

Anlage C/2a

SCHULPFLICHTERSETZENDE FACHSCHULE

Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement mit dem bedeutsamen Fachgebiet Tourismus					
	Jahrgang				Mindest- wochen- stunden
	1.	2.	3.	4.	
	Wochenstunden				
A. Allgemeinbildung					
Religion oder Ethik	2	2	2	2	8
Deutsch	2	2	2	1	7
Politische Bildung und Rechtskunde	1	1	1	-	3
Bewegung und Sport	2	2	2	2	8
Humanökologie	2	-	-	-	2
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen	2	2	2	1	7
Informationstechnologie	2	1	1	1	5
Mathematik	2	2	1 bis 2	1	6
Englisch	2	2	2	1	7
B. Fachspezifische Bildung					
Betriebs- und Haushaltsmanagement	3	2	-	-	5
Restaurant- und Küchenmanagement	-	-	2	4	6
Ernährung & Warenkunde	2	1	2	4	9
Gesundheit	2	1	-	-	3
Landwirtschaft und Gartenbau	2	2	-	-	4
Hauswirtschaftliche Unternehmensführung	-	1	2	-	3
Angewandte Informationstechnologie	-	-	1	-	1
Wirtschaftsrechnen	-	-	1	3	4
Getränkekunde	-	1	1	-	2
Önologie	-	-	1	-	1
Praktischer Unterricht	8	12	8	16	44
Wahlpflichtgegenstand	2	2	4 bis 5	-	8
Gesamt	36	36	36	36	
Freigegegenstand Fahrschule	0 bis 1	0 bis 1	0 bis 1	0	

Gegenstand	Anzahl der Schularbeiten					
	1. Schulstufe		2. Schulstufe		3. oder 4. Schulstufe	
	1. Semester	2. Semester	1. Semester	2. Semester	1. Semester	2. Semester
Deutsch	1	1	1	1	0	1
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen	1	1	1	1	0	0
Mathematik	1	1	1	1	0	1
Betriebs- und Haushaltsmanagement	1	1	1	1	0	1
Restaurant und Küchenmanagement	0	0	0	0	1	1
Ernährung und Warenkunde	1	1	1	1	0	1
Hauswirtschaftliche Unternehmensführung	0	0	0	0	0	1
Getränkekunde	0	0	1	1	1	1
Önologie	0	0	0	0	1	1

ALLGEMEINBILDUNG

ETHIK

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Grundlagen der Ethik - zentrale Begriffe der Ethik darstellen und erörtern. - die Rolle der Freiheit im individuellen Handeln und Urteilen reflektieren. - sich mit unterschiedlichen Deutungen des Gewissens auseinandersetzen und den Zusammenhang mit Verantwortung und Gewissen darstellen. 2. Familie, Gesellschaft, Vorbilder, Autoritäten - verschiedene Formen von Familie und Partnerschaft beschreiben und diskutieren. - die Bedeutung von Freundschaft und Beziehungen insgesamt für das menschliche Leben erklären und beurteilen. - den Begriff der Autoritäten, auch der falschen, in verschiedener Weise erläutern. - die Rolle von Vorbildern und Autoritäten diskutieren, insbesondere im Hinblick auf Jugendkulturen. 3. Sinn, Glück und Glücksethiken - begründete Vermutungen über den Sinn des Lebens anstellen. - Glücksvorstellungen beschreiben und analysieren (Zufalls- oder erworbenes Glück). - Glücksethiken (z. B. von Aristoteles, Epikur, ...) erklären und mit heutigen Glücksvorstellungen und Glücksversprechen vergleichen (Martha C. Nussbaum). 4. Umwelt- und Tierethik - Modelle der Umweltethik beschreiben und mit ihnen globale Umweltprobleme analysieren. - das lokale Handeln in Bezug auf aktuelle Umweltprobleme reflektieren. - den Umgang des Menschen mit Umwelt und Tieren erläutern und diskutieren.	Ethik, Gewissen, Moral, Norm, Werte Freiheit von etwas / zu etwas, kategorischer Imperativ, Faktoren der Gewissensbildung absolute Pflichten – absolute Rechte Patchworkfamilien, Formen von Familie und Partnerschaft, Gesprächskultur Autoritätspersonen, Autorität und Verantwortung, Autorität und Macht Legalität vs. Moralität Engagement als Bereicherung, Gesellschaft und Politik mitgestalten Glücksethik Frankls Logotherapie Unterscheidung Zufallsglück/Lebensglück, Konsum und Konsumzwang, Glücksphilosophien, Umgang mit Krisen, Scheitern, Selbstmord/Freitod Nachhaltigkeit, Umwelt und Klima als moralische Probleme Argumentationsfiguren in ethischen Landwirtschaftskontroversen aktuelle tierethische Debatten: Fleischkonsum und Tierhaltung

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
5. Weltreligionen - Glaubensgrundlagen und moralische Orientierungsrichtlinien von Religionen darstellen und in Beziehung setzen zu anderen Religionen und ethischen Grundpositionen. - religiöse, ethische und kulturelle Aspekte der anderen Weltreligionen erfassen und erklären. 6. Medienethik - die zentralen Fragestellungen, Aufgaben und Bereiche der Medienethik beschreiben. - die Bedeutung der Pressefreiheit vor dem Hintergrund der Menschenrechte erschließen und Einschränkungen der Pressefreiheit erörtern. - aktuelle medienethische Probleme und Herausforderungen (z. B. im Hinblick auf Internet, soziale Netzwerke, digitale Medien, Manipulation und Werbung, Journalismus) formulieren und Handlungsrichtlinien erörtern. 7. Abhängigkeit, Prävention - Merkmale von Suchtmittelmissbrauch und Abhängigkeiten benennen, ihre Entstehung und ihre Folgen analysieren. - verschiedene Arten und Ebenen von Suchtprävention und -therapie beschreiben und erklären. 8. Liebe, Sexualität, Gender - die verschiedenen Arten und Dimensionen von Liebe und Sexualität beschreiben. - Liebe und Sexualität im Hinblick auf die Erfahrungswelt Jugendlicher erörtern. - Grundlagen des Genderansatzes und feministischer Ethik darstellen und dazu Stellung nehmen. 9. Ethik am Beginn des Lebens - zentrale Fragestellungen und Anwendungsbereiche der Bioethik nennen und erörtern. - den Schwangerschaftsabbruch als persönliche Entscheidung reflektieren und als ethisches Problem diskutieren.	goldene Regel, kategorischer Imperativ, Prinzipienmonismus vs. Prinzipienpluralismus Weltreligionen, Religionsethik, Säkularismus Begriffsklärung „Medien“ im Kontext einer Medienethik, Medienkompetenz, eigene Verantwortung Datenschutz, Bildethik, Fakes, Bildmanipulation, Cybermobbing, Cybersucht, „Wie wirklich ist die Wirklichkeit?“ Unterscheidung legale/illegale Drogen, stoffgebundene/-ungebundene Süchte Suchtentwicklung, Suchtspirale, Präventions- und Therapieformen, Sucht/Abhängigkeit als Krankheit Hetero-, Homo- und Bisexualität, Diversgeschlechtlichkeit, Pornografie, Sex als Ware, Empfängnisverhütung, Sexualität, sexueller Missbrauch, Integration der Sexualität in die eigene Persönlichkeit Sinndimensionen menschlicher Sexualität Definition des Beginns menschlichen Lebens, Reproduktionsmedizin Leihmutterschaft, Nutzen und Grenzen der Pränataldiagnostik

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- Verfahren der Reproduktionsmedizin darstellen und kritisch dazu Stellung nehmen. 10. Konflikte, Konfliktlösung - Konflikte nach verschiedenen Aspekten analysieren (z. B. im Hinblick auf Art, Entstehung und Ausbreitung). - philosophische Konzeptionen (z. B. Hobbes, Kant) zum Thema Konflikte beschreiben und ihre Relevanz für Politik und Gesellschaft erläutern. 11. Menschenrechte - wichtige Menschenrechts-Dokumente aufzählen und die darin enthaltenen Grundrechte erklären. - Menschenrechtsverletzungen benennen und analysieren. 12. Medizinethik, Ethik am Ende des Lebens - Handlungsfelder der Medizinethik nennen und erklären sowie zum ärztlichen Berufsethos angesichts aktueller Herausforderungen kritisch Stellung nehmen. - die Handlungsmöglichkeiten der „Therapie am Lebensende“ unterscheiden sowie die Problematik der verschiedenen Formen von Sterbehilfe erörtern. 13. Umgang mit dem Fremden - die Begriffe „Vorurteil“, „Stereotype“, „Diskriminierung“, „Rassismus“ definieren und in Beziehung zueinander setzen. - „Asyl“ als Menschenrecht beschreiben und vor dem Hintergrund globaler Probleme (z. B. Kriege, Naturkatastrophen, Armut, Hunger) beurteilen. 14. Wirtschaftsethik, Konsum - Grundfragen der Wirtschaftsethik stellen und darin beispielhaft die Grundanliegen der Wirtschaftsethik beschreiben. - Konsumverhalten reflektieren und die Verantwortung von Konsumierenden, Unternehmen und Gesellschaft für wirtschaftliches Handeln erläutern. - verschiedene Wirtschaftssysteme (z. B. Kapitalismus, kommunistische Zentralwirtschaft, ökosoziale Marktwirtschaft) darstellen und ihre Rolle in der globalisierten Welt und ihren Herausforderungen (z.B. Verteilung von Reichtum, Armut, Ressourcenknappheit) kritisch betrachten.	Würde des behinderten Menschen, Klonen historische Beispiele für gewaltfreien Widerstand Menschenrechtsdiskurs, Magna Charta, Bill of Rights, Allgemeine Erklärung der Menschenrechte aktuelle Beispiele Organhandel, Patientenrechte, Patientenverfügung, Palliativmedizin aktive und passive Sterbehilfe, Sterbebegleitung, Umgang mit Krankheit und Schmerz Beispiele für typische Vorurteile, Diskurs, Diversität, Identifikationsprozesse das Phänomen „Flucht“ im Lauf der Geschichte (Beispiele) Einkommens- und Besitzverteilung, soziale und Steuergerechtigkeit, Globalisierung, Ursachen für Unterentwicklung bewusst einkaufen, Fair Trade, Gerechtigkeitskonzepte Gesellschaftsentwürfe, Egalitarismus

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
15. Technik- und Wissenschaftsethik - die Begriffe Technik- und Wissenschaftsethik erklären und Anwendungsbeispiele aufzählen. - den Technikgebrauch des Menschen vor dem Hintergrund von Nutzen und Gefahr kommentieren. 16. Fundamentalismus, Krieg, Friedensethik - Fundamentalismus in seiner historischen und aktuellen Bedeutung sowie im Hinblick auf Kirchen und religiöse (Sonder-)Gemeinden analysieren. - Ursachen von Krieg erläutern und die Erkenntnisse auf aktuelle kriegerische Konflikte übertragen. 17. Recht, Gerechtigkeit, politische Ethik - Recht, Moral und Ethik in Beziehung setzen und an Beispielen aus der Rechtsprechung konkretisieren. - Freiheit, Gerechtigkeit, Solidarität und Humanität als grundlegende Forderungen der politischen Ethik präsentieren und ihre Ausformung in verschiedenen politischen Richtungen und Ideologien (z. B. Liberalismus, Sozialismus, Kommunismus, Faschismus) diskutieren. 18. Sportethik - ethische Fragen rund um den Sport formulieren und reflektieren. - die Bedeutung des Sports für das eigene Leben und Wohlbefinden erkennen. - Problemfelder in Verbindung mit dem Phänomen Sport identifizieren.	Notwendigkeit und Ambivalenz des technischen Fortschritts positive und negative Erscheinungen des technischen Fortschritts, Entwicklung und Stand der Gentechnik Friedensethik und ihre wichtigsten Vertreter Todesstrafe, Resozialisierung, Gut und Böse, Schuld Liberalismus, Sozialismus, Kommunismus, Faschismus Idole, Doping, der Mensch als Ware, Fitness, Gesundheit, Körpererlebnis Sportethik, Selbstoptimierung Verteilung von Ressourcen im Gesundheitswesen, Sportwetten, Betrug, Wirtschaftsverflechtungen

DEUTSCH

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Erzählen - sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen. - passende Gesprächsformen in privaten Situationen anwenden. - über Aspekte der Arbeitswelt reflektieren. 2. Zusammenfassen / Texte wiedergeben / Texte und Grafiken (Werbung) analysieren - aktiv zuhören und Kerninformationen entnehmen. - passende Gesprächsformen in beruflichen Situationen anwenden. - berufsbezogene Informationen einholen und weitergeben. - eigene Anliegen vorbringen. - sinnerfassend lesen und Informationen entnehmen. - Relevantes von Irrelevantem unterscheiden. - Informationen aus Medien prüfen. - Texte in Bezug auf ihre Aussage und Intention analysieren und bewerten. - Bezüge zum eigenen Wissens- und Erfahrungssystem herstellen. - relevante Informationen notieren, gliedern und wiedergeben. - zu Problemen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft Stellung nehmen. 3. Korrespondieren und (geschäftlich) kommunizieren - Redeabsichten wahrnehmen. - Merkmale unterschiedlicher Sprachebenen erkennen, unterscheiden und Elemente dieser situationsangemessen einsetzen. - sachgerecht argumentieren. - sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen.	mögliche Inhalte: von sich erzählen, Impulserzählung, Schilderung, Märchen, Sage Querverweis zu Unternehmensführung allgemein (Dialog zwischen Bäuerinnen, Bauern und Partnern) mögliche Inhalte: Tweet, Zusammenfassung, Exzerpt, Notiz, Referat, Inhaltsangabe, Mitschrift, Infoblatt, Handout, Grafikanalyse, Werbeanalyse relevant für schriftliche Klausur Querverweis zu Unternehmensführung allgemein (Umgang mit sensiblen Themen) Querverweis zu Informationstechnologien (Publikation und Kommunikation)

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- passende Gesprächsformen in beruflichen Situationen anwenden. - berufsbezogene Informationen einholen und weitergeben. - Texte mithilfe elektronischer Mittel gestalten. - über Aspekte der Arbeitswelt reflektieren. 4. Berichten / Bericht erstatten - sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen. - Informationen einholen und weitergeben. - Texten Informationen entnehmen. - Textsorten und deren Merkmale unterscheiden. 5. Beschreiben / Inhalte kreativ und emotional darstellen - aktiv zuhören und Redeabsichten wahrnehmen. - sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen. - passende Gesprächsformen in privaten Situationen anwenden. - eigene Anliegen vorbringen und laut lesen. - Bezüge zum eigenen Wissens- und Erfahrungssystem herstellen. - Texte strukturiert verfassen. - über Aspekte der Arbeitswelt reflektieren. 6. Medienkompetent auftreten - Kerninformationen entnehmen. - zielgerichtet appellieren. - sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen. - Inhalte mit Medienunterstützung präsentieren. - Medienangebote nutzen und eine Auswahl treffen. - Informationen aus Medien prüfen. - Texte in Bezug auf ihre Aussage und Intention analysieren und bewerten. - zu Problemen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft Stellung nehmen.	mögliche Inhalte: E-Mail, Brief, Telefonat, Bewerbungsschreiben, Lebenslauf, Vorstellungsgespräch, Projektbericht, Bewerbungsmappe, Motivationsschreiben mögliche Inhalte: Bericht, Protokoll mögliche Inhalte: Gegenstandsbeschreibung, Vorgangsbeschreibung, Werbung, Charakteristik, innerer Monolog Querverweis zu Informationstechnologien (Mensch – Gesellschaft) mögliche Inhalte: Massenmedien, Internet, Social Media, Film, Radio, Fernsehen

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
7. Gesprächsformen (Diskussion, Präsentation, Rede) einsetzen - aktiv zuhören und Redeabsichten wahrnehmen. - nonverbale Äußerungen erkennen. - sachgerecht argumentieren. - Feedback geben. - sich konstruktiv an Diskussionen beteiligen. - eigene Anliegen vorbringen. 8. Stellung nehmen - Redeabsichten wahrnehmen. - eigene Anliegen vorbringen. - Inhalte mit Medienunterstützung präsentieren. - Texten Informationen entnehmen. - Relevantes von Irrelevantem unterscheiden. - Informationen aus Medien prüfen. - Bezüge zu anderen Texten und zum eigenen Wissens- und Erfahrungssystem herstellen. - Texte mithilfe elektronischer Mittel gestalten. - über Aspekte der Arbeitswelt reflektieren. - Medien als wirtschaftliche und politische Faktoren verstehen. 9. Argumentieren / Sachverhalte erörtern - Kerninformationen entnehmen. - sachgerecht argumentieren. - sich konstruktiv an Diskussionen beteiligen. - Texten Informationen entnehmen. - Textsorten und deren Merkmale unterscheiden. - zu Problemen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft Stellung nehmen. 10. Eine Abschlussarbeit verfassen - Relevantes von Irrelevantem unterscheiden.	Querverweis zu Unternehmensführung allgemein (sicher und authentisch argumentieren) mögliche Inhalte: Diskussion, Debatte; Dialog, Präsentation, (freie) Rede mögliche Inhalte: Posting, Blog, Leserbrief, Kommentar, Empfehlung, offener Brief relevant für schriftliche Klausur mögliche Inhalte: Erörterung (textgebunden, frei)

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- Medienangebote nutzen und eine Auswahl treffen. - Informationen aus Medien prüfen. - Texte in Bezug auf ihre Aussage analysieren und bewerten. - Bezüge zu anderen Texten und zum eigenen Wissens- und Erfahrungssystem herstellen. - nicht-lineare Texte erläutern. - Texte mithilfe elektronischer Mittel gestalten. - relevante Informationen notieren, gliedern und wiedergeben. - umfangreiche und komplexe Inhalte formulieren. - recherchieren, dokumentieren und zitieren.	Querverweis zu Informationstechnologien (Publikation und Kommunikation) mögliche Inhalte: (Literatur-)Recherche, Interview, Fragebogen, Zitieren allgemeine Kompetenzen: Texte sprachsensibel formulieren, Kenntnisse und Fertigkeiten in der Text-, Satzgrammatik und Formenlehre einsetzen, Wortarten und Wortbildungsmuster anwenden, Orthografie und Zeichensetzung anwenden, Strategien zur Fehlervermeidung anwenden, Wörterbücher und andere Hilfsmittel verwenden, eigene bzw. fremde Texte formal und inhaltlich über- und bearbeiten

