

# LANDESLEHRPLAN FÜR DEN LEHRBERUF SYSTEMGASTRONOMIEFACHMANN/-FACHFRAU

## Studentafel

**Gesamtstundenzahl:** 3 Schulstufen zu insgesamt 1080 Unterrichtsstunden (ohne Religionsunterricht).

GEGENSTÄNDE	Stundenausmaß der einzelnen Schulstufen			Gesamtstunden
	1. <sup>3)</sup>	2. <sup>3)</sup>	3. <sup>3)</sup>	
<b><i>Pflichtgegenstände</i></b>				
Politische Bildung	40	0	40	80
Deutsch und Kommunikation	40	40	0	80
Berufsbezogene Fremdsprache Englisch	40	40	40	120
<b><i>Betriebswirtschaftlicher Unterricht</i></b>				
Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr	40	40	40	120
Rechnungswesen <sup>1)</sup>	40	20	40	100
<b><i>Fachunterricht</i></b>				
Ernährungslehre und Produktkunde <sup>1)</sup>	0	40	40	80
Qualitätsmanagement und Hygiene <sup>1)</sup>	40	40	40	120
Betriebsorganisation und Marketing <sup>1)</sup>	20	20	80	120
<b><i>Praktische Arbeit</i></b>				
Kochen	100	0	0	100
Servieren	0	80	0	80
Gästeberatung	0	40	40	80
<b>Gesamtstundenzahl (ohne Religionsunterricht)</b>				
	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>1080</b>
<b><i>Freigegegenstände</i></b>				
Religion <sup>2a)</sup>				
Lebende Fremdsprache <sup>2b)</sup>				
Deutsch <sup>2b)</sup>				
Angewandte Informatik <sup>2b)</sup>				
Informatik				40 <sup>4)</sup>
<b><i>Unverbindliche Übungen</i></b>				
Bewegung und Sport <sup>2b)</sup>	40	40	40	120
Önologisches Praktikum				40 <sup>4)</sup>
Barpraktikum				40 <sup>4)</sup>
Kreatives Kochen				40 <sup>4)</sup>
Bierpraktikum				40 <sup>4)</sup>
<b><i>Förderunterricht</i> <sup>2b)</sup></b>				

<sup>1)</sup> Dieser Pflichtgegenstand kann in Leistungsgruppen mit vertieftem Bildungsangebot geführt werden.

<sup>2a)</sup> siehe Anlage A, Abschnitt II.

<sup>2b)</sup> siehe Anlage A, Abschnitt III.

<sup>3)</sup> Der Unterricht erfolgt ganzjährig an einem Schultag pro Woche.

<sup>4)</sup> Kann einmal pro Schülerin und Schüler schulstufenübergreifend geführt werden.

## P o l i t i s c h e   B i l d u n g

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

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

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

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

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

Sie sollen Vorurteile erkennen und bereit sein, sie abzubauen.

Sie sollen die Verantwortung des Einzelnen und der Gesellschaft für eine gesunde Umwelt und die sich daraus ergebenden Interessenkonflikte erkennen und umweltbewusst handeln.

Sie sollen Konflikte gewaltfrei bewältigen können und für Frieden und Gleichberechtigung eintreten.

Sie sollen sich der Stellung Österreichs in Europa und in der Welt sowie der Notwendigkeit internationaler Zusammenarbeit bewusst sein.

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

Sie 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:**

Lehrling und Schule:  
Klassen und Schulgemeinschaft.

Lehrling und Betrieb:  
Berufsbildung. Rechtliche Bestimmungen über die duale Berufsausbildung sowie die Beschäftigung von Jugendlichen und ihrer Vertretung im Betrieb. Weiterbildung.

Berufliches Umfeld:  
Arbeitsrecht. Sozialrecht. Interessenvertretungen. Arbeitsmarkt. Personenverkehr in der EU.

Soziales Umfeld:

Gemeinschaftsformen - Gemeinschaftsbeziehungen. Gesundes Leben. Umwelt. Medien. Jugendschutz. Der Jugendliche als Verkehrsteilnehmer.

