

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

GASTRONOMIEFACHMANN

I. Stundentafel

Gesamtstundenzahl: 4 Schulstufen zu insgesamt 1440 Unterrichtsstunden (ohne Religionsunterricht), davon in der ersten, zweiten, dritten und vierten Klasse mindestens je 360 Unterrichtsstunden

Pflichtgegenstände	Stunden
Religion 1)	
Politische Bildung	80
Deutsch und Kommunikation 2)	40 -
Berufsbezogene Fremdsprache 2)	} 260
Zweite berufsbezogene Fremdsprache 2)	
Betriebswirtschaftlicher Unterricht	180
Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr	
Rechnungswesen 3)	
Fachunterricht	
Ernährungslehre und Warenkunde 3)	80 – 120
Getränk Kunde 3)	120 – 80
Speisen- und Menükunde 3) 4)	120
Betriebsmanagement und Touristik 3)	80
Praktische Arbeit 5)	440
Projektpraktikum 6)	80
Gesamtstundenzahl (ohne Religionsunterricht)	1440
Freigegegenstände	
Religion 1)	
Lebende Fremdsprache 7)	
Deutsch 7)	
Unverbindlichen Übungen	
Leibesübungen 7)	
<i>Unverbindliche Übungen – Schulversuch genehmigt mit GZ 17.021/13-II/1/03</i>	
Önologisches Praktikum	40
Barpraktikum	40
<i>Unverbindliche Übungen – Schulversuch genehmigt mit GZ 17.021/17-II(1a/05</i>	
Kreatives Kochen	40
Bierpraktikum	40
Förderunterricht 7)	

- 1) Siehe Lehrplan in der Anlage A, Abschnitt II der gültigen Lehrplanverordnung
- 2) Im gesamten Sprachbereich dürfen insgesamt 260 UE nicht überschritten werden. In einem Sprachbereich dürfen 40 UE nicht unterschritten und 120 UE nicht überschritten werden.
- 3) Dieser Pflichtgegenstand kann in Leistungsgruppen mit vertieftem Bildungsangebot geführt werden.
- 4) Speisen- und Menükunde kann in folgende Unterrichtsgegenstände geteilt werden: Speisekunde, Menükunde
- 5) Praktische Arbeit kann in folgende Unterrichtsgegenstände geteilt werden: Servieren, Kochen, Gästeberatung.
- 6) Dieser Unterrichtsgegenstand ist frühestens ab der dritten Schulstufe zu führen.
- 7) Siehe Lehrplan in der Anlage A, Abschnitt III der gültigen Lehrplanverordnung

I. Stundentafel

für den (die) Lehrberuf(e):

Gastronomiefachmann

Aufbau des Unterrichtes:

4 Klassen zu je 360 Unterrichtsstunden (ohne Freigegegenstände)

Führung des Unterrichtes:

lehrgangsmäßig (4 Klassen zu je 8 Wochen = 1440 Stunden)

PFLICHTGEGENSTÄNDE	Abkürzg.	Wochenstunden				Gesamtstunden
		1. Klasse	2. Klasse	3. Klasse	4. Klasse	
Politische Bildung	PB	2	2	3	3	80
Deutsch und Kommunikation	DUK	3			2	40
Berufsbezogene Fremdsprache Englisch	BFE	4	4	3	4	120
Zweite berufsbezogene Fremdsprache Französisch	2BFR	3	3	-	-	} 96
Zweite berufsbezogene Fremdsprache Italienisch	2BFI			3	3	
Betriebswirtschaftlicher Unterricht						
Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr	WSV	3	3	3	3	96
Rechnungswesen *)	RW	4	4	3		88
Fachunterricht						
Ernährungslehre und Warenkunde	ENWK	3	3	4		80
Speisen- und Menükunde *)	SMK	3	3	4	5	120
Getränkekunde *)	GK	4	4	3	4	120
Betriebsorganisation und Touristik	BMT		3	3	3	} 72
Kochen	K	8	8	8	4	
Servieren und Gästeberatung	SER	8	8	8	4	
Projektunterricht	PU				10	80
Gesamtstundenanzahl		45	45	45	45	1440
FREIGEGENSTÄNDE						
Religion	RL	2	2	2	2	64
Lebende Fremdsprache Deutsch	LF D	4 4	4 4	4 4	4 4	128 128
UNVERBINDLICHE ÜBUNGEN						
Leibesübungen	LÜ	2	2	2	2	64
Önologisches Praktikum	ÖP			2	3	40
Kreatives Kochen	KK			2	3	40
Barpraktikum	BAP			2	3	40
Förderunterricht max. 18 Std. pro Schulstufe						

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

II. Stundenausmaß und Lehrpläne für den Religionsunterricht

Siehe Lehrplan in der Anlage A, Abschnitt II der gültigen Lehrplanverordnung.

