

Projekt

„Strategische Kooperation zwischen Wirtschaft und Berufsbildung für duale Ausbildung“

ERASMUS+ Programm, KA 2, Nummer 2016-1-BG01-KA202-023737



FOKUS DUAL

Intellektuelles Produkt 04

Curricula für 5 Berufe auf dualem Prinzip



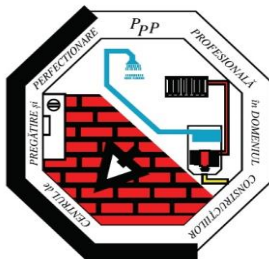
2017 - 2018

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein."



Die Zusammenfassung der Analyse der 5 Curricula wurde als Intellektuelles Produkt O4 im Rahmen des Projektes „**FokusDual**“ - „Strategische Kooperation zwischen Wirtschaft und Berufsbildung für duale Ausbildung“, 2016-1-BG01-KA202-023737, cofinanziert vom „Erasmus+“ Programm der EK, KA2, ausgearbeitet.

Als Anlagen dazu sind vom Team des DP BGCPD in den Zweigstellen die 5 duale Curricula entwickelt worden – für 5 aktuelle und auf dem Arbeitsmarkt in Bulgarien gesuchte Berufe.



Die zusammenfassende Analyse der 5 Curricula wurde im Rahmen des Projektes FokusDual unter der leitenden Aktivität des Partners aus Rumänien ausgearbeitet – Rumänisch-Deutsche Stiftung (FRG Timsoara).



Im Laufe der Ausarbeitung des O4 haben die Partner herausgestellt, dass ein Grossteil ihrer Ideen zur Umstrukturierung der bulgarischen Curricula für Erwachsene auf dualem Prinzip in den bulgarischen Rahmenbedingungen nicht anwendbar sind. Auf Basis ihrer wertvollen Ratschläge und Erfahrung wurden diese Ideen vom Koordinator des Projektes DP BGCPD weiterentwickelt und in die Umstrukturierung der Curricula eingebaut. Sie dienen als Muster für Umstrukturierung weiterer Curricula.

Vorwort

Das Europäische Konsortium im Rahmen des Projektes FOKUS DUAL - ERASMUS+, Programm, KA 2, Nummer 2016-1-BG01-KA202-023737, hat ein sehr ehrgeiziges Thema vorgeschlagen: Sammeln von Informationen, Analysieren und Entwickeln einer Modellstruktur in den dualen Berufsplänen für das Handwerk in 5 Tätigkeitsbereichen.

Im Projekt FOKUS DUAL wurden duale Curricula aus den Partnerländern analysiert. Die Ergebnisse flossen in neue Ausbildungsmodelle für die 5 Berufsbilder ein, die praktische und theoretische Ausbildung verzahnen sollen.

Die Bereiche sind: Bau, Holz/Möbel, Metalltechnik, Tourismus, IKT, sie sollen später als Muster und Vorbild zur Umstrukturierung von Curricula in anderen Berufen genommen werden.

Die Berufe wurden kurz vor Beginn der Aktivität des Projekts A4 wie folgt ausgewählt:

1. **"Graphik Designer"** – Qualifikationsstufe III
2. **"Administrator im Hotelwesen"**- Qualifikationsstufe III
3. „**Schweisser**“ - Qualifikationsstufe I
4. „**Möbelherstellung**“ - Qualifikationsstufe II
5. „**Herstellung von kulinarischen Erzeugnissen und Getränke**“ - Qualifikationsstufe II

Diese Berufe sind in Bulgarien sehr aktuell und auf dem Arbeitsmarkt sehr gefragt.

Es sind mit Absicht unterschiedliche Qualifikationsstufen ausgesucht, damit man später diese Curricula als Muster für die Umstrukturierung von Curricula in weiteren Berufen nutzen kann. Die drei Qualifikationsstufen in Bulgarien bedeuten:

Qualifikationsstufe I – niedrige Stufe der Verantwortung am Arbeitsplatz, Durchführung von Routineaufgaben,

Qualifikationsstufe II – höhere Stufe der Verantwortung am Arbeitsplatz, Selbstentscheidung über berufliche Handlungen,

Qualifikationsstufe III – noch höhere Stufe der Verantwortung am Arbeitsplatz incl. Verantwortung für die Arbeit anderer Menschen, mittleres Managementniveau.

Während der A4-Aktivität im Projekt wurde die duale Ausbildung in den fünf Partnerländern analysiert. Dabei tauchten **wesentliche Unterschiede** in Bezug auf Ansatz, Dauer, Zugangsbedingungen, Form der Ausbildung, Finanzierung u.a. auf, z.B.:

- in Deutschland und Österreich sind das langjährige Systeme,
- in Rumänien und der Slowakei – neu eingeführte Bildungsformen in einzelnen Berufen,
- in Bulgarien ähnlich - eine neu eingeführte Form zur Bereicherung des Systems für berufliche Aus- und Weiterbildung.

Der Vergleich der 5 Berufe in den 5 Ländern - an sich ein spannendes Thema für ein ganzes Projekt, hat **erhebliche Schwierigkeiten** gebracht. Sie begannen damit, dass die Benennungen der Berufe nicht übereinstimmen (z.B. in Deutschland und Österreich gibt es keinen Beruf „Graphikdesigner“) und die Inhalte und die Ausbildungsform auch nicht.

Weitere Schwierigkeiten ergaben sich aus der unterschiedlichen Art der Anwendung der 5 Berufe in den Partnerländern – in Deutschland und Österreich sind das Systeme, die vorwiegend Jugendliche ausbilden, aber auch Erwachsene zur Umqualifizierung oder Validierung von

Kenntnissen und Fähigkeiten, die sie informell oder nonformal erworben haben. In den anderen 3 Ländern wird die duale Ausbildung erst eingeführt und immer noch in einzelnen Berufen und meist für Schüler praktiziert.

Als Referenzmodell in den Lehrplanmodellen wurden die Curricula von Deutschland und Österreich genommen. Die Nutzung dieser Basismodelle hat sich als positives Ergebnis auch für die Partner aus Rumänien und der Slowakei erwiesen.

Überblick über die Berufsbezeichnungen auf der Grundlage des geprüften Inhalts der Lehrprogramme - Vergleichstabelle:

Bulgarien	Slowakei	Rumänien	Österreich	Deutschland
Grafik-designer	Digital Graphics Media	Webseiten-Designer	Medienfachmann	Mediengestalter
Administrator im Hotelwesen	Universal-kaufmann	Hotelrezeptionist	Hotel- und Gastgewerbe-assistent	Hotel-fachmann
Schweisser	Elektrischer Schweisser (Kurs)	Elektrischer Schweisser (Kurs)	Metalltechnik – Schweißtechnik bzw. früher Universal-schweisser (Kurs)	Schweiss-fachmann (Kurs)
Betreiber in der Holzbearbeitung	Tischler	Universaltischler	Tischler	Tischler
Koch	Koch	Koch	Koch	Koch

Ausser der Benennungen der Berufe in den einzelnen Ländern wurden auch weitere Unterschiede festgestellt, z.B. bei:

- der Zielgruppe: In Deutschland und Österreich sieht man deutlich wie mannigfaltig die Möglichkeiten sind, einen Beruf zu lernen – im dualen System für 2 bis 4 Jahre, im Rahmen des LLL als Erhöhung der Qualifikation oder Umschulung. Also für 15-16-jährige Jugendliche und für Erwachsene. Ein offenes, transparentes und flexibles System.

- im Reglement der dualen Ausbildung: in einigen Ländern sind Zugangserforderungen einzuhalten, in anderen gibt es keine. Die entscheidende Rolle bei der Auswahl der Auszubildenden spielen die Arbeitgeber.

Einige Berufe sind in Bulgarien und in anderen Ländern nur Fachrichtungen oder zusätzliche Qualifikationen, bzw. Teilqualifikationen bestimmter Berufe aus den entsprechenden Branchen, z.B. der Beruf „Schweisser“. Andere weisen eine Grosszahl an mannigfaltige Qualifikationen und Anwendungen auf, wie z.B. der Beruf „Graphikdesigner“.

1. " Graphik Designer"



In Bulgarien

Beruf: **Graphikdesigner**, Fachrichtung Graphikdesigner - berufliche Qualifikationsstufe III nach der Liste der Ausbildungsberufe der Nationalen Agentur für Berufsbildung.

Laut des Berufsbildungsgesetzes:

Zugangsbedingungen - für Menschen über 16 Jahre, mit erworbenem Recht, staatliche Abiturprüfungen für den Abschluss der Sekundarstufe zu absolvieren oder abgeschlossene Sekundarstufe.

Ausbildungsdauer: mindestens 960 Unterrichtsstunden, davon 50% Theorie / 50% Praxis.

Allgemeine Fertigkeiten nach der Beendigung des Kurses – der Absolvent kennt und beachtet:

- die allgemeine Organisation der Arbeit,
- die Sicherheits- und Arbeitsschutznormen,
- die wirtschaftlichen Bedingungen,
- die professionelle Ethik.

Außerdem beherrscht der Ausgebildete die englische Sprache auf einem Niveau, das es erlaubt, mündliche und schriftliche Kommunikation zu beruflichen Themen zu führen und arbeitet mit spezialisierten Softwareprodukten.

Spezifische Fertigkeiten nach der Beendigung des Kurses: nach dem Erlernen des gesamten Lehrplans erwirbt der Grafikdesigner Kenntnisse und Fähigkeiten für:

- Malerei, visuelle Kunst, Grafikdesign, Grafiktechniken und Drucktechnologien.

- Erstellen eines kompletten Layouts gedruckter, elektronischer und anderer Produkte, wobei Formen, Farben, Schriftarten und Kompositionsprinzipien kombiniert werden, um eine eindeutige visuelle Wirkung auf Produktbenutzer zu erzielen;
- Ausarbeiten von Büchern, Katalogen, Broschüren, Verpackungen, Anzeigen, Websites und Multimedia-Produkten;
- Entwicklung eines Firmenstils; eines kompletten Konzeptes für Erstellung von Internet-Seiten - von Elementen für sie, der Auswahl von Farben, Themen und Schriftarten, der Definition von Layout für Text und Gestaltungen (Design), usw.

Zusätzliche und ergänzende Aktivitäten: der Grafikdesigner:

- ❖ kann die Produkte in der geforderten Qualität herstellen und die gesetzten Fristen einhalten;
- ❖ besitzt Fertigkeiten für Kreativität und Nicht-Standard-Denken,
- ❖ macht Produkte schöpferisch und nutzt künstlerische Mittel.

Bewertung der Kompetenzen: die berufliche Ausbildung zum Erwerb der Qualifikationsstufe III endet mit einer staatlichen Prüfung in Theorie und Praxis des Berufes.

Dokument der abgeschlossenen Ausbildung: Zeugnis für berufliche Qualifikation.

Anwendung des Berufs: in Verlagen, Werbehäusern, Druckereien, Fotostudios u.a.

Kommunikation: der Ausgebildete begreift Kommunikation in einer dynamischen Arbeitsumgebung; lernt in Team zu arbeiten und zu leiten, sich aktiv an der Aufgabenverteilung zu beteiligen, den Teammitgliedern zu helfen und Hilfe von ihnen zu suchen, Verantwortung zu übernehmen.



In der Slowakei

Ausbildungsgang: **Digital Media Graphics**

Anerkannter Ausbildungsberuf in den Medien.

Ausbildungsdauer: 4 Jahren inklusive Abitur, Stufe 3A.

Zugangsbedingungen: Rechtlich ist keine bestimmte Vorbildung vorgeschrieben.

Beschreibung: Der Absolvent der vierjährigen Studienabteilung 3447 4 Digital Media Graphics erhält mit einer erfolgreichen Abitur-Prüfung die erste Qualifikation auf der Ebene der kompletten Berufsausbildung. Nach dem Abschluss der Ausbildung ist der Absolvent in der Lage, Text- und Bildverarbeitung für elektronische Publikation durchzuführen.



In Rumänien

„Webseiten-Designer“ (Abitur)

Qualifikation: Grafik- und Multimedia-Designer in der Erwachsenenbildung.

Dauer von 1080 Stunden, davon 360 Stunden Theorie und 720 Stunden Praxis.

Qualifikationsstufe 3 (4).

Zugangsbedingungen: Abiturienten ohne Abitur.

Beschreibung: Grafik- und Multimedia-Designer entwerfen Informationsinhalte für visuelle und audiovisuelle Kommunikation, Publishing und Druck, Filme, elektronische und digitale Formen und andere Formen von visuellen und audiovisuellen Medien. Sie erzeugen Spezialeffekte, Animationen oder andere visuelle Bilder für ihre Verwendung in Computerspielen, Filmen, Musikvideos, Printmedien und Werbespots.



In Österreich

„Medienfachmann“

In der Erwachsenenbildung - als Fortbildungskurse, in Dauer von 376 Stunden, davon 78 Stunden Theorie und 298 Stunden Praxis. Die Ausbildung mit der angegebenen Stundenzahl ist nur dann möglich, wenn der Auszubildende bereits wenigstens ein Jahr praktische Erfahrung im Beruf gesammelt hat.

Reguläre Ausbildungszeit in dualer Ausbildung: 3 ½ Jahre.

Beschreibung: Die Medien sind, vereinfacht ausgedrückt, alles was der Kommunikation dient. Heute verstehen wir darunter neben den traditionellen Medien wie Zeitung, Film oder Fernsehen, vor allem die sogenannten audiovisuellen Multimediaprodukte. Mit dem Wort "Multimedia" werden Medienprodukte bezeichnet, die mehrere Medien-Elemente vereinen, vor allem Schrift, Bild und Grafik, Ton, Film/Video, Computer-Animationen und anderes. Moderne Medien sind z.B. elektronisch bearbeitete oder hergestellte Videos, computergesteuerte Präsentationsprogramme, Multi-Media-Programme auf CD-Rom, multimedial gestaltete Internet-Seiten usw. Einer der Hauptbereiche der Mediengestaltung ist die Werbung. Hier wird Mediendesign auf allen nur denkbaren medialen Ebenen eingesetzt (Werbeprospekte, Plakate, Radio-, Fernseh- und Kinowerbung, elektronische Leuchtreklame, Internet-Seiten usw.).

Die Herstellung und Gestaltung von Medien ist heute ein bedeutender und ständig wachsender Wirtschaftszweig, der an die Beschäftigten hohe Anforderungen in fachlicher und

gestalterischer Hinsicht stellt. Der Lehrberuf "Medienfachmann/-frau - Mediendesign" bildet gemeinsam mit dem Lehrberuf "Medienfachmann/-frau - Medientechnik" den Lehrberufs-Bereich "Medienwirtschaft". Die Ausbildungsinhalte der beiden Lehrberufe sind sehr ähnlich, haben aber jeweils unterschiedliche Schwerpunkte: Gestaltung (Design) einerseits und technische Umsetzung bzw. Produktion andererseits.

Medienfachleute - Mediendesign planen die Mediengestaltungs-Projekte und konzipieren die Medienproduktionen. Sie führen die projektbezogene Betreuung und Beratung der Kunden durch. Dabei erhalten sie von diesen die Vorlagen (z.B. Texte, Bilder, Ton- und Videoaufnahmen usw.), die sie dann rechnergestützt umsetzen. Die Vorlagen für eine Medien- bzw. Multimediaproduktion können in "analoger" Form vorliegen (Fotos, Videos, Grafiken, Text-Manuskripte, Tonband-Aufzeichnungen usw.) oder bereits digitalisiert sein (z.B. Digitalfotografie, Klangdateien). Medienfachleute können mit beiden Arten von Vorlagen umgehen, aber vor allem beherrschen sie auch die Umwandlung von analogen in digitale Vorlagen (z.B. mittels der Scanner-Technik oder mittels Computerprogrammen zur Digitalisierung von Videos). Dabei benutzen sie Scanner zur Übernahme von Bilddaten in der digitalen Bildbearbeitung und Bildkorrektur. Oft erstellen sie eigenes Vorlagenmaterial, indem sie z.B. Digital-Fotos aufnehmen. Auch das Konzipieren (Planen) und Produzieren von Videos fällt in diesen Aufgabenbereich.

Medienfachleute - Mediendesign verfügen über ein umfassendes Wissen im Bereich der EDV (Kenntnis und Anwendung von Hard- und Software) und der Netzwerktechnik (Internet, Datenbanken). Der Begriff "Netzwerktechnik" bezeichnet die Verbindung der einzelnen Computer-Arbeitsplätze bzw. Workstations innerhalb des Betriebs (Intranet) sowie das weltweite Computernetz "Internet" (World Wide Web). In solchen Netzwerken werden heute Unmengen an Informationen aus allen Lebens- und Wissensbereichen angeboten, wobei immer größerer Wert auf eine ansprechende, übersichtliche und benutzerfreundliche Gestaltung dieser Internet-Seiten ("Home-pages" oder "Sites") gelegt wird, da sie ja auch vielfach von Firmen und Institutionen zu Werbezwecken genutzt werden. Die Gestaltung von Internet-Seiten stellt dabei einen Schwerpunkt der Arbeit von Medienfachleuten - Mediendesign dar. Sie beherrschen Textverarbeitungsprogramme, Datenbankprogramme, Grafik- und Zeichenprogramme, Bildbearbeitungsprogramme und Layoutprogramme. Bei der Planung und Herstellung dreidimensionaler Multimediaprodukte digitalisieren sie Text-, Bild- und Tonsequenzen und verbinden diese Elemente im Medienprodukt. Dabei planen sie auch voraus und konzipieren die Möglichkeiten der Mehrfachnutzung von Daten.

Ein weiterer wichtiger Bereich ihrer Arbeit ist die Qualitätssicherung. Die Medienfachleute - Mediendesign beurteilen und prüfen ihre Arbeitsergebnisse, vor allem hinsichtlich der Einhaltung von Vorgaben (z.B. bestimmte Kundenwünsche, aber auch technische Standards, z.B. Systemanforderungen an EDV-Geräte und -Programme).

Von großer Bedeutung ist schließlich die professionelle Produktpräsentation. Dafür beherrschen die Medienfachleute - Mediendesign verschiedene Präsentationstechniken und den Umgang mit den Kunden bei der Klärung technischer und gestalterischer Einzelheiten der Medienprodukte.



In Deutschland

„Mediengestalter“ - Digital und Print, 2 Fachrichtungen.

Art des Kurses: anerkannter Ausbildungsberuf in der Medien- und Kommunikationsbranche.

Zugangsbedingungen: Rechtlich ist keine bestimmte Vorbildung vorgeschrieben. Die Betriebe stellen überwiegend Ausbildungsanfänger/innen mit Hochschulreife ein.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre.

Beschreibung der 2 Fachrichtungen:

Mediengestalter/innen - Digital und Print, in der Fachrichtung „Konzeption und Visualisierung“ analysieren Zielgruppen und erstellen Medienkonzeptionen. Sie präsentieren den Kunden Entwürfe und arbeiten diese für die mediengerechte Weiterverarbeitung aus.

Mediengestalter/innen - Digital und Print, in der Fachrichtung „Gestaltung und Technik“ gestalten Medienprodukte und planen Produktionsabläufe. Sie kombinieren Medienelemente, bereiten Daten für den digitalen Einsatz auf und stellen sie für den jeweiligen Verwendungszweck zusammen.

Im Folgenden wird ein Curriculum für die Ausbildung von Grafikdesignern vorgestellt, welches theoretische und praktische Ausbildungsinhalte verzahnt. Die grün markierten Inhalte weisen auf gleiche Themen bei der Unterweisung im Betrieb und in der Schule hin.

Betriebliche Praxis

Schulische Ausbildung und Praxis

	Berufliche Kompetenzen	Wochen	Stunden	Lernfelder	Ausbildungsjahr	Stunden
Allgemein für alle Mediengestalter Digital und Print	Arbeitsorganisation	14	238	Den Medienbetrieb und seine Produkte präsentieren	1	40
				Computerarbeitsplatz und Netzwerke nutzen, pflegen und konfigurieren	2	80
	Gestaltungsgrundlagen	28	476	Medienprodukte typografisch gestalten	1	60
				Bilder gestalten, erfassen und bearbeiten	1	80
	Datenhandling	22	374	Ausgabedateien druckverfahrensorientiert erstellen	1	60
				Daten für verschiedene Ausgabeprozesse aufbereiten	1	80
	Teilsomme:					
	Medienintegration	24	408	Medien datenbankgestützt erstellen	2	80

			Eine Website gestalten und realisieren	2	60	
			Logos entwickeln und Corporate Design umsetzen	2	60	
		1496	Teilsomme:		320 (1. Lj.) + 280 (2. Lj.) = 600	
Für alle Mediendestalter Digital und Print - Fachrichtung Konzeption und Visualisierung	7	119	Kunden beraten und Marketingziele bestimmen	3	80	
	7	119	Medienprodukte konzipieren und präsentieren	3	80	
	7	119	Printmedien gestalten und Grafiken erstellen	3	80	
	7	119	Konzeptionen für Digitalmedien gestalterisch umsetzen	3	40	
			476	Teilsomme:		280
	Für alle Mediendestalter Digital und Print - Fachrichtung	7	119	Arbeitsplanung: Arbeitsauftrag analysieren, Verfahrenswege für die Produktion auswählen und festlegen, Zeitbedarf für Produktionsschritte ermitteln, Arbeitsunterlagen und Daten auftragsbezogen bereitstellen, Daten aus unterschiedlichen Quellen übernehmen,, bei der Nutzung von Daten rechtliche Vorschriften beachten, Arbeitsergebnisse dokumentieren		

Gestaltungsorientierte Produktion: eigene Gestaltungsideen präsentieren, grafische Elemente themenbezogen entwerfen und technisch realisieren, Bilder und Grafiken bearbeiten, Gestaltungsentwürfe umsetzen, geeignete Softwaretools auswählen, Arbeitsergebnisse gestaltungsorientiert prüfen	7	119	Medienelemente gestaltungsorientiert integrieren	3	80
Technisch orientierte Produktion: Analog-Digital-Wandlung durchführen, medienspezifische Daten mit Anwendungsprogrammen bearbeiten, Produktionsprozess überwachen, Daten nach Vorgaben zusammenführen, strukturiert sichern und archivieren	7	119			
Übergabe- und Ausgabeprozesse: Produkte zusammenstellen, Übergabe- oder Ausgabeprozesse steuern, Ergebnisse prüfen und ggfs. korrigieren, Produkte übergeben oder ausgeben, Übergabe- oder Ausgabeprozesse dokumentieren	7	119			
Wahlqualifikationseinheiten	40	204	Ein Medienprojekt realisieren	3	80
Teilsomme:					
Gesamtanzahl Wochen für eine Fachrichtung:	156	2652	Gesamtstunden (Unterrichtseinheiten):		880

Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln:

- Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Umweltschutz

Zusätzlich wählen die Auszubildenden mehrere Wahlqualifikationseinheiten aus festgelegten Auswahllisten



2. "Administrator im Hotelwesen"



In Bulgarien

Beruf: „**Administrator im Hotelwesen**“, Fachrichtung – „Organisation der Hotelbedienung“ - berufliche Qualifikationsstufe III nach der Liste der Bildungsberufe der Nationalen Agentur für Berufsbildung.

Zugangsbedingungen: für Menschen über 16 Jahre, mit erworbenem Recht, staatliche Abiturprüfungen für den Abschluss der Sekundarstufe zu absolvieren oder abgeschlossene Sekundarstufe.

Ausbildungsdauer: mindestens 960 Unterrichtsstunden, davon 50% Theorie / 50% Praxis.

Allgemeine Fertigkeiten nach der Beendigung des Kurses:

- kennt und verwendet die Fachterme der Touristikindustrie bei der Kommunikation mit den Gästen, sowie die gesetzlichen und Verordnungsdokumente im Hotelwesen;
- kennt branchenspezifische EDV-Programme für verschiedene Tätigkeiten, Wirtschaft und Management im Hotelwesen;
- arbeitet mit Maschinen und Geräten im Hotelwesen;
- hat Kenntnisse in Marketing und Werbung

Spezifische Fertigkeiten nach der Beendigung der Ausbildung:

- ✓ beherrscht die Fachsprache beim Empfang der Gäste nach dem Standardverfahren;
- ✓ erstellt Rechnungen und führt regelmäßig operative und technische Berichte;
- ✓ reagiert auf außergewöhnliche Situationen im Zusammenhang mit Hotelüberlastung;

- ✓ verwendet die Arbeits- und Brandschutzvorgaben im Hotel;
- ✓ ist in der Lage, die etablierten Hotelstandards anzuwenden, um bulgarische und ausländische Touristen und Gäste zu empfangen, die besondere Aufmerksamkeit benötigen - Kinder, Behinderte usw.;
- ✓ gewährleistet die sachgemäße Verwendung des Materials und der technischen Basis sowie die Kenntnis der technischen und betrieblichen Eigenschaften aller Maschinen und Geräte;
- ✓ beobachtet und kontrolliert die Einhaltung der Hotelordnung;
- ✓ herrscht Fremdsprachenkenntnisse, gemäß der Nationalität der Gäste und der Kategorie der Unterkunft;
- ✓ wendet Standards und Regeln für den Umgang mit Reklamationen und Beschwerden von Gästen an.

Zusätzliche und ergänzende Tätigkeiten:

- führt die Rechnungen der Gäste, kann grundlegende und zusätzliche Dienstleistungen anbieten;
- kann den Gästen das Frühstück auch im Zimmer servieren;
- berechnet den Verbrauch von Zimmerservice und Minibar;
- beteiligt sich am Verkaufs- und Werbekampagnen des Hotels;
- dekoriert Räume im Hotel, je nach Anlass;
- bietet den Touristen aktiv zusätzliche Dienstleistungen an, wie z. B. Mietwagen, touristische Pakete, Ausflüge, touristische und sportliche Animationen, usw.

Bewertung der Kompetenzen: die Berufsausbildung zum Erwerb der Qualifikationsstufe III endet mit dem Bestehen einer Staatsprüfung zum Erwerb der beruflichen Qualifikation in der Theorie und Praxis des Berufs.

Herausgegebenes Dokument: Zeugnis für die berufliche Qualifikation.

Anwendbarkeit des Berufs: in allen Unterkunfts-kategorien, die nach einer Verordnung für die Kategorisierung von Unterkünften, Beherbergung, Verpflegung und Unterhaltung kategorisiert sind - Hotels, Motels, Pensionen, Villen, Bungalowsiedlungen usw.

Kommunikation: arbeitet mit Kollegen in allen Abteilungen im Hotel und Restaurant zusammen - Piccolos, Kammerdienern, Wäschereiarbeitern, Kellner - Barkeepern, Reparaturgruppen, Servicemitarbeitern, externen Lieferanten und Firmen.



In der Slowakei

„Universalkaufmann“

Art des Kurses: anerkannter Ausbildungsberuf mit Abitur und einer Dauer von 4 Jahren, verteilt in: theoretischen allgemeinbildenden Fächern - 2603 Stunden, praktischer Vorbereitung für das integrierte Praktikum - 912 Stunden, Praktikum - 1672 Stunden.

Beschreibung: Der Absolvent besitzt Kenntnisse über den Kauf und Verkauf von Produkten und Dienstleistungen, er ist vertraut mit den Grundsätzen der Reklamation sowie dem Handelsrecht, kennt die Arbeiten im Zusammenhang mit der Bestellung und Kommissionierung der Waren, speichert Informationen dazu und verkauft Produkte und Services. Der Absolvent erhält ein Ausbildungszertifikat.



In Rumänien

„Hotelrezeptionist/in“

Hotelrezeptionist/in in der Erwachsenenbildung - Dauer von 126 Stunden, davon 36 Stunden Theorie / 90 Stunden Praxis.

Beschreibung: beschäftigt sich vor allem mit der Durchführung von spezifischen Operationen für die An- und Abreise von Kunden, die Bereitstellung von Kundenzahlungen, die Bereitstellung von Hoteldiensten für den Kunden, die Lösung von Kundenbeschwerden, die Förderung des Hotelbildes, die Organisation des allgemeinen Öffnungs- und Schließungsrahmens der Rezeption.

Tätigkeiten: Sicherstellung von Empfangsaktivitäten, Raumzuteilung nach Kundenwunsch und Anfragen - zur Begrüßung der Gäste, Informieren, einschließlich in Fremdsprachen, Behandeln von Beschwerden und Gastanfragen, Erfüllen von speziellen Diensten, wie z. B. Anrufe für das Aufwachen von Gästen, Versenden von Nachrichten usw., Aufnahmen machen und die spezifische Arbeit im Büro erledigen, die effiziente Nutzung des Hotelgeländes organisieren.



In Österreich

„Hotel- und Gastgewerbeassistenten“

In der Erwachsenenbildung als Fortbildungskurs in Dauer von 244 Stunden, davon 145 Stunden Theorie und 99 Stunden Praxis. Die Ausbildung mit der angegebenen Stundenzahl ist nur dann möglich, wenn der Auszubildende bereits wenigstens ein Jahr praktische Erfahrung im Beruf gesammelt hat.

Reguläre Ausbildungszeit in der dualen Ausbildung: 3 Jahre.

Beschreibung: Hotel- und Gastgewerbeassistenten führen alle Organisations- und Verwaltungsarbeiten eines Hotel- oder Gastgewerbebetriebes durch. Zu ihrem Tätigkeitsbereich gehören der Umgang mit dem Zimmerplan, der EDV-gestützte Schriftverkehr, der Verkauf, die Kassaführung, die Buchhaltung und die Lagerhaltung. Auch Front-Office (Check-in, Check-out, Gästeinformation) sowie verschiedene Organisationstätigkeiten in den Bereichen Küche, Service und Housekeeping (Etage) fallen in den Tätigkeitsbereich der Hotel- und Gastgewerbeassistenten. Außerdem sind sie an der Entwicklung und Durchführung von Marketingmaßnahmen beteiligt.

Die wichtigsten Aufgaben der Hotel- und Gastgewerbeassistenten sind Organisations- und Büroaufgaben (Buchhaltung, Ausstellen von Rechnungen), die mit Hilfe branchenspezifischer EDV-Programme erledigt werden, weiters die Unterbringung und Verpflegung der Gäste (Empfangen der Gäste, Erstellen eines Menüplanes usw.) und die Betreuung der Gäste (Besorgen von Theaterkarten, Vermitteln von Stadtrundfahrten, Geldwecheln usw.).

Im kaufmännischen Bereich führen sie die Buchhaltung, die von der Lagerbuchhaltung über die Personalbuchhaltung bis zur Lebensmittel- und Getränkeabrechnung reicht. Die Hotel- und Gastgewerbeassistenten erledigen den Schriftverkehr mit Lieferanten, Behörden und Kunden. Ein großer Teil ihrer Arbeit sind Kontroll- und Verrechnungstätigkeiten. Anhand der im Servicebereich ausgestellten Bons für die Speisen- und Getränkeabrechnung führen sie die Tagesabrechnung durch. Mittels der Warenein- und Warenausgangsbücher ermitteln sie den Bedarf an Lebensmitteln und Getränken. Für die Warenbestellung holen sie von verschiedenen Großhändlern Angebote ein. Nach der Ermittlung des kosten- und qualitätsmäßig günstigsten Angebotes führen sie die Bestellung durch.

Bei der Warenübernahme kontrollieren die Hotel- und Gastgewerbeassistenten den Lieferschein. Weiters führen sie die Lebensmittelabrechnung (Ökonomat) durch, wobei sie feststellen, wie groß der Einsatz, der Verbrauch und der Erlös bei den in der Küche verarbeiteten Lebensmitteln ist.

Im Empfangsbereich (Rezeption) haben Hotel- und Gastgewerbeassistenten direkten Kontakt mit den Gästen. Sie empfangen und verabschieden die Gäste in der Rezeption, gehen

im persönlichen Gespräch auf Wünsche und Beschwerden der Hotelkunden ein und informieren die Gäste über das Angebot an kulturellen und sonstigen Veranstaltungen.

Im Servicebereich führen die Hotel- und Gastgewerbeassistenten vor allem Kontroll- und Organisationsaufgaben durch, die sich auf den Küchenbetrieb (z.B. die Menüplanung) und auf organisatorische Aufgaben im Bereich der Zimmervermietung (z.B. Ausarbeiten von Einsatzplänen für das Zimmerpersonal) erstrecken. Auch das Organisieren von Freizeitprogrammen für die Gäste (z.B. Tagesausflüge, Veranstaltungen im Haus) fällt in diesen Aufgabenbereich.



In Deutschland

„Hotelfachmann/frau“

Art des Kurses: anerkannter Ausbildungsberuf im Gastgewerbe.

Zugangsbedingungen: Rechtlich ist keine bestimmte Vorbildung vorgeschrieben. Die Betriebe stellen überwiegend Ausbildungsanfänger/innen mit mittlerem Bildungsabschluss ein.

Beim Umgang mit Lebensmitteln benötigt man eine Belehrung und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes.

Gesundheitsamtes. Ausbildungsdauer: 3 Jahre.

Beschreibung: Hotelfachleute können in allen Abteilungen eines Hotels mitarbeiten. Sie schenken Getränke aus, bedienen im Restaurant, richten Zimmer her oder bereiten Veranstaltungen vor. Auch in der Verwaltung werden sie eingesetzt. Dort kümmern sie sich z.B. um die Buchhaltung, die Lagerhaltung oder das Personalwesen.

Im Folgenden wird ein Curriculum für die Ausbildung von Hotelangestellten vorgestellt, welches theoretische und praktische Ausbildungsinhalte verzahnt. Die Themen bei der Unterweisung im Betrieb und in der Schule decken sich überwiegend und sind parallel angeordnet.

	Betriebliche Praxis			Schulische Ausbildung und Praxis		
	Berufliche Kompetenzen	Wochen	Stunden	Lernfelder	Ausbildungsjahr	Stunden
Berufliche Grundbildung	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf	10	170			
	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung, Arbeitsschritte planen, Arbeitsplatz vorbereiten	2	34			

	Hygiene	2	34	1.3 Arbeiten im Magazin: Wareneingang, -lagerung und -ausgabe, Warenbestandskontrolle, Kaufvertrag, Berechnungen (Lagerkennzahlen, Schwund), Verwaltung von Schriftstücken, Postbearbeitung, Dateneingabe, -verarbeitung und -ausgabe, Datensicherung und Datenschutz, Kommunikationsmedien	1	60
	Küchenbereich: Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden, einfache Speisen zubereiten, vorgefertigte Produkte zu einfachen Speisen verarbeiten, einfache Speisen nach Vorgabe anrichten, bei der Produktpräsentation mitwirken	12	204	1.1 Arbeiten in der Küche: Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen, Technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen, Lebensmittelrechtliche Grundlagen, Personal-, Betriebs- und Produkthygiene, Umweltschutz	1	140
	Servicebereich: Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen, Aufguß- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken, Speisen und Getränke servieren und ausheben, bei Service- und Menübesprechungen mitwirken, betriebliches Kassensystem bedienen	12	204	1.2 Arbeiten im Service: Servierarten und Methoden, Raum-, Werkstoff- und Textilpflege, Tischdekorationen, Getränkeausschank, Herstellen von Aufgußgetränken und einfachen Mischgetränken, Umgang mit Gästen, Verkaufsgespräch und -techniken, Angebotskarten, Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant (Bargeld, Scheck, Kreditkarte)	1	120
	Büroorganisation und-kommunikation	10	170			
	Warenwirtschaft	4	68			
Gemeinsame berufliche Fachbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf	12	204	2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant: Ausgewählte Speisen und Getränke (Marktangebot, Zubereitungen, ernährungsphysiologische Bedeutung, Qualitätsmerkmale), Verkaufsgespräch und -techniken, Reservierungen, Reklamationen, Rechtsvorschriften, Berechnungen (Materialien, Preise), Fachsprache, Fremdsprache	2	100
	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung: Wartung, Arbeitsergebnisse kontrollieren	4	68			

	Warenwirtschaft: Bestellungen einleiten, Inventuren durchführen, Zahlungsvorgänge bearbeiten, Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen errechnen, Verkaufspreise ermitteln	12	204	2.4 Warenwirtschaft: Warenwirtschaftssysteme, Warenbedarfsermittlung und -beschaffung, Rechtsgeschäfte, Zahlungsverkehr, Inventur, Inventar, Berechnungen (rechnerische Kontrollen, Preisvergleiche unter Berücksichtigung von Preisnachlässen, Währungsrechnen), elektronische Datenverarbeitung	2	60
	Werbung und Verkaufsförderung: Werbemittel und Werbeträger unterscheiden und für die Werbung des Ausbildungsbetriebes einsetzen, verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten, bei Werbeaktionen mitwirken, anlaßbezogene Dekorationen ausführen	12	204	2.2 Marketing: Gastronomisches Konzept (Betriebstypen, Unternehmensphilosophie), Ziele und Aufgaben des Marketings, Marketinginstrumente und Marketingmix, Verfahren der Markterkundung, Verkaufsförderung, Werbemittel, Rechtsvorschriften, Fachsprache, Fremdsprache, elektronische Datenverarbeitung	2	80
Besondere berufliche Fachbildung: Hotelfachmann/ Hotelfachfrau	Wirtschaftsdienst: Gäste- und anlaßbezogen herrichten, reinigen und pflegen	12	204	2.3 Wirtschaftsdienst: Materialkundliche Grundlagen, Reinigungs- und Pflegemittel, Arbeitsvorbereitungen, Arbeitsabläufe, Kontrollmöglichkeiten, Umgang mit den Gästen, Berechnungen (Kostenvergleich von Reinigungs-, Pflege- und Verbrauchsmitteln), Umweltschutz, Arbeitssicherheit, Rechtsvorschriften, Fachsprache, Fremdsprache	2	40
	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf: Anfragen bearbeiten und Angebote erstellen, Aufträge bestätigen und bearbeiten, Beratungs- und Verkaufsgespräche führen	14	238	Lernfeld 3.2 Arbeiten im Verkauf: Verkaufsgespräch und -techniken. Informations-, Kommunikations- und Organisationsmittel, Auftragsabwicklung (Firmenkunden, Tagungsgeschäft, Preispolitik), Schriftverkehr, Rechtsvorschriften, Teamarbeit, Berechnungen, Fremdsprache	3	80

Empfang: Reservierungspläne bearbeiten und Zimmerbelegung festlegen, Korrespondenz führen, Gästeaufträge ausführen, erbrachte Leistungen buchen, Gastrechnung erstellen und abrechnen, Hotelkasse führen und abrechnen, mit Reisebüros und Veranstaltern abrechnen, einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen	14	238	Lernfeld 3.1 Arbeiten im Empfangsbereich: Nachrichtenannahme und -bearbeitung, Informations-, Kommunikations- und Organisationsmittel, Reservierungen, Check in und check out, Gästebetreuung, Fremdenverkehrsangebote, Reklamationen, Abrechnungsvorgänge, Rechtsvorschriften (Vertragsrecht), Teamarbeit, Berechnungen, Fremdsprache	3	100
Marketing: Marketingmaßnahmen entwickeln und durchführen, Ergebnisse von Marketingmaßnahmen kontrollieren, Maßnahmen zur Öffentlichkeitsarbeit durchführen	12	204	Lernfeld 3.3 Arbeiten im Marketingbereich: Rahmenbedingungen, Marketingmaßnahmen, Budgetierung, Schwächen- und Stärkenanalyse eines Unternehmens, Rechtsvorschriften, Fremdsprache, elektronische Datenverarbeitung	3	60
Wirtschaftsdienst: bereichsbezogenen Personaleinsatz planen, Kontrollarbeiten unter Verwendung von Organisationsmitteln ausführen	12	204	Lernfeld 3.4 Führungsaufgaben im Wirtschaftsdienst: Stellenbeschreibungen und Einsatzbereiche, Dienstplan, Innerbetriebliche Kommunikation, Bedeutung von Motivation, Führungsstil und Training, Organisationsmittel, Kontrollarbeiten, Rechtsvorschriften, Berechnungen, elektronische Datenverarbeitung	3	40
Gesamtanzahl Wochen:	156	2652	Gesamtstundenzahl (Unterrichtseinheiten):		880
während der gesamten Ausbildung zu vermitteln: - Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht - Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes - Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit - Umweltschutz					



4. „Schweisser“



In Bulgarien

Beruf „**Schwießer**“: Fachrichtung „Schweissen“ - erste Stufe der beruflichen Qualifikation.
Zugangsniveau: Grundausbildung oder erfolgreich absolvierter Kurs zur Alphabetisierung.
Ausbildungsdauer: minimum 300 Unterrichtsstunden - 30 % Theorie und 70 % Praxis.

Allgemeine Kenntnisse und Fähigkeiten nach der Ausbildung - der Ausgebildete:

- ❖ nutzt die Fachterminologie des Schweissens;
- ❖ liest Zeichnungen, erkennt Symbole der Schweissnähte;
- ❖ identifiziert Arten von Verbindungen, erfüllt Schweissarbeiten gemäß Normen;
- ❖ stellt die Schweissparameter der Stromquelle ein gemäß der Schweissprozedur.

Spezifische Kenntnisse und Fähigkeiten - der Ausgebildete beherrscht die 4 wichtigsten Schweissmethoden: 111-Handmethode, 135-136 MIG-MAG, 141 VIG.

Er kann nach den 4 Methoden schweissen, die Geräte einstellen und warten, die Nähte prüfen.

Auswertung der Kompetenzen: durch ein Staatsexamen in Theorie und Praxis des Berufes.
Erwerb der Ersten Qualifikationsstufe.

Ausgestellte Dokumente: Zeugnis für berufliche Qualifikation und Arbeitsberechtigung.

Anwendung: in Maschinenbaubetrieben, Transportwesen, Bau, u.a.

Kommunikation: der Ausgebildete arbeitet mit anderen Schweissern, Technologen, Schlossern, Leitern, ec.



In der Slowakei

„Elektrischer Schweißer“ (Kurs)

Aktuell in der Slowakei werden als Aus- bzw. Weiterbildung Lehrgänge zum Geprüften Schweißer angeboten. In vielen Berufsausbildungen sind diese Prüfungen im Ausbildungsrahmenplan vorgeschrieben. Diese Ausbildung ist durch Richtlinien des Slowakischen Schweißverbandes geregelt und der Abschluss erfolgt nach internationalen Normen. Die Ausbildungsdauer hängt von den fachlichen Vorkenntnissen, der Lehrgangsorganisation ab. Rein rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung festgelegt. Die Mindestzahl der Unterrichtsstunden ist 160 pro Schweißart.



In Rumänien

„Elektrischer Schweißer“

Qualifizierung: elektrischer Schweißer in der Erwachsenenbildung - in Dauer von 360 Stunden, Qualifikationsstufe1 (2), davon 120 Stunden Theorie und 240 Stunden Praxis.

Zugangsbedingungen: obligatorische Ausbildung, aber nicht unbedingt.

Beschreibung: der Schweißer führt Permanentfugen durch verschiedene Schweißprozesse, notwendig für die Herstellung einer breiten Palette von Produkten, arbeitet mit spezifischen Werkzeugen und Geräten für die Schweißtechnik, erfüllt die Normen in der technologischen Dokumentation.



In Österreich

„Schweißer“

Metalltechnik - Schweißtechnik (Modullehrberuf) - Lehrzeit: 3 1/2 bzw. 4 Jahre.

Ähnliche Bezeichnung(en): früher: UniversalschweißerIn.

Berufsbeschreibung: MetalltechnikerInnen in der Schweißtechnik verbinden Rohre, Bleche, Baustahl, Aluminium oder Chrom-Nickelstahl aber auch andere Werkstoffe wie Kunststoff zu Maschinen, Fahrzeugteilen, Kesseln, Geländern und Gerüsten und noch zu vielem mehr.

Je nach Werkstoff und Erzeugnis wählen sie die geeigneten Schweißwerkzeuge und Schweißtechnik, wie z. B. Gas-, Elektro- und Schutzgasschweißen, Brennschneidverfahren, Hartlöten oder Kunststoffschweißen, aus und hantieren mit Handschweißgeräten und Schweißautomaten. MetalltechnikerInnen in der Schweißtechnik arbeiten in Werkstätten und Werkhallen von Industrie und Gewerbebetrieben der Metallverarbeitung im Team mit BerufskollegInnen, Vorgesetzten und mit verschiedenen Fach- und Hilfskräften zusammen.

Arbeits- und Tätigkeitsbereiche: MetalltechnikerInnen in der Schweißtechnik arbeiten nach technischen Zeichnungen, Werkskizzen und Bau- und Montageplänen. Sie wählen Werkstoffe, Hilfsstoffe und entsprechende Schweiß- und Schneidwerkzeuge aus und bereiten die Teile zu. Unter Anwendung verschiedener Schweißverfahren wie z. B. Elektro-, Gasschmelz-, Schutzgas- oder Kunststoffschweißen stellen sie Schweißverbindungen an Maschinen- und Fahrzeugteilen, an Verkleidungen, Kesseln, Behältern oder an Rahmen und Gerüsten her.

Anforderung: vor der Herstellung einer Schweißnaht reinigen sie den Untergrund der Werkstücke mit Drahtbürsten, Schleifpapier oder Schleifmaschinen, um Farbe, Rost, Schmutz oder Fett zu beseitigen. Sie säubern Ecken und Kanten und schleifen vorhandene Risse. Bei den Schweißarbeiten kommen verschiedene Schweißgeräte und Schweißautomaten zum Einsatz.

Die wichtigsten Grundtechniken sind das Pressschweißen und das Schmelzschweißen.

Beim Pressschweißen werden die Werkstücke an den Verbindungsstellen erhitzt und durch Druck ohne Zusatzstoffe zusammengefügt.

Beim Schmelzschweißen wird die Verbindung der Werkstücke ohne Druckeinwirkung durch das Einschmelzen des Werkstoffes, meist unter Zuführung eines Hilfswerkstoffes (z. B. Schweißdraht), hergestellt.