Zeitgeschichte:

Werden und Entwicklung der Republik Österreich.

Österreich in der Völkergemeinschaft:

Österreich in der Europäischen Union. Internationale Beziehungen. Internationale Organisationen.

### **3. Klasse:**

Rechtliche Grundlagen des österreichischen Staates, politisches System Österreichs:

Prinzipien der österreichischen Bundesverfassung. Österreichische 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 Schülerinnen und 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 Schülerinnen und Schüler, kritisch zu denken, sich anderen mitzuteilen, kooperativ zu handeln und selbständig zu arbeiten, soll besonderer Wert gelegt werden. Dies soll durch die Auswahl entsprechender Sozialformen und Unterrichtsmethoden gefördert werden.

Die Lehrerinnen und Lehrer müssen sich ihrer Wirkung im Umgang mit Schülerinnen und Schülern bewusst sein. Unabhängig von ihrer eigenen Meinung haben sie auch andere Standpunkte und Wertvorstellungen darzustellen, um den Schülern eine selbstständige Meinungsbildung zu ermöglichen."

D e u t s c h   u n d   K o m m u n i k a t i o n

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

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

Sie 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.

Sie 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 vorbereiten, sollen unter Berücksichtigung der Schreibrichtigkeit über zusätzliche Qualifikationen im kreativen Schreiben verfügen.

**Lehrstoff:**

1. Klasse:

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.

2. Klasse:

Kommunikation:

Hindernisse und Störungen der verbalen und nonverbalen Kommunikation.

Schriftliche Kommunikation:

Interpretation von Informationen. Erstellen von Protokollen und Exzerpten. Erstellen von Visualisierungshilfen für Präsentationen.

Mündliche Kommunikation:

Anspruchsvolle Reden und Einzelgespräche. Einfache Gruppengespräche. Argumentation und Präsentation.

Gespräche mit Kunden:

Phasen eines facheinschlägigen Beratungsgesprächs. Einfache Telefonate mit Kunden.

Rechtschreibung:

Erweiterung des Fachwortschatzes. Festigung des Fremdwörterwortschatzes. Übungen zum Erkennen und Beheben spezieller Rechtschreibfehler. Gebrauch von Wörterbüchern und Nachschlagewerken.

### **Lehrstoff für Schülerinnen und 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 der Schülerinnen und Schüler, 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 die Schülerinnen und Schüler zu aktiver Mitarbeit, wodurch eine Vielzahl kommunikativer Selbst- und Fremderfahrungen ermöglicht wird und ein wichtiger Beitrag zur Sprechtechnik und Persönlichkeitsbildung geleistet werden kann.

Es empfehlen sich Methoden, die die Sprechfertigkeit und die Mitteilungsleistung der Schülerinnen und 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 Schülerinnen und Schüler und konkreten Schreibanlässen orientieren und zeitlich höchstens ein Viertel der Gesamtstundenzahl abdeckt.

Absprachen mit den Lehrerinnen und 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 Lehrerinnen und Lehrern des Fachunterrichtes wichtig ist."

B e r u f s b e z o g e n e F r e m d s p r a c h e

Berufsbezogenes Englisch

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

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

Sie 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.

Sie sollen Menschen anderer Sprachgemeinschaften und deren Lebensweise achten.

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

1. Klasse:

Wirtschaft und Arbeitswelt

Beruf, Arbeitsplatz, Arbeitskollegen. Ausbildung. Schriftverkehr.

Alltag und Aktuelles:

Selbstdarstellung. Wohnen. Gesundheit und Sozialdienste. Essen und Trinken. Ortsangaben. Persönliche Interessen, Freizeit. Reise und Tourismus. Einkaufen. Nationale und internationale Ereignisse.

Beruf:

Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe. Berufsspezifische Waren und Produkte. Arbeitsvorgänge und Herstellungsverfahren. Fach- und Kundengespräche. Fachtexte. Rezepte.

