

**Anlage 1.7**

**LEHRPLAN DER HÖHEREN LEHRANSTALT FÜR LAND- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT**

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

(Gesamtstundenzahl und Stundenausmaß der einzelnen Unterrichtsgegenstände)

Pflichtgegenstände	Wochenstunden					Summe
	I	II	Jahrgang		V	
			III	IV		
<b>1. Religion</b> .....	2	2	2	2	2	10
<b>2. Humanwissenschaften und Sprache:</b>						
2.1 Deutsch .....	2	2	2	2	2	10
2.2 Kommunikation und Präsentation <sup>2</sup> .....	-	-	2	-	-	2
2.3 Lebende Fremdsprache <sup>3</sup> .....	2	2	2	2	2	10
2.4 Zweite lebende Fremdsprache <sup>3</sup> .....	-	-	2	2	2	6
2.5 Geschichte und Politische Bildung .....	-	-	-	3	2	5
2.6 Geographie .....	3	-	-	-	-	3
2.7 Psychologie und Philosophie .....	-	-	-	-	2	2
<b>3. Kunst und Kultur:</b>						
3.1 Bildnerische Erziehung und Gestaltung .....	2	2	-	-	-	4
3.2 Musikerziehung .....	2	-	-	-	-	2
<b>4. Naturwissenschaften:</b>						
4.1 Angewandte Physik .....	3	-	-	-	-	3
4.2 Angewandte Chemie .....	2	2	-	-	-	4
4.3 Angewandte Biologie <sup>4</sup> .....	3	4	-	-	-	7
4.4 Angewandte Mathematik .....	2	2	2	2	2	10
4.5 Chemisches und biotechnologisches Laboratorium .....	-	2	2	-	-	4
4.6 Angewandte Informatik .....	2	2	-	-	-	4
<b>5. Landwirtschaft:</b>						
5.1 Pflanzen- und Gartenbau <sup>4</sup> .....	-	-	3	3	3	9
5.2 Nutztierhaltung <sup>4</sup> .....	-	-	3	2	3	8
5.3 Landwirtschafts- und Gartenbau- praktikum .....	3	3	3	3	-	12
5.4 Ländliche Entwicklung .....	-	-	-	-	2	2
<b>6. Ernährung:</b>						
6.1 Ernährung und Lebensmitteltechnologie .....	-	3	3	3	3	12
6.2 Küchenführung und Lebensmittel- verarbeitung .....	3	3	3	3	-	12
<b>7. Unternehmensführung und Recht:</b>						
7.1 Volkswirtschaft .....	-	-	-	-	2	2
7.2 Betriebswirtschaft u. Rechnungswesen <sup>4</sup> .....	-	2	4	4	3	13
7.3 Marketing .....	-	-	-	-	3	3
7.4 Haushaltsmanagement <sup>4</sup> .....	2	3	-	-	-	5
7.5 Qualitätsmanagement .....	-	-	-	2	-	2
7.6 Projektmanagement .....	-	-	-	2	-	2
7.7 Recht .....	-	-	-	-	2	2

<sup>1</sup> Durch schulautonome Lehrplanbestimmungen kann von der Stundentafel im Rahmen des Abschnittes III der Anlage 1 abgewichen werden.

<sup>2</sup> Mit Computerunterstützung in Teilbereichen im Ausmaß von einer Wochenstunde.

<sup>3</sup> In Amtsschriften ist die Bezeichnung der lebenden Fremdsprache bzw. der zweiten lebenden Fremdsprache in Klammern anzuführen.

<sup>4</sup> Mit Übungen.

	Wochenstunden					Summe
	Jahrgang					
	I	II	III	IV	V	
<b>8. Leibesübungen</b> .....	2	2	2	2	-	8
Gesamtwochenstundenzahl .....	35	36	35	37	35	178

<b>9. Pflichtpraktikum</b>	Abschnitt I	4 Wochen zwischen dem II. und III. Jahrgang
	Abschnitt II	14 Wochen zwischen dem III. und IV. Jahrgang
	Abschnitt III	4 Wochen zwischen dem IV. und V. Jahrgang

Freigegegenstände	Wochenstunden					Summe
	Jahrgang					
	I	II	III	IV	V	
Konversation in lebenden Fremdsprachen ....	2	2	2	2	2	10
Computerunterstützte Textverarbeitung .....	2	-	-	-	-	2
Qualitätsmanagement .....	-	-	-	-	2	2
Leibesübungen .....	-	-	-	-	2	2

Unverbindliche Übungen	Wochenstunden					Summe
	Jahrgang					
	I	II	III	IV	V	
Musikerziehung .....	1	1	1	1	1	5
Leibesübungen .....	2	2	2	2	2	10

### Förderunterricht <sup>5</sup>

Deutsch  
 Lebende Fremdsprache  
 Angewandte Mathematik

## II. ALLGEMEINES BILDUNGSZIEL, DIDAKTISCHE GRUNDSÄTZE, SCHULAUTONOME LEHRPLANBESTIMMUNGEN UND LEHRPLÄNE FÜR DEN RELIGIONSUNTERRICHT

Siehe Anlage 1.

