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 Restaurant- und Küchenmanagement	3 -	2 -	- 2	- 4	5 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**	
Freigegenstand 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.	Ethik, Gewissen, Moral, Norm, Werte
- die Rolle der Freiheit im individuellen Handeln und Urteilen reflektieren.	Freiheit von etwas / zu etwas, kategorischer Imperativ, Faktoren der Gewissensbildung
- sich mit unterschiedlichen Deutungen des Gewissens auseinandersetzen und den Zusammenhang mit Verantwortung und Gewissen darstellen.	absolute Pflichten – absolute Rechte
2. Familie, Gesellschaft, Vorbilder, Autoritäten	
- verschiedene Formen von Familie und Partnerschaft beschreiben und diskutieren.	Patchworkfamilien, Formen von Familie und Partnerschaft, Gesprächskultur
- die Bedeutung von Freundschaft und Beziehungen insgesamt für das menschliche Leben erklären und beurteilen.	Autoritätspersonen, Autorität und Verantwortung, Autorität und Macht
- den Begriff der Autoritäten, auch der falschen, in verschiedener Weise erläutern.	Legalität vs. Moralität
- die Rolle von Vorbildern und Autoritäten diskutieren, insbesondere im Hinblick auf Jugendkulturen.	Engagement als Bereicherung, Gesellschaft und Politik mitgestalten
3. Sinn, Glück und Glücksethiken	
- begründete Vermutungen über den Sinn des Lebens anstellen.	Glücksethik
- Glücksvorstellungen beschreiben und analysieren (Zufalls- oder erworbenes Glück).	Frankls Logotherapie
- Glücksethiken (z. B. von Aristoteles, Epikur, …) erklären und mit heutigen Glücksvorstellungen und Glücksversprechen vergleichen (Martha C. Nussbaum).	Unterscheidung Zufallsglück/Lebensglück, Konsum und Konsumzwang, Glücksphilosophien, Umgang mit Krisen, Scheitern, Selbstmord/Freitod
4. Umwelt- und Tierethik	
- Modelle der Umweltethik beschreiben und mit ihnen globale Umweltprobleme analysieren.	Nachhaltigkeit, Umwelt und Klima als moralische Probleme
- das lokale Handeln in Bezug auf aktuelle Umweltprobleme reflektieren.	Argumentationsfiguren in ethischen Landwirtschaftskontroversen
- den Umgang des Menschen mit Umwelt und Tieren erläutern und diskutieren.	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.	goldene Regel, kategorischer Imperativ, Prinzipienmonismus vs. Prinzipienpluralismus
- religiöse, ethische und kulturelle Aspekte der anderen Weltreligionen erfassen und erklären.	Weltreligionen, Religionsethik, Säkularismus
6. Medienethik	
- die zentralen Fragestellungen, Aufgaben und Bereiche der Medienethik beschreiben.	Begriffsklärung „Medien“ im Kontext einer Medienethik, Medienkompetenz, eigene Verantwortung
- 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.	Datenschutz, Bildethik, Fakes, Bildmanipulation, Cybermobbing, Cybersucht, „Wie wirklich ist die Wirklichkeit?“
7. Abhängigkeit, Prävention	
- Merkmale von Suchtmittelmissbrauch und Abhängigkeiten benennen, ihre Entstehung und ihre Folgen analysieren.	Unterscheidung legale/illegale Drogen, stoffgebundene/-ungebundene Süchte
- verschiedene Arten und Ebenen von Suchtprävention und -therapie beschreiben und erklären.	Suchtentwicklung, Suchtspirale, Präventions- und Therapieformen, Sucht/Abhängigkeit als Krankheit
8. Liebe, Sexualität, Gender	
- die verschiedenen Arten und Dimensionen von Liebe und Sexualität beschreiben.	Hetero-, Homo- und Bisexualität, Diversgeschlechtlichkeit, Pornografie, Sex als Ware, Empfängnisverhütung, Sexualität, sexueller Missbrauch, Integration der Sexualität in die eigene Persönlichkeit
- Liebe und Sexualität im Hinblick auf die Erfahrungswelt Jugendlicher erörtern.	Sinndimensionen menschlicher Sexualität
- 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.	Definition des Beginns menschlichen Lebens, Reproduktionsmedizin
- den Schwangerschaftsabbruch als persönliche Entscheidung reflektieren und als ethisches Problem diskutieren.	Leihmutterschaft, Nutzen und Grenzen der Pränataldiagnostik

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

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
15. Technik- und Wissenschaftsethik	
- die Begriffe Technik- und Wissenschaftsethik erklären und Anwendungsbeispiele aufzählen.	Notwendigkeit und Ambivalenz des technischen Fortschritts
- den Technikgebrauch des Menschen vor dem Hintergrund von Nutzen und Gefahr kommentieren.	positive und negative Erscheinungen des technischen Fortschritts, Entwicklung und Stand der Gentechnik
16. Fundamentalismus, Krieg, Friedensethik	
- Fundamentalismus in seiner historischen und aktuellen Bedeutung sowie im Hinblick auf Kirchen und religiöse (Sonder-)Gemeinden analysieren.	Friedensethik und ihre wichtigsten Vertreter
- 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.	Todesstrafe, Resozialisierung, Gut und Böse, Schuld
- 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.	Liberalismus, Sozialismus, Kommunismus, Faschismus
18. Sportethik	
- ethische Fragen rund um den Sport formulieren und reflektieren.	Idole, Doping, der Mensch als Ware, Fitness, Gesundheit, Körpererlebnis
- die Bedeutung des Sports für das eigene Leben und Wohlbefinden erkennen.	Sportethik, Selbstoptimierung
- Problemfelder in Verbindung mit dem Phänomen Sport identifizieren.	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.	mögliche Inhalte: von sich erzählen, Impulserzählung, Schilderung, Märchen, Sage
- 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.	Querverweis zu Unternehmensführung allgemein (Dialog zwischen Bäuerinnen, Bauern und Partnern)
- berufsbezogene Informationen einholen und weitergeben.	
- eigene Anliegen vorbringen.	mögliche Inhalte: Tweet, Zusammenfassung, Exzerpt, Notiz, Referat, Inhaltsangabe, Mitschrift, Infoblatt, Handout, Grafikanalyse, Werbeanalyse
- sinnerfassend lesen und Informationen entnehmen.	
- Relevantes von Irrelevantem unterscheiden.	relevant für schriftliche Klausur
- 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.	Querverweis zu Unternehmensführung allgemein (Umgang mit sensiblen Themen)
- sachgerecht argumentieren.	
	Querverweis zu Informationstechnologien (Publikation und Kommunikation)
- sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen.	