Abschließend reinigen die SchweißtechnikerInnen die fertigen Werkstücke und führen verschiedene Oberflächenbehandlungsarbeiten durch, z. B. Polieren, Schleifen, Lackieren, Imprägnieren.

Arbeitsmittel: MetalltechnikerInnen in der Schweißtechnik arbeiten mit unterschiedlichen manuellen Schweißgeräten oder automatischen Schweißapparaten.

Zur Vorbereitung verwenden sie u. a. Drahtbürsten, Schleifpapiere, Schleifmaschinen und Metallschneidwerkzeuge und -apparate, zur Nachbearbeitung setzen sie diverse Schleif- und Poliermaschinen ein. Sie hantieren mit verschiedenen Metallen und Kunststoffen sowie mit Hilfsmitteln wie Schweißdraht, Klebstoffen und dergleichen.

Zum Schutz vor Verletzungen durch Funken verwenden sie entsprechende schwer entflammable Schutzkleidung, Schweiß-Schutzbrillen und Schutzschirme um Augenverletzungen vorzubeugen.

Arbeitsumfeld/Arbeitsorte: MetalltechnikerInnen im Bereich Schweißtechnik arbeiten in Werkstätten und Werkhallen von Industrie- und Gewerbebetrieben der Metallverarbeitung im Team mit BerufskollegInnen, Vorgesetzten und verschiedenen Fachkräften aus anderen Metalltechnikberufen (siehe Metalltechnik (Modullehrberuf)), aus den Bereichen Anlagen-, Maschinen- und Fahrzeugbau (siehe z. B. Karosseriebautechnik (Lehrberuf)), Kunststofftechnik usw., mit ProduktionsleiterInnen und mit Hilfskräften.



In Deutschland

„Schweissfachmann“

Art des Kurses: Fortbildung oder Umschulung meist nach der Ausbildung in einem metallverarbeitenden Beruf.

Zugangsbedingungen: Facharbeiter oder Geselle aus einem metallverarbeitenden Beruf, mit mindestens 3-jähriger beruflicher Praxis- Mindestalter 22 Jahre Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Beschreibung: Der Schweißfachmann- die praxisorientierte Schweißaufsichtsperson.

Schweißfachmänner können in kleinen und mittelständischen Unternehmen als vollverantwortliche Schweißaufsichtsperson fungieren. In großen Betrieben sind sie das Bindeglied zwischen Schweißfachingenieur und der qualitätsgerechten Umsetzung der Schweißarbeiten.

Ein Beispiel für Lehrplan:

Berufliche Kompetenzen	Stunden Theorie	Stunden Praxis
Allgemein technische Grundlagen Einführung in die Schweißprozesse, Maßeinheiten, technisches Rechnen und Zeichnen, Grundlagen Elektrotechnik, Chemie, Werkstoffkunde, Walzerzeugnisse, Werkstoffbearbeitung, technische Mechanik, Festigkeitslehre, Verbindungselemente	80	
Schweißprozesse und Ausrüstungen Autogentechnik, Schneiden, Stromquellen, Lichtbogen-, Schutzgas-, Unterpulver-, Widerstandsschweißen, Sonderschweißverfahren, Thermisches Spritzen, Löten, Fügen, Automatisieren.	45	
Werkstoffe und ihr Verhalten beim Schweißen Stahlherstellung, Legierungen, Wärmebehandlung, Rissbildung, Korrosion, Verschleiß, Nichteisenmetalle, Metallographie	45	
Konstruktion und Berechnung Festigkeitslehre, Schweißnahtberechnung, Gestaltung, Bruchmechanik, Konstruktion und Verhalten geschweißter Verbindungen bei unterschiedlicher Belastung.	22	
Fertigung und Anwendungstechnik Qualitätssicherung, Schweißer-, Verfahrensprüfung. Arbeitssicherheit, Eigenspannungen und Verzug, Werkstatteinrichtungen, zerstörungsfreie Werkstoffprüfung, Wirtschaftlichkeit, Reparaturschweißen, Fallbeispiele.	50	

Wiederholungen, Sondergebiete	16	
Gasschweißen		10
Lichtbogenschweißen		10
Schutzgasschweißen		20
Vorführen anderer Schweißprozesse		20
Gesamtstunden:	258	60



4. „Möbelherstellung“



In Bulgarien

Beruf: „Operator in der Holzverarbeitung“, Fachrichtung - „Möbelbau“ – zweite Qualifikationsstufe.

Zugangsbedingung: absolvierte erste Gymnasialklasse oder 10-te Klasse der mittleren Stufe.

Ausbildungsdauer: minimum 660 Unterrichtsstunden, davon 40 % Theorie / 60 % Praxis.

Allgemeine Fertigkeiten – kann Möbel aus Holz herstellen, indem er/sie:

- ❖ die Umwelt- und Arbeitsschutznormen einhält,
- ❖ die notwendigen – nach Art und Qualität, Materialien und Rohstoffe, sowie die geeigneten Handinstrumente ausgesucht;
- ❖ Details und Profile an Maschinen ausarbeitet - Fräsen, Drehen, ec;
- ❖ Technische und technologische Dokumentation liest und versteht – Zeichnungen, Skizzen, Spezifikationen, Verbrauchsnormen, technologische Karten, andere;

- ❖ die Materialien und Rohstoffe genau nach Anforderungen zu fertigen Endprodukten bearbeitet;
- ❖ die Qualität der Endprodukte auswertet.

Zusätzliche Tätigkeiten:

- Wartung und Reparatur von Instrumenten,
- Reparatur von Möbeln,
- Zusammenkleben und Schleifen von Holzplatten,
- Holz trocknen.

Auswertung der Kompetenz: erfolgt durch ein Staatsexamen in Theorie und Praxis des Berufes für zweite Qualifikationsstufe.

Ausgestelltes Dokument: Zeugnis für berufliche Qualifikation.

Anwendung des Berufes: der Operator in der Holzverarbeitung kann in Betrieben der Holz- und Möbelindustrie arbeiten, wo Möbel, Fenster, Türen u.a. hergestellt werden – mit Handinstrumenten und Maschinen.

Kommunikation: Er arbeitet im Team zusammen mit Kollegen, Kunden, Technologen, Leitern.



In Österreich

„Tischler“

In der Erwachsenenbildung als Fortbildungskurs, in Dauer von 372 Stunden, davon 77 Stunden Theorie und 295 Stunden Praxis.

Die Ausbildung mit der angegebenen Stundenzahl ist nur dann möglich, wenn der Auszubildende bereits wenigstens ein Jahr praktische Erfahrung im Beruf gesammelt hat.

Reguläre Ausbildungszeit in der dualen Ausbildung: 3 Jahre.

Tischler fertigen und montieren Möbelstücke und Bauteile aus Holz und Kunststoffen und führen Reparaturarbeiten an diesen Produkten durch.

Im Baubereich fertigen Tischler Fenster, Türen, Fußböden, Wand- und Deckenverkleidungen sowie Treppen an. In der Möbelerzeugung stellen sie Einrichtungsgegenstände (z.B. Tische, Sessel) her. Auch Kunsttischlerarbeiten wie die Restaurierung oder der Nachbau von Stilmöbeln unter Anwendung alter Handwerkstechniken gehören zu ihren Aufgaben.

In Industriebetrieben arbeiten Bau- und Möbeltischler oft in der Serienproduktion. Die Einstellung computergesteuerter Automaten, die einzelne Arbeitsschritte wie z.B. das Fräsen ausführen, ist in Industriebetrieben infolge verstärkter Rationalisierungsmaßnahmen zu einem wesentlichen Tätigkeitsbereich der Tischler geworden.

In Gewerbebetrieben beschäftigte Tischler stellen in der Regel Einzelanfertigungen her. Unter Berücksichtigung der Kundenwünsche fertigen sie Entwurfskizzen an und führen in kleineren Betrieben alle Arbeiten von Beginn der Fertigung bis zur Montage durch, während in größeren Betrieben die Herstellung der einzelnen Erzeugnisse arbeitsteilig erfolgt. Die Tischler wählen die verschiedenen Materialien wie Grob- oder Edelhölzer, Kunststoffe und verschiedene Hilfsmaterialien aus und schneiden den Werkstoff gemäß der Werkzeichnung zu. Dabei verwenden sie für gerade Schnitte eine Kreissäge und für runde Schnitte eine Bandsäge. Sie hobeln Bretter und andere Holzteile an den Auflageflächen mit Abrichthobelmaschinen (bzw. bei kleineren Flächen mit Handhobeln) und führen weitere Bearbeitungsverfahren (z.B. Bohren, Fräsen) durch. Die Bretter fügen sie, je nach Verwendungszweck, durch verschiedene Verbindungstechniken (z.B. Zinken, Zapfen, Nuten, Leimen, Nageln) zusammen.

Im Rahmen der Oberflächenbearbeitung leimen sie zur Verschönerung der Oberfläche dünne Deckblätter (Furniere) aus besonders wertvollen und schönen Holzarten auf weniger wertvolles Holz auf oder versehen Weichholzmöbel (zum Schutz der Oberfläche) mit Hartholzplatten. Schließlich behandeln die Tischler die Oberflächen mit verschiedenen Beizlösungen, um die Holzzeugnisse vor Witterungseinflüssen zu schützen und den Farbton des Holzes zu verstärken.



In der Slowakei

„Tischler“

Art des Kurses: Qualifikation / Stufe 3C, Dauer von 3 Jahren, 3168 Stunden.

Beschreibung: Professionell qualifizierte Arbeiter in individuellen Berufen, die sich mit der Holzverarbeitung, Produktion, Montage oder Restaurierung von Möbeln, Bau und Tischlerei, Polster- und Holzprodukten und anderen Materialien in staatlichen oder privaten Firmen befassen, Dienstleister auf dem jeweiligen Gebiet und später als Handwerker in diesem Bereich. Das Programm ist in erster Linie für den direkten Eintritt in den Arbeitsmarkt gedacht.



In Rumänien

„Universal Tischler“

Qualifizierung: Universal-Tischler in der Erwachsenenbildung, Qualifikationsstufe 2 (3), Dauer von 720 Stunden, davon 240 Stunden Theorie und 480 Stunden Praxis.

Zugangsbedingungen: Obligatorische Ausbildung.

Beschreibung: Universal-Tischler ist der Arbeiter, der Möbel und andere Holzprodukte herstellt und repariert, vor allem mechanisches Schneiden und Bearbeiten von Massivholz-Elementen, Spanplatten oder MDF, Veredelung und Montage von Möbeln beherrscht.



In Deutschland

„Tischler“

Art des Kurses: anerkannter Ausbildungsberuf im Handwerk

Zugangsbedingungen: Rechtlich ist keine bestimmte Vorbildung vorgeschrieben.

Die Betriebe stellen überwiegend Ausbildungsanfänger/innen mit mittlerem Bildungsabschluss ein.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre.

Beschreibung: Tischler/innen stellen Möbel, Türen und Fenster aus Holz und Holzwerkstoffen her oder führen Innenausbauten durch. Meist handelt es sich dabei um Einzelanfertigungen.

Im Folgenden wird ein Curriculum für die Ausbildung von Tischlern vorgestellt, welches theoretische und praktische Ausbildungsinhalte verzahnt. Die grün markierten Inhalte weisen auf gleiche Themen bei der Unterweisung im Betrieb und in der Schule hin. Die Ausbildung ist weiterhin so aufgebaut, dass sich beide Lernorte ergänzen und sie den Schüler durch das gesamte Aufgabenspektrum von der Planung, über die Herstellung und Veredelung bis zur Qualitätssicherung führt.

Vorschlag für die Verteilung von Lerninhalten pro Jahr / Woche / Stunden:

Betriebliche Praxis			Schulische Ausbildung und Praxis		
Berufliche Kompetenzen	Wochen!!	Stunden	Lernfelder	Ausbildungs-jahr	Stunden
Umgang mit Informations- und Kommunikationssystemen	6	102	Einfache Produkte aus Holz herstellen	1	80
Gestalten und Konstruieren von Erzeugnissen	9	153	Zusammengesetzte Produkte aus Holz und Holzwerkstoffen herstellen	1	80
Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team	7	119	Produkte aus unterschiedlichen Werkstoffen herstellen	1	80
Einrichten, Sichern und Räumen von Arbeitsplätzen	6	102	Kleinmöbel herstellen	1	80
Be- und Verarbeiten von Holz, Holzwerk- und sonstigen Werkstoffen sowie von Halbzeugen	18	306	Einzelmöbel herstellen	2	80

Einrichten, Bedienen und Instandhalten von Werkzeugen, Geräten, Maschinen, Anlagen und Vorrichtungen	15	255	Systemmöbel herstellen	2	60
Herstellen von Teilen und Zusammenbauen zu Erzeugnissen	44	748	Einbaumöbel herstellen und montieren	2	60
Behandeln und Veredeln von Oberflächen	10	170	Raubegrenzende Elemente des Innenausbaus herstellen und montieren	2	80
Durchführen von Holzschutzmaßnahmen	3	51	Bauelemente des Innenausbaus herstellen und montieren	3	60
Durchführen von Montage- und Demontearbeiten	14	238	Baukörper abschließende Bauelemente herstellen und montieren	3	100
Instandhalten von Erzeugnissen	6	102	Erzeugnisse warten und instand halten	3	40
Kundenorientierung und Serviceleistungen	8	136	Einen Arbeitsauftrag aus dem Tätigkeitsfeld ausführen	3	80
Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen	10	170			
Gesamtanzahl Wochen:	156	2652	Gesamtstunden (Unterrichtseinheiten):		880
<i>während der gesamten Ausbildung zu vermitteln:</i> – Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht – Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes – Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit – Umweltschutz			<i>Mathematische, zeichnerische und naturwissenschaftliche Inhalte werden in den Lernfeldern integrativ vermittelt. Die technische und allgemeine Kommunikationsfähigkeit, rechnergestützte Techniken sowie die fachbezogenen Fremdsprachenkenntnisse werden auch im Hinblick auf den internationalen Markt gefördert. Weiterer Prüfungsbereich: Wirtschafts- und Sozialkunde</i>		

5. „Herstellung von kulinarischen Produkten und Getränken“



In allen fünf Partnerländern ist diese Qualifikation für den Beruf „Koch“ erforderlich.



In Bulgarien

Beruf: „Koch“, Fachrichtung „Herstellung von kulinarischen Produkten und Getränken“ – zweite Qualifikationsstufe.

Zugangsbedingungen: Für Personen über 16 Jahre – mit erworbenem Recht auf Staatsexamen oder abgeschlossene Oberschule.

Ausbildungsdauer: minimum 660 Unterrichtsstunden, davon 40 % Theorie und 60 % Praxis.

Allgemeine Fertigkeiten nach dem Abschluß der Ausbildung – der Ausgebildete kennt / kann / wendet an:

- ✓ die Grundregeln für Arbeits- und Umweltschutz, die Hygiene am Arbeitsplatz und seine persönliche Hygiene;
- ✓ die Innen- und Aussenfaktoren, die die Arbeit beeinflussen, die Regeln für gute Geschäftskommunikation;
- ✓ die Marktbedingungen, die Rolle des Staates, der Institutionen und Personen,
- ✓ seine Rechte und Pflichten, Vertragsbedingungen, ec.;
- ✓ die Aufgabenverteilung, seine Zuständigkeiten und Verantwortungen;
- ✓ seine Rolle im Prozeß und den Bedarf an Weiterqualifizierung;
- ✓ die Arbeit am PC,
- ✓ die Kunst, neue Produkte zu präsentieren, die entsprechende Fachliteratur zu nutzen;
- ✓ die Technologie in der Kulinarie und die entsprechenden Geräte und Maschienen.

Spezifische Fertigkeiten:

- Sicherung von regelmässigem Nachschub an Produkte für die Küche;
- Das richtige Aufbewahren von Produkten;
- Zubereitung von Gerichten nach Rezepten, neue Rezepte erfinden, nach Menükarte kochen und auch nach Wunsch der Kunden;
- Effizientes Nutzen der materiell-technischen Basis.

Auswerten der Kompetenzen: durch ein Staatsexamen in Theorie und Praxis des Berufes.

Erstelltes Dokument: Zeugnis für berufliche Qualifikation.

Anwendbarkeit des Berufes: in Restaurants, Gaststätten, Bars, Kantinen, Konditoreien, ec.

Kommunikation: im Team mit anderen Köchen, Hilfsköchen, Salonleitern, Kunden, Lieferanten.



In der Slowakei

„Koch“

Art des Kurses: Qualifikation / Stufe 3C, Dauer von 3 Jahren in Form der dualen Ausbildung, Theorie 704 Stunden / 2096 Stunden Praxis.

Beschreibung: Der Koch ist ein qualifizierter Mitarbeiter, der in der Lage ist, selbständig im in Restaurants, Hotels, anderen gastronomischen Betrieben zu arbeiten. Als Absolvent nach dem dritten Jahr bereitet er Lebensmittel vor, kennt Zutaten, Getränke und deren Verarbeitung sowie die Grundsätze gastronomischer Regeln. Des Weiteren ist er mit Rezepten und der Zubereitung von einfachen und anspruchsvollen Mahlzeiten vertraut, berücksichtigt die Grundsätze der Hygiene und Sicherheit am Arbeitsplatz und kann kultiviert mit dem Gast kommunizieren.



In Rumänien

Diese Qualifizierung hat in der Erwachsenenbildung die Qualifikationsstufe 2 (3) und eine Dauer von 720 Stunden, davon 240 Stunden Theorie und 480 Stunden Praxis.

Zugangsbedingungen: Obligatorische Ausbildung.

Beschreibung: Der Koch kocht verschiedene Gerichte nach Rezept, um die Bedürfnisse der Verbraucher zu erfüllen. Zu diesem Zweck bereitet er das Essen zum Kochen vor: misst die notwendigen Mengen ab, mischt sie schrittweise nach dem Rezept ein, legt sie auf, beherrscht Fermentieren, Backen, Kochen, Flambieren, Gären, Anrösten. Sobald die Gerichte vorbereitet sind, werden sie in Portionen aufgeteilt.



In Österreich

in der Erwachsenenbildung - ein Fortbildungskurs, Dauer von 281 Stunden, davon 118 Stunden Theorie und 159 Stunden Praxis. Die Ausbildung mit der angegebenen Stundenzahl ist nur dann möglich, wenn der Auszubildende bereits wenigstens ein Jahr praktische Erfahrung im Beruf gesammelt hat.

Reguläre Ausbildungszeit in der dualen Ausbildung: 3 Jahre.