POLITISCHE BILDUNG UND RECHTSKUNDE

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Der Mensch in der Gesellschaft - die verschiedenen Formen des Zusammenlebens beschreiben. - gesellschaftliche Lebensbereiche mitgestalten. - eigene Ideen verbalisieren und das persönliche Umfeld nach vorhandenen Möglichkeiten gestalten. - Jugendschutzbestimmungen im Alltag umsetzen und deren Konsequenzen interpretieren. - die persönliche Rechts- und Handlungsfähigkeit einschätzen und daraus Folgerungen ableiten. - die Verantwortung für das eigene Handeln im Alltag reflektieren. - andere Menschen und ihre Einstellungen und Verhaltensweisen unabhängig von der eigenen Meinung akzeptieren. - auf die Bedürfnisse anderer adäquat reagieren. - mit Konflikten gewaltfrei umgehen und Schritte zur Deeskalation setzen. 2. Rechte und Pflichten im Staat - die Prinzipien der Grund- und Freiheitsrechte erklären. - die Wichtigkeit der Menschenrechte anhand historischer und aktueller Ereignisse aufzeigen. - die Missachtung der Menschenrechte verurteilen. - die Rechte und Pflichten der Staatsbürgerinnen bzw. Staatsbürger und Staatsbewohnerinnen bzw. Staatsbewohner erklären. - als selbstbewusste Staatsbürgerinnen bzw. Staatsbürger auftreten, ohne dabei andere Völker, Staaten oder Ethnien zu werten. - die Wichtigkeit des Wahlrechts und seine Umsetzung erkennen. - sich kritisch mit den Programmen politischer Parteien auseinandersetzen. - die Möglichkeiten erkennen, sich an politischen Entscheidungen zu beteiligen, sowie die	Formen des Zusammenlebens, Ehe und Familie Jugendrecht und Jugendschutz, Rolle des Jugendlichen in der Gesellschaft und globalen Welt gesellschaftliche Vielfalt und Verantwortung, Migration und Integration, Entwicklungshilfe Konflikte und Konfliktsteuerung Grund- und Freiheitsrechte und deren Verletzungen Staatsbürgerschaft: Erwerb, Verlust; Rechte und Pflichten der Staatsbürgerinnen bzw. Staatsbürger und Staatsbewohnerinnen bzw. Staatsbewohner Wahlrecht: Geschichte, Arten und Grundsätze, Durchführung der Wahl politische Parteien und ihre Programme, Arten der direkten Demokratie aktuelle politische Ereignisse

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Notwendigkeit einer persönlichen Teilnahme am politischen Geschehen. - die Landesverteidigung beschreiben und ihre Notwendigkeit zur Absicherung der Demokratie erkennen. 3. Medien - die Gefahren und rechtlichen Auswirkungen der sozialen Medien beurteilen. - Medien auf ihre Aussagekraft und Verlässlichkeit bewerten und deren Inhalte für die persönliche Meinungsbildung nutzen. 4. Das politische System des österreichischen Staates - die geschichtliche Entwicklung Österreichs seit Beginn des 20. Jahrhunderts erklären. - die historische Entwicklung der näheren Umgebung verbalisieren und reflektieren. - die Elemente des Staates beschreiben. - die Aufgaben des Staates erklären und deren Umsetzung analysieren. - Staats- und Regierungsformen unterscheiden und an Hand von Beispielen erläutern. - die Prinzipien der Bundesverfassung erklären. - den Sinn der Gewaltentrennung im Staat erklären und daraus die Kontrollmechanismen ableiten. - das Rechtssystem des österreichischen Staates in Umrissen erläutern. - in Übereinstimmung mit Normen und Regeln handeln. - die Steuerungsfunktion des Staates und die Auswirkungen auf den einzelnen Bürger erklären. - den Einfluss von Politik, aber auch der Gesellschaft bei der Entstehung eines Gesetzes erklären. - den Gesetzwerdungsprozess beschreiben. - den Umgang mit Ämtern und Behörden im eigenen Bereich umsetzen. - digitale Verwaltungsstrukturen und Plattformen anwenden. - Rechtsmittel gesetzeskonform anwenden. - die Bedeutung der Gemeinde erläutern und ihre Organe und Aufgaben darlegen.	umfassende Landesverteidigung, Neutralität soziale Medien, Datenschutz und Urheberrecht Exekutive, Legislative, Judikative Staats- und Regierungsformen und deren Vergleich anhand weltpolitischer Ereignisse Prinzipien der Bundesverfassung Gewaltenteilung Grundzüge des österreichischen Rechtssystems Gesetzgebung (Bund, Land) Umgang mit Ämtern und Behörden unter Einbeziehung der Digitalisierung Widerspruch, Einspruch, Berufung Gemeinde (Struktur, Organisation)

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- die Gerichtsbarkeit von der Verwaltung unterscheiden und diese erklären. - die Arten der Gerichtsbarkeit unterscheiden und erklären können. - einfache rechtliche Problemstellungen des beruflichen und privaten Alltags selbstständig lösen. - rechtliche Rahmenbedingungen für Jugendliche erkennen.	Bundes- und Landesregierung, Gemeinderat, Verwaltungsverfahren, Bescheid Arten der Gerichtsbarkeit, Gerichtsverfahren, Urteile, Rechtsmittel, Oberste Gerichtshöfe, Volksanwaltschaft, Jugendgerichtsbarkeit
5. Berufs- und Interessenvertretungen - die Sinnhaftigkeit von Interessenvertretungen und der Sozialpartnerschaft erkennen. - die Grundzüge der Genossenschaften erklären. - die land- und forstwirtschaftliche Interessenvertretung erklären und für die eigene Berufsausübung nutzen. - die Zusammenhänge der Agrarpolitik mit anderen Politikfeldern erläutern.	gesetzliche und freiwillige Interessenvertretungen, Sozialpartnerschaft Genossenschaftswesen Berufsvertretung der Land- und Forstwirtschaft Agrarpolitik
6. Österreich im internationalen Kontext - die Entstehung der Europäischen Union und ihre Organe und Aufgaben erklären. - individuelle Chancen und Risiken eines gemeinsamen Europas erkennen, benennen und argumentieren. - die Grundsätze innerhalb der Europäischen Union beschreiben. - die Gemeinsamkeiten und Unterschiede anderer Kulturen wahrnehmen und in Beziehung setzen. - die Europäische Union und ihre Auswirkungen auf Österreich analysieren. - die Auswirkungen der Globalisierung beschreiben und diese kritisch bewerten. - Maßnahmen der europäischen Agrarpolitik benennen und in ihrem Berufsfeld umsetzen.	Parlament, Rat, Kommission Binnenmarkt, Währungsunion Freiheiten innerhalb der EU Stellenwert Österreichs in der EU Zukunftsstrategien der EU soziale Entwicklungen, Klimafolgen europäische Agrarpolitik, gesetzliche Rahmenbedingungen der gemeinsamen Agrarpolitik (GAP)
7. Privatrecht - Grundzüge des Familienrechts für die persönliche Lebensplanung ableiten. - rechtliche und soziale Konsequenzen des Erbrechts, insbesondere einer landwirtschaftlichen Betriebsübernahme erläutern. - zwischen Eigentum und Besitz unterscheiden.	Personen-, Familien- und Erwachsenenschutzrecht Erbrecht, Erbhof Eigentum und Besitz

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- rechtsgültige Vereinbarungen treffen. - Verträge auf ihre wesentlichen Inhalte überprüfen. - die Maßnahmen bei sicheren Internetkäufen umsetzen. - das Berufsausbildungsgesetz auf eigene Bedürfnisse anwenden. - Rechte und Pflichten aus einem Lehr- und Arbeitsverhältnis erläutern. - die Leistungen der Sozialversicherung beschreiben. - rechtliche Datenschutzvorgaben umsetzen.	Sachen- und Schuldrecht, Konsumentenschutzrecht Wohn- und Mietrecht, Pachtvertrag, digitale Geschäftsabwicklung Arbeitsrecht, Berufsausbildungsrecht, Rechte und Pflichten der Arbeitgeberinnen bzw. Arbeitgeber und der Arbeitnehmer bzw. Arbeitnehmerinnen Sozialrecht, Sozialversicherung, Pflege, Wirtschaftsrecht (Datenschutz, Urheberrecht)
8. Berufsrelevante Rechtsbereiche - Maßnahmen der österreichischen Agrarpolitik umsetzen. - zuständige Ämter und Behörden nennen. - Aufgaben und Auswirkungen der Raumordnung erläutern. - einen Bauantrag stellen und Baubescheide interpretieren. - das Fachwissen aus anderen Bereichen zur Bewältigung neuer Aufgaben anwenden.	Agrarpolitik in Österreich Baurecht, Raumordnung Bauordnung Gewerberecht, Marktordnung, Tierschutzgesetz, Landwirtschaftsgesetz, aktuelle rechtliche Bestimmungen, AgrarMarkt Austria (AMA), Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES)

BEWEGUNG UND SPORT

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Gesundheit, Bewegungsverhalten, Körperhaltung und Muskulatur, Herz und Kreislauf, Entspannungstechniken - die Bedeutung von Bewegung und Sport für die Gesundheit erkennen und erfahren. - durch Bewegung und Sport der eigenen Persönlichkeit Ausdruck verleihen. - Erlebnis und Wagnis in Verantwortung für sich selbst und für andere erfahren. - Gesundheitsbewusstsein entwickeln. - Methoden und Techniken zur Entspannung richtig ausführen. - Bewegung gestalten und darstellen. 2. Motorische Grundeigenschaften - motorische Grundlagen und sportliche Fertigkeiten entwickeln. - die eigene Wahrnehmungsfähigkeit verbessern, Bewegungserfahrungen erweitern sowie eigene Stärken erkennen. 3. Leichtathletik - sportliche Fertigkeiten entwickeln. 4. Sportspiele - gemeinsam handeln, spielen und sich verständigen. 5. Weitere Bewegungsfelder und Sportarten - ausgewählte Fitnesstrends und Trendsportarten ausprobieren.	Auswirkung von Bewegung, Spiel und Sport auf die Gesundheit Stärkung der Persönlichkeit, individuell bevorzugte Bewegungsformen und Sportarten Risiko und Gefahren einschätzen und Maßnahmen zur Gefahrenvermeidung treffen Fitness verbessern Entspannungsübungen, Ausgleichsübungen Gymnastik, Akrobatik, Tanz Ausdauer: Kraftausdauer, Intervall, Kraft: Schnellkraft, Kräftigungsübungen, Schnelligkeit: Reaktionsaufgaben, Beweglichkeit: Gymnastik, koordinative Fähigkeiten: Gleichgewicht, Orientierung Bodenturnen, Geräteturnen, Schwimmen Wintersportarten (Ski alpin und nordisch, Eislaufen ...) Laufen (Kurz-, Mittel-, Langstreckenläufe, Staffel, Hürden, Orientierung, Waldläufe), Weitsprung, Hochsprung, Kugelstoßen spielerische Bewegungshandlungen Lauf-, Fang-, Reaktions- und Geschicklichkeitsspiele Ballsportarten (Fußball, Basketball, Volleyball), Badminton, Hockey Umgang mit Fitnessgeräten; Trendsportarten und -spiele, Yoga Der Lehrstoff ist nach den örtlichen Gegebenheiten (Übungsstätten, Landschaft, klimatische und schulorganisatorische Bedingungen) auszuwählen und der

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
	körperlichen Leistungsfähigkeit anzupassen. Vielfältige Angebote motivieren. Jede Möglichkeit des Übens im Freien ist auszunutzen. Auf die richtige Aufeinanderfolge verschiedener Übungen ist zu achten. Theoretische Inhalte sind in Verbindung mit dem Bewegungshandeln zu vermitteln.

HUMANÖKOLOGIE

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Ich in der Gemeinschaft - das eigene Auftreten auf den jeweiligen gesellschaftlichen Kontext abstimmen. - sich im Umgang mit anderen Menschen wertschätzend und achtsam verhalten. - den Wert einer gesunden Lebensführung erkennen und im Leben umsetzen. - sinnvolle Beiträge zum Umweltschutz im Alltag umsetzen. - das eigene Umfeld nach ökologischen Grundsätzen gestalten. - die eigene Lebenswelt in Bezug auf die Lebensqualität reflektieren. - die persönliche Hygiene in Bezug auf die Gesundheit reflektieren. - die allgemeinen Gepflogenheiten der Tischmanieren anwenden. 2. Ökologie und Umwelt - die Bedeutung der Landschaftspflege und des Naturschutzes auf die Gesellschaft erklären. - den ökologischen Fußabdruck berechnen und reflektieren. - die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung nennen. - Müll trennen und fachgerecht entsorgen. - die Auswirkung von ökonomischen und ökologischen Handlungen auf die Kreislaufwirtschaft anhand eines konkreten Fallbeispiels beurteilen. 3. Gesunder und sicherer Arbeitsplatz - Maßnahmen für Sicherheit und Unfallschutz treffen und anwenden.	Umgangsformen Rollenspiele, Medieneinsatz, „Buddy“-System, „Peer“-Ausbildung, Toleranz, empathisches Verhalten, Toleranz Wert des Lebens, Entwicklung und Erziehung, Sucht nachhaltige Gestaltung des eigenen Lebens Umweltschutz und gesetzliche Grundlagen Gemeinschaft, Freizeitgestaltung, Familie, Freunde, Schule, Vereine, Heimat tägliche Körperpflege reflektieren und optimieren Gespräche und gutes Benehmen bei Tisch Naturschutz (Aufgaben und Ziele), Landschaftspflege, Umweltorganisationen Ressourcenverbrauch der Weltbevölkerung gesetzlich relevante Bestimmungen, Müllvermeidung, Müllentsorgung, Strategien zur Müllvermeidung erarbeiten Grundprinzipien von Kreisläufen, z. B. Humuskreislauf, Mängel, Überschüsse, Biodiversität, Kreisläufe in der Natur, Nahrungsketten, Nahrungspyramide, vernetzte Systeme und ihre gegenseitige Beeinflussung Grundregeln der Unfallverhütung, präventive Maßnahmen, Gefahrenunterweisung, R- und S-Sätze, Sicherheitsdatenblätter, Gefahrensymbole

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- Erste-Hilfe-Maßnahmen durchführen. 4. Ernährung und Gesundheit - die Aufgaben der Nahrung erklären. - die Bedeutung der Inhaltsstoffe der menschlichen Ernährung erklären. - das eigene Essverhalten reflektieren. - die Symptome von gestörtem Essverhalten beschreiben. - Lebensmittelhygiene beschreiben und anwenden. - die wichtigsten Lebensmittelkennzeichen erklären. - Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen benennen und auswählen. - die Qualität von Lebensmitteln sensorisch beurteilen. 5. Zusammenleben - Veränderungen und Vorgänge beim Menschen erkennen und einordnen. - einfache Betreuungstätigkeiten im familiären Umfeld durchführen. - Kommunikation beschreiben und analysieren sowie die eigenen sprachlichen Äußerungen reflektieren. - auf die Bedürfnisse anderer adäquat eingehen. - mit Konflikten gewaltfrei umgehen.	Erste-Hilfe-Grundkurs, Notfalldiagnose und lebensrettende Sofortmaßnahmen Ernährungsphysiologie Bildung, Einteilung, Aufbau, Vorkommen, ernährungsphysiologische Bedeutung von Bau-, Brenn-, Regler- und Wirkstoffen, bioaktive Substanzen Faktoren, die das Essverhalten beeinflussen, Handlungsmöglichkeiten abwägen, Nährstoffbedarf Essstörungen und Beratungseinrichtungen nennen einfache Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Krankheitserregern Gütesiegel, AMA-Biozeichen, Fair Trade, Gutes vom Bauernhof, Genussregionen, Ursprungsbezeichnungen, Inhaltsstoffe Ernährungspyramide, Regionalität, Saisonalität, ökologische und ökonomische Richtlinien, Speiseplan erstellen Lebensmittelsensorik Schwangerschaft und Geburt, Entwicklungsstufen, Pubertät, Umgang mit Sexualität, Tabuthemen Versorgung von Kindern, Eltern und älteren Menschen Arten der Kommunikation, aktives Zuhören, nonverbale Kommunikation Bedürfnispyramide, Bedürfnisse erkennen und auf sie reagieren Konflikte, Formen der Gewalt, Zivilcourage, Führungsstile, Macht, Konfliktlösungsmodelle

BETRIEBSWIRTSCHAFT UND RECHNUNGSWESEN

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Einführung in das Rechnungswesen - die Aufgaben und den Umfang des betrieblichen Rechnungswesens erklären und die gesetzliche Regelung für das Führen von Büchern nennen. - Informationen über Firmen und Privatpersonen (Grundbuch, Firmenbuch, Gläubigerschutzverbände) beschaffen. - Unternehmen im Sinne des Unternehmensgesetzbuches (UGB) definieren und das Gewerberecht erklären. 2. Belegwesen - eine Rechnung ausstellen und Originalbelege für die Verbuchung vorbereiten. 3. Einnahmen-Ausgaben-Rechnung - die gesetzlichen Grundlagen und die Bücher der Einnahmen-Ausgaben-Rechnungen erklären. - ein Kassabuch und Anlageverzeichnis erstellen. - Aufzeichnungen des Eigenverbrauches führen. - mittels Spesenverteiler einen Erfolg ermitteln. 4. Doppelte Buchführung - die Grundlagen und Voraussetzungen der doppelten Buchführung erklären und anwenden. - einfache Geschäftsfälle anhand von Belegen verbuchen. 5. Steuern - die wesentlichen Steuern (Einkommens-, Vor- und Umsatzsteuer, Umsatzsteuer-Zahllast) berechnen und Abgaben erklären sowie die erforderlichen Formulare ausfüllen. - die Einkunftsarten nach dem Einkommensteuergesetz unterscheiden. 6. Auflösung eines Unternehmens und Privatkonkursverfahren - den Ablauf und die Eröffnung von Privatkonkursverfahren beschreiben.	Buchführungssysteme, Buchführungsgrenzen Belegarten, Belegorganisation, Rechnungsausstellung Kontenarten, Kontenrahmen und Kontenplan Geschäftsfall und Buchungssatz

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
7. Wirtschaftskreisläufe - Bedürfnis, Bedarf und Nachfrage erklären und die Bedürfnispyramide darstellen. - Begriffe und Kreislauf der Wirtschaft erklären und Begriffe aus der Wirtschaft (Geld, Inflation, Leistungen des Staates) beschreiben. 8. Der Markt - Angebot und Nachfrage, Arten von Märkten, die Preisbildung und Marktformen beschreiben. - die Arbeitsteilung und Globalisierung erklären. - die Säulen der Marktordnung beschreiben. 9. Agrarische Unternehmen – Agrarmarkt - die volkswirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft erläutern. - Zahlen, Daten und Fakten zur Landwirtschaft interpretieren. - die Bedeutung von Betriebsdokumenten erläutern und die dafür zuständigen Ämter und Behörden, z. B. AMA-Kontrollen, Biokontrolle etc. nennen. 10. Güter- und Leistungserzeugung - den Begriff Güter erklären, Produktionsstufen und Wirtschaftszweige unterscheiden sowie die Unterschiede der Betriebe erklären. - die Funktionen des Handels erklären. - die Aufgaben und die Ursache des Außenhandels beschreiben. - Aufgaben der Verkehrsbetriebe, Banken, Tourismusbetriebe, land- und forstwirtschaftlichen Betrieben sowie IKT-Betriebe nennen. 11. Leistungserstellung - verschiedene Unternehmensformen beschreiben, Ziele formulieren, Beschaffung, Lagerung, Produktion und Vertrieb anhand der betrieblichen Wertschöpfungskette erklären. - den Geld- und Güterkreislauf sowie das Wirtschaftlichkeitsprinzip erklären.	Agrarstruktur in Österreich, der EU und der Weltwirtschaft, Agrarhandel, Agrarpolitik (gemeinsame Agrarpolitik)

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
12. Das Geld - Formen und Funktionen des Geldes erklären, Begriffe „Kaufkraft des Geldes“, Geldschöpfung erklären, Binnenwert und Außenwert, Nominalgeldwert und Realgeldwert unterscheiden, den (harmonisierten) Verbraucherpreisindex (VPI, HVPI) erklären, Valuten und Devisen erklären, verschiedene Wechselkurssysteme beschreiben, Ursachen der Inflation, Deflation, Stagflation und die Preis-Lohn-Spirale erklären. - die Sicherheitsmerkmale der Euro-Banknoten und die Rechtslage bei Geldfälschungen nennen. 13. Die Zahlung - die unterschiedlichen Zahlungsformen nennen und erklären, die Begriffe IBAN, BIC und die SEPA-Überweisung erklären und eine Zahlungsanweisung ausfüllen und Sicherheitshinweise erklären. - das Girokonto beschreiben sowie den Unterschied zwischen Sparzinsen (Habenzinsen) und Kreditzinsen (Sollzinsen) erklären. - verschiedene gängige Zahlungskarten (Kreditkarten, Bankomatkarten, Prepaid-Karten) und ihre Funktion beschreiben. 14. Kapitalveranlagung - verschiedene Spar- und Anlageformen aufzählen und beschreiben und deren Vorteile und Risiken nennen. 15. Bestimmungsgrößen der Volkswirtschaft - unterschiedliche Wirtschaftssysteme erklären, den Wirtschaftskreislauf darstellen, die Bedeutung der Volkswirtschaftlichen Gesamtrechnung (VGR) sowie der Begriffe Bruttoinlandsprodukt (BIP), Bruttonationaleinkommen (BNE) und die volkswirtschaftliche Wertschöpfungskette erklären. - die Begriffe Wirtschaftswachstum und Volkswirtschaft, Konjunktur und deren Zyklen beschreiben sowie Konjunkturindikatoren benennen. 16. Staat und Budget - die drei Aufgaben des Staates (Allokations-, Verteilungs- und Stabilisierungsfunktion) sowie Einnahmequellen und Ausgaben des Staates, den Begriff „Abgaben“ und Steuern (z. B. Einkommensteuer, Umsatzsteuer) und die Steuerprogression beschreiben	historische Entwicklung des Geldes (Selbstversorgerwirtschaft – Tauschhandel – moderne Geldwirtschaft) Kaufkraft Banknoten – Sicherheitsmerkmale Einlagensicherung Sparformen, Anleihen, Aktien, Fonds Bevölkerung, Erwerbstätigkeit, Wirtschaftssektoren, Außenhandel

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- den Budgetkreislauf, Budgetdefizit, Budgetüberschuss und ausgeglichener Haushalt, Staatquote und Staatsverschuldung, konjunkturelles und strukturelles Defizit erklären. - Ziele der Wirtschaftspolitik, Fiskalpolitik, Geldpolitik und antizyklischen Konjunkturpolitik beschreiben. 17. Außenwirtschaft - Außenhandel und Binnenhandel unterscheiden, die Begriffe Import, Export, Transithandel, Veredelungsverkehr erklären, Zahlungsbilanz und deren Teilbilanzen nennen, Zoll und Handelsbarrieren sowie GATT und GATS beschreiben. - Vor- und Nachteile sowie Auswirkungen der Globalisierung erklären und die bedeutendsten Wirtschaftsmächte und Wirtschaftsblöcke nennen. 18. Unternehmerinnen bzw. Unternehmer - die Vor- und Nachteile der Selbstständigkeit beschreiben, Gründungswille, Geschäftsidee, Möglichkeiten der Gründung und Inhalte des Businessplans beschreiben sowie rechtliche, persönliche und finanzielle Voraussetzungen nennen. - eine SWOT-Analyse durchführen. 19. Unternehmensgründung - den Unterschied zwischen selbstständiger und unselbstständiger Erwerbstätigkeit erklären und die gesetzlichen Vorgaben erläutern. - Kriterien für die Wahl der Rechtsformen sowie deren Vor- und Nachteile beschreiben, juristische und natürliche Personen unterscheiden sowie das Firmenbuch erklären. - den Schutz der eigenen Geschäftsidee (Marken-, Patent-, Urheber-, Musterschutz) beschreiben. - Maßnahmen zur Verhinderung von Korruption sowie den Begriff Compliance erklären. - die Aufgaben des Personalwesens und Rechnungswesens erklären sowie Investitions- und Finanzierungsformen beschreiben. - Innovation als Erfolgsfaktor erkennen. 20. Marketing - die Grundlagen und die Notwendigkeit des Marketings in der modernen Wirtschaft erklären.	GATT: Allgemeines Zoll- und Handelsabkommen (General Agreement on Tariffs and Trade), GATS: Allgemeines Abkommen über den Handel mit Dienstleistungen (General Agreement on Trade in Services), OECD, WTO, OPEC, IWF, Weltbank Strengths (Stärken), Weaknesses (Schwächen), Opportunities (Chancen) und Threats (Risiken) Junior Company, Gewerberecht, Sozialversicherung, Arbeitsrecht Ebenen des Marketings (einzelbetrieblich, Marketing-Kooperationen, Vermarktung von Regionen, Marketing durch öffentliche Institutionen)

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- die vier Ps im Marketing benennen und erklären und anhand von vorgegebenen Beispielen unterscheiden. - die Schritte von der Produktidee bis zur Markteinführung und den USP erklären. - eine primäre und sekundäre Marktforschung durchführen und Marketingstrategien ableiten sowie die Instrumente des Marketings anwenden. - ein Sortiment gestalten und den Produktlebenszyklus skizzieren. - die AIDA-Regel beschreiben. 21. Management, Führung und Organisation - die Aufgaben der Unternehmensführung erklären und den Managementkreis sowie Aufbau und Ablauforganisation und Organigramme beschreiben. - Unternehmensziele festsetzen, Managementformen erläutern sowie Aufgaben und Ziele des Managements beschreiben. - Führungsstile bzw. -konzepte zum Führen von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern beschreiben sowie Aufbau- und Ablauforganisation beschreiben. - verschieden Kontrollformen aufzählen und Qualitätsmanagementsysteme beschreiben. 22. Businessplan / Betriebskonzept - die Funktionen, Adressaten und Bestandteile eines Firmenkonzepes beschreiben.	Product, Price, Place, Promotion Unique Selling Proposition (Point) Attention, Information, Desire, Action

INFORMATIONSTECHNOLOGIE

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Informationssysteme - Hardware-Komponenten und deren Funktionen benennen und erklären. - eine PC-Konfiguration bewerten und beurteilen. - einfache Fehler beheben. - für sich die Arbeitsumgebung einrichten. - Daten verwalten und speichern. - Software installieren und deinstallieren. - unterschiedliche Hilfsquellen nutzen. - Netzwerkressourcen nutzen. - mit einem Smartphone wichtige Dienste (Apps) nutzen. 2. Publikation und Kommunikation - mit dem 10-Finger-System schreiben. - Daten eingeben und bearbeiten. - formatieren. - umfangreiche Dokumente erstellen und bearbeiten. - drucken.	Ein- und Ausgabegeräte, Speichermedien, Kauf eines PCs – Angebote vergleichen Fehlersuche, Funktionsprüfung Kennwort ändern, Desktopeinstellungen, Task-Manager, individuelle Optionen und Einstellungen Dateien und Ordner, Arbeiten mit Laufwerken, Verzeichnissen und Dateien, Dateitypen, Formate, Größen System- und Anwendersoftware, Updates, Apps, Virenschutz, Firewall Programm- und Onlinehilfen, Hilfe-Funktion und Recherchemöglichkeiten (Internet, Handbuch, Foren, FAQs usw.) Daten im Netzwerk finden und verteilen, Drucker im Netzwerk verwenden, Cloud-Services (z. B. Dropbox) Installation von Apps, Informationen abrufen und Daten eingeben, Apps zur Unterstützung und Ergänzung im Unterricht Online- oder Offline-Schreibtrainer Erstellen von Dokumenten, rationelle Eingabe von Texten und Daten – Autotext, Autokorrektur, Dokumentvorlagen, fehlerhafte Eingaben erkennen und korrigieren, Grafiken, Tabellen und Diagramme erstellen und bearbeiten, einfache Bildbearbeitung – verschiedene Bildspeicherformate Zeichenformate, Absatzformate einschließlich Nummerierung und Aufzählungszeichen, Tabulatoren, Tabellen, Umbrüche, Formate übertragen, Formatvorlagen, Kopf- und Fußzeilen, Organigramme, Textfelder Standardschriftstücke und umfangreiche Dokumente, Gliederung und Inhaltsverzeichnis, Beschriftung und Abbildungsverzeichnis, Fußnoten Druckermenü, Papierformate, Druckbereiche

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- Seriadokumente erstellen. - Präsentationen erstellen. - das Internet sinnvoll nutzen. - E-Mails schreiben und verwalten.	Seriendokumente erstellen, bearbeiten und ausgeben, Einsatz von Bedingungsfeldern typografische Grundsätze, Layout-Richtlinien, Navigation innerhalb einer Präsentation, Animation und Folienübergänge, Druckausgabe Grundbegriffe: Aufbau, LAN, WAN, Internetzugang, Internetdomänen, Umgang mit Suchmaschinen, Recherchieren – Bewertung von Informationen senden, empfangen, antworten, weiterleiten, Adressbuch, Attachment, Ausdruck, Verteilerlisten, Mails verwalten, Netiquette
3. Tabellenkalkulation - Daten eingeben und bearbeiten. - Formatierungen durchführen. - Berechnungen durchführen. - Diagramme erstellen. - ansprechende Layout-Gestaltungen vornehmen.	Daten rationell eingeben, verschieben, kopieren, sortieren, filtern, suchen und ersetzen, Zeilen-, Spalten- und Zellenbereiche markieren, Daten zwischen Registerblättern kopieren Zahlen, Text und Zellen formatieren, Formate übertragen, Arbeitsblatt formatieren (Zeilen- und Spaltenbreite, ein- und ausblenden, fixieren) Formeln und Funktionen, Berechnungen mit Rechenoperatoren durchführen, Zellbezüge (absolute und relative Zellbezüge), grundlegende Funktionen der Tabellenkalkulation anhand praxisorientierter Beispiele einsetzen (Unternehmensführung, Wirtschaftsrechnen usw.), einfache Entscheidungsfunktionen (Wenn-Funktion) Diagrammtypen, Diagrammtitel und Legende einfügen und ändern, Datenreihen beschriften und formatieren, Diagrammbereiche formatieren, Achsenbeschriftungen Dokumentaushabe, Druckbereiche, Kopf- und Fußzeile, Zeilen- und Spaltenwiederholungen, Seitenumbrüche
4. Datenbanken - Tabellen, Formulare, Abfragen und Berichte erstellen, ändern und löschen. 5. Informationstechnologie – Mensch – Gesellschaft - Daten sichern. - IT-Systeme und Daten schützen.	Backup, Medien zur Datensicherung Passwortsicherheit, digitale Signatur (Anwendungsmöglichkeiten), Internet-Security (Phishing, Hacking usw.)

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- eindeutige Verstöße gegen einschlägige gesetzliche Bestimmungen erkennen. - zu aktuellen IT-Themen kritisch Stellung nehmen. - die ergonomischen Grundsätze anwenden. 6. Berufsrelevante Anwendungsprogramme berufsrelevante Anwendungsprogramme einordnen und sinnvoll nutzen.	Datenschutz und Urheberrecht, Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO), Schutz der Privatsphäre, Online-Geschäfte, Lizenzverträge, Shareware, Freeware, Open Source gesellschaftliche Auswirkungen der Informationstechnologie, Scheinwelten und Realbezüge, Suchtverhalten, Web 2.0 (Social Networks, Communitys, Cyber-Mobbing usw.) Ergonomie und Umwelt Anwendungsprogramme für Beruf und Alltag

MATHEMATIK

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Zahlen und Grundrechnungsarten - die Grundrechnungsarten anwenden, sinnvoll runden, Überschlagsrechnungen durchführen und Ergebnisse abschätzen. 2. Maßeinheiten und Umwandlungen - Maßeinheiten zuordnen und umwandeln sowie Verhältnisse von Maßeinheiten abschätzen und Zusammenhänge erklären. 3. Brüche und Dezimalzahlen - die Grundrechnungsarten mit Brüchen und Dezimalzahlen durchführen. 4. Schlussrechnungen - Schlussrechnungen bestimmen, anschreiben, lösen und die Ergebnisse interpretieren. 5. Prozent- und Promillerechnungen - die Prozent- und Promillerechnung anwenden. 6. Verhältnis- und Mischungsrechnungen - Gleichungen auflösen und Verhältnisrechnungen ausführen. - Verhältnisse bestimmen und Zusammenhänge erklären sowie Mischungen von festen, flüssigen und gasförmigen Stoffen berechnen. 7. Flächen- und Körperberechnungen - Flächen- und Körperberechnungen durchführen. - Flächen und Körper skizzieren. - den Pythagoreischen Lehrsatz anwenden. 8. Maßstab - gängige Maßstäbe und ihre Bedeutung einordnen und in der Praxis anwenden. - Flächen und Körper maßstabsgetreu zeichnen. - Streckenlängen am Plan und in der Wirklichkeit berechnen.	Addition, Subtraktion, Multiplikation, Division, Rechengesetze, Zahlen und ihre Darstellung, Dezimalsystem Längen-, Flächen-, Raum-, Massen-, Zeitmaße, Umwandlungsfaktoren Brüche in Dezimalzahlen umwandeln und umgekehrt direktes und indirektes Verhältnis, einfache Kalkulationen Steuern, Skonto, Rabatte Teilungs-, Verhältnis- und Mischungsrechnungen Mischungskreuz, Durchschnittsrechnungen, Anwendungsbeispiele aus den Fachgegenständen Umfang-, Flächen- und Volumenberechnungen Rechteck, Quadrat, Dreieck, Parallelogramm – Raute, Trapez, Kreis – Kreisring, Prisma, Zylinder, Kegel Pythagoreischer Lehrsatz

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- Pläne im Maßstab lesen. 9. Grafische Darstellungen - praxisnahe grafische Darstellungen erstellen, auswerten und interpretieren. - Daten Tabellen erfassen, grafisch umlegen, auswerten und analysieren. 10. Zins- und Zinseszinsrechnungen - die Grundlagen der Zins- und Zinseszinsrechnung anwenden und interpretieren. 11. Angewandtes Rechnen - anwendungsorientierte Aufgabenstellungen aus den jeweiligen Fachgegenständen lösen.	finanzmathematische Grundlagen, Zins- und Zinseszinsrechnung, Tages-, Monats-, Jahreszinsen, Ratenzahlungen, Leasing, Kredite, Kapitalertragssteuer, Querverweis Unternehmensführung praktische Beispiele aus allen Fachgegenständen in Absprache mit den Lehrkräften

