



| A. Pflichtgegenstände   | Wochenstunden |           |           |           |             | Summe      |
|---|---------------|-----------|-----------|-----------|-------------|------------|
|   | Jahrgang      |           |           |           |             |            |
|   | I.            | II.       | III.      | IV.       | V.          |            |
| 1. Religion   | 2             | 2         | 2         | 2         | 2           | 10         |
| <b>2. Sprache und Kommunikation:</b>  |               |           |           |           |             |            |
| 2.1 Deutsch   | 3             | 3         | 2         | 2         | 3           | 13         |
| 2.2 Englisch <sup>2</sup>   | 3             | 3         | 3         | 3         | 3           | 15         |
| 2.3 Zweite lebende Fremdsprache <sup>2</sup><br>Italienisch oder Französisch zur Wahl | 3             | 3         | 2         | 2         | 3           | 13         |
| <b>3. Wirtschaft:</b>   |               |           |           |           |             |            |
| 3.1 Globalwirtschaft, Wirtschaftsgeografie<br>und Volkswirtschaft                     | 0             | 0         | 2         | 2         | 3           | 7          |
| 3.2 Betriebswirtschaft und<br>Projektmanagement <sup>4</sup>                          | 2             | 2         | 2         | 2         | 2           | 10         |
| 3.3 Rechnungswesen und Controlling <sup>4</sup>                                       | 3             | 2         | 3         | 2         | 2           | 12         |
| 3.4 Recht   | 0             | 0         | 0         | 0         | 3           | 3          |
| 3.5 Angewandtes<br>Informationsmanagement <sup>4</sup>                                | 2             | 2         | 2         | 2         | 0           | 8          |
| <b>4. Gesellschaft, Kunst und Kultur:</b>   |               |           |           |           |             |            |
| 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<br>kreativer Ausdruck <sup>5</sup> .            | 2             | 2         | 2         | 2         | 2           | 10         |
| <b>5. Mathematik, Naturwissenschaften und<br/>Ernährung:</b>                          |               |           |           |           |             |            |
| 5.1 Angewandte Mathematik <sup>6</sup>  | 2             | 2         | 2         | 2         | 2           | 10         |
| 5.2 Naturwissenschaften <sup>7</sup>  | 2             | 2         | 2         | 2         | 2           | 10         |
| 5.3 Ernährung und Lebensmitteltechnologie.  | 0             | 2         | 2         | 2         | 0           | 6          |
| 5.4. Gesundheitsmanagement  | 1,5           | 2         | 2         | 1         | 1,5         | 8          |
| <b>6. Gastronomie und Hotellerie<sup>4</sup>:</b>                                     |               |           |           |           |             |            |
| 6.1 Küchen- und Restaurantmanagement  | 3             | 4         | 3         | 4         | 0           | 14         |
| 6.2 Betriebsorganisation  | 1             | 1         | 0         | 0         | 0           | 2          |
| 6.3. Vegucation   | 0             | 1         | 0         | 0         | 0           | 1          |
| 7. Unternehmens- und<br>Dienstleistungsmanagement <sup>4, 8</sup>                     | 0             | 0         | 2         | 0         | 0           | 2          |
| 8. Bewegung und Sport   | 2             | 2         | 2         | 2         | 1           | 9          |
| <b>Wochenstundenzahl</b>  | <b>31,5</b>   | <b>37</b> | <b>37</b> | <b>36</b> | <b>31,5</b> | <b>173</b> |
| <b>Schulautonome Wochenstundenzahl<sup>9</sup></b>                                    |               |           |           |           |             | <b>10</b>  |
| <b>B. Verbindliche Übung:</b>   |               |           |           |           |             |            |
| <b>Persönlichkeitsentwicklung und<br/>Kommunikation</b>                               | 2             | 0         | 0         | 0         | 0           | 2          |
| <b>Gesamtwochenstundenzahl</b>  | <b>33,5</b>   | <b>37</b> | <b>37</b> | <b>36</b> | <b>31,5</b> | <b>175</b> |

C. Pflichtpraktikum Drei Monate zwischen dem III. und IV. Jahrgang.

<sup>1</sup> Die Studentafel kann gemäß den Bestimmungen des Abschnittes III schulautonom abgeändert werden.

<sup>2</sup> Im V. Jg. werden je eine WStd. Englisch und Zweite lebende Fremdsprache von den jeweiligen Lehrkräften mit dem Ziel der mehrsprachigen Kompetenzerweiterung gemeinsam unterrichtet.

<sup>3</sup> Französisch oder Italienisch zur Wahl

<sup>4</sup> Mit Computerunterstützung.

<sup>5</sup> Inkl. Gestaltung mit elektronischen Medien.

<sup>6</sup> Mit Technologieunterstützung.

<sup>7</sup> Biologie und Ökologie, Chemie, Physik.

<sup>8</sup> Inkl. Service-Design.

<sup>9</sup> Festlegung durch schulautonome Lehrplanbestimmungen (siehe Abschnitt III).

- ✓ **Unternehmerprüfung**
- ✓ **Abgeschlossene Berufsausbildungen in Wirtschaft, Tourismus und Verwaltung**

Küchen- & Restaurantmanagement

Betriebsorganisation

Ernährung & Lebensmitteltechnologie

Ausbildung zur  
vegan/vegetarischen Fachkraft

Dreimonatiges Berufspraktikum

Vorprüfung zur Reife- & Diplomprüfung

**GM Specials**

## Naturwissenschaften & Gesundheit

Gesundheitstraining

Vertiefungsfächer

- Radioaktivität & Umweltchemie
- Medizinische Chemie
- Mikrobiologie
- Medizintechnik
- Angewandte Naturwissenschaften
- Mikro-/Makrokosmos ODER BMD-Zertifikat
- Gesundheit und Prävention

Sportwoche

Meeresbiologische Projektwoche

Naturwissenschaftliche Exkursionen

## Radioaktivität & Umweltchemie

- Risiken & Chancen der Radioaktivität
- Stoffkreisläufe – Wasser, Luft, Nährstoffkreislauf/Boden
- Analyse verschiedener Umweltparameter

1. Kl.



## Gesundheitstraining

- Grundlagen der Anatomie & Physiologie
- Erstellung von Trainingsplänen
- Anwendung im Sportunterricht

1. Kl.



## Mikrobiologie

- Kennenlernen verschiedener Krankheitserreger
- Krankheiten
- Hygienemaßnahmen

2. Kl.



## Medizinische Chemie

- Materialien in der Medizintechnik
- Pharmazie
- Toxikologie

2. Kl.

## Medizintechnik

- Physikalische Grundlagen moderner Diagnoseverfahren
- Nuklearmedizin
- Therapiemaßnahmen

3. Kl.

## Angewandte Naturwissenschaften

- Wie funktioniert Forschung?
- Sezieren & Mikroskopieren
- DNA-Extraktion und vieles mehr!

3. Kl.

## Mikro- /Makrokosmos

- Quantenphysik & technisch-medizinische Anwendungen
- Astrophysik
- Ökodesign

oder  
4. Kl.

## Businesssoftware

- Bearbeitung betriebswirtschaftlicher Fallstudien mit Einsatz von BMD
- Möglichkeit zur BMD-Zertifizierung

## Gesundheit und Prävention

- Betriebliche Gesundheitsförderung
- Komplementärmedizin
- Gesundheitsvorsorge

5. Kl.

## Berufliche Professionalität

- „Rundumprofi“ in Küchen-, Restaurant-, Getränke-, Veranstaltungs- & Ernährungsmanagement
- Anrechnung von zahlreichen Berufsausbildungen für Wirtschaft, Tourismus & Verwaltung

1.-4.  
Kl.



## Schulrestaurant - Übungsbetrieb der HLW

- Organisieren des Tagesgeschäfts
- Durchführen von Events
- Erfolg im Team

2. Kl.

## Vegucation

- Pflanzliche Küche
- Kennenlernen von vegetarischen & veganen Speisen
- Zertifikat zur „Vegan-vegetarischen Fachkraft“

2. Kl.

## Berufspraktikum

- 3-monatiges Praktikum
- Betrieb wird selbst gewählt
- Im In- oder Ausland

3. Kl.



## Betriebsorganisation

- Ergonomie, Hygiene, Arbeitssicherheit
- Planung & Zeitmanagement
- Betriebsarten im Hotel- und Gastgewerbe
- Mitarbeiter\*innenmotivation und Personalmanagement
- Veranstaltungsmanagement

1.-2.  
Kl.

## Ernährung

- Grundlagen der gesunden Ernährung
- Ernährung verschiedener Personengruppen
- Erstellung von Ernährungskonzepten
- Step by Step zum Ernährungsprofi

2.-4.  
Kl.

## Lebensmitteltechnologie

- Produktion von Lebensmitteln
- Verkostungen und Sensorikschulungen
- Ausbildung zu Lebensmittelexpert\*innen und kritische Konsument\*innen

2.-4.  
Kl.