III. Bildungs- und Lehraufgaben sowie Lehrstoff und didaktische Grundsätze der einzelnen Unterrichtsgegenstände

PFLICHTGEGENSTÄNDE

Politische Bildung

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen zur aktiven, kritischen und verantwortungsbewussten Gestaltung des Lebens in der Gemeinschaft befähigt sein.

Die Schülerinnen und Schüler sollen sich der persönlichen Position bewusst sein, andere Standpunkte und Überzeugungen vorurteilsfrei und kritisch prüfen sowie die eigene Meinung vertreten können.

Die Schülerinnen und Schüler sollen zur Mitwirkung am öffentlichen Leben bereit sein, nach Objektivität streben und anderen mit Achtung und Toleranz begegnen.

Die Schülerinnen und Schüler sollen für humane Grundwerte eintreten, sich für die Belange Benachteiligter einsetzen und in jeder Gemeinschaftsform zwischenmenschliche Beziehungen partnerschaftlich gestalten.

Die Schülerinnen und Schüler sollen Vorurteile erkennen und bereit sein, sie abzubauen.

Die Schülerinnen und Schüler sollen die Verantwortung des Einzelnen und der Gesellschaft für eine gesunde Umwelt und die sich daraus ergebenden Interessenskonflikte erkennen und umweltbewusst handeln.

Die Schülerinnen und Schüler sollen Konflikte gewaltfrei bewältigen können und für Frieden und Gleichberechtigung eintreten.

Die Schülerinnen und Schüler sollen der Stellung Österreichs in Europa und in der Welt sowie der Notwendigkeit internationaler Zusammenarbeit bewusst sein.

Die Schülerinnen und Schüler sollen mit Rechtsgrundlagen, die ihn in Beruf und Alltag betreffen, vertraut sein und die Grundzüge der staatlichen Rechtsordnung kennen.

Die Schülerinnen und Schüler sollen 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	4. Klasse
Soziales Umfeld: Gemeinschaftsformen - Gemeinschaftsbeziehungen. Gesundes Leben. Umwelt. Medien einschließlich Literatur. Jugendschutz. Der Jugendliche als Verkehrsteilnehmer.			
Lehrling und Schule: Klassen- und Schulgemeinschaft.	Berufliches Umfeld: Arbeitsrecht, Sozialrecht, Interessenvertretungen.	Rechtliche Grundlagen des österreichischen Staates, politisches System Österreichs:	
Lehrling und Betrieb: Berufsbildung, Rechtliche Bestimmungen über die duale Berufsausbildung sowie die Beschäftigung von Jugendlichen und ihrer Vertretung im Betrieb.	Zeitgeschichte: Werden und Entwicklung der Republik Österreich. Österreich in der Völkergemeinschaft: Österreich in der Europäischen Union. Internationale Beziehungen. Internationale Organisationen.	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. Lehrling und Betrieb: Weiterbildung. Berufliches Umfeld: Arbeitsmarkt. Personenverkehr in der EU.

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

Die Schülerinnen und Schüler sollen Situationen des beruflichen und privaten Alltags sprachlich bewältigen und mit Vorgesetzten, Kollegen und Kunden entsprechend kommunizieren können.

Die Schülerinnen und Schüler sollen 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.

Die Schülerinnen und Schüler sollen dadurch seine Kommunikations- und Handlungsfähigkeit verbessern, seinen Wortschatz erweitern und persönliche und betriebliche Interessen sprachlich angemessen vertreten können.

Die Schülerinnen und Schüler, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereitet, sollen unter Berücksichtigung der Schreibrichtigkeit über zusätzliche Qualifikationen im kreativen Schreiben verfügen.

Lehrstoff:

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 Schreibansätzen 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

Die Schülerinnen und Schüler sollen Situationen des beruflichen und privaten Alltags in der Fremdsprache bewältigen können.

Die Schülerinnen und Schüler sollen - 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.

Die Schülerinnen und Schüler sollen Menschen anderer Sprachgemeinschaften und deren Lebensweise achten.