2. Klasse:

Wirtschaft und Arbeitswelt:

Beruf, Arbeitsplatz, Arbeitskollegen. Aufgabenbereiche und Arbeitsbedingungen. Schriftverkehr.

Alltag und Aktuelles:

Familie und Freunde. Sport. Essen und Trinken. Ortsangaben. Persönliche Interessen, Freizeit. Reise und Tourismus. Nationale und internationale Ereignisse.

Beruf:

Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe. Berufsspezifische Waren und Produkte. Arbeitsvorgänge und Herstellungsverfahren. Fach- und Kundengespräche. Fachtexte. Rezepte.

3. Klasse:

Wirtschaft und Arbeitswelt:

Beruf, Arbeitsplatz, Arbeitskollegen. Aufgabenbereiche und Arbeitsbedingungen. Berufliche Auslandsbeziehungen. Schriftverkehr und Stellenbewerbung. Sicherheit und Umweltschutz.

Alltag und Aktuelles:

Essen und Trinken. Ortsangaben. Persönliche Interessen, Freizeit. Reise und Tourismus. Einkaufen. Nationale und internationale Ereignisse.

Beruf:

Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe. Berufsspezifische Waren und Produkte. Arbeitsvorgänge und Herstellungsverfahren. Fach- und Kundengespräche. Fachtexte. Rezepte. Nahrungsmittelchemie und Gesundheit.

**Lehrstoff für Schülerinnen und Schüler, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten:**

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

**Didaktische Grundsätze:**

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

Um die Erreichung der Bildungs- und Lehraufgabe zu gewährleisten, empfiehlt es sich, von den Vorkenntnissen und dem Erlebnisbereich der Schülerinnen und Schüler auszugehen. Zur Verbesserung der Chancen von Schülerinnen und 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 Schülerinnen und Schüler liegt auf der Vermittlung der sprachlichen Grundfertigkeiten.

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

Auf die Inhalte des Fachunterrichtes wäre Bezug zu nehmen.

Die kommunikativen Fertigkeiten werden durch weit gehende 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.

## **B e t r i e b s w i r t s c h a f t l i c h e r U n t e r r i c h t**

W i r t s c h a f t s k u n d e   m i t   S c h r i f t v e r -  
k e h r

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler sollen das ihn betreffende Wissen über Informations- und Kommunikationstechniken, Dokumente, Urkunden, Verträge und Zahlungsverkehr haben.

Sie sollen 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.

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

Sie sollen 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:**

Informations- und Kommunikationstechniken:

Arten und Möglichkeiten der Informationsübermittlung. Datenverarbeitung (Grundlagen, privater und betrieblicher Einsatz, Datenschutz, gesellschaftliche Auswirkungen, Ergonomie).

S c h r i f t v e r k e h r : Schriftstücke des privaten und beruflichen Bereiches.

Dokumente und Urkunden:

Arten, Beschaffung, Beglaubigung, Aufbewahrung, Verlust.

S c h r i f t v e r k e h r : Vollmachten und Antragsformulare.

Verträge:

Rechtliche Grundlagen. Arten, insbesondere Kauf-, Werk- und Versicherungsverträge. Regelmäßiger Ablauf.

S c h r i f t v e r k e h r : Dazugehörige Schriftstücke aus der Sicht des Konsumenten.

Zahlungsverkehr:

Aufgabenbereiche der Finanzierungs- und Kreditinstitute. Aktuelle Formen des Zahlungsverkehrs.

S c h r i f t v e r k e h r : Ausfüllen von Formularen.

## **2. Klasse:**

Verträge:

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.

Betriebswirtschaft:

Gewerblicher Rechtsschutz.

Betrieb:

Organisation. Marketing. Finanzierung.

## **3. Klasse:**

Unternehmung:

Formen. Gründung. Zusammenschluss. Auflösung.

Wohnraum (Arten, Beschaffung, Finanzierung). Wertsicherung.

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 ua.

S c h r i f t v e r k e h r : Schriftstücke des beruflichen Bereiches.

## **Didaktische Grundsätze:**

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

Der Unterricht soll zweckmäßigerweise von den Erfahrungen der Schülerinnen und Schüler und von aktuellen wirtschaftspoliti-

schen 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".

