

**Lehrplan
für
Berufsschulen
im Amtsbereich des
Landesschulrates für Steiermark
für den Lehrberuf**

KOCH

Anlage A/6/4

**Lehrplan aufgrund der Verordnung des Bundesministerium für Unterricht und kulturelle
Angelegenheiten Nr. 352/1998 vom 06. Oktober 1998 und Nr. 389/1999 vom 15. Oktober 1999**

Studentafel

A/6/4

für den (die) Lehrberuf(e): **Koch**

Aufbau des Unterrichtes: 3 Klassen zu je 360 Unterrichtsstunden (ohne Freigegenstände)

Führung des Unterrichtes: lehrgangsmäßig (3 Klassen zu je 8 Wochen = 1080 Stunden)

PFLICHTGEGENSTÄNDE	Abkürzung	W o c h e n s t u n d e n			Gesamtstunden
		1. Klasse	2. Klasse	3. Klasse	
Politische Bildung	PB	3	3	4	80
Deutsch und Kommunikation	DUK	5			40
Berufsbezogene Fremdsprache Englisch	BFE	4	4	4	96
Zweite berufsbezogene Fremdsprache	2BF	3	3	4	80
Betriebswirtschaftlicher Unterricht					
Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr	WSV	4	4	4	96
Rechnungswesen *)	RW	3	4	4	88
Fachunterricht					
Ernährungslehre und Warenkunde *)	ENWK	3	4	3	80
Speisen- und Menükunde *)	SMK	5	5	5	120
Betriebsorganisation und Touristik *)	BOT	3	4	3	80
Kochen	K	12	11	11	272
Einführung in Servieren	ESE		3	3	48
Gesamtstundenzahl		45	45	45	1080
FREIGEGENSTÄNDE					
Religion	RL	2	2	2	48
Lebende Fremdsprache	LF	4	4	4	96
Deutsch	D	4	4	4	96
UNVERBINDLICHE ÜBUNGEN					
Leibesübungen	LÜ	2	2	2	48
Önologisches Praktikum	ÖP		2	3	40
Kreatives Kochen	KK		2	3	40
Förderunterricht max. 18 Std. pro Schulstufe					

*) Dieser Pflichtgegenstand kann in Leistungsgruppen mit vertieftem Bildungsangebot geführt werden.

PFLICHTGEGENSTÄNDE

Politische Bildung

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll zur aktiven, kritischen und verantwortungsbewußten Gestaltung des Lebens in der Gemeinschaft befähigt sein.

Er soll sich der persönlichen Position bewußt sein, andere Standpunkte und Überzeugungen vorurteilsfrei und kritisch prüfen sowie die eigene Meinung vertreten können.

Er soll zur Mitwirkung am öffentlichen Leben bereit sein, nach Objektivität streben und anderen mit Achtung und Toleranz begegnen.

Er soll für humane Grundwerte eintreten, sich für die Belange Benachteiligter einsetzen und in jeder Gemeinschaftsform zwischenmenschliche Beziehungen partnerschaftlich gestalten.

Er soll Vorurteile erkennen und bereit sein, sie abzubauen.

Er soll die Verantwortung des Einzelnen und der Gesellschaft für eine gesunde Umwelt und die sich daraus ergebenden Interessenskonflikte erkennen und umweltbewußt handeln.

Er soll Konflikte gewaltfrei bewältigen können und für Frieden und Gleichberechtigung eintreten.

Er soll der Stellung Österreichs in Europa und in der Welt sowie der Notwendigkeit internationaler Zusammenarbeit bewußt sein.

Er soll mit Rechtsgrundlagen, die ihn in Beruf und Alltag betreffen, vertraut sein und die Grundzüge der staatlichen Rechtsordnung kennen.

Er soll das Wirken der Kräfte in Staat und Gesellschaft im Zusammenhang mit der zeitgeschichtlichen Entwicklung verstehen und die Mitwirkungsmöglichkeiten erkennen und nützen.

Lehrstoff:

1. Klasse	2. Klasse	3. Klasse
Soziales Umfeld: Gemeinschaftsformen - Gemeinschaftsbeziehungen. Gesundes Leben. Umwelt. Medien. Jugendschutz. Der Jugendliche als Verkehrsteilnehmer.		
Lehrling und Schule: Klassen- und Schulgemeinschaft.	Zeitgeschichte: Werden und Entwicklung der Republik Österreich.	
Lehrling und Betrieb: Berufsbildung, Rechtliche Bestimmungen über die duale Berufsausbildung sowie die Beschäftigung von Jugendlichen und ihrer Vertretung im Betrieb.	Österreich in der Völkergemeinschaft: Österreich in der Europäischen Union. Internationale Beziehungen. Internationale Organisationen.	Lehrling und Betrieb: Weiterbildung Berufliches Umfeld: Arbeitsmarkt. Personenverkehr in der EU.
Berufliches Umfeld: Arbeitsrecht, Sozialrecht, Interessensvertretungen.	Rechtliche Grundlagen des österreichischen Staates, politisches System Österreichs:	
	Prinzipien der österreichischen Bundesverfassung. Österreichs Neutralität. Landesverteidigung. Grund- und Freiheitsrechte. Staatsbürgerschaft. Politische Parteien und Verbände. Sozialpartnerschaft.	Wahlen. Direkte Demokratie. Bundesgesetzgebung, Bundesverwaltung. Gerichtsbarkeit. Landesgesetzgebung, Landesverwaltung. Gemeinde. Budget.

Didaktische Grundsätze:

Der Unterricht soll auf den Erfahrungen der Schüler aufbauen, sich an ihren Bedürfnissen orientieren und die gesellschaftliche Realität einbeziehen.

Das aktuelle Zeitgeschehen ist zu berücksichtigen.

Zeitgeschichte ist insoweit zu behandeln, als entsprechende Kenntnisse für das Verständnis der Gegenwart notwendig sind.

