

Landesschulrat für Tirol

Abteilung CVI - Berufsbildende Pflichtschulen

Landeslehrplan der Tiroler Fachberufsschulen
für den Lehrberuf

Systemgastronomiefachmann
Anlage A/6/10

Tiroler Fachberufsschule für Tourismus Absam

Rahmenlehrplan:

BGBI. II -389/1999

Landeslehrplan:

LSR für Tirol - GZ: 106.01/16-10

Inhaltsverzeichnis

- 1 Stundentafel**
- 1.1 Umsetzungsbestimmungen zur Stundentafel
- 2 Gemeinsame didaktische Grundsätze**
- 3 Bildungs- und Lehraufgaben sowie Lehrstoff und didaktische Grundsätze der einzelnen Unterrichtsgegenstände**
- 3.1 Allgemeinbildender Unterricht
 - 3.1.1 Religion
 - 3.1.2 Politische Bildung
 - 3.1.3 Deutsch und Kommunikation
 - 3.1.4 Berufsbezogene Fremdsprache (Englisch)
- 3.2 Betriebswirtschaftlicher Unterricht
 - 3.2.1 Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr
 - 3.2.2 Rechnungswesen
- 3.3 Fachunterricht
 - 3.3.1 Ernährungslehre und Warenkunde
 - 3.3.2 Qualitätsmanagement und Hygiene
 - 3.3.3 Betriebsorganisation und Marketing
 - 3.3.4 Gästeberatung
 - 3.3.5 Praktische Arbeit
 - 3.3.6 Einführung in Kochen
 - 3.3.7 Einführung in Servieren
- 3.4 Freigegegenstände
 - 3.4.1 Lebende Fremdsprache
 - 3.4.2 Deutsch
 - 3.4.3 Angewandte Informatik
 - 3.4.4 Religion
- 3.5 Unverbindliche Übungen
 - 3.5.1 Bewegung und Sport
 - 3.5.2 SV Käsekenner/in Österreich (bmukk: 17.021/0044-II/1a/2010)
 - 3.5.3 Önologisches Praktikum
 - 3.5.4 Barpraktikum
 - 3.5.5 Kreatives Kochen

3.6 Förderunterricht

1 Stundentafel

Stundentafel - Systemgastronomiefachmann Lehrzeit: 3 Jahre Lehrgang: 1., 2. und 3. Schulstufe (Sst.) - 9,33 Wochen				
	1. Sst.	2. Sst.	3. Sst.	Summe
Allgemeinbildender Unterricht				
Religion	2	2	2	56
Politische Bildung	3	3	3	84
Deutsch und Kommunikation	4	4	4	112
Berufsbezogene Fremdsprache (Englisch)	4	4	3	102
Betriebswirtschaftlicher Unterricht				
Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr	3	3	3	84
Rechnungswesen	4	5	5	131
Fachunterricht				
Ernährungslehre und Warenkunde	3	3	3	84
Qualitätsmanagement und Hygiene	4	4	4	112
Betriebsorganisation und Marketing	4	4	5	121
Gästeberatung	3	3	3	84
Praktische Arbeit	(7)	(6)	(6)	(178)
Einführung in Kochen	3	3	3	84
Einführung in Servieren	4	3	3	94
Gesamtstundenanzahl - ohne Religion	39	39	39	1092
Freigegenstände				
Lebende Fremdsprache	4	4	4	112
Deutsch	4	4	4	112
Angewandte Informatik	6 Module zu je 20 Stunden			
Religion	2	2	2	56
Unverbindliche Übungen				
Bewegung und Sport	2	2	2	56
SV Käsekenner/in Österreich (bmukk: 17.021/0044-II/1a/2010)	1	2	2	47
Önologisches Praktikum	1	2	2	47
Barpraktikum	1	2	2	47
Kreatives Kochen	1	2	2	47
Förderunterricht				

1.1 Umsetzungsbestimmungen zur Stundentafel

Die Pflichtgegenstände „Deutsch und Kommunikation“, „Berufsbezogene Fremdsprache (Englisch)“, „Praktische Arbeit“ werden unter Beachtung der Bestimmungen des TBSchOrgG § 11 geteilt.

Die Pflichtgegenstände „Rechnungswesen“, „Ernährungslehre und Warenkunde“, „Qualitätsmanagement und Hygiene“ und „Betriebsorganisation und Touristik“ werden unter Beachtung der Bestimmungen des TBSchOrgG § 12 in Leistungsgruppen mit vertieftem Bildungsangebot geführt. Dabei ist zusätzlich zu beachten, dass nicht mehr als 3 Pflichtgegenstände in einer Schulstufe leistungsdifferenziert geführt werden.

In den Pflichtgegenständen „Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr“ ist je eine Schularbeit in der 1. bis 3. Schulstufe, im Pflichtgegenstand „Rechnungswesen“ ist eine Schularbeit in der 1. Schulstufe und sind je zwei Schularbeiten in der 2. und 3. Schulstufe zu schreiben.

Der Pflichtgegenstand „Praktikum“ wird in die Unterrichtsgegenstände „Einführung in Kochen“ und „Einführung in Kochen“ geteilt.

Die Freigegegenstände „Lebende Fremdsprache“, „Deutsch“ und „Angewandte Informatik“ und die unverbindliche Übungen „Bewegung und Sport“, „Önologisches Praktikum“, „Bapraktikum“, „Kreatives Kochen“ und „Bierpraktikum“ werden unter Beachtung der Bestimmungen des TBSchOrgG § 13 geführt.

2 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. Die Lehrstoffthemen „Behandlung, Veränderung und Aufbewahrung“ für die einzelnen warenkundlichen Themen werden im Pflichtgegenstand „Speisen- und Menükunde“ vertiefend behandelt.

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 der Schülerin und dem Schüler vor allem die Einsichten in die Zusammenhänge zwischen der theoretischen Erkenntnis und der praktischen Anwendung vermitteln und ihn zum Lernen jener Kochverfahren, Arbeitstechniken und Arbeitsabläufe (Zeitplanung) 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.

3 Bildungs- und Lehraufgaben sowie Lehrstoff und didaktische Grundsätze der einzelnen Unterrichtsgegenstände

3.1 Allgemeinbildender Unterricht

3.1.1 Religion

Siehe Anlage A, Abschnitt II der gültigen Lehrplanverordnung.

3.1.2 Politische Bildung

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 der Einzelnen bzw. 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 sie 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. Schulstufe

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.

Berufliches Umfeld:
Arbeitsrecht. Sozialrecht. Interessenvertretungen.

Soziales Umfeld:
Gemeinschaftsformen - Gemeinschaftsbeziehungen. Gesundes Leben. Umwelt. Medien.
Jugend-schutz. Die Jugendliche bzw. der Jugendliche als Verkehrsteilnehmerin bzw. Verkehrsteilnehmer.

2. Schulstufe

Zeitgeschichte:

Werden und Entwicklung der Republik Österreich.

Österreich in der Völkergemeinschaft:

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

Rechtliche Grundlagen des österreichischen Staates, politisches System Österreichs:

Prinzipien der österreichischen Bundesverfassung. Österreichische Neutralität. Landesverteidigung. Grund- und Freiheitsrechte. Staatsbürgerschaft. Politische Parteien und Verbände. Sozialpartnerschaft.

3. Schulstufe

Rechtliche Grundlagen des österreichischen Staates, politisches System Österreichs:

Wahlen. Direkte Demokratie. Bundesgesetzgebung, Bundesverwaltung. Gerichtsbarkeit. Landesgesetzgebung, Landesverwaltung. Gemeinde. Budget.

Lehrling und Betrieb:

Weiterbildung.

Berufliches Umfeld:

Arbeitsmarkt. Personenverkehr in der Europäischen Union.

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 selbstständig 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 Schülerinnen und Schülern eine selbstständige Meinungsbildung zu ermöglichen.

3.1.3 Deutsch und Kommunikation

Bildungs- und Lehraufgabe

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

Sie sollen durch aktive Erprobung von schriftlichen und vor allem mündlichen Kommunikationsformen Erfahrungen über ihre Sprech- und Verhaltensweisen sammeln, ihren Kommunikationsstil sowie ihre Sprechtechnik verbessern und ihre Rechtschreibkenntnisse festigen und erweitern.

Sie sollen dadurch ihre Kommunikations- und Handlungsfähigkeit verbessern, ihren 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. Schulstufe

Kommunikation:

Elemente und Aufgaben der verbalen und nonverbalen Kommunikation

Schriftliche Kommunikation:

Sammeln und Sichten von Informationen.

Mündliche Kommunikation:

Darstellen von Sachverhalten: berufsspezifische Wortschatzerweiterung, Lesen einer Fachliteratur (Prospekte, Kataloge).