**Schularbeiten: zwei in jeder Schulstufe bzw. eine in jeder halben Schulstufe.**

## R e c h n u n g s w e s e n

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

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

Sie sollen über das Rechnungswesen sowie den Vermögens- und Kapitalaufbau eines Betriebes Bescheid wissen.

Sie sollen 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.

Sie sollen 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.

Sie sollen 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.

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

**Lehrstoff:**

1. Klasse:

Lehrlingsentschädigung:

Entgeltansprüche nach Kollektivvertrag.

B e r e c h n u n g der Bruttoentschädigung, Nettoentschädigung und des Auszahlungsbetrages.

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.

Ratengeschäft:

Bestimmungen des Konsumentenschutzgesetzes.

B e r e c h n u n g der Finanzierungskosten.

Vergleich mit anderen Finanzierungsarten.

Leasing:

Arten.

B e r e c h n u n g der Kosten.

Vergleich mit anderen Finanzierungsarten.

Währung:

Valuten, Devisen, Kurse. Geld und Währung in der EU.

U m r e c h n u n g e n .

Privater Einkauf:

Umsatzsteuer, Ab- und Zuschläge.

B e r e c h n u n g des Einkaufspreises.

Preisvergleich.

Private Haushaltsplanung:

Erfassen der Einnahmen und Ausgaben.

B e r e c h n u n g des frei verfügbaren Einkommens.

2. Klasse:

Gesetzliche Bestimmungen der Buchführung:

Aufzeichnungs- und Buchführungspflicht. Formvorschriften. Belege.

Grundzüge der Buchführung:

Bestandsaufnahme (Inventur, Inventar). Bestandsverrechnung (Vermögen, Schulden). Erfolgsverrechnung (Aufwände, Erträge; Gewinn, Verlust). Mindestaufzeichnungen.

3. Klasse:

Kostenrechnung:

Kosten und Kostenarten. Ermittlung der Kosten.

B e r e c h n u n g der Zuschlagsätze.

Kalkulation:

B e r e c h n u n g von Verkaufspreisen.

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.

### **Lehrstoff der Vertiefung:**

Komplexe Aufgaben:

Lohnverrechnung. Fremdfinanzierung (Kredit, Ratengeschäft, Leasing). Privater Einkauf. Kostenrechnung. Kalkulation.

### **Didaktische Grundsätze:**

Im Unterricht sollen - vom persönlichen Erleben ausgehend - wirtschaftliche Zusammenhänge rechnerisch erfasst werden. Die Abfolge des Lehrstoffes soll sich am Erfahrungsbereich der Schülerinnen und Schüler 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 bzw. eine in jeder halben Schulstufe."**

## **F a c h u n t e r r i c h t**

### **E r n ä h r u n g s l e h r e   u n d   P r o d u k t k u n d e**

#### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

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

Sie sollen die Nahrungsmittel sowie die alkoholfreien, alkaloidhaltigen und alkoholischen Getränke unter Beachtung der Lebensmittelgesetzgebung kennen.

Sie sollen Kenntnisse über Kostformen sowie die Herstellung von Speisen und Speisenfolgen haben und den Speisen die passenden Getränke zuordnen können.

Sie sollen die berufsspezifischen Rechenaufgaben lösen können.

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

#### **Lehrstoff:**

##### **2. Klasse:**

Biologische Grundlagen:

Verdauungsorgane. Stoffwechsel. Nährstoffe. Wirkstoffe. Begleitstoffe. Wasser. Energie- und Nährstoffbedarf. Ernährungstheorien.

Pflanzliche und tierische Nahrungsmittel:

Arten. Eigenschaften. Qualitätsmerkmale. Behandlung. Zusammensetzung. Verwendung. Aufbewahrung.

Fachliches Rechnen:

Nährstoff- und Nährwertberechnungen. Energiebedarfs- und Energiegehaltsberechnungen. Materialbedarfsberechnungen.

