

Lehrplan 2015 HFS - VILLA BLANKA

Nr.	A. Pflichtgegenstände	1. Kl.	2. Kl.	3. Kl.	Summe
1	Religion	2	2	2	6
2	Allgemeinbildung, Sprache und Medien	Cluster			
2.1	Deutsch	3	3	3	9
2.2	Englisch ²	3	3	3	9
2.3	Geschichte und Politische Bildung	-	3	-	3
2.4	Biologie und Ökologie	2	-	-	2
2.5	Angewandtes Informationsmanagement ⁴	3	2	2	7
3	Tourismus und Wirtschaft	Cluster			
3.1	Tourismusgeografie	-	-	2	2
3.2	Tourismusmarketing	-	3	2	5
3.3	Kultur- und Tourismusland Österreich	-	2	-	2
3.4	Betriebs- und Volkswirtschaft ⁹	2	1	2	5
3.5	Rechnungswesen und Controlling ^{8,9}	3	2	3	8
3.6	Recht	-	-	2	2
4	Gastronomie und Hotellerie	Cluster			
4.1	Ernährung	2	-	-	2
4.2	Küchenorganisation und Kochen	4	4	4	12
4.3	Serviceorganisation, Servieren und Getränke	4	3	3	10
4.4	Wahlpflichtbereich: Spezialisierung ^{10,11,12}	1	2	2	5
5	Betriebspraktikum und angewandtes Projektmanagement ^{8,13}	2	3	3	8
6	Bewegung und Sport; Sportliche Animation	2	2	2	6
Wochenstundenzahl		33	35	35	103
	B. Verbindliche Übung Persönlichkeitsentw. und Kommunikation	1	1	-	2
Gesamtwochenstundenzahl		34	36	35	105

KÄSEKENNER/IN | in der 1. Klasse,

Es ist eine Wochenstunde vorgesehen, wobei damit auch Exkursionen, sowie Käsebereitung im Unterricht inkludiert sind

(KOCHKUNST) CULINARY ARTS | in der 2. Klasse

Mit dem neuen Vertiefungsbereich „Culinary Arts“ bieten wir die Möglichkeit, die eigenen Interessen und die Freude am kreativen Kochen auszuleben und zu vertiefen.

Auf der Basis von Fertigkeiten und Traditionen europäischer Kochkunst sollen Schüler/innen auch die aktuellsten Trends in der Szene kennenlernen. Alles Zutaten für eine kreative, kulinarische Laufbahn.

JUNGSOMMELIÉR/E | in der 3. Klasse,

gemäß Lehrplan, der vorsieht, dass bis zum Beginn dieses Wahlpflichtfaches 60 UE Service und 30 UE Getränkekunde abgedeckt sein müssen. Wir erschließen hier die "Welt der Weine".

Küchenorganisation und Kochen in allen drei Klassen je 4 Wochenstunden im Rahmen der schulautonomen Möglichkeiten erhöht. Ein zentraler Bestandteil der Ausbildung. Im Unterrichtsgegenstand Küchenorganisation und Kochen lernen die Schüler/innen theoretisch und praktisch die verschiedenen Küchen der Welt kennen.