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

In den einzelnen Klassen sollen die 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:

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.

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).

Didaktische Grundsätze:

Hauptkriterien für die Stoffauswahl 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:

Die Schülerinnen und Schüler sollen einfache Situationen des beruflichen und privaten Alltags in der zweiten Fremdsprache bewältigen können.

Sie sollen mit Hilfe eines zweisprachigen Wörterbuches Gehörtes und Gelesenes verstehen und sich mündlich und schriftlich ausdrücken können.

Sie sollen Stichworte und Redewendungen notieren und kurze Mitteilungen verfassen können.

Die Schülerinnen und Schüler sollen die Bedeutung von Fremdsprachenkenntnissen für die Entwicklung seiner beruflichen Kommunikations- und Handlungsfähigkeit kennen.

Lehrstoff:

Gästeberatung.

Reservierungen. Empfang. Mahlzeiten. Speisen- und Getränkeberatung. Aktuelle Themen. Nachrichten.

Privater Alltag:

Selbstdarstellung. Persönliche Interessen.

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	4. Klasse
Informations- und Kommunikationstechniken: Arten und Möglichkeiten der Informationsübermittlung. Datenverarbeitung (Grundlagen, privater und betrieblicher Einsatz, Datenschutz, gesellschaftliche Auswirkungen, Ergonomie). Schriftverkehr: Schriftstücke des privaten und beruflichen Bereiches.	Zahlungsverkehr: Aufgabenbereiche der Finanzierungs- und Kreditinstitute. Aktuelle Formen des Zahlungsverkehrs. Schriftverkehr: Ausfüllen von Formularen.		Betriebswirtschaft: Betrieb und Unternehmung. Formen. Organisation. Marketing. Gründung, Zusammenschluss, Auflösung. Gewerblicher Rechtsschutz.
Dokumente und Urkunden: Arten, Beschaffung, Beglaubigung, Aufbewahrung, Verlust. Schriftverkehr: Vollmachten und Antragsformulare.		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.	
Verträge:			
Rechtliche Grundlagen. Arten, insbesondere Kaufverträge. Regelmäßiger Ablauf, Verbraucherschutz.	Kaufverträge. Unregelmäßiger Ablauf. Produkthaftung. Normen in der EU.	Versicherungsverträge, Werkverträge.	Wohnraum (Arten, Beschaffung, Finanzierung), Wertsicherung.
Schriftverkehr: dazugehörige Schriftstücke aus der Sicht des Konsumenten.			

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: eine 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	4.Klasse
Lehrlingsentschädigung: Entgeltansprüche nach Kollektivvertrag. Berechnung der Bruttoentschädigung, Nettoentschädigung und des Auszahlungsbetrages.	Grundzüge der Buchführung: Bestandsaufnahme (Inventur, Inventar). Bestandsverrechnung (Vermögen, Schulden). Erfolgsverrechnung (Aufwände, Erträge; Gewinn, Verlust). Mindestaufzeichnungen.	Lohnverrechnung: Lohn und Lohnarten. Entgeltansprüche nach dem Kollektivvertrag. Arbeitnehmerveranlagung. Berechnung des Bruttolohnes, Nettolohnes und des Auszahlungsbetrages.	
Private Haushaltsplanung: Erfassen der Einnahmen und Ausgaben. Berechnung des frei verfügbaren Einkommens.	Kostenrechnung: Kosten und Kostenarten. Ermittlung der Kosten. Berechnung der Zuschlagssätze.		
Privater Einkauf: Umsatzsteuer, Ab- und Zuschläge. Berechnung des Einkaufspreises. Preisvergleich			
Sparen und Geldanlage: Sparformen und Möglichkeiten der Geldanlage. Berechnung von Zinsen. Ertragsvergleich.	Kalkulation: Berechnung von Verkaufspreisen.	Kalkulation: Berechnung von Verkaufspreisen.	
Währung: Valuten, Devisen, Kurse. Umrechnungen.			
Ratengeschäft: Bestimmungen des Konsumentenschutzgesetzes. Berechnung der Finanzierungskosten. Vergleich mit anderen Finanzierungsarten			
Leasing: Arten. Berechnung der Kosten. Vergleich mit anderen Finanzierungsarten.			
Kredit: Arten. Kreditsicherung. Berechnung von			

Kreditkosten. Kreditkostenvergleich.			
Gesetzliche Bestimmungen der Buchführung: Aufzeichnungs- und Buchführungspflicht. Formvorschriften. Belege. 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: eine in jeder Schulstufe.

