

**HOTELFACHSCHULE****I. STUNDENTAFEL<sup>1</sup>**

(Gesamtstundenzahl und Stundenausmaß der einzelnen Unterrichtsgegenstände)

A. Pflichtgegenstände	Wochenstunden			Summe	Lehrverpflichtungsgruppe
	1	2.	3.		
<b>1. Religion</b>	2	2	2	6	(III)
<b>2. Allgemeinbildung, Sprache und Medien:</b>					
2.1 Deutsch <sup>3</sup>	3	3	3	9	(I)
2.2 Englisch	3	3	3	9	(I)
2.3 Geschichte und Politische Bildung	0	3	0	3	III
2.4 Biologie und Ökologie	2	0	0	2	III
2.5 Officemanagement und angewandte Informatik	2	2	2	6	II
<b>3. Tourismus und Wirtschaft:</b>					
3.1 Tourismusgeografie	0	0	2	2	III
3.2 Tourismusmarketing <sup>2</sup>	0	3	2	5	II
3.3 Kultur- und Tourismusland Österreich	0	2	0	2	III
3.4 Betriebs- und Volkswirtschaft <sup>3</sup>	2	1	2	5	II
3.5 Rechnungswesen <sup>3</sup>	3	2	3	8	I
3.6 Recht	0	0	2	2	III
<b>4. Gastronomie und Hotellerie:</b>					
4.1 Ernährung	2	0	0	2	III
4.2 Küchenorganisation und Kochen	4	3	3	10	IV
4.3 Serviceorganisation, Servieren und Getränke	4	3	3	10	IVa
4.4 Wahlpflichtbereich: Spezialisierung <sup>4</sup>	0	2	1	3	IVa
<b>5. Betriebspraktikum</b>	3	3	2	8	(Va)
<b>6. Bewegung und Sport; Sportliche Animation</b>	2	2	2	6	(IVa)
<b>Wochenstundenzahl</b>	<b>32</b>	<b>34</b>	<b>32</b>	<b>98</b>	
<b>Schulautonome Wochenstundenzahl</b>	2	2	2	6	I-IV
<b>B. Verbindliche Übung: Persönlichkeitsentwicklung</b>	1	0	0	1	III
<b>Gesamtwochenstundenzahl</b>	<b>35</b>	<b>36</b>	<b>34</b>	<b>105</b>	

**C. Pflichtpraktikum**

Insgesamt 24 Wochen vor Eintritt in die 3. Klasse

**D. Freigegegenstände und unverbindliche Übungen<sup>5</sup>****E. Förderunterricht<sup>5</sup>**<sup>1</sup> Die Stundentafel kann gemäß den Bestimmungen des Abschnittes III schulautonom abgeändert werden.<sup>2</sup> Inkl. Projektmanagement.<sup>3</sup> Mit Computerunterstützung.<sup>4</sup> Folgende Modulkombinationen stehen zur Wahl: Jungsommelier/e Österreich, Käsekenner/in in Österreich oder Jungbarkeeper/in Österreich.<sup>5</sup> Festlegung durch schulautonome Lehrplanbestimmungen (siehe Abschnitt III).

## II. ALLGEMEINES BILDUNGSZIEL

Die dreijährige Hotelfachschule dient im Sinne der §§ 52 und 58 unter Beachtung auf § 2 des Schulorganisationsgesetzes dem Erwerb einer grundlegenden Allgemeinbildung und vermittelt erweiterte Kenntnisse und Fertigkeiten, die zur selbständigen und unselbständigen Ausübung von Berufen in allen Bereichen der Wirtschaft, insbesondere in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft, mit Schwerpunkt Gastronomie und Hotellerie, befähigen.

Die ganzheitlich ausgerichtete Ausbildung orientiert sich an den Zielen von Active Citizenship (aktive Teilnahme an der Gesellschaft), Employability (Beschäftigungsfähigkeit) und Entrepreneurship (unternehmerisches Denken und Handeln), sowie der Befähigung zur Höherqualifizierung auch hinsichtlich der Bereitschaft zu lebenslangem Lernen.

Schwerpunkte sind daher Persönlichkeitsbildung, kundenorientierte Arbeitshaltung, berufliche Mobilität und Flexibilität, Kreativität, Kritikfähigkeit und soziales Engagement, Kommunikationsfähigkeit sowie die Schulung der Fähigkeit, betriebliche Organisationsprobleme unter Beachtung auf ökonomische, ökologische und soziale Gesichtspunkte unter Einsatz moderner technischer Hilfsmittel zu lösen und im Team zu arbeiten.

Durch eine ausgewogene Kompetenzentwicklung in den Bereichen

- Allgemeinbildung,
- Sprache und Kommunikation,
- Tourismus und Wirtschaft,
- Gastronomie und Hotellerie,
- Betriebspraktikum sowie
- Fachpraxis und verpflichtende Praktika

sollen die Absolventinnen und Absolventen zu kritischem Denken sowie nachhaltigem und verantwortungsvollem Handeln befähigt werden.

Die Absolventinnen und Absolventen verfügen daher über folgende Kompetenzen:

- sie verfügen über ein breites Spektrum an Fachwissen und praktischen Fertigkeiten für ihre Berufspraxis;
- sie finden passende Lösungen für spezielle Probleme in ihrem Arbeits- oder Lernbereich;
- sie sind zu logischem, kreativem und vernetztem Denken und verantwortlichem Handeln fähig;
- sie arbeiten selbstständig und kooperieren im Team;
- sie handeln ressourcen- und verantwortungsbewusst unter Beachtung ökonomischer, ökologischer und sozialer Gesichtspunkte;
- sie können Verantwortung für sich selbst und für andere übernehmen;
- sie können selbstständig Arbeitssituationen bewältigen und andere Personen bei Routinetätigkeiten anleiten;
- sie können Sachverhalte in Deutsch in Wort und Schrift ausdrücken und argumentieren sowie in zumindest einer Fremdsprache (Englisch) in vertrauten Situationen kommunizieren;
- sie kennen die Bedeutung der Qualitätssicherung für die zu erstellenden Leistungen;
- sie zeigen im Rahmen der Erledigung ihrer Aufgaben Interesse, Selbstvertrauen, fachliche Kompetenz und positive Arbeitshaltung;
- sie erkennen die Notwendigkeit des berufsbegleitenden Lernens und sind zu eigenständigem Weiterlernen bereit;
- sie erkennen ihren Entwicklungs- und Fortbildungsbedarf, die Notwendigkeit des berufsbegleitenden Lernens und sind zu eigenständigem Weiterlernen befähigt;
- sie verfügen über eine grundlegende Reflexionskompetenz, können ihre eigenen Leistungen einschätzen und entsprechend handeln;
- sie kennen die Bedeutung wertschätzenden Umgangs mit Mitmenschen und verfügen über entsprechende Handlungskompetenz.

Insbesondere verfügen Absolventinnen und Absolventen der Hotelfachschule über selbstsicheres Auftreten und kundenorientierte Arbeitshaltung, können situationsadäquat kommunizieren und haben mindestens 24 Wochen einschlägige Berufserfahrung.

Die Ausbildung führt zu einer verantwortungsvollen Haltung im Umgang mit Menschen, den eigenen und anderen Kulturen, multikulturellen Gesellschaften, sowie zu Gender- und Diversity-Kompetenz (Umgang mit geschlechtsspezifischen Unterschieden und Vielfalt). Die Absolventinnen und Absolventen können den Einfluss von Geschlechterrollenstereotypen auf die eigene persönliche Entwicklung reflektieren und dadurch den eigenen Handlungsspielraum erweitern. Die Ausbildung befähigt zur mündigen Teilnahme an einer demokratischen

Gesellschaft. Sie fördert die Fähigkeit, offen, flexibel und kreativ persönliche, berufliche und gesellschaftliche Herausforderungen anzunehmen und aktiv zu gestalten.

## **LERNERGEBNISSE DES PFLICHTGEGENSTANDES ENGLISCH**

### **Hören**

Die Schülerinnen und Schüler

- können im direkten Kontakt und in den Medien Hauptaussagen und wichtige Details verstehen, wenn Standardsprache<sup>6</sup> gesprochen wird und wenn es um vertraute Themen geht, wie man ihnen normalerweise im privaten, gesellschaftlichen, beruflichen Leben oder in der Ausbildung begegnet;
- können im eigenen Interessens- und Fachgebiet<sup>7</sup> auch Fachdiskussionen verstehen;
- können längeren Redebeiträgen und komplexer Argumentation folgen, sofern die Thematik einigermaßen vertraut ist und der Rede- und Gesprächsverlauf durch explizite Signale gekennzeichnet ist.

### **Lesen**

Die Schülerinnen und Schüler

- können selbstständig lesen, Lesestil und -tempo verschiedenen Texten und Zwecken anpassen und geeignete Ressourcen (Nachschlagewerke, unterstützende Medien) gezielt nutzen;
- verfügen über einen großen Lesewortschatz, haben aber möglicherweise Schwierigkeiten mit seltener gebrauchten Wendungen;
- können lange und komplexe Texte zu allgemeinen und berufsspezifischen Themen aus vertrauten Themenbereichen im Wesentlichen verstehen und ihnen Informationen, Gedanken, Meinungen und Haltungen entnehmen;
- können rasch den Inhalt und die Wichtigkeit von Nachrichten, Artikeln, Berichten und anderen Schriftstücken zu einem breiten Spektrum von Themen erfassen und entscheiden, ob sich ein genaueres Lesen lohnt.

### **An Gesprächen teilnehmen**

Die Schülerinnen und Schüler können

- flüssig und wirkungsvoll über ein breites Spektrum von allgemeinen, kulturellen, beruflichen, gesellschaftlich und persönlich bedeutsamen Themen sprechen;
- dabei die Bedeutung von Ereignissen und Erfahrungen hervorheben, Standpunkte begründen und verteidigen sowie Zusammenhänge zwischen Ideen deutlich machen;
- sich so spontan und fließend verständigen, dass ein Gespräch mit Native Speakers ohne größere Anstrengungen auf beiden Seiten gut möglich ist; der Grad an Formalität ist den Umständen angemessen.

### **Zusammenhängend sprechen**

Die Schülerinnen und Schüler können

- Sachverhalte im Rahmen des eigenen Interessens- und Fachgebiets klar, geordnet und detailliert beschreiben, darstellen und präsentieren;
- dabei wichtige Punkte und relevante Details hervorheben, bestimmte Aspekte genauer ausführen, einen Standpunkt erläutern und alles mit einem angemessenen Schluss abrunden;
- flüssig, klar und detailliert über Erlebnisse und Erfahrungen, Ideen oder Lektüre aus dem privaten, schulischen und beruflichen Umfeld berichten.

### **Schreiben**

Die Schülerinnen und Schüler können

- klare, strukturierte Texte zu verschiedenen Themen aus ihrem Interessens- und Fachgebiet verfassen;
- dabei Standpunkte angemessen darstellen, Entscheidendes hervorheben, Informationen und Argumente aus verschiedenen Quellen zusammenführen und gegeneinander abwägen;
- in schriftlicher Kommunikation im privaten und öffentlichen Bereich Neuigkeiten und Standpunkte mitteilen, Gedanken zu abstrakten und kulturellen Themen ausdrücken, Informationen geben oder erfragen;
- sich in den für das Fachgebiet wesentlichen Bereichen der berufsbezogenen schriftlichen Kommunikation praxisgerecht ausdrücken;
- sich in der schriftlichen Kommunikation angemessen auf die jeweiligen Adressaten oder Adressatinnen beziehen;
- die für die betreffende Textsorte geltenden Kriterien adäquat anwenden;

<sup>6</sup> Standardsprache: inkludiert auch regionale Varianten, sofern sie der Normsprache entsprechen.

<sup>7</sup> umfasst auch die im Unterricht behandelten Themenbereiche.

- die textsortenadäquaten Konventionen der Gestaltung und Gliederung einhalten.

### **Umfang und Qualität des sprachlichen Repertoires<sup>8</sup>**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über folgende

- linguistische Kompetenzen:

Spektrum sprachlicher Mittel (allgemein)

Die Schülerinnen und Schüler

- verfügen über ein hinreichend breites Spektrum sprachlicher Mittel, um klare Beschreibungen zu geben, Standpunkte auszudrücken und etwas zu erörtern;
- suchen dabei nicht auffällig nach Worten und verwenden einige komplexe Satzstrukturen.

Lexikalische Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler

- verfügen über einen großen Wortschatz in ihrem Interessens- und Fachgebiet und in den meisten allgemeinen Themenbereichen;
- können Formulierungen variieren, um häufige Wiederholungen zu vermeiden; Lücken im Wortschatz können dennoch zu Zögern und Umschreibungen führen;
- verwenden den Wortschatz im Allgemeinen mit großer Genauigkeit, obgleich einige Verwechslungen und falsche Wortwahl vorkommen, ohne jedoch die Kommunikation zu behindern.

Grammatikalische Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler zeigen eine gute Beherrschung der Grammatik und machen keine Fehler, die zu Missverständnissen führen.

Phonologische Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler haben eine klare, gut verständliche Aussprache und eine natürliche Intonation erworben.

Orthographische Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler zeigen eine hinreichend korrekte Rechtschreibung und Zeichensetzung, es können sich aber Einflüsse der Erstsprache zeigen.

- soziolinguistische Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler können sich in formellem und informellem Stil überzeugend, klar und höflich ausdrücken, wie es für die jeweilige Situation und die betreffenden Personen angemessen ist.

- pragmatische Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über angemessene sprachliche Mittel, um

- Gespräche auf natürliche Art zu beginnen, in Gang zu halten und zu beenden sowie wirksam zwischen Sprecher- und Hörerrolle zu wechseln;
- in Diskussionen das Wort zu ergreifen;
- beim Formulieren Zeit zu gewinnen und das Wort zu behalten.

Die Schülerinnen und Schüler können verschiedene Verknüpfungsmittel sinnvoll verwenden, um inhaltliche Beziehungen deutlich zu machen und Themenpunkte miteinander zu verbinden.

## **III. SCHULAUTONOME LEHRPLANBESTIMMUNGEN**

### **IIIa. Allgemeine Bestimmungen**

Schulautonome Lehrplanbestimmungen (§ 6 Abs. 1 des Schulorganisationsgesetzes) eröffnen Freiräume durch die Gestaltung der Pflichtgegenstände (ausgenommen ist der Pflichtgegenstand „Religion“), der Freigegegenstände und unverbindlichen Übungen sowie des Förderunterrichts. Für eine sinnvolle Nutzung dieser Freiräume ist die Orientierung an der jeweiligen Bedarfs- und Problemsituation in der Schule oder in der Klasse sowie an den daraus resultierenden Wunsch- bzw. Zielvorstellungen von wesentlicher Bedeutung. Die Nutzung der schulautonomen Freiräume bedarf eines an den Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler, der Schulpartner insgesamt sowie des schulischen, allgemein-kulturellen und wirtschaftlichen Umfeldes orientierten Konzeptes.

<sup>8</sup> Vgl. Trim, John, North, Brian, Coste, Daniel und Sheils, Joseph: Europarat. Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen. Berlin, Langenscheidt, 2001, Kapitel 5.2, Seite 109ff.

Die schulautonomen Lehrplanbestimmungen haben den zur Verfügung stehenden Rahmen an Lehrerwochenstunden und die Möglichkeiten der räumlichen und der ausstattungsmaßige Gegebenheiten der Schule zu beachten.

Schulautonome Lehrplanbestimmungen haben auf das in Abschnitt II umschriebene allgemeine Bildungsziel des Lehrplanes und insbesondere auf die Durchlässigkeit des österreichischen Schulsystems (§ 3 des Schulorganisationsgesetzes) Bedacht zu nehmen.

Die Dauer der Schularbeiten ist durch den Schulgemeinschaftsausschuss innerhalb des vorgegebenen Rahmens für den gesamten Ausbildungsgang fest zu legen.