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.	mögliche Inhalte: E-Mail, Brief, Telefonat, Bewerbungsschreiben, Lebenslauf, Vorstellungsgespräch, Projektbericht, Bewerbungsmappe, Motivationsschreiben
4. Berichten / Bericht erstatten	
- sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen. - Informationen einholen und weitergeben. - Texten Informationen entnehmen. - Textsorten und deren Merkmale unterscheiden.	mögliche Inhalte: Bericht, Protokoll
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.	mögliche Inhalte: Gegenstandsbeschreibung, Vorgangsbeschreibung, Werbung, Charakteristik, innerer Monolog
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.	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.	Querverweis zu Unternehmensführung allgemein (sicher und authentisch argumentieren)
- Texten Informationen entnehmen.	
- Relevantes von Irrelevantem unterscheiden.	
- Informationen aus Medien prüfen.	mögliche Inhalte: Diskussion, Debatte; Dialog, Präsentation, (freie) Rede
- 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.	mögliche Inhalte: Posting, Blog, Leserbrief, Kommentar, Empfehlung, offener Brief
10. Eine Abschlussarbeit verfassen	
- Relevantes von Irrelevantem unterscheiden.	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.	Formen des Zusammenlebens, Ehe und Familie
- gesellschaftliche Lebensbereiche mitgestalten.	
- eigene Ideen verbalisieren und das persönliche Umfeld nach vorhandenen Möglichkeiten gestalten.	
- Jugendschutzbestimmungen im Alltag umsetzen und deren Konsequenzen interpretieren.	Jugendrecht und Jugendschutz, Rolle des Jugendlichen in der Gesellschaft und globalen Welt
- die persönliche Rechts- und Handlungsfähigkeit einschätzen und daraus Folgerungen ableiten.	
- die Verantwortung für das eigene Handeln im Alltag reflektieren.	gesellschaftliche Vielfalt und Verantwortung, Migration und Integration, Entwicklungshilfe
- 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.	Konflikte und Konfliktsteuerung
2. Rechte und Pflichten im Staat	
- die Prinzipien der Grund- und Freiheitsrechte erklären.	Grund- und Freiheitsrechte und deren Verletzungen
- 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.	Staatsbürgerschaft: Erwerb, Verlust; Rechte und Pflichten der Staatsbürgerinnen bzw. Staatsbürger und Staatsbewohnerinnen bzw. Staatsbewohner
- als selbstbewusste Staatsbürgerinnen bzw. Staatsbürger auftreten, ohne dabei andere Völker, Staaten oder Ethnien zu werten.	
- die Wichtigkeit des Wahlrechts und seine Umsetzung erkennen.	Wahlrecht: Geschichte, Arten und Grundsätze, Durchführung der Wahl
- sich kritisch mit den Programmen politischer Parteien auseinandersetzen.	politische Parteien und ihre Programme, Arten der direkten Demokratie
- die Möglichkeiten erkennen, sich an politischen Entscheidungen zu beteiligen, sowie die	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.	umfassende Landesverteidigung, Neutralität
3. Medien	
- die Gefahren und rechtlichen Auswirkungen der sozialen Medien beurteilen.	soziale Medien, Datenschutz und Urheberrecht
- 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.	Exekutive, Legislative, Judikative
- Staats- und Regierungsformen unterscheiden und an Hand von Beispielen erläutern.	Staats- und Regierungsformen und deren Vergleich anhand weltpolitischer Ereignisse
- die Prinzipien der Bundesverfassung erklären.	Prinzipien der Bundesverfassung
- den Sinn der Gewaltentrennung im Staat erklären und daraus die Kontrollmechanismen ableiten.	Gewaltenteilung
- das Rechtssystem des österreichischen Staates in Umrissen erläutern.	Grundzüge des österreichischen Rechtssystems
- 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.	Gesetzgebung (Bund, Land)
- den Umgang mit Ämtern und Behörden im eigenen Bereich umsetzen.	Umgang mit Ämtern und Behörden unter Einbeziehung der Digitalisierung
- digitale Verwaltungsstrukturen und Plattformen anwenden.	
- Rechtsmittel gesetzeskonform anwenden.	Widerspruch, Einspruch, Berufung
- die Bedeutung der Gemeinde erläutern und ihre Organe und Aufgaben darlegen.	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.	Sachen- und Schuldrecht, Konsumentenschutzrecht
- Verträge auf ihre wesentlichen Inhalte überprüfen.	Wohn- und Mietrecht, Pachtvertrag, digitale Geschäftsabwicklung
- die Maßnahmen bei sicheren Internetkäufen umsetzen.	
- das Berufsausbildungsgesetz auf eigene Bedürfnisse anwenden.	Arbeitsrecht, Berufsausbildungsrecht, Rechte und Pflichten der Arbeitgeberinnen bzw. Arbeitgeber und der Arbeitnehmer bzw. Arbeitnehmerinnen
- Rechte und Pflichten aus einem Lehr- und Arbeitsverhältnis erläutern.	
- die Leistungen der Sozialversicherung beschreiben.	Sozialrecht, Sozialversicherung, Pflege, Wirtschaftsrecht (Datenschutz, Urheberrecht)
- rechtliche Datenschutzvorgaben umsetzen.	
8. Berufsrelevante Rechtsbereiche	
- Maßnahmen der österreichischen Agrarpolitik umsetzen.	Agrarpolitik in Österreich
- zuständige Ämter und Behörden nennen.	
- Aufgaben und Auswirkungen der Raumordnung erläutern.	Baurecht, Raumordnung
- einen Bauantrag stellen und Baubescheide interpretieren.	Bauordnung
- das Fachwissen aus anderen Bereichen zur Bewältigung neuer Aufgaben anwenden.	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.	Auswirkung von Bewegung, Spiel und Sport auf die Gesundheit
- durch Bewegung und Sport der eigenen Persönlichkeit Ausdruck verleihen.	Stärkung der Persönlichkeit, individuell bevorzugte Bewegungsformen und Sportarten
- Erlebnis und Wagnis in Verantwortung für sich selbst und für andere erfahren.	Risiko und Gefahren einschätzen und Maßnahmen zur Gefahrenvermeidung treffen
- Gesundheitsbewusstsein entwickeln.	Fitness verbessern
- Methoden und Techniken zur Entspannung richtig ausführen.	Entspannungsübungen, Ausgleichsübungen
- Bewegung gestalten und darstellen.	Gymnastik, Akrobatik, Tanz
2. Motorische Grundeigenschaften	
- motorische Grundlagen und sportliche Fertigkeiten entwickeln.	Ausdauer: Kraftausdauer, Intervall, Kraft: Schnellkraft, Kräftigungsübungen, Schnelligkeit: Reaktionsaufgaben, Beweglichkeit: Gymnastik, koordinative Fähigkeiten: Gleichgewicht, Orientierung
- die eigene Wahrnehmungsfähigkeit verbessern, Bewegungserfahrungen erweitern sowie eigene Stärken erkennen.	Bodenturnen, Geräteturnen, Schwimmen Wintersportarten (Ski alpin und nordisch, Eislaufen …)
3. Leichtathletik	
- sportliche Fertigkeiten entwickeln.	Laufen (Kurz-, Mittel-, Langstreckenläufe, Staffel, Hürden, Orientierung, Waldläufe), Weitsprung, Hochsprung, Kugelstoßen
4. Sportspiele	
- gemeinsam handeln, spielen und sich verständigen.	spielerische Bewegungshandlungen Lauf-, Fang-, Reaktions- und Geschicklichkeitsspiele Ballsportarten (Fußball, Basketball, Volleyball), Badminton, Hockey
5. Weitere Bewegungsfelder und Sportarten	
- ausgewählte Fitnesstrends und Trendsportarten ausprobieren.	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.	Umgangsformen
- sich im Umgang mit anderen Menschen wertschätzend und achtsam verhalten.	Rollenspiele, Medieneinsatz, „Buddy“-System, „Peer“-Ausbildung, Toleranz, empathisches Verhalten, Toleranz
- den Wert einer gesunden Lebensführung erkennen und im Leben umsetzen.	Wert des Lebens, Entwicklung und Erziehung, Sucht
- sinnvolle Beiträge zum Umweltschutz im Alltag umsetzen.	nachhaltige Gestaltung des eigenen Lebens
- das eigene Umfeld nach ökologischen Grundsätzen gestalten.	Umweltschutz und gesetzliche Grundlagen
- die eigene Lebenswelt in Bezug auf die Lebensqualität reflektieren.	Gemeinschaft, Freizeitgestaltung, Familie, Freunde, Schule, Vereine, Heimat
- die persönliche Hygiene in Bezug auf die Gesundheit reflektieren.	tägliche Körperpflege reflektieren und optimieren
- die allgemeinen Gepflogenheiten der Tischmanieren anwenden.	Gespräche und gutes Benehmen bei Tisch
2. Ökologie und Umwelt	
- die Bedeutung der Landschaftspflege und des Naturschutzes auf die Gesellschaft erklären.	Naturschutz (Aufgaben und Ziele), Landschaftspflege, Umweltorganisationen
- den ökologischen Fußabdruck berechnen und reflektieren.	Ressourcenverbrauch der Weltbevölkerung
- die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung nennen.	
- Müll trennen und fachgerecht entsorgen.	gesetzlich relevante Bestimmungen, Müllvermeidung, Müllentsorgung, Strategien zur Müllvermeidung erarbeiten
- die Auswirkung von ökonomischen und ökologischen Handlungen auf die Kreislaufwirtschaft anhand eines konkreten Fallbeispiels beurteilen.	Grundprinzipien von Kreisläufen, z. B. Humuskreislauf, Mängel, Überschüsse, Biodiversität, Kreisläufe in der Natur, Nahrungsketten, Nahrungspyramide, vernetzte Systeme und ihre gegenseitige Beeinflussung
3. Gesunder und sicherer Arbeitsplatz	
- Maßnahmen für Sicherheit und Unfallschutz treffen und anwenden.	Grundregeln der Unfallverhütung, präventive Maßnahmen, Gefahrenunterweisung, R- und S-Sätze, Sicherheitsdatenblätter, Gefahrensymbole

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

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 Verbtrieb 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.	historische Entwicklung des Geldes (Selbstversorgerwirtschaft – Tauschhandel – moderne Geldwirtschaft) Kaufkraft
- die Sicherheitsmerkmale der Euro-Banknoten und die Rechtslage bei Geldfälschungen nennen.	Banknoten – Sicherheitsmerkmale
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.	Einlagensicherung
- 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.	Sparformen, Anleihen, Aktien, Fonds
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.	Bevölkerung, Erwerbstätigkeit, Wirtschaftssektoren, Außenhandel
- 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	

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.	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
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.	Strengths (Stärken), Weaknesses (Schwächen), Opportunities (Chancen) und Threats (Risiken)
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.	Junior Company, Gewerberecht, Sozialversicherung, Arbeitsrecht
20. Marketing - die Grundlagen und die Notwendigkeit des Marketings in der modernen Wirtschaft erklären.	Ebenen des Marketings (einzelbetrieblich, Marketing-Kooperationen, Vermarktung von Regionen, Marketing durch öffentliche Institutionen)

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
	Product, Price, Place, Promotion
- die vier Ps im Marketing benennen und erklären und anhand von vorgegebenen Beispielen unterscheiden.	Unique Selling Proposition (Point)
- 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.	Attention, Information, Desire, Action
- 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 Firmenkonzeptes beschreiben.	