Einfache Reden und Einzelgespräche: Vorbereitung eines kurzen Referates, einer Sachverhaltsdarstellung.

Kommunikationsnormen beim Telefonieren.

Gespräche mit Vorgesetzten und Kolleginnen und Kollegen:

Höflichkeitsnormen. Mitteilungs- und Fragetechniken. Aktives Zuhören.

Gespräche mit Kundinnen und Kunden:

Höflichkeitsnormen. Aktives Zuhören.

Rechtschreibung:

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

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

Kreatives Schreiben:

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

2. Schulstufe

Kommunikation:

Hindernisse und Störungen der verbalen und nonverbalen Kommunikation.

Schriftliche Kommunikation:

Interpretation von Informationen. Erstellen von Berichten (Arbeitsbeschreibungen), Inhaltsangaben und Kurzfassungen (Notiz): Stil und Ausdruck von Texten.

Mündliche Kommunikation:

Einzelgespräche: Kontrollierter Dialog – aktives Zuhören. Sprechtechniken.

Argumentation und Präsentation.

Einfache Gruppengespräche: Gesprächsregeln.

Gespräche mit Kundinnen und Kunden:

Kontaktaufnahme. Bedarfsermittlung. Auftragsannahme.

Rechtschreibung:

Erweiterung des Fachwortschatzes. Festlegung des Fremdwortschatzes. Übungen zum Erheben und Beheben gravierender Rechtschreibfehler. Gebrauch von Wörterbüchern und Nachschlagwerken.

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

Kreatives Schreiben:

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

3. Schulstufe

Schriftliche Kommunikation:

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

Mündliche Kommunikation:

Anspruchsvolle Reden und Einzelgespräche: Moderationstechniken. Videotraining. Reflexion. Rückmeldungen. Beurteilungsbögen.

Gespräche mit Vorgesetzten und Kolleginnen bzw. Kollegen:

Vorstellungsgespräch.

Gespräche mit Kundinnen und Kunden:

Phasen eines facheinschlägigen Beratungsgesprächs. Einfache Telefonate mit Kundinnen und Kunden.

Rechtschreibung:

Erweiterung des Fachwortschatzes. Festigung des Fremdwortschatzes. Übungen zum Erheben und Beheben gravierender Rechtschreibfehler. Gebrauch von Wörterbüchern und Nachschlagwerken.

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

Kreatives Schreiben:

Behandlung von gesellschaftsrelevanten und berufsrelevanten 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 selbstständige 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 abdecken.

Abspraken 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 Kundinnen und Kunden“ hat berufseinschlägig zu erfolgen, weshalb die Zusammenarbeit mit den Lehrerinnen und Lehrern des Fachunterrichtes wichtig ist.

3.1.4 Berufsbezogene Fremdsprache (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 ihren mündlichen und schriftlichen Ausdruck bei der Behandlung und Präsentation von gesellschaftsrelevanten und berufsspezifischen Themen vertiefen können.“

Für die ersten 40 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler sollen

- das Wesentliche des Klassengesprächs und das Wesentliche einfacher themenbezogener Hörtexte verstehen und Einzelheiten heraushören können.
- das Wesentliche einfacher themenbezogener Lesetexte verstehen und Einzelheiten mit Übersetzungshilfen hervorheben können;
- sich themenbezogen mit einfachen Worten und Redewendungen verständlich machen und Rückfragen stellen können;
- Stichworte und Redewendungen notieren, Formulare ausfüllen und einfache Texte umgestalten können.

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

Mündlicher und schriftlicher Ausdruck:

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

Für die zweiten 40 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler sollen

- das Klassengespräch und das Wesentliche authentischer Hörtexte verstehen und wichtige Details heraushören und bearbeiten können;
- das Wesentliche authentischer Lesetexte nach gelegentlichen Rückfragen verstehen und mit Hilfe von Wörterbüchern weiterbearbeiten können;
- sich themenbezogen einfach und im Wesentlichen richtig ausdrücken und an Klassengesprächen teilnehmen können;
- Hör- und Lesetexte zusammenfassen, Konzepte als Hilfe für mündliche Äußerungen und einfache Mitteilungen verfassen können.

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

Mündlicher und schriftlicher Ausdruck:

Behandlung von gesellschaftsrelevanten und berufsspezifischen Themen (Quellenstudium,

Konzeption und Ausarbeitung von komplexen Texten).