FACHUNTERRICHT

Ernährungslehre und Warenkunde

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen den Zusammenhang zwischen ausgewogener Ernährung und Gesundheit verstehen und über psychologische und ästhetische Aspekte der Speisenpräsentation Bescheid wissen.

Sie sollen die Nahrungs- und Genussmittel sowie die Kostformen unter Beachtung der Lebensmittelgesetzgebung sowie aktueller Trends (z. B. life-balance, wellness) kennen.

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

Lehrstoff:

Rechtliche Bestimmungen:
Lebensmittelgesetz, Codex alimentarius Austriacus, Lebensmittelkennzeichnungsverordnung.

Grundlagen der Ernährung:
Verdauung. Stoffwechsel. Energie- und Nährstoffbedarf. Ernährungstheorien und –trends.

Lebensmittel:
Arten. Nährstoffe. Wirkstoffe. Begleitstoffe. Wasser.

Nahrungsmittel:
Pflanzlichen und tierische Nahrungsmittel. Eigenschaften. Qualitätsmerkmale. Verwendung. Behandlung und Veränderung. Aufbewahrung.

Genussmittel:
Arten. Ernährungsphysiologische Auswirkungen.

Kostformen:
Vollwertige Ernährung. Diätformen. Functional food. Ernährungsfehler und Folgeschäden.

Psychologie und Ästhetik der Nahrung:
Einfluss von Farbe, Form, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Produktpräsentation.

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Grundlagen der Ernährung.
Ernährungstheorien und –trends.
Kostformen.

Speisen- und Menükunde

Bildungs- und Lehraufgabe:

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

Sie sollen über Speisenfolgen und Kostformen Bescheid wissen und Menüs zu verschiedenen Anlässen erstellen können.

Sie sollen jeweilige Trends analysieren und realisieren können und Speisen und Getränke im Einklang bringen können.

Sie sollen die berufsspezifische Rechenaufgaben lösen und die elektronische Datenverarbeitung gezielt einsetzen können.

Die Schülerinnen und Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot bzw. die Schülerinnen und Schüler, der sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereitet, sollen zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen können.

Lehrstoff:

Speisenkunde

Kochverfahren:

Vorbereitungsarbeiten. Garverfahren. Zubereitungen. Anrichtearten. Kochtechnische Hilfsmittel. Konservierung.

Speisen:

Regionale, nationale und internationale Speisen wie Suppen, Saucen, Vorspeisen, Eiergerichte, Fische, Krusten- und Schalentiere, Fleisch, Kalte Platten, Gemüse, Beilagen und Garnituren, Salate, Süßspeisen und Nachspeisen.

Fachliches Rechnen:

Nährstoff- und Nährwertberechnungen. Energiebedarfs- und Energiegehaltsberechnungen. Materialberechnungen.

Menükunde

Speisenfolgen:

Menüarten. Menügestaltung.

Kostformen:

Gemeinschaftsverpflegung. Natur- und Vollwertküche. Aktuelle Trends. Korrespondierende Getränke.

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Kochverfahren.

Speisen.

Fachliches Rechnen.

Speisenfolgen.

Getränk Kunde

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen die alkoholfreien, alkaloidhaltigen und alkoholischen Getränke kennen und über deren Herstellung, Merkmale, Pflege, Korrespondenz, Serviertemperatur und Fehler Bescheid wissen.

Sie sollen über den Getränkemarkt sowie über die Getränkekarten Bescheid wissen, den Speisen die passenden Getränke zuordnen können und die Gäste fachlich richtig beraten können.

Sie sollen die berufsspezifischen Rechenaufgaben lösen und die elektronische Datenverarbeitung gezielt einsetzen können.

Die Schülerinnen und 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:

Alkoholfreie Getränke:

Tafel- und Mineralwässer. Frucht- und Gemüsegetränke. Limonaden. Milch und Milchmixgetränke.

Alkaloidhaltige Getränke:

Kaffee. Kakao. Tee.

Alkohol:

Arten. Wirkung. Missbrauch. Gesellschaftliche Stellung.

Bier:

Herstellung. Arten. Sorten. Pflege. Lagerung. Fehler. Ausschank und Service. Korrespondenz zu Speisen.

