

## Anlage C/4

## SCHULPFLICHTERSETZENDE FACHSCHULE

<b>Fachrichtung Weinbau einschließlich Kellerwirtschaft</b>				
	Jahrgang			Mindest- wochen- stunden
	1.	2.	4.	
	Wochenstunden			
<b>A. Allgemeinbildung</b>				
Religion oder Ethik	2	2	2	6
Deutsch	2	2	2	6
Politische Bildung und Rechtskunde	1	1	1	3
Bewegung und Sport	2	2	2	6
Humanökologie	2	-	-	2
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen	2	2	2	6
Informationstechnologien	2	1	1	4
Mathematik	2	2	1 bis 2	5
Englisch	2	2	2	6
<b>B. Fachspezifische Bildung</b>				
Weinbau	3 bis 4	3	2 bis 3	8
Kellerwirtschaft	2 bis 3	2 bis 3	3 bis 4	7
Landtechnik	2	1 bis 2	1 bis 2	4
Obstbau und Obstverarbeitung	1 bis 2	1	2	4
Unternehmensführung Weinbau	0 bis 1	0 bis 1	2	2
Wahlpflichtgegenstand	0 bis 3	1 bis 3	2 bis 5	3
Praktischer Unterricht	8	12	8	28
<b>Gesamt</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	
Freigegegenstand Fahrschule	0 bis 1	0 bis 1	0 bis 1	

Gegenstand	Anzahl der Schularbeiten					
	1. Schulstufe		2. Schulstufe		3. oder 4. Schulstufe	
	1. Semester	2. Semester	1. Semester	2. Semester	1. Semester	2. Semester
Deutsch	1	1	1	1	0	1
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen	1	1	1	1	0	0
Mathematik	1	1	1	1	0	1
Weinbau	1	1	1	1	1	1
Kellerwirtschaft	1	1	1	1	1	1
Landtechnik	0	0	1	0	0	1
Obstbau und Obstverarbeitung	0	0	0	0	0	1
Unternehmensführung Weinbau	0	1	1	1	0	1

# ALLGEMEINBILDUNG

## ETHIK

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Schülerinnen bzw. Schüler können ...</b></p> <p><b>1. Grundlagen der Ethik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zentrale Begriffe der Ethik darstellen und erörtern.</li> <li>- die Rolle der Freiheit im individuellen Handeln und Urteilen reflektieren.</li> <li>- sich mit unterschiedlichen Deutungen des Gewissens auseinandersetzen und den Zusammenhang mit Verantwortung und Gewissen darstellen.</li> </ul> <p><b>2. Familie, Gesellschaft, Vorbilder, Autoritäten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- verschiedene Formen von Familie und Partnerschaft beschreiben und diskutieren.</li> <li>- die Bedeutung von Freundschaft und Beziehungen insgesamt für das menschliche Leben erklären und beurteilen.</li> <li>- den Begriff der Autoritäten, auch der falschen, in verschiedener Weise erläutern.</li> <li>- die Rolle von Vorbildern und Autoritäten diskutieren, insbesondere im Hinblick auf Jugendkulturen.</li> </ul> <p><b>3. Sinn, Glück und Glücksethiken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- begründete Vermutungen über den Sinn des Lebens anstellen.</li> <li>- Glücksvorstellungen beschreiben und analysieren (Zufalls- oder erworbenes Glück).</li> <li>- Glücksethiken (z. B. von Aristoteles, Epikur, ...) erklären und mit heutigen Glücksvorstellungen und Glücksversprechen vergleichen (Martha C. Nussbaum).</li> </ul> <p><b>4. Umwelt- und Tierethik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modelle der Umweltethik beschreiben und mit ihnen globale Umweltprobleme analysieren.</li> <li>- das lokale Handeln in Bezug auf aktuelle Umweltprobleme reflektieren.</li> <li>- den Umgang des Menschen mit Umwelt und Tieren erläutern und diskutieren.</li> </ul>	<p>Ethik, Gewissen, Moral, Norm, Werte</p> <p>Freiheit von etwas / zu etwas, kategorischer Imperativ, Faktoren der Gewissensbildung</p> <p>absolute Pflichten – absolute Rechte</p> <p>Patchworkfamilien, Formen von Familie und Partnerschaft, Gesprächskultur</p> <p>Autoritätspersonen, Autorität und Verantwortung, Autorität und Macht</p> <p>Legalität vs. Moralität</p> <p>Engagement als Bereicherung, Gesellschaft und Politik mitgestalten</p> <p>Glücksethik</p> <p>Frankls Logotherapie</p> <p>Unterscheidung Zufallsglück/Lebensglück, Konsum und Konsumzwang, Glücksphilosophien, Umgang mit Krisen, Scheitern, Selbstmord/Freitod</p> <p>Nachhaltigkeit, Umwelt und Klima als moralische Probleme</p> <p>Argumentationsfiguren in ethischen Landwirtschaftskontroversen</p> <p>aktuelle tierethische Debatten: Fleischkonsum und Tierhaltung</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>5. Weltreligionen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Glaubensgrundlagen und moralische Orientierungsrichtlinien von Religionen darstellen und in Beziehung setzen zu anderen Religionen und ethischen Grundpositionen.</li> <li>- religiöse, ethische und kulturelle Aspekte der anderen Weltreligionen erfassen und erklären.</li> </ul> <p><b>6. Medienethik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die zentralen Fragestellungen, Aufgaben und Bereiche der Medienethik beschreiben.</li> <li>- die Bedeutung der Pressefreiheit vor dem Hintergrund der Menschenrechte erschließen und Einschränkungen der Pressefreiheit erörtern.</li> <li>- aktuelle medienethische Probleme und Herausforderungen (z. B. im Hinblick auf Internet, soziale Netzwerke, digitale Medien, Manipulation und Werbung, Journalismus) formulieren und Handlungsrichtlinien erörtern.</li> </ul> <p><b>7. Abhängigkeit, Prävention</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Merkmale von Suchtmittelmissbrauch und Abhängigkeiten benennen, ihre Entstehung und ihre Folgen analysieren.</li> <li>- verschiedene Arten und Ebenen von Suchtprävention und -therapie beschreiben und erklären.</li> </ul> <p><b>8. Liebe, Sexualität, Gender</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die verschiedenen Arten und Dimensionen von Liebe und Sexualität beschreiben.</li> <li>- Liebe und Sexualität im Hinblick auf die Erfahrungswelt Jugendlicher erörtern.</li> <li>- Grundlagen des Genderansatzes und feministischer Ethik darstellen und dazu Stellung nehmen.</li> </ul> <p><b>9. Ethik am Beginn des Lebens</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zentrale Fragestellungen und Anwendungsbereiche der Bioethik nennen und erörtern.</li> <li>- den Schwangerschaftsabbruch als persönliche Entscheidung reflektieren und als ethisches Problem diskutieren.</li> </ul>	<p>goldene Regel, kategorischer Imperativ, Prinzipienmonismus vs. Prinzipienpluralismus</p> <p>Weltreligionen, Religionsethik, Säkularismus</p> <p>Begriffsklärung „Medien“ im Kontext einer Medienethik, Medienkompetenz, eigene Verantwortung</p> <p>Datenschutz, Bildethik, Fakes, Bildmanipulation, Cybermobbing, Cybersucht, „Wie wirklich ist die Wirklichkeit?“</p> <p>Unterscheidung legale/illegale Drogen, stoffgebundene/-ungebundene Süchte</p> <p>Suchtentwicklung, Suchtspirale, Präventions- und Therapieformen, Sucht/Abhängigkeit als Krankheit</p> <p>Hetero-, Homo- und Bisexualität, Diversgeschlechtlichkeit, Pornografie, Sex als Ware, Empfängnisverhütung, Sexualität, sexueller Missbrauch, Integration der Sexualität in die eigene Persönlichkeit</p> <p>Sinndimensionen menschlicher Sexualität</p> <p>Definition des Beginns menschlichen Lebens, Reproduktionsmedizin</p> <p>Leihmutterchaft, Nutzen und Grenzen der Pränataldiagnostik</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<p>- Verfahren der Reproduktionsmedizin darstellen und kritisch dazu Stellung nehmen.</p> <p><b>10. Konflikte, Konfliktlösung</b></p> <p>- Konflikte nach verschiedenen Aspekten analysieren (z. B. im Hinblick auf Art, Entstehung und Ausbreitung).</p> <p>- philosophische Konzeptionen (z. B. Hobbes, Kant) zum Thema Konflikte beschreiben und ihre Relevanz für Politik und Gesellschaft erläutern.</p> <p><b>11. Menschenrechte</b></p> <p>- wichtige Menschenrechts-Dokumente aufzählen und die darin enthaltenen Grundrechte erklären.</p> <p>- Menschenrechtsverletzungen benennen und analysieren.</p> <p><b>12. Medizinethik, Ethik am Ende des Lebens</b></p> <p>- Handlungsfelder der Medizinethik nennen und erklären sowie zum ärztlichen Berufsethos angesichts aktueller Herausforderungen kritisch Stellung nehmen.</p> <p>- die Handlungsmöglichkeiten der „Therapie am Lebensende“ unterscheiden sowie die Problematik der verschiedenen Formen von Sterbehilfe erörtern.</p> <p><b>13. Umgang mit dem Fremden</b></p> <p>- die Begriffe „Vorurteil“, „Stereotype“, „Diskriminierung“, „Rassismus“ definieren und in Beziehung zueinander setzen.</p> <p>- „Asyl“ als Menschenrecht beschreiben und vor dem Hintergrund globaler Probleme (z. B. Kriege, Naturkatastrophen, Armut, Hunger) beurteilen.</p> <p><b>14. Wirtschaftsethik, Konsum</b></p> <p>- Grundfragen der Wirtschaftsethik stellen und darin beispielhaft die Grundanliegen der Wirtschaftsethik beschreiben.</p> <p>- Konsumverhalten reflektieren und die Verantwortung von Konsumierenden, Unternehmen und Gesellschaft für wirtschaftliches Handeln erläutern.</p> <p>- verschiedene Wirtschaftssysteme (z. B. Kapitalismus, kommunistische Zentralwirtschaft, ökosoziale Marktwirtschaft) darstellen und ihre Rolle in der globalisierten Welt und ihren Herausforderungen (z.B. Verteilung von Reichtum, Armut, Ressourcenknappheit) kritisch betrachten.</p>	<p>Würde des behinderten Menschen, Klonen</p> <p>historische Beispiele für gewaltfreien Widerstand</p> <p>Menschenrechtsdiskurs, Magna Charta, Bill of Rights, Allgemeine Erklärung der Menschenrechte</p> <p>aktuelle Beispiele</p> <p>Organhandel, Patientenrechte, Patientenverfügung, Palliativmedizin</p> <p>aktive und passive Sterbehilfe, Sterbebegleitung, Umgang mit Krankheit und Schmerz</p> <p>Beispiele für typische Vorurteile, Diskurs, Diversität, Identifikationsprozesse</p> <p>das Phänomen „Flucht“ im Lauf der Geschichte (Beispiele)</p> <p>Einkommens- und Besitzverteilung, soziale und Steuergerechtigkeit, Globalisierung, Ursachen für Unterentwicklung</p> <p>bewusst einkaufen, Fair Trade, Gerechtigkeitskonzepte</p> <p>Gesellschaftsentwürfe, Egalitarismus</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>15. Technik- und Wissenschaftsethik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Begriffe Technik- und Wissenschaftsethik erklären und Anwendungsbeispiele aufzählen.</li> <li>- den Technikgebrauch des Menschen vor dem Hintergrund von Nutzen und Gefahr kommentieren.</li> </ul> <p><b>16. Fundamentalismus, Krieg, Friedensethik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fundamentalismus in seiner historischen und aktuellen Bedeutung sowie im Hinblick auf Kirchen und religiöse (Sonder-)Gemeinden analysieren.</li> <li>- Ursachen von Krieg erläutern und die Erkenntnisse auf aktuelle kriegerische Konflikte übertragen.</li> </ul> <p><b>17. Recht, Gerechtigkeit, politische Ethik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recht, Moral und Ethik in Beziehung setzen und an Beispielen aus der Rechtsprechung konkretisieren.</li> <li>- Freiheit, Gerechtigkeit, Solidarität und Humanität als grundlegende Forderungen der politischen Ethik präsentieren und ihre Ausformung in verschiedenen politischen Richtungen und Ideologien (z. B. Liberalismus, Sozialismus, Kommunismus, Faschismus) diskutieren.</li> </ul> <p><b>18. Sportethik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ethische Fragen rund um den Sport formulieren und reflektieren.</li> <li>- die Bedeutung des Sports für das eigene Leben und Wohlbefinden erkennen.</li> <li>- Problemfelder in Verbindung mit dem Phänomen Sport identifizieren.</li> </ul>	<p>Notwendigkeit und Ambivalenz des technischen Fortschritts</p> <p>positive und negative Erscheinungen des technischen Fortschritts, Entwicklung und Stand der Gentechnik</p> <p>Friedensethik und ihre wichtigsten Vertreter</p> <p>Todesstrafe, Resozialisierung, Gut und Böse, Schuld</p> <p>Liberalismus, Sozialismus, Kommunismus, Faschismus</p> <p>Idole, Doping, der Mensch als Ware, Fitness, Gesundheit, Körpererlebnis</p> <p>Sportethik, Selbstoptimierung</p> <p>Verteilung von Ressourcen im Gesundheitswesen, Sportwetten, Betrug, Wirtschaftsverflechtungen</p>

**DEUTSCH**

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Schülerinnen bzw. Schüler können ...</b></p> <p><b>1. Erzählen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen.</li> <li>- passende Gesprächsformen in privaten Situationen anwenden.</li> <li>- über Aspekte der Arbeitswelt reflektieren.</li> </ul> <p><b>2. Zusammenfassen / Texte wiedergeben / Texte und Grafiken (Werbung) analysieren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aktiv zuhören und Kerninformationen entnehmen.</li> <li>- passende Gesprächsformen in beruflichen Situationen anwenden.</li> <li>- berufsbezogene Informationen einholen und weitergeben.</li> <li>- eigene Anliegen vorbringen.</li> <li>- sinnerfassend lesen und Informationen entnehmen.</li> <li>- Relevantes von Irrelevantem unterscheiden.</li> <li>- Informationen aus Medien prüfen.</li> <li>- Texte in Bezug auf ihre Aussage und Intention analysieren und bewerten.</li> <li>- Bezüge zum eigenen Wissens- und Erfahrungssystem herstellen.</li> <li>- relevante Informationen notieren, gliedern und wiedergeben.</li> <li>- zu Problemen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft Stellung nehmen.</li> </ul> <p><b>3. Korrespondieren und (geschäftlich) kommunizieren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Redeabsichten wahrnehmen.</li> <li>- Merkmale unterschiedlicher Sprachebenen erkennen, unterscheiden und Elemente dieser situationsangemessen einsetzen.</li> <li>- sachgerecht argumentieren.</li> <li>- sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen.</li> </ul>	<p>mögliche Inhalte: von sich erzählen, Impulserzählung, Schilderung, Märchen, Sage</p> <p>Querverweis zu Unternehmensführung allgemein (Dialog zwischen Bäuerinnen, Bauern und Partnern)</p> <p>mögliche Inhalte: Tweet, Zusammenfassung, Exzerpt, Notiz, Referat, Inhaltsangabe, Mitschrift, Infoblatt, Handout, Grafikanalyse, Werbeanalyse</p> <p>relevant für schriftliche Klausur</p> <p>Querverweis zu Unternehmensführung allgemein (Umgang mit sensiblen Themen)</p> <p>Querverweis zu Informationstechnologien (Publikation und Kommunikation)</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- passende Gesprächsformen in beruflichen Situationen anwenden.</li> <li>- berufsbezogene Informationen einholen und weitergeben.</li> <li>- Texte mithilfe elektronischer Mittel gestalten.</li> <li>- über Aspekte der Arbeitswelt reflektieren.</li> </ul> <p><b>4. Berichten / Bericht erstatten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen.</li> <li>- Informationen einholen und weitergeben.</li> <li>- Texten Informationen entnehmen.</li> <li>- Textsorten und deren Merkmale unterscheiden.</li> </ul> <p><b>5. Beschreiben / Inhalte kreativ und emotional darstellen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aktiv zuhören und Redeabsichten wahrnehmen.</li> <li>- sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen.</li> <li>- passende Gesprächsformen in privaten Situationen anwenden.</li> <li>- eigene Anliegen vorbringen und laut lesen.</li> <li>- Bezüge zum eigenen Wissens- und Erfahrungssystem herstellen.</li> <li>- Texte strukturiert verfassen.</li> <li>- über Aspekte der Arbeitswelt reflektieren.</li> </ul> <p><b>6. Medienkompetent auftreten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kerninformationen entnehmen.</li> <li>- zielgerichtet appellieren.</li> <li>- sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen.</li> <li>- Inhalte mit Medienunterstützung präsentieren.</li> <li>- Medienangebote nutzen und eine Auswahl treffen.</li> <li>- Informationen aus Medien prüfen.</li> <li>- Texte in Bezug auf ihre Aussage und Intention analysieren und bewerten.</li> <li>- zu Problemen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft Stellung nehmen.</li> </ul>	<p>mögliche Inhalte: E-Mail, Brief, Telefonat, Bewerbungsschreiben, Lebenslauf, Vorstellungsgespräch, Projektbericht, Bewerbungsmappe, Motivationsschreiben</p> <p>mögliche Inhalte: Bericht, Protokoll</p> <p>mögliche Inhalte: Gegenstandsbeschreibung, Vorgangsbeschreibung, Werbung, Charakteristik, innerer Monolog</p> <p>Querverweis zu Informationstechnologien (Mensch – Gesellschaft)</p> <p>mögliche Inhalte: Massenmedien, Internet, Social Media, Film, Radio, Fernsehen</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>7. Gesprächsformen (Diskussion, Präsentation, Rede) einsetzen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aktiv zuhören und Redeabsichten wahrnehmen.</li> <li>- nonverbale Äußerungen erkennen.</li> <li>- sachgerecht argumentieren.</li> <li>- Feedback geben.</li> <li>- sich konstruktiv an Diskussionen beteiligen.</li> <li>- eigene Anliegen vorbringen.</li> </ul> <p><b>8. Stellung nehmen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Redeabsichten wahrnehmen.</li> <li>- eigene Anliegen vorbringen.</li> <li>- Inhalte mit Medienunterstützung präsentieren.</li> <li>- Texten Informationen entnehmen.</li> <li>- Relevantes von Irrelevantem unterscheiden.</li> <li>- Informationen aus Medien prüfen.</li> <li>- Bezüge zu anderen Texten und zum eigenen Wissens- und Erfahrungssystem herstellen.</li> <li>- Texte mithilfe elektronischer Mittel gestalten.</li> <li>- über Aspekte der Arbeitswelt reