

		Wochenstunden					
A	Pflichtgegenstände	I	II	III	IV	V	Σ
1	Religion	2	2	2	2	2	10
2	Sprache und Kommunikation						
2.1	Deutsch	3	3	2	2	3	13
2.2	Englisch	3	3	3	3	3	15
2.3	Zweite lebende Fremdsprache	3	3	2	2	3	13
3	Wirtschaft						
3.1	Globalwirtschaft, Wirtschaftsgeografie und Volkswirtschaft	0	0	2	2	3	7
3.2	Betriebswirtschaft und Projektmanagement	2	2	2	2	2	10
3.3	Rechnungswesen und Controlling	3	2	2	2	2	11
3.4	Recht	0	0	0	0	3	3
3.5	Angewandtes Informationsmanagement	2	2	2	2	1	9
4	Gesellschaft, Kunst und Kultur						
4.1	Geschichte und Politische Bildung	0	2	2	2	0	6
4.2	Psychologie und Philosophie	0	0	0	2	2	4
4.3	Musik, Bildnerische Erziehung und kreativer Ausdruck	2	2	2	2	2	10
5	Mathematik, Naturwissenschaften und Ernährung						
5.1	Angewandte Mathematik	2	2	2	2	2	10
5.2	Naturwissenschaften	2	2	2	2	2	10
5.3	Ernährung und Lebensmitteltechnologie	0	2	2	1	1	6
5.4	Tourism	0	2	2	4	1	9
6	Gastronomie und Hotellerie						
6.1	Küchen- und Restaurantmanagement	3	3	4	4	0	14
6.2	Betriebsorganisation (mit Übungen)	1	0	0	1	0	2
7	Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement	0	0	2	0	0	2
8	Bewegung und Sport	2	2	2	1	2	9
B	Verbindliche Übung						
	Persönlichkeitsentwicklung und Kommunikation	2	0	0	0	0	2
Wochenstundenzahl		32	34	37	38	34	175

Tourism

Lifestyle/Trends/Kommunikation/Gastronomiemanagement/Food Design

	I	II	III	IV	V	Σ
Veganismus Vegetarismus Ernährungstrends*			1			1
Beverage-Skills		1,5				1,5
Food- & Beverage- Management			1	1	0,5	2,5
Business Communication Front Office		0,5	0,5			1
Marketing				2		2
Communication Internationale Comunicazione internazionale				1		1
Summe						9
Freigegenstand				1		1
Unverbindliche Übung		0,5		0,5	0,5	1,5
Zusatzqualifikation Beverage Management Advanced			1,5			1,5

* inkludierte Ausbildung: Vegan-vegetarisch geschulte Fachkraft

Mögliche Zusatzqualifikationen:

- Hotel- und Gastgewerbeassistent*in (HGA)
- Marketingmanager*in
- Beverage-Management-Advanced (z.B. Jungsommelière)

Verpflichtend:

- 2. JG 0,5h UÜ Beverage Skills
- 4. JG 1h FG Marketing und 0,5h UÜ Food- & Beverage-Management
- 5. JG 0,5h UÜ Food- & Beverage-Management

Erweiterung

	I	II	III	IV	V	Σ
Angewandtes Informationsmanagement	0	0	0	0	1	1
Summe	0	0	0	0	1	1

Lehrplan

BGBI. II Nr. 340 vom 17. November 2015 i.d.g.F., ohne NOST

Pflichtpraktikum

Pflichtpraktikum: 3 Monate zwischen dem III. und IV. Jahrgang (im Text LP s.105 12 Wochen)