

Beschlussreifer Entwurf

Verordnung der Bundesministerin für Unterricht, Kunst und Kultur, mit der die Verordnung über die Lehrpläne für Höhere technische und gewerbliche Lehranstalten geändert wird; Bekanntmachung der Lehrpläne für den Religionsunterricht

Artikel 1

Verordnung der Bundesministerin für Unterricht, Kunst und Kultur, mit der die Lehrpläne für Höhere technische und gewerbliche Lehranstalten geändert wird

Auf Grund

1. des Schulorganisationsgesetzes, BGBl. Nr. 242/1962, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 44/2009, insbesondere dessen §§ 6, 68a, 72 und 73 sowie
2. des § 7 Abs. 1 des Bundeslehrer-Lehrverpflichtungsgesetzes, BGBl. Nr. 244/1965, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. xxx/2009,

wird verordnet:

Die Verordnung des Bundesministers für Unterricht, Kunst und Sport über die Lehrpläne für Höhere technische und gewerbliche Lehranstalten, BGBl. Nr. 412/1986, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. II Nr. 320/2006, wird wie folgt geändert:

1. Artikel I § 1 Z 2 lautet:

„2. „Höhere Lehranstalt für Mode“ (Anlage 1.8),“

2. Im Artikel III wird dem § 1 folgender Abs. 12 angefügt:

„(12) Die nachstehend genannten Bestimmungen dieser Verordnung in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. xxx/2009 treten wie folgt in Kraft:

1. § 1 Z 2 sowie die Anlage 1.8 treten (mit Ausnahme der Lehrpläne für den Religionsunterricht) hinsichtlich des I. Jahrganges mit 1. September 2009 und hinsichtlich der weiteren Jahrgänge jeweils mit 1. September der Folgejahre in Kraft;
2. die Anlagen 1.7 und 7.7 mit 1. September 2009 in Kraft.“

3. In Anlage 1.7 (Höhere Lehranstalt für Tourismus) Abschnitt VI (Bildungs- und Lehraufgaben und Lehrstoff der einzelnen Unterrichtsgegenstände) Unterabschnitt A (Pflichtgegenstände) lauten die Pflichtgegenstände Informations- und Officemanagement sowie Angewandte Informatik:

„2.3. Informations- und Officemanagement

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen

- den gegenwärtigen Stand der touristischen Informations- und Kommunikationstechnologie kennen und deren Einsatzmöglichkeiten in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft abschätzen können;
- die Bedeutung ergonomischer Faktoren und deren Auswirkungen kennen;

- über das aktuelle Angebot an Hardwarekomponenten in der Informationstechnologie Bescheid wissen;
- die grundlegenden Funktionen eines aktuellen Betriebssystems beherrschen;
- Standardsoftware aus den Bereichen Textverarbeitung, Tabellenkalkulation und Präsentation zur Lösung von Aufgaben der touristischen Berufspraxis einsetzen können;
- das Internet und Internetdienste optimal nutzen können;
- selbstständig tourismusspezifische Textsorten formal und sprachlich richtig unter Nutzung der gängigen Eingabemethoden erstellen und gestalten können;
- die aktuellen Mittel der Büro- und Kommunikationstechnologie einsetzen können.

Lehrstoff:

I. Jahrgang:

Grundlagen der Informationstechnologie:

Aufbau eines Computers, wesentliche Hardwarekomponenten;
 grundlegende Funktionen eines Betriebssystems;
 aktuelle Eingabemöglichkeiten.

Standardsoftware:

Textverarbeitungs- und Präsentationsprogramm;
 Verknüpfung mit anderen Programmen, zB Serienbriefe (auch unter Verwendung von Datenbanken).

Textgestaltung:

Richtlinien (Normen) der Texterstellung;
 Selbstständige Formulierung und Gestaltung inner- und außerbetrieblicher Schriftstücke;
 Erstellen und Gestalten umfassender Dokumente.

II. Jahrgang:

Standardsoftware:

Tabellenkalkulationsprogramm.

Publishing:

Einführung in ein Publishing-Programm;
 Texteingabe und -verarbeitung unter Verwendung von Mustervorlagen inklusive Einbindung von Graphiken;
 Druckgestaltung (Typographie und Layout);
 Erstellen von Druckdateien.

Internet:

Nutzung des World Wide Web. E-Mail;
 Formale und inhaltliche Richtlinien der elektronischen Kommunikation.

Persönliches Informationsmanagement:

Aufgaben- und Terminverwaltung.