INFORMATIONSTECHNOLOGIE

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

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- Seriendokumente erstellen.	Seriendokumente erstellen, bearbeiten und ausgeben, Einsatz von Bedingungsfeldern
- Präsentationen erstellen.	typografische Grundsätze, Layout-Richtlinien, Navigation innerhalb einer Präsentation, Animation und Folienübergänge, Druckausgabe
- das Internet sinnvoll nutzen.	Grundbegriffe: Aufbau, LAN, WAN, Internetzugang, Internetdomänen, Umgang mit Suchmaschinen, Recherchieren – Bewertung von Informationen
- E-Mails schreiben und verwalten.	senden, empfangen, antworten, weiterleiten, Adressbuch, Attachment, Ausdruck, Verteilerlisten, Mails verwalten, Netiquette
3. Tabellenkalkulation	
- Daten eingeben und bearbeiten.	Daten rationell eingeben, verschieben, kopieren, sortieren, filtern, suchen und ersetzen, Zeilen-, Spalten- und Zellenbereiche markieren, Daten zwischen Registerblättern kopieren
- Formatierungen durchführen.	Zahlen, Text und Zellen formatieren, Formate übertragen, Arbeitsblatt formatieren (Zeilen- und Spaltenbreite, ein- und ausblenden, fixieren)
- Berechnungen durchführen.	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)
- Diagramme erstellen.	Diagrammtypen, Diagrammtitel und Legende einfügen und ändern, Datenreihen beschriften und formatieren, Diagrammbereiche formatieren, Achsenbeschriftungen
- ansprechende Layout-Gestaltungen vornehmen.	Dokumentausgabe, 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.	Backup, Medien zur Datensicherung
- IT-Systeme und Daten schützen.	Passwortsicherheit, digitale Signatur (Anwendungsmöglichkeiten), Internet-Security (Phishing, Hacking usw.)

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- eindeutige Verstöße gegen einschlägige gesetzliche Bestimmungen erkennen.	Datenschutz und Urheberrecht, Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO), Schutz der Privatsphäre, Online-Geschäfte, Lizenzverträge, Shareware, Freeware, Open Source
- zu aktuellen IT-Themen kritisch Stellung nehmen.	gesellschaftliche Auswirkungen der Informationstechnologie, Scheinwelten und Realbezüge, Suchtverhalten, Web 2.0 (Social Networks, Communitys, Cyber-Mobbing usw.)
- die ergonomischen Grundsätze anwenden.	Ergonomie und Umwelt
6. Berufsrelevante Anwendungsprogramme	
berufsrelevante Anwendungsprogramme einordnen und sinnvoll nutzen.	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.	Addition, Subtraktion, Multiplikation, Division, Rechengesetze, Zahlen und ihre Darstellung, Dezimalsystem
2. Maßeinheiten und Umwandlungen	
- Maßeinheiten zuordnen und umwandeln sowie Verhältnisse von Maßeinheiten abschätzen und Zusammenhänge erklären.	Längen-, Flächen-, Raum-, Massen-, Zeitmaße, Umwandlungsfaktoren
3. Brüche und Dezimalzahlen	
- die Grundrechnungsarten mit Brüchen und Dezimalzahlen durchführen.	Brüche in Dezimalzahlen umwandeln und umgekehrt
4. Schlussrechnungen	
- Schlussrechnungen bestimmen, anschreiben, lösen und die Ergebnisse interpretieren.	direktes und indirektes Verhältnis, einfache Kalkulationen
5. Prozent- und Promillerechnungen	
- die Prozent- und Promillerechnung anwenden.	Steuern, Skonto, Rabatte
6. Verhältnis- und Mischungsrechnungen	
- Gleichungen auflösen und Verhältnisrechnungen ausführen.	Teilungs-, Verhältnis- und Mischungsrechnungen
- Verhältnisse bestimmen und Zusammenhänge erklären sowie Mischungen von festen, flüssigen und gasförmigen Stoffen berechnen.	Mischungskreuz, Durchschnittsrechnungen, Anwendungsbeispiele aus den Fachgegenständen
7. Flächen- und Körperberechnungen	
- Flächen- und Körperberechnungen durchführen.	Umfang-, Flächen- und Volumenberechnungen
- Flächen und Körper skizzieren.	Rechteck, Quadrat, Dreieck, Parallelogramm – Raute, Trapez, Kreis – Kreisring, Prisma, Zylinder, Kegel
- den Pythagoreischen Lehrsatz anwenden.	Pythagoreischer Lehrsatz
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.	

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.	finanzmathematische Grundlagen, Zins- und Zinseszinsrechnung, Tages-, Monats-, Jahreszinsen, Ratenzahlungen, Leasing, Kredite, Kapitalertragssteuer, Querverweis Unternehmensführung
11. Angewandtes Rechnen	
- anwendungsorientierte Aufgabenstellungen aus den jeweiligen Fachgegenständen lösen.	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.	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
2. Lesen	
- unkomplizierten Texten über Themen, die mit den eigenen Interessen und Fachgebieten in Zusammenhang stehen, wichtige Informationen entnehmen.	Rolle des Gastgebers bzw. der Gastgeberin und der Fremdenführerin bzw. des Fremdenführers: Heimatort, Sehenswürdigkeiten, Landschaft, Politik, Wirtschaft, Kultur, Fremdenverkehr
3. An Gesprächen teilnehmen	Rolle des Jugendlichen: Persönliche Vorstellung, meine Familie, unser Betrieb, Lebenslauf, Schulsystem, Schultypen, Schulalltag, Internatsleben Vorlage: Europass-Lebenslauf
- 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).	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
4. Zusammenhängend sprechen	
- Erfahrungen und Ereignisse im Rahmen des eigenen Interessens- oder Fachgebiets relativ flüssig in unkomplizierter Form beschreiben.	Rolle des Geschäftspartners bzw. der Geschäftspartnerin: Geschäftskorrespondenz (Bestellungen, Anfragen, Auskünfte), Zahlungsverkehr, Stellenbewerbung, Telefongespräche, Export
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.	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.	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
- die Haushaltsführung für bestimmte Zielgruppen definieren, planen und umsetzen.	
2. Arbeitsorganisation und Ergonomie	
- anhand der betrieblichen, ökonomischen und personellen Ressourcen Arbeitsabläufe planen.	Betriebs- und Arbeitsorganisation: Arbeitseinteilung und Arbeitsablauf, Arbeitsplatzgestaltung entsprechend den ergonomischen Anforderungen (Höhe, Tiefe, Beleuchtung, Belüftung)
- Arbeitspläne erstellen und umsetzen.	Gestaltung der Arbeitsplätze hinsichtlich kräftesparender Arbeitsweisen darstellen und in Hinblick auf unterschiedliche Arbeitsabläufe überprüfen
- Arbeitsaufgaben analysieren und strukturieren.	Planung und Umsetzung von Arbeitsprozessen/Arbeitsaufgaben (Auswahl und Einkauf von Materialien, Vorarbeiten, Nacharbeiten)
- eine verständliche Arbeitsanweisung formulieren.	konkrete Arbeitspläne erstellen, Arbeitssicherheit, Effizienz, Produktivität, Ergonomie, Arbeitsanalyse, Arbeitsdurchführung und Bewertung, Arbeitsaufträge formulieren, Qualitätskriterien festlegen und kommunizieren
3. Planung und Einrichtung	
- Funktions- und Wohnräume zielgruppenorientiert analysieren.	Bedürfnisse der Zielgruppen, umweltgerechte und baubiologische Anforderungen
- Einrichtungsgegenstände auf ihre Eignung und Einsatzmöglichkeiten beurteilen.	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.	Farben und Formenlehre, Materialkunde
4. Reinigung und Pflege	
- die persönliche Pflege und Hygiene in Bezug auf die eigene Arbeit reflektieren.	Grundsätze der Hygiene, passende Arbeitskleidung
- Stoffe des Mülls erkennen, entsprechend sammeln und fachgerecht entsorgen.	
- Maßnahmen zur Vermeidung und/oder Reduzierung setzen.	chemische, biologische und physikalische Reinigungsmittel, Mikroorganismen und förderliche Milieus für die Vermehrung, Vermeidung und Bekämpfung der Mikroorganismen ableiten
- Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen und den Haushaltsformen entsprechend auswählen.	Grundlagen „Hazard Analysis Critical Control Point“ (HACCP), Desinfektionsmaßnahmen, Schadstoffe und Rückstände
- 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.	eine ressourcen- und umweltschonende Auswahl mittels Kosten- und Anwendungsvergleich treffen
- die Bedeutung der Gefahrensymbole und Gefahrenbezeichnungen erläutern.	Konsumenteninformation, Anwendungsgrundsätze, Verhalten im Ernstfall, Sicherheitsdatenblätter
- Maßnahmen für Sicherheit und Unfallschutz anwenden und Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen darin unterweisen.	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
5. Textilkunde und Wäschepflege	
- textile Fasern und Flächen entsprechend den Trage- und Pflegeeigenschaften einsetzen.	Arten, Eigenschaften und Gewinnung von Fasern unter besonderem Fokus auf soziale und ethische Gesichtspunkte (Ausbeutung)
- Textilien entsprechend ihrer Kennzeichnung ressourcenschonend reinigen und pflegen.	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
- die Bedeutung der Reinigung und Pflege für die Werterhaltung und dementsprechend die Nachhaltigkeit erkennen.	Textilkennzeichnung, sinnerscher Kreis, Wasser, Waschfaktoren
- ein begründetes Waschmittelsortiment für einen Haushalt zusammenstellen.	Zusammensetzung und Wirkung der einzelnen Bestandteile von Waschmitteln,