### **IIIb. Schulautonome Abweichungen von der Stundentafel**

Die zur Verfügung stehenden insgesamt 6 schulautonomen Wochenstunden sind nach Maßgabe folgender Bestimmungen zu verteilen:

1. Schulautonome Vertiefung:  
Es muss entweder
  - innerhalb eines Clusters ein neuer Pflichtgegenstand mit mindestens 4 Wochenstunden eingeführt werden oder
  - das Wochenstundenausmaß der Pflichtgegenstände innerhalb eines Clusters oder der Pflichtgegenstände „Betriebspraktikum“ oder „Bewegung und Sport“, um mindestens 4 Wochenstunden erhöht werden.
2. Darüber hinaus kann mit den allenfalls verbleibenden schulautonomen Wochenstunden das Wochenstundenausmaß anderer Pflichtgegenstände bzw. der verbindlichen Übung erhöht werden.
3. Im Rahmen der schulautonomen Abweichungen bestehen darüber hinaus ab der 2. Klasse folgende Bestimmungen zur Gestaltung von Wahlpflichtbereichen für die Schülerinnen und Schüler (Schüler/innen-Autonomie). Dabei sind jedenfalls die geltenden Eröffnungs- und Teilungszahlen und die Möglichkeit einer übergreifenden Führung in Parallelklassen zu berücksichtigen:
  - (1) Von den gem. IIIb.1. verwendeten Wochenstunden können maximal 2 Wochenstunden zum Angebot eines Wahlpflichtbereiches mit 2 Wahlmöglichkeiten verwendet werden und/oder
  - (2) von den gem. IIIb.2. verwendeten Wochenstunden können bis zu 3 Wochenstunden – maximal jedoch das Wochenstundenausmaß der vorgenommenen Erhöhung - zum Angebot eines Wahlpflichtbereiches mit 2 Wahlmöglichkeiten herangezogen werden.
4. Es sind grundsätzlich nur Stundenerhöhungen durch ganze (Jahres-)Wochenstunden möglich.
5. Die Wochenstunden eines Pflichtgegenstandes können zwischen den Klassen verschoben werden. Darüber hinaus kann die Aufteilung der Wochenstunden zwischen den Semestern einer Klasse verändert werden. Dabei ist ein systematischer, vernetzender und nachhaltiger Kompetenzaufbau zu gewährleisten, d.h. die Pflichtgegenstände sind ohne semesterweise Unterbrechung(en) zu führen.
6. Die Wochenstundenzahl aller Pflichtgegenstände einschließlich der verbindlichen Übung in den einzelnen Klassen darf 38 Wochenstunden nicht überschreiten.
7. Die Gesamtwochenstundenzahl aller Pflichtgegenstände einschließlich der verbindlichen Übung von 105 Wochenstunden darf nicht über- oder unterschritten werden.
8. Im „Wahlpflichtbereich Spezialisierung“ ist vom Standort schulautonom festzulegen, welche der folgenden Module angeboten werden. Ohne Stundenerhöhungen sind in diesem Gegenstand folgende Modulkombinationen möglich: Jungsommelier/e Österreich und Käsekenner/in in Österreich oder Jungbarkeeper/in Österreich und Käsekenner/in in Österreich. Unter Beachtung der Eröffnungs- und Teilungszahlverordnung können auch andere Kombinationen angeboten werden. Die Modulkombinationen sind schulautonom festzulegen und die Schüler/innen müssen eine der angebotenen Modulkombinationen wählen. Die Bildungs- und Lehraufgaben, sowie der Lehrstoff sind passend zur schulautonom gewählten Blockung bzw. Stundenverschiebung zu verteilen.

Wird ein neuer Pflichtgegenstand eingeführt, sind seine nähere Bezeichnung, die Bildungs- und Lehraufgabe des Pflichtgegenstandes sowie der Lehrstoff unter Berücksichtigung der Bildungs- und Lehraufgabe des Clusters schulautonom festzulegen.

Wird das Wochenstundenausmaß bestehender Pflichtgegenstände bzw. der verbindlichen Übung erhöht, sind die Bildungs- und Lehraufgabe sowie der Lehrstoff des Pflichtgegenstandes bzw. der verbindlichen Übung schulautonom zu adaptieren (vertiefende oder erweiternde Kompetenz). Auch hier ist die Bildungs- und Lehraufgabe des Clusters zugrunde zu legen.

Pro Klasse kann 1 schulautonome Variante festgelegt werden. Bei parallel geführten Klassen sind verschiedene Varianten der Schulautonomie möglich, jedoch maximal drei. Voraussetzung hierfür ist eine gesicherte Führung und die Genehmigung durch die Schulbehörde 1. Instanz.

Die schulautonome Stundentafel ist für einen gesamten Ausbildungsgang (1. bis 3. Klasse) zu erstellen und über den gesamten Ausbildungsgang beizubehalten.

### **IIIc. Schulautonome Verteilung der Bildungs- und Lehraufgaben und des Lehrstoffes**

Die Aufteilung der Bildungs- und Lehraufgaben und des Lehrstoffes auf die einzelnen Klassen bzw. Semester kann durch schulautonome Lehrplanbestimmungen abgeändert werden. Dieser Lehrstoffverteilung ist ein alle Klassen umfassendes Gesamtkonzept der Schule zu Grunde zu legen, das auf Querverbindungen zwischen und innerhalb von Unterrichtsgegenständen, die Gewährleistung eines systematischen, vernetzten und nachhaltigen Kompetenzaufbaus und die Durchlässigkeit des österreichischen Schulsystems (§ 3 des Schulorganisationsgesetzes) Bedacht nimmt.

### **IIIId. Freigegegenstände, unverbindliche Übungen und Förderunterricht**

Allfällige Freigegegenstände und unverbindliche Übungen sowie der Förderunterricht sind hinsichtlich ihrer Bezeichnung, ihres Inhaltes und des Stundenausmaßes durch schulautonome Lehrplanbestimmungen festzulegen, wobei die Bestimmungen über die schulautonomen Pflichtgegenstände sinngemäß anzuwenden sind.

## **IV. ALLGEMEINE DIDAKTISCHE GRUNDSÄTZE**

Die Bildungs- und Lehraufgaben stellen verbindliche Lehr- und Lernziele dar. Sie sind immer in Beziehung zur aktuellen Bildungsstufe und in Zusammenhang mit dem Lehrstoff zu verstehen. Der Lehrstoff ist als Rahmen zu sehen, der es ermöglicht, Neuerungen und Veränderungen in Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissenschaft und Technik zu berücksichtigen und die einzelnen Lehrplaninhalte den schulspezifischen Zielsetzungen gemäß zu gewichten bzw. auf regionale Besonderheiten und auf aktuelle Gegebenheiten einzugehen.

Die Ausrichtung des Unterrichts am aktuellen Stand von Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissenschaft und Technik verlangt, dass die Lehrenden ihre fachlichen sowie methodisch-didaktischen Kenntnisse und Fähigkeiten stets weiterentwickeln. Dazu gehört auch die Berücksichtigung aktueller pädagogischer Entwicklungen sowie aktueller Kenntnisse der Humanwissenschaften wie etwa der Gehirnforschung, der Migrationsforschung etc.

Die lernergebnisorientierte Formulierung des Lehrplans ermöglicht auch die Einordnung in das Qualifikationsprofil des Nationalen und Europäischen Qualifikationsrahmens.

### **Unterrichtsqualität:**

Die Lernenden als Persönlichkeiten stehen im Mittelpunkt. Ein wertschätzender und fördernder Umgang ist Grundvoraussetzung für das Gelingen von Unterricht.

Lernen und Lehren stellen den Kernprozess von Schule, Schulentwicklung und Unterricht dar. Daher ist die Unterrichtsentwicklung zentraler Bestandteil der Schulentwicklung des jeweiligen Standortes.

Das im Rahmen der **Qualitätsinitiative Berufsbildung (QIBB)** systematisch eingeführte Regelkreisdanken (Plan-Do-Check-Act) ist für die Unterrichtsplanung und -gestaltung unabdingbar. Die dabei notwendige Zusammenarbeit der Lehrenden erfolgt durch pädagogische Beratungen, die gemeinsame Ausarbeitung von evaluierbaren Lernzielen, die gemeinsame Unterrichtsplanung und Umsetzung, Qualitätssicherung und Evaluierung.

Die Ziele des Unterrichts und die Kriterien der Leistungsfeststellung und Leistungsbeurteilung sind allen Lernenden transparent zu machen.

### **Unterrichtsplanung:**

In allen Unterrichtsgegenständen sind folgende Punkte zu beachten:

- Basis für die **Unterrichtsplanung** sind das allgemeine Bildungsziel, die Bildungs- und Lehraufgaben der Cluster und die ergänzenden Bildungs- und Lehraufgaben der einzelnen Unterrichtsgegenstände sowie gegebenenfalls vorhandene **Bildungsstandards**. Die Unterrichtsplanung ist in der Fachgruppe gemeinsam vorzunehmen und im Klassenlehrer/innen-Team abzustimmen.

- Voraussetzung für **fächerübergreifendes** Denken und Verstehen ist die enge Zusammenarbeit und laufende Absprache aller Lehrenden einer Klasse bzw. des Bildungsganges bei der Planung, Umsetzung und Evaluierung des Unterrichtsprozesses.
- Die organisatorischen Rahmenbedingungen für die erforderliche Koordination in der unterrichtsfreien Zeit sind herzustellen.
- Die **Individualität** der Lernenden ist in allen Unterrichtsgegenständen bei der Unterrichtsplanung und -gestaltung zu berücksichtigen. Es ist von den vorhandenen Kompetenzen der Lernenden auszugehen und sicherzustellen, dass diese ihre Verantwortung für den eigenen Lernprozess auch wahrnehmen können. Dies ist untrennbar mit der Umsetzung geschlechter- und chancengerechten Unterrichts verbunden (individuelle und diskriminierungsfreie Lern-, Entfaltungs- und Entwicklungsmöglichkeiten).
- Der Unterricht ist auf den Kompetenzerwerb auszurichten, wobei die Kompetenzen über die Schulstufen und Semester systematisch, vernetzend und nachhaltig aufzubauen sind. Entsprechende Wiederholungs- und Übungsphasen sind zur Sicherung des Unterrichtsertrages vorzusehen.
- In die Unterrichtsgestaltung sind situative Aufgabenstellungen einzubauen, die der beruflichen Realität entnommen und methodisch aufbereitet werden. Dadurch soll die Identifikation der Lernenden mit berufsrelevanten Funktionen und ihre Handlungsfähigkeit entwickelt und gefördert werden.
- Wesentlich sind die Vermittlung von Fachwissen sowie die Förderung der Entwicklung von Werthaltungen und **Schlüsselkompetenzen**. Die Vermittlung des Lehrstoffes und die Persönlichkeitsentwicklung sind untrennbare Komponenten des Unterrichts. Der Entwicklung personaler und sozialer Kompetenzen der Lernenden ist in allen Unterrichtsgegenständen, vor allem bei gruppen- und projektorientierten Unterrichtsformen, besonderes Augenmerk zu schenken.
- Die Sicherstellung eines optimalen Theorie-Praxis –Transfers ist zu gewährleisten. Die unmittelbare Verknüpfung mit der Lebenssituation der Lernenden fördert das Gelingen dieses Transfers.
- Zur Optimierung der Schuleingangsphase und um alle Lernenden zu eigenverantwortlichem Lernen hinzuführen, empfiehlt sich am Beginn der neunten Schulstufe eine geblockte Einführungsphase, in der die Sicherung grundlegender sozialer und personaler Kompetenzen (zB Teambildung, Eigenverantwortlichkeit, Lernen, gewaltfreie Kommunikation, usw.) im Mittelpunkt steht.
- Fehler sind möglichst als förderliche Lernanlässe zu nutzen. Alle Möglichkeiten individueller Fördermaßnahmen sind dabei auszuschöpfen. Die zur Verfügung stehenden Diagnoseinstrumente sind als Lernstandserhebungen bzw. Lernfortschrittsanalysen, insbesondere aber als Ausgangspunkt für die Planung weiterer Lernphasen einzusetzen.
- Auf den Erwerb von Präsentations- und Medienkompetenz ist besonderes Augenmerk zu legen.
- Der Einsatz von Informations- und Kommunikationstechnologien ist in allen Unterrichtsgegenständen anzustreben.
- Den Lernenden soll des Weiteren die Möglichkeit geboten werden, im Sinne einer individuellen Bildungsplanung nationale und internationale Zertifikate zu erwerben.
- Korrekturhilfen, Wörterbücher und andere digitale und gedruckte Nachschlagewerke, Gesetzestexte, Formelsammlungen sowie andere Arbeitsbehelfe, wie sie in der Realität der Arbeits- und Berufswelt Verwendung finden, sind im Unterricht und fakultativ auch in Prüfungssituationen zu verwenden.
- Die Notwendigkeit wissenschaftlicher Redlichkeit beim Verfassen eigener Arbeiten ist zu beachten und einzufordern.
- Der Unterricht in mehrsprachigen, heterogenen Klassen stellt erhöhte Anforderungen an Lehrende und Lernende, die in gemeinsamer Verantwortung wahrzunehmen sind. Interkulturelles Lernen verbessert die Fähigkeit der Lernenden zur sozialen Interaktion mit Angehörigen anderer Kulturen und ist eine Chance zur Entwicklung der eigenen kulturellen Identität und zur Vorbereitung auf ein Leben in einer multikulturellen Gesellschaft.

- Sprache ist die Basis für Lehr- und Lernprozesse in allen Unterrichtsgegenständen. Für den situationsadäquaten Einsatz und die Weiterentwicklung der Unterrichtssprache Deutsch in Wort (gehobene Umgangssprache) und Schrift (Standardsprache) ist jede/r einzelne Lehrende verantwortlich. Lernende mit Defiziten in der Beherrschung des sprachlichen Registers (Textkompetenz, fachliche Diskurskompetenz) sind in allen Unterrichtsgegenständen angemessen zu fördern.

### **Didaktische Grundsätze des Clusters Allgemeinbildung, Sprache und Medien:**

#### Englisch:

- Die Entwicklung fremdsprachlicher Kompetenzen erfolgt auf Basis jener Kompetenzen, über die die Lernenden im Deutschen sowie gegebenenfalls in ihrer Erstsprache verfügen.
- Der Unterricht ist so zu gestalten, dass die Erweiterung der sprachlichen Kompetenzen als persönliche Bereicherung und als Möglichkeit zum Verständnis anderer Denkweisen erfahren werden kann;
- Die verschiedenen Kompetenzbereiche (Hören, Lesen, Zusammenhängend sprechen, An Gesprächen teilnehmen, Schreiben, Umfang und Qualität des sprachlichen Repertoires) sind vernetzt zu entwickeln.
- In allen Gegenständen sollen authentische Materialien und Impulse verwendet werden, die geeignet sind, die fremdsprachliche und fachsprachliche Kompetenz der Schülerinnen und Schüler zu fördern.
- Die Verwendung der Fremdsprache als Arbeitssprache oder CLIL (Content and Language Integrated Learning) ist anzustreben. Um gesellschaftlichen und globalen Entwicklungen Rechnung zu tragen, sind berufsspezifische Kompetenzen in Verbindung mit sprachlichen Kompetenzen zu sehen.
- Im Sinne der gelebten Internationalität sind Auslandskontakte wie Praktika, Schulpartnerschaften, internationale Projekte etc. zu fördern.

#### Biologie und Ökologie:

Die Arbeitsweise der Naturwissenschaften (zB Experimente, praktische Übungen) ist durchgängig in den Unterricht zu integrieren.

### **Didaktische Grundsätze des Clusters Tourismus und Wirtschaft:**

Vorrangiges Ziel der wirtschaftlichen Bildung ist die Entwicklung eines Verständnisses

- für betriebswirtschaftliche, regionale und globalwirtschaftliche Mechanismen und volkswirtschaftliche Zusammenhänge und
- deren Auswirkungen auf das Lebensumfeld (einschließlich der Chancen von Frauen und Männern).

Im Mittelpunkt steht

- die Vermittlung eines grundlegenden Verständnisses für Zusammenhänge,
- die Fähigkeit zur Einordnung des Gelernten in ein Gesamtsystem und dessen Transfer auf neue Anforderungen bzw. geänderte Rahmenbedingungen sowie
- die praktische Nutzung der vermittelten Kenntnisse und Fertigkeiten und
- die Orientierung des Unterrichts an der Realsituation.

### **Didaktische Grundsätze des Clusters Gastronomie und Hotellerie:**

Zur Sicherung der Berufsfähigkeit ist bei der Unterrichtsplanung und -gestaltung auf eine fundierte Grundbildung und die Anwendbarkeit in der betrieblichen Situation größter Wert zu legen. Die Vernetzung der fachtheoretischen Grundlagen mit der Praxis ist wesentliche Grundlage für ein professionelles Handeln.

Im Mittelpunkt stehen:

- eine professionelle Einstellung zu Dienstleistung;
- das Lösen von berufsspezifischen Aufgaben;
- die Einhaltung von rechtlichen Vorschriften im Bereich Sicherheit und Hygiene;
- die Organisation und Optimierung von Arbeitsabläufen und Logistik des Warenflusses;
- die Entwicklung eines Verständnisses für den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit und
- der bewusste Umgang mit Ressourcen.

### **Didaktische Grundsätze des Pflichtgegenstandes Betriebspraktikum:**



Durch die Fächerverbindung aller Unterrichtsgegenstände mit dem Unterrichtsgegenstand „Betriebspraktikum und angewandtes Projektmanagement“ wird dem unternehmerischen Denken (Entrepreneurship Education) besonders Rechnung getragen.

Die Verknüpfung der im Unterricht erworbenen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten, vor allem aus dem Cluster Gastronomie und Hotellerie, mit der betrieblichen Realsituation vertiefen und festigen die Kompetenzen nachhaltig. Die Betriebspraktischen Übungen und Anwendungen finden vor allem in den Bereichen Küche, Restaurant, Rezeption, Housekeeping und Catering statt und legen besonderen Wert auf die entsprechende situationsbezogene Kommunikation (Aktives Verkaufen, Präsentieren, Moderation, Reklamations- und Beschwerdemanagement, etc.) sowie die Einbindung der erworbenen fachtheoretischen Kenntnisse.