Wein:

Weingesetz. Arten. Sorten. Herstellung. Lagerung. Fachausdrücke. Beurteilung. Fehler und Weinkrankheiten. Ausschank und Service. Korrespondenz zu Speisen. Schaumweine. Versetzte Weine. Obstweine.

Weinbau:

National. International. Neue Welt.

Spirituosen:

Rohstoffe. Arten. Sorten. Herstellung. Fehler. Ausschank und Service. Geschmacksrichtungen. Korrespondenz zu Speisen.

Mixgetränke.

Arten. Herstellung. Ausschank und Service. Ausstattung. Kontrolle.

Getränkemarkt:

Regionale, kulturelle und altersabhängige Trinkgewohnheiten. Marketingstrategien. Trends und Entwicklungen.

Fachliches Rechnen:

Mengen- und Mischungsberechnungen. Berechnungen für Mixgetränke.

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Alkoholfreie Getränke.

Bier.

Wein.

Spirituosen.

Mixgetränke.

Fachliches Rechnen

Betriebsmanagement und Touristik

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen 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.

Die Schülerinnen und Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot bzw. die Schülerinnen und Schüler, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereitet, sollen zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen können.

Lehrstoff:

Hotel- und Gastgewerbebetriebe:
Arten und Betriebsformen. Rechtliche Grundlagen. Personal.

Projektmanagement:
Planung. Durchführung. Evaluation.

Logistik:
Betriebliche Kommunikationsmedien. Warenwirtschaft. Abrechnung. Controlling. Stewarding.
Eventmanagement.

Touristik:
Voraussetzungen und Bedingungen. Regionale Tourismusangebote. Trends im Tourismus unter Berücksichtigung der Umweltaspekte.

Marketing in der Gastronomie:
Bedürfnisse und Motive von Gästen. Zielentwicklung für Gästegruppen. Strategien der Verkaufsförderung.
Werbung.

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Hotel- und Gastgewerbebetrieb.
Logistik.
Marketing in der Gastronomie.

Praktische Arbeit

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen unter Beachtung der persönlichen Hygiene und der berufsspezifischen Umgangsformen wirtschaftlich und rationell arbeiten können. Sie sollen berufsspezifische Einrichtungen und Arbeitsgeräte und Maschinen sicher handhaben können und die berufseinschlägigen Sicherheits- und Unfallverhütungsbestimmungen anwenden können

Sie sollen den Gast fachlich richtig beraten sowie die in der Gastronomie vorkommenden Servierarbeiten durchführen und die betrieblichen Leistungen verkaufen können.

Sie sollen die Kochverfahren beherrschen und unter Beachtung der Hygienevorschriften Speisen, Speisefolgen und Kostformen zubereiten, anrichten und die damit verbundenen Arbeitsabläufe rationell planen können.

Sie sollen gastronomische Veranstaltungen organisieren und betreuen können.

Sie sollen mit dem Gast verrechnen sowie innerbetriebliche Verrechnungsarten an EDV-Anlagen durchführen können.

Lehrstoff:

Servieren

Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften.

Serviceorganisation:
Servierregeln. Servierarten. Serviertechniken.

Einrichtungen und Zubehör:
Arten. Handhaben. Instandhalten. Pflegen.

Berufsverhalten:
Kleidung. Umgangsformen und Tischsitten.

Verkaufsangebote:
Speisen. Getränke, Präsentation.

Servierarbeiten:
Mise en place. Frühstücks-, Etagen-, Restaurant-, Kaffeehaus- und Barservice. Zubereitung und Servieren von Getränken.

Arbeiten vor dem Gast:
Marinieren. Filetieren. Tranchieren. Flambieren.

Gastronomische Veranstaltungen:
Arten. Planen und Durchführen. Abläufe einüben. Organisierte Serviermethoden ausführen.

Betriebliche Verrechnung:
Verrechnen mit dem Gast. Verrechnen innerbetrieblicher Abläufe mit EDV-Unterstützung.

Gästeberatung

Gesellschaftliche Verhaltensregeln. Empfangen. Verabschieden und Plazieren von Gästen. Beraten bei Speisen und Getränken. Animation. Gestalten von verkaufsfördernden Maßnahmen. Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Anregungen und Reklamationen.

Kochen

Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften.

Küchenorganisation:

Berufskleidung. Arbeitsplatz. Einrichtung und Zubehör. Arbeitsgeräte, Maschinen und Geschirr (Handhaben, Pflegen).