<sup>5</sup> Als Kurs für einen oder mehrere Jahrgänge – jedoch jeweils für dieselbe Schulstufe – gemeinsam durch einen Teil des Unterrichtsjahres im I. bis IV. Jahrgang. Der Förderunterricht kann bei Bedarf je Unterrichtsjahr und Jahrgang bis zu zweimal für jeweils höchstens 16 Unterrichtseinheiten eingerichtet werden, die jeweils innerhalb möglichst kurzer Zeit anzusetzen sind.

### **III. BILDUNGS- UND LEHRAUFGABEN SOWIE LEHRSTOFF DER EINZELNEN UNTERRICHTSGEGENSTÄNDE**

#### **A. PFLICHTGEGENSTÄNDE**

#### **2. HUMANWISSENSCHAFTEN UND SPRACHE**

##### **2.1 DEUTSCH**

Siehe Anlage 1.

##### **2.2 KOMMUNIKATION UND PRÄSENTATION**

Siehe Anlage 1.

##### **2.3 LEBENDE FREMDSPRACHE**

Siehe Anlage 1.

##### **2.4 ZWEITE LEBENDE FREMDSPRACHE**

Siehe Anlage 1.

##### **2.5 GESCHICHTE UND POLITISCHE BILDUNG**

Siehe Anlage 1.

##### **2.6 GEOGRAPHIE**

Siehe Anlage 1.

##### **2.7 PSYCHOLOGIE UND PHILOSOPHIE**

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

Die Schülerinnen und Schüler sollen

- ihre eigene Persönlichkeit und die ihrer Mitmenschen verstehen und Zusammenhänge zwischen individuellen und gesellschaftlichen Gegebenheiten erfassen können;
- bedeutsame Lebensprobleme aufzeigen und Lösungsmöglichkeiten entwickeln können;
- Stufen der Persönlichkeitsentwicklung bis zum Erwachsenen kennen, sich der erzieherischen Verantwortung bewusst sein;
- pädagogische und psychische Phänomene verstehen und fachgerecht benennen können;
- sich mit Grundfragen der menschlichen Existenz auseinander setzen und ein persönliches Welt- und Menschenbild als Grundlage für ein bewusstes Handeln erarbeiten können.

###### **Lehrstoff:**

###### **Pädagogik:**

Erziehungsbegriff, Erziehungsziele und -methoden.

###### **Psychische Funktionen und Kräfte:**

Wahrnehmung, Gedächtnis, Denken, Theorien und Techniken des Lernens, tiefenpsychologische Hauptströmungen.

###### **Entwicklungspsychologie:**

Anlage und Umwelt, Kindes- und Jugendalter, individuelle und soziale Probleme des erwachsenen und des alternden Menschen, Aggressionsforschung.

###### **Sozialpsychologie:**

Sozialisation, menschliche Beziehungsformen, Konflikte, massenpsychologische Phänomene, Werbepsychologie.

**Mensch und Erkenntnis:**

Methoden, Ziele, Grenzen der Erkenntnis, Wissenschaftstheorie, Sprachphilosophie, Logik.

**Mensch und Werte:**

Werteproblematik, Ethik, Ästhetik.

**Mensch und Natur:**

ökologische Denkmuster, Natur - Technik - Gesellschaft.

**Mensch, Transzendenz und Metaphysik:**

Hauptrichtungen der Gegenwartsphilosophie.

### 3. KUNST UND KULTUR

#### 3.1 BILDNERISCHE ERZIEHUNG UND GESTALTUNG

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler sollen

- Formen der Umwelt bildnerisch wiedergeben können;
- die gebräuchlichsten Schriftarten kennen und sie schreiben und zeichnen können;
- textil- und kunsthandwerkliche Arbeiten in verschiedenen Materialien nach ästhetischen, kulturellen, wirtschaftlichen und arbeitstechnischen Grundsätzen herstellen und pflegen können;
- die Form- und Farbgestaltung als Teil der nonverbalen Kommunikation erkennen und an der Betrachtung von Werken der bildenden Kunst und des Kunsthandwerks Freude empfinden.

