



Erasmus+

Mobility Project

2015-1-RO01-KA102-014625

“Instrumente de evaluare utilizate în dezvoltarea competențelor profesionale ale elevilor în cadrul serviciilor turistice de bază”

Flux 6



WBS TRAINING AG, Dresden, Germany

April 18 – 22 2016



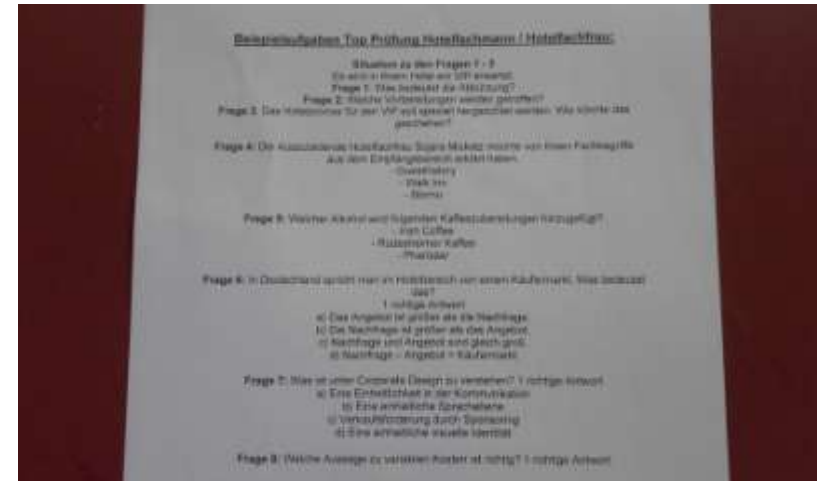
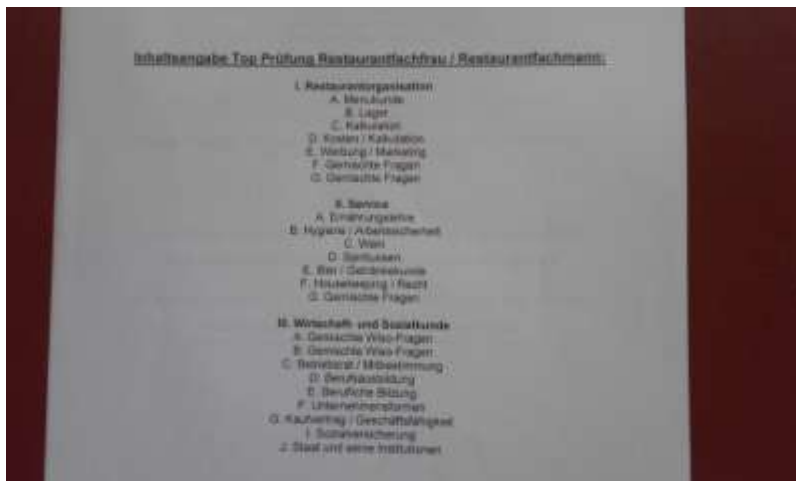
Conversations with the internship tutor and the trainer



The analysis of the theoretical and the practical aspects of teaching

The analysis of the assessment tools

Measuring the efficiency of the teaching and learning process



The analysis of teaching methods in the field of tourism in Germany





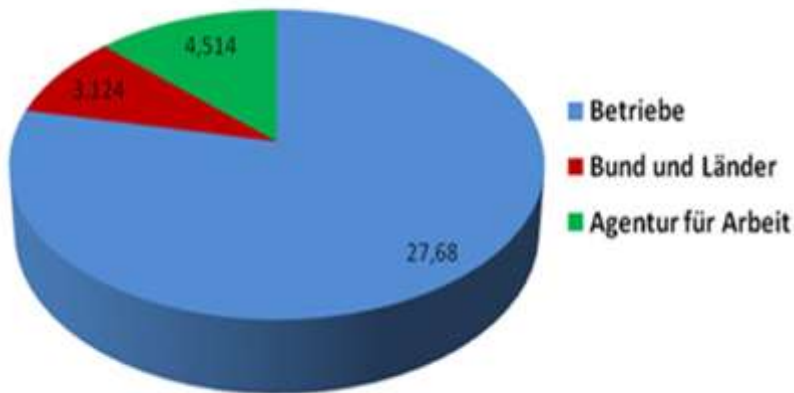
The dual educational system

Das deutsche Bildungssystem



(Quelle: Zimmer, Berufsausbildung in der Entwicklung 2009)