Speisen:

Vorbereiten, Zubereiten und Anrichten von Suppen, Saucen, Vorspeisen, Eiergerichten, Fischen, Krusten- und Schalltieren, Fleisch, Kalte Platten, Gemüse, Beilagen und Garnituren, Salaten, Süßspeisen und Nachspeisen. Konservierung.

Speisenfolgen:

Menüarten. Menügestaltung.

Kostformen:

Gemeinschaftsverpflegung. Natur- und Vollwertküche. Aktuelle Trends.

Projektpraktikum

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen unter Einbeziehung von Maßnahmen der Qualitätssicherung mehrere berufsspezifische Aufgaben als komplexe, gesamthafte Arbeiten durchführen und darstellen können.

Sie sollen dabei der Berufspraxis entsprechend durch Verknüpfung von allgemein bildenden, sprachlichen, betriebswirtschaftlichen und gastronomischen Sachverhalten kundenorientierte Lösungen darstellen, bewerten und präsentieren können.

Lehrstoff:

Projektieren von Arbeitsaufträgen:

Erstellen eines Arbeits- und Einsatzplanes nach Vorgabe einer Aufgabenstellung. Zeitmanagement. Erstellen, Beurteilen und Auswerten der Ergebnisse. Festlegen der Arbeitsverfahren und Arbeitsabläufe. Auswahl der einzusetzenden Speisen, Getränke und Menüstellungen. Beschaffen und Überprüfen der erforderlichen Waren und Stoffe. Durchführen und Arrangieren von Buffets und Banketten, Vorbereiten und Dekorieren von Räumen und Tafeln unter Berücksichtigung der Maßnahmen zur Qualitätssicherung gemäß den festgelegten Arbeitsabläufen.

Präsentation:

Darstellen von Projektarbeiten. Präsentieren der Arbeitsergebnisse.

Gemeinsame didaktische Grundsätze:

Das 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 Lehrerinnen und Lehrer untereinander wichtig.

Es ist auf die Verknüpfung von allgemein bildenden, sprachlichen, betriebswirtschaftlichen und berufsspezifischen Sachthemen zu achten.

Bei Vermittlung der „Ernährungslehre und Warenkunde“ ist das Hauptaugenmerk auf das Erkennen der Angebotsvielfalt, der Marktlage und der fachgemäßen Verwendung zu legen. Detailwissen über die Getränke wird in „Getränkekunde“ vermittelt.

Der Unterrichtsgegenstand „Speisen- und Menükunde“ ist in engem Zusammenhang mit den Pflichtgegenständen „Getränkekunde“, „Ernährungslehre und Warenkunde“, „Betriebsmanagement 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 den Schülerinnen und Schülern vor allem die Einsichten in die Zusammenhänge zwischen der theoretischen Erkenntnis und der praktischen Anwendung vermitteln und ihnen zum Erlernen jener Arbeitsverfahren (Zeitplanung) Gelegenheit geben, die die betriebliche Ausbildung vertiefen und ergänzen.

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

Im „Projektpraktikum“ ist insbesondere beim Projektieren und Bearbeiten von Arbeitsaufträgen auf die praxisbezogene Kundenbetreuung Wert zu legen. Es soll die Schülerinnen und Schüler zum logischen und vernetzten Denken führen und gastronomische Fachgebiete verknüpfen. Dabei empfiehlt es sich, dass die

Schülerinnen und Schüler schwerpunktmäßige Projekte mit verschiedener Arbeitsdauer und unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden im Team planen und erarbeiten.

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

Leibesübungen

Siehe Lehrplan in der Anlage A, Abschnitt III der gültigen Lehrplanverordnung.

Schulversuch genehmigt mit GZ 17.021/13-II/1/03

Önologisches Praktikum

Bildungs- und Lehraufgabe:

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

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

Sie sollen befähigt und motiviert sein, sich in Eigeninitiative zum Weinkellner, Sommelier bzw. Fromagier fortzubilden.

Lehrstoff:

Wein:

Besonderheiten des Weines. Weinpflege. Präsentation und Verkostung. Klassifizierung und Beurteilung.

Beratung:

Fachsprache. Korrespondenz von Getränken zu Käse. Kombination von Wein und Speisen. Getränkeempfehlungen.

Käse:

Herstellung. Arten. Klassifizierungen. Aufbewahrung. Präsentation.