Schularbeiten:

I. und II. Jahrgang: je zwei ein- oder zweistündige Schularbeiten.

2.4. Angewandte Informatik

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen

- Informationen beschaffen, analysieren, aufbereiten und sichern können;
- Standard-Software aus dem Bereich relationale Datenbanken zur Lösung von Aufgaben der touristischen Berufspraxis einsetzen können;
- Kenntnisse aus dem Bereich der digitalen Bildbearbeitung praxisgerecht einsetzen können;
- Online-Inhalte erstellen und warten können;

- die Komponenten eines Online Content Management Systems nutzen können;
- über die rechtlichen Grundlagen der Informationstechnologie Bescheid wissen;
- Aufbau und Betrieb von Netzwerken kennen;
- über Datensicherung und Datensicherheit Bescheid wissen.

Lehrstoff:

III. Jahrgang:

Informationsanalyse:

- Informationsrecherche und Informationsprüfung;
- Analyse und Verdichtung von Informationen.

Standardsoftware:

- Datenbank- und Bildbearbeitungsprogramm.

Onlineinhalte:

- Planen, Erstellen und Veröffentlichen von Online-Inhalten;
- Grundlagen und Komponenten eines Online Content Managementsystems.

Netzwerke:

- Grundlagen der Netzwerktechnik und -verwaltung;
- Arbeiten in einer Client-Server-Umgebung;

Datensicherheit und Datensicherung:

- Maßnahmen.

Rechtliche Grundlagen:

- Datenschutz, Urheberrecht, Signatur; E-Commerce.

Schularbeiten:

- III. Jahrgang: zwei ein- oder zweistündige Schularbeiten.“

4. Die einen Bestandteil dieser Verordnung bildende Anlage 1.8 tritt an die Stelle der bisherigen Anlage 1.8.

5. In Anlage 7.7. (Höhere Lehranstalt für Tourismus – Aufbaulehrgang) Abschnitt VI (Bildungs- und Lehraufgaben und Lehrstoffe der einzelnen Unterrichtsgegenstände) Unterabschnitt A (Pflichtgegenstände) lautet der Ausbildungsschwerpunkt Küchenorganisation und Kochen:

„5.2. Küchenorganisation und Kochen

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen

- über ein fundiertes Basiswissen für die Vor- und Zubereitung von Speisen verfügen;
- Arbeitsabläufe organisatorisch und ergonomisch richtig und nach geltenden Hygienestandards durchführen können;
- die Küchenabläufe unter Berücksichtigung ökologischer und ökonomischer Gesichtspunkte organisieren können;
- Speisenfolgen unter Zugrundelegung ernährungsphysiologischer Grundsätze planen können;
- die erforderlichen Maschinen und Geräte rationell und sicherheitsbewusst handhaben können;
- in Eigenverantwortung Aufgaben sowohl selbstständig als auch im Team durchführen können;
- qualitätsbewusst einkaufen und eine entsprechende Lagerführung durchführen können.

Lehrstoff:

I. Jahrgang:

- Berufsbild der Köchin/des Koches;
- Küchenbrigade;
- Grundlagen der Küchenorganisation;
- Personal-, Betriebs- und Lebensmittelhygiene;

Unfallverhütung und Brandschutz;
Einrichtung und Inventar;
Fachsprache;
Küchentechnische Vorbereitungsarbeiten;
Kochtechnische Grundfertigkeiten;
Grundzubereitungsarbeiten;
Grundteige und -massen;
Erweiterte Grundzubereitungsarten;
Nationale Speisen unter Berücksichtigung saisonaler und regionaler Schwerpunkte;
Menüplanung;
Einkauf und Lagerung;
Lebensmittelrecht;
Gemeinschaftsverpflegung.

II. Jahrgang:

Internationale Speisen unter Berücksichtigung aktueller Trends;
Verwendung von Convenience Produkten;
Innovative Kochtechniken;
Ausgewählte Zubereitungsarten;
A la carte-Küche;
Mehrgängige Speisefolgen zu verschiedenen Anlässen;
Mengen- und Wareneinsatzberechnung unter Nutzung aktueller Technologien;
Buffet, Bankett, Catering;
Küchenorganisation und Zeitmanagement;
Kostenkalkulation und Preisgestaltung.“

Artikel 2

Bekanntmachung der Lehrpläne für den Religionsunterricht

Auf Grund des § 2 Abs. 2 des Religionsunterrichtsgesetzes, BGBl. Nr. 190/1949, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 256/1993 wird bekannt gemacht:

Die in der Anlage 1.8 dieser Verordnung unter Abschnitt V enthaltenen Lehrpläne für den Religionsunterricht wurden von den betreffenden Kirchen und Religionsgesellschaften erlassen und werden hiermit gemäß § 2 Abs. 2 des Religionsunterrichtsgesetzes bekannt gemacht.