Beschreibung: Köche/Köchinnen bereiten in Gastgewerbe- und Hotelbetrieben Speisen zu und führen alle dafür erforderlichen Verwaltungs- und Organisationsaufgaben und sonstigen Vorarbeiten durch (vor allem Einkauf/Nachbestellung bzw. die fachgerechte Lagerhaltung der Lebensmittel). Sie stellen die Speisekarte zusammen, beraten Gäste und sind für die Einhaltung der Lebensmittelgesetze und der Hygieneverordnung verantwortlich.

Das steigende Gesundheitsbewusstsein stellt immer größere Forderungen an diesen Beruf. Köche/Köchinnen wissen über den Nährwert der Speisen und über die Grundlagen einer Diätküche Bescheid und berücksichtigen bei der Zubereitung der Speisen ernährungsphysiologische Aspekte (d.h. sie wissen, wie die jeweiligen Nahrungsmittel auf den menschlichen Körper wirken).

Die Tätigkeiten der Köche/Köchinnen weisen Unterschiede je nach Art und Größe des jeweiligen Gaststätten-, Restaurant- oder Beherbergungsbetriebes auf. In Großküchen stellen sie Speisen in großen Mengen unter Verwendung von Halbfabrikaten her. In einem Restaurant bereiten sie Menüs und Speisen à la carte (nach Bestellung) zu.

Vor Beginn ihrer eigentlichen Tätigkeit erledigen die Köche/Köchinnen notwendige Vorbereitungsarbeiten. Dazu gehören die Zusammenstellung der Speisekarte, das Abschätzen des Tagesbedarfes an Gerichten, das Berechnen der benötigten Mengen an Zutaten und das Beschaffen der erforderlichen Nahrungsmittel aus kücheneigenen Vorräten bzw. das Veranlassen des Einkaufs.

Die Köche/Köchinnen bereiten die einzelnen Lebensmittel entsprechend ihrem Verwendungszweck und ihrer Zubereitungsart vor; dazu gehört das Hacken und Schneiden von Fleisch, das Ausnehmen von Geflügel, das Waschen und Reinigen von Fleisch und Gemüse, das Zerkleinern von Gemüse sowie das Bereitstellen von Marinade, Mehl, Fett, Zitronen, Eiern und Gewürzen. Nachdem sie alles vorbereitet haben, bereiten sie die Speisen zu.

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden die Köche/Köchinnen die den einzelnen Nahrungsmitteln und Gerichten entsprechenden Arbeitsmethoden unter Einsatz von küchentechnischen Anlagen, Geräten und Maschinen. So wird Fleisch, Wild und Fisch z.B. gebacken, gebraten, geröstet oder gegrillt, Gemüse wird gedünstet und Beilagen (z.B. Nudeln) werden gekocht. Die einzelnen Speisen werden gewürzt und abgeschmeckt.

Die fertigen Speisen richten die Köche/Köchinnen auf Tellern bzw. Servierplatten an und stellen diese auf einer Anrichte für die Restaurantfachleute (vormals KellnerInnen) zum Abholen bereit. Der Umfang dieser Arbeiten wird je nach Betriebsgröße auf einen oder mehrere Köche/Köchinnen und deren Helfer aufgeteilt.

Es bestehen Spezialisierungsmöglichkeiten auf verschiedene Speisengruppen, z.B. Suppen und Gemüse (Potager), Saucen (Saucier), Braten (Rotisseur), Kalte Küche (Gardemanger), Eier- und Teiggerichte (Entremetier), Fisch (Poissonier) und Süßspeisen (Pâtissier).



In Deutschland

Art des Kurses: anerkannter Ausbildungsberuf im Gastgewerbe/ DQR Niveau 4 (Die Zuordnung ist vorläufig gemäß "Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen" - Deutscher EQF).

Zugangsbedingungen: Rechtlich ist keine bestimmte Vorbildung vorgeschrieben. Die Betriebe stellen überwiegend Ausbildungsanfänger/innen mit Hauptschulabschluss oder mittlerem Bildungsabschluss ein.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Beschreibung: Köche und Köchinnen bereiten unterschiedliche Gerichte zu und richten sie an. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche, stellen Speisepläne auf, kaufen Zutaten ein und lagern sie fachgerecht.

Im Folgenden wird ein Curriculum für die Ausbildung von Köchen vorgestellt, welches theoretische und praktische Ausbildungsinhalte verzahnt. Die Themen bei der Unterweisung im Betrieb und in der Schule decken sich überwiegend und sind parallel angeordnet.

Vorschlag für die Verteilung von Lerninhalten pro Jahr / Woche / Stunden

Betriebliche Praxis			Schulische Ausbildung und Praxis		
Berufliche Kompetenzen	Wochen	Stunden	Lernfelder	Ausbildungs-jahr	Stunden
Küchenbereich	12	204	1.1 Arbeiten in der Küche: Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen, Technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen, Lebensmittelrechtliche Grundlagen, Personal-, Betriebs- und Produkthygiene, Umweltschutz	1	140
Hygiene	2	34			
Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	6	102			

Servicebereich	12	204	1.2 Arbeiten im Service: Servierarten und Methoden, Raum-, Werkstoff- und Textilpflege, Tischdekorationen, Getränkeausschank, Herstellen von Auffußgetränken und einfachen Mischgetränken, Umgang mit Gästen, Verkaufsgespräch und -techniken, Angebotskarten, Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant (Bargeld, Scheck, Kreditkarte),	1	120
Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf	14	238			
Büroorganisation und -kommunikation	10	170	1.3 Arbeiten im Magazin: Wareneingang, -lagerung und - ausgabe, Warenbestandskontrolle, Kaufvertrag, Berechnungen (Lagerkennzahlen, Schwund), Verwaltung von Schriftstücken, Postbearbeitung, Dateneingabe, - verarbeitung und -ausgabe, Datensicherung und Datenschutz, Kommunikationsmedien	1	60
Warenwirtschaft	11	187			
Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren (Garverfahren, Speisen anrichten, Füllungen herstellen etc.)	8	136	2.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen: Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideerzeugnisse (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung), Vor- und Zubereitungen, Präsentationsformen, Anrichteweisen, Soßen und Würzmittel, Convenienceprodukte	2	60
Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln	8	136			
Herstellen von Suppen und Soßen	10	170			
Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern	4	68	2.2 Zwischenmahlzeiten: Vor- und Zubereitungen, Präsentationsformen, Anrichteweisen, Betriebswirtschaftliche Bedeutung (Markt, Kosten, Deckungsbeitrag), Convenienceprodukte	2	40
Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten	7	119	2.3 Kalte und warme Büfets: Warme und kalte Speisen als Büfettangebote und als Vorspeisen, Vor- und Zubereitungen, Aufbau und dekoratives Gestalten von Büfets, Verkaufsgespräch und -techniken, Convenienceprodukte	2	40

Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen	8	136	2.4 Nachspeisen: Teige, Massen, Süßspeisen, Käse und Obst (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung), Vor- und Zubereitungen, Anrichteweisen, Präsentationsformen, Convenienceprodukte	2	60
Herstellen von Süßspeisen	10	170			
			2.5 À la carte-Geschäft: Planung, Organisation und Durchführung des à la carte-Geschäftes im Küchenbereich, Zusammenstellung von Gerichten, Fleisch oder Wild und Geflügel oder Fisch und Meeresfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung), Vor- und Zubereitungen, Anrichteweisen, Präsentationsformen, Convenienceprodukte, Fonds und Suppen, Grundsoßen und ihre Ableitungen, Buttermischungen, Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen	2	80
Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren	10	170	3.1 Bankett: Planung, Organisation und Durchführung von Arbeitsvorgängen im Bankettgeschäft für den Küchenbereich, Verkaufsgespräch und -techniken, Wild und Geflügel oder Fleisch oder Fisch und Meeresfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung), Vor- und Zubereitungen, Anrichteweisen, Präsentationsformen, Convenienceprodukte, Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen	3	80
Verarbeiten von Fleisch und Innereien	12	204			
Verarbeiten von Wild und Geflügel	8	136			

Werbung und Verkaufsförderung	4	68	3.2 Aktionswoche: Planung, Organisation und Durchführung einer Aktionswoche, Werbung und Verkaufsförderung, Teamarbeit, Fisch und Meeresfrüchte oder Wild und Geflügel oder Fleisch (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung), Vor- und Zubereitungen, Anrichteweisen, Präsentationsformen, Convenienceprodukte	3	80
			3.3 Speisenfolge: Menüregeln, Planung, Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsabläufen, Korrespondierende Getränke	3	60
			3.4 Regionale in- und ausländische Küche: Eßkultur, Regionstypische Lebensmittel (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung), Rezeptrecherchen, Vor- und Zubereitungen, Anrichteweisen, Präsentationsformen	3	60
Gesamtanzahl Wochen:	156	2652	Gesamtstunden:		880
während der gesamten Ausbildung zu vermitteln: – Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht – Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes – Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit – Umweltschutz			Übergreifend in jedem Lernfeld in veränderlichen Anteilen: – Rechtsvorschriften – Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge) – Fachsprache – Fremdsprache – EDV – Teamarbeit – Arbeitssicherheit		

ANLAGEN:

Als Anlagen zu dieser Beschreibung der 5 Berufe sind die neu ausgearbeiteten Curricula in bulgarischer Sprache für duale Ausbildung von Erwachsenen in diesen 5 aktuellen Berufen in Bulgarien.