ENGLISCH

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Hören - Hauptaussagen und Einzelinformationen verstehen, wenn in deutlich artikulierter Standardsprache über vertraute Dinge gesprochen wird, denen man normalerweise bei der Arbeit, in der Ausbildung oder der Freizeit begegnet. - auch kurze Erzählungen verstehen. 2. Lesen - unkomplizierten Texten über Themen, die mit den eigenen Interessen und Fachgebieten in Zusammenhang stehen, wichtige Informationen entnehmen. 3. An Gesprächen teilnehmen - eine Reihe einfacher sprachlicher Mittel einsetzen, um die meisten Situationen zu bewältigen, die typischerweise im privaten oder beruflichen Kontext und bei Reisen auftreten. - spontan an Gesprächen über vertraute Themen teilnehmen, die sich auf das alltägliche Leben beziehen (z. B. Familie, Hobbys, Arbeit, Reisen und aktuelles Geschehen). 4. Zusammenhängend sprechen - Erfahrungen und Ereignisse im Rahmen des eigenen Interessens- oder Fachgebiets relativ flüssig in unkomplizierter Form beschreiben. 5. Schreiben - einfache, aber zusammenhängende Texte zu verschiedenen vertrauten Themen aus ihrem Interessens- und Fachgebiet verfassen, wobei einzelne kürzere Teile in linearer Abfolge verbunden werden. - im persönlichen und beruflichen Kontext einfache Informationen von unmittelbarer Bedeutung schriftlich festhalten und dabei deutlich machen, was für wichtig gehalten wird.	Rolle des Gastes und des Touristen bzw. der Touristin: Begrüßungen, Orientierungshilfen, Quartierbestellung, Verkehr und öffentliche Verkehrsmittel, Restaurant und Einkauf, Freizeitaktivitäten, Arztbesuch, Krankenhaus, Polizei, Behörden, Volks- und Brauchtum, Small Talk Rolle des Gastgebers bzw. der Gastgeberin und der Fremdenführerin bzw. des Fremdenführers: Heimatort, Sehenswürdigkeiten, Landschaft, Politik, Wirtschaft, Kultur, Fremdenverkehr Rolle des Jugendlichen: Persönliche Vorstellung, meine Familie, unser Betrieb, Lebenslauf, Schulsystem, Schultypen, Schulalltag, Internatsleben Vorlage: Europass-Lebenslauf berufliche Rollen: Betriebsformen und Betriebszweige, Produktionsgebiete, Maschinen und Geräte, Arbeitssicherheit, Tätigkeiten und Arbeitsvorgänge, Umweltschutz und Ökologie, Arbeitsschritte abhängig von der Fachrichtung, Dienstleistungen, betriebswirtschaftliche Begriffe, Betriebsbeschreibung und Präsentation, Verkauf Rolle des Geschäftspartners bzw. der Geschäftspartnerin: Geschäftskorrespondenz (Bestellungen, Anfragen, Auskünfte), Zahlungsverkehr, Stellenbewerbung, Telefongespräche, Export Grammatikstrukturen, die für die Anwendung der Kompetenzen erforderlich sind: adjectives – comparative adverbial phrases of time, place and frequency adverb; adjectives vs. adverbs articles – with countable and uncountable nouns conditionals connecting words expressing cause and effect, contrast etc. countables and uncountables: much/many, how much/how many – quantifiers e. g.: plenty of, a high amount of etc.

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
	gerund – basic imperatives intensifiers – too, enough, rather, pretty, quite, little, very, slightly, fairly, really, extremely, absolutely etc. negations modals – can/could, might, may, will, probably, must not, must/have to, should, should have/might have etc. passive, besonders im Hinblick auf Produktionsprozesse phrasal verbs – common possessives prepositions, common and prepositional phrases (place, time and movement) pronouns: simple, personal, possessive, demonstrative questions, w-questions (e.g. why, when, where) in present and past, tag-questions reported speech – basic tenses: present simple and continuous, past simple and continuous, present perfect, present perfect vs. past simple, future time (will and going to) to be and to have in all listed tenses verb und ing/infinitive: like/want/would like word order

FACHSPEZIFISCHE BILDUNG**BETRIEBS- UND HAUSHALTSMANAGEMENT**

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Grundsätze der Haushaltsführung in Privat- und Großhaushalten - Merkmale unterschiedlicher Organisationsformen von Haushalten definieren. - die Haushaltsführung für bestimmte Zielgruppen definieren, planen und umsetzen. 2. Arbeitsorganisation und Ergonomie - anhand der betrieblichen, ökonomischen und personellen Ressourcen Arbeitsabläufe planen. - Arbeitspläne erstellen und umsetzen. - Arbeitsaufgaben analysieren und strukturieren. - eine verständliche Arbeitsanweisung formulieren. 3. Planung und Einrichtung - Funktions- und Wohnräume zielgruppenorientiert analysieren. - Einrichtungsgegenstände auf ihre Eignung und Einsatzmöglichkeiten beurteilen.	Aufgaben bzw. Merkmale eines Haushaltes, unterschiedliche Merkmale der Organisationformen wie Privathaushalt, landwirtschaftlicher Haushalt, Organisationspläne für hauswirtschaftliche Aufgaben, Bedürfnisse der Menschen in den unterschiedlichen Organisationsformen, unterschiedliche Haushalte anhand von Fallbeispielen beschreiben Betriebs- und Arbeitsorganisation: Arbeitseinteilung und Arbeitsablauf, Arbeitsplatzgestaltung entsprechend den ergonomischen Anforderungen (Höhe, Tiefe, Beleuchtung, Belüftung) Gestaltung der Arbeitsplätze hinsichtlich kräftesparender Arbeitsweisen darstellen und in Hinblick auf unterschiedliche Arbeitsabläufe überprüfen Planung und Umsetzung von Arbeitsprozessen/Arbeitsaufgaben (Auswahl und Einkauf von Materialien, Vorarbeiten, Nacharbeiten) konkrete Arbeitspläne erstellen, Arbeitssicherheit, Effizienz, Produktivität, Ergonomie, Arbeitsanalyse, Arbeitsdurchführung und Bewertung, Arbeitsaufträge formulieren, Qualitätskriterien festlegen und kommunizieren Bedürfnisse der Zielgruppen, umweltgerechte und baubiologische Anforderungen Funktionsräume und Wohnräume entsprechend der Aufgaben der Haushalte definieren, Plansymbole, Bemaßung, Beleuchtung, Böden, Decke, Wände, Installationen und Einrichtung, entsprechend formulierte Qualitätskriterien (Strapazierfähigkeit, Umwelteinfluss, Wohnqualität, Reinigung, Instandhaltung, Nutzungsdauer) bewerten und einsetzen, Maße, Materialien, Funktionalität

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- Wirkung von Farben und Formen bei der Wohn- und Funktionsraumgestaltung berücksichtigen. 4. Reinigung und Pflege - die persönliche Pflege und Hygiene in Bezug auf die eigene Arbeit reflektieren. - Stoffe des Mülls erkennen, entsprechend sammeln und fachgerecht entsorgen. - Maßnahmen zur Vermeidung und/oder Reduzierung setzen. - Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen und den Haushaltsformen entsprechend auswählen. - die wichtigsten Arbeitsmittel und Geräte zur Reinigung und Pflege von Funktions- und Wohnräumen in Bezug auf Gebrauchswert und Wartungsfreundlichkeit beurteilen. - Reinigungs- und Pflegemittel ressourcen- und umweltschonend den Materialien entsprechend auswählen. - die Bedeutung der Gefahrensymbole und Gefahrenbezeichnungen erläutern. - Maßnahmen für Sicherheit und Unfallschutz anwenden und Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen darin unterweisen. 5. Textilkunde und Wäschepflege - textile Fasern und Flächen entsprechend den Trage- und Pflegeeigenschaften einsetzen. - Textilien entsprechend ihrer Kennzeichnung ressourcenschonend reinigen und pflegen. - die Bedeutung der Reinigung und Pflege für die Werterhaltung und dementsprechend die Nachhaltigkeit erkennen. - ein begründetes Waschmittelsortiment für einen Haushalt zusammenstellen.	Farben und Formenlehre, Materialkunde Grundsätze der Hygiene, passende Arbeitskleidung chemische, biologische und physikalische Reinigungsmittel, Mikroorganismen und förderliche Milieus für die Vermehrung, Vermeidung und Bekämpfung der Mikroorganismen ableiten Grundlagen „Hazard Analysis Critical Control Point“ (HACCP), Desinfektionsmaßnahmen, Schadstoffe und Rückstände eine ressourcen- und umweltschonende Auswahl mittels Kosten- und Anwendungsvergleich treffen Konsumenteninformation, Anwendungsgrundsätze, Verhalten im Ernstfall, Sicherheitsdatenblätter Maßnahmen und Methoden zum Schutz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter als arbeitsbedingte Sicherheitsvorkehrungen anwenden, auf die Gesunderhaltung sowie die Unfallverhütung und den Schutz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter besonderes Augenmerk legen, praktischer Unterricht Arten, Eigenschaften und Gewinnung von Fasern unter besonderem Fokus auf soziale und ethische Gesichtspunkte (Ausbeutung) Güte- und Qualitätssiegel (Internationaler Verband der Naturtextilwirtschaft IVN Best, Global Organic Textile Standard GOTS, Made in Green, Blue Sign; Cradle to Cradle) und ihr Wert Textilkennzeichnung, sinnerscher Kreis, Wasser, Waschfaktoren Zusammensetzung und Wirkung der einzelnen Bestandteile von Waschmitteln,

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- umwelt- und ressourcenschonende Entscheidungen für die Wäschepflege treffen. 6. Praktischer Unterricht - die Wäschepflege entsprechend der Haushaltsform unter Berücksichtigung der Ergonomie, Ökologie und Ökonomie in Zusammenhang mit den Anforderungen an die Hygiene durchführen. 7. Warenwirtschaft - den Warenbedarf entsprechend der Anforderungen unterschiedlicher Haushaltsformen ermitteln. - ein geeignetes Bestellsystem (zentral/dezentral, periodisch/bedarfsorientiert) bestimmen. - geeignete Lieferantinnen bzw. Lieferanten auswählen und Bestellungen durchführen. - Waren übernehmen, kontrollieren sowie gegebenenfalls Mängel reklamieren. - den Warenfluss entsprechend des Warenwirtschaftssystems dokumentieren. - die Lagerhaltung entsprechend der gesetzlichen Vorschriften definieren. 8. Hygiene - und Qualitätsmanagement - Reinigungs- und Desinfektionspläne von Professionisten bzw. Professionistinnen umsetzen, dokumentieren und evaluieren. - Qualitätskriterien entsprechend der Anforderungen definieren. - Aufzeichnungen zur Qualitätssicherung führen. - Instrumente zur Qualitätssicherung einsetzen, Optimierungsmaßnahmen durchführen und evaluieren. - auf Beanstandungen entsprechend reagieren und Verbesserungsmaßnahmen entwickeln.	Möglichkeiten, Waschmittel selbst herzustellen Kostenberechnungen für die Wäschepflege Kriterien für geeignete Lieferantinnen und Lieferanten im Sinne von Regionalität, Saisonalität und Ressourcenschonung, Entscheidungen im Sinne einer optimalen Warenwirtschaft treffen und Produkte auswählen den Warenfluss, ausgehend vom Produzenten über den Handel bis zu den jeweiligen Haushalten nachvollziehen, Dokumentationen lesen und erläutern gesetzliche Vorschriften für die Lagerhaltung anwenden, HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) HACCP-Bestimmungen betreffend betriebliche Reinigung und Desinfektion, Reinigungspläne im Sinne der HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) Bestimmungen in Zusammenarbeit mit Professionisten bzw. Professionistinnen erstellen Problemfelder erkennen, notwendige Maßnahmen setzen, dokumentieren und überprüfen Umgang mit Prüfor ganen und Prüfergebnissen notwendige Unterlagen vorbereiten, Prüfung aktiv begleiten, auf externe Prüfergebnisse reagieren

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
9. Organisation von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen und Projektmanagement - Produkte und Dienstleistungen für verschiedene Personengruppen, Housekeeping und Agrartourismus unter Berücksichtigung von Ressourcen, gesetzlichen Vorgaben sowie Wünschen von Kundinnen und Kunden und Markttrends anbieten. - Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen kalkulieren und abrechnen. - hauswirtschaftliche Dienstleistungen organisieren, dokumentieren und ressourcenschonend durchführen. - Erhebungen zum Outsourcing von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen anstellen, Berechnungen durchführen und entsprechende Entscheidungen treffen. - an der Organisation kultureller, imagefördernder und/oder verkaufssteigernder Veranstaltungen mitwirken. 10. Korrespondenz und Gästemanagement - das Anforderungsprofil und das Erscheinungsbild von Servicemitarbeiterinnen bzw. Servicemitarbeitern und Rezeptionsmitarbeiterinnen bzw. Rezeptionsmitarbeitern beschreiben. - Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen.	Personengruppen: Kinderbauernhof, Seniorenbetreuung, Schülerbetreuung, Urlaub am Bauernhof Housekeeping: Wäscheservice für externe Personen, Catering-Management (selbsterzeugte Produkte) Ressourcen: betriebliche (Räume, Infrastruktur, Finanzen, klimatische Bedingungen) und persönliche (Belastbarkeit, Zeit, Umfeld) gesetzliche Vorgaben: Abgrenzung zum Gewerbe, Lebensmittelgesetz (HACCP), arbeitsrechtliche Grundlagen mögliche Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen: Reinigung und Pflege, Warenwirtschaft, Verpflegung, Betreuung, Personal Kostenrechnungen anhand von Kennzahlen durchführen Inhouse-Wäscherei, Inhouse-Housekeeping, Angebote erstellen und Abrechnungen durchführen, Entscheidungen für die Gestaltung, Planung und Durchführung von Veranstaltungen entsprechend der betrieblichen Ressourcen treffen, Zukauf von Personal und /oder Dienstleistungen begründen Feste und Veranstaltungen an der Schule entsprechend der Jahrgangsstufe Veranstaltungen planen, betreuen und/oder mitarbeiten, Personaleinsatzplanung, Arbeitsplanung, Zeitmanagement Auftreten vor dem Gast bzw. der Gästin, Erscheinungsbild persönliche Hygiene, Hygienemaßnahmen im Bereich Service, Direktvermarktung und Verkaufsbereiche, Hygienevorschriften im Bereich Lebensmittel und Direktvermarktung, Betriebshygiene

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- gesellschaftliche Verhaltensregeln, Umgangsformen und Tischsitten in einem Restaurant, Speisesaal, bei Veranstaltungen anwenden und sich der Situationen angepasst richtig verhalten. 11. Grundsätze des Service - einen Tisch/Raum anlassbezogen gestalten. - Vorbereitungsarbeiten im Service anlassbezogen durchführen. - Geschirr-, Besteckteile, Gläser und Serviergegenstände richtig benennen und ihrem Verwendungszweck entsprechend einsetzen. - Grundregeln beim Tischdecken in Hinsicht auf ein Menü oder Veranstaltungen richtig anwenden. - den Serviceablauf situationsgerecht planen. - Speisen-, Menü- und Getränkekarten zielgruppenorientiert anlegen. - Speisen und Getränke anlassbezogen servieren. - Arbeiten vor dem Gast im Bereich Service, Direktvermarktung und Urlaub am Bauernhof durchführen. 12. Getränkekunde - eine Übersicht über die Herkunft, Herstellung, Vermarktung und die Inhaltsstoffe alkoholfreier, alkoholischer und alkaloidhaltiger Getränke geben.	Benehmen bei Tisch, Tischsitten, Verhaltensregeln, Umgangsformen Tisch- und Raumgestaltung, Arbeitsorganisation, Tisch- und Esskultur Arbeitsorganisation unterschiedliche Gläsertypen, Besteckteile und Geschirr, in Hinsicht aufs Material, Reinigung und Pflege, Utensilien für den Tisch Regeln zum Decken eines Tisches, Gedecke und Menügedecke in der richtigen Reihenfolge auflegen, Serviceablauf, Verpflegs- und Ausgabesysteme Arten, Gliederung, Inhalte, Layout (äußere Gestaltung sowie Innenblatt), gastronomische Regeln, sprachliche Gestaltung, Allergene allgemeine Serviergrundlagen, Servierregeln alkoholfreie Getränke: Wasser, Mineralwasser, Frucht- und Gemüsesäfte, Erfrischungsgetränke, Limonaden alkaloidhaltige Getränke: Kaffee, Kakao und Tee alkoholische Getränke: Bier, Wein, Most korrekte Serviertemperatur, passende Gläserwahl

RESTAURANT- UND KÜCHENMANAGEMENT

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Einführung in den Beruf, Arbeits- und Mitarbeiterorganisation - die Begriffe Arbeitsorganisation sowie Aufbau- und Ablauforganisation in eigenen Worten erklären. - das Berufsprofil eines Koches bzw. einer Köchin und eines Restaurantfachmannes bzw. einer Restaurantfachfrau beschreiben. - verschiedene Organisationssysteme erklären. - die Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen erläutern. - Vorlieben und Bedürfnisse von Gästen aus aller Welt nennen. - Tischmanieren an den Tag legen. 2. Grundlagen der Service- und Küchenführung - die Hygienemaßnahmen in der Küche und im Service erklären und anwenden. - die Lebensmittelverordnung nach HACCP erklären und kritische Kontrollpunkte im Arbeitsablauf ermitteln. - die Abfallbewirtschaftung erklären. - Gefahrenquellen erkennen und Unfälle durch Kenntnisse in Sicherheitsvorschriften und Unfallverhütungsmaßnahmen vermeiden. - den Begriff Ergonomie erklären und in der Praxis umsetzen. - die Mise en Place vorbereiten und die Arbeitsschritte organisieren. - Fachausdrücke erklären und sie in der betrieblichen Kommunikation korrekt einsetzen. 3. Wirtschaftsmanagement in der Gastronomie - Kriterien für den wirtschaftlichen Einkauf nennen und die Lagerverwaltung erklären.	Berufsprofil Koch und Köchin, Berufsprofil Restaurantfachmann und -frau, Küchen- und Servierbrigade europäisches und amerikanisches System, Front of the House – Back of the House Dienstleistungen in der Gastronomie und Hotellerie Gäste aus aller Welt Tischmanieren Hygienepraxis, Gefahrenquellen, Personalhygiene, Betriebshygiene, Produkthygiene Lebensmittelverordnung nach HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) Abfallbewirtschaftung, Grundlagen der Abfallentsorgung, Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein im Betrieb Sicherheit, Unfallschutz und Erste Hilfe, Sicherheit am Arbeitsplatz, Unfallverhütung, Arbeitnehmerschutz, Brandschutz ergonomische Richtlinien Mise en Place, Arbeitsorganisation Servicefachausdrücke, Küchenfachausdrücke Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen Einkauf, Lagerverwaltung, Warenausgabe

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- Maße und Gewichte umrechnen und auf Verpackungseinheiten übertragen. - die Zutatenmenge für eine Speise für eine bestimmte Portionsanzahl berechnen. - die Funktionen der computerunterstützten Küchenverwaltung beschreiben. - ein Boniersystem anwenden. - eine Gästerechnung anfertigen. - verkaufsfördernde Maßnahmen setzen.	Portionsgrößen, Maße und Gewichte, Einkaufs- und Portionsgewicht, Gewichtsverluste computerunterstützte Küchenverwaltung bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme verkaufsfördernde Maßnahmen
4. Menükunde und Getränkeempfehlung - eine Menüreihenfolge sowie Menüarten beschreiben und verschiedene Speisengruppen und bekannte Vertreter dazu nennen. - zeitgemäße Menüs erstellen. - selbstständig Menü-, Speisen- und Getränkekarten erarbeiten. - selbstständig die Speisen eines Menüs in verkaufsfördernden Worten im Gästegespräch umsetzen. - regionale und internationale Speisen beschreiben.	Menüreihenfolge, Speisengruppen, Mahlzeiten im Tagesablauf Grundsätze für die Menüerstellung, Menüarten Menüplanung in der Gemeinschaftsverpflegung und in der Gastronomie Spezialmenüs nach Anlass und Jahreszeit, Kindermenüs, vegetarische und vegane Menüs, Natur- oder Vollwertmenüs Ess- und Trinkgewohnheiten internationaler Gäste, österreichische Küche, regionale Schmankerl, Nationalgerichte der verschiedenen Länder

ERNÄHRUNG UND WARENKUNDE

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Lebensvorgänge - die Bedeutung der Lebensvorgänge in Bezug auf eine gesunde Lebensführung erklären. 2. Grundlagen der Ernährung - Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen. 3. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung - bedeutende Grundlagen des Lebensmittelgesetzes in der Ernährung und Küchenführung berücksichtigen. 4. Lebensmittelkennzeichnung - AMA-Gütesiegel, AMA-Biozeichen, Gutes vom Bauernhof, Fairtrade unterscheiden. 5. Hygienemaßnahmen - Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen. 6. Aufgaben der Nahrung - die Aufgaben der Nahrung erklären. 7. Inhaltsstoffe der Nahrung - die Bedeutung der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln in der menschlichen Ernährung erklären. 8. Lebensmittel - die Eigenschaften der Lebensmittelinhaltsstoffe für die küchentechnische Anwendung berücksichtigen. 9. Essverhalten - das eigene Ernährungsverhalten analysieren und reflektieren.	Lebensvorgänge, Verdauung Ernährungspyramide, Genussregionen Lebensmittelgesetz, Lebensmittelverordnungen Lebensmittelkennzeichen erkennen und beschreiben technische Möglichkeiten der Reinigung: Reinigungsmittel (chemische, biologische, physikalische), Möglichkeiten der Desinfektion, Krankheitserreger: Vermehrung, Bekämpfung, Resistenzen, Grundlagen des HACCP-Konzeptes, Schadstoffe und Rückstände ernährungsphysiologische, soziale und volkswirtschaftliche Aufgaben Bildung, Einteilung, Aufbau, Vorkommen und ernährungsphysiologische Bedeutung von Bau-, Brenn-, Regler- und Wirkstoffen, bioaktive Substanzen eiweiß-, fett-, kohlenhydratreiche Lebensmittel, vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel, Kräuter und Würzstoffe, funktionelle Lebensmittel, Wasser Faktoren, die das eigene Essverhalten beeinflussen, Energie- und Nährstoffbedarf, Grund- und Leistungsumsatz, gängige Berechnungsmethoden (Body-Mass-Index)

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
10. Kostformen - wichtige Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten. 11. Ernährungsbedingte Krankheiten - ernährungsbedingte Stoffwechselerkrankungen beschreiben und Rückschlüsse auf die Ernährung ziehen. 12. Essstörungen - Symptome von gestörtem Essverhalten beschreiben und Beratungseinrichtungen nennen. 13. Sensorik - die Qualität der Lebensmittel sensorisch bewerten. 14. Ernährungstrends und Entwicklungen - wichtige Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten. 15. Warenkunde - Lebensmittel nach Qualitätskriterien und Verwendungszweck auswählen. 16. Nährstoffberechnung - Speisepläne nach ernährungsphysiologischen Kriterien analysieren.	Ernährungsformen für verschiedene Personengruppen (inklusive Lebensmittelunverträglichkeiten) Diabetes, Bluthochdruck Magersucht, Bulimie, Ess-Brehsucht Sensorikschulung Ernährungstrends und Entwicklungen, neue Technik in der Küche Warenkunde, Saisonalität, Regionalität, Qualität, Wirtschaftlichkeit, Ökologie, Verwendungszweck Nährstoffberechnung anhand von Rezepturen

GESUNDHEIT

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Der menschliche Körper - Maßnahmen zur Gesunderhaltung des eigenen Körpers umsetzen. - den Zusammenhang zwischen Zellen, Geweben und Organen erklären. - die Funktion verschiedener Organsysteme erklären. 2. Eltern und Kind 2.1. Sexualität - menschliches Leben achten und respektieren. - Verhütungsmethoden vergleichen und daraus resultierende Vor- und Nachteile erkennen. - Ursachen und Symptome von Geschlechtskrankheiten beschreiben und mögliche vorbeugende Maßnahmen setzen. - Formen der Gewalt erkennen und Angebote von Beratungsstellen nennen. 2.2. Entwicklung, Pflege und Betreuung - die Schwangerschaft und die damit verbundenen körperlichen und emotionalen Veränderungen sowie Wohlbefinden für Mutter und Ungeborenes und mögliche Komplikationen definieren. - die Bestimmungen des Mutterschutzes definieren. - Geburtsvorbereitung und Geburt sowie die Zeit danach beschreiben. - die Bedeutung der körperlichen, geistigen und sozialen Entwicklung des Kindes erläutern. 3. Babyfit - Säuglinge und Kleinkinder ernähren, pflegen und betreuen. 4. Pflegefit - Kranken-, Alten- und Pflegehilfe im privaten Bereich leisten.	gesunde Ernährung, optimale Bewegung, mentales Wohlfühlen menschlicher Körper, Selbstachtung und Respekt gegenüber dem eigenen Körper Verhütungsmethoden Aids, Syphilis, Herpes, Hepatitis B sexuelle Gewalt Schwangerschaft Mutterschutz und Karenz Geburt und Wochenbett, Neugeborenes Erziehungslehre Babyfit-Kurs Pflegefit-Kurs

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
5. Gesundheit und Psyche - die Bedürfnisse und Wichtigkeit für die Menschen beschreiben. - die verschiedenen Arten von Stress nennen und erklären. - Methoden zur Stressbewältigung beschreiben. - verschiedene Aktivierungsübungen für die unterschiedlichen Körperregionen durchführen. - häufige psychosomatische Erkrankungen nennen. - Ursachen und Symptome erkennen. - vorbeugende Maßnahmen zur Verhinderung anwenden. - Hilfe- und Beratungsstellen bei psychosomatischen Erkrankungsbildern eruieren. 6. Suchtmittel und Abhängigkeiten - Wirkung und Missbrauch von Sucht-, Genuss- und Heilmitteln erfassen. - Auswirkungen auf Gesundheit und das soziale Umfeld aufzeigen. - den Zusammenhang zwischen Sucht und Formen der Persönlichkeit erkennen und sich schützender persönlicher Stärken bewusst sein. 7. Förderung der Gesundheit durch richtige Bewegung - Trainingsmöglichkeiten zur Gesunderhaltung planen, anwenden und analysieren. 8. Lebensumwelt und präventive Maßnahmen - verschiedene Einflussfaktoren der Umwelt auf den menschlichen Körper und deren Auswirkungen erläutern. - um die Verantwortung der Menschen gegenüber der Natur, Umwelt und eigener Gesundheit Bescheid wissen und Beziehungen herstellen. - präventive Maßnahmen durchführen. 9. Gesundheitswesen - den Aufbau des österreichischen Gesundheitssystems aufzeigen.	autogenes Training, Meditation Suchtmittel und Abhängigkeitsproblematik Gesundheitstraining, Ergonomie Lärm, Sonne, Strahlung, Giftstoffe Humanökologie

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- Gesundheitsförderung und Prävention, Finanzierung und Leistungen des österreichischen Gesundheitswesens darstellen und mit anderen Ländern vergleichen. - Verantwortliche, Organisation und Finanzierung im Gesundheitssystem nennen. - Ziele und Zugang zu unserem Gesundheitswesen nennen und darstellen. - Überblick über die gesetzlich geregelten Gesundheitsberufe und die Tätigkeiten der darin arbeitenden Expertinnen bzw. Experten geben und die daraus gewonnenen Informationen für ihre Berufswahl nutzen.	Überblick Gesundheitsberufe in Österreich
10. Terminologie - die Begriffe der Terminologie richtig anwenden.	Terminologie, Ausbildung zur medizinischen Büroassistentin

LANDWIRTSCHAFT UND GARTENBAU

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Grundlagen - den Aufbau und die Lebensvorgänge der Pflanze beschreiben. - Pflanzen bestimmen. - die klimatischen Voraussetzungen am eigenen Standort darstellen und interpretieren. - unterschiedliche Bodenbestandteile beschreiben. - einfache Bodenproben durchführen und auswerten. - Düngungs- und Pflanzenschutzmaßnahmen aufzählen. 2. Gartenbau - den Wert eines Hausgartens beurteilen. - Geräte und Hilfsmittel bedarfsgerecht einsetzen. - organische Abfälle ökologisch sinnvoll verwerten. - Anbaupläne unter Berücksichtigung ökologischer, regionaler und klimatischer Gesichtspunkte erstellen. - Pflanzen aus dem Gartenbau nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten kultivieren. - Gartenbereiche unter Berücksichtigung der Ansprüche des Nutzers themenbezogen gestalten. - Pflanzen für die Gestaltung des Wohnumfeldes auswählen und pflegen. - für Feste und Feiern im Jahresablauf die florale Gestaltung und Dekoration saison- und anlassbezogen auswählen und anfertigen. - Düngungs- und Pflanzenschutzmaßnahmen beschreiben und durchführen. - bedeutende Kulturen des Hausgartens bzw. des Gartenbaus beschreiben.	Aufbau und Lebensvorgänge der Pflanze Pflanzenbestimmung Klimafaktoren Bodenbestandteile (Humus, Bodenleben, Wasser, Luft usw.) Spatenprobe, Fingerprobe, Bodenprofil Wirtschaftsdüngerarten, Mineraldünger, alternative (biologische) Handelsdünger, Technik der Düngemittelausbringung, Technik des Pflanzenschutzes Wert und Anlage des Hausgartens, Gartenpädagogik, Ökologie Gartengeräte Kompostieren im Hausgarten Saat, Pflanzung, Anbauplanung Gemüsebau, Beerenobst, Zierpflanzen, Würz- und Heilkräuter Gestaltungselemente, Anlage eines Gartens Zimmerpflanzen saisonbezogene Dekorationen Wirtschaftsdüngerarten, Mineraldünger, alternative (biologische) Handelsdünger, Technik der Düngemittelausbringung, Technik des Pflanzenschutzes erkennen, benennen und beschreiben der wichtigsten Kulturen des Hausgartens

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
3. Pflanzenbau - den Begriff der Kreislaufwirtschaft erklären. - die volkswirtschaftliche Bedeutung der pflanzlichen Produktion erläutern. - biologische von konventionellen Produktionsverfahren unterscheiden und bewerten. - bedeutsame Feldfrüchte der eigenen Region bestimmen und beschreiben. - die Bedeutung von Grünland beurteilen und die unterschiedlichen Benutzungsarten beschreiben. - aus dem Grünland stammendes Erntegut konservieren und lagern. 4. Tierhaltung - die volkswirtschaftliche Bedeutung der tierischen Produktion erläutern. - bei der Erzeugung agrarischer Produkte regionale Gegebenheiten berücksichtigen. - biologische von konventionellen Produktionsverfahren unterscheiden. - einzelne Nutztierarten nach Rasse, Nutzung, Verdauung und Fortpflanzung unterscheiden und zuordnen. - die Qualität der Lebensbedingungen in Bezug auf die Grundbedürfnisse der Nutztiere beurteilen. - Nutztierarten und Nutztierassen hinsichtlich ihrer biologischen und wirtschaftlichen Bedeutung beurteilen. - Tiere artgerecht halten, pflegen und füttern. - Alternativen zu den regionalen Schwerpunkten in der Nutztierhaltung beschreiben.	Ökologie, Biodiversität und Grundprinzip von Kreisläufen volkswirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft (Nahrungsmittel- und Energieproduktion, Landschaftspflege, Versorgungssicherheit), Selbstversorgungsgrad und Absicherung des ländlichen Raums Kennzeichen eines biologisch wirtschaftenden Betriebes, Kennzeichen eines konventionell wirtschaftenden Betriebes Erkennungsmerkmale regionaler Feldfrüchte in verschiedenen Entwicklungsstadien, Kulturführung und Verwendung der Kulturen Bedeutung Grünland, Pflanzen im Grünland und deren Bedeutung in der Fütterung, Pflanzenbestimmung, Nutzungsarten, Düngung, Pflege, Weide Konservierung im Grünland, Schritte der Silagebereitung und Heubereitung die volkswirtschaftliche Bedeutung der tierischen Produktion, Erzeugung tierischer Lebensmittel, Landschaftspflege, Selbstversorgung, Sicherung des ländlichen Raumes, tiergestützte Pädagogik, Bauernhofpädagogik Produktionsbedingungen, wirtschaftliche Zusammenhänge Kennzeichen der biologischen und der konventionellen Wirtschaftsweise Tierarten und Rassenkunde Grundbedürfnisse der Tiere, Pflegemaßnahmen, Futterration Kleinwiederkäuer, Pferde, Schweine und Geflügel, Fische, Bienen

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- Signale der Nutztiere beobachten und daraus Handlungen ableiten. - tierische Lebensmittel gewinnen.	Signale der Nutztiere (z. B. Atmung, Kreislauf, Verdauung), Tiergesundheit hygienische Milchgewinnung, Fleischproduktion und Verarbeitung, Gewinnung und Verarbeitung tierischer Produkte

HAUSWIRTSCHAFTLICHE UNTERNEHMENSFÜHRUNG

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Gesellschaftliche und ökonomische Bedeutung von Hauswirtschaft, Tourismus, Freizeitwirtschaft, Landwirtschaft und Pflege - die volkswirtschaftliche Bedeutung der Hauswirtschaft, des Tourismus und der Freizeitwirtschaft sowie der Landwirtschaft und der Pflege erläutern. - die Zahlen, Daten und Fakten zur Hauswirtschaft, zum Tourismus und der Freizeitwirtschaft sowie zur Landwirtschaft und zur Pflege interpretieren und Rückschlüsse ziehen. 2. Betrieb und Behörden - die Unternehmensgründung, Rechtsformen und Kooperationen beschreiben. - den Ablauf eines Grundstücksgeschäftes beschreiben. - den Nutzen von Betriebsdokumenten erläutern und die dafür zuständigen Ämter und Behörden nennen. - rechtliche und soziale Konsequenzen einer Betriebsübernahme erläutern. 3. Betriebsmanagement und Büroorganisation - Aufzeichnungen führen und geordnet verwalten. 4. Versicherungen - wesentliche Versicherungen erklären und Versicherungsmeldungen durchführen. 5. Steuern - die wesentlichen Steuern und Abgaben erklären und die notwendigen Formulare ausfüllen. 6. Kostenrechnung - die Fachbegriffe der Kosten- und Leistungsrechnung erklären.	Vergleich Österreich – international, Gesellschaftsstruktur, Gästezahlen Grundbuch, Grundverkehr, Betriebsübernahme/Betriebserwerb, Betriebsdokumente, Einheitswert, Umgang mit Finanzamt und Sozialversicherung, Gewerbebehörde, Lebensmittelinspektorat Aufzeichnungspflichten, Verwaltungsaufgaben, Qualitätsmanagement-Systeme (z. B. HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) Sozialversicherung, Schadensversicherungen, Pflicht- und freiwillige Versicherung, Sozialversicherungsoption FinanzOnline, Besteuerung des Einkommens (Einkommenssteuer, Lohnsteuer, Körperschaftssteuer, Kapitalertragssteuer), Arbeitnehmerveranlagung, Grundsteuer, Grunderwerbssteuer, Kommunalsteuer, Umsatzsteuer – Ist- und Sollbesteuerung, Umsatzsteueroption Grundlagen, Kostenarten, Kostenstellen, Kostenträgerrechnung, Kalkulationen, Handelsbetrieb und Produktionsbetrieb

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- die Bedeutung verschiedener Kosten und deren Einfluss auf das Betriebsergebnis begründen. - mit gegebenen Daten Teil- und Vollkostenrechnungen durchführen. - auf Basis der Kostenrechnung unternehmerische Entscheidungen begründen.	Deckungsbeitrag, Rohauf- und Rohabschlag spezielle Kostenrechnung für hauswirtschaftliche Dienstleistungen Preiskalkulation, Kostenoptimierung, Preisuntergrenze, Budgetrechner
7. Personalkosten	
- Personalkosten berechnen.	Grundlagen, Lohnnebenkosten, Berechnung
8. Investition und Finanzierung	
- die Grundlagen der Finanzierungsrechnung erläutern.	Finanzierung: Ziele, Möglichkeiten, Entscheidungen, Durchführung
- die Arten der Unternehmensfinanzierung aufzählen und erklären.	
- die Kreditangebote beurteilen und vergleichen.	Risikomanagement
- die Kosten und Leistungen einer Investition ermitteln und daraus die Wirtschaftlichkeit sowie die Finanzierbarkeit errechnen.	
- einen Investitionsplan erstellen und daraus unternehmerische Entscheidungen ableiten.	Investitionsplanung
- einen Finanzierungsplan erstellen sowie daraus betriebliche und private Schlüsse ziehen.	Finanzplanung
9. Rechtskunde	
- die wichtigsten Rechtsgeschäfte anwenden.	Kaufvertrag, Gewährleistung, Garantie, Produkthaftung und Schadenersatz, verschiedene Beschäftigungsformen
10. Doppelte Buchführung	
- anfallende Geschäftsfälle anhand von Belegen verbuchen.	Inventur durchführen, Eröffnungsbilanz erstellen, laufende Buchungen durchführen
- Abschlussarbeiten durchführen.	Abschlussbuchungen durchführen, Break-even-Point
- die Buchführungsergebnisse interpretieren und vergleichen	Jahresabschluss, Analyse des Jahresabschlusses, internationale Rechnungslegung, Kennzahlen
11. Aktuelle fachspezifische Wirtschaftsthemen	Dienstleistungsscheck

ANGEWANDTE INFORMATIONSTECHNOLOGIE

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Textdesign - umfassende Dokumente den Layout-Richtlinien entsprechend selbstständig gestalten. - Briefbestandteile optisch ansprechend und ÖNORM-gerecht gestalten. 2. Berufsspezifische Programme - berufsrelevante Anwendungsprogramme nennen und sinnvoll nutzen. 3. Publikationen - mit den Optionen eines Grafikprogrammes umgehen. 4. Digitalisierung im Beruf und Alltag - Vor- und Nachteile der Digitalisierung erklären, bewerten und evaluieren.	Abschlussarbeit: Formvorschriften, Fragebogenerstellung – Fragebogenauswertung usw. Standardschriftstücke erstellen, Bewerbungsunterlagen, Protokolle, Geschäftskorrespondenz berufsspezifische Programme, Aufgabenbeispiele aus Unternehmensführung und Hotel- und Betriebsmanagement, Betriebsküchenprogramme Grafikprogramme: Verkaufsfolder, Visitenkarten usw. Umgang mit digitaler Kommunikation

WIRTSCHAFTSRECHNEN

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Kalkulationen - Mengen- und Preiskalkulationen für Waren und Dienstleistungen durchführen. - fehlende Informationen erkennen und selbstständig beschaffen. - verwendetes Zahlenmaterial kritisch hinterfragen. - Ergebnisse überprüfen, formulieren, begründen und interpretieren. - Rechenschritte anhand von Kalkulationsschemata erlernen und selbstständig durchführen. - mit Fall- und Praxisbeispielen arbeiten und fachgerecht lösen 2. Berufsbezogenes Fachrechnen - Sachverhalte strukturieren, Lösungswege festlegen und geeignete Rechenoperationen anwenden. - beruflich-fachliche Probleme mathematisch erfassen und Lösungsabläufe planen. - mathematische Zusammenhänge plausibel begründen, herleiten oder auch beweisen. - berufsbezogenes Fachwissen zur Lösung der Aufgaben einbringen. - berufsrelevante Software und EDV-Programme erlernen und anhand von praxisnahen Beispielen anwenden.	Rabatt, Skonto, Umsatzsteuer, Mengen- und Preiskalkulationen für einfache Werkstücke, Produkte der Direktvermarktung, Speisen- und Getränke-kalkulationen, hauswirtschaftliche und gewerbliche Dienstleistungen Bezugs-, Absatz-, Zuschlags-, Differenzkalkulation fächerübergreifend mit Mathematik, IT und Unternehmensführung sowie den entsprechenden Fachbereichen Inhalte entsprechend dem Schulschwerpunkt anwendungsorientierte Aufgabenstellungen aus Bereichen, die für die weitere Berufsbildung relevant sind; fächerübergreifend mit Mathematik, IT und den entsprechenden Fachbereichen, durch Verwendung von Beispielen und Zahlenmaterial aus den Fachbereichen ist der Unterricht praxisnah und fächerübergreifend zu gestalten

GETRÄNKEKUNDE

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Getränkegruppen - Getränkegruppen unterteilen, sie in der Herstellung, Verwendung und aus ernährungsphysiologischer Sicht erläutern und dementsprechend in einem Gästegespräch empfehlen und verkaufen. - Getränke als Aperitif oder Digestif empfehlen. - nationale und internationale Marken von alkoholfreien, alkaloidhaltigen und alkoholischen Getränken aufzählen. - Getränke mit der korrekten Serviertemperatur und Ausschankmenge im passenden Glas servieren. - die Verwendungsmöglichkeiten von alkoholfreien, alkaloidhaltigen und alkoholischen Getränken beschreiben. - Grundregeln für korrespondierende Getränke erklären. - selbstständig korrespondierende Getränke zu Speisen empfehlen. - Einkauf und Lagerung von Getränken beschreiben. 2. Alkoholfreie Getränke - definieren, was ein alkoholfreies Getränk laut Codex ist. 2.1 Wasser - die unterschiedlichen Wässer beschreiben. - Gästen die Wasserempfehlung erklären. 2.2 Frucht und Gemüsegetränke - erlaubte und verbotene Zusätze von Fruchtgetränken aufzählen. - Gästen die Herstellung sowie die verschiedenen Konservierungsmethoden von Frucht- und Gemüsegetränken erklären. - die Qualitätsstufen benennen.	alkoholfreie (Wasser, Mineralwasser, Frucht- und Gemüsesäfte, Erfrischungsgetränke, Limonaden), alkaloidhaltige (Heißgetränke: Kaffee, Kakao und Tee) und alkoholische (Bier, Wein, Most, Schaumwein, Spirituosen) Getränke Aperitif oder Digestif Marken Serviertemperaturen, Ausschankmengen, Gläserkunde, Service Verwendungsmöglichkeiten korrespondierende Getränke zu Speisen/Menüs Getränkeempfehlung Einkauf und Lagerung Definition alkoholfreier Getränke Zusammensetzung und Arten, Trinkwasserarten, natürliche Mineralwässer Herstellung und Arten, bekannte Marken von Frucht und Gemüsesäften

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
a. Erfrischungsgetränke - Erfrischungsgetränke bzw. Erfrischungsgruppen aufzählen und ihre Zusammensetzung erklären. b. Milch- und Milchmischgetränke - im Handel erhältliche Milcherzeugnisse aufzählen. - den Stellenwert von Milch und Milchmischgetränken in der Gastronomie einschätzen. - Milch und Milchmischgetränke richtig lagern. 3. Alkaloidhaltige Getränke - erklären, was ein Alkaloid ist. - die ernährungsphysiologische Bedeutung von Alkaloiden beschreiben. 3.1 Kaffee - die Verfahren für die Kaffeeaufbereitung nennen. - verschiedene Zubereitungsarten aufzählen. - Kaffeespezialitäten mit und ohne Alkohol beschreiben. - Eigenheiten von Kaffee je nach Herkunft und Bearbeitung erklären. - den Zusammenhang zwischen Zubereitungsart und Kaffeeauswahl erklären. 3.2 Kakao - die Herkunft und Aufbereitung von Kakao erläutern. - Eigenheiten von Kakao je nach Herkunft nennen. - verschiedene Kakao-Getränke differenzieren, deren Zubereitung erklären und empfehlen. 3.3 Tee - die wichtigsten Teeanbauländer nennen. - unterschiedliche Teequalitäten aufzählen. - Tees und teeähnliche Getränke unterscheiden. - Eigenheiten von verschiedenen Tee-Arten beschreiben.	Inhalt und Arten von Erfrischungsgetränken Milch in der Gastronomie, Milchmischgetränke Alkaloid ernährungsphysiologische Bedeutung Herkunft, Aufbereitung, Röstung, Kaffeeprodukte, Zubereitung in der Gastronomie Herkunft und Aufbereitung Kakaoprodukte und ihre Zubereitung Herkunft und Aufbereitung Teequalitäten und Teeprodukte

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
4. Alkoholische Getränke - erklären, wie Alkohol entsteht. - unterschiedliche Alkoholtypen nennen. - die Wirkung von Alkohol berücksichtigen und Gäste bei der Alkoholmenge und -auswahl beraten. 4.1 Most und Obstweine - das Produkt Most erklären und seine Herstellung sowie Verwendung beschreiben. - das Produkt Obstwein erklären und seine Herstellung sowie Verwendung beschreiben. 4.2 Bier - die Bierherstellung sowie die unterschiedlichen Biertypen beschreiben und erklären. - Trends im Bereich Bier erläutern und ihren Gästen empfehlen. 4.3 Weinland – österreichischer Weinbau - das Weinland Österreich erklären und Gästen entsprechend erläutern. - weiße und rote Rebsorten benennen. - die Weinbaugebiete sowie ihre Regionen aufzählen und Besonderheiten hervorheben. - die Faktoren für Wein sowie die Produktionsfaktoren erklären. - die unterschiedlichen Herstellungsverfahren erklären. - die Begriffe „Gemischter Satz“ und „Cuvée“ erläutern und ihren Gästen erklären. - Weine zu den jeweiligen Speisen empfehlen und dementsprechend verkaufen. 4.4 Schaumweine und Perlweine - die Entstehung von Schaumwein erklären und die unterschiedlichen Verfahren unterscheiden.	Entstehung von Alkohol, Gefahren und Wirkung von Alkohol auf den menschlichen Körper, Jugendschutzgesetz Herstellung Apfelmost, Birnenmost Herstellung von Obstweinen, Verwendung zu Speisen – Käse, Marken, Genussregionen, Most Bierherstellung, Biertypen, korrekte Serviertemperatur, passende Gläserwahl, Ausschankmenge Trends im Bereich Bier Herkunft, Etikettensprache, Weingesetz Rebsorten (weiße/rote) laut österreichischem Rebsortenspiegel Weinbaugebiete, Weinbauregionen, DAC (Districtus Austriae Controllatus, besonders gebietstypische österreichische Qualitätsweine) Faktoren für Weinbau, Produktionsschritte Weißwein-, Rotwein-, Roseweinherstellung Fachsprache Wein Weinempfehlung zu Speisen, Gläserkunde, Serviertemperatur, Ausschankmaß Herstellungsverfahren: Méthode champenoise, Teilflaschengärung, Imprägnierverfahren, Tankgärverfahren, Naturschaumwein aus erster Gärung

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- die österreichische Sektpyramide und ausländische Schaumweine benennen und erklären. 4.5 Aromatisierte Weine - aromatisierte Weine, Likörweine und versetzte Weine definieren. - unterschiedliche Likörweine benennen und ihre Herkunft und Herstellung sowie Serviertemperatur erklären. 4.6 Spirituosen - Spirituosen einteilen. - Spirituosen sowie deren Geschichte erklären und sie den Rohstoffen zuordnen. - die unterschiedlichen Destillationsverfahren erklären und den jeweiligen Produkten zuordnen. - Qualitätsbezeichnungen für Destillate nennen. 4.6.1 Destillate aus Getreide (stärkehaltigen Rohstoffen) - Destillate aus Getreide benennen und ihre Herkunft, Herstellung, Merkmale sowie die unterschiedlichen Arten erklären. 4.6.2 Destillate aus Wein - Destillate aus zuckerhalten Rohstoffen erklären und ihre Herkunft, Herstellung, Merkmale sowie die unterschiedlichen Arten aufzählen. 4.6.3 Destillate aus Apfelwein - die Definition, Herkunft und Herstellung von Apfelwein erklären. 4.6.4 Destillate aus Agaven - Destillate aus Agaven erklären und ihre Herkunft, Herstellung und Merkmale sowie die unterschiedlichen Arten aufzählen. 4.6.5 Destillate aus Zuckerrohr - Destillate aus Zuckerrohr erklären und ihre Herkunft, Herstellung und Merkmale sowie die unterschiedlichen Arten aufzählen.	österreichische Sektpyramide, gesetzliche Bestimmungen in Österreich: Sekt, Frankreich: Champagner, Italien: Prosecco, Asti Spumante, Frizzante; Deutschland, Spanien Definition Likörweine Sherry, Portwein, Wermut, Malaga, Madeira, Tokajer, Serviertemperatur Einteilung von Spirituosen, Arten Definition, Geschichte, Rohstoffe, Herstellungsverfahren besondere Destillationsverfahren Qualitätsbezeichnungen Whisk(e)y, Wodka, Gin (Getreide mit Gewürz- und Kräuterextrakten) Cognac, Armagnac, Weinbrand, Brandy Calvados Tequila, Mezcal Rum, Cachaça

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
4.6.6 Spirituosen mit Anis (Aniées) - Spirituosen mit Anis erklären und ihre Herkunft, Herstellung erläutern. 4.6.7 Absinth - Absinth erklären und seine Herkunft, Herstellung erläutern. 4.7 Liköre - Liköre definieren, ihre unterschiedlichen Arten herausfiltern und ihre Herkunft, Herstellung und Charakteristik erklären. 5. Barkunde - ein fundiertes Fachwissen über die Barkunde aufweisen. - die unterschiedlichen Spirituosen erklären und sie professionell verkaufen. - Trends in der Bar erkennen und sie fachpraktisch umsetzen. - den Arbeitsbereich und Barstock in einer Bar beschreiben, praktisch aufbauen und die Fachsprache sowie die unterschiedlichen Gläsertypen beschreiben und anwenden. - unterschiedliche Mixgetränke sowie Garnituren herstellen. - nationale und internationale Gäste fachlich kompetent beraten und betreuen. - Kalkulationen für eine Barkarte, Mixgetränke und Spirituosen durchführen. - die gesetzlichen Bestimmungen und den Gästekreis für Barkarten nennen. - das Genussmittel „Zigarren“, seine Herkunft, Arten und Formate erklären und dementsprechend für Gäste auswählen und verkaufen.	Pernod, Ouzo, Raki, Arak Absinth Fruchtsaftlikör, Fruchtaromaliköre, Fruchtbrandys, Kräuterliköre, Bitterliköre, Kaffee- und Kakaoliköre, Emulsionsliköre, sonstige Liköre, Marken Geschichte Bar, Bartypen Fachwissen Spirituosen, Verkaufsgespräche, Verwendung von Spirituosen in der Bar Trends in der Bar Arbeitsbereich in einer Bar, Barstock, Arbeitsplatz Bar, Fachsprache, Gläserkunde Zubereitung im Gästeglas, Rührglas, Shaker, Boston-Shaker, Stabmixer, Garnituren, Rezepturen Mixgetränke, Mixgetränkegruppen Gästegespräche in der Bar, Reklamationen, Berechnung des Wareneinsatzes Schwund, Arten der Kalkulation: Nettorohaufschlag, progressive und retrograde Kalkulation, Deckungsbeitrag Barkarten-Kriterien Anbauggebiete, Arten und Formate, Service von Zigarren, Verkaufsgespräche

ÖNOLOGIE

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Grundlagen Wein in Österreich - aktuelle Produktionstechniken eines Winzers bzw. einer Winzerin beschreiben. - die rechtlichen Grundlagen des österreichischen Weinbaus erläutern. - die Bedeutung sowie den sachgemäßen Umgang mit Alkohol darstellen. - die Weinbau- und Kellertechnik der Winzerin bzw. des Winzers beschreiben. - österreichische Weinbaugebiete und deren Weine benennen. 2. Grundlagen Wein international - ausgewählte internationale Weinbaugebiete und deren Weine beschreiben. - landestypische Spezialitäten und Rebsorten nennen. - Besonderheiten in einzelnen Ländern beschreiben. - über ausländische Qualitätsstufen bzw. Weingüteklassen Auskunft geben. 3. Sensorik und Harmonie - Getränke, insbesondere Weine verkosten, beschreiben und analysieren. - österreichische Weintypen erkennen und beschreiben. - Gäste bei der Weinauswahl korrespondierend zu den gewählten Speisen beraten. - aktuelle Trends in der Weinbauszene beschreiben. 4. Aufgaben des Sommeliers - über die Arbeitsaufgaben als Mitarbeiter bzw. Mitarbeiterin im Bereich eines Sommeliers bzw. einer Sommelière Auskunft geben. - Weineinkauf und Lagerung beschreiben. - eine Weinkarte erstellen.	Wein und seine Geschichte, nationale Weinbaugebiete und deren Weine Weingesetz, natürliche Produktionsfaktoren, Weinerzeugung, österreichische Weinbauregionen & Gebiete, Rebsorten Umgang mit Alkohol Weinbau international, Weinbaugebiete, Qualitätsbezeichnungen, besondere Weine, Frankreich, Italien, Spanien, Deutschland, Weitere Länder Europas, Weinbau in Übersee, Neue Welt sensorische Beurteilung von Wein, Sinne, Degustationsvorbereitung, Vokabular, Degustationstechnik Harmonie von Speisen und Wein, Grundregeln der Kombination von Speisen und Wein, Empfehlungen zu Übungsmenüs inklusive Präsentation, Trends bei der Abstimmung von Speisen und Wein Aufgaben des Sommeliers / der Sommelière Kellermanagement, Weineinkauf, Weinkeller, Weinlagerung, Möglichkeiten der Lagerung, Kellerbuch