Getränke:

Qualitätsmerkmale, Verwendung und Aufbewahrung von alkoholfreien Getränken und alkaloidhaltigen Getränken.

Convenienceprodukte:

Lagerung. Verarbeitung. Rezepturen.

Kochverfahren:

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

### **3. Klasse:**

Rechtliche Bestimmungen:

Lebensmittelgesetz. Codex alimentarius Austriacus. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung.

Psychologie und Ästhetik der Nahrung:

Einfluss von Farbe, Form, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Konsequenz für Produktpräsentationen.

Getränke:

Qualitätsmerkmale, Verwendung und Aufbewahrung von alkoholischen Getränken.

Kostformen:

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

Nationale und internationale Speisen:

Suppen, Saucen, Vorspeisen, Eiergerichte, Fische, Krusten- und Schaltiere, Fleisch, Kalte Platten, Gemüse, Beilagen und Garnituren, Salate, Süßspeisen und Nachspeisen.

Speisenfolgen:

Menüarten. Menügestaltung. Korrespondierende Getränke.

### **Lehrstoff der Vertiefung:**

Komplexe Aufgaben:

Rechtliche Bestimmungen. Pflanzliche und tierische Nahrungsmittel. Nationale und internationale Speisen. Fachliches Rechnen.

## Q u a l i t ä t s m a n a g e m e n t   u n d   H y g i e n e

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler sollen über das Qualitätsmanagement Bescheid wissen und insbesondere Kenntnisse der Qualitätssicherung für die Produktion und den Service in der Systemgastronomie haben.

Sie sollen das HACCP-System kennen und über die Abfallwirtschaft Bescheid wissen.

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

### **Lehrstoff:**

#### **1. Klasse:**

Hygiene:

Persönliche Hygiene. Lebensmittelhygiene. Reinigung und Desinfektion. Kontrollsystem und Dokumentation (HACCP-Konzept).

#### **2. Klasse:**

Qualitätssicherung in der Produktion:

Lieferantenbeurteilung. Wareneingangsprüfung. Normen. Planung, Steuerung, Überwachung und Dokumentation der einzelnen Herstellungsstufen. HACCP-Konzept.

Abfallwirtschaft:

Rechtliche Vorschriften. Müllvermeidung und -verringerung. Mülltrennung. Abfallentsorgung und Recycling.

#### **3. Klasse:**

Qualitätsmanagement:

Eigenschaften und Merkmale von Qualität. Normen. Aufbau eines Qualitätssicherungssystems. Qualitätsaudits. Zertifizierungen nach Normen. Erstellen eines Qualitätshandbuchs.

Qualitätssicherung im Service:

Aufbau eines Qualitätsmanagementsystems. Implementierung. Methoden und Werkzeuge der Qualitätsverbesserung. Auditierung. Zertifizierung. Qualitätsmotivation und -entlohnung.

**Lehrstoff der Vertiefung:**

Komplexe Aufgaben:

2. Klasse:

Hygiene:

HACCP-Konzept.

3. Klasse:

Qualitätsmanagement.

## B e t r i e b s o r g a n i s a t i o n   u n d M a r k e t i n g

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler sollen die Betriebsarten und betrieblichen Organisationen der Systemgastronomie kennen sowie über die betriebswirtschaftliche Bedeutung des Controllings Bescheid wissen.

Sie sollen die Bedeutung Österreichs als Tourismus- und Kulturland kennen.

Sie sollen die aktuellen Bedürfnisse verschiedener Gästezielgruppen beschreiben können und über Strategien der Verkaufsförderung und der Evaluation Bescheid wissen.

Sie sollen Kenntnisse zur Durchführung von gastronomischen Veranstaltungen haben.

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

### **Lehrstoff:**

#### **1. Klasse:**

Systemgastronomiebetriebe:  
Arten.

Tourismus in Österreich:  
Bedeutung. Voraussetzung und Bedingungen. Tourismuseinrichtungen. Marketing vor Ort. Trends des Tourismus.

#### **2. Klasse:**

Systemgastronomiebetriebe:  
Betriebs- und Vertriebsformen.