**Lehrstoff:****Zeichnen, Malen, Modellieren:**

Geometrische Körper, Naturformen, Licht und Schatten, Abstraktion von Naturstudien.

**Schrift:**

Gebrauchsschriften, Zierschriften, Verbinden von Schrift und Ornament.

**Design:**

Farb- und Formelemente in ihrem gestalterischen Zusammenhang, graphische, dekorative und künstlerische Gestaltung, Formgebung von unterschiedlichen Werkstoffen, Elemente des Wohn- und Berufsumfeldes.

**Kunstaberachtung:**

Elementare Darstellungs- und Gestaltungsmittel, formale und inhaltliche Analyse von Werken der bildenden Kunst und des Kunsthandwerkes.

**Textiles- und kunsthandwerkliches Gestalten:**

Textile und kunsthandwerkliche Techniken, Handarbeitstechniken, Materialberechnung anhand von Werkstücken.

**Materialien:**

Textile und ergänzende Rohstoffe, Zubehör, Behandlung und Verwendung.

#### 3.2 MUSIKERZIEHUNG

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler sollen

- mit Freude singen und Musik hören;
- für das richtige Singen bedeutsame musiktheoretische Kenntnisse aufweisen und Singstimmen vom Blatt lesen können;
- ein- und mehrstimmige Lieder singen können und die Entwicklung der abendländischen Musik im Überblick kennen.

**Lehrstoff:****Notenlehre und Tonsysteme:**

Noten, Pausen, Versetzungszeichen, Tempo-, Dynamik- und Vortragszeichen, Chorpartitur, Dur- und Molltonleiter.

**Musikgeschichte:**

Anfänge, Barock, Wiener Klassik, Romantik, Musik des 20. Jahrhunderts und der Gegenwart.

**4. NATURWISSENSCHAFTEN****4.1 ANGEWANDTE PHYSIK**

Siehe Anlage 1.

**4.2 ANGEWANDTE CHEMIE**

Siehe Anlage 1.

**4.3 ANGEWANDTE BIOLOGIE**

Siehe Anlage 1.

**4.4 ANGEWANDTE MATHEMATIK**

Siehe Anlage 1.

**4.5 CHEMISCHES UND BIOTECHNOLOGISCHES LABORATORIUM**

Siehe Anlage 1.1.

**4.6 ANGEWANDTE INFORMATIK**

Siehe Anlage 1.

**5. LANDWIRTSCHAFT****5.1 PFLANZEN- UND GARTENBAU****Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler sollen

- die Produktion pflanzlicher Lebens- und Futtermittel sowie Rohstoffe planen und durchführen können;
- einfache Methoden der Bodenuntersuchung ausführen und Untersuchungsergebnisse interpretieren können;
- integrierte Produktionsverfahren und biologische Wirtschaftsweisen beurteilen und planen können;
- Fruchtfolgepläne und/oder Nutzungspläne und Düngepläne für Ackerbau und Grünland aufstellen und begründen können;
- für eine gegebene Situation Konzepte für Saatzpflege, Unkrautregulierung und des Pflanzenschutzes planen und begründen können;
- einfache Feldversuche planen, auswerten und interpretieren können und eine Pflanzen- und Sortenwahl treffen können;
- die Qualität der Ernteprodukte bei der Übernahme beurteilen können;
- die Ansprüche des Marktes und der innerbetrieblichen Verarbeitung und Verwertung in pflanzen- und gartenbauliche Entscheidungen einbeziehen können;
- die ernährungsphysiologische und wirtschaftliche Bedeutung des Selbstversorgergartenbaues kennen;

- einen standortgerechten Haus- und Wohngarten für einen bäuerlichen Haushalt planen können;
- die Vernetzung des ökologischen und wirtschaftlichen Systems erkennen und entsprechende Maßnahmen im Sinne der Nachhaltigkeit umsetzen können.

**Lehrstoff:****Boden:**

Geologische Grundlagen der Bodenbildung, bodenbildende Prozesse und Bodentypen, Bodenbestandteile, Bodeneigenschaften, Bodenfruchtbarkeit und Bodenschutz, Bodenbewertung.

**Agrarmeteorologische Grundlagen:**

Klimafaktoren, Lenkung des Bestandesklimas.

**Kulturmaßnahmen:**

Fruchtfolge, Bodenbearbeitung, Düngung, Saat, Pflegemaßnahmen, Pflanzenschutz.

**Produktion am Ackerland:**

Getreide, Hackfrüchte, Eiweißpflanzen, Ölpflanzen, Feldfutterbau, nachwachsende Rohstoffe.

**Produktion am Dauergrünland:**

Pflanzen des Dauergrünlandes und Pflanzenbestände, Bestandesbewertung, Bewirtschaftungsintensitäten und Nutzungsformen, Weideplan, Pflege- und Pflanzenschutzmaßnahmen, Grünlanderneuerung und -neuanlage.

**Gemüsebau:**

Blattgemüse, Kohlgemüse, Fruchtgemüse, Gewürz- und Heilkräuter, Zwiebel- und Lauchgemüse, Hülsenfrüchte, Wurzel- und Knollengemüse, Feldgemüsebau, Dauerkulturen.

**Obstbau:**

Anatomie, Morphologie und Physiologie der Obstgewächse, Kern-, Stein-, Beeren- und Schalenobstbau, betriebs- und marktwirtschaftliche Fragen, Obstverarbeitung.

**Zierpflanzenbau:**

Laub- und Nadelgehölze, Hecken, Stauden, Zwiebel- und Knollenpflanzen, Sommerblumen.

**Gestaltung:**

Bauerngarten und Wohngarten.

Das Ausmaß der Übungen beträgt im V. Jahrgang 1 Wochenstunde.

**5.2 NUTZTIERHALTUNG**

Siehe Anlage 1.1.

Das Ausmaß der Übungen beträgt im V. Jahrgang 1 Wochenstunde.

**5.3 LANDWIRTSCHAFTS- UND GARTENBAUPRAKTIKUM****Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler sollen

- die häufigsten Arbeitsverfahren eines landwirtschaftlichen Betriebes und im Selbstversorgergartenbau kennen und ausführen können;
- einschlägige Arbeiten unter Berücksichtigung des Standes der Vegetation beziehungsweise des Verhaltens der Tiere zuverlässig und genau durchführen sowie aus arbeitstechnischer, biologischer und ökologischer Sicht erläutern können;
- landwirtschaftliche Maschinen und technische Betriebseinrichtungen unter Beachtung der Unfallverhütungsvorschriften in Betrieb nehmen und einstellen können;
- betriebliche Abläufe erfassen und beurteilen sowie für ausgewählte Situationen praxisorientierte Problemlösungen entwickeln können;
- Arbeitsunterweisungen für manuelle und maschinelle Arbeiten geben und Managementtechniken einsetzen können;

- bei der Arbeitserledigung Achtung vor dem Lebendigen zeigen und bereit sein, Gesundheits-, Umweltschutz- und Unfallverhütungsmaßnahmen im Zusammenhang mit betrieblichen Arbeitsabläufen zu treffen.

**Lehrstoff:****Pflanzenbau:**

Vermehrung, Pflanzung und Anbau, Vegetationsbeobachtung- und -bewertung, Bodenbearbeitung, Pflegemaßnahmen, Düngeraufbereitung und Düngung, Pflanzenschutz, Ernte, Lagerung im Ackerbau, im Gemüse- und Obstbau, in der Grünlandbewirtschaftung, in den verschiedenen Formen des Landbaus.

**Nutztierhaltung:**

Futterbereitung, Fütterung und Haltung, Züchtung, Pflege- und Hygienemaßnahmen, Nutzung, Tierbeobachtung und -beurteilung, Herdenmanagement bei verschiedenen Nutztierarten.

**Gartenbau:**

Kleinklima, Vermehrung, Saat und Pflanzung, Bodenbearbeitung, Pflege, Düngung, Pflanzenschutz, Ernte und Lagerung, Topfen und Bindereiarbeiten.

**Forstwirtschaft:**

Bestandesbegründung, naturnahe Methoden der Waldpflege.

**Veredelung und Vermarktung:**

Be- und Verarbeitung von pflanzlichen und tierischen Produkten, Qualitätssicherung, Hygienebestimmungen und gesetzliche Vorschriften, Vermarktung.

**Landtechnik:**

Bedienung, Einstellung und Wartung von Maschinen und Geräten, Traktorfahrtheorie und -praxis im Sinne der Lenkerberechtigung Gruppe F.

**Dienstleistungen im ländlichen Raum:**

Grünraumpflege und -gestaltung, Energiemanagement und Abfallbewirtschaftung.