Lehrstoff

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

1. Schulstufe

Beruf:

Grundbegriffe der Ernährung und Gesundheit

Lebens- und Nahrungsmittel

Waren und Produkte

Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe

Tourismus und Service, Rezepturen

Arbeitsverfahren und –techniken.

Wirtschaft und Arbeitswelt: Beruf, Arbeitsplatz, Arbeitskolleginnen und Kollegen.

Alltag- und Aktuelles: Selbstdarstellung. Wohnen. Essen und Trinken. Persönliche Interessen.

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

Mündlicher und schriftlicher Ausdruck:

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

2. Schulstufe

Wirtschaft und Arbeitswelt: Spezielle Berufe. Ausbildung. Sicherheit und Umweltschutz.

Beruf:

Grundbegriffe der Ernährung und Gesundheit

Lebens- und Nahrungsmittel

Waren und Produkte

Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe

Tourismus und Service, Rezepturen

Arbeitsverfahren und –techniken.

Alltag und Aktuelles: Kennenlernen. Familie und Freunde. Reisen und Tourismus. Persönliche Interessen. Freizeit. Gesundheit. Ortsangaben.

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

Mündlicher und schriftlicher Ausdruck:

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

3. Schulstufe

Beruf:

Grundbegriffe der Ernährung und Gesundheit

Lebens- und Nahrungsmittel

Waren und Produkte

Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe

Tourismus und Service, Rezepturen

Arbeitsverfahren und –techniken.

Wirtschaft und Arbeitswelt:

Schriftverkehr und Stellenbewerbung. Aufgabenbereiche und Arbeitsbedingungen im Beruf.
Berufliche Auslandsbeziehungen.

Alltag und Aktuelles:

Vorstellungsgespräch. Stellenbewerbung. Zukunftspläne. Gesundheit und Sozialdienste. Nationale und internationale Ereignisse. Reisen und Tourismus.

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

Mündlicher und schriftlicher Ausdruck:

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

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 Stundenausmaß 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 Reparatur-anleitungen, Anzeigen, Produkt- und Gebrauchsinformationen, Geschäftsbriefe, Fachzeitschriften, fördern nicht nur das Leseverständnis, sondern verstärkt auch den Praxisbezug.

Für die Schulung der Sprechfertigkeit eignen sich besonders Partnerinnen- und 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.

3.2 Betriebswirtschaftlicher Unterricht

3.2.1 Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr

Bildungs- und Lehraufgabe

Die Schülerinnen und Schüler sollen das sie 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 Konsumentin bzw. Konsument und Facharbeiterin bzw. Facharbeiter wirtschaftliche Entscheidungen treffen, selbstständig und verantwortungsbewusst handeln können sowie Verständnis für die Vorgänge und Zusammenhänge von Wirtschaft und Ökologie haben.

Lehrstoff

1. Schulstufe

Informations- und Kommunikationstechniken:

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

Schriftverkehr:

Schriftstücke des privaten und betrieblichen Bereiches.

Dokumente und Urkunden:

Arten, Beschaffung, Beglaubigung, Aufbewahrung, Verlust.

Schriftverkehr:

Vollmachten und Antragsformulare.

Verträge:

Rechtliche Grundlagen. Arten, insbesondere Kauf-, Werk- und Versicherungsverträge. Regelmäßiger Ablauf. Wohnraum (Arten, Beschaffung, Finanzierung). Verbraucherschutz. Wertsicherung. Produkthaftung. Normen in der EU.

Schriftverkehr:

Dazugehörige Schriftstücke aus der Sicht der Konsumentin bzw. des Konsumenten.

Volkswirtschaft:

Grundbegriffe. Wirtschaftskreislauf. Markt, Marktformen und Preisbildung.

2. Schulstufe

Verträge:

Kauf-, Werk- und Versicherungsverträge. Unregelmäßiger Ablauf.

Schriftverkehr:

Dazugehörige Schriftstücke aus der Sicht der Konsumentin und des Konsumenten.

Zahlungsverkehr:

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

Schriftverkehr:

Ausfüllen von Formularen.

Volkswirtschaft:

Europäischer Binnenmarkt. Wirtschaftsordnungen. Ökologie. Internationale Wirtschaft.

3. Schulstufe

Informations- und Kommunikationstechniken:

Schriftverkehr:

Schriftverkehr des privaten und beruflichen Bereiches. Dokumente und Urkunden.

Betriebswirtschaft:

Betrieb und Unternehmung. Unternehmensgründung (persönliche, rechtliche, infrastrukturelle und finanzielle Voraussetzungen. Behörden und Kontaktstellen). Unternehmensformen, -führung und -organisation.