Betriebsorganisation:  
Bürotechnische Einrichtungen. Betriebliche Informations- und Kommunikationsmedien.

Gastronomische Veranstaltungen:  
Veranstaltungskonzepte. Zielsetzung, Planung und Organisation.

### **3. Klasse:**

Betriebsorganisation:

Organisationsstrukturen, -abläufe und -beziehungen. Bürotechnische Einrichtungen. Betriebliche Informations- und Kommunikationsmedien. Produktionssysteme. Logistik der Lagerhaltung. Controlling.

Marketing in der Gastronomie:

Marktforschung. Analysen über Bedürfnisse und Motive von Gästen. Zielentwicklung für Gästegruppen. Strategien der Verkaufsförderung. Werbung und Werbemedien. Qualitätssicherung und Erfolgskontrolle.

### **Lehrstoff der Vertiefung:**

Komplexe Aufgaben:

Betriebsorganisation. Marketing in der Gastronomie.

## P r a k t i s c h e   A r b e i t

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler sollen unter Beachtung der Hygienevorschriften und der berufsspezifischen Umgangsformen wirtschaftlich und rationell arbeiten können.

Sie sollen die Einrichtung, Arbeitsgeräte und Maschinen der Systemgastronomie sicher handhaben und instandhalten sowie die berufseinschlägigen Sicherheits- und Unfallverhütungsbestimmungen anwenden können.

Sie sollen Speisen und Speisenfolgen sowie Getränke der Systemgastronomie vor- und zubereiten sowie anrichten können.

Sie sollen das für das Service notwendige Inventar und Zubehör handhaben und instandhalten sowie unter Beachtung der berufsspezifischen Umgangsformen und der Hygiene Servicearbeiten durchführen können.

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

Die Schülerinnen und Schüler sollen Kenntnisse über verkaufpsychologische Grundlagen haben, den Gast fachlich beraten und die betrieblichen Leistungen verkaufen können.

### **Lehrstoff:**

K o c h e n

#### **1. Klasse:**

Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften.

Küchenbereich:

Berufskleidung. Arbeitsplatz. Einrichtung und Zubehör. Arbeitsgeräte, Maschinen und Geschirr (Küchentechnischer Einsatz, Pflege).

Speisen:

Vorbereiten, Zubereiten, Standardisieren und Anrichten von Suppen, Saucen, kalten und warmen Vorspeisen, Eiergerichten, Fischen, Krusten- und Schaltieren, Fleisch, Kalten Platten, Gemüse, Beilagen und Garnituren, Salaten, Süßspeisen und Nachspeisen.

Speisenfolgen:

Menüarten. Menügestaltung.

## S e r v i e r e n

### **2. Klasse:**

Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften.

Serviceorganisation:

Servierregeln. Servierarten. Serviertechniken.

Einrichtung und Zubehör:

Arten. Handhaben. Instandhalten. Pflegen.

Berufsverhalten:

Kleidung. Umgangsformen und Tischsitten.

Servierarbeiten:

Mise en place. Büffet- und Restaurantervice. Zubereiten und Servieren von Getränken.

Gastronomische Veranstaltungen:

Planen. Durchführen.

Betriebliche Verrechnung:

Verrechnen mit dem Gast. Verrechnen innerbetrieblicher Abläufe mit EDV-Unterstützung.

## G ä s t e b e r a t u n g

### **Lehrstoff:**

#### **2. Klasse:**

Beratung von Gästen:

Gesellschaftliche Verhaltensregeln. Empfangen, Verabschieden und Platzieren von Gästen. Beraten bei Speisen und Getränken.

#### **3. Klasse:**

Beratung von Gästen:

Animation. Gestalten von verkaufsförderlichen Maßnahmen. Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Anregungen und Reklamationen.

### **Gemeinsame didaktische Grundsätze:**

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

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

Im Unterrichtsgegenstand "Ernährungslehre und Produktkunde" ist das Hauptaugenmerk auf das Erkennen der Angebotsvielfalt, der Marktlage und der fachgemäßen Verwendung zu legen und der enge Zusammenhang mit dem Pflichtgegenstand "Praktische Arbeit" zu pflegen.