**Betriebsmanagement:**

Erhebung und Führung der relevanten Betriebsdaten, Arbeitsplanung, Arbeitswirtschaft und Controlling, Unfallschutz.

## 5.4 LÄNDLICHE ENTWICKLUNG

Siehe Anlage 1.

## 6. ERNÄHRUNG

### 6.1 ERNÄHRUNG UND LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler sollen

- die Ernährungsgewohnheiten reflektieren, gesundheitsförderndes Verhalten entwickeln und somit Verantwortung für die eigene Gesundheit übernehmen;
- prophylaktische Maßnahmen zur Vermeidung ernährungsabhängiger Erkrankungen umsetzen können;
- grundlegende Kenntnisse über die Nahrungsbestandteile und handelsübliche Lebensmittel besitzen, um sich am Markt orientieren und verantwortungsbewusst handeln zu können;
- fachspezifische Software anwenden, die Ergebnisse interpretieren und entsprechende Maßnahmen umsetzen können;
- aktuelle Ernährungs- und Diätformen kennen und zielgruppengemäße Speisepläne entwickeln können;
- sich der Nachhaltigkeit eigenen Handelns auch im Hinblick auf globale Ressourcenverteilung bewusst sein und ethische Grundsätze berücksichtigen.

**Lehrstoff:****Physiologische Grundlagen der Ernährung:**

Nährstoffbildung, Kreislauf der Stoffe in der Natur, Aufgaben der Nahrung, Energie- und Nährstoffbedarf.

**Bestandteile der Nahrung:**

Energiefördernde und energiefreie Inhaltsstoffe, ernährungsphysiologische und küchentechnische Bedeutung, Folgen der Über- und Unterversorgung, Verdauung und Stoffwechsel des gesunden und kranken Organismus.

**Fette, kohlenhydrat-, eiweiß-, vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel:**

Arten, Zusammensetzung, ernährungsphysiologische und wirtschaftliche Bedeutung, Handelsformen, Produktion.

**Getränke und Zusatzstoffe:**

Arten, Herkunft, Produktion, Sorten, ernährungsphysiologische und wirtschaftliche Bedeutung, Handelsformen, Produktion.

**Lebensmittelqualität:**

Lebensmitteltoxikologie, alternative Produktionsformen, Ernährung verschiedener Zielgruppen, außer Hausverpflegung, Lebensmittelrecht.

**Ernährungs- und Konsumverhalten:**

Einflüsse, Verbraucherstatistik, Strömungen, Ernährungserziehung, Alternative Ernährungsformen, Essstörungen, Welternährung.

**Verarbeitung und Konservierung:**

Lebensmittelhygiene, -richtlinien, Qualitätssicherung, Lagerungsbedingungen, Lagerfähigkeit, Konservierungsstoffe, Konservierungsmethoden, Lebensmittelvergiftung.

**Sensorik von Lebensmitteln:**

Begriffsbestimmungen, Prüfpersonen, Sinnesphysiologie, Normen und Prüfverfahren.

**6.2 KÜCHENFÜHRUNG UND LEBENSMITTELVERARBEITUNG****Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler sollen

- die Herstellung von Speisen und Getränken für Haushalt und Großbetrieb nach ernährungswissenschaftlichen, küchentechnischen, wirtschaftlichen, und ökologischen Grundsätzen planen, organisieren, durchführen und evaluieren können;
- den Lebensmitteleinkauf und die Speisenzubereitung planen, organisieren und evident halten können;
- Obst, Gemüse, Getreide und Fleisch verarbeiten, konservieren, bevorraten und vermarkten können;
- Speisen ansprechend anbieten können;
- Küchenmaschinen und -geräte funktionsgerecht, rationell und unfallsicher bedienen können;
- Arbeits- und Hygienepläne erstellen sowie überprüfen können und zur verantwortungsvollen Übernahme von Aufgaben in Verpflegungsbetrieben bereit sein.

**Lehrstoff:****Organisation:**

Einzelplatzküche und Betriebsküche, Einsatz und Wartung von Maschinen und Geräten, Einkauf, Übernahme und Lagerung der Lebensmittel, Hygienevorschriften, Nährwert-, Mengen- und Preiskalkulationen, Qualitäts- und Preisvergleiche, Vergleiche von Arbeitsmethoden, Lagerung und Kontrolle von Vorräten, Großküchenführung, Herstellung, Lagerung und Einsatz von Halbfertig- und Fertigprodukten für Haushalt, Großküche und Agrartourismus, Gesamtorganisation, Kostpläne, Sonderkostformen.