Marketing. Zusammenschluss. Auflösung. Gewerblicher Rechtsschutz.

Ausgewählte Kapitel der Wirtschaftspolitik:

Beschäftigungspolitik. Wachstums- und Konjunkturpolitik. Sozialpolitik. Globalisierung der Wirtschaft u.a.

Didaktische Grundsätze

Hauptkriterium für die Auswahl des Lehrstoffes ist der Beitrag zum Verständnis der wirtschaftlichen Zusammenhänge sowie zur Bildung der Schülerin und des Schülers als Konsumentin bzw. Konsument und Facharbeiterin bzw. Facharbeiter.

Der Unterricht soll zweckmäßigerweise von den Erfahrungen der Schülerinnen und 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“.

Referentinnen und 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 siehe Umsetzungsbestimmungen

3.2.2 Rechnungswesen

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 Unternehmens 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. jene, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten, sollen zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen können.

Lehrstoff

1. Schulstufe

Lehrlingsentschädigung:

Entgeltansprüche nach Kollektivvertrag. Berechnung der Bruttoentschädigung, Nettoentschädigung und des Auszahlungsbetrages.

Private Haushaltsplanung:

Erfassen der Einnahmen und Ausgaben.

Berechnung des frei verfügbaren Einkommens.

Sparen und Geldanlage:

Sparformen und Möglichkeiten der Geldanlage.

Berechnung von Zinsen.

Ertragsvergleich.

Ratengeschäft:

Bestimmungen des Konsumentenschutzgesetzes.

Berechnung der Finanzierungskosten.

Vergleich mit anderen Finanzierungsarten.

Privater Einkauf:

Umsatzsteuer, Ab- und Zuschläge.

Berechnung des Einkaufspreises.

Preisvergleich

Währung:

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

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben:
Privater Einkauf. Fremdfinanzierung (Ratengeschäft).

2. Schulstufe

Gesetzliche Bestimmungen der Buchführung:
Aufzeichnungs- und Buchführungspflicht. Formvorschriften. Belege.

Grundzüge der Buchführung:
Bestandsaufnahme (Inventur, Inventar).
Mindestaufzeichnungen. Bestandsverrechnungen (Vermögen, Schulden). Erfolgsverrechnung
(Aufwände, Erträge; Gewinn, Verlust).

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben:
Bilanz- und Erfolgskennzahlen.

3. Schulstufe

Lohnverrechnung:
Lohn und Lohnarten. Entgeltansprüche nach dem Kollektivvertrag. Arbeitnehmerveranlagung.
Berechnung des Bruttolohnes, Nettolohnes und des Auszahlungsbetrages.

Kredit:
Arten. Kreditsicherung. Berechnung von Kreditkosten. Kreditkostenvergleich.

Leasing:
Arten.
Berechnung der Kosten.
Vergleich mit anderen Finanzierungsarten.

Kostenrechnung:
Kosten und Kostenarten. Ermittlung der Kosten.
Berechnung der Zuschlagssätze.

Kalkulation:
Berechnung von Verkaufspreisen.

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben:
Lohnverrechnung. Fremdfinanzierung (Kredit, Leasing). 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 siehe Umsetzungsbestimmungen

3.3 Fachunterricht

3.3.1 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 Produktpäsentation 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

1. Schulstufe

Rechtliche Bestimmungen:

Lebensmittelgesetz. Codex alimentarius Austriacus. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung.

Biologische Grundlagen:

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

Kochverfahren:

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

Psychologie und Ästhetik der Nahrung:

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

Getränke:

Qualitätsmerkmale. Verwendung und Aufbewahrung von alkoholfreien Getränken.

Fachliches Rechnen:

Nährstoff- und Nährwertberechnungen. Energiebedarfs- und Energiegehaltsberechnung.

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben:

Rechtliche Bestimmungen. Fachliches Rechnen.

2. Schulstufe

Pflanzliche und tierische Nahrungsmittel:

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

Speisefolgen:

Menüarten

Nationale und internationale Speisen:

Suppen. Saucen. Vorspeisen. Eiergerichte. Beilagen und Garnituren. Salate.
Gemüse. Fleisch.

Getränke:

Qualitätsmerkmale. Verwendung und Aufbewahrung von alkaloidhaltigen Getränken.

Fachliches Rechnen:

Materialbedarfsberechnungen.