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
	Möglichkeiten, Waschmittel selbst herzustellen
- umwelt- und ressourcenschonende Entscheidungen für die Wäschepflege treffen.	Kostenberechnungen für die Wäschepflege
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.	Kriterien für geeignete Lieferantinnen und Lieferanten im Sinne von Regionalität, Saisonalität und Ressourcenschonung, Entscheidungen im Sinne einer optimalen Warenwirtschaft treffen und Produkte auswählen
- 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.	den Warenfluss, ausgehend vom Produzenten über den Handel bis zu den jeweiligen Haushalten nachvollziehen, Dokumentationen lesen und erläutern
- die Lagerhaltung entsprechend der gesetzlichen Vorschriften definieren.	gesetzliche Vorschriften für die Lagerhaltung anwenden, HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)
8. Hygiene - und Qualitätsmanagement	
- Reinigungs- und Desinfektionspläne von Professionisten bzw. Professionistinnen umsetzen, dokumentieren und evaluieren.	HACCP-Bestimmungen betreffend betriebliche Reinigung und Desinfektion, Reinigungspläne im Sinne der HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)
- Qualitätskriterien entsprechend der Anforderungen definieren.	Bestimmungen in Zusammenarbeit mit Professionisten bzw. Professionistinnen erstellen
- Aufzeichnungen zur Qualitätssicherung führen.	Problemfelder erkennen, notwendige Maßnahmen setzen, dokumentieren und überprüfen
- Instrumente zur Qualitätssicherung einsetzen, Optimierungsmaßnahmen durchführen und evaluieren.	Umgang mit Prüforganen und Prüfergebnissen
- auf Beanstandungen entsprechend reagieren und Verbesserungsmaßnahmen entwickeln.	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.	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
- Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen kalkulieren und abrechnen.	mögliche Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen: Reinigung und Pflege, Warenwirtschaft, Verpflegung, Betreuung, Personal
- hauswirtschaftliche Dienstleistungen organisieren, dokumentieren und ressourcenschonend durchführen.	Kostenrechnungen anhand von Kennzahlen durchführen
- Erhebungen zum Outsourcing von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen anstellen, Berechnungen durchführen und entsprechende Entscheidungen treffen.	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
- an der Organisation kultureller, imagefördernder und/oder verkaufssteigender Veranstaltungen mitwirken.	Feste und Veranstaltungen an der Schule entsprechend der Jahrgangsstufe Veranstaltungen planen, betreuen und/oder mitarbeiten, Personaleinsatzplanung, Arbeitsplanung, Zeitmanagement
10. Korrespondenz und Gästemanagement	
- das Anforderungsprofil und das Erscheinungsbild von Servicemitarbeiterinnen bzw. Servicemitarbeitern und Rezeptionsmitarbeiterinnen bzw. Rezeptionsmitarbeitern beschreiben.	Auftreten vor dem Gast bzw. der Gästin, Erscheinungsbild
- Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen.	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.	Benehmen bei Tisch, Tischsitten, Verhaltensregeln, Umgangsformen
11. Grundsätze des Service	
- einen Tisch/Raum anlassbezogen gestalten.	Tisch- und Raumgestaltung, Arbeitsorganisation, Tisch- und Esskultur
- Vorbereitungsarbeiten im Service anlassbezogen durchführen.	Arbeitsorganisation
- Geschirr-, Besteckteile, Gläser und Serviergegenstände richtig benennen und ihrem Verwendungszweck entsprechend einsetzen.	unterschiedliche Gläsertypen, Besteckteile und Geschirr, in Hinsicht aufs Material, Reinigung und Pflege, Utensilien für den Tisch
- Grundregeln beim Tischdecken in Hinsicht auf ein Menü oder Veranstaltungen richtig anwenden.	Regeln zum Decken eines Tisches, Gedecke und Menügedecke in der richtigen Reihenfolge auflegen, Serviceablauf, Verpflegs- und Ausgabesysteme
- den Serviceablauf situationsgerecht planen.	Arten, Gliederung, Inhalte, Layout (äußere Gestaltung sowie Innenblatt), gastronomische Regeln, sprachliche Gestaltung, Allergene
- Speisen-, Menü- und Getränkekarten zielgruppenorientiert anlegen.	
- Speisen und Getränke anlassbezogen servieren.	allgemeine Serviergrundlagen, Servierregeln
- Arbeiten vor dem Gast im Bereich Service, Direktvermarktung und Urlaub am Bauernhof durchführen.	
12. Getränkekunde	
- eine Übersicht über die Herkunft, Herstellung, Vermarktung und die Inhaltstoffe alkoholfreier, alkoholischer und alkaloidhaltiger Getränke geben.	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.	Berufsprofil Koch und Köchin, Berufsprofil Restaurantfachmann und -frau, Küchen- und Servierbrigade
- verschiedene Organisationssysteme erklären.	europäisches und amerikanisches System, Front of the House – Back of the House
- die Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen erläutern.	Dienstleistungen in der Gastronomie und Hotellerie
- Vorlieben und Bedürfnisse von Gästen aus aller Welt nennen.	Gäste aus aller Welt
- Tischmanieren an den Tag legen.	Tischmanieren
2. Grundlagen der Service- und Küchenführung	
- die Hygienemaßnahmen in der Küche und im Service erklären und anwenden.	Hygienepraxis, Gefahrenquellen, Personalhygiene, Betriebshygiene, Produkthygiene
- die Lebensmittelverordnung nach HACCP erklären und kritische Kontrollpunkte im Arbeitsablauf ermitteln.	Lebensmittelverordnung nach HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)
- die Abfallbewirtschaftung erklären.	Abfallbewirtschaftung, Grundlagen der Abfallentsorgung, Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein im Betrieb
- Gefahrenquellen erkennen und Unfälle durch Kenntnisse in Sicherheitsvorschriften und Unfallverhütungsmaßnahmen vermeiden.	Sicherheit, Unfallschutz und Erste Hilfe, Sicherheit am Arbeitsplatz, Unfallverhütung, Arbeitsnehmerschutz, Brandschutz
- den Begriff Ergonomie erklären und in der Praxis umsetzen.	ergonomische Richtlinien
- die Mise en Place vorbereiten und die Arbeitsschritte organisieren.	Mise en Place, Arbeitsorganisation
- Fachausdrücke erklären und sie in der betrieblichen Kommunikation korrekt einsetzen.	Servicefachausdrücke, Küchenfachausdrücke
3. Wirtschaftsmanagement in der Gastronomie	
- Kriterien für den wirtschaftlichen Einkauf nennen und die Lagerverwaltung erklären.	Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen Einkauf, Lagerverwaltung, Warenausgabe

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- Maße und Gewichte umrechnen und auf Verpackungseinheiten übertragen.	Portionsgrößen, Maße und Gewichte, Einkaufs- und Portionsgewicht, Gewichtsverluste
- die Zutatenmenge für eine Speise für eine bestimmte Portionsanzahl berechnen.	
- die Funktionen der computerunterstützten Küchenverwaltung beschreiben.	computerunterstützte Küchenverwaltung
- ein Boniersystem anwenden.	bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme
- eine Gästerechnung anfertigen.	
- verkaufsfördernde Maßnahmen setzen.	verkaufsfördernde Maßnahmen
4. Menükunde und Getränkeempfehlung	
- eine Menüreihenfolge sowie Menüarten beschreiben und verschiedene Speisengruppen und bekannte Vertreter dazu nennen.	Menüreihenfolge, Speisengruppen, Mahlzeiten im Tagesablauf
- zeitgemäße Menüs erstellen.	Grundsätze für die Menüerstellung, Menüarten
- selbstständig Menü-, Speisen- und Getränkekarten erarbeiten.	Menüplanung in der Gemeinschaftsverpflegung und in der Gastronomie
- selbstständig die Speisen eines Menüs in verkaufsfördernden Worten im Gästegespräch umsetzen.	Spezialmenüs nach Anlass und Jahreszeit, Kindermenüs, vegetarische und vegane Menüs, Natur- oder Vollwertmenüs
- regionale und internationale Speisen beschreiben.	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.	Lebensvorgänge, Verdauung
2. Grundlagen der Ernährung	
- Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen.	Ernährungspyramide, Genussregionen
3. Lebensmittelkennzeichungsverordnung	
- bedeutende Grundlagen des Lebensmittelgesetzes in der Ernährung und Küchenführung berücksichtigen.	Lebensmittelgesetz, Lebensmittelverordnungen
4. Lebensmittelkennzeichnung	
- AMA-Gütesiegel, AMA-Biozeichen, Gutes vom Bauernhof, Fairtrade unterscheiden.	Lebensmittelkennzeichen erkennen und beschreiben
5. Hygienemaßnahmen	
- Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen.	technische Möglichkeiten der Reinigung: Reinigungsmittel (chemische, biologische, physikalische), Möglichkeiten der Desinfektion, Krankheitserreger: Vermehrung, Bekämpfung, Resistenzen, Grundlagen des HACCP-Konzeptes, Schadstoffe und Rückstände
6. Aufgaben der Nahrung	
- die Aufgaben der Nahrung erklären.	ernährungsphysiologische, soziale und volkswirtschaftliche Aufgaben
7. Inhaltsstoffe der Nahrung	
- die Bedeutung der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln in der menschlichen Ernährung erklären.	Bildung, Einteilung, Aufbau, Vorkommen und ernährungsphysiologische Bedeutung von Bau-, Brenn-, Regler- und Wirkstoffen, bioaktive Substanzen
8. Lebensmittel	
- die Eigenschaften der Lebensmittelinhaltsstoffe für die küchentechnische Anwendung berücksichtigen.	eiweiß-, fett-, kohlenhydratreiche Lebensmittel, vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel, Kräuter und Würzstoffe, funktionelle Lebensmittel, Wasser
9. Essverhalten	
- das eigene Ernährungsverhalten analysieren und reflektieren.	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.	Ernährungsformen für verschiedene Personengruppen (inklusive Lebensmittelunverträglichkeiten)
11. Ernährungsbedingte Krankheiten	
- ernährungsbedingte Stoffwechselerkrankungen beschreiben und Rückschlüsse auf die Ernährung ziehen.	Diabetes, Bluthochdruck
12. Essstörungen	
- Symptome von gestörtem Essverhalten beschreiben und Beratungseinrichtungen nennen.	Magersucht, Bulimie, Ess-Brechsucht
13. Sensorik	
- die Qualität der Lebensmittel sensorisch bewerten.	Sensorikschulung
14. Ernährungstrends und Entwicklungen	
- wichtige Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten.	Ernährungstrends und Entwicklungen, neue Technik in der Küche
15. Warenkunde	
- Lebensmittel nach Qualitätskriterien und Verwendungszweck auswählen.	Warenkunde, Saisonalität, Regionalität, Qualität, Wirtschaftlichkeit, Ökologie, Verwendungszweck
16. Nährstoffberechnung	
- Speisepläne nach ernährungsphysiologischen Kriterien analysieren.	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.	gesunde Ernährung, optimale Bewegung, mentales Wohlfühlen
- 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.	menschlicher Körper, Selbstachtung und Respekt gegenüber dem eigenen Körper
- Verhütungsmethoden vergleichen und daraus resultierende Vor- und Nachteile erkennen.	Verhütungsmethoden
- Ursachen und Symptome von Geschlechtskrankheiten beschreiben und mögliche vorbeugende Maßnahmen setzen.	Aids, Syphilis, Herpes, Hepatitis B
- Formen der Gewalt erkennen und Angebote von Beratungsstellen nennen.	sexuelle Gewalt
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.	Schwangerschaft
- die Bestimmungen des Mutterschutzes definieren.	Mutterschutz und Karenz
- Geburtsvorbereitung und Geburt sowie die Zeit danach beschreiben.	Geburt und Wochenbett, Neugeborenes
- die Bedeutung der körperlichen, geistigen und sozialen Entwicklung des Kindes erläutern.	Erziehungslehre
3. Babyfit	
- Säuglinge und Kleinkinder ernähren, pflegen und betreuen.	Babyfit-Kurs
4. Pflegefit	
- Kranken-, Alten- und Pflegehilfe im privaten Bereich leisten.	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.	autogenes Training, Meditation
- 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.	Suchtmittel und Abhängigkeitsproblematik
- 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.	Gesundheitstraining, Ergonomie
8. Lebensumwelt und präventive Maßnahmen	
- verschiedene Einflussfaktoren der Umwelt auf den menschlichen Körper und deren Auswirkungen erläutern.	Lärm, Sonne, Strahlung, Giftstoffe
- um die Verantwortung der Menschen gegenüber der Natur, Umwelt und eigener Gesundheit Bescheid wissen und Beziehungen herstellen.	Humanökologie
- präventive Maßnahmen durchführen.	
9. Gesundheitswesen	
- den Aufbau des österreichischen Gesundheitssystems aufzeigen.	

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 gewonnen Informationen für ihre Berufswahl nutzen.	Überblick Gesundheitsberufe in Österreich
10. Terminologie	
- die Begriffe der Terminologie richtig anwenden.	Terminologie, Ausbildung zur medizinischen Büroassistenz

LANDWIRTSCHAFT UND GARTENBAU

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

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

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- Signale der Nutztiere beobachten und daraus Handlungen ableiten.	Signale der Nutztiere (z. B. Atmung, Kreislauf, Verdauung), Tiergesundheit
- tierische Lebensmittel gewinnen.	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.	Vergleich Österreich – international, Gesellschaftsstruktur, Gästezahlen
- 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.	Grundbuch, Grundverkehr, Betriebsübernahme/Betriebserwerb, Betriebsdokumente, Einheitswert, Umgang mit Finanzamt und Sozialversicherung, Gewerbebehörde, Lebensmittelinspektorat
- 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.	Aufzeichnungspflichten, Verwaltungsaufgaben, Qualitätsmanagement-Systeme (z. B. HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)
4. Versicherungen	
- wesentliche Versicherungen erklären und Versicherungsmeldungen durchführen.	Sozialversicherung, Schadensversicherungen, Pflicht- und freiwillige Versicherung, Sozialversicherungsoption
5. Steuern	
- die wesentlichen Steuern und Abgaben erklären und die notwendigen Formulare ausfüllen.	FinanzOnline, Besteuerung des Einkommens (Einkommenssteuer, Lohnsteuer, Körperschaftssteuer, Kapitalertragssteuer), Arbeitnehmerveranlagung, Grundsteuer, Grunderwerbssteuer, Kommunalsteuer, Umsatzsteuer – Ist- und Sollbesteuerung, Umsatzsteueroption
6. Kostenrechnung	
- die Fachbegriffe der Kosten- und Leistungsrechnung erklären.	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.	Deckungsbeitrag, Rohauf- und Rohabschlag
- mit gegebenen Daten Teil- und Vollkostenrechnungen durchführen.	spezielle Kostenrechnung für hauswirtschaftliche Dienstleistungen
- auf Basis der Kostenrechnung unternehmerische Entscheidungen begründen.	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.	Abschlussarbeit: Formvorschriften, Fragebogenerstellung – Fragebogenauswertung usw.
- Briefbestandteile optisch ansprechend und ÖNORM-gerecht gestalten.	Standardschriftstücke erstellen, Bewerbungsunterlagen, Protokolle, Geschäftskorrespondenz
2. Berufsspezifische Programme	
- berufsrelevante Anwendungsprogramme nennen und sinnvoll nutzen.	berufsspezifische Programme, Aufgabenbeispiele aus Unternehmensführung und Hotel- und Betriebsmanagement, Betriebsküchenprogramme
3. Publikationen	
- mit den Optionen eines Grafikprogrammes umgehen.	Grafikprogramme: Verkaufsfolder, Visitenkarten usw.
4. Digitalisierung im Beruf und Alltag	
- Vor- und Nachteile der Digitalisierung erklären, bewerten und evaluieren.	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.	Rabatt, Skonto, Umsatzsteuer, Mengen- und Preiskalkulationen für einfache Werkstücke, Produkte der Direktvermarktung, Speisen- und Getränkekalkulationen, hauswirtschaftliche und gewerbliche Dienstleistungen
- fehlende Informationen erkennen und selbstständig beschaffen.	
- verwendetes Zahlenmaterial kritisch hinterfragen.	
- Ergebnisse überprüfen, formulieren, begründen und interpretieren.	
- Rechenschritte anhand von Kalkulationsschemata erlernen und selbstständig durchführen.	Bezugs-, Absatz-, Zuschlags-, Differenzkalkulation
- mit Fall- und Praxisbeispielen arbeiten und fachgerecht lösen	fächerübergreifend mit Mathematik, IT und Unternehmensführung sowie den entsprechenden Fachbereichen
2. Berufsbezogenes Fachrechnen	
- Sachverhalte strukturieren, Lösungswege festlegen und geeignete Rechenoperationen anwenden.	Inhalte entsprechend dem Schulschwerpunkt
- beruflich-fachliche Probleme mathematisch erfassen und Lösungsabläufe planen.	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
- 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.	