Verteilung der Kosten für die berufliche Ausbildung in Deutschland [(2005) in Mrd. Euro]



Quelle: Bundesinstitut für Berufsbildung

Studying the curriculum, the assessment tests and the teaching methods



SCHÖGA-MITTEBLATT

Ausbildungsrahmenplan „Koch/Köchin“ Stand 23.10.2013

Die Ansprechpartnerin: **Ulrich Schöneringer**
 Ausbildungsleiter
 Fachgruppe Berufsbildung

Schöngau bei der Würtemberg
 Augustenstraße 6
 76276 Durlach
 Telefon: 07141 61986-0
 Telefax: 07141 61986-46
 schoeninger@schoga.de

www.schoga.de

Teil des Ausbildungsberufes	Arten der Ausbildung	Anforderungen
Berufliche Ausbildung	Berufliche Ausbildung	Beruflich
Schulische Ausbildung	Schulische Ausbildung	Schulisch
Gesamte Ausbildung	Gesamte Ausbildung	Gesamt

Betriebliche Ausbildung

Gewöhnliche Betriebsausbildungen für die betriebliche Ausbildung in der jeweiligen Ausbildungsberufung des Berufes. In Deutschland geregelt im Bundesgesetz über die Dauer und den Inhalt der Art der Ausbildungsstellen (Berufsausbildungsstellen) und Ausbildungsstellen.

Die Ausbildung in den Betrieben setzt dabei von zwei bis zu vier Jahren, abhängig davon, wie weit die zu gewinnende Berufsausbildung reicht, wobei der Ausbildungsberuf der Lehrling für zwei bis vier Wochen am Anfang vollständig nur in der Schule zu tun. Dieser wird diese Art der Ausbildung nennt durch die vollständige betriebliche Ausbildung, die in einem Werkstätten der Gesundheitsberufe und Kassen (Dienststellen) stattfinden.

Diese Lehrlinge sind speziell dafür ausgebildet, Ausbildungsstellen zu ermöglichen, die durch die Spezialisierung des anerkannten Berufes vermittelt werden. Dabei sind diese meist auf drei bis vier Wochen pro Jahr begrenzt. (vgl. www.bundesagentur-wirtschaft.de/berufsausbildung)

Schulische Ausbildung

Die Ausbildung in der jeweiligen Berufsbranche umfasst zusätzlich zum einen die jeweils geltenden Lehrpläne, die auf den zentralen Rahmenplan basieren und zum anderen die Schulabschlussbestände der jeweiligen Länder. Dabei umfassen sich die Lehrpläne in einem fachspezifischen und einem allgemeinen Teil. Zum allgemeinen Teil gehören dabei in allen Bundes die Fächer Deutsch (Schriftlich), Physik (Hochleistungsrechnen), Religion (Lehrpläne, Werte, Normen) und Sport (Gesundheitserziehung), wobei im fachspezifischen Teil spezielle Fähigkeiten und Fertigkeiten der jeweiligen Berufsgruppe gelehrt werden.

Der Berufsausbildungsleiter gliedert sich dabei in Teilnehmern Unterricht und in der gesamten Nachbereitung. Bei der Teilnehmern hängt die Ursache wesentlich an der

Ich habe hier 10 Fragen für den Beruf des Kochs/Köchins vorbereitet.

Diese Fragen sollen sich auf die Prüfungsvorbereitung für die Berufsausbildung (BFA) beziehen.

Die Fragen sollen sich auf die folgenden Punkte beziehen:

1. Die Fragen sollen sich auf die folgenden Punkte beziehen:

2. Die Fragen sollen sich auf die folgenden Punkte beziehen:

Frage 1: Ein Koch/Köchin soll einen "Kochplan" erstellen. Wie wird der Plan erstellt?

- a) nicht gemacht
- b) nicht gemacht
- c) nicht gemacht
- d) nicht gemacht

Frage 2: Ein Koch/Köchin soll einen "Kochplan" erstellen. Welche Zutaten werden benötigt?

- a) Kartoffeln, Petersilien, Tomaten
- b) Kartoffeln, Petersilien, Zwiebeln
- c) Kartoffeln, Petersilien, Zwiebeln, Tomaten
- d) Kartoffeln, Petersilien, Zwiebeln, Tomaten

Frage 3: Wie wird der Plan erstellt?

Cultural Activities



Monitoring curricular activities



Dissemination and Diplomas



Thank you!



Prof. Mate Imola Angella
Prof. Cinca - Hompoth Eva-Noemi