Gesetze sollen nur in ihren wesentlichen Bereichen dargestellt werden.

Auf bestehende Diskrepanzen zwischen Gesetzesanspruch und Wirklichkeit ist einzugehen.

Die politischen, kulturellen, wirtschaftlichen und humanitären Leistungen Österreichs sollen bei sich bietender Gelegenheit hervorgehoben und die österreichischen Verhältnisse im Vergleich zu anderen Staaten dargestellt werden.

Auf die Entwicklung der Fähigkeiten der Schüler, kritisch zu denken, sich anderen mitzuteilen, kooperativ zu handeln und selbständig zu arbeiten, soll besonderer Wert gelegt werden. Die soll durch die Auswahl entsprechender Sozialformen und Unterrichtsmethoden gefördert werden.

Die Lehrer müssen sich ihrer Wirkung im Umgang mit Schülern bewußt sein. Unabhängig von ihrer eigenen Meinung haben sich auch andere Standpunkte und Wertvorstellungen darzustellen, um den Schülern eine selbständige Meinungsbildung zu ermöglichen.

Deutsch und Kommunikation

Bildungs- und Lehraufgabe

Der Schüler soll Situationen des beruflichen und privaten Alltags sprachlich bewältigen und mit Vorgesetzten, Kollegen und Kunden entsprechend kommunizieren können.

Er soll durch aktive Erprobung von schriftlichen und vor allem mündlichen Kommunikationsformen Erfahrungen über seine Sprech- und Verhaltensweisen sammeln, seinen Kommunikationsstil sowie seine Sprechtechnik verbessern und seine Rechtschreibkenntnisse festigen und erweitern.

Er soll dadurch seine Kommunikations- und Handlungsfähigkeit verbessern, seinen Wortschatz erweitern und persönliche und betriebliche Interessen sprachlich angemessen vertreten können.

Der Schüler, der sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereitet, soll unter Berücksichtigung der Schreibrichtigkeit über zusätzliche Qualifikationen im kreativen Schreiben verfügen.

Lehrstoff: (40 Unterrichtsstunden)

Kommunikation: Elemente und Aufgaben der verbalen und nonverbalen Kommunikation.

Schriftliche Kommunikation:

Sammeln und Sichten von Informationen. Erstellen von Berichten, Inhaltsangaben und Kurzfassungen.

Mündliche Kommunikation:

Darstellen von Sachverhalten. Einfache Reden und Einzelgespräche.

Kommunikationsnormen beim Telefonieren.

Gespräche mit Vorgesetzten und Kollegen: Höflichkeitsnormen. Mitteilungs- und Fragetechniken.

Gespräche mit Kunden: Höflichkeitsnormen. Kontaktaufnahme. Bedarfsermittlung. Auftragsannahme.

Rechtschreibung:

Erweiterung des Grundwortschatzes. Festigung des Fachwortschatzes. Übungen zum Erheben und Beheben gravierender Rechtschreibfehler. Gebrauch von Wörterbüchern und Nachschlagewerken.

Lehrstoff für Schüler, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten.

Kreatives Schreiben:

Behandlung von gesellschaftsrelevanten Themen (Quellenstudium, Konzeption und Ausarbeitung).

Didaktische Grundsätze:

Hauptkriterium für die Lehrstoffauswahl ist der Beitrag zur Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit des Schülers, wobei das zur Verfügung stehende Stundenausmaß zu beachten ist. Texte, Medienbeispiele und Problemstellungen sollen sich vor allem an der beruflichen und privaten Erfahrungswelt orientieren und auf den erworbenen Kenntnissen aus der Pflichtschule aufbauen. Das selbständige Beschaffen von Informationsmaterial soll gefördert werden.

Im Bereich der mündlichen Kommunikation sind Übungen individueller Aufgabenstellung bzw. Übungen in Kleingruppen empfehlenswert. Situationsgerechte Gesprächs- und Sozialformen motivieren den Schüler zu aktiver Mitarbeit, wodurch eine Vielzahl kommunikativer Selbst- und Fremderfahrung ermöglicht wird und ein wichtiger Beitrag zur Sprechtechnik und Persönlichkeitsbildung geleistet werden kann.

Es empfehlen sich Methoden, die die Sprechfertigkeit und die Mitteilungsleistung der Schüler fördern (z. B. Rollenspiele, Dialoge). Der gezielte Einsatz audiovisueller Medien ermöglicht Übungen zu angemessenem Verhalten durch Rückmeldungen sowie Selbst- und Fremdkritik.

Bei jeder Gelegenheit ist auf die Verbesserung des Ausdrucks, des Stils und der grammatikalischen Richtigkeit Wert zu legen.

Der Lehrstoff „Rechtschreibung“ soll sich an den individuellen Vorkenntnissen der Schüler und konkreten Schreibenlässen orientieren und zeitlich höchstens ein Viertel der Gesamtstundenzahl abdeckt.

Absprachen mit den Lehrern der anderen Unterrichtsgegenstände, insbesondere „Politische Bildung“ hinsichtlich des Übens der Sprechfertigkeit sowie „Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr“ betreffend Festigung der Rechtschreibkenntnisse sollen einen optimalen Lernertrag sichern.

Das Thema „Gespräch mit Kunden“ hat berufseinschlägig zu erfolgen, weshalb die Zusammenarbeit mit den Lehrern des Fachunterrichtes wichtig ist.

Berufsbezogene Fremdsprache Englisch

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll Situationen des beruflichen und privaten Alltags in der Fremdsprache bewältigen können.

Er soll - erforderlichenfalls unter Verwendung eines zweisprachigen Wörterbuches - Gehörtes und Gelesenes verstehen und sich mündlich und schriftlich angemessen ausdrücken sowie die erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten selbstständig anwenden und weiterentwickeln können.

Er soll Menschen anderer Sprachgemeinschaften und deren Lebensweise achten.