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

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

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
4. Alkoholische Getränke	
- erklären, wie Alkohol entsteht.	Entstehung von Alkohol, Gefahren und Wirkung von Alkohol auf den menschlichen Körper, Jugendschutzgesetz
- 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.	Herstellung Apfelmost, Birnenmost
- das Produkt Obstwein erklären und seine Herstellung sowie Verwendung beschreiben.	Herstellung von Obstweinen, Verwendung zu Speisen – Käse, Marken, Genussregionen, Most
4.2 Bier	
- die Bierherstellung sowie die unterschiedlichen Biertypen beschreiben und erklären.	Bierherstellung, Biertypen, korrekte Serviertemperatur, passende Gläserwahl, Ausschankmenge
- Trends im Bereich Bier erläutern und ihren Gästen empfehlen.	Trends im Bereich Bier
4.3 Weinland – österreichischer Weinbau	
- das Weinland Österreich erklären und Gästen entsprechend erläutern.	Herkunft, Etikettensprache, Weingesetz
- weiße und rote Rebsorten benennen.	Rebsorten (weiße/rote) laut österreichischem Rebsortenspiegel
- die Weinbaugebiete sowie ihre Regionen aufzählen und Besonderheiten hervorheben.	Weinbaugebiete, Weinbauregionen, DAC (Districtus Austriae Controllatus, besonders gebietstypische österreichische Qualitätsweine)
- die Faktoren für Wein sowie die Produktionsfaktoren erklären.	Faktoren für Weinbau, Produktionsschritte
- die unterschiedlichen Herstellungsverfahren erklären.	Weißwein-, Rotwein-, Roseweinherstellung
- die Begriffe „Gemischter Satz“ und „Cuvée“ erläutern und ihren Gästen erklären.	Fachsprache Wein
- Weine zu den jeweiligen Speisen empfehlen und dementsprechend verkaufen.	Weinempfehlung zu Speisen, Gläserkunde, Serviertemperatur, Ausschankmaß
4.4 Schaumweine und Perlweine	
- die Entstehung von Schaumwein erklären und die unterschiedlichen Verfahren unterscheiden.	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.	österreichische Sektpyramide, gesetzliche Bestimmungen in Österreich: Sekt, Frankreich: Champagner, Italien: Prosecco, Asti Spumante, Frizzante; Deutschland, Spanien
4.5 Aromatisierte Weine	
- aromatisierte Weine, Likörweine und versetzte Weine definieren.	Definition Likörweine
- unterschiedliche Likörweine benennen und ihre Herkunft und Herstellung sowie Serviertemperatur erklären.	Sherry, Portwein, Wermut, Malaga, Madeira, Tokajer, Serviertemperatur
4.6 Spirituosen	
- Spirituosen einteilen.	Einteilung von Spirituosen, Arten
- Spirituosen sowie deren Geschichte erklären und sie den Rohstoffen zuordnen.	Definition, Geschichte, Rohstoffe, Herstellungsverfahren
- die unterschiedlichen Destillationsverfahren erklären und den jeweiligen Produkten zuordnen.	besondere Destillationsverfahren
- Qualitätsbezeichnungen für Destillate nennen.	Qualitätsbezeichnungen
4.6.1 Destillate aus Getreide (stärkehaltigen Rohstoffen)	
- Destillate aus Getreide benennen und ihre Herkunft, Herstellung, Merkmale sowie die unterschiedlichen Arten erklären.	Whisk(e)y, Wodka, Gin (Getreide mit Gewürz- und Kräuterextrakten)
4.6.2 Destillate aus Wein	
- Destillate aus zuckerhalten Rohstoffen erklären und ihre Herkunft, Herstellung, Merkmale sowie die unterschiedlichen Arten aufzählen.	Cognac, Armagnac, Weinbrand, Brandy
4.6.3 Destillate aus Apfelwein	
- die Definition, Herkunft und Herstellung von Apfelwein erklären.	Calvados
4.6.4 Destillate aus Agaven	
- Destillate aus Agaven erklären und ihre Herkunft, Herstellung und Merkmale sowie die unterschiedlichen Arten aufzählen.	Tequila, Mezcal
4.6.5 Destillate aus Zuckerrohr	
- Destillate aus Zuckerrohr erklären und ihre Herkunft, Herstellung und Merkmale sowie die unterschiedlichen Arten aufzählen.	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.	Pernod, Ouzo, Raki, Arak
4.6.7 Absinth	
- Absinth erklären und seine Herkunft, Herstellung erläutern.	Absinth
4.7 Liköre	
- Liköre definieren, ihre unterschiedlichen Arten herausfiltern und ihre Herkunft, Herstellung und Charakteristik erklären.	Fruchtsaftlikör, Fruchtaromaliköre, Fruchtbrandys, Kräuterliköre, Bitterliköre, Kaffee- und Kakaoliköre, Emulsionsliköre, sonstige Liköre, Marken
5. Barkunde	
- ein fundiertes Fachwissen über die Barkunde aufweisen.	Geschichte Bar, Bartypen
- die unterschiedlichen Spirituosen erklären und sie professionell verkaufen.	Fachwissen Spirituosen, Verkaufsgespräche, Verwendung von Spirituosen in der Bar
- Trends in der Bar erkennen und sie fachpraktisch umsetzen.	Trends in der Bar
- den Arbeitsbereich und Barstock in einer Bar beschreiben, praktisch aufbauen und die Fachsprache sowie die unterschiedlichen Gläsertypen beschreiben und anwenden.	Arbeitsbereich in einer Bar, Barstock, Arbeitsplatz Bar, Fachsprache, Gläserkunde
- unterschiedliche Mixgetränke sowie Garnituren herstellen.	Zubereitung im Gästeglas, Rührglas, Shaker, Boston-Shaker, Stabmixer, Garnituren, Rezepturen Mixgetränke, Mixgetränkegruppen
- nationale und internationale Gäste fachlich kompetent beraten und betreuen.	Gästegespräche in der Bar, Reklamationen, Berechnung des Wareneinsatzes
- Kalkulationen für eine Barkarte, Mixgetränke und Spirituosen durchführen.	Schwund, Arten der Kalkulation: Nettorohaufschlag, progressive und retrograde Kalkulation, Deckungsbeitrag
- die gesetzlichen Bestimmungen und den Gästekreis für Barkarten nennen.	Barkarten-Kriterien
- das Genussmittel „Zigarren“, seine Herkunft, Arten und Formate erklären und dementsprechend für Gäste auswählen und verkaufen.	Anbaugebiete, 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.	Wein und seine Geschichte, nationale Weinbaugebiete und deren Weine
- die rechtlichen Grundlagen des österreichischen Weinbaus erläutern.	Weingesetz, natürliche Produktionsfaktoren, Weinerzeugung, österreichische Weinbauregionen & Gebiete, Rebsorten
- die Bedeutung sowie den sachgemäßen Umgang mit Alkohol darstellen.	Umgang mit Alkohol
- 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.	Weinbau international, Weinbaugebiete, Qualitätsbezeichnungen, besondere Weine, Frankreich, Italien, Spanien, Deutschland, Weitere Länder Europas, Weinbau in Übersee, Neue Welt
- 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.	sensorische Beurteilung von Wein, Sinne, Degustationsvorbereitung, Vokabular, Degustationstechnik
- österreichische Weintypen erkennen und beschreiben.	
- Gäste bei der Weinauswahl korrespondierend zu den gewählten Speisen beraten.	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
- 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.	Aufgaben des Sommeliers / der Sommelière
- Weineinkauf und Lagerung beschreiben.	Kellermanagement, Weineinkauf, Weinkeller, Weinlagerung, Möglichkeiten der Lagerung, Kellerbuch
- eine Weinkarte erstellen.	

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- eine Weinverkostung organisieren und durchführen.	Organisation einer Weindegustation, Organisation, Ablauf der Veranstaltung, Verkostungsliste, Einkaufsliste, Raum und Inventar
- Preise kalkulieren.	Kalkulation von Preisen, Bezugskalkulation und Einstandspreis, Kalkulation des Kartenpreises
5. Arbeiten am Gast	
- eine Weinkarte gestalten.	Weinkarte
- verkaufsfördernde Maßnahmen setzen.	Präsentation und Verkauf von Wein, Absatzschwerpunkte
- eine Gästeberatung und Gästebetreuung durchführen.	Umgang mit dem Gast
- 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.	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.	einen Anbauplan erstellen, lesen und anwenden können
- Geräte und Hilfsmittel bedarfsgerecht benennen und einsetzen.	Pflanzen wie Gemüse, Kräuter und Saatgut erkennen, Keimprobe anlegen, Saatgutgewinnung, Pflanzenbedarfsrechnungen durchführen
- verschiedene Pflanzen aus dem Gartenbau nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten kultivieren, ernten und einlagern.	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
- biologischen Pflanzenschutz anwenden.	
- Trends unter ökologischen Aspekten auswählen und anwenden.	
2. Bodenkunde	
- unterschiedliche Bodenbestandteile beschreiben.	Boden umstechen, Tiefenlockerung durchführen, lockern, lüften, mulchen und unkrautfrei halten können
- einfache Bodenproben untersuchen und auswerten.	einfache Bodenuntersuchungen durchführen und interpretieren können
- die Bodenfruchtbarkeit und den Bodenaufbau bewerten.	
- Geräte zur Bodenbearbeitung benennen, pflegen und zur richtigen Verwendung auswählen.	Gartengeräte richtig handhaben, pflegen und aufbewahren können
- Düngemaßnahmen durchführen und begründen.	Düngung durchführen können, Kompost anlegen, Kompost pflegen und ausbringen können, Jauchen ansetzen und ausbringen, Wirtschaftsdünger, Gesteinsmehl und Kalk ausbringen
3. Regionale und anlassbezogene Floristik	
- einen Tisch oder Raum anlassbezogen floristisch gestalten.	einfache Planungsarbeiten durchführen, Kistchen und Schalen bepflanzen
- für Feste und Feiern im Jahreskreis florale Gestaltung und Dekoration saison- und anlassbezogen auswählen und anfertigen.	Grundtechniken der Binderei wie andrahten können, Tischgestecke, Gefäßfüllungen und Raumdekorationen herstellen
- Hilfsmaterialien der Floristik richtig anwenden.	Kränze und floristische Werkstücke zu verschiedenen Jahreszeiten herstellen können
- moderne florale Trends einsetzen.	