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben:

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

3. Schulstufe

Nationale und internationale Speisen:

Fische, Krusten- und Schalentiere. Kalte Platten. Süßspeisen und Nachspeisen.

Getränke:

Qualitätsmerkmale. Verwendung und Aufbewahrung von alkoholischen Getränken.

Convenienceprodukte:

Lagerung. Verarbeitung. Rezepturen.

Kostformen:

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

Speisefolgen:

Menügestaltung. Korrespondierende Getränke

Fachliches Rechnen:

Materialbedarfsberechnungen.

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben:

Nationale und internationale Speisen. Fachliches Rechnen.

3.3.2 Qualitätsmanagement und Hygiene

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. die Schülerinnen und Schüler, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten, sollen zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen können.

Lehrstoff

1. Schulstufe

Qualitätsmanagement:
Eigenschaften und Merkmale von Qualität. Normen.

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

Abfallwirtschaft:
Rechtliche Vorschriften. Müllvermeidung und –verringerung. Mülltrennung.
Abfallentsorgung und Recycling.

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben:
Qualitätsmanagement.

Hygiene:
HACCP-Konzept.

2. Schulstufe

Qualitätsmanagement:
Aufbau eines Qualitätssicherungssystems. Qualitätsaudits. Zertifizierung nach Normen.

Qualitätssicherung in der Produktion:
Lieferantenbeurteilung. Wareneingangsprüfung. Normen. Planung, Steuerung, Überwachung und Dokument der einzelnen Herstellungsstufen.

Hygiene:
Lebensmittelhygiene. Kontrollsystem und Dokumentation (HACCP-Konzept).

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben:
Qualitätsmanagement.

3. Schulstufe

Qualitätsmanagement:
Erstellen eines Qualitätshandbuches.

Qualitätssicherung im Service:
Aufbau eines Qualitätsmanagementsystems. Implementierung. Methoden und Werkzeuge der Qualitätsverbesserung. Auditierung. Zertifizierung. Qualitätsmotivation und –entlohnung.

Hygiene:
Lebensmittelhygiene. Kontrollsystem und Dokumentation (HACCP-Konzept).

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben:
Qualitätsmanagement.

3.3.3 Betriebsorganisation und Marketing

Bildungs- und Lehraufgabe

Die Schülerinnen und Schüler sollen die Betriebsarten und betrieblichen Organisationen der Systemgastronomie kennen sowie über die betriebs-wirtschaftliche 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. Schulstufe

Tourismus Österreichs:
Bedeutung. Voraussetzungen und Bedingungen.

Systemgastronomiebetriebe:
Arten. Betriebs- und Vertriebsformen.

Marketing in der Gastronomie:
Zielentwicklung für Gästegruppen.

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben:
Betriebsorganisation.

2. Schulstufe

Tourismus in Österreich:
Tourismuseinrichtungen.

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

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben:
Betriebsorganisation.

3. Schulstufe

Tourismus in Österreich:

Trends des Tourismus. Marketing vor Ort.

Marketing in der Gastronomie:

Marktforschung. Analyse über Bedürfnisse und Motive von Gästen. Strategien der Verkaufsförderung. Werbung und Werbemedien. Qualitätssicherung und Erfolgskontrolle.

Gastronomische Veranstaltungen:

Veranstaltungskonzepte. Zielsetzung. Planung und Organisation.

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben:

Marketing in der Gastronomie

3.3.4 Gästeberatung

Bildungs- und Lehraufgabe

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

Lehrstoff

1. Schulstufe

Verkaufpsychologische Grundlagen:
Bedürfnishierarchien. Kaufmotive. Gästetypen.

Kundengespräche und Telefonverkauf:
Umgangsformen. Kontaktaufnahme. Beratung.

Behandeln von Sonderfällen:
Beschwerden.

2. Schulstufe

Kundengespräche und Telefonverkauf:

Bedarfsermittlung und Präsentation.

Behandeln von Sonderfällen:

Reklamation.

3. Schulstufe

Kundengespräche und Telefonverkauf:
Bedarfsermittlung. Präsentation.
Ergänzungsverkauf. Verabschiedung.

Behandeln von Sonderfällen:
Reklamation, Diebstahl.

3.3.5 Praktische Arbeit

Pflichtgegenstände

- Einführung in Kochen
- Einführung in Servieren

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 instand halten 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 instand halten 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.

3.3.6 Einführung in Kochen

Lehrstoff

1. Schulstufe

Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften.