Die Übertragung von (Führungs-)Aufgaben fördert die Selbständigkeit der Schülerinnen und Schüler, diese sind entsprechend dem Ausbildungsniveau durch die Lehrenden anzuleiten bzw. mit steigendem Kompetenzaufbau selbstständig oder im Team auszuführen.

### **Didaktische Grundsätze der Verbindlichen Übung:**

#### Persönlichkeitsentwicklung:

In der verbindlichen Übung ist vor allem Wert auf die konkrete Anwendung und die unmittelbare Nutzung der zu entwickelnden Kompetenzen im Klassenverband (zB im Rahmen eines Klassenrates) zu legen, die theoretische Vermittlung von Inhalten ist auf das Wesentliche zu beschränken.

#### **Unterrichtsmethoden:**

Ein Mix an motivierenden, lernzieladäquaten Unterrichtsmethoden ist anzustreben. Dabei ist Expert/innenwissen zu vermitteln und sind individuelle und selbstgesteuerte Lernprozesse zu ermöglichen und beratend zu begleiten, sowie die Erweiterung von individuellen Handlungsspielräumen für die Schülerinnen und Schüler aufzuzeigen.

#### Bei der Auswahl der **Lehr- und Lernformen** sind folgende Punkte zu berücksichtigen:

- Lernsettings sind so zu gestalten, dass die Lernenden individuelle Stärken zeigen, gehirngerecht lernen und ihre Selbsteinschätzungsfähigkeit weiter entwickeln können.
- Individuelle Begabungen und Potenziale sind unabhängig von vorgefassten Bildern, Zuschreibungen und familiären Rahmenbedingungen zu fördern.
- Tutoring-Modelle sind im Hinblick auf soziales Lernen und solidarisches Handeln anzuwenden.
- Durch offenes Lernen ist die Problemlösungskompetenz der Lernenden zu fördern. Gleichzeitig sind sie zu eigenständiger und selbstverantwortlicher Arbeitsweise in Einzel- und besonders Teamarbeit zu befähigen.
- Praxisorientierte Aufgabenstellungen sowie problem- und handlungsorientierter Unterricht (Projekte, Fallstudien, Fachpraxis und Simulationen) führen die Lernenden zu logischem, kreativem und vernetztem Denken, zu genauem und ausdauerndem Arbeiten, sowie zu verantwortungsbewusstem Entscheiden und Handeln.
- Ein Bezug zum fachpraktischen Unterricht ist in möglichst vielen Unterrichtsgegenständen herzustellen.
- Exkursionen, Lehrausgänge und sonstige Schulveranstaltungen sowie das Heranziehen von Fachleuten aus der Praxis tragen dazu bei, den Lernenden Einblick in die komplexen Zusammenhänge berufsspezifischer Abläufe zu geben.
- Der Besuch kultureller Veranstaltungen und kultureller Institutionen motiviert die Lernenden zur Beschäftigung mit Kunst und Kultur.
- Zur Optimierung der Unterrichtsqualität und des Unterrichtsertrages sollen verschiedene Medien eingesetzt werden, um den Lernprozess zu unterstützen und die erforderliche Medienkompetenz aufzubauen. Die Integration von elektronisch aufbereiteten Lernmaterialien sowie elektronischen Kommunikationsformen soll die Unterrichtsorganisation unterstützen und ergänzen.

- Der Vertiefung ausgewählter Lerninhalte und dem Training grundlegender Fertigkeiten ist der Vorzug gegenüber einer oberflächlichen Behandlung vielfältiger Inhalte zu geben. Besonderer Wert ist dabei auf die Vermittlung der Methoden des jeweiligen Faches zu legen, um eigenständigen Wissens- und Kompetenzerwerb zu erleichtern.
- In allen Unterrichtsgegenständen ist die Dokumentation und Reflexion des stufenweisen Kompetenzerwerbs und damit die Fähigkeit zur Selbsteinschätzung durch die Schülerinnen und Schüler durch geeignete Methoden (zB Portfolio, Lerntagebuch) zu fördern.

### **Unterrichtsorganisation:**

Die Schulleitung hat fächerübergreifenden Unterricht, Blockunterricht, Projektunterricht und offene Lernformen durch eine möglichst flexible Unterrichtsorganisation zu ermöglichen.

Um fächerübergreifendes, vernetztes Arbeiten, insbesondere den Einsatz von kooperativen und offenen Lernformen zu ermöglichen, sind im Stundenplan pro Klasse mindestens 3 zusammenhängende Unterrichtseinheiten vorzusehen. Die dabei im Stundenplan festgelegten Unterrichtsgegenstände sind möglichst im Vorhinein für das Semester bzw. das Jahr zu definieren.

Dafür kommen zB folgende Möglichkeiten in Frage:

- Unterrichtsgegenstände, in denen häufig mit Arbeitsaufträgen im Sinne des kooperativen offenen Lernens gearbeitet wird;
- organisatorische Aneinanderreihung inhaltlich verbundener Unterrichtsgegenstände, zB aus dem Cluster „Tourismus und Wirtschaft“, zur verstärkten Vernetzung der Lerninhalte;
- Unterrichtsgegenstände, in denen fächerübergreifende Projekte und/oder themenzentrierter Unterricht geplant sind.

Das in der Stundentafel vorgesehene Stundenausmaß kann teilweise oder auch ganz in Form von **Blockunterricht** erfüllt werden, wobei die Einhaltung des Gesamtstundenausmaßes sicherzustellen ist. Der Blockunterricht ist so zu organisieren, dass bei allfälligem Fernbleiben von Lernenden jedenfalls eine sichere Beurteilung getroffen werden kann. Bei geblocktem Unterricht ist der nachhaltige Wissens-/Kompetenzerwerb sicherzustellen.

Den Lernprozess fördernde Internettechnologien, Lernplattformen und Online-Dienste helfen, eine Verbindung von Theorie- und Praxisphasen in der Unterrichtsorganisation vorzunehmen und den Unterricht, aber auch Hausübungen und Praktika zu ergänzen. Damit können die Lernenden bei externen Arbeitsformen mit den Lehrenden sowie den Mitschüler/innen elektronisch Kontakt halten.

Lehrstoffinhalte eines Unterrichtsgegenstandes sind durch jene Lehrende zu unterrichten, die über die entsprechende Qualifikation verfügen. Werden verschiedene Lehrende eingesetzt, erfordert dies eine enge Kooperation und eine gemeinsame Leistungsbeurteilung.

### **Pflichtpraktikum**

Das **Pflichtpraktikum** ist in den entsprechenden Unterrichtsgegenständen ausführlich vor- und nachzubereiten. Dabei sind die Lernenden auch hinsichtlich Betriebskategorie und Einsatzbereichen zu beraten. Die Lernenden sind von der Schule zu veranlassen, in geeigneter Weise Aufzeichnungen über ihre Tätigkeit als Praktikant/in zu führen, die in den facheinschlägigen Unterrichtsgegenständen des folgenden Semesters ausgewertet werden können.

Die Schule hat Hilfestellung für das Auffinden geeigneter Praxisstellen zu bieten; sie ist jedoch nicht dafür verantwortlich, dass solche in ausreichender Zahl zur Verfügung stehen.

Das Pflichtpraktikum ist auf Grund einer möglichst präzise gefassten Vereinbarung zwischen einem dem Bildungsziel der Schulart entsprechenden, facheinschlägigen Betrieb und den Lernenden abzuleisten.

Die Schule hat darauf hinzuwirken, dass beim Abschluss von Praktikumsverträgen die relevanten arbeits- und sozialrechtlichen Bestimmungen eingehalten werden. In der Regel sind Praktikant/innenverhältnisse mit Arbeitsverträgen abzusichern, die nach den Vereinbarungen zwischen den Sozialpartnern gestaltet sind.

Die Lernenden sind vor dem Beginn des Praktikums über ihre Rechte und Pflichten als Praktikant/innen und auch darüber hinaus zu informieren, welche Schritte sie bei gravierenden Problemen während des Praktikums setzen sollen.

Praktika können im Inland und auch im Ausland durchgeführt werden; bei Auslandspraktika, welche auch im Hinblick auf fremdsprachliche Kompetenzen empfehlenswert sind, obliegt es der die Schule auf die damit verbundenen Besonderheiten hinweisen. Die Eignung von Praxisstellen ist der Schule im Bedarfsfall mit geeigneten Unterlagen nachzuweisen.

Es empfiehlt sich für die Schule, mit den Betrieben/Praxisstätten, an denen die Lernenden ihre Praxis ableisten, ebenso wie mit Arbeitgeber/innen- und Arbeitnehmer/innenvertretungen, Kontakt zu halten.

Die sachkundige und vertrauensfördernde Beratung der Lernenden durch Direktorin bzw. Direktor, Fachvorständin bzw. Fachvorstand und die Lehrenden der Schule ist gerade im Zusammenhang mit der Gestaltung des Pflichtpraktikums von entscheidender Bedeutung.

## V. LEHRPLÄNE FÜR DEN RELIGIONSUNTERRICHT

### a) Katholischer Religionsunterricht

Siehe die Bekanntmachung BGBl. II Nr. 571/2003 idF BGBl. II Nr. 283/2004.

### b) Evangelischer Religionsunterricht

Siehe die Bekanntmachung BGBl. II Nr. 130/2009.

### c) Altkatholischer Religionsunterricht

Siehe die Bekanntmachung BGBl. Nr. 279/1965.

### d) Islamischer Religionsunterricht

Siehe die Bekanntmachung BGBl. Nr. 421/1983.

### e) Israelitischer Religionsunterricht

Die Bekanntmachung BGBl. Nr. 88/1985 in der jeweils geltenden Fassung ist sinngemäß anzuwenden.

### f) Neuapostolischer Religionsunterricht

Siehe die Bekanntmachung BGBl. Nr. 269/1986.

### g) Religionsunterricht der Kirche Jesu Christi der Heiligen der letzten Tage

Siehe die Bekanntmachung BGBl. Nr. 239/1988.

### h) Syrisch-orthodoxer Religionsunterricht

Siehe die Bekanntmachung BGBl. Nr. 467/1988.

### i) Griechisch-orientalischer (orthodoxer) Religionsunterricht

Siehe die Bekanntmachung BGBl. Nr. 441/1991.

### j) Buddhistischer Religionsunterricht

Siehe die Bekanntmachung BGBl. Nr. 255/1992.

## VI. BILDUNGS- UND LEHRAUFGABEN DER CLUSTER, ERGÄNZENDE BILDUNGS- UND LEHRAUFGABEN UND LEHRSTOFFE DER EINZELNEN UNTERRICHTSGEGENSTÄNDE

### A. Pflichtgegenstände

#### 2. ALLGEMEINBILDUNG, SPRACHE UND MEDIEN

##### **Bildungs- und Lehraufgabe des Clusters:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- Sachverhalte in angemessener Sprache in Wort und Schrift ausdrücken und situationsgerecht kommunizieren;
- kreativ arbeiten;
- Informationen aus unterschiedlichen Quellen beschaffen, filtern, bewerten und gezielt einsetzen;
- berufsspezifische Informations- und Kommunikationstechnologien effizient nutzen und verantwortungsbewusst und rechtskonform einsetzen;
- angemessen – auch medienunterstützt – präsentieren;
- zu Problemen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft kritisch Stellung nehmen;
- bewusst mit Medien umgehen.

#### 2.1 DEUTSCH

1. Klasse:

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

**Die Schülerinnen und Schüler**

- können Wortarten, Satzglieder und Satzarten erkennen, bestimmen und anwenden;
- können grundlegende Regeln der Zeichensetzung und Rechtschreibung anwenden;
- können gängige Fremdwörter verstehen und richtig anwenden;
- können aktiv zuhören;
- können mündlichen Darstellungen folgen, sie verstehen und daraus Kerninformationen entnehmen;
- können passende Gesprächsformen in privaten Sprechsituationen anwenden;
- können sinnerfassend lesen;
- können Fragen verständlich und angemessen in der Standardsprache formulieren und beantworten;
- können Sachverhalte in der Standardsprache darstellen;
- können schriftlichen Texten Informationen entnehmen;
- können Informationen mündlich und schriftlich wiedergeben;
- verfügen über das nötige Textsortenwissen;
- können in Situationen, mit denen sie vertraut sind, mündlich und schriftlich angemessen formulieren;
- haben angemessene Fertigkeiten im Bereich der Sprach- und Schreibrichtigkeit;
- können eigene Texte planen, schreiben und mithilfe von Nachschlagewerken überarbeiten;
- können bewusst mit Medien umgehen.

**Lehrstoff:**

## Sprachbewusstsein:

Erkennen, Bestimmen und Anwenden von Wortarten, Satzglieder und Satzarten.

Erkennen von Satzgrenzen.

Zeichensetzung und Rechtschreibung.

Gängige Fremdwörter.

## Zuhören und Sprechen:

Aktives Zuhören.

Fragen in Standardsprache.

Darstellung von Sachverhalten.

Entnahme von Kerninformationen.

Erkennen von Redeabsichten.

Freies Erzählen, Berichten und Beschreiben.

## Lesen:

Lesetechniken und -strategien.

Herausfiltern von Informationen.

Erfassen der wesentlichen Inhalte.

Verständliches Vorlesen und sinnerfassendes Lesen.

## Schreiben:

Planen, Schreiben und Überarbeiten von Texten.

Textsortenwissen (persönliche Gestaltung von Bewerbung, Lebenslauf, Motivationsschreiben, Erzählung, Bericht, Beschreibung, Inhaltsangabe).

## Reflexion:

Reflexion über die persönliche Lebenssituation.

Hinterfragen des eigenen Medienkonsums.

## 2. Klasse:

## 3. Semester - Kompetenzmodul 3:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

## Die Schülerinnen und Schüler

## Die Schülerinnen und Schüler

- können Wortarten, Satzglieder und Satzarten erkennen, bestimmen und bewusst einsetzen;
- können grundlegende Regeln der Zeichensetzung und Rechtschreibung anwenden;
- können aktiv zuhören;
- können mündlichen Darstellungen folgen, sie verstehen und daraus Detailinformationen entnehmen;
- können Fragen verständlich und angemessen in der Standardsprache formulieren und beantworten;
- können Sachverhalte in der Standardsprache darstellen;
- lesen sinnerfassend;
- können schriftlichen Texten Informationen entnehmen;

- können Kerninformationen aus Medienbeiträgen entnehmen;
- können Informationen ordnen und wiedergeben;
- können Redeabsichten erkennen;
- können Feedback geben und einholen;
- verfügen über das nötige Textsortenwissen;
- können mündlich und schriftlich angemessen formulieren;
- haben angemessene Fertigkeiten im Bereich der Sprach- und Schreibrichtigkeit;
- können Texte planen, schreiben und überarbeiten;
- können Fehler erkennen und damit konstruktiv umgehen;
- können über die gesellschaftliche Realität in Bezug auf ihre Lebenswelt und über Aspekte der Berufs- und Arbeitswelt reflektieren.

**Lehrstoff:**

Wortarten, Satzglieder und Satzarten.  
 Zeichensetzung und Rechtschreibung.  
 Berufsbezogener Wortschatz.

**Zuhören und Sprechen:**

Aktives Zuhören.  
 Fragen in Standardsprache.  
 Darstellung von Sachverhalten. Medienbeiträge.  
 Gestaltendes Vorlesen. Erkennen von Redeabsichten.  
 Feedback.  
 Formulierung einfacher Argumente.

**Lesen:**

Entnahme wesentlicher Informationen aus Texten. Herausfiltern von Detailinformationen.  
 Textsortenwissen (fiktionale und nichtfiktionale Texte, zB Rezepte, Gebrauchsanweisungen, Kataloge, Folder, Broschüren).

**Schreiben:**

Planen, Schreiben und Überarbeiten von Texten.  
 Textsortenwissen (Privatbrief, E-Mail; Mitschrift, Exzerpt, Zusammenfassung, Charakteristik).

**Reflexion:**

Reflexion über Themen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft in Zusammenhang mit der persönlichen Lebenswelt.

**4. Semester - Kompetenzmodul 4:****Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können Regeln der Rechtschreibung und Grammatik anwenden;
- verstehen wesentliche berufsbezogene Fremdwörter und Fachbegriffe und können diese anwenden;
- können an Diskussionen teilnehmen;
- können Kurzpräsentationen vorbereiten und medienunterstützt durchführen;
- können einfache Argumente formulieren und Stellungnahmen abgeben;
- können Informationen einholen, filtern, ordnen, bearbeiten und präsentieren;
- verfügen über das nötige Textsortenwissen;
- können mündlich und schriftlich angemessen formulieren;
- haben angemessene Fertigkeiten im Bereich der Sprach- und Schreibrichtigkeit;
- können Texte planen, schreiben und überarbeiten;
- erkennen Fehler und gehen damit konstruktiv um;
- können über die gesellschaftliche Realität in Bezug auf ihre Lebenswelt und über Aspekte der Berufs- und Arbeitswelt reflektieren;
- können ausgewählte Beispiele aus der Literatur unter Anleitung analysieren;
- können wesentliche Merkmale literarischer Gattungen erkennen;
- können bewusst mit Medien umgehen.

**Lehrstoff:**

Sprachbewusstsein:  
 Rechtschreibung und Grammatik.  
 Fachbegriffe und Fremdwörter aus dem beruflichen Umfeld.

Zuhören und Sprechen:  
 Diskussion.  
 Kurzpräsentationen mit Medienunterstützung.  
 Einfache Argumente.  
 Stellungnahmen.

Lesen:  
 Sammeln von Informationen.  
 Textsortenwissen (lineare und einfache nichtlineare Texte).  
 Unterscheiden von Informationen und Meinungen in Printmedien.

Schreiben:  
 Einsetzen verknüpfender Elemente.  
 Textsortenwissen (persönliche Gestaltung von Bewerbung, Lebenslauf, Motivationsschreiben).  
 Planen, Schreiben und Überarbeiten von Texten.  
 Beschreibung nichtlinearer Texte.

Reflexion:  
 Reflexion über Themen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft in Zusammenhang mit der persönlichen Lebenswelt.  
 Ausgewählte Beispiele aus der Literatur.  
 Wesentliche Merkmale literarischer Gattungen.

3. Klasse - Kompetenzmodul 5:

5. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können Regeln der Rechtschreibung und Grammatik anwenden;
- verstehen wesentliche berufsbezogene Fremdwörter und Fachbegriffe und können diese anwenden;
- können zu Problemen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft kritisch Stellung nehmen;
- können über Aspekte der Berufs- und Arbeitswelt reflektieren;
- können Informationen einholen, filtern, ordnen, bearbeiten und präsentieren;
- verfügen über das nötige Textsortenwissen;
- können Texte planen, schreiben und überarbeiten;
- können nichtlineare Texte beschreiben und analysieren;
- können mündlich und schriftlich adressatengerecht formulieren;
- haben angemessene Fertigkeiten im Bereich der Sprach- und Schreibrichtigkeit;
- können Fehler erkennen und damit konstruktiv umgehen;
- können zu relevanten Themen der Medienberichterstattung kritisch Stellung nehmen;
- können ausgewählte Beispiele aus der Literatur unter Anleitung analysieren;
- können Medien zielorientiert als Informationsquellen nutzen.

**Lehrstoff:**

Sprachbewusstsein:  
 Rechtschreibung und Grammatik.  
 Fachbegriffe und Fremdwörter aus dem beruflichen Umfeld.

Zuhören und Sprechen:  
 Stellungnahme zu relevanten Themen der Medienberichterstattung.  
 Argumentieren und Appellieren. Präsentieren.  
 Adressatenorientiertes und anlassbezogenes Sprechen (einfache monologische und dialogische Gesprächsformen (zB Rede, Beratungsgespräch, Verkaufsgespräch, Bewerbungsgespräch).  
 Nichtlineare Texte.

Lesen:  
 Textsortenwissen (fiktionale und nichtfiktionale Texte).

Schreiben:  
 Teilschritte des Schreibprozesses.  
 Strukturieren von Argumenten.

Nichtlineare Texte.  
Textsortenwissen (Leserbrief, Stellungnahme, Erörterung).

Reflexion:  
Reflexion über Themen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft.  
Zielorientierte Nutzung von Medien als Informationsquellen.  
Ausgewählte Beispiele aus der Literatur.

6. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können Regeln der Rechtschreibung und Grammatik anwenden;
- verstehen wesentliche berufsbezogene Fremdwörter und Fachbegriffe und können diese anwenden;
- können zu Problemen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft kritisch Stellung nehmen;
- können über Aspekte der Berufs- und Arbeitswelt reflektieren;
- können Informationen einholen, filtern, ordnen, bearbeiten und präsentieren ;
- verfügen über das nötige Textsortenwissen;
- können Texte planen, schreiben und überarbeiten;
- können nichtlineare Texte beschreiben und analysieren;
- können mündlich und schriftlich adressatengerecht formulieren;
- haben angemessene Fertigkeiten im Bereich der Sprach- und Schreibrichtigkeit;
- können Fehler erkennen und damit konstruktiv umgehen;
- können zu relevanten Themen der Medienberichterstattung kritisch Stellung nehmen;
- können ausgewählte Beispiele aus der Literatur unter Anleitung analysieren;
- können Medien zielorientiert als Informationsquellen nutzen.

**Lehrstoff:**

Sprachbewusstsein:  
Rechtschreibung und Grammatik.  
Fachbegriffe und Fremdwörter aus dem beruflichen Umfeld.

Zuhören und Sprechen:  
Themen der Medienberichterstattung.  
Argumentieren und Appellieren.  
Nichtlineare Texte.

Lesen:  
Textsortenwissen (fiktionale und nichtfiktionale Texte).

Schreiben:  
Teilschritte des Schreibprozesses.  
Strukturieren von Argumenten.  
Nichtlineare Texte.  
Textsortenwissen (Leserbrief, Stellungnahme, Erörterung).

Reflexion:  
Reflexion über Themen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft.  
Medien als Informationsquellen.  
Ausgewählte Beispiele aus der Literatur.

**Schularbeiten:**

1. Klasse: 2 einstündige Schularbeiten.
2. Klasse: 1 einstündige Schularbeit im 3. Semester, 1 ein- oder zweistündige Schularbeit im 4. Semester.
3. Klasse: 2 zweistündige Schularbeiten.

**2.2 ENGLISCH**

**Ergänzende Bildungs- und Lehraufgabe zum Cluster:**

Die Schülerinnen und Schüler

- erreichen in Englisch das Niveau des Independent Users B1 gemäß GERS<sup>9</sup> in den Fertigkeiten Hören, Lesen, Zusammenhängend sprechen, An Gesprächen teilnehmen sowie zumindest das Niveau A2+ in der Fertigkeit Schreiben;
- können die erworbenen Kompetenzen vernetzt anwenden;
- nehmen im Sinne einer individuellen Bildungsplanung Angebote wahr, in einzelnen Bereichen ein höheres Niveau zu erreichen.

1. Klasse:

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

Die Schülerinnen und Schüler

- verstehen einfache mündliche Kommunikation in alltäglichen und vertrauten Situationen, wenn deutlich und langsam gesprochen wird;
- verstehen in kurzen einfachen Tonaufnahmen, Podcasts, Radionachrichten sowie Videos über vertraute Themen die Hauptpunkte, wenn langsam und deutlich gesprochen wird;
- können kurzen einfachen Alltagstexten und Sachtexten zu vertrauten Themen konkrete Informationen entnehmen und kurze Geschichten verstehen;
- verstehen klar formulierte, kurze und einfache Vorschriften und Anleitungen;
- verstehen kurze und einfache E-Mails, SMS, Einträge in Social Networks, persönliche Briefe etc., in denen auch Gefühle, Wünsche und Erlebnisse beschrieben werden;
- können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen unkomplizierten und direkten Austausch von Informationen in Zusammenhang mit Familie, sozialen Beziehungen, Ausbildung und Freizeit geht;
- können sich in einfachen routinemäßigen Situationen im beruflichen Umfeld (zB im Restaurant) verständigen;
- können sehr einfache Mittel anwenden, um ein kurzes Gespräch zu beginnen und zu beenden;
- können sowohl mündlich als auch schriftlich eine einfache Beschreibung von Menschen, dem persönlichen Umfeld, Alltagsroutinen, Vorlieben oder Abneigungen usw. geben sowie auf einfache Art über Ereignisse und persönliche Erlebnisse berichten;
- können sehr einfache kurze Texte zu vertrauten Themen verfassen und dabei die Sätze mit den häufigsten Konnektoren verbinden;
- verfügen über die der Ausbildungshöhe angemessenen linguistischen, soziolinguistischen und pragmatischen Kompetenzen.

### **Lehrstoff:**

Themen aus dem persönlichen Umfeld der Schülerinnen und Schüler:

zB Familie, Freundeskreis, Freizeit, Interessen, Ausbildung, Wohnen, Alltagsleben, Kleidung, Gesundheit.

Themen aus dem beruflichen Umfeld der Schülerinnen und Schüler:

zB Speisen und Ernährung.

Einfache persönliche mündliche und schriftliche Kommunikation:

zB Mail, Kommunikation in sozialen Netzwerken, Notizen, Mitteilungen, persönliche Gespräche, Einkaufsgespräche, Vereinbarung von Terminen und Treffen, Wegbeschreibung. Einfache Telefonate.

Einfache berufliche mündliche Kommunikation:

zB im Restaurant (Beratung, Erklärung von Speisen).

Einfache Formulare:

zB Anmeldezettel im Hotel oder bei der Einreise, Anmeldung zu einem Kurs/einer Veranstaltung, Log-in auf einer Website.

Die behandelten Kommunikationssituationen bilden die Basis für die systematische Erweiterung des Umfangs und der Qualität des sprachlichen Repertoires.

2. Klasse:

3. Semester - Kompetenzmodul 3:

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

---

<sup>9</sup> Trim, John, North, Brian, Coste, Daniel und Sheils, Joseph: Europarat. Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen. Berlin, Langenscheidt, 2001.



**Die Schülerinnen und Schüler**

- verstehen einfache mündliche Kommunikation in alltäglichen und vertrauten Situationen, wenn in deutlich artikulierter Standardsprache und nicht zu schnell gesprochen wird;
- verstehen in kurzen Radionachrichten und in einfacheren Tonaufnahmen, Podcasts sowie Videos über vertraute Themen die Hauptpunkte, wenn relativ langsam und deutlich gesprochen wird;
- können einfachen Alltagstexten und einfachen Sachtexten zu vertrauten Themen konkrete Informationen entnehmen und einfache Geschichten verstehen;
- verstehen klar formulierte, einfache Vorschriften und Anleitungen;
- verstehen einfache E-Mails, SMS, Einträge in Social Networks, Briefe etc. im persönlichen Bereich und in einfachen Situationen in der Arbeitswelt;
- können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen unkomplizierten und direkten Austausch von Informationen in Zusammenhang mit Familie, sozialen Beziehungen, Ausbildung, Arbeitswelt und Freizeit geht;
- können einfache Mittel anwenden, um ein Gespräch zu beginnen, kurze Zeit in Gang zu halten und zu beenden;
- können sowohl mündlich als auch schriftlich eine einfache Beschreibung von Menschen, dem persönlichen Umfeld, Alltagsroutinen, Vorlieben oder Abneigungen usw. geben sowie auf einfache Art über Ereignisse, persönliche Erlebnisse und Erfahrungen berichten;
- können einfache Texte zu vertrauten Themen verfassen und dabei die Sätze mit den häufigsten Konnektoren verbinden;
- verfügen über die der Ausbildungshöhe angemessenen linguistischen, soziolinguistischen und pragmatischen Kompetenzen;
- können die erworbenen sprachlichen und fachlichen Kompetenzen teilweise vernetzt anwenden.

**Lehrstoff:**

Themen aus dem persönlichen Umfeld der Schülerinnen und Schüler und einfache berufliche Themen:  
zB zwischenmenschliche Beziehungen, Freizeitaktivitäten, Speisen und Ernährung, Beherbergungsbetriebe, Tätigkeitsfelder im Hotel und Restaurant.

Einfache persönliche mündliche und schriftliche Kommunikation:  
Vertiefung und Erweiterung.

Mündliche und schriftliche Kommunikation in einfachen Situationen in der Arbeitswelt:  
insbesondere im Bereich Praxisreflexion, Hotellerie und Gastronomie. Einfache Emails (Anfrage, Reservierung, Bestätigung). Einfache Telefonate.

Die behandelten Kommunikationssituationen bilden die Basis für die systematische Erweiterung des Umfangs und der Qualität des sprachlichen Repertoires.

**4. Semester - Kompetenzmodul 4:****Bildungs- und Lehraufgabe:****Die Schülerinnen und Schüler**

- verstehen mündliche Kommunikation in alltäglichen und vertrauten Situationen, wenn in deutlich artikulierter Standardsprache gesprochen wird;
- verstehen in kurzen Radionachrichten und in einfacheren Tonaufnahmen, Podcasts sowie Videos über vertraute Themen die Hauptaussagen und konkrete Einzelinformationen, wenn relativ langsam und deutlich gesprochen wird;
- können einfachen Alltagstexten und unkomplizierten Sachtexten zu vertrauten Themen konkrete Informationen entnehmen und einfache Geschichten verstehen;
- verstehen klar formulierte, unkomplizierte Vorschriften und Anleitungen;
- verstehen E-Mails, SMS, Einträge in Social Networks, Briefe etc. im persönlichen Bereich und einfachen Situationen in der Arbeitswelt und können adressaten- und situationsadäquat darauf reagieren;
- können sich in einfachen Situationen verständigen, in denen es um einen Austausch von Informationen und Meinungen in Zusammenhang mit Familie, sozialen Beziehungen, Schule, Arbeitswelt und Freizeit geht;
- können einfache Mittel anwenden, um ein Gespräch zu beginnen, kurze Zeit in Gang zu halten und zu beenden;
- können sowohl mündlich als auch schriftlich eine unkomplizierte Beschreibung von Menschen, Lebens- oder Arbeitsbedingungen, Alltagsroutinen, Vorlieben oder Abneigungen usw. geben sowie auf einfache Art über Ereignisse, persönliche Erlebnisse und Erfahrungen berichten;

- können einfache Texte zu vertrauten Themen verfassen und dabei die Sätze mit den häufigsten Konnektoren verbinden;
- können anderen Kulturen und anderen Lebensformen offen gegenüberstehen;
- können ihre sprachlichen Fähigkeiten einschätzen, verfügen über Strategien zum Spracherwerb und nutzen unterschiedliche Formen des Lernens;
- verfügen über die der Ausbildungshöhe angemessenen linguistischen, soziolinguistischen und pragmatischen Kompetenzen;
- können die erworbenen sprachlichen und fachlichen Kompetenzen teilweise vernetzt anwenden.

### **Lehrstoff:**

Themen aus dem persönlichen Umfeld der Schülerinnen und Schüler und einfache berufliche Themen:  
zB zwischenmenschliche Beziehungen, Freizeitaktivitäten, Beherbergungsbetriebe, Tätigkeitsfelder im Hotel und Restaurant.

Persönliche mündliche und schriftliche Kommunikation:  
Vertiefung und Erweiterung.

Mündliche und schriftliche Kommunikation in einfachen Situationen in der Arbeitswelt:  
insbesondere im Bereich Hotellerie und Gastronomie (zB Zimmersuche und -buchung, Rezeptionsgespräche, Gästebetreuung, Beschreibung von Speisen). Einfache Emails. Einfache Telefonate.

Die behandelten Kommunikationssituationen bilden die Basis für die systematische Erweiterung des Umfangs und der Qualität des sprachlichen Repertoires.

3. Klasse - Kompetenzmodul 5:

5. Semester:

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

Die Schülerinnen und Schüler

- verstehen mündliche Kommunikation in einer Reihe von vertrauten Situationen aus dem persönlichen und beruflichen Bereich, wenn in deutlich artikulierter Standardsprache gesprochen wird;
- verstehen in Tonaufnahmen, Podcasts, Radionachrichten sowie Videos über vertraute Themen die Hauptaussagen und konkrete Einzelinformationen, wenn in deutlich artikulierter Standardsprache gesprochen wird;
- können einfachen Alltags- und Sachtexten zu vertrauten Themen wichtige Informationen entnehmen und in unkomplizierten Zeitungsartikeln zu vertrauten Themen die wesentlichen Punkte erfassen;
- verstehen klar formulierte, umfassendere Anweisungen, Vorschriften, Anleitungen, Fragen und Auskünfte in Alltags-, Ausbildungs- und Berufssituationen sowie auf Reisen;
- verstehen E-Mails, SMS, Einträge in Social Networks, Briefe etc. im persönlichen Bereich und einer Reihe von Situationen in der Arbeitswelt und können adressaten- und situationsadäquat darauf reagieren;
- können Informationen aus unterschiedlichen Quellen beschaffen, filtern, bewerten und gezielt einsetzen;
- können sich in einer Reihe von unterschiedlichen Situationen verständigen, in denen es um einen Austausch von Informationen und Meinungen in Zusammenhang mit Familie, sozialen Beziehungen, Schule, Arbeitswelt und Freizeit geht;
- können eine Reihe von sprachlichen Mitteln anwenden, um ein Gespräch zu beginnen, in Gang zu halten und zu beenden;
- können sowohl mündlich als auch schriftlich unkomplizierte Beschreibungen zu verschiedenen vertrauten Themen geben, Meinungen äußern sowie über Ereignisse, persönliche Erlebnisse und Erfahrungen berichten;
- können vorbereitete, unkomplizierte Kurzpräsentationen – auch medienunterstützt – durchführen;
- können unkomplizierte Texte zu vertrauten Themen verfassen und dabei die Sätze mit einer Auswahl an Konnektoren verbinden;
- können kulturelle und geografische Besonderheiten sowie touristische Attraktionen des eigenen Landes identifizieren, diese beschreiben und in ein Besichtigungsprogramm einbetten;
- können anderen Kulturen und anderen Lebensformen offen gegenüberstehen;
- können ihre sprachlichen Fähigkeiten einschätzen, verfügen über Strategien zum Spracherwerb und nutzen unterschiedliche Formen des Lernens;
- verfügen über die der Ausbildungshöhe angemessenen linguistischen, soziolinguistischen und pragmatischen Kompetenzen.
- können die erworbenen sprachlichen und fachlichen Kompetenzen vernetzt anwenden.

**Lehrstoff:**

Themen aus dem persönlichen Umfeld der Schülerinnen und Schüler sowie aktuelle gesellschaftliche und berufliche Themen:

zB Österreich als Tourismusdestination, kulturelle und sprachliche Vielfalt sowie Bedürfnisse und kulturspezifische Verhaltensweisen von Gästen, Anforderungen im Tourismus, Lebenswirklichkeiten Jugendlicher in verschiedenen Ländern.

Einfache mündliche und schriftliche berufsbezogene Kommunikation:

zB Memos, Behandlung von Anfragen, Umgang mit Beschwerden. Arbeitsfelder und -abläufe. Bewerbung. Kommunikationstechnologie.

Persönliche mündliche und schriftliche Kommunikation:

Vertiefung und Erweiterung.

Die Kommunikationssituationen bilden die Basis für die systematische Erweiterung des Umfangs und der Qualität des sprachlichen Repertoires.

6. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- verstehen mündliche Kommunikation in einer Reihe von vertrauten Situationen aus dem persönlichen und beruflichen Bereich, wenn in deutlich artikulierter Standardsprache gesprochen wird;
- verstehen in Tonaufnahmen, Podcasts, Radionachrichten sowie Videos über vertraute Themen die Hauptaussagen und konkrete Einzelinformationen, wenn in deutlich artikulierter Standardsprache gesprochen wird;
- können einfachen Alltags- und Sachtexten zu vertrauten Themen wichtige Informationen entnehmen und in unkomplizierten Zeitungsartikeln zu vertrauten Themen die wesentlichen Punkte erfassen;
- verstehen klar formulierte, umfassendere Anweisungen, Vorschriften, Anleitungen, Fragen und Auskünfte in Alltags-, Ausbildungs- und Berufssituationen sowie auf Reisen;
- verstehen E-Mails, SMS, Einträge in Social Networks, Briefe etc. im persönlichen Bereich und einer Reihe von Situationen in der Arbeitswelt und können adressaten- und situationsadäquat darauf reagieren;
- können Informationen aus unterschiedlichen Quellen beschaffen, filtern, bewerten und gezielt einsetzen;
- können sich in einer Reihe von unterschiedlichen Situationen verständigen, in denen es um einen Austausch von Informationen und Meinungen in Zusammenhang mit Familie, sozialen Beziehungen, Schule, Arbeitswelt und Freizeit geht;
- können eine Reihe von sprachlichen Mitteln anwenden, um ein Gespräch zu beginnen, in Gang zu halten und zu beenden;
- können sowohl mündlich als auch schriftlich unkomplizierte Beschreibungen zu verschiedenen vertrauten Themen geben, Meinungen äußern sowie über Ereignisse, persönliche Erlebnisse und Erfahrungen berichten;
- können vorbereitete, unkomplizierte Kurzpräsentationen – auch medienunterstützt – durchführen;
- können unkomplizierte Texte zu vertrauten Themen verfassen und dabei die Sätze mit einer Auswahl an Konnektoren verbinden;
- können kulturelle und geografische Besonderheiten sowie touristische Attraktionen des eigenen Landes identifizieren, diese beschreiben und in ein Besichtigungsprogramm einbetten;
- können anderen Kulturen und anderen Lebensformen offen gegenüberstehen;
- können ihre sprachlichen Fähigkeiten einschätzen, verfügen über Strategien zum Spracherwerb und nutzen unterschiedliche Formen des Lernens;
- zeigen eine gute Beherrschung des Grundwortschatzes, machen aber noch elementare Fehler, wenn es darum geht, komplexere Sachverhalte auszudrücken oder wenig vertraute Themen und Situationen zu bewältigen;
- können ein Repertoire von einfachen Strukturen und von häufig verwendeten Redefloskeln und Wendungen ausreichend korrekt verwenden, machen aber noch elementare Fehler; trotzdem wird in der Regel klar, was sie ausdrücken möchten;
- verfügen über eine verständliche Aussprache, auch wenn ein fremder Akzent offensichtlich ist und manchmal etwas falsch ausgesprochen wird;
- zeigen eine Rechtschreibung, Zeichensetzung und Gestaltung die exakt genug ist, so dass die Texte größtenteils verständlich sind;
- können die erworbenen sprachlichen und fachlichen Kompetenzen vernetzt anwenden.

**Lehrstoff:**

Themen aus dem persönlichen Umfeld der Schülerinnen und Schüler sowie aktuelle gesellschaftliche und berufliche Themen:

zB Österreich als Tourismusdestination, kulturelle und sprachliche Vielfalt sowie Bedürfnisse und kulturspezifische Verhaltensweisen von Gästen, Anforderungen im Tourismus, Lebenswirklichkeiten Jugendlicher in verschiedenen Ländern.

Einfache mündliche und schriftliche berufsbezogene Kommunikation:

zB Behandlung von Anfragen, Bestellung, Umgang mit Beschwerden.

Persönliche mündliche und schriftliche Kommunikation:

Vertiefung und Erweiterung.

Die Kommunikationssituationen bilden die Basis für die systematische Erweiterung des Umfangs und der Qualität des sprachlichen Repertoires.

**Schularbeiten:**

1. Klasse: 2 einstündige Schularbeiten.

2. Klasse: 1 einstündige Schularbeit im 3. Semester, 1 einstündige Schularbeit im 4. Semester.

3. Klasse: 1 einstündige Schularbeit und 1 ein- oder zweistündige Schularbeit.

**2.3 GESCHICHTE UND POLITISCHE BILDUNG**

2. Klasse:

3. Semester - Kompetenzmodul 3:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können demokratische Prinzipien verstehen und sie in ihrem Umfeld umsetzen;
- können Informationen aus unterschiedlichen Quellen beschaffen, filtern, bewerten und gezielt einsetzen;
- kennen Möglichkeiten politischer Partizipation und sind in der Lage diese zu nutzen;
- kennen unterschiedliche soziale, kulturelle und politische Systeme;
- haben historisches Grundverständnis;
- können das kulturelle Erbe in seiner Relevanz für die gegenwärtige Gesellschaft wahrnehmen;
- können anderen Kulturen und anderen Lebensformen vorurteilsfrei gegenüberstehen;
- kennen historische Zusammenhänge.

**Lehrstoff:**

Moderne Demokratie am Beispiel Österreich:

Das Wahlrecht. Möglichkeiten und Formen der Partizipation. Politische Parteien und andere Akteure.

Grundlagen und Aufgaben des Staates.

Verfassungsprinzipien.

Orientierung in der Zeit.

Österreich und die Welt 1914-1945:

Erster Weltkrieg.

Totalitäre Ideologien und Systeme.

Krisen der Demokratien:

Kommunismus, Nationalsozialismus; Verfolgung, Holocaust und Widerstand.

4. Semester - Kompetenzmodul 4:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- haben historisches Grundverständnis;
- können das kulturelle Erbe in seiner Relevanz für die gegenwärtige Gesellschaft wahrnehmen;
- können anderen Kulturen und anderen Lebensformen vorurteilsfrei gegenüberstehen;
- können Informationen aus unterschiedlichen Quellen beschaffen, filtern, bewerten und gezielt einsetzen;

- kennen historische Zusammenhänge;
- kennen unterschiedliche soziale, kulturelle und politische Systeme;
- nehmen aktuelle Zeitgeschehnisse wahr und erkennen ihre historische Dimension;
- können soziale und politische Situationen und Vorgänge analysieren und beurteilen.

**Lehrstoff:**

Zweiter Weltkrieg und direkte Folgen.

Europa und die Welt nach 1945:  
Kalter Krieg, Europäische Integration.  
Österreich von 1945 bis heute.

Aktuelles Zeitgeschehen.  
Rolle der Medien.

## 2.4 BIOLOGIE UND ÖKOLOGIE

1. Klasse:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- besitzen Grundkenntnisse über Aufbau, Funktion und Erkrankungen ausgewählter Organsysteme des menschlichen Körpers;
- können Maßnahmen zur Gesunderhaltung setzen;
- wissen über Gesundheitsvorsorge im Reisetourismus Bescheid;
- können Naturkreisläufe beschreiben;
- kennen die Bedeutung von Umwelt- und Naturschutz;
- wissen um die Bedeutung nachhaltiger Nutzung natürlicher Ressourcen Bescheid;
- können sinnvolle ökologische Maßnahmen im Tourismus setzen;

**Lehrstoff:**

Grundlagen:

Zelle und Mikrobiologie

Menschliche Organsysteme, Erkrankungen und Maßnahmen zur Gesunderhaltung (wahlweise):  
Herz-Kreislauf-System (Zivilisationserkrankungen). Atmungssystem (Rauchen, Asthma). Nervensystem (Sucht, Alzheimer, Parkinson, Depression, burn out). Urogenitalsystem (Sexualhygiene, Familienplanung, Infertilität, Geschlechtskrankheiten). Immunsystem (Allergien, Asthma, Impfungen). Hormonsystem (Diabetes). Bewegungssystem (Ergonomie).

Reisekrankheiten und -prophylaxe

Ökologie:

Ökologische Grundlagen. Naturkreisläufe. Umwelt- und Naturschutz. Ressourcen (fossile Rohstoffe, Wasser, Nahrung, Raum, Luft). Ökologische Maßnahmen im Tourismus

## 2.5 OFFICEMANAGEMENT UND ANGEWANDTE INFORMATIK

1. Klasse:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können Computersysteme unterscheiden und daraus Kaufentscheidungen ableiten;
- können Dateien lokal und online verwalten;
- können Netzwerkressourcen nutzen;
- können grundlegende Sicherheitsmaßnahmen setzen und überprüfen;
- können Hilfsquellen nutzen;
- können Ö-normgerechte Dokumente erstellen, formatieren und korrigieren;
- können Bilder und Grafiken anpassen und einfügen;
- können in einem Präsentationsprogramm Vorlagen erstellen und verwenden;
- können Präsentationen zielgruppenorientiert erstellen;
- können erweiterte Funktionen eines Präsentationsprogramms sinnvoll einsetzen;

- können online recherchieren;
- können verantwortungsbewusst online kommunizieren;
- können mit Daten sicher umgehen;
- kennen Grundzüge des Urheberrechts.

**Lehrstoff:**

Grundlagen der Informationstechnologie:  
Computersysteme, Hardwarekomponenten. Betriebssysteme und Arbeiten im Netzwerk.

Grundlagen der IT Security:  
Schutz vor Schadsoftware und Datensicherung.

Textverarbeitung:  
Grundlagen eines Textverarbeitungsprogramms, Richtlinien und Normen, persönliche Schriftstücke.

Bildanpassung und Bildformate.

Präsentation:  
Erweiterte Techniken eines Präsentationsprogramms, Vertiefung.

Internet und Internetdienste.

Gesetzliche Bestimmungen:  
Grundzüge des Urheberrechts.

2. Klasse:

3. Semester - Kompetenzmodul 3:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- einfache Berechnungen durchführen;
- einfache Funktionen effizient einsetzen;
- spezielle Formatierungen durchführen;
- Daten aufgrund konkreter Anweisungen filtern;
- Daten grafisch darstellen;
- mit einem Grafik- und Bildbearbeitungsprogramm Bilder korrigieren und optimieren;
- Grafikformate unterscheiden und erklären;
- Grafikformate ausgabeorientiert verwenden.

**Lehrstoff:**

Tabellenkalkulation:  
Grundlagen eines Tabellenkalkulationsprogramms.

Grafik- und Bildbearbeitung:  
Grundlagen der Bildbearbeitung.

4. Semester - Kompetenzmodul 4:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- geschäftliche Schriftstücke erstellen;
- Seriodokumente mit einfachen Bedingungen erstellen;
- mit Format- und Dokumentvorlagen arbeiten;
- Texte durch visuelle Maßnahmen verstärken;
- Tabellen und Formulare erstellen;
- Elemente aus anderen Programmen einbinden.

**Lehrstoff:**

Textverarbeitung:  
Geschäftliche Schriftstücke, Vertiefung.

Anwendungsübergreifende Verknüpfungen.

## 3. Klasse - Kompetenzmodul 5:

## 5. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können umfangreiche Schriftstücke erstellen;
- können individuelle Vorlagen erstellen;
- können berufsfeldspezifische Publikationen und Werbemittel erstellen;
- können Dokumente für die digitale Weitergabe und den Druck optimieren;
- können mit Hilfe sozialer Medien Online-Inhalte verantwortungsbewusst redaktionell bearbeiten;
- können Daten online verwalten;
- kennen datenschutzrechtliche Bestimmungen;
- kennen neue IT-Technologien und deren Folgen im gesellschaftlichen Zusammenhang

**Lehrstoff:**

Textverarbeitung/Publishing:

Umfangreiche Schriftstücke, Vertiefung, Publikationen, Werbemittel.

Online-Kommunikation, soziale Netzwerke. Online-Dateimanagement.

Datenschutz und eGovernment.

## 6. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können umfangreiche, berufsfeldspezifische Schriftstücke und Dokumente unter Einhaltung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen erstellen;
- können Adressen, Aufgaben und Termine verwalten;
- kennen aktuelle IT-Technologien und entsprechende Anwendungsszenarien.

**Lehrstoff:**

Adress-, Aufgaben- und Terminverwaltung.

Neue Medien und Technologien.

**Schularbeiten:**

1. Klasse: 2 einstündige Schularbeiten.

2. Klasse: 1 ein- oder zweistündige Schularbeit im 3. Semester, 1 ein- oder zweistündige Schularbeit im 4. Semester.

3. Klasse: 2 ein- oder zweistündige Schularbeiten.

**3. TOURISMUS UND WIRTSCHAFT****Bildungs- und Lehraufgabe des Clusters:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können die Wirtschaft, insbesondere die Tourismus- und Freizeitwirtschaft, als positiv gestaltbaren Teil der Gesellschaft wahrnehmen;
- kennen grundlegende gesamtwirtschaftliche Zusammenhänge und können daraus Schlussfolgerungen für ihr Leben ziehen;
- können über wesentliche kulturelle, wirtschaftliche, geografische und rechtliche Gegebenheiten Österreichs kommunizieren;
- sind fähig sich eigene Meinungen zu bilden, Standpunkte zu touristischen und kulturellen Themen zu beziehen und in der Diskussion zu vertreten;
- können unternehmerisches Denken und Handeln wertschöpfend und produktiv einzusetzen;
- kennen Stärken, Schwächen und Zusammenhänge wirtschaftlicher und touristischer Projekte und können Entscheidungen treffen;
- verfügen über rechtliche und wirtschaftliche Grundkenntnisse aus der Sicht des Unternehmers/der Unternehmerin, des Arbeitnehmers/der Arbeitnehmerin und der Konsument/innen.

**3.1 TOURISMUSGEOGRAFIE**

## 3. Klasse - Kompetenzmodul 5:

## 5. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- verfügen über grundlegende topografische Kenntnisse regionaler und überregionaler Tourismusdestinationen;
- wissen über nationale und internationale touristische Regionen und deren Potential national und international Bescheid;
- kennen grundlegende human- und physiogeografische Zusammenhänge touristischer Quell- und Zielländer;
- sind in der Lage geografische Informationen zu beschaffen, zu bewerten und situationsadäquat einzusetzen;
- verstehen die Begrenztheit der Ressourcen, können Nutzungskonflikte begründen und kennen ökologische Krisen und deren möglichen Auswirkungen für den Tourismus.

**Lehrstoff:**

Physiogeografische und humangeografische Gliederung der Erde. Großräumliche Gliederung überregionaler Reisedestinationen.

Touristisches Potential bestimmter Räume.  
Reiseplanung.

## 6. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- verfügen über grundlegende topografische Kenntnisse regionaler und überregionaler Tourismusdestinationen;
- wissen über nationale und internationale touristische Regionen und deren Potential national und international Bescheid;
- kennen grundlegende human- und physiogeografische Zusammenhänge touristischer Quell- und Zielländer;
- sind in der Lage geografische Informationen zu beschaffen, zu bewerten und situationsadäquat einzusetzen;
- verstehen die Begrenztheit der Ressourcen, können Nutzungskonflikte begründen und erkennen ökologische Krisen und deren möglichen Auswirkungen für den Tourismus;

**Lehrstoff:**

Topografische und großräumliche Kenntnisse österreichischer Tourismusregionen. Natur- und kulturräumliches Potential Österreich.

Landschafts- und Naturschutz.

**3.2 TOURISMUSMARKETING**

## 2. Klasse:

## 3. Semester - Kompetenzmodul 3:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- sind in der Lage die wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus im regionalen, nationalen und internationalen Kontext zu interpretieren;
- können die Stellung und Bedeutung spezifischer Tourismusregionen im nationalen Vergleich gegenüberstellen;
- verstehen die Relevanz der wirtschaftlichen, politischen, gesellschaftlichen und technologischen Entwicklungen für die Tourismuswirtschaft;
- können die Zielsetzung des Nachhaltigkeitsprinzips für die Welt des Tourismus und der Freizeit erkennen und diese im beruflichen Alltag umsetzen;



**Lehrstoff:**

„System Tourismus“ und externe Rahmenbedingungen. Historische Entwicklung des Tourismus. Wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus (regional, national und international). Tourismusstatistiken. Touristisches Angebot (Voraussetzungen, Fallbeispiele). Bedürfnisse, Reisemotive und Trends im Tourismus. Nachhaltigkeit im Tourismus (zB Sanfter Tourismus).

## 4. Semester - Kompetenzmodul 4:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- erkennen die Bedeutung der Marktforschung als Grundlage marktorientierten Handelns und wenden einfache Marktforschungsmethoden an;
- können Institutionen und Organisationen der Tourismus- und Freizeitwirtschaft und deren Aufgaben und Strukturen auf Orts-, Regional-, Landes- und Bundesebene beschreiben;
- erkennen die Chancen für Kooperationen und Möglichkeiten internationaler Vernetzungen;
- können touristische Kleinprojekte in Teams entwickeln und präsentieren.

**Lehrstoff:**

Grundlagen des Marketings (Philosophie, Ziele und Positionierung). Marktforschung (Methoden und Arten).

Organisatorische Grundlagen des Tourismus.

Grundzüge des Projektmanagements.

Projektmanagement-Fallbeispiele (z. B anhand spezifischer Tourismusregionen).

## 3. Klasse - Kompetenzmodul 5:

## 5. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- sind in der Lage Projektmanagement-Tools im Bereich der Tourismus- und Freizeitwirtschaft anzuwenden;
- setzen die einzelnen Marketing-Instrumente aufgabenspezifisch und zielgerichtet ein;
- sind fähig, die Vermarktungschancen von naturnahen Tourismusangeboten zu erkennen und zu bewerten.

**Lehrstoff:**

Projektmanagement. Fallbeispiele.

Marketing-Instrumente.

## 6. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen die Grundzüge der Markenentwicklung;
- sind fähig, die Vermarktungschancen von Tourismusangeboten zu erkennen und zu bewerten;
- sind in der Lage, Fallbeispiele unter Einbeziehung der bisher erworbenen Kompetenzen, zu analysieren.

**Lehrstoff:**

Grundzüge der Markenentwicklung.

Ausgewählte Fallbeispiele.

**3.3 KULTUR- UND TOURISMUSLAND ÖSTERREICH**

## 2. Klasse:

## 3. Semester - Kompetenzmodul 3:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- verstehen die Begriffe Kultur- und Tourismusland Österreich;
- erkennen den Stellenwert und die wirtschaftlichen Chancen der Verbindung von Kultur, Kunst, sowie regionaler Besonderheiten und Tourismus;
- können ihre Umgebung mit allen Sinnen wahrnehmen;
- können einen Überblick über das wesentliche österreichische Kulturangebot geben.

**Lehrstoff:**

Begriffsklärungen (Kultur, Kulturtourismus, Kulturreise, regionale Identität, Kulturlandschaft, Klischees).

Kulturtourismus als Säule des österreichischen Tourismus (Statistiken).

Wesentliches österreichisches Kulturangebot anhand ausgewählter Beispiele: Festspiele, Festivals, Theater, Musik, Brauchtum, Volkskultur, Kulturdenkmäler, Museen, Ausstellungen, Erlebniswelten, Landschaftskunst, Architektur, Film, Weltkulturerbe.

Bewusste Wahrnehmung.

4. Semester - Kompetenzmodul 4:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- erkennen den Einfluss der Kultur auf die persönliche und gesellschaftliche Entwicklung;
- können ihre Wahrnehmung kultureller Erscheinungsformen unter Verwendung korrekter Fachtermini beschreiben;
- können wesentliche kulturelle Erscheinungsformen stilistisch einordnen.

**Lehrstoff:**

Kulturelle Erscheinungsformen.

Ausgewählte aktuelle Kulturströmungen.

### 3.4 BETRIEBS- UND VOLKSWIRTSCHAFT

1. Klasse:

**Bildungs- und Lehraufgaben**

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen den Einfluss und die Bedeutung von Wirtschaft im täglichen Leben und können die Auswirkungen des Wirtschaftens einschätzen;
- verstehen das Zusammenwirken der einzelnen Teilnehmer am Wirtschaftsleben;
- können das ökonomische Prinzip erklären und mit dem Anspruch auf Nachhaltigkeit verbinden;
- verstehen die grundlegende Funktionsweise von Märkten, insbesondere der Tourismus- und Freizeitwirtschaft;
- können betriebs- und volkswirtschaftliche Ziele gegenüberstellen;
- können touristische Betriebe und deren Aufgaben erklären;
- können Arbeitsteilung in touristischen Betrieben erklären und beurteilen;
- kennen die grundlegenden Rechte und Pflichten von Arbeitgeber/innen und Arbeitnehmer/innen;
- können ihr Wissen über den Kaufvertrag situationsgerecht anwenden;
- können Kaufvertragsverletzungen sowohl durch den Käufer als auch durch den Verkäufer erkennen und sinnvolle Lösungen vorschlagen;
- kennen das Konsumentenschutzgesetz und Produkthaftungsgesetz in Grundzügen;
- kennen die verschiedenen Arten der Kommunikation im Geschäftsleben und können diese anwenden;
- können Geschäfte im Internet korrekt abwickeln und mögliche Konsequenzen abschätzen.

**Lehrstoff:**

Grundlagen der Wirtschaft:

Wirtschaftsteilnehmer. Wirtschaftskreislauf. Funktionsweise und Formen von Märkten. Arbeitsteilung. Produktionsfaktoren. Volkswirtschaftliche Ziele (magisches Vieleck). Betriebswirtschaftliche Ziele.

Tourismus & Freizeitwirtschaft:

Angebot und Nachfrage im Tourismus, Betriebsarten.

Vorbereitung auf die Berufstätigkeit:  
Arbeitsrechtliche Grundlagen.

Kaufvertrag:

Grundlagen (Phasen, Voraussetzungen für das Zustandekommen, Bestandteile, Zahlungsformen).  
Vertragswidrige Erfüllung des Kaufvertrages. E-Commerce. Konsumentenschutzgesetz. Produkthaftungsgesetz.  
Schriftverkehr in Zusammenhang mit dem Kaufvertrag.

2. Klasse:

3. Semester - Kompetenzmodul 3:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- Aufgaben des Personalmanagements aus Sicht eines touristischen Unternehmens erläutern;
- die notwendigen fachlichen und sozialen Kompetenzen der Mitarbeiter/innen in der Hotellerie und Gastronomie beschreiben;
- Maßnahmen zur Mitarbeitermotivation und Humanisierung des Arbeitsplatzes vorschlagen;
- die aktuelle Arbeitsmarktsituation, insbesondere jene der Tourismus- und Freizeitwirtschaft einschätzen.

**Lehrstoff:**

Personalmanagement:

Personalplanung. Personalauswahl. Personaleinsatz. Personalfreisetzung. Personalentwicklung und –beurteilung.  
Motivation. Humanisierung des Arbeitsplatzes.

Volkswirtschaft:

Humankapital. Arbeitsmarkt. Arbeitslosigkeit.

4. Semester - Kompetenzmodul 4:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können die grundlegenden Aufgaben der Unternehmensführung erklären;
- können Führungsstile und Managementkonzepte erläutern;
- kennen die gesamtwirtschaftliche Bedeutung von Corporate Social Responsibility und Nachhaltigkeit.

**Lehrstoff:**

Unternehmensführung:

Managementfunktionen, -konzepte. Führungsstile. Corporate Social Responsibility und Nachhaltigkeit im Tourismus.

3. Klasse - Kompetenzmodul 5:

5. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können mögliche Wege zur Entwicklung einer eigenen Geschäftsidee aus dem Bereich Tourismus- und Freizeitwirtschaft aufzeigen;
- können rechtliche und organisatorische Rahmenbedingungen der Unternehmensgründung, vor allem aus dem Bereich Hotellerie und Gastronomie, beschreiben;
- können die wesentlichen Bestandteile eines einfachen Businessplans im Überblick nennen;
- kennen Finanzierungsalternativen;
- können Informationen über Förderungen in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft einholen;
- können Ursachen für die Überschuldung im privaten und unternehmerischen Bereich erkennen und Informationen zur Sanierung einholen.

**Lehrstoff:**

Unternehmensgründung:

Entwicklung einer Geschäftsidee (Kreativitätstechniken). Rechtliche und organisatorische Rahmenbedingungen der Unternehmensgründung (zB gewerberechtliche Grundlagen, Rechtsformen). Inhalte des Businessplans.

Finanzierung und Förderungen im Tourismus.

6. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- einfache Formen der Veranlagung erklären;
- Risiken im Privat- und Unternehmensbereich erkennen und kennen unterschiedliche Lösungsansätze;
- Versicherungen auswählen, um die Folgen von Risiken zu minimieren;
- wesentliche Messgrößen der Volkswirtschaft erklären.

**Lehrstoff:**

Kreditinstitute:

einfache Formen der Veranlagung.

Versicherungen.

Volkswirtschaftliche Grundlagen:

Konjunktur. Geld- und Fiskalpolitik.

Geldwert:

Inflation. Deflation.

### 3.5 RECHNUNGSWESEN

1. Klasse:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Grundrechnungsarten anwenden und Ergebnisse schätzen;
- die Aufgaben, rechtlichen Grundlagen und die Bedeutung des Rechnungswesens für die betriebliche Praxis erklären;
- die Grundlagen des Umsatzsteuerrechts erklären und anwenden;
- branchentypische Belege prüfen, organisieren;
- Belege und Geschäftsfälle in der Einnahmen-Ausgaben-Rechnung erfassen;
- die erforderlichen Nebenbücher der Einnahmen-Ausgaben-Rechnung führen;
- den Erfolg der Einnahmen-Ausgaben-Rechnung ermitteln und analysieren sowie notwendige Maßnahmen ableiten;
- die Zahllast ermitteln und die Umsatzsteuervoranmeldung erstellen.

**Lehrstoff**

Wirtschaftliches Rechnen (zB Prozentrechnung, Ergebnisse schätzen). Aufgaben und gesetzliche Rahmenbedingungen des Rechnungswesens. Beleg. Belegorganisation inkl. Formvorschriften.

Einnahmen-Ausgaben-Rechnung:

Rechtliche Bestimmungen. Vorgeschriebene Aufzeichnungen anhand von Belegen inkl. Umsatzsteuer. Kassa-Bankbuch. Wareneingangsbuch. Anlagenverzeichnis. Umsatzsteuervoranmeldung. Erfolgsermittlung.

2. Klasse:

3. Semester - Kompetenzmodul 3:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- die wesentlichen Unterschiede zwischen Einnahmen-Ausgaben-Rechnung und Doppelter Buchhaltung erklären;
- einfache Bilanzen sowie Gewinn- und Verlustrechnungen erstellen;
- auf Basis von branchentypischen Belegen und Geschäftsfällen Buchungssätze bilden und deren Erfolgsauswirkung beurteilen;
- einfache Geschäftsfälle aus dem Bereich Tourismus- und Freizeitwirtschaft in der Doppelten Buchhaltung auf Konten erfassen, diese Konten abschließen;
- den Erfolg ermitteln, das Ergebnis interpretieren und Maßnahmen zur Verbesserung vorschlagen.

**Lehrstoff:**

Einführung in die doppelte Buchführung. Inventar. Inventur und Bilanz. Kontenrahmen. Kontenplan. Erfassung einfacher Geschäftsfälle in der doppelten Buchführung auf Konten inkl. Abschluss und Erfolgsermittlung.

Verbuchung branchentypischer laufender Geschäftsfälle auch anhand von Belegen (einschließlich Umsatzsteuer):

Anlagenkäufe. Wareneinkäufe. Warenverkäufe. Verbuchung von Aufwänden und Erträgen. Warenrücksendungen. Rabatte. Rechnungsausgleich durch Barzahlung und Banküberweisung. Bestandsveränderung.

Jeweils nach Möglichkeit mit Computerunterstützung

#### 4. Semester - Kompetenzmodul 4:

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

Die Schülerinnen und Schüler können

- komplexere Geschäftsfälle in der Doppelten Buchführung erfassen;
- und deren Erfolgsauswirkung beurteilen;
- laufende Bezüge inkl. Überstunden abrechnen;
- Sonderzahlungen (ohne Überschreitung des Jahressechstels) abrechnen;
- einen Lohn- und Gehaltszettel analysieren und erklären;
- Lohn- und Gehaltsnebenkosten ermitteln und verbuchen;
- den gesamten Personalaufwand für den Dienstgeber aufzeigen.

##### **Lehrstoff:**

Verbuchung komplexerer branchentypischer laufender Geschäftsfälle auch anhand von Belegen (inkl. Umsatzsteuer):

Transportkosten. Skonto. Privateinlagen und –entnahmen (inkl. Anwendung der amtlichen Sachbezugswerte). Rechnungsausgleich mit Bankomat- und Kreditkarte. Emballagen. Monatsabrechnungsbogen. Zahlungsartenbogen. Kontoabschluss Bank.

Personalverrechnung:

Abrechnung von Löhnen und Gehältern. Überstundenberechnung. Sonderzahlungen. Verbuchung von Löhnen und Gehältern sowie von Lohn- und Gehaltsnebenkosten.

Branchenspezifische Software bzw. Tabellenkalkulationsprogramm.

#### 3. Klasse - Kompetenzmodul 5:

#### 5. Semester:

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

Die Schülerinnen und Schüler können

- Stellung, Aufgabenbereiche und Teilbereiche der Kostenrechnung im Unternehmen erläutern;
- insbesondere branchentypische Kalkulationen durchführen und die Ergebnisse auf ihre Anwendbarkeit überprüfen;
- das Betriebsergebnis ermitteln, analysieren und aufgrund der Ergebnisse einfache betriebswirtschaftliche Entscheidungen treffen;
- Deckungsbeiträge ermitteln und auf deren Basis einfache betriebswirtschaftliche Entscheidungen treffen.

##### **Lehrstoff:**

Kostenrechnung:

Aufgaben und Stellung der Kostenrechnung im Unternehmen. Grundbegriffe.

Vollkostenrechnung:

Kostenartenrechnung. Kostenstellenrechnung. Insbesondere Kostenträgerrechnung. Betriebsergebnisrechnung.

Teilkostenrechnung:

Operative Entscheidungen auf Basis der Teilkostenrechnung (zB Entscheidung über Zusatzauftrag, Break-Even-Rechnung, Mindestpreis...).

Branchenspezifische Software.

#### 6. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- eine Arbeitnehmerveranlagung mittels Finanz-Online durchführen;
- eine einfache Einkommenssteuererklärung erstellen;
- einfache Fallbeispiele lösen.

**Lehrstoff:**

Steuerlehre:

Arbeitnehmerveranlagung, Einkommenssteuererklärung.

Fallbeispiele.

Branchenspezifische Software bzw. Tabellenkalkulation.

**Schularbeiten:**

1. Klasse: 2 einstündige Schularbeiten.

2. Klasse: 1 einstündige Schularbeit im 3. Semester, 1 einstündige Schularbeit im 4. Semester.

3. Klasse: 2 zweistündige Schularbeiten.

**3.6 RECHT**

3. Klasse - Kompetenzmodul 5:

5. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen die grundlegenden Bereiche des bürgerlichen Rechts, sowie des Wirtschaftsrechts und deren Bedeutung für das eigene Leben und die Gesellschaft;
- können am öffentlichen Leben teilnehmen und politische sowie soziale Verantwortung übernehmen;
- kennen die für ihr Privat- und Berufsleben wichtigen Rechtsvorschriften und können diese situationsbedingt anwenden;
- kennen Strukturen und Funktionsweisen der Rechtsdurchsetzung und können sich Rechtsinformationen beschaffen.

**Lehrstoff:**

Arten des Rechts (Stufenbau der Rechtsordnung).

Privatrecht:

Personenrecht. Grundzüge des Familien- und Erbrechts. Sachenrecht. Schuldrecht. Konsumentenschutz.

Wirtschaftsrecht:

Datenschutz. Internet. Urheberrecht.

6. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen die grundlegenden Bereiche des Arbeits- und Sozialrechts des Zivil- und Strafrechts, sowie deren Bedeutung für das eigene Leben und die Gesellschaft;
- können am öffentlichen Leben teilnehmen und politische sowie soziale Verantwortung übernehmen;
- kennen die für ihr Privat- und Berufsleben wichtigen Rechtsvorschriften und können diese situationsbedingt anwenden;
- kennen und verstehen die wesentlichen Inhalte eines Arbeitsvertrages;
- kennen den Aufbau der Sozialversicherung;
- kennen Strukturen und Funktionsweisen der Rechtsdurchsetzung und können sich Rechtsinformationen beschaffen.

**Lehrstoff:**

Arbeits- und Sozialrecht.

Zivil- und Strafrecht:

Grundzüge, Unterscheidung, Rechtsdurchsetzung. Zivil- u. Strafprozessrecht.

#### 4. GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

##### **Bildungs- und Lehraufgabe des Clusters:**

Die Schülerinnen und Schüler

- zeigen eine professionelle Einstellung zur Dienstleistung und entsprechen in Kleidung und Erscheinungsbild den Anforderungen der Berufsfelder;
- kennen die fachtheoretischen Grundlagen der Berufsfelder Gastronomie und Hotellerie;
- können in ihrem beruflichen Handeln das Prinzip der Wirtschaftlichkeit, Regionalität und der Nachhaltigkeit anwenden;
- kennen relevante Gesetze und Vorschriften und können diese in der betrieblichen Situation anwenden;
- können Arbeitsprozesse verstehen und anwenden;
- können Instrumente der Arbeitsorganisation und branchenspezifische Software situationsgerecht einsetzen;
- kennen die personelle Struktur der Berufsfelder;
- haben Kenntnisse der Fachsprache und können diese in der betrieblichen Kommunikation einsetzen;
- beherrschen einen wertschätzenden Umgang und eine situationsgerechte Kommunikation im Alltag und können eine professionelle Gästebetreuung und -beratung durchführen;
- können sich und ihre Fähigkeiten in der Zusammenarbeit im Team sowie in betriebliche Abläufe einbringen;
- können kreativ, flexibel und lösungsorientiert arbeiten und lernen die Qualität ihrer Leistung einzuschätzen;
- können berufsspezifische Aufgaben lösen, sowie Fachkenntnisse und Fertigkeiten in der Gastronomie und Hotellerie einsetzen und anwenden.

#### 4.1 ERNÄHRUNG

1. Klasse:

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

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen die Grundlagen der Ernährung und können den Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit im beruflichen und privaten Kontext berücksichtigen;
- haben Kenntnisse über Grundnährstoffe, Lebensmittel und deren Qualitätsmerkmale und können diese praxisgerecht anwenden;
- können den unterschiedlichen Lebensmitteln die passende Lagerung, Konservierung und Verwendungsmöglichkeit zuordnen;
- haben einen Einblick in die aktuellen Hygienevorschriften und kennen die gute Hygienepraxis;
- können im Einkaufsprozess saisonalen, regionalen, ökonomischen und ökologischen Grundsätzen folgen;
- können das theoretische Wissen über Ernährung und Lebensmittel mit der Praxis verknüpfen.

##### **Lehrstoff:**

Grundlagen der Ernährung.

Grundsätze der vollwertigen Ernährung. Ernährungsverhalten. Bedarf und Bedarfsdeckung.

Ernährungsmittbedingte Erkrankungen.

Weg der Nahrung.

Lebensmittel und Inhaltsstoffe.

Lebensmittelqualität.

Konservierungsmethoden.

Ernährungstrends.

Gute Hygienepraxis.

#### 4.2 KÜCHENORGANISATION UND KOCHEN

## 1. Klasse:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- haben eine positive Einstellung zur Dienstleistung und entsprechen in Kleidung und Erscheinungsbild den Anforderungen der Köchin/des Koches;
- kennen die Grundlagen der Arbeitssicherheit, Hygiene, Ergonomie und setzen diese in der betrieblichen Situationen um;
- können das Grundinventar der Küchen (Restaurant- und/oder Großküche) fachgerecht einsetzen;
- kennen die fachtheoretischen Grundlagen der Gartechniken und können diese praktisch umsetzen;
- kennen die regionalen und saisonalen Qualitätskriterien der verwendeten Lebensmittel und deren Verwendungsmöglichkeiten;
- können Grundrezepturen fachgerecht zubereiten und mengenmäßig anpassen;
- können einfache Portionier- und Anrichtetechniken anwenden;
- können einfache Arbeitsabläufe organisieren und durchführen;
- gehen wertschätzend mit den verwendeten Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Betriebsmitteln und Geräten um, und können ökologische Maßnahmen anwenden;
- besitzen fachtheoretische Kenntnisse bei der Zusammenstellung und Planung von einfachen Menüreihenfolgen;
- kennen die gängigen Fachausdrücke.

**Lehrstoff:**

Berufsbild des Koches/der Köchin.

Unfallverhütung. Brandschutz und Erste Hilfe.

Hygienevorschriften.

Einrichtung und Inventar. Ergonomie.

Kochtechnische Grundfertigkeiten und Vorbereitungsarbeiten.

Gartechniken und Grundzubereitungsarten. Grundteige und Massen.

Menüplanung.

Fachsprache.

## 2. Klasse:

## 3. Semester - Kompetenzmodul 3:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können Speisen der regionalen und nationalen Küche unter Anwendung ernährungsbezogener Erkenntnisse sowie unter Berücksichtigung ergonomischer, hygienischer, umweltschonender und wirtschaftlicher Erfordernisse herstellen;
- können die Qualität von Speisen sensorisch und optisch beurteilen;
- zeigen einen wertschätzenden Umgang und eine situationsgerechte Kommunikation mit den Kolleginnen und Kollegen;
- können das Grundinventar der Küchen (Restaurant- und/oder Großküche) fachgerecht einsetzen;
- beherrschen die gängigen Fachausdrücke.

**Lehrstoff:**

Regionale und nationale Speisen.

Menüplanung.

Moderne Zubereitungsarten.

Qualitätskontrolle von Speisen.

Gute Hygienepraxis.



## 4. Semester - Kompetenzmodul 4:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen theoretische und praktische Grundlagen der Speisenzubereitungen in einer Restaurant- und/oder Großküche und können diese unter Berücksichtigung saisonaler Aspekte umsetzen;
- können die Qualität von Speisen sensorisch und optisch beurteilen;
- können Convenience Produkte bedarfsgerecht einsetzen und kritisch bewerten;
- können die erforderlichen Einrichtungen, Geräte und Maschinen der Gastronomie (Restaurant- und Großküche) rationell und sicherheitsbewusst sowie fachgerecht handhaben;
- können Lebensmittel des täglichen Bedarfs, auch mit Computerunterstützung bestellen, den Hygienebestimmungen entsprechend übernehmen und fachgerecht lagern;
- können die gängigsten Fachausdrücke erklären und verwenden.

**Lehrstoff:**

Regionale und nationale Speisen. Convenience Produkte.

Menüplanung.

Moderne Zubereitungsarten.

Qualitätskontrolle von Speisen.

Abläufe der Warenwirtschaft.

## 3. Klasse - Kompetenzmodul 5:

## 5. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können Aufgaben aus den Bereichen der gehobenen Gastronomie unter Anwendung von Fachkenntnissen und Fertigkeiten selbständig durchführen;
- sind in der Lage unter Berücksichtigung ergonomischer, hygienischer, umweltschonender und wirtschaftlicher Erfordernissen Speisenfolgen, zu planen, zu organisieren und herzustellen;
- können die erforderlichen Einrichtungen, Geräte und Maschinen der Küchen (Restaurant- und/oder Großküche) rationell und sicherheitsbewusst sowie fachgerecht handhaben;
- haben grundlegendes, theoretisches Wissen, sowie praktische Fertigkeiten um selbstständig Rezepturen unter regionalen und saisonalen Aspekten zu erarbeiten und können diese mit modernen Zubereitungstechniken umzusetzen;
- kennen die theoretischen Grundlagen der à-la-carte Küche und können diese unter Anleitung in der Praxis umsetzen;
- können die Qualität von Speisen sensorisch und optisch beurteilen;
- kennen Grundstrukturen von Catering-, Buffet- und Bankettorganisation und können ausgewählte Varianten praktisch umsetzen.

**Lehrstoff:**

Ausgewählte regionale-, nationale-, internationale Speisen. À-la-carte Küche.

Catering. Bankett. Buffet.

Menüarten. Menügestaltung.

Qualitätskontrolle von Speisen.

Aktuelle Trends.

## 6. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können Aufgaben aus den Bereichen der gehobenen Gastronomie unter Anwendung von Fachkenntnissen und Fertigkeiten selbständig durchführen;

- sind in der Lage unter Berücksichtigung ergonomischer, hygienischer, umweltschonender und wirtschaftlicher Erfordernissen Speisenfolgen, zu planen, zu organisieren und herzustellen;
- können die erforderlichen Einrichtungen, Geräte und Maschinen der Küchen (Restaurant- und/oder Großküche) rationell und sicherheitsbewusst sowie fachgerecht handhaben;
- haben grundlegendes, theoretisches Wissen, sowie praktische Fertigkeiten um selbstständig Rezepturen unter regionalen und saisonalen Aspekten zu erarbeiten und können diese mit modernen Zubereitungstechniken umzusetzen;
- kennen die theoretischen Grundlagen der à-la-carte Küche und können diese unter Anleitung in der Praxis umsetzen;
- können die Qualität von Speisen sensorisch und optisch beurteilen;
- kennen aktuelle Trends der Gastronomie;
- können die gängigsten Fachausdrücke erklären und verwenden.

**Lehrstoff:**

Ausgewählte regionale-, nationale-, internationale Speisen. À-la-carte Küche.

Menüarten. Menügestaltung.

Aktuelle Trends.

### 4.3 SERVICEORGANISATION, SERVIEREN UND GETRÄNKE

1. Klasse:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- haben eine positive Einstellung zur Dienstleistung und entsprechen in Kleidung und Erscheinungsbild den Anforderungen der Restaurantfachfrau/des Restaurantfachmannes;
- verstehen die wichtigsten Grundlagen der Personal- und Arbeitshygiene;
- beherrschen die Fachsprache
- können grundlegende Servierabläufe unter Anleitung durchführen;
- verfügen über grundlegende Kenntnisse ausgewählter Getränke;
- können mit Lebensmitteln, Getränken und Arbeitsmaterialien sorgfältig umgehen;
- wissen über den sachgemäßen Umgang mit Alkohol Bescheid.

**Lehrstoff:**

Berufsbild Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann. Servierbrigaden und Serviersysteme.

Unfallverhütung, Sicherheitsbestimmung und Hygiene.

Inventar und Serviergegenstände.

Mise-en-place Arbeiten. Grundlegende Servier- und Tragübungen. Praktische Grundsätze des Servierens.

Getränke- und Speisenservice.

Fachausdrücke.

Tischkultur und Tischoptik. Gedeckarten – Menüfolge.

Einteilung der Getränke. Alkoholfreie Getränke. Alkaloidhaltige Getränke. Bier. Weinland Österreich (Herkunft, Etikettensprache, Weingesetz).

Schankanlagen. Gefahren des Alkohols.

2. Klasse:

3. Semester - Kompetenzmodul 3:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- beraten und betreuen nationale und internationale Gäste fachlich kompetent;
- können Servierabläufe im Restaurant durchführen;
- können Heißgetränke zubereiten und servieren;
- kennen die unterschiedlichen nationalen und internationalen Frühstücksgewohnheiten und können die entsprechenden Servierabläufe planen und umsetzen;

- können Bonier- und Abrechnungssysteme anwenden;
- kennen Rahmenbedingungen für Produktion, Verkauf und Ausschank von Getränken;
- verfügen über vertiefte Kenntnisse im Bereich Wein.

**Lehrstoff:**

Mahlzeiten des Tages. Servierabläufe.  
Heißgetränke.

Bonier- und Abrechnungssysteme. Erstellen von Gästerechnungen.  
Gästebetreuung.

Wein (Weinproduktion, Einkauf und Lagerung, Weinfehler und Weinkrankheiten, internationale Weinbaugebiete).

## 4. Semester - Kompetenzmodul 4:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- beraten und betreuen nationale und internationale Gäste fachlich kompetent;
- können Aufgaben im Servicebereich selbstständig durchführen;
- können verschiedene Arten des Getränkeservices durchführen;
- können unterschiedliche Arbeiten am Tisch des Gastes durchführen;
- können Speisen-, Menü- und Getränkekarten gestalten;
- haben erweiterte Kenntnisse über Getränke;
- können ihr Wissen über die Produktion, Verkauf und Ausschank von Getränken anwenden;
- kennen Spezialgedecke.

**Lehrstoff:**

Getränkesservice und gehobenes Weinservice, englisches und französisches Service.  
Gestaltung von Speise-, Menü- und Getränkekarten.  
Ess- und Trinkgewohnheiten verschiedener Kulturen.  
Arbeiten am Tisch des Gastes.  
Spezialgedecke.

Aromatisierte Weine und Likörweine. Schaumwein.  
Destillationsverfahren.

## 3. Klasse - Kompetenzmodul 5:

## 5. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können den Inhalt von Menü- Speise- und Getränkekarten erklären;
- können die unterschiedlichen Arbeiten am Tisch des Gastes inklusive der notwendigen Vorbereitungsarbeiten selbstständig durchführen;
- können Veranstaltungen unter Anleitung planen und durchführen;
- können Kenntnisse im Bereich der Bar anwenden;
- können Servierabläufe selbstständig organisieren;
- verfügen über Kenntnisse handelsüblicher Getränke und wenden dieses Wissen an.

**Lehrstoff:**

Bankett, Seminar und Catering.  
Gehobenes Speisen- und Getränkeservice.

Die Bar. Bargetränke. Spirituosen.

## 6. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können den Inhalt von Menü- Speise- und Getränkekarten erklären;

- können die unterschiedlichen Arbeiten am Tisch des Gastes inklusive der notwendigen Vorbereitungsarbeiten selbstständig durchführen;
- können Veranstaltungen unter Anleitung planen und durchführen;
- können Kenntnisse im Bereich der Bar anwenden;
- können Servierabläufe selbstständig organisieren;
- verfügen über Kenntnisse handelsüblicher Getränke und wenden dieses Wissen an;
- können auf Beschwerden des Gastes angemessen reagieren.

**Lehrstoff:**

Harmonie von Speisen und Getränken.

Gehobenes Speisen- und Getränkeservice.

Maßnahmen. Verkaufspsychologie.

Gästebetreuung und Beschwerdemanagement.

**4.3 WAHLPFLICHTBEREICH: SPEZIALISIERUNG**

Die Bildungs- und Lehraufgaben sowie der Lehrstoff sind gemäß der schulautonomen Verteilung entsprechend anzupassen. (siehe Abschnitt III Schulautonome Bestimmungen ff.)

**Modul – „Jungsommelier/e Österreich“**

2. Klasse:

3. Semester - Kompetenzmodul 3:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen die Arbeitsaufgaben eines Sommeliers/einer Sommeliere;
- wissen über rechtliche Grundlagen des österreichischen Weinbaus Bescheid;
- wissen über die Bedeutung, sowie den sachgemäßen Umgang mit Alkohol Bescheid;
- kennen Weinbau- und Kellertechnik des Winzers/der Winzerin.

**Lehrstoff:**

Arbeitsaufgaben des Sommeliers/der Sommelière. Definition Wein und seine Geschichte. Nationale Weinbaugebiete und deren Weine. Weingesetz. Natürliche Produktionsfaktoren. Weinerzeugung.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen

4. Semester - Kompetenzmodul 4:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen österreichische Weinbaugebiete und deren Weine;
- wissen über den internationalen Weinbau Bescheid.

**Lehrstoff:**

Österreichisches Weingesetz. Österreichische Weinbauregionen und Gebiete. Rebsorten. Internationalen Weinbaugebiete und deren Weine.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen

3. Klasse - Kompetenzmodul 5:

5. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- sind in der Lage, Getränke, insbesondere Weine zu verkosten, zu beschreiben und zu analysieren;
- können österreichische Weintypen erkennen und beschreiben;
- können eine Weinkarte erstellen;
- über den Weineinkauf und Lagerung Bescheid wissen;
- können eine Gästeberatung und Gästebetreuung durchführen.

**Lehrstoff:**

Österreichische Weinbauregionen und Gebiete. Internationale Weinbauregionen und deren Weine. Sensorische Beurteilung von Weinen. Harmonie von Speisen und Getränken.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

6. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- sind in der Lage, Getränke, insbesondere Weine zu verkosten, zu beschreiben und zu analysieren;
- können österreichische Weintypen erkennen und beschreiben;
- können eine Weinkarte erstellen;
- wissen über den Weineinkauf und Lagerung Bescheid;
- können eine Gästeberatung und Gästebetreuung durchführen;
- kennen aktuelle Trends in der Weinbauszene.