**Zubereitung:**

Grundrezepte und Garmachungsarten von einfachen Speisen der österreichischen Küche, Abwandlung und Erweiterung der Grundrezepte, Garmachungsarten, Menüplanung, regionale Gerichte, Anrichten und Garnieren von Speisen, Menüs nach ernährungswissenschaftlichen, ökonomischen und ökologischen

Grundsätzen optimieren, Menüs für besondere Anlässe, Getränke, Spezialitäten der regionalen, nationalen und internationalen Küche, Patisserie.

**Lebensmittelverarbeitung:**

Obst- und Gemüseverarbeitung, Kräuter, Getreideerzeugnisse, Fleischverarbeitung, Herstellung von Fleisch- und Fleischdauerwaren, Konservierungstechniken.

## **7. UNTERNEHMENSFÜHRUNG UND RECHT**

### **7.1 VOLKSWIRTSCHAFT**

Siehe Anlage 1.

### **7.2 BETRIEBSWIRTSCHAFT UND RECHNUNGSWESEN**

Siehe Anlage 1.

### **7.3 MARKETING**

Siehe Anlage 1.

### **7.4 HAUSHALTSMANAGEMENT**

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler sollen

- landwirtschaftliche und institutionelle Haushalte nach sozialen, kulturellen, wirtschaftlichen und ökologischen Aspekten effizient planen, organisieren, einrichten und pflegen können;
- bei der Anschaffung und dem sachgerechten Einsatz moderner Ausrüstungs- und Reinigungstechnologien einschließlich Entsorgung die Anforderungen der Arbeitsgestaltung, die Bestimmungen des Umweltschutzes und die Sicherheitsvorschriften beachten;
- Tätigkeiten im Haushalt nach ergonomischen, hygienischen, ökologischen und unfallverhütenden Aspekten selbstständig planen, beurteilen und durchführen können, wobei die Gesundheit der im Haushalt lebenden und arbeitenden Personen Priorität hat;
- Arbeitsanalysen und Planungstechniken durchführen und Dienstleistungen anbieten können;
- die personellen, arbeitswirtschaftlichen und räumlichen Anforderungen der bäuerlichen Gästebeherbergung und Direktvermarktung kennen und die Bedürfnisse des Gastes/Kunden mit den Gegebenheiten des landwirtschaftlichen Haushaltes abstimmen können.

**Lehrstoff:**

**Haushaltsökonomie und –soziologie:**

Haushaltsformen, Funktionen der Privat- und Großhaushalte.

**Haushaltshygiene:**

Hygienestandards, Hygienepläne, Maßnahmen und Kontrolle.

**Haushaltsökologie:**

Umweltschutz und Kreislaufdenken, Recycling, Abfallvermeidung, -trennung, -entsorgung.

**Ergonomie:**

Menschliche Arbeitsleistung, Arbeitsbelastung, Einfluss von Arbeitsbedingungen, Arbeitsplatzgestaltung.

**Tischkultur und Service:**

Esskultur, Tischzubehör, Gedeckarten, Tischgestaltung und Dekoration, Servierarten und –systeme, Getränkeservice, Speisen-, Menü- und Getränkearten, Buffet, Bankett, Arbeiten am Tisch des Gastes.

**Arbeitsorganisation:**

Datenermittlung und -analyse im Haushalt und Dienstleistungsbereich, Großhaushalt und institutioneller Haushalt, Personalorganisation.

**Management im Dienstleistungsbereich:**

Direktvermarktung, Urlaub am Bauernhof, innovative Dienstleistungen, persönliche, familiäre und betriebliche Voraussetzungen, Zielgruppen, Vermarktungsformen, betriebliche Infrastruktur.

Das Ausmaß der Übungen beträgt im I. Jahrgang 1 Wochenstunde und im II. Jahrgang 2 Wochenstunden.

**7.5 QUALITÄTSMANAGEMENT**

Siehe Anlage 1.

**7.6 PROJEKTMANAGEMENT**

Siehe Anlage 1.

**7.7 RECHT**

Siehe Anlage 1.

**8. LEIBESÜBUNGEN**

Siehe Anlage 1.

**9. PFLICHTPRAKTIKUM**

Siehe Anlage 1.

**B. FREIGEGENSTÄNDE, UNVERBINDLICHE ÜBUNGEN UND  
FÖRDERUNTERRICHT**

Siehe Anlage 1.