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- eine Weinverkostung organisieren und durchführen. - Preise kalkulieren. 5. Arbeiten am Gast - eine Weinkarte gestalten. - verkaufsfördernde Maßnahmen setzen. - eine Gästeberatung und Gästebetreuung durchführen. - die Weinauswahl korrespondierend zu den gewählten Speisen fachgerecht servieren. - sich die Bedeutung von Ordnung und Sauberkeit, eines gepflegten Äußeren, guter Umgangsformen sowie der Bereitschaft zur Dienstleistung bewusst machen. - Weinservice fachlich richtig durchführen.	Organisation einer Weindegustation, Organisation, Ablauf der Veranstaltung, Verkostungsliste, Einkaufsliste, Raum und Inventar Kalkulation von Preisen, Bezugskalkulation und Einstandspreis, Kalkulation des Kartenpreises Weinkarte Präsentation und Verkauf von Wein, Absatzschwerpunkte Umgang mit dem Gast Rot- und Weißweinservice, Wein und Glas, Flaschenformen, Verschlüsse, Belüften, Dekantieren und Avinieren, Schaumweinservice

PRAKTISCHER UNTERRICHT LANDWIRTSCHAFT – LANDWIRTSCHAFT UND GARTENBAU

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Gemüsebau - Anbaupläne unter Berücksichtigung ökologischer, regionaler und klimatischer Gesichtspunkte erstellen. - Geräte und Hilfsmittel bedarfsgerecht benennen und einsetzen. - verschiedene Pflanzen aus dem Gartenbau nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten kultivieren, ernten und einlagern. - biologischen Pflanzenschutz anwenden. - Trends unter ökologischen Aspekten auswählen und anwenden. 2. Bodenkunde - unterschiedliche Bodenbestandteile beschreiben. - einfache Bodenproben untersuchen und auswerten. - die Bodenfruchtbarkeit und den Bodenaufbau bewerten. - Geräte zur Bodenbearbeitung benennen, pflegen und zur richtigen Verwendung auswählen. - Düngemaßnahmen durchführen und begründen. 3. Regionale und anlassbezogene Floristik - einen Tisch oder Raum anlassbezogen floristisch gestalten. - für Feste und Feiern im Jahreskreis florale Gestaltung und Dekoration saison- und anlassbezogen auswählen und anfertigen. - Hilfsmaterialien der Floristik richtig anwenden. - moderne florale Trends einsetzen.	einen Anbauplan erstellen, lesen und anwenden können Pflanzen wie Gemüse, Kräuter und Saatgut erkennen, Keimprobe anlegen, Saatgutgewinnung, Pflanzenbedarfsrechnungen durchführen Anzucht durchführen, pikieren und Pflanzung durchführen können, Vermehrung mit Stecklingen, Teilung und Zwiebel durchführen, Knollen auslegen, laufende Pflegearbeiten bei verschiedenen Gemüsearten durchführen können, Erntearbeiten durchführen können Boden umstechen, Tiefenlockerung durchführen, lockern, lüften, mulchen und unkrautfrei halten können einfache Bodenuntersuchungen durchführen und interpretieren können Gartengeräte richtig handhaben, pflegen und aufbewahren können Düngung durchführen können, Kompost anlegen, Kompost pflegen und ausbringen können, Jauchen ansetzen und ausbringen, Wirtschaftsdünger, Gesteinsmehl und Kalk ausbringen einfache Planungsarbeiten durchführen, Kistchen und Schalen bepflanzen Grundtechniken der Binderei wie andrahten können, Tischgestecke, Gefäßfüllungen und Raumdekorationen herstellen Kränze und floristische Werkstücke zu verschiedenen Jahreszeiten herstellen können

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
4. Zierpflanzen für Haus und Garten - den Aufbau und die Lebensvorgänge der Pflanze beschreiben. - Pflanzen für den Standort des Wohnumfeldes auswählen und pflegen. - Gartenbereiche unter Berücksichtigung der Ansprüche des Nutzers themenbezogen gestalten. - Gartenelemente benennen und themenbezogen anwenden. - Gartentrends analysieren und sinngemäß umsetzen. 5. Obstbau, Beeren und Kräuter - Pflanzen aus dem Gartenbau nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten kultivieren. - Kräuter benennen, kultivieren, ernten und konservieren. - Beerenobst benennen, pflegen und fachgerecht weiterverarbeiten. 6. Regionstypische landwirtschaftliche Grundkenntnisse - Feldfrüchte der Region bestimmen. - die Qualität der Lebensbedingungen in Bezug auf die Grundbedürfnisse der Nutztiere beurteilen. - die einzelnen Nutztierarten nach Rasse, Nutzung, Verdauung und Fortpflanzung unterscheiden und zuordnen.	Pflegearbeiten wie gießen, unkrautfrei halten, anbinden und stützen durchführen, Folien und Vlies verwenden, entgeizen und entspitzen, schneiden, eintopfen, umtopfen und einwintern können, häufige Schädlinge und Krankheiten erkennen, biologisch verträgliche Pflanzenschutzmaßnahmen treffen können, Maßnahmen zur Nützlingsförderung setzen Zimmerpflanzenpflege fachgerecht ausführen, Krankheiten an Zimmerpflanzen erkennen können, Zimmerpflanzen umtopfen, teilen und sonstige Vermehrungsarten anwenden, Gartengestaltung planen können Gartenelemente kennen aktuelle Gartentrends kennenlernen, Grabpflege durchführen können Bäume erkennen, pflanzen, kultivieren, schneiden können, Erntearbeiten durchführen können Kräuter erkennen, kultivieren und ernten Beerenobst erkennen, pflanzen, kultivieren, schneiden Futtermittel erkennen und Grundfutter bewerten können Melkvorgang unter Berücksichtigung der Hygienebestimmungen fachgerecht durchführen können österreichische Rinder- und Schweinerassen benennen können, Nutzungsrichtung und Kennzeichen beschreiben können, sonstige Nutztierarten erkennen und benennen können

PRAKTISCHER UNTERRICHT LANDWIRTSCHAFT – KOCHEN UND KÜCHENFÜHRUNG

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Grundkenntnisse in Kochen und Küchenführung - die Eigenschaften der Lebensmittelinhaltstoffe bei ihrer küchentechnischen Anwendung berücksichtigen. - die Qualität der Lebensmittel sensorisch bewerten. - Zubereitungs- und Garmachungsmethoden beschreiben und Lebensmittel nähr- und wirkstoffschonend zubereiten. - anhand der betrieblichen, ökonomischen und personellen Ressourcen Arbeitsabläufe gestalten. 2. Regionstypische Produktverarbeitung - bei der Erzeugung agrarischer Produkte regionale, ökologische und klimatische Bedingungen berücksichtigen und spezifischen Flächen Produktionsmöglichkeiten zuordnen. - die Mengen- und Preiskalkulation für Speisen und Getränke durchführen. - die Lagerhaltung entsprechend den gesetzlichen Vorschriften umsetzen. - Produkte und Dienstleistungen für den ländlichen Raum unter Berücksichtigung von Ressourcen, gesetzlichen Vorgaben, Kundenwünschen und Markttrends anbieten. - grundlegende Techniken der Lebensmittelbearbeitung und -verarbeitung anwenden. - selbst hergestellte Produkte vorschriftsmäßig verpacken und kennzeichnen. 3. Speisenzubereitung und Präsentation - Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen. - Speisen selbstständig zubereiten. - ihr eigenes Essverhalten reflektieren.	entsprechenden Garmachungsmethoden anwenden, Gemüse- und Kartoffelgerichte zubereiten, Gemüse waschen und putzen, nährstoffschonend zerkleinern und zubereiten regionale, typische bäuerliche Produkte herstellen, Schweine zerlegen, Zerlegen der Schlachtkörper, Erkennen der Fleischteile, geeignete Fleischteile pökeln und räuchern Milch verarbeiten, Milch pasteurisieren, Frischkäse, Schnittkäse, Topfen und Joghurt, Molkeprodukte herstellen bäuerliches Buffet herstellen und gestalten, einfaches Buffett gestalten Lebensmittel verarbeiten und haltbar machen Lebensmittel nach regionalen und saisonalen Gesichtspunkten auswählen Vorspeisen zubereiten und ansprechend anrichten und garnieren, klare und gebundene Suppen, Cremesuppen und Fertigsuppen

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
- ihr eigenes Ernährungsverhalten analysieren. - Vor- und Nachteile von Halbfertig- und Fertigprodukten frisch zubereiteten Produkten gegenüberstellen. - Rezepturen lesen und praktisch umsetzen. - Speisen fachgerecht anrichten und präsentieren. - Speisepläne nach den Kriterien der vollwertigen Ernährung analysieren.	zubereiten können, Suppen verfeinern und aufwerten, Suppeneinlagen zubereiten, Fleisch- und Fischgerichte zubereiten, entsprechende Garmachungsmethoden anwenden, entsprechende Fleischteile von Rind, Schwein, Lamm, Kalb und Geflügel zurichten, portionieren, faschieren, würzen, anbraten, dünsten, braten, grillen, tranchieren, Fleischsaft binden, pikante und süße Strudelvariationen zubereiten, Strudelfüllungen herstellen, Teigwaren kochen, abseihen, abschrecken, Getreidegerichte dünsten, kochen, aufquellen, süße Hauptspeisen zubereiten, unterschiedliche Teige zubereiten können, Abtrieb bereiten, Backformen vorbereiten, Strudelteig ziehen, Teige kneten, rollen, formen, dressieren, Dampferl vorbereiten, Jourgebäck zubereiten, backen Torten für verschiedene Anlässe zubereiten, aprikotieren, glasieren, geschlagene und rohe Cremen zubereiten, mit dem Spritzsack dressieren, Blattgelatine einweichen und auflösen können, Fruchtmarmelade zubereiten, Desserts zubereiten, anrichten und garnieren
4. Eventküche - die wichtigsten Lebensmittelkennzeichen erklären. - Speisen selbstständig zubereiten. - die wichtigsten Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten. - ernährungsbedingte Stoffwechselerkrankungen beschreiben und Rückschlüsse auf die Ernährung ziehen. - Lebensmittel nach Qualitätskriterien und Verwendungszweck auswählen. - kulinarische Trends und regionale Spezialitäten bei der Speisenzubereitung berücksichtigen. - Speise- und Menüpläne zielgruppenorientiert erstellen. - die Mengen- und Preiskalkulation für Speisen und Getränke durchführen. - den Bedarf an Waren ermitteln und die optimale Warenauswahl treffen. - geeignete Lieferantinnen bzw. Lieferanten auswählen und Bestellungen durchführen.	Speisen der internationalen Küche zubereiten typische österreichische Gerichte zubereiten können für verschiedene Erkrankungen Gerichte zubereiten, regionale und saisonale Lebensmittel verwenden Projekte planen, durchführen und kalkulieren Menüpläne erstellen Mengen berechnen und Preise kalkulieren, mittels EDV-unterstützten Programmen Menüs und Speisefolgen berechnen Bestellungen durchführen

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
- Waren übernehmen, kontrollieren und gegebenenfalls Mängel reklamieren. - den Warenfluss anhand eines Warenwirtschaftssystems dokumentieren. - die Lagerhaltung entsprechend den gesetzlichen Vorschriften umsetzen. 5. Vorratswirtschaft - Lebensmittel für die Verarbeitung vorbereiten. - die Lagerhaltung entsprechend den gesetzlichen Vorschriften umsetzen	Lebensmittel lagern, kontrollieren, vorbereiten, blanchieren, tiefgefrieren, Tiefkühlgeräte beschicken, sterilisieren, Kräuter trocknen, Sauerkraut herstellen, Obst einlegen, sterilisieren, trocknen, tiefgefrieren, Marmelade und Kompotte herstellen, Gemüse konservieren, Pestos, Tees und Salate herstellen, Essiggemüse herstellen

PRAKTISCHER UNTERRICHT LANDWIRTSCHAFT – BETRIEBS- UND HAUSHALTSMANAGEMENT

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Sicherheit am Arbeitsplatz - Tätigkeiten ergonomisch und kräftesparend ausführen. - Maßnahmen für Sicherheit und Unfallschutz anwenden und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter darin unterweisen. 2. Servieren und Gästebetreuung - einen Tisch decken. - Mise-en-Place-Arbeiten im Service anlassbezogen durchführen. - den Servierablauf situationsgerecht planen. - Speisen und Getränke anlassbezogen servieren. - anlassbezogen eine geeignete Speisen- und Getränkeauswahl treffen. - Menükarten zielgruppenorientiert anfertigen. - Getränke fachgerecht zubereiten. 3. Housekeeping - ihre persönliche Hygiene in Bezug auf ihre Gesundheit reflektieren. - Müll trennen und fachgerecht entsorgen. - Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen. - Reinigungs- und Desinfektionspläne entsprechend den HACCP-Bestimmungen erstellen. - Einrichtungsgenstände auf ihre Eignung im Haushalt beurteilen. - den Bedarf an Waren ermitteln und die optimale Warenauswahl treffen. - die Gefahrensymbole und Gefahrenbezeichnung und ihre Bedeutung erklären. - die Reinigung und Pflege verschiedener Materialien in Funktions- und Wohnräumen organisieren und durchführen.	ergonomische Grundsätze anwenden Sicherheitskriterien überprüfen Mise en Place, Tischdecken, Tischdekoration anfertigen, Menükarten gestalten Speisen- und Getränkeservice durchführen Mülltrennung durchführen Reinigungs- und Desinfektionspläne für die jeweiligen Räumlichkeiten erstellen; (HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) Gefahrensymbole erkennen Unterhalts- und Grundreinigung in Wohn- und Funktionsbereichen materialgerecht, ökologisch und ökonomisch durchführen, Heimtextilien, Wäsche, Bekleidung und

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
- die wichtigsten Arbeitsmittel und Geräte zur Reinigung und Pflege von Funktions- und Wohnräumen auf ihren Gebrauchswert und ihre Wartungsfreundlichkeit hin beurteilen. - Wartungsarbeiten durchführen und Reparaturen organisieren. - die Auswahl von Reinigungs- und Pflegemittel ressourcen- und umweltschonend treffen. - geeignete Lieferantinnen bzw. Lieferanten auswählen und Bestellungen durchführen. - ihr persönliches Umfeld nach eigenen Kenntnissen und Möglichkeiten gestalten. - ihre Gestaltungsideen einbringen. - Trends unter ökologischen Aspekten auswählen und anwenden. - technische Trends analysieren und dementsprechend einsetzen.	Schuhe materialgerecht, ökologisch und ökonomisch reinigen und pflegen Maschinen und Geräte anhand von Betriebsanleitungen bedienen Inventar fachgerecht verwenden, reinigen, pflegen und aufbewahren
4. Eventmanagement - bauliche und kulturelle Gegebenheiten vergleichen und persönliche Bedürfnisse und Anforderungen formulieren. - an der Organisation kultureller Veranstaltungen und Projekte mitwirken. - anlassbezogen eine geeignete Speisen- und Getränkeauswahl treffen. - Menükarten zielgruppenorientiert anfertigen. - Bestellungen aufnehmen und weitergeben. - einen Tisch oder Raum anlassbezogen gestalten. - Getränke fachgerecht zubereiten. - die Grundlagen für den Barbetrieb beschreiben. - Aufgaben und Arbeiten eigenständig erledigen.	Arbeitspläne und Checklisten erstellen zielgruppenorientierte Menükarten erstellen Bestellungen durchführen Tische themenbezogen eindecken Getränke zubereiten
5. Wäsche- und Textilpflege - textile Fasern und Flächen entsprechend ihren Trag- und Pflegeeigenschaften beurteilen und daraus entsprechende Verwendungsmöglichkeiten ableiten.	textile Fasern erkennen

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
- Textilien entsprechend ihrer Kennzeichnung ressourcenschonend reinigen und pflegen. - das Waschmittelsortiment für einen Haushalt zusammenstellen und die Auswahl begründen. - Maschinen und Geräte zur Wäschepflege unter Berücksichtigung aller Gefahrenhinweise fachgerecht bedienen. - Trends unter ökologischen Aspekten auswählen und anwenden. - technische Trends analysieren und dementsprechend einsetzen.	Textilien fachgerecht reinigen Waschmittel und deren Dosierung richtig auswählen Maschinen und Geräte zur Wäschepflege anhand von Betriebsanleitungen bedienen
6. Projektmanagement - die Haushaltsführung für eine bestimmte Zielgruppe definieren, planen und umsetzen. - die Merkmale unterschiedlicher Organisationsformen von Haushalten definieren. - den Bedarf an Waren ermitteln und die optimale Warenauswahl treffen. - geeignete Lieferantinnen bzw. Lieferanten auswählen und Bestellungen durchführen. - Waren übernehmen, kontrollieren und gegebenenfalls Mängel reklamieren. - den Warenfluss anhand eines Warenwirtschaftssystems dokumentieren. - die Lagerhaltung entsprechend den gesetzlichen Vorschriften umsetzen. - Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen kalkulieren und abrechnen. - hauswirtschaftliche Dienstleistungen organisieren, dokumentieren und ressourcenschonend durchführen. - Arbeitsaufgaben analysieren und strukturieren. - Arbeitspläne erstellen und umsetzen. - eine verständliche Arbeitsunterweisung formulieren. - Aufgaben und Arbeiten eigenständig erledigen.	Methodenvergleiche durchführen, Arbeitsaufwand und Kosten bei Arbeitstechniken vergleichen Warenbedarf ermitteln Lieferantenauswahl begründen Waren annehmen fachgerechte Lagerung der Waren durchführen zielgruppenorientierte Kalkulationen ermitteln Arbeitsaufgaben planen, realisieren, evaluieren und dokumentieren, Qualitätsstandards berücksichtigen Kostenkalkulationen, Checklisten und Arbeitspläne erstellen, Projekte realisieren, evaluieren und dokumentieren Unterweisungen durchführen