Der Unterrichtsgegenstand "Gästeberatung" ist mit "Deutsch und Kommunikation" abzustimmen. Zum Einüben von Gesprächs- und Verhaltensmuster empfiehlt sich, entsprechend soziale Methoden einzusetzen.

In allen Bereichen des Fachunterrichts sind EDV-unterstützte Maßnahmen zur Bewältigung der Aufgaben einzusetzen. Zur Aktualisierung aller Themenbereiche sind Lehrausgänge und 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 Lernen jener Arbeitsverfahren Gelegenheit geben, die die betriebliche Ausbildung vertiefen und ergänzen.

Die Gästeberatung und die 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 insbesondere auf die Hygienemaßnahmen hinzuweisen.

## **FREIGEGENSTÄNDE**

### LEBENDE FREMDSPRACHE

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

### DEUTSCH

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

### ANGEWANDTE INFORMATIK

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

## I n f o r m a t i k

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler sollen den Aufbau, die Funktion und die Einsatzmöglichkeiten elektronischer Informationsverarbeitungsanlagen kennen und diese Geräte bedienen können.

Sie sollen Standardsoftware der Berufspraxis einsetzen können und Informationen auf elektronischem Weg beschaffen und weitergeben können.

Die Schülerinnen und Schüler sollen über die gesellschaftlichen Auswirkungen des Einsatzes der elektronischen Informationsverarbeitung Bescheid wissen.

### **Lehrstoff:**

Informationsverarbeitungssysteme:  
Aufbau. Funktion. Einsatzmöglichkeiten. Zusammenwirkung der Komponenten. Betriebssysteme. Bedienung.

Standardsoftware:  
Textverarbeitung. Tabellenkalkulation. Grundlegendes über Datenbanken. Grafik und Präsentation. Datenbankanwendungen. Fachspezifische Software.

Informations- und Kommunikationsnetze:  
Aufbau von Netzen. Funktionen von Servern in Netzwerken. Informationsbeschaffung über lokale und globale elektronische Netzwerke. Erstellung und Gestaltung von Webseiten.

Organisation und gesellschaftliche Aspekte:  
Aufbau- und Ablauforganisation. Datenschutz. Ergonomie. Die  
Bedeutung der EDV im Beruf und in der Gesellschaft.

**Didaktische Grundsätze:**

Die Grundlagen der Datenverarbeitung sind nur insoweit zu behandeln, wie dies für das Verständnis der Arbeitsweise eines Datenverarbeitungssystems und für den weiteren Unterricht unbedingt erforderlich ist.

Datensicherung und Fehlerkontrollen sind laufend durchzuführen.

Der komplexe Bereich neuer Technologien und neuer Techniken bedarf auch adäquater kooperativer Arbeits- und Unterrichtsformen.

Die Blockung von Unterrichtsstunden ist zweckmäßig."

## UNVERBINDLICHE ÜBUNGEN

### BEWEGUNG UND SPORT

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

## ÖKOLOGISCHES 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 den Pflichtgegenständen „Speisen- und Menükunde“ sowie „Getränkekunde“ 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, Geräte 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. Alkoholfreie 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.

## KREATIVES KOCHEN

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler sollen kreative Speisen selbstständig herstellen können. Sie sollen sich für kulinarische Trends interessieren und diese umsetzen können.

### **Lehrstoff:**

Gardemangerie:

Vorbereiten und Herstellen von Pasteten, Terrinen, Fleischwaren und kalten Platten. Gestalten von Dekorationen.

Degustationsmenüs:

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

Pâtisserie:

Dekors aus Zucker, Schokolade, Marzipan.

### **Didaktische Grundsätze:**

Der Besuch des Unterrichtsgegenstandes erfordert qualifizierte Eingangsvoraussetzungen im Bereich Kochen.

Demonstrationen von Expertinnen und 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 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 Anlage A, Abschnitt III.