Didaktische Grundsätze:

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

Barpraktikum

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen mit der Handhabung und Pflege der in der Bar verwendeten Einrichtung, Geräten und Gläser vertraut sein.

Sie sollen Getränke richtig ausschenken und servieren und Mixgetränke zubereiten und dekorieren können.

Die Schülerinnen und Schüler sollen befähigt und motiviert sein, sich in Eigeninitiative zum Barkeeper fortzubilden.

Lehrstoff:

Die Bar:

Handhabung und Pflege der Einrichtung, Geräte und Gläser. Kommunikations- und Interaktionsnormen.

Getränke und Mixgetränke:

Zubereitung. Methoden und Techniken. Arbeitsabläufe. Service.

Garnituren:

Arten. Vor- und Zubereitung. Dekorationsarten.

Standard Mixed Drinks:

Before dinner Cocktails. Medium dry Cocktails. After dinner Cocktails. Long Drinks. Sektcocktails. Fancy Drinks. Alkoholfrei Mixgetränke. Heißgetränke.

Special Mixed Drinks:

Modedrinks. Meisterdrinks. Kreationen.

Didaktische Grundsätze:

Der Lehrstoff soll auf die Vorkenntnisse aus dem Pflichtgegenstand „Getränk Kunde“ und „Praktische Arbeit“ aufbauen, weshalb die Querverbindung zu pflegen ist.

Schulversuch genehmigt mit GZ 17.021/17-II/1a/05

Kreatives Kochen

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen kreative Speisen selbstständig herstellen können.

Er soll sich für kulinarische Trends interessieren und diese umsetzen können.

Lehrstoff:

Gardemangerie:

Vorbereitung und Herstellen von Pasteten, Terrinen, Fleischwaten und kalten Platten. Gestalten von Dekorationen.

Degustationsmenüs:

Planen, Zusammenstellen, Zubereiten und Anrichten von Vorspeisen, Suppen, Fisch-, Fleischspeisen und Meeresfrüchten. Desserts.

Pâtisserie:

Dekors aus Zucker, Schokolade, Marzipan.

Didaktische Grundsätze:

Der Besuch des Unterrichtsgegenstandes erfordert qualifizierte Eingangsvoraussetzungen im Bereich Kochen.

Demonstrationen von Experten der Branche sowie Exkursionen erhöhen die Motivation. Der Umgang mit Fachliteratur ist zu fördern. Die Schulung und Kreativität steht im Vordergrund.

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

Der gründlichen Erarbeitung ausgesuchter Inhalte ist der Vorzug gegenüber einer oberflächlichen Vielfalt zu geben.

Bierpraktikum

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen grundlegendes Wissen über die Bestandteile, die Klassifizierung sowie über die Herstellung von Bieren haben.

Sie sollen die für die Gastronomie wichtigen Kenntnisse der Bierpflege haben und diese in der Praxis anwenden können.

Die Schülerinnen und Schüler sollen das Bier als Genussmittel und als Speisebegleiter erkennen, Gäste beraten und spezielle Biermenüs entwickeln können.

Lehrstoff:

Bierbestandteile:

Österreichisches Lebensmittelbuch. Zerealien. Hopfen. Wasser. Hefe.

Klassifizierung der Biere:

Untergärige und obergärige Biere. Einteilung nach Stammwürzegehalt. Beurteilung und Verkostung verschiedener Biere.

Bierherstellung:

Braubegriffe. Der Malzvorgang. Der Brauvorgang vom Maischen bis zur Abfüllung.

Bierpflege:

Lagerung und Temperieren der Biere. Biergläser und Glaspflege. Einschenken (Fass, Flasche). Präsentieren. Bierfehler.

Bierkulinarium:

Korrespondenz von Bieren und Speisen. Entwickeln von Menüs mit Bieren.

Didaktische Grundsätze:

Der Lehrstoff baut auf die Vorkenntnisse aus dem Pflichtgegenstand „Getränke- und Menükunde“ auf.

Zwecks besserem Verständnis des Brauvorganges sollte das Kapitel „Bierherstellung“ mit einem Lehrausgang verbunden werden.

Der Lehrstoff der Bierpflege sowie der Bierklassifizierung vertieft sich am besten durch Übungen in der Praxis und Verkostungen.

Förderunterricht

Siehe Lehrplan in der Anlage A, Abschnitt III der gültigen Lehrplanordnung.