Küchenbereich:

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

Speisen:

Vorbereiten, Zubereiten, Standardisieren und Anrichten von kalten Vorspeisen, Suppen, Saucen, Kalten Platten, Salaten, Eiergerichten.

2. Schulstufe

Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften.

Speisen:

Vorbereiten, Zubereiten, Standardisieren und Anrichten von warmen Vorspeisen, Gemüse, Fleisch, Beilagen und Garnituren.

Speisenfolgen:

Menüarten, Menügestaltung.

3. Schulstufe

Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften.

Speisen:

Vorbereiten, Zubereiten, Standardisieren und Anrichten von Fischen, Krusten- und Schalentieren, Süßspeisen und Nachspeisen.

Speisenfolgen:

Menüarten, Menügestaltung.

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 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 dem Schüler vor allem die Einsichten in die Zusammenhänge zwischen der theoretischen Erkenntnis

und der praktischen Anwendung vermitteln und ihn 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.

3.3.7 Einführung in Servieren

Lehrstoff

1. Schulstufe

Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften.

Serviceorganisation:

Servierregeln. Servierarten. Serviertechniken.

Einrichtung und Zubehör:

Arten. Handhaben. Instandhalten. Pflegen.

Berufsverhalten:

Kleidung. Umgangsformen.

Servierarbeiten:

Mise en place. Büffet- und Restaurantservice.

2. Schulstufe

Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften.

Berufsverhalten:

Umgangsformen und Tischsitten.

Servierarbeiten:

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

Betriebliche Verrechnung:

Verrechnen mit dem Gast.

3. Schulstufe

Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften.

Servierarbeiten:

Mise en place. Büffet- u. Restaurantservice. Zubereiten und Servieren von Getränken.

Betriebliche Verrechnung:

Verrechnen innerbetrieblicher Abläufe mit EDV-Unterstützung.

Gastronomische Veranstaltungen:

Planen. Durchführen.

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 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 dem Schüler vor allem die Einsichten in die Zusammenhänge zwischen der theoretischen Erkenntnis und der praktischen Anwendung vermitteln

und ihn 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.

3.4 Freigegegenstände

3.4.1 Lebende Fremdsprache

Siehe Anlage A, Abschnitt III der gültigen Lehrplanverordnung.

3.4.2 Deutsch

Siehe Anlage A, Abschnitt III der gültigen Lehrplanverordnung.

3.4.3 Angewandte Informatik

Siehe Anlage A, Abschnitt III der gültigen Lehrplanverordnung.

3.4.4 Religion

Siehe Anlage A, Abschnitt II der gültigen Lehrplanverordnung.

3.5 Unverbindliche Übungen

3.5.1 Bewegung und Sport

Siehe Anlage A, Abschnitt III der gültigen Lehrplanverordnung.

3.5.2 SV Käsekenner/in Österreich (bmukk: 17.021/0044-II/1a/2010)

Bildungs- und Lehraufgabe

Die Schülerinnen und Schüler sollen den Kunden in der Auswahl von Käse beraten können. Sie sollen mit Käse sorgfältig umgehen können.

Sie sollen befähigt und motiviert sein, sich in Eigeninitiative zum diplomierten Käsekenner fortzubilden.

Lehrstoff

Geschichte des Käses:

Ursprung des Käses, Entwicklung von der Antike bis heute, Regionale Entwicklungen, Wirtschaftliche Bedeutung des Käses in Geschichte und Gegenwart

Milch als Rohstoff:

Qualitätsmilchgewinnung, Milchbearbeitung und Konservierung, Qualitätsmerkmale und -kontrollen, Zusammensetzung der Milch, Lagerung und Transport von Milchprodukten.

Inhaltsstoffe des Käse:

Nährstoffe, Trockenmasse, Fettgehalt

Herstellung von Käse:

Herstellung verschiedener Arten von Käse, Reifungstypen

Lebensmittelhygiene:

Geltende Hygienerichtlinien, Lebensmittelgesetz

Kalkulation:

Zweck der Kalkulation, Kalkulationsschema mit Erläuterung, Angebotslegung für ein Käsebuffet (Personenanzahl und Anlass vorgegeben)

Käsekunde:

Käsetypen und deren Charakteristik, Käseregionen in Österreich und Europa, Gegenüberstellung österreichischer und internationaler Käsesorten, Verwendung von Käse in der Küche

Einkauf und Lagerung:

Österreichische Käseproduzenten, Auswahl des Käsesortiments, Qualitätskriterien beim Einkauf, Lagerbedingungen, Fachlich richtige Verpackung von Käse

Affinieren:

Möglichkeiten des Affinierens mit praktischen Anwendungen

Degustation:

Ansprache von Käse, Käsebeschreibung, Bewertungskriterien, Fehlerquellen

Harmonie von Käse und Getränken:

Grundregeln der Kombination von Käse mit verschiedenen Getränken, Geschmackskomponenten, Käsegruppierungen und Getränkeleitlinien, Verkostungen von Käse mit unterschiedlichen Getränken

Verkaufsgespräche und Beschwerdemanagement:

Beratung bei der Auswahl des Käseangebotes, Verkaufspsychologie und Verkaufsgespräch, Beschwerdemanagement

Käseservice:

Werkzeuge, Schnitttechniken, Anrichten von Käse mit den passenden Beigaben, verschiedene Brot- und Gebäcksorten, Empfehlung korrespondierender Getränke,

Arten der Präsentation:

Käseteller, -platte, -glocke, -wagen und -buffet

Didaktische Grundsätze

Hauptkriterien sind die Anwendbarkeit in der beruflichen Praxis und der Beitrag zur Förderung der fachlichen Kompetenz und des richtigen Auftretens vor dem Gast bzw dem Kunden. Die SchülerInnen sollen befähigt werden, die erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten im Verkauf anzuwenden und den Grundstein für eine qualifizierte Berufslaufbahn legen.

Ausgehend von den in der Ausbildung erworbenen Fachkenntnissen und fachspezifischen Fertigkeiten sollen spezielle Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten im Umgang mit Käse erworben werden. Dadurch sollen die SchülerInnen befähigt werden, die jeweiligen Bildungsziele zu erreichen.

Der praxisorientierten Bildungs- und Lehraufgabe entsprechend, kommt der Zusammenarbeit mit den Betrieben der Wirtschaft besondere Bedeutung zu. Die Ansprüche der Betriebe (z. B. Hygienerichtlinien im Umgang mit Käse) sollen in der Ausbildung besonders beachtet werden. Außerdem sollen heimische Produkte, ganz besonders jene aus der jeweiligen Region, im Vordergrund stehen.

3.5.3 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

1. Schulstufe

Wein:

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

2. Schulstufe

Beratung:

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

3. Schulstufe

Käse:

Herstellung. Arten. Klassifizierungen. Aufbewahrung. Präsentation.

Didaktische Grundsätze

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

Demonstrationen von Experten der Branche sowie Exkursionen erhöhen die Motivation. Der Umgang mit Fachliteratur ist zu fördern

3.5.4 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

1. Schulstufe

Die Bar:

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

Getränke und Mixgetränke:

Zubereitung. Methoden und Techniken. Arbeitsabläufe. Service.

2. Schulstufe

Garnituren:

Arten. Vor- und Zubereitung. Dekorationsarten.

Standard Mixed Drinks:

Before dinner Cocktails. Medium dry Cocktails. After dinner Cocktails. Long Drinks. Sektkocktails. Fancy Drinks. Alkoholfreie Mixgetränke. Heißgetränke.

3. Schulstufe

Special Mixed Drinks:

Modedrinks. Meisterdrinks. Kreationen.

Didaktische Grundsätze

Der Lehrstoff soll auf die Vorkenntnisse aus den Pflichtgegenständen „Ernährungslehre und Produktkunde“ sowie „Praktische Arbeit“ aufbauen, weshalb die Querverbindung zu pflegen ist.

Demonstrationen von Experten der Branche sowie Exkursionen erhöhen die Motivation. Der Umgang mit Fachliteratur ist zu fördern

3.5.5 Kreatives Kochen

Bildungs- und Lehraufgabe

Die Schülerinnen und Schüler sollen kreative Speisen im Bereich der kalten Küche, der Haute Cuisine und der Patisserie selbstständig herstellen können.

Lehrstoff

1. Schulstufe

Gardemanger:

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

2. Schulstufe

Degustationsmenüs:

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

3. Schulstufe:

Patisserie:

Dekors aus Zucker, Schokolade, Marzipan.

Didaktische Grundsätze

Der Besuch des Unterrichtsgegenstandes erfordert qualifizierte Eingangsvoraussetzungen im Bereich Kochen.

Demonstrationen von Expertinnen bzw. 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.

3.6 Förderunterricht