**Lehrstoff**

Sensorische Beurteilung von Weinen. Harmonie von Speisen und Getränken. Weinkartengestaltung inkl. Kalkulation. Getränke- bzw. Weineinkauf und Lagerung. Präsentation und Umgang mit dem Gast. Komplexe Aufgabenstellungen.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

**Modul – „Käsekenner/in Österreich“**

2. Klasse:

3. Semester - Kompetenzmodul 3:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können einen Überblick über die geschichtliche Entwicklung des Käses geben und die wirtschaftliche Bedeutung von Käse in Geschichte und Gegenwart nennen;
- wissen über den Rohstoff Milch Bescheid und kennen die ernährungsphysiologische Bedeutung von Käse;
- wissen über den Weg von der Milch zum Käse Bescheid und beherrschen in der Theorie das Grundschemata Käseherstellung;
- können die rechtlichen Bestimmungen hinsichtlich Lebensmittelhygiene nennen.

**Lehrstoff:**

Käsegeschichte. Einführung in die Sensorik. Lebensmittelhygiene. Inhaltsstoffe. Milchverarbeitung. Schema der Käseherstellung. Einführung in die Schneidetechnik

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen

4. Semester - Kompetenzmodul 4:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können die sensorische Analyse eines Käses anhand einer Checkliste durchführen;
- kennen für den Käseeinkauf relevante Faktoren und können Käse fachlich richtig verpacken und lagern;
- können fehlerhafte Käse erkennen und beurteilen;
- verstehen die Besonderheiten der einzelnen Bundesländer in Bezug auf die Käsetradition;
- können die verschiedenen Reifungstypen erklären.

**Lehrstoff:**

Reifungstypen. Qualitätsmerkmale. Käseland Österreich. Käseeinkauf. Lagerung.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen

3. Klasse - Kompetenzmodul 5:

## 5. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- wissen über die Harmonie verschiedener Käsesorten und Getränke Bescheid und können Brot und Beigaben empfehlen;
- kennen die verschiedenen Käsetypen, deren Charakteristik und typischen Geschmack;
- kennen Käse der wichtigsten internationalen Ländern und erklären deren ursprungsgeschützte Bezeichnungen;
- kennen die Möglichkeiten und die Bedeutung des Affinierens;
- können entsprechende Beratung bei der Auswahl des Käseangebotes durchführen und ein Verkaufsgespräch führen;
- können auf Gästewünsche reagieren;
- können einen Käsewagen nach fachlichen Kriterien aufbauen und ein situationsadäquates Käseservice durchführen.

**Lehrstoff:**

Affinieren. Portionieren von großen Käsestücken. Käsepräsentation in der Gastronomie. Käse & Getränke (Vernetzten mit Getränkekunde). Käse & Brot. Käse & Beigaben. Kochen mit Käse (Vernetzung mit Küchenorganisation). Käse in Europa

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

## 6. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- wissen über die Harmonie verschiedener Käsesorten und Getränke Bescheid und können Brot und Beigaben empfehlen;
- kennen die verschiedenen Käsetypen, deren Charakteristik und typischen Geschmack;
- kennen die Möglichkeiten und die Bedeutung des Affinierens;
- können ein praxisbezogenes Angebot (Wareneinsatz) laut vorgegebener Aufgabenstellung erstellen;
- können entsprechende Beratung bei der Auswahl des Käseangebotes durchführen und ein Verkaufsgespräch führen;
- können auf Gästewünsche reagieren und mit Reklamationen umgehen;
- können einen Käsewagen nach fachlichen Kriterien aufbauen und ein situationsadäquates Käseservice durchführen.

**Lehrstoff:**

Gestaltung und Aufbau eines Käsewagens. Arbeiten am Käsewagen. Verkaufsgespräch und Beschwerdemanagement. Angebotserstellung. Kalkulation (Vernetzung mit Rechnungswesen).

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

**Modul – „Jungbarkeeper/in Österreich“**

## 2. Klasse:

## 3. Semester - Kompetenzmodul 3:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen die Bekleidungsrichtlinien und die unterschiedlichen Anforderungen des Barpersonals;
- wissen über die Gefahren und den sachgemäßen Umgang mit Alkohol Bescheid;
- bauen eine Bar Mise en place selbstständig auf und bereiten einfache alkoholfreie Mixgetränke zu;
- kennen den geschichtlichen Hintergrund der Bar und der Cocktails sowie die Grundlagen eines Barstocks;
- kennen die Verwendung von Bargeräten, -utensilien und -gläsern wenden diese praktisch fachgerecht an;
- wissen über alkoholfreie Getränke und deren fachgerechte Verwendung in der Bar Bescheid.

**Lehrstoff:**

Barpersonal. Gefahren des Alkohols. Bar Mise en Place. Zubereitungsarten von alkoholfreien Mixgetränken. Geschichte der Bar und Cocktails. Grundlagen des Barstock. Bargeräte, –utensilien. Bargläser.

Alkoholfreie Getränke. Fachvokabular.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

#### 4. Semester - Kompetenzmodul 4:

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

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen unterschiedliche Bartypen und deren Schwerpunkte;
- sind in der Lage, einfache Mixgetränke mit Garnituren zuzubereiten und können diese den Mixgetränkegruppen zuordnen;
- kennen die Grundlagen der Kalkulation und der Barkartengestaltung;
- wissen über alkoholische Getränke und deren fachgerechte Verwendung in der Bar Bescheid.

##### **Lehrstoff:**

Bartypen – Unterteilung, Einrichtung und Ausstattung. Zubereitungsarten von Mixgetränken. Einfache Garnituren. Mixgetränkegruppen mit Rezepturen. Barkalkulation. Barkarte (gesetzliche Bestimmungen, Gestaltungsgrundlagen, Aufbau).

Schaumweine. Aromatisierte Weine und Likörweine.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen:

#### 3. Klasse - Kompetenzmodul 5:

#### 5. Semester:

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

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen die Bestandteile von Mixgetränken und sind in der Lage, alkoholfreie Eigenkreationen zu erstellen;
- kennen aktuelle Trends sowie Barmaße und können einen Barstock aufbauen;
- sind in der Lage, Mixgetränke sowie deren Garnituren zuzubereiten und können diese den Mixgetränkegruppen zuordnen;
- wissen über alkoholische Getränke und deren fachgerechte Verwendung in der Bar Bescheid;
- sind in der Lage, Getränke in Optik und Geruch zu beschreiben;
- kennen Standardrezepturen jeder Mixgetränkegruppe und bereiten diese fachgerecht zu;
- kennen die Bestandteile einer Barkarte.

##### **Lehrstoff:**

Bestandteile von Mixgetränken. Alkoholfreie Eigenkreationen. Trends in der Bar – Showbarkeeping. Barmaße. Erweiterter Barstock. Zubereitungsarten von Mixgetränken. Garnituren. Mixgetränkegruppen mit Rezepturen. Destillationsverfahren.

Spirituosen. Sensorik – CO.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen

#### 6. Semester:

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

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen die Bestandteile von Mixgetränken und sind in der Lage, alkoholfreie Eigenkreationen zu erstellen;
- sind in der Lage, Mixgetränke sowie deren Garnituren zuzubereiten und können diese den Mixgetränkegruppen zuordnen;
- wissen über alkoholische Getränke und deren fachgerechte Verwendung in der Bar Bescheid;
- sind in der Lage, Getränke in Optik und Geruch zu beschreiben;
- wenden verkaufsfördernde Maßnahmen an und können auf Beschwerden des Gastes reagieren;
- kennen Standardrezepturen jeder Mixgetränkegruppe und bereiten diese fachgerecht zu;

- kennen die Grundlagen der Zigarrenkunde und beschreiben ein Zigarrenservice;
- können eine Barkarte erstellen.

**Lehrstoff:**

Verkaufsfördernde Maßnahmen, Verkaufsgespräche und Umgang mit Beschwerden. Zubereitungsarten von Mixgetränken. Mixgetränkegruppen mit Rezepturen.

Zigarrenkunde – Arten, Formate, Marken und Service.

Barkarte.

Spirituosen. Sensorik – CO.  
Komplexe Aufgabenstellungen.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

## 5. BETRIEBSPRAKTIKUM

1. Klasse:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- zeigen eine professionelle Einstellung zur Dienstleistung und entsprechen in Erscheinungsbild und Kleidung den Anforderungen des Berufsbildes;
- können Gäste betreuen;
- kennen die Grundlagen der Arbeitssicherheit, der Unfallverhütung sowie der Hygiene- und Abfallbewirtschaftung und können sie unter Anleitung praktisch umsetzen;
- können unter Anleitung betriebsrelevante Maschinen bedienen;
- verstehen einfache Betriebsabläufe in der Gastronomie und Hotellerie;
- können unter Anleitung im Team mitarbeiten.

**Lehrstoff:**

Betriebsbezogene Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie. Umgang mit dem Gast.

Grundlagen Hygiene- und Sicherheitsmanagement.

2. Klasse:

3. Semester - Kompetenzmodul 3:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können ihre in den anderen Gegenständen erworbenen Kompetenzen in der betrieblichen Praxis anwenden;
- können unterschiedliche Gästetypen erkennen und auf deren Bedürfnisse eingehen;
- kennen unterschiedliche Betriebsstrukturen, die Betriebsabläufe in Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben und arbeiten aktiv im Team in den einzelnen Abteilungen mit.

**Lehrstoff:**

Betriebsbezogene Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie.

Erstellen und Anwendung von Checklisten.

4. Semester - Kompetenzmodul 4:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können ihre in den anderen Gegenständen erworbenen Kompetenzen in der betrieblichen Praxis anwenden;
- können Umgangsformen situationsgerecht einsetzen und selbstbewusst auftreten;
- kennen unterschiedliche Betriebsstrukturen, die Betriebsabläufe in Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben und arbeiten aktiv im Team in den einzelnen Abteilungen mit
- können betriebsbezogenen Checklisten erstellen und anwenden.



**Lehrstoff:**

Betriebsbezogene Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie.

Erstellen und Anwendung von Checklisten.

3. Klasse - Kompetenzmodul 5:

5. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können die in der Theorie und Praxis erworbenen Kompetenzen in der betrieblichen Praxis anwenden;
- können wirtschaftlich Denken und Handeln;
- können mit Kritik konstruktiv umgehen, Fehler erkennen und neue Lösungswege entwickeln;
- übernehmen im Rahmen des Betriebspraktikums eine Führungsrolle im Team und reflektieren diese Tätigkeit;
- kennen die Grundlagen des Veranstaltungsmanagements;
- können eine gastronomische Veranstaltung im Team planen, durchführen und evaluieren.

**Lehrstoff:**

Betriebsbezogene Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie. Branchenspezifische Software.

Veranstaltungsmanagement:

Arten. Organisation. Durchführung von gastronomischen Veranstaltungen.

6. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können die in der Theorie und Praxis erworbenen Kompetenzen in der betrieblichen Praxis anwenden;
- können wirtschaftlich Denken und Handeln;
- können mit Kritik konstruktiv umgehen, Fehler erkennen und neue Lösungswege entwickeln;
- übernehmen im Rahmen des Betriebspraktikums eine Führungsrolle im Team und reflektieren diese Tätigkeit;
- kennen die Grundlagen des Veranstaltungsmanagements;
- können eine gastronomische Veranstaltung im Team planen, durchführen und evaluieren.

**Lehrstoff:**

Betriebsbezogene Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie. Branchenspezifische Software.

Veranstaltungsmanagement:

Arten. Organisation. Durchführung von gastronomischen Veranstaltungen.

## 6. BEWEGUNG UND SPORT; SPORTLICHE ANIMATION

Siehe die Verordnung BGBl. Nr. 37/1989 in der jeweils geltenden Fassung.

### B. Verbindliche Übung

#### PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG

1. Klasse:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- verfügen über grundlegende Kompetenzen in den Kommunikationsarten;
- können unterschiedliche Kommunikationstechniken situationsadäquat umsetzen;
- formulieren und argumentieren verständlich und situationsadäquat in Standardsprache;
- können Grundkenntnisse der verbalen und nonverbalen Kommunikation anwenden;
- kennen unterschiedliche Formen des Konfliktmanagements;
- können konstruktiv mit allfälligen Vorurteilen und stereotypen Rollenzuschreibungen umgehen;
- verfügen über Grundwissen zur Selbstorganisation und können dieses praktisch umsetzen;
- können Ziele definieren und Strategien zur Zielerreichung planen;

- können Möglichkeiten der Stressbewältigung individuell einsetzen;
- kennen Techniken des Lernens und können diese für sich anwenden;
- sind teamfähig und können Prozesse und Interaktionen in Gruppen erkennen;
- verfügen über Respekt gegenüber kultureller Vielfalt;
- kennen die Bedeutung wertschätzenden Umgangs mit Mitmenschen, unabhängig von deren sozialen Status, deren Geschlechts oder deren ethnischer Herkunft und verfügen über entsprechende Handlungskompetenz.

**Lehrstoff:**

Kommunikationstechniken (zB Ich-Botschaften, Aktives Zuhören, Feedback nehmen und geben, Fragetechniken, gewaltlose Kommunikation, konstruktive Gesprächsführung).

Unterschiedliche Kommunikationsformen (zB Telefonieren, diskutieren, debattieren, moderieren und Arbeiten im Team).

Umgang mit Konflikten (Grundkenntnisse).

Selbstorganisation (zB Grundlagen des Zeitmanagements; Ziele und Strategien zur Zielerreichung, Möglichkeiten der Stressbewältigung).

Lernen lernen (Kriterien nachhaltigen Lernens).

Teamfähigkeit (zB Eigen- und Fremdwahrnehmung; soziale Rollen und Stereotypen; zum Mitgestalten anregen und anleiten; Möglichkeiten der Erweiterung von Handlungsspielräumen; Respekt gegenüber kultureller Vielfalt)

### **C. Pflichtpraktikum**

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können ergänzend zu den Kenntnissen und Fertigkeiten, die durch die facheinschlägigen Unterrichtsgegenstände vermittelt werden, in einem Betrieb der Tourismuswirtschaft jene Gewandtheit der Berufsausübung vertiefen, die den Anforderungen des jeweiligen Berufsfeldes an Absolventinnen und Absolventen der Schulart entspricht;
- können die in der Schule erworbenen Sachkompetenzen in der Berufsrealität umsetzen;
- haben einen umfassenden Einblick in die Organisation von Betrieben erhalten;
- wissen über Pflichten und Rechte der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer Bescheid und können die unmittelbare berufliche Situation daraufhin überprüfen;
- sind in der Lage sich Vorgesetzten sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gegenüber freundlich, korrekt und selbstsicher zu präsentieren;
- sind in der Lage aus der Zusammenschau der Unterrichts- und Praxiserfahrung eine positive Grundhaltung zum Arbeitsleben insgesamt und zum konkreten beruflichen Umfeld im Besonderen zu gewinnen.

**Zeitlicher und sachlicher Rahmen:**

Vor Eintritt in die 3. Klasse im Ausmaß von 24 Wochen (Vollzeit) in Betrieben der Tourismus- und Freizeitwirtschaft.

Im Rahmen der Gesamtpraktikumsdauer sind auch Praktika in den Semesterferien oder in anderen Ferien während der Semester im Mindestausmaß von einer Woche zulässig.

### **D. Freigegegenstände und unverbindliche Übungen**

**Bildungs- und Lehraufgabe, didaktische Grundsätze:**

Freigegegenstände und unverbindliche Übungen können bestehende Pflichtgegenstände ergänzen oder Inhalte anderer Fachgebiete vermitteln. Um das Unterrichtsprogramm auch für die Lernenden und Eltern deutlich erkennbar zu machen, ist gegebenenfalls eine eindeutige Bezeichnung festzulegen. Im Übrigen gelten die Bestimmungen über die schulautonomen Pflichtgegenstände sinngemäß.

Eine Blockung in bestimmten Teilen des Unterrichtsjahres ist möglich.

## **E. Förderunterricht**

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

Vorübergehend von einem Leistungsabfall betroffene, grundsätzlich geeignete und leistungswillige Lernende sollen jene Kenntnisse und Fertigkeiten aufweisen, die ihnen die Erfüllung der Bildungs- und Lehraufgabe des betreffenden Pflichtgegenstandes ermöglichen.

### **Lehrstoff:**

Wie im jeweiligen Jahrgang/Semester des entsprechenden Pflichtgegenstandes unter Beschränkung auf jene Lehrinhalte, bei denen Wiederholungen und Übungen erforderlich sind.

### **Didaktische Grundsätze:**

Die Bildungs- und Lehraufgabe erfordert Wiederholung und verstärkte Einübung des Lehrstoffes des betreffenden Pflichtgegenstandes. Da die Schwächen der Lernenden im Allgemeinen in verschiedenen Bereichen liegen, kommt der Gruppenarbeit besondere Bedeutung zu.

Ständige Kontaktnahme mit den Lehrenden des betreffenden Pflichtgegenstandes ist eine wesentliche Voraussetzung für den Erfolg des Förderunterrichtes.

Der Förderunterricht darf grundsätzlich nicht zur Ausweitung, Ergänzung oder Vertiefung des Unterrichtes in dem betreffenden Pflichtgegenstand verwendet werden.