Der Schüler, der sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereitet, soll unter Berücksichtigung der Schreibrichtigkeit über zusätzliche Qualifikationen im kreativen Schreiben verfügen.

In den einzelnen Klassen soll der Schüler:

dem Klassengespräch und authentischen Hörtexten folgen und wichtige Details verstehen und bearbeiten können;

längere Lesetexte im Wesentlichen verstehen, selektiv lesen und wichtige Informationen selbstständig erschließen und bearbeiten können;

sich themenbezogen, insbesondere in berufsspezifischen Gesprächen, im normalen Sprechtempo äußern und an Klassengesprächen initiativ teilnehmen können; Notizen und Konzepte für das freie Sprechen erstellen, einfache Briefe nach Mustern verfassen können sowie Hör- und Lesetexte einfach zusammenfassen können.

Lehrstoff für Schüler, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten:

Mündlicher und schriftlicher Ausdruck:

Behandlung und Präsentation von gesellschaftsrelevanten und berufsspezifischen Themen (Quellenstudium, Konzeption und Ausarbeitung von komplexen Texten).

Lehrstoff:

Die folgenden Themen sind in jeder der Klassen im Sinne der angeführten Bildungs- und Lehraufgabe mit steigendem Schwierigkeitsgrad zu behandeln.

Wirtschaft und Arbeitswelt:

Beruf, Arbeitsplatz und Ausbildung. Berufsspezifischer Schriftverkehr und Stellenbewerbung. Sicherheit und Umweltschutz.

Alltag und Aktuelles:

Selbstdarstellung. Familie und Freunde. Wohnen. Gesundheit und Sozialdienste. Essen und Trinken. Ortsangaben. Freizeit. Reise und Tourismus. Einkaufen. Nationales und internationales Zeitgeschehen.

Beruf:

Grundbegriffe der Ernährung und Gesundheit. Lebens- und Nahrungsmittel. Waren und Produkte. Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe. Tourismus und Service. Rezepturen. Arbeitsverfahren und -techniken.

Didaktische Grundsätze:

Hauptkriterien für die Lehrstoffauswahl sind die Anwendbarkeit auf Situationen des beruflichen und privaten Alltags der Schüler, insbesondere die Erfordernisse des Lehrberufes. Hierbei ist auf das zur Verfügung stehende Stundenausmaß Bedacht zu nehmen.

Um die Erreichung der Bildungs- und Lehraufgabe zu gewährleisten, empfiehlt es sich, von den Vorkenntnissen und dem Erlebnisbereich der Schüler auszugehen. Zur Verbesserung der Chancen von Schülern, die keine oder nur geringe Vorbildung in der Fremdsprache haben, tritt bei der Vermittlung des Lehrstoffes die Leistungsbeurteilung in den Hintergrund. Das Schwergewicht des Unterrichtes für diese Schüler liegt auf der Vermittlung der sprachlichen Grundfertigkeiten.

Die Behandlung der Themen soll die Schüler auf Begegnungen mit Ausländern und mit fremdsprachlichen Texten vorbereiten und Vergnügen bereiten.

Auf die Inhalte des Fachunterrichtes wäre Bezug zu nehmen.

Die kommunikativen Fertigkeiten werden durch weitgehende Verwendung der Fremdsprache als Unterrichtssprache sowie durch Einsatz von Hörtexten auf Tonträgern und Filmen, z.B. von Telefon- und Verkaufsgesprächen, Radio- und Fernsehberichten, gefördert.

Die Verwendung fachspezifischer Originaltexte, z.B. Bedienungs-, Wartungs- und Reparaturanleitungen, Anzeigen, Produkt- und Gebrauchsinformationen, Geschäftsbriefe, Fachzeitschriften, fördern nicht nur das Leseverständnis, sondern verstärkt auch den Praxisbezug.

Für die Schulung der Sprechfertigkeit eignen sich besonders Partnerübungen, Rollenspiele und Diskussionen. Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn die Freude an der Mitteilungsleistung Vorrang vor der Sprachrichtigkeit genießt.

Einsichten in die Grammatik der Fremdsprache und das Erlernen des Wortschatzes ergeben sich am wirkungsvollsten aus der Bearbeitung authentischer Texte und kommunikativer Situationen.

Zweite berufsbezogene Fremdsprache FRANZÖSISCH

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll einfache Situationen des beruflichen und privaten Alltags in der zweiten Fremdsprache bewältigen können.

Er soll mit Hilfe eines zweisprachigen Wörterbuches Gehörtes und Gelesenes verstehen und sich mündlich und schriftlich ausdrücken können.

Er soll Stichworte und Redewendungen notieren und kurze Mitteilungen verfassen können.

Der Schüler soll die Bedeutung von Fremdsprachenkenntnissen für die Entwicklung seiner beruflichen Kommunikations- und Handlungsfähigkeit kennen.

Lehrstoff:

1.Klasse	2.Klasse	3.Klasse
Privater Alltag: Selbstdarstellung. Persönliche Interessen. Gästeberatung: Mahlzeiten. Speisen- und Getränkeberatung.	Gästeberatung: Mahlzeiten. Speisen- und Getränkeberatung. Reservierungen. Empfang.	Gästeberatung: Mahlzeiten. Speisen- und Getränkeberatung. Aktuelle Themen. Nachrichten.

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHER UNTERRICHT

Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll das ihn betreffende Wissen über Informations- und Kommunikationstechniken, Dokumente, Urkunden, Verträge und Zahlungsverkehr haben.

Er soll die wesentlichen Ziele und Grundbegriffe der Volks- und Betriebswirtschaft in Österreich und in der Europäischen Union kennen und verstehen sowie über ausgewählte Kapitel der Wirtschaftspolitik Bescheid wissen.

Er soll die für den privaten und beruflichen Alltag notwendigen Schriftstücke lesen und verstehen sowie selbstständig konzipieren und mittels moderner Bürotechnik formal richtig ausfertigen können.