PRAKTISCHER UNTERRICHT – TEXTILDESIGN

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Vom Modell zum fertigen Werkstück - textile Fasern und Flächen entsprechend ihrer Trag- und Pflegeeigenschaften beurteilen und daraus entsprechende Verwendungsmöglichkeiten ableiten. - einfache Näharbeiten durchführen. 2. Kreatives und nachhaltiges Textildesign - einfache Näharbeiten durchführen. - gebrauchte Stoffqualitäten erkennen, wertschätzen und für eine weitere Nutzung verwenden.	Nähmaschinen in Betrieb setzen, bedienen, reinigen und ölen Material-, Zeit- und Kostenberechnungen durchführen, Arbeitsabläufe planen und durchführen Schnitte für Werkstücke herstellen, Maßkontrolle, Körper- und Grundmaße erheben, Schnitte aus Modeheften abändern, Stoffe für Werkstücke zum Zuschnitt vorbereiten, Schnitte auflegen, anzeichnen, zuschneiden Schnittteile von Werkstücken markieren, radeln, schlupferln, einhalten, einreihig oder mehrreihig ziehen, heften Knopflöcher einteilen, mit der Maschine nähen, Knöpfe, Druckknöpfe, Haftel auswählen, einteilen, annähen Säume wie gesteppter Saum, Hohlraum herstellen, einfache Naht, französische Naht und Übernaht durchführen Stoffkanten versäubern, Formbesatz, Schrägstreifenbesatz einfach oder doppelt, rollieren, Formbesatz und Schrägstreifen schneiden, stückeln Patentschlitz nähen, Knopfverschluss, Reißverschluss einseitig und beidseitig verdeckt, Verschluss mit Schlingerl, Haftel, Drücker herstellen, Tasche mit angeschnittenen oder angenähten Besatz und verstärktem Eingriff aufnähen Planung, Kalkulation, Durchführung und Evaluierung von Projektennähhelfen, zweckentsprechend verwenden, aufbewahren und pflegen Ausbesserungsarbeiten an Wäsche und Bekleidung durchführen, Maschinstopfen, Fleck aufsetzen, Fleck aufendeln

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
	kennenlernen und anwenden verschiedenster traditioneller und aktueller textiler Techniken nach Schulschwerpunkten, Applikationen aufbringen

PRAKTISCHER UNTERRICHT – BETRIEBS- UND HAUSHALTSMANAGEMENT – TOURISMUS

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Betriebe der Gastronomie und Hotellerie - den Unterschied zwischen Garni- und Vollbetrieben erklären. - die Gastronomie- und Hotelleriebetriebe nach Betriebsarten einteilen und beschreiben. - erklären, wie Hotels klassifiziert werden und einige Merkmale der Sterneklassifizierung nennen. 2. Servicemitarbeiterinnen und -mitarbeiter - die beruflichen und charakterlichen Anforderungen an Servicemitarbeiterinnen und -mitarbeiter nennen. - Hygienevorschriften praktisch anwenden. - sich bei Tisch richtig benehmen. - die Servicefachausdrücke verstehen und richtig anwenden. - Gefahrenquellen erkennen und Unfälle durch Prävention und Einhaltung der Sicherheitsvorschriften vermeiden. 3. Vor Servicebeginn - Raumvorbereitungen vor dem Eindecken treffen. - Tisch- und Tafelwäsche in der betrieblichen Situation sachgemäß einsetzen. - die Arbeitsutensilien im Servicebereich, Geschirr- und Besteckteile sowie Gläser benennen, ihrem Verwendungszweck entsprechend einsetzen und sie fachgerecht reinigen und aufbewahren. - im Office, der Küche und im Restaurant anfallende Mise-en-Place-Arbeiten aufzählen und in der Praxis selbstständig durchführen. - verschiedene Gedecke und Menügedecke unterscheiden und kennen. 4. Die praktischen Grundsätze des Servierens - die wichtigsten Servierregeln nennen.	Wissen über Garni- und Vollbetriebe sammeln verschiedene Betriebsarten kennen Hotelklassifizierung besprechen sich charakterlich und beruflich einer Servicemitarbeiterin bzw. eines Servicemitarbeiters entsprechend verhalten fachliches Wissen in der Praxis anwenden in Fachsprache kommunizieren sicher arbeiten und im Notfall geeignete Handlungen setzen Reinigungsarbeiten durchführen, Tisch und Sessel ausrichten, Kontrollarbeiten vor Servicebeginn machen Scherengriff verwenden, Servietten in verschiedenen Formen brechen Gedeckarten decken, Gläserstellungen verwenden, Serviergegenstände reinigen und pflegen Mise-en-Place-Arbeiten erledigen Gedecke, Menügedecke decken Servierregeln in der betrieblichen Situation entsprechend anwenden

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
- verschiedene Speisenfolgen benennen. - Tragegriffe vorzeigen.	Speisenfolgen decken, anrichten und servieren Tragegriffe anwenden, Trageübungen, z. B.: Teller, Plateaus, Platten und Gläser tragen, servieren und abservieren können
5. Der Umgang mit dem Gast - die Bedeutung der Dienstleistung in der Gastronomie und Hotellerie erörtern. - verschiedene Gästetypen kennen. - den Arbeitsalltag von Servicemitarbeiterinnen bzw. Servicemitarbeitern – von der Reservierung über die Begrüßung des Gastes bis zu dessen Verabschiedung – wiedergeben.	Dienstleistung anbieten Ess- und Trinkgewohnheiten verschiedener Gäste berücksichtigen, im Umgang mit dem Gast auf verschiedene Gästetypen eingehen Gästegespräch führen, rhetorische Fähigkeiten trainieren, optimale Gästebetreuung üben, aktiven Verkauf in die Praxis umsetzen, Beschwerdemanagement durchführen, auf Reklamationen zur Zufriedenheit der Gäste reagieren
6. Servieren und Serviersysteme - verschiedene Serviersysteme und die damit verknüpften Positionen nennen. - die Aufgaben, die mit der jeweiligen Person verbunden sind, erklären. - verschiedene Servierarten beschreiben.	Serviersysteme verstehen Servierbrigaden und deren Aufgaben englisches und französisches Service und Roomservice durchführen
7. Die Mahlzeiten des Tages und ihr Service - unterschiedliche Frühstücksarten und deren Angebot beschreiben. - Speisen und Getränke nennen, die dem Gast beim Brunch, beim Mittagessen, bei der Nachmittagsjaue sowie beim Abendessen zur Auswahl stehen. - Inhalte einer Servicebesprechung verstehen.	Frühstücksservice selbstständig exemplarisch durchführen Getränke-, Speisen- und Menükundewissen einsetzen, selbstständig und im Team ein fachgerechtes Speisen- und Getränkeservice durchführen Informationen aus der Servicebesprechung im Verkaufsgespräch beim Gast einsetzen
8. Getränkeservice und Bar - den Ausschank und das Service von offenen Getränken und Getränken in Flaschen schildern. - Getränke nennen, die zu den klassischen Aperitifs und Digestifs zählen. - verschiedene Zubereitungsmethoden für Cocktails erklären. - Heißgetränke zubereiten und servieren.	alkoholfreie Getränke, Bier, Wein und Spirituosen mit der korrekten Serviertemperatur im passenden Glas servieren einige Cocktaillklassiker zubereiten

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
- die Position eines Bartaff und die damit verknüpften Tätigkeiten wiedergeben.	Barutensilien benennen und fachgerecht einsetzen
9. Inkasso und Abrechnung - erklären, welchen gesetzlichen Vorschriften eine Gästerechnung entsprechen muss.	eine Gästerechnung legen, elektronische Abrechnungssysteme verwenden, selbstständig Getränke- und Speisenbons erstellen
10. Spezialgedecke - verschiedene Spezialgedecke kennen. - die Zubereitungs- und Anrichtearten von exklusiven Gerichten beschreiben.	Serviergegenstände und Spezialbestecke richtig einsetzen, Muscheln, Austern, Hummer, Kaviar, Fondue zu den Gerichten passende Beigaben und korrespondierende Getränke empfehlen, Gerichte professionell präsentieren und servieren
11. Arbeiten vor dem Gast - verschiedene Arbeiten vor dem Gast nennen.	Geflügel und Schlachtfleischstücke fachgerecht tranchieren, Fische und Obst filetieren, Salate sowie Beef Tatare marinieren, Süßspeisen sowie Pikantes flambieren, Käseservice durchführen, selbstständige Arbeiten beim Tisch des Gastes durchführen und dabei gezielt auf dessen Wünsche eingehen
12. Die Organisation von Veranstaltungen - verschiedene Angebotsformen nennen. - die Aufgaben der Servicemitarbeiterinnen bzw. Servicemitarbeiter bei Banketten, Buffets, Cocktailpartys, Barbecues, Konferenzen, Seminaren und Tagungen nennen.	bei der Vorbereitung und Durchführung von Veranstaltungen mitwirken selbstständig und im Team eine Veranstaltung für einen kleinen Gästekreis planen und durchführen, erworbenes Wissen umsetzen

PRAKTISCHER UNTERRICHT – KOCHEN UND KÜCHENFÜHRUNG – KÜCHENFÜHRUNG

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Französische Küchenfachausdrücke - die französischen Küchenfachausdrücke erklären. 2. Französische Küchenbrigade - die einzelnen Posten und die Aufbauorganisation der großen Küchenbrigade beschreiben. - das Berufsprofil einer Köchin bzw. eines Kochs beschreiben. - die Begriffe Arbeitsorganisation sowie Aufbau- und Ablauforganisation in eigenen Worten erklären. 3. Küchentechnologie - den Unterschied zwischen Gemeinschafts- und Individualverpflegung erklären. - das Spezialinventar und die Geräte der gehobenen Gastronomie beschreiben. 4. Wirtschaftliches Küchenmanagement - die Bedeutung des wirtschaftlichen Küchenmanagements verstehen. 5. Lebensmittelverarbeitung - diverse Lebensmittel nach ihrer Saison vorbereiten und verarbeiten. - die unterschiedlichen Schneidetechniken in der Praxis anwenden. 6. Anrichten und Garnieren von Speisen - das A und O des Anrichtens in die Praxis umsetzen. - die Grundsätze beim Anrichten nennen und das Anrichtegeschirr für die verschiedenen Speisen aufzählen. 7. Kochtechnische Hilfsmittel - die Geschmacksbildner aufzählen und herstellen. - die Bindemittel für Suppen und Saucen nennen. - die Grundfarcen und die Ableitungen der Füllungen erklären.	französische Küchenfachausdrücke einzelne Posten der französischen Küchenbrigade, Aufgabenbereiche notwendige Lager- und Nebenräume aufzählen, das Grundinventar zum Einsatz für verschiedene Tätigkeiten richtig zuordnen Spezialinventar und Geräte, Begriff Gastronorm wirtschaftlicher Einkauf, Lagerverwaltung, Speisen- und Menüplanung, Portionsgrößen, Maße und Gewichte saisonales Obst und Gemüse, Vorbereitung von Lebensmitteln Schneidetechniken anrichten und garnieren von Speisen, moderne und zeitgemäße Anrichtemethoden, das richtige Geschirr zum Anrichten Mirepoix, Bouquet garni, Suppengrün/Gemüsekräuterbündel, Gewürzsäckchen, gespickte Zwiebel, Bindemittel

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
- die kalten Buttermischungen und die heißen Butterarten zubereiten. 8. Suppen und Fonds - die Einteilung und Unterschiede der verschiedenen Suppen aufzählen. - die Grundzubereitung von klaren Suppen erklären. - Suppeneinlagen aufzählen und erklären. - die Unterschiede zwischen Schaum-, Ragout-, Püree- und Getreidesuppen wissen. - die österreichischen Suppen sowie Regional- und Nationalsuppen aufzählen. 9. Saucen - die Einteilung der Grundsaucen erklären. - die Einteilung und den Aufbau der Grundsaucen verstehen. - die Herstellung der weißen und der braunen Grundsaucen erklären. - die wichtigsten Ableitungen von weißen und braunen Grundsaucen aufzählen. - die Aufteilung der À-la-minute-Saucen erklären. - einen Überblick über die aufgeschlagenen Buttersaucen geben. 10. Fonds - weiße und braune Fonds aufzählen und erklären. 11. Kalte Küche - die Herstellung von Mayonnaisen verstehen und ihre Ableitungen und ihre Verwendung aufzählen. - die Zubereitung von Salatsaucen erklären. - die verschiedenen Salate einteilen und zubereiten. - einen Überblick über die verschiedenen kalten Vorspeisen geben. - die Unterschiede der Buffetarten aufzählen. - die Grundsätze beim Anrichten von kalten Platten nennen.	Einteilung, Herstellung, Ableitungen, klare Suppen, gebundene Suppen, Spezialsuppen, kalte Suppen und Kaltschalen, Suppeneinlagen weiße Saucen, braune Saucen, À-la-minute-Saucen, warme Buttersaucen, spezielle warme und kalte Saucen für warme Speisen weiße und braune Fonds, Gemüsefonds, Fischfond, Geflügelfond, Lammfond, Wildfond, Kalbsfond, Essenzen, Fondextrakte, zweiter Aufguss kalte Saucen, Salate, kalte Vorspeisen, Buffets, Fingerfood, Salate, Vorspeisencocktails, Sulzen, Parfaits, Terrinen, Pasteten, Galantinen

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
12. Warme Vorspeisen	
- Grundkenntnisse über warme Vorspeisen vorweisen. - wissen, was bei der Zubereitung warmer Vorspeisen zu beachten ist.	Pasteten, Flan, Gemüse, Teigwaren
13. Vitamin- und Sättigungsbeilagen	
- die schonende Zubereitung von Gemüse erklären. - die fachlich richtigen Anrichtearten für Gemüse nennen. - bei Gemüse die Vorbereitungsarten für die verschiedenen Garmachungsarten durchführen.	Gemüse als Beilage, Hülsenfrüchte, Pilze, Kartoffeln, Beilagenkartoffeln, Duchessemasse, Knödel, Teigwaren, Nockerl und Spätzle, Getreide
14. Fleischteile	
- die küchenmäßige Zerlegung von Schlachtfleisch und die Grundsätze der Portionierung verstehen. - die Fleischteile sowie die Verwendung dieser und die Merkmale aufzählen. - die küchenmäßige Ausarbeitung des Englischen erklären.	Fleischaufteilung und Verwendungsmöglichkeiten, Aufteilung von Schlachtfleisch, Rind – Grob- und Feinaufteilung, Kalb – Grob- und Feinaufteilung, Schwein – Grob- und Feinaufteilung, Lamm – Grob- und Feinaufteilung, Wild – Aufteilung und Vorbereitung, Innereien
15. Fische/Meeresfrüchte	
- die Verwendung, die Frischemerkmale und die Vorbereitung der Fische nennen. - die Zubereitung und die Garmachungsarten für Fisch erklären. - erklären, wie Meeresfrüchte behandelt werden, und die Vorbereitung erläutern. - die bekanntesten Meeresfrüchtegerichte aufzählen.	Vorbereitung, Einteilung, Zubereitungsarten, Frischemerkmale, Vor- und Zubereitung der Fische, Fischgerichte, Meeresfrüchte
16. Garmethoden	
- grundlegende Vorbereitungstechniken und Schneidearten erläutern und ausführen.	Übersicht über die Garmethoden, klassische Garmethoden, schonende Garmethoden, Garmethoden im Spezialgeschirr, vollendende Garmethoden, kombinierte Garmethoden, Garstufen
17. Desserts	
- unterschiedliche Desserts nach ihrer speziellen Zubereitung herstellen.	Dessertcremen, Cremen zum Stürzen, Cremen im Glas, kalte Puddings, Mousses, Aufläufe, Soufflés, Kalte und warme Puddings, süße Saucen, Cremesaucen, Sabayons, Fruchtsaucen, Fruchtputees, Parfaits, Sorbets

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
18. Teige - die Grundzutaten und Grundzubereitung beschreiben. - verschiedene Teige herstellen. - erklären, welche Speise aus welchen Teigen hergestellt wird.	Teige, Massen, Herstellung, Verwendungsmöglichkeiten Palatschinkenteig, Omeletten- bzw. Schmarrenteig, Backteige, Brandteig/Brandmasse, Nudelteig, Strudelteig, Topfenmürbteig, Mürbteige, Lebkuchenteig, Kartoffelteig, Topfenteig, Germteige, Blätterteig, Plunderteig
19. Massen - die Grundzutaten und Grundzubereitung beschreiben. - verschiedene Torten und Schnitten sowie österreichische Mehlspeisen herstellen.	Biskuitmassen, Sandmassen, leichte Sandmasse oder Wiener Masse, Rührmasse mit Backpulver, Spezialmassen
20. Füllcremen - verschiedene Füllcremen zubereiten.	Oberscremen, Schokoladecremen, Vanillecremen, Buttercremen
21. Füllungen - die diversen Füllungen zubereiten und den Speisen zuordnen.	Apfelfüllungen, Mohnfüllungen, Nussfüllungen, Topfenfüllungen, Punschfüllung
22. Glasuren - die unterschiedlichen Glasuren laut Rezept zubereiten.	Glasuren aus Puder- oder Staubzucker, Glasuren aus gekochtem Zucker, Schokoladefettglasur, Schokoladeoberglasur, Überzugsmassen
23. Hygiene und HACCP - Hygienemaßnahmen in der Küche erklären und anwenden. - die Lebensmittelhygieneverordnung nach HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) erklären und kritische Kontrollpunkte im Arbeitsablauf ermitteln.	heikle Lebensmittel (z. B. Eier [Mayonnaise], Faschiertes [Keime]), Reinigung, Desinfektion, Lagerungstemperaturen, Temperaturen allgemein, Lagerung von Lebensmitteln und Kontrolle
24. Sicherheit und Umweltschutz, Allergene - die Abfallbewirtschaftung erklären. - zur Sicherheit und Unfallverhütung am Arbeitsplatz beitragen. - im Brandfall richtig reagieren und bei Verletzungen Erste Hilfe leisten.	Abfallwirtschaft Unfallvermeidung, aushangpflichtige Gesetze, Fluchtwege Erste Hilfe, Kühlräumlichkeiten
25. Nationale Küchen - Speisen der nationalen Küche aufzählen.	Ursprung und Charakteristika, Trends und Innovationen

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
- die Zubereitung einzelner Speisen in die Praxis umsetzen.	