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.	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
- Gartenbereiche unter Berücksichtigung der Ansprüche des Nutzers themenbezogen gestalten.	Zimmerpflanzenpflege fachgerecht ausführen, Krankheiten an Zimmerpflanzen erkennen können, Zimmerpflanzen umtopfen, teilen und sonstige Vermehrungsarten anwenden, Gartengestaltung planen können
- Gartenelemente benennen und themenbezogen anwenden.	Gartenelemente kennen
- Gartentrends analysieren und sinngemäß umsetzen.	aktuelle Gartentrends kennenlernen, Grabpflege durchführen können
5. Obstbau, Beeren und Kräuter	
- Pflanzen aus dem Gartenbau nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten kultivieren.	Bäume erkennen, pflanzen, kultivieren, schneiden können, Erntearbeiten durchführen können
- Kräuter benennen, kultivieren, ernten und konservieren.	Kräuter erkennen, kultivieren und ernten
- Beerenobst benennen, pflegen und fachgerecht weiterverarbeiten.	Beerenobst erkennen, pflanzen, kultivieren, schneiden
6. Regionstypische landwirtschaftliche Grundkenntnisse	
- Feldfrüchte der Region bestimmen.	Futtermittel erkennen und Grundfutter bewerten können
- die Qualität der Lebensbedingungen in Bezug auf die Grundbedürfnisse der Nutztiere beurteilen.	Melkvorgang unter Berücksichtigung der Hygienebestimmungen fachgerecht durchführen können
- die einzelnen Nutztierarten nach Rasse, Nutzung, Verdauung und Fortpflanzung unterscheiden und zuordnen.	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.	entsprechenden Garmachungsmethoden anwenden, Gemüse- und Kartoffelgerichte zubereiten, Gemüse waschen und putzen, nährstoffschonend zerkleinern und 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.	regionale, typische bäuerliche Produkte herstellen, Schweine zerlegen, Zerlegen der Schlachtkörper, Erkennen der Fleischteile, geeignete Fleischteile pökeln und räuchern
- die Mengen- und Preiskalkulation für Speisen und Getränke durchführen.	Milch verarbeiten, Milch pasteurisieren, Frischkäse, Schnittkäse, Topfen und Joghurt, Molkeprodukte herstellen
- die Lagerhaltung entsprechend den gesetzlichen Vorschriften umsetzen.	
- Produkte und Dienstleistungen für den ländlichen Raum unter Berücksichtigung von Ressourcen, gesetzlichen Vorgaben, Kundenwünschen und Markttrends anbieten.	bäuerliches Buffet herstellen und gestalten, einfaches Buffett gestalten
- grundlegende Techniken der Lebensmittelbearbeitung und -verarbeitung anwenden.	Lebensmittel verarbeiten und haltbar machen
- selbst hergestellte Produkte vorschriftsmäßig verpacken und kennzeichnen.	
3. Speisenzubereitung und Präsentation	
- Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen.	Lebensmittel nach regionalen und saisonalen Gesichtspunkten auswählen
- Speisen selbstständig zubereiten.	Vorspeisen zubereiten und ansprechend anrichten und garnieren, klare und gebundene Suppen, Cremesuppen und Fertigsuppen
- ihr eigenes Essverhalten reflektieren.	

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
- ihr eigenes Ernährungsverhalten 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
- Vor- und Nachteile von Halbfertig- und Fertigprodukten frisch zubereiteten Produkten gegenüberstellen.	zurichten, portionieren, faschieren, würzen, anbraten, dünsten, braten, grillen, tranchieren, Fleischsaft binden, pikante und süße Strudelvariationen zubereiten, Strudelfüllungen herstellen, Teigwaren kochen, abseihen, abschrecken,
- Rezepturen lesen und praktisch umsetzen.	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
- Speisen fachgerecht anrichten und präsentieren.	Torten für verschiedene Anlässe zubereiten, aprikotieren, glasieren, geschlagene und rohe Cremen zubereiten, mit dem Spritzsack dressieren, Blattgelatine einweichen und auflösen können, Fruchtmark zubereiten, Desserts zubereiten, anrichten und garnieren
- Speisepläne nach den Kriterien der vollwertigen Ernährung analysieren.	
4. Eventküche	
- die wichtigsten Lebensmittelkennzeichen erklären.	Speisen der internationalen Küche zubereiten
- Speisen selbstständig zubereiten.	typische österreichische Gerichte zubereiten können
- die wichtigsten Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten.	für verschiedene Erkrankungen Gerichte zubereiten, regionale und saisonale Lebensmittel verwenden
- ernährungsbedingte Stoffwechselerkrankungen beschreiben und Rückschlüsse auf die Ernährung ziehen.	
- Lebensmittel nach Qualitätskriterien und Verwendungszweck auswählen.	Projekte planen, durchführen und kalkulieren
- kulinarische Trends und regionale Spezialitäten bei der Speisenzubereitung berücksichtigen.	
- Speise- und Menüpläne zielgruppenorientiert erstellen.	Menüpläne erstellen
- die Mengen- und Preiskalkulation für Speisen und Getränke durchführen.	Mengen berechnen und Preise kalkulieren, mittels EDV-unterstützten Programmen Menüs und Speisefolgen berechnen
- den Bedarf an Waren ermitteln und die optimale Warenauswahl treffen.	
- geeignete Lieferantinnen bzw. Lieferanten auswählen und Bestellungen durchführen.	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.	ergonomische Grundsätze anwenden
- Maßnahmen für Sicherheit und Unfallschutz anwenden und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter darin unterweisen.	Sicherheitskriterien überprüfen
2. Servieren und Gästebetreuung	
- einen Tisch decken.	Mise en Place, Tischdecken, Tischdekoration anfertigen, Menükarten gestalten
- Mise-en-Place-Arbeiten im Service anlassbezogen durchführen.	
- den Servierablauf situationsgerecht planen.	
- Speisen und Getränke anlassbezogen servieren.	Speisen- und Getränkeservice durchführen
- 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.	Mülltrennung durchführen
- Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen.	
- Reinigungs- und Desinfektionspläne entsprechend den HACCP-Bestimmungen erstellen.	Reinigungs- und Desinfektionspläne für die jeweiligen Räumlichkeiten erstellen; (HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)
- 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.	Gefahrensymbole erkennen
- die Reinigung und Pflege verschiedener Materialien in Funktions- und Wohnräumen organisieren und durchführen.	Unterhalts- und Grundreinigung in Wohn- und Funktionsbereichen materialgerecht, ökologisch und ökonomisch durchführen, Heimtextilien, Wäsche, Bekleidung und

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
	Schuhe materialgerecht, ökologisch und ökonomisch reinigen und pflegen
- die wichtigsten Arbeitsmittel und Geräte zur Reinigung und Pflege von Funktions- und Wohnräumen auf ihren Gebrauchswert und ihre Wartungsfreundlichkeit hin beurteilen.	Maschinen und Geräte anhand von Betriebsanleitungen bedienen
- Wartungsarbeiten durchführen und Reparaturen organisieren.	Inventar fachgerecht verwenden, reinigen, pflegen und aufbewahren
- 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.	
4. Eventmanagement	
- bauliche und kulturelle Gegebenheiten vergleichen und persönliche Bedürfnisse und Anforderungen formulieren.	
- an der Organisation kultureller Veranstaltungen und Projekte mitwirken.	Arbeitspläne und Checklisten erstellen
- anlassbezogen eine geeignete Speisen- und Getränkeauswahl treffen.	
- Menükarten zielgruppenorientiert anfertigen.	zielgruppenorientierte Menükarten erstellen
- Bestellungen aufnehmen und weitergeben.	Bestellungen durchführen
- einen Tisch oder Raum anlassbezogen gestalten.	Tische themenbezogen eindecken
- Getränke fachgerecht zubereiten.	Getränke zubereiten
- die Grundlagen für den Barbetrieb beschreiben.	
- Aufgaben und Arbeiten eigenständig erledigen.	
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.	Textilien fachgerecht reinigen
- das Waschmittelsortiment für einen Haushalt zusammenstellen und die Auswahl begründen.	Waschmittel und deren Dosierung richtig auswählen
- Maschinen und Geräte zur Wäschepflege unter Berücksichtigung aller Gefahrenhinweise fachgerecht bedienen.	Maschinen und Geräte zur Wäschepflege anhand von Betriebsanleitungen bedienen
- Trends unter ökologischen Aspekten auswählen und anwenden.	
- technische Trends analysieren und dementsprechend einsetzen.	
6. Projektmanagement	
- die Haushaltsführung für eine bestimmte Zielgruppe definieren, planen und umsetzen.	Methodenvergleiche durchführen, Arbeitsaufwand und Kosten bei Arbeitstechniken vergleichen
- die Merkmale unterschiedlicher Organisationsformen von Haushalten definieren.	
- den Bedarf an Waren ermitteln und die optimale Warenauswahl treffen.	Warenbedarf ermitteln
- geeignete Lieferantinnen bzw. Lieferanten auswählen und Bestellungen durchführen.	Lieferantenauswahl begründen
- Waren übernehmen, kontrollieren und gegebenenfalls Mängel reklamieren.	Waren annehmen
- den Warenfluss anhand eines Warenwirtschaftssystems dokumentieren.	
- die Lagerhaltung entsprechend den gesetzlichen Vorschriften umsetzen.	fachgerechte Lagerung der Waren durchführen
- Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen kalkulieren und abrechnen.	zielgruppenorientierte Kalkulationen ermitteln
- hauswirtschaftliche Dienstleistungen organisieren, dokumentieren und ressourcenschonend durchführen.	
- Arbeitsaufgaben analysieren und strukturieren.	Arbeitsaufgaben planen, realisieren, evaluieren und dokumentieren, Qualitätsstandards berücksichtigen
- Arbeitspläne erstellen und umsetzen.	Kostenkalkulationen, Checklisten und Arbeitspläne erstellen, Projekte realisieren, evaluieren und dokumentieren
- eine verständliche Arbeitsunterweisung formulieren.	Unterweisungen durchführen
- Aufgaben und Arbeiten eigenständig erledigen.	