Er soll als Konsument und Facharbeiter wirtschaftliche Entscheidungen treffen, selbstständig und verantwortungsbewußt handeln können sowie Verständnis für die Vorgänge und Zusammenhänge von Wirtschaft und Ökologie haben.

Lehrstoff:

1.Klasse	2.Klasse	3.Klasse
<p>Informations- und Kommunikationstechniken: Arten und Möglichkeiten der Informationsübermittlung. Datenverarbeitung (Grundlagen, privater und betrieblicher Einsatz, Datenschutz, gesellschaftliche Auswirkungen, Ergonomie).</p> <p>S c h r i f t v e r k e h r: Schriftstücke des privaten und beruflichen Bereiches.</p> <p>Dokumente und Urkunden: Arten, Beschaffung, Beglaubigung, Aufbewahrung, Verlust.</p> <p>S c h r i f t v e r k e h r: Vollmachten und Antragsformulare.</p>	<p>Zahlungsverkehr: Aufgabenbereiche der Finanzierungs- und Kreditinstitute. Aktuelle Formen des Zahlungsverkehrs.</p> <p>S c h r i f t v e r k e h r: Ausfüllen von Formularen.</p>	<p>Betriebswirtschaft: Betrieb und Unternehmung. Formen. Organisation. Marketing. Gründung, Zusammenschluss, Auflösung. Gewerblicher Rechtsschutz.</p> <p>Volkswirtschaft: Grundbegriffe. Wirtschaftskreislauf. Markt, Marktformen und Preisbildung. Europäischer Binnenmarkt. Wirtschaftsordnungen. Ökologie. Internationale Wirtschaft. Ausgewählte Kapitel der Wirtschaftspolitik: Beschäftigungspolitik, Wachstums- und Konjunkturpolitik, Sozialpolitik, Globalisierung der Wirtschaft u.a.</p>
<p>Verträge: Rechtliche Grundlagen. Arten, insbesondere Kaufverträge. Regelmäßiger Ablauf. Verbraucherschutz. S c h r i f t v e r k e h r: dazugehörige Schriftstücke aus der Sicht des Konsumenten.</p>	<p>Verträge: Kaufverträge. Unregelmäßiger Ablauf. Produkthaftung. Normen in der EU. S c h r i f t v e r k e h r: dazugehörige Schriftstücke aus der Sicht des Konsumenten.</p>	<p>Verträge: Versicherungsverträge. Werkverträge. Wohnraum (Arten, Beschaffung, Finanzierung). Wertsicherung. S c h r i f t v e r k e h r: dazugehörige Schriftstücke aus der Sicht des Konsumenten.</p>

Didaktische Grundsätze:

Hauptkriterium für die Auswahl des Lehrstoffes ist der Beitrag zum Verständnis der wirtschaftlichen Zusammenhänge sowie zur Bildung des Schülers als Konsument und Arbeitnehmer.

Der Unterricht soll zweckmäßigerweise von den Erfahrungen der Schüler und von aktuellen wirtschaftspolitischen Anlässen ausgehen, wobei entsprechend den Besonderheiten des Lehrberufes und den regionalen Gegebenheiten Schwerpunkte gesetzt werden können.

Bei der Auswahl der Sachgebiete ist neben der Verflechtung der Wirtschaftskunde mit dem Schriftverkehr im Besonderen auf das fachübergreifende Prinzip Bedacht zu nehmen. Dies gilt vornehmlich für die Unterrichtsgegenstände „Rechnungswesen“ und „Politische Bildung“.

Referenten aus der Praxis und Lehrausgänge erhöhen den Unterrichtsertrag.

Den Veränderungen in Europa ist beim Thema „Internationale Wirtschaft“ besonderes Augenmerk zu schenken und dabei die Rolle Österreichs im gemeinsamen Europa herauszuarbeiten.

Die in den einzelnen Lehrstoffinhalten vorgesehenen Schriftstücke können auch EDV-mäßig ausgefertigt werden.

Schularbeiten: zwei in jeder Schulstufe.

Rechnungswesen

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll Kenntnisse über die für den privaten und beruflichen Alltag wesentlichen Bereiche Einkommen, Finanzierung, Kauf und Verkauf sowie Geld und Währung haben.

Er soll über das Rechnungswesen sowie den Vermögens- und Kapitalaufbau eines Betriebes Bescheid wissen.

Er soll die für einzelne Teilbereiche beschriebenen Berechnungen beherrschen und dabei die Ergebnisse vor der Rechenausführung schätzen, den Rechner sinnvoll einsetzen und die Rechenaufgaben formal richtig lösen können.

Er soll insbesondere im betrieblichen Rechnungswesen die Zusammenhänge der einzelnen Teilbereiche kennen, über die durch den Einsatz von Datenverarbeitungsanlagen entstehenden Möglichkeiten Bescheid wissen und Computerausdrucke lesen und interpretieren können.

Er soll zu wirtschaftlichem und sozialem Verhalten sowie kritischem Verständnis gegenüber lohn- und preispolitischen Maßnahmen befähigt sein und die Bedeutung eines funktionierenden Rechnungswesens für das Unternehmen und die Gesamtwirtschaft kennen.

Der Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot bzw. der Schüler, der sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereitet, soll zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen können.

Lehrstoff:

1. Klasse	2. Klasse	3. Klasse
Lehrlingsentschädigung: Entgeltansprüche nach Kollektivvertrag. B e r e c h n u n g der Bruttoentschädigung, Nettoentschädigung und des Auszahlungsbetrages.	Grundzüge der Buchführung: Bestandsaufnahme (Inventur, Inventar). Bestandsverrechnung (Vermögen, Schulden). Erfolgsverrechnung (Aufwände, Erträge; Gewinn, Verlust).	Lohnverrechnung: Lohn und Lohnarten. Entgeltansprüche nach dem Kollektivvertrag. Arbeitnehmerveranlagung. B e r e c h n u n g des Bruttolohnes, Nettolohnes und des Auszahlungsbetrages.
Private Haushaltsplanung: Erfassen der Einnahmen und Ausgaben. B e r e c h n u n g des frei verfügbaren Einkommens	Leasing: Arten. B e r e c h n u n g der Kosten. Vergleich mit anderen Finanzierungsarten.	Kalkulation: B e r e c h n u n g von Verkaufspreisen.
Privater Einkauf: Umsatzsteuer, Ab- und Zuschläge. B e r e c h n u n g des Einkaufspreises. Preisvergleich.	Ratengeschäft: Bestimmungen des Konsumentenschutzgesetzes. B e r e c h n u n g der Finanzierungskosten. Vergleich mit anderen Finanzierungsarten.	
Sparen und Geldanlage: Sparformen und Möglichkeiten der Geldanlage. B e r e c h n u n g von Zinsen. Ertragsvergleich.	Kredit: Arten. Kreditsicherung. B e r e c h n u n g von Kreditkosten. Kreditkostenvergleich.	
Währung: Valuten, Devisen, Kurse. Geld und Währung in der EU. U m r e c h n u n g e n.	Kostenrechnung: Kosten und Kostenarten. Ermittlung der Kosten. B e r e c h n u n g der Zuschlagssätze. Kalkulation: B e r e c h n u n g von Verkaufspreisen.	
Gesetzliche Bestimmungen der Buchführung: Aufzeichnungs- und Buchführungspflicht. Formvorschriften. Belege. Grundzüge der Buchführung: Mindestaufzeichnungen.		

Lehrstoff der Vertiefung: Komplexe Aufgaben:		
Privater Einkauf.	Fremdfinanzierung (Kredit, Ratengeschäft, Leasing). Kostenrechnung. Kalkulation.	Lohnverrechnung. Kalkulation.

Didaktische Grundsätze:

Im Unterricht sollen – vom persönlichen Erleben ausgehend – wirtschaftliche Zusammenhänge rechnerisch erfaßt werden. Die Abfolge des Lehrstoffes soll sich am Erfahrungsbereich des Schülers orientieren. Bei der Auswahl der Sachgebiete ist auf das fachübergreifende Prinzip Bedacht zu nehmen.

Die Gewichtung der Inhalte sollte berücksichtigen, dass die Buchführung nur in dem Ausmaß zu vermitteln ist, wie es für das Verständnis der Kostenrechnung und für die Vermittlung betriebswirtschaftlichen Grundwissens notwendig ist. Je nach den Erfordernissen des Lehrberufes sind die Kostenrechnung sowie die Kalkulation zumindest in ihren wesentlichen Merkmalen zu behandeln. Buchungstechniken sind nur zum besseren Verständnis der Grundzüge der Buchführung anzuwenden.

Der Lehrstoff ist berufsbezogen zu vermitteln. Der Einsatz von Datenverarbeitungsanlagen wird grundsätzlich empfohlen.

Nachschlagbare Daten sollen aus praxisüblichen Hilfsmitteln entnommen werden.

Schularbeiten: zwei in jeder Schulstufe.

FACHUNTERRICHT

Ernährungslehre und Warenkunde

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll den Zusammenhang zwischen ausgewogener Ernährung und Gesundheit verstehen und über psychologische und ästhetische Aspekte der Speisenpräsentation Bescheid wissen.

Er soll die Nahrungs- und Genussmittel sowie die Kostformen unter Beachtung der Lebensmittelgesetzgebung kennen.

Der Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot bzw. der Schüler, der sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereitet, soll zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen können.

Lehrstoff:

1. Klasse	2. Klasse	3. Klasse
Rechtliche Bestimmungen: Lebensmittelgesetz. Codex alimentarius Austriacus. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung. Psychologie und Ästhetik der Nahrung: Einfluß von Farbe, Form, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Aromastoffe.		
Biologische Grundlagen: Verdauungsorgane. Stoffwechsel. Energie- und Nährstoffbedarf. Ernährungstheorien. Kostformen: Ernährungsfehler und Folgeschäden. Lebensmittel: Nährstoffe. Wirkstoffe. Begleitstoffe. Nahrungsmittel: Pflanzliche und tierische Nahrungsmittel. Eigenschaften. Qualitätsmerkmale. Verwendung. Behandlung und Veränderungen. Aufbewahrung.	Nahrungsmittel: Pflanzliche und tierische Nahrungsmittel. Eigenschaften. Qualitätsmerkmale. Verwendung. Behandlung und Veränderungen. Aufbewahrung. Kostformen: Vollwertige Ernährung. Diätformen. Leichte Vollkost. Rohkost. Vegetarische Kost. Functional food. Lebensmittel: Wasser. Getränke: Alkoholfreie Getränke. Alkoholische Getränke. Genussmittel: Arten (Alkohol, Tee, Kaffee, Kakao). Eigenschaften. Qualitätsmerkmale. Verwendung. Aufbewahrung.	Genussmittel: Arten (Alkohol, Tee, Kaffee, Kakao). Eigenschaften. Qualitätsmerkmale. Verwendung. Aufbewahrung. Getränke: Alkoholische Getränke. Nahrungsmittel: Pflanzliche und tierische Nahrungsmittel. Eigenschaften. Qualitätsmerkmale. Verwendung. Behandlung und Veränderungen. Aufbewahrung.
Lehrstoff der Vertiefung: Komplexe Aufgaben:		
Lebensmittel.	Nahrungsmittel. Kostformen.	Nahrungsmittel.

Speisen- und Menükunde

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll die Kochverfahren kennen und über die Zusammensetzung und Herstellung und das Anrichten von Speisen, unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften und der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, Bescheid wissen.

Er soll über Speisenfolgen und Kostformen Bescheid wissen und Menüs zu verschiedenen Anlässen erstellen können.

Er soll jeweilige Trends analysieren und realisieren können und Speisen und Getränke im Einklang bringen können.

Er soll berufsspezifische Rechenaufgaben lösen können.

Der Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot bzw. der Schüler, der sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereitet, soll zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen können.

Lehrstoff:

1.Klasse	2.Klasse	3.Klasse
S p e i s e n k u n d e Kochverfahren: Vorbereitungsarbeiten. Garverfahren. Zubereitungen. Anrichtearten. Kochtechnische Hilfsmittel. Konservierung. Speisen: Regionale, nationale und internationale Speisen wie Suppen, Saucen, Eiergerichte, Gemüse, Beilagen und Garnituren, Salate, Süßspeisen und Nachspeisen. M e n ü k u n d e Kostformen: Gemeinschaftsverpflegung. Natur- und Vollwertküche. Aktuelle Trends. Fachliches Rechnen: Nährstoff- und Nährwertberechnungen. Energiebedarfs- und Energiegehaltsberechnungen. Materialberechnungen.	S p e i s e n k u n d e Kochverfahren: Vorbereitungsarbeiten. Garverfahren. Zubereitungen. Anrichtearten. Kochtechnische Hilfsmittel. Konservierung. Speisen: Regionale, nationale und internationale Speisen wie Saucen, Vorspeisen, Eiergerichte, Fleisch, Süßspeisen und Nachspeisen. M e n ü k u n d e Speisenfolgen: Menüarten. Menügestaltung. Kostformen: Gemeinschaftsverpflegung. Natur- und Vollwertküche. Aktuelle Trends. Fachliches Rechnen: Nährstoff- und Nährwertberechnungen. Energiebedarfs- und Energiegehaltsberechnungen. Materialberechnungen.	S p e i s e n k u n d e Kochverfahren: Vorbereitungsarbeiten. Garverfahren. Zubereitungen. Anrichtearten. Kochtechnische Hilfsmittel. Konservierung. Speisen: Regionale, nationale und internationale Speisen wie Vorspeisen, Fische, Krusten- und Schalltiere, Fleisch, Kalte Platten, Süßspeisen und Nachspeisen. M e n ü k u n d e Speisenfolgen: Menüarten. Menügestaltung. Korrespondierende Getränke. Kostformen: Gemeinschaftsverpflegung. Natur- und Vollwertküche. Aktuelle Trends. Fachliches Rechnen: Nährstoff- und Nährwertberechnungen. Energiebedarfs- und Energiegehaltsberechnungen. Materialberechnungen.
Lehrstoff der Vertiefung: Komplexe Aufgaben:		
Kochverfahren. Speisen. Fachliches Rechnen.	Kochverfahren. Speisen. Speisenfolge. Fachliches Rechnen.	Kochverfahren. Speisen. Speisenfolge. Fachliches Rechnen

Schularbeiten in „Fachliches Rechnen“: zwei in jeder Schulstufe.

Betriebsorganisation und Touristik

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll die gastgewerblichen Betriebsformen, Betriebsorganisationen und betrieblichen Kommunikationsmedien kennen, über die einschlägigen Rechtsvorschriften Bescheid wissen sowie die betriebswirtschaftliche Bedeutung des Controllings kennen.

Er soll die Bedeutung Österreichs als Tourismus- und Kulturland kennen und dem Gast Tourismusangebote empfehlen können.

Er soll die aktuellen Bedürfnisse der verschiedenen Gästezielgruppen beschreiben können, über Maßnahmen der Verkaufsförderung im österreichischen Tourismus Bescheid wissen und die elektronische Datenverarbeitung gezielt einsetzen können.

Der Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot bzw. der Schüler, der sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereitet, soll zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen können.

Lehrstoff:

1. Klasse	2. Klasse	3. Klasse
Gastgewerbebetriebe: Arten und Betriebsformen. Touristik: Bedeutung. Voraussetzung und Bedingungen. Freizeitrends. Umweltaspekte. Marketing in der Gastronomie: Analysen über Bedürfnisse und Motive von Gästen. Werbung und Werbemedien.	Gastgewerbebetriebe: Gesetze. Verordnungen. Abkommen. Betriebsorganisation. Betriebliche Kommunikationsmedien. Abrechnung. Controlling. Veranstaltungen.	Touristik: Tourismuseinrichtungen und Organisationsformen. Marketing in der Gastronomie: Marktforschung. Zielentwicklung für Gästegruppen. Strategien der Verkaufsförderung. Animation. Werbung und Werbemedien. Qualitätssicherung und Erfolgskontrolle.
Lehrstoff der Vertiefung: Komplexe Aufgaben:		
Marketing in der Gastronomie: Werbung und Werbemedien.	Gastgewerbebetrieb: Controlling.	Marketing in der Gastronomie: Animation. Werbung und Werbemedien.

Praktische Arbeit

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll die berufsspezifischen Einrichtungen, Arbeitsgeräte und Maschinen sicher handhaben können und die berufseinschlägigen Sicherheits- und Unfallverhütungsbestimmungen anwenden können.

Er soll die Kochverfahren beherrschen und unter Beachtung der Hygienevorschriften Speisen, Speisenfolgen und Kostformen zubereiten und anrichten können.

Er soll das für das Service notwendige Inventar und Zubehör handhaben und unter Beachtung der berufsspezifischen Umgangsformen und der Hygiene Servicearbeiten durchführen können.

Lehrstoff:

K o c h e n

1. Klasse	2. Klasse	3. Klasse
Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften. Küchenorganisation: Ablauforganisation. Einkauf und Lagerung der Lebensmittel und Waren. Küchentechnologie: Berufskleidung. Arbeitsplatz. Einrichtung und Zubehör. Arbeitsgeräte, Maschinen und Geschirr (Handhaben, Pflegen). Speisen: Vorbereiten, Zubereiten und Anrichten von Suppen, Kalte Platten, Saucen, Vorspeisen, Eiergerichten, Fleisch, Gemüse, Beilagen und Garnituren, Salaten, Süßspeisen und Nachspeisen. Konservierung. Kostformen: Gemeinschaftsverpflegung. Natur- und Vollwertküche. Aktuelle Trends.	Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften. Küchenorganisation: Ablauforganisation. Einkauf und Lagerung der Lebensmittel und Waren. Küchentechnologie: Berufskleidung. Arbeitsplatz. Einrichtung und Zubehör. Arbeitsgeräte, Maschinen und Geschirr (Handhaben, Pflegen). Speisen: Vorbereiten, Zubereiten und Anrichten von Vorspeisen, Eiergerichten, Gemüse, Fleisch, Beilagen und Garnituren, Salaten, Saucen, Süßspeisen und Nachspeisen. Konservierung. Speisenfolgen: Menüarten. Menügestaltung. Kostformen: Gemeinschaftsverpflegung. Natur- und Vollwertküche. Aktuelle Trends.	Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften. Küchenorganisation: Ablauforganisation. Einkauf und Lagerung der Lebensmittel und Waren. Küchentechnologie: Berufskleidung. Arbeitsplatz. Einrichtung und Zubehör. Arbeitsgeräte, Maschinen und Geschirr (Handhaben, Pflegen). Speisen: Vorbereiten, Zubereiten und Anrichten von Vorspeisen, Fischen, Krusten- und Schaltieren, Fleisch, Kalte Platten, Gemüse, Beilagen und Garnituren, Salaten, Süßspeisen und Nachspeisen. Konservierung. Speisenfolgen: Menüarten. Menügestaltung. Kostformen: Gemeinschaftsverpflegung. Natur- und Vollwertküche. Aktuelle Trends.

Einführung in Servieren

2. Klasse	3. Klasse
Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften. Einrichtungen und Zubehör beim Servieren: Arten. Handhaben. Instandhalten. Pflegen. Berufsverhalten: Kleidung. Umgangsformen. Servierarbeiten: Mise en place. Büffetservice. Servierorganisation.	Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften. Einrichtungen und Zubehör beim Servieren: Arten. Handhaben. Instandhalten. Pflegen. Berufsverhalten: Kleidung. Umgangsformen. Servierarbeiten: Mise en place. Büffetservice. Servierorganisation. Arbeiten beim Tisch des Gastes.

Gemeinsame didaktische Grundsätze:

Hauptkriterium für die Auswahl und Schwerpunktsetzung des Lehrstoffes ist die Anwendbarkeit auf Aufgaben der beruflichen Praxis.

Zwecks rechtzeitiger Bereitstellung von Vorkenntnissen und zur Vermeidung von Doppelgleisigkeiten ist die Abstimmung der Lehrer untereinander wichtig.

Bei Vermittlung der „Ernährungslehre und Warenkunde“ ist das Hauptaugenmerk auf das Erkennen der Angebotsvielfalt, der Marktlage und der fachgemäßen Verwendung, jedoch nicht auf die Herstellung, zu legen.

Der Unterrichtsgegenstand „Speisen- und Menükunde“ ist in engem Zusammenhang mit den Pflichtgegenständen „Ernährungslehre und Warenkunde“, „Betriebsorganisation und Touristik“ und „Praktische Arbeit“ zu führen. Die einzelnen Lehrstoffinhalte sollen nach Möglichkeit durch labormäßige Demonstrationen ergänzt werden. Es ist mehr Gewicht auf das Erkennen und die Beurteilung der Qualität der Getränke und Speisen als auf die Gewinnung bzw. Herstellung zu legen.

In allen Bereichen des Fachunterrichts sind EDV-unterstützte Maßnahmen zur Bewältigung der Aufgaben einzusetzen. Projektorientierte Aufgaben sind im Rahmen des regionalen Tourismus besonders zu berücksichtigen. Zur Aktualisierung aller Themenbereiche sind Lehrausgänge oder Exkursionen empfehlenswert.

„Praktische Arbeit“ soll dem Schüler vor allem die Einsichten in die Zusammenhänge zwischen der theoretischen Erkenntnis und der praktischen Anwendung vermitteln und ihn zum Lernen jener Kochverfahren und Arbeitstechniken Gelegenheit geben, die die betriebliche Ausbildung vertiefen und ergänzen.

Verkaufsgespräche und Servierarbeiten sollen durch Rollenspiele und den Einsatz audiovisueller Medien unterstützt werden.

Bei allen Arbeiten ist auf die geltenden Sicherheitsvorschriften, auf die sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit sowie auf die notwendigen Maßnahmen zur Verhütung von Unfällen hinzuweisen.

FREIGEGENSTÄNDE

Lebende Fremdsprache

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll seinen Wort- und Phrasenschatz aus dem Alltags- und Berufsleben erweitern und Informationsquellen nützen können.

Er soll zu aktuellen Themen aus der Gesellschaft und seinem Berufsleben schriftlich und mündlich Stellung nehmen können.

Lehrstoff:

Sprachnormen:

Schreibweise und Bedeutung von Wörtern und Phrasen. Grammatische Grundstrukturen. Gebrauch von Wörterbüchern.

Informationsquellen:

Nützen von Bibliotheken, Literatur und Medien.

Mündliche Kommunikation:

Erweiterung des Wort- und Phrasenschatzes. Redeübungen mit Vorbereitung. Gesprächsübungen. Freies Kommunizieren.

Schriftliche Kommunikation:

Konzeption. Gliederung. Formulare und inhaltliche Aspekte.

Kreatives Schreiben:

Behandlung von Themen aus dem Erlebnisbereich des Schülers. Behandlung von gesellschaftsrelevanten und berufsspezifischen Themen.

Didaktische Grundsätze:

Hauptkriterium für die Lehrstoffauswahl ist der Beitrag zur mündlichen und schriftlichen Kommunikationsfähigkeit in der Fremdsprache.

Die Vorkenntnisse der Schüler ermöglichen von Beginn an die Verwendung der Fremdsprache als Unterrichtssprache. Der Vermittlung kommunikativer Kompetenz ist der Vorrang vor kognitiver Kompetenz und der Förderung der Sprachverständlichkeit vor sprachlichen Perfektionismus zu geben.

Es ist wichtig, daß die mündlichen Fertigkeiten laufend geübt werden. Dies wird einerseits durch den Wechsel zwischen Einzel-, Partner- und Gruppenarbeit und andererseits durch eine abwechslungsreiche Gestaltung des Unterrichtes gefördert. Der Veranschaulichung der Lehrinhalte und der Motivierung der Schüler dienen authentische Materialien, einschlägige Schulveranstaltungen und der Unterrichtsprojekte sowie die Mitarbeit von native speakers.

Bei der Behandlung berufsspezifischer Themen empfiehlt sich die Zusammenarbeit mit Lehrern des Fachunterrichtes.

Deutsch

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll unter Verwendung von Wörterbüchern die Rechtschreibung und Grammatik im Deutschen handhaben und Inhalte aktueller Texte aus Informationsquellen nützen können.

Er soll insbesondere zu aktuellen Themen der Gesellschaft und seines Berufes schriftlich Stellung nehmen können.

Lehrstoff:

Sprachnormen:

Anwendung der Rechtschreib- und Zeichensetzungsregeln. Schreibweise und Bedeutung häufiger Fremdwörter und fachsprachlicher Ausdrücke. Grammatische Grundstrukturen (Wörter, Sätze). Gebrauch von Wörterbüchern.

Informationsquellen:

Nützen von Bibliotheken, Literatur und Medien.

Schriftliches Arbeiten:

Konzeption. Gliederung. Formale Aspekte.

Kreatives Schreiben:

Behandlung von Themen aus dem Erlebnisbereich des Schülers. Behandlung von gesellschaftsrelevanten und berufsspezifischen Themen.

Didaktische Grundsätze:

Hauptkriterium für die Lehrstoffauswahl ist die Schulung der Ausdrucksfähigkeit zum Verfassen schriftlicher Arbeiten.

Der Unterricht ist in enger Verbindung zum Pflichtgegenstand „Deutsch und Kommunikation“ zu gestalten und soll diesen ergänzen und vertiefen. Bei der Behandlung von berufsspezifischen Themen empfiehlt sich die Zusammenarbeit mit den Lehrern des Fachunterrichtes.

Problemstellungen, die sich am Erfahrungshorizont und an den Interessen der Schüler sowie an aktuellen Anlässen orientieren, fördern die Motivation der Schüler zum kreativen Schreiben.

Der Computer kann im Unterricht praxisgerecht für das Erstellen von Unterlagen und Informationen eingesetzt werden.

Übungen zu den Sprachnormen sollen sich an den individuellen Bedürfnissen der Schüler orientieren und einen Schwerpunkt bilden, da unterschiedliche Vorkenntnisse aufeinander abgestimmt und bestehende Defizite abgebaut werden sollen.

Die regelmäßige Verwendung des Österreichischen Wörterbuches erzieht zu Selbständigkeit und erhöht das Verständnis für die deutsche Sprache.

UNVERBINDLICHE ÜBUNGEN

Önologisches Praktikum

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll den Gast in der Auswahl von Getränken, insbesondere von Wein, beraten können und die wirtschaftliche Bedeutung gehobener Weinkultur kennen.

Er soll über Käse, seine Präsentation und Korrespondenz zu Wein Bescheid wissen sowie Kombinationen von Wein und Speisen kennen.

Er soll befähigt und motiviert sein, sich in Eigeninitiative zum Weinkellner, Sommelier bzw. Fromagier fortzubilden.

Lehrstoff:

2. Klasse	3. Klasse
Käse: Herstellung. Arten. Klassifizierungen. Aufbewahrung. Präsentation. Beratung: Fachsprache. Korrespondenz von Getränken zu Käse. Getränkeempfehlungen.	Wein: Besonderheiten des Weines. Weinpflege. Präsentation und Verkostung. Klassifizierung und Beurteilung. Beratung: Fachsprache. Kombination von Wein und Speisen. Getränkeempfehlungen.

Didaktische Grundsätze:

Der Lehrstoff soll auf die Vorkenntnisse aus dem Pflichtgegenstand „Speisen- und Menükunde“ sowie „Ernährungslehre und Warenkunde“ aufbauen, weshalb die Querverbindung zu pflegen ist.

Kreatives Kochen

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll kreative Speisen im Bereich der kalten Küche, der Haute Cuisine und der Patisserie selbstständig herstellen können.

Er soll sich für kulinarische Trends interessieren und Degustationsmenüs planen und gestalten können.

Im Bereich der Patisserie soll er insbesondere Dekors herstellen können.

Lehrstoff:

2. Klasse	3. Klasse
Patisserie: Dekors aus Zucker, Schokolade, Marzipan. Gardemanger: Gestalten von Dekorationen, Garnituren.	Patisserie: Dekors aus Zucker, Schokolade, Marzipan. Degustationsmenüs: Planen, Zusammenstellen, Zubereiten und Anrichten von Vorspeisen, Suppen, Fisch-, Fleischspeisen und Meeresfrüchten. Desserts. Gardemanger: Herstellen von Pasteten, Terrinen und kalten Platten. Gestalten von Skulpturen.

Didaktische Grundsätze:

Der Unterricht baut auf Vorkenntnisse und –fertigkeiten aus dem Fachunterricht auf. Demonstrationen von Experten der Branche sowie Exkursionen erhöhen die Motivation. Der Umgang mit Fachliteratur ist zu fördern. Die Schulung der Kreativität steht im Vordergrund.

Die Motivation wird erhöht, wenn die von den Schülern hergestellten Produkte adäquat präsentiert und verkostet werden.