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

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
- verschiedene Speisenfolgen benennen.	Speisenfolgen decken, anrichten und servieren
- Tragegriffe vorzeigen.	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.	Dienstleistung anbieten
- verschiedene Gästetypen kennen.	Ess- und Trinkgewohnheiten verschiedener Gäste berücksichtigen, im Umgang mit dem Gast auf verschiedene Gästetypen eingehen
- den Arbeitsalltag von Servicemitarbeiterinnen bzw. Servicemitarbeitern – von der Reservierung über die Begrüßung des Gastes bis zu dessen Verabschiedung – wiedergeben.	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	
- verschiede Serviersysteme und die damit verknüpften Positionen nennen.	Serviersysteme verstehen
- die Aufgaben, die mit der jeweiligen Person verbunden sind, erklären.	Servierbrigaden und deren Aufgaben
- verschiedene Servierarten beschreiben.	englisches und französisches Service und Roomservice durchführen
7. Die Mahlzeiten des Tages und ihr Service	
- unterschiedliche Frühstücksarten und deren Angebot beschreiben.	Frühstücksservice selbstständig exemplarisch durchführen
- Speisen und Getränke nennen, die dem Gast beim Brunch, beim Mittagessen, bei der Nachmittagsjause sowie beim Abendessen zur Auswahl stehen.	Getränke-, Speisen- und Menükundewissen einsetzen, selbstständig und im Team ein fachgerechtes Speisen- und Getränkeservice durchführen
- Inhalte einer Servicebesprechung verstehen.	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.	alkoholfreie Getränke, Bier, Wein und Spirituosen mit der korrekten Serviertemperatur im passenden Glas servieren
- Getränke nennen, die zu den klassischen Aperitifs und Digestifs zählen.	
- verschiedene Zubereitungsmethoden für Cocktails erklären.	einige Cocktailklassiker zubereiten
- Heißgetränke zubereiten und servieren.	

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.	Serviergegenstände und Spezialbestecke richtig einsetzen, Muscheln, Austern, Hummer, Kaviar, Fondue
- die Zubereitungs- und Anrichtearten von exklusiven Gerichten beschreiben.	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.	bei der Vorbereitung und Durchführung von Veranstaltungen mitwirken
- die Aufgaben der Servicemitarbeiterinnen bzw. Servicemitarbeiter bei Banketten, Buffets, Cocktailpartys, Barbecues, Konferenzen, Seminaren und Tagungen nennen.	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.	französische Küchenfachausdrücke
2. Französische Küchenbrigade	
- die einzelnen Posten und die Aufbauorganisation der großen Küchenbrigade beschreiben.	einzelne Posten der französischen Küchenbrigade, Aufgabenbereiche
- 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.	notwendige Lager- und Nebenräume aufzählen, das Grundinventar zum Einsatz für verschiedene Tätigkeiten richtig zuordnen
- das Spezialinventar und die Geräte der gehobenen Gastronomie beschreiben.	Spezialinventar und Geräte, Begriff Gastronorm
4. Wirtschaftliches Küchenmanagement	
- die Bedeutung des wirtschaftlichen Küchenmanagements verstehen.	wirtschaftlicher Einkauf, Lagerverwaltung, Speisen- und Menüplanung, Portionsgrößen, Maße und Gewichte
5. Lebensmittelverarbeitung	
- diverse Lebensmittel nach ihrer Saison vorbereiten und verarbeiten.	saisonales Obst und Gemüse, Vorbereitung von Lebensmitteln
- die unterschiedlichen Schneidetechniken in der Praxis anwenden.	Schneidetechniken
6. Anrichten und Garnieren von Speisen	
- das A und O des Anrichtens in die Praxis umsetzen.	anrichten und garnieren von Speisen, moderne und zeitgemäße Anrichtemethoden, das richtige Geschirr zum Anrichten
- die Grundsätze beim Anrichten nennen und das Anrichtegeschirr für die verschiedenen Speisen aufzählen.	
7. Kochtechnische Hilfsmittel	
- die Geschmacksbildner aufzählen und herstellen.	Mirepoix, Bouquet garni, Suppengrün/Gemüsekräuterbündel, Gewürzsäckchen, gespickte Zwiebel, Bindemittel
- die Bindemittel für Suppen und Saucen nennen.	
- die Grundfarcen und die Ableitungen der Füllungen erklären.	

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
- die kalten Buttermischungen und die heißen Butterarten zubereiten.	
8. Suppen und Fonds	
- die Einteilung und Unterschiede der verschiedenen Suppen aufzählen.	Einteilung, Herstellung, Ableitungen, klare Suppen, gebundene Suppen, Spezialsuppen, kalte Suppen und Kaltschalen, Suppeneinlagen
- 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.	weiße Saucen, braune Saucen, À-la-minute-Saucen, warme Buttersaucen, spezielle warme und kalte Saucen für warme Speisen
- 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.	weiße und braune Fonds, Gemüsefonds, Fischfond, Geflügelfond, Lammfond, Wildfond, Kalbsfond, Essenzen, Fondextrakte, zweiter Aufguss
11. Kalte Küche	
- die Herstellung von Mayonnaisen verstehen und ihre Ableitungen und ihre Verwendung aufzählen.	kalte Saucen, Salate, kalte Vorspeien, Buffets, Fingerfood, Salate, Vorspeisencocktails, Sulzen, Parfaits, Terrinen, Pasteten, Galantinen
- 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.	

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
12. Warme Vorspeisen	
- Grundkenntnisse über warme Vorspeisen vorweisen.	Pasteten, Flan, Gemüse, Teigwaren
- wissen, was bei der Zubereitung warmer Vorspeisen zu beachten ist.	
13. Vitamin- und Sättigungsbeilagen	
- die schonende Zubereitung von Gemüse erklären.	Gemüse als Beilage, Hülsenfrüchte, Pilze, Kartoffeln, Beilagenkartoffeln, Duchessemasse, Knödel, Teigwaren, Nockerl und Spätzle, Getreide
- die fachlich richtigen Anrichtearten für Gemüse nennen.	
- bei Gemüse die Vorbereitungsarten für die verschiedenen Garmachungsarten durchführen.	
14. Fleischteile	
- die küchenmäßige Zerlegung von Schlachtfleisch und die Grundsätze der Portionierung verstehen.	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
- die Fleischteile sowie die Verwendung dieser und die Merkmale aufzählen.	
- die küchenmäßige Ausarbeitung des Englischen erklären.	
15. Fische/Meeresfrüchte	
- die Verwendung, die Frischemerkmale und die Vorbereitung der Fische nennen.	Vorbereitung, Einteilung, Zubereitungsarten, Frischemerkmale, Vor- und Zubereitung der Fische, Fischgerichte, Meeresfrüchte
- die Zubereitung und die Garmachungsarten für Fisch erklären.	
- erklären, wie Meeresfrüchte behandelt werden, und die Vorbereitung erläutern.	
- die bekanntesten Meeresfrüchtegerichte aufzählen.	
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, Fruchtpürees, Parfaits, Sorbets

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
18. Teige	
- die Grundzutaten und Grundzubereitung beschreiben.	Teige, Massen, Herstellung, Verwendungsmöglichkeiten
- verschiedene Teige herstellen.	Palatschinkenteig, Omeletten- bzw. Schmarrenteig, Backteige, Brandteig/Brandmasse, Nudelteig, Strudelteig, Topfenmürbteig, Mürbteige, Lebkuchenteig, Kartoffelteig, Topfenteig, Germteige, Blätterteig, Plunderteig
- erklären, welche Speise aus welchen Teigen hergestellt wird.	
19. Massen	
- die Grundzutaten und Grundzubereitung beschreiben.	Biskuitmassen, Sandmassen, leichte Sandmasse oder Wiener Masse, Rührmasse mit Backpulver, Spezialmassen
- verschiedene Torten und Schnitten sowie österreichische Mehlspeisen herstellen.	
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, Schokoladeobersglasur, Überzugsmassen
23. Hygiene und HACCP	
- Hygienemaßnahmen in der Küche erklären und anwenden.	heikle Lebensmittel (z. B. Eier [Mayonnaise], Faschiertes [Keime]), Reinigung, Desinfektion, Lagerungstemperaturen, Temperaturen allgemein, Lagerung von Lebensmitteln und Kontrolle
- die Lebensmittelhygieneverordnung nach HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) erklären und kritische Kontrollpunkte im Arbeitsablauf ermitteln.	
24. Sicherheit und Umweltschutz, Allergene	
- die Abfallbewirtschaftung erklären.	Abfallwirtschaft
- zur Sicherheit und Unfallverhütung am Arbeitsplatz beitragen.	Unfallvermeidung, aushangpflichtige Gesetze, Fluchtwege
- im Brandfall richtig reagieren und bei Verletzungen Erste Hilfe leisten.	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.	

Dieses Schriftstück wurde amtssigniert.
Hinweise finden Sie unter:

www.noe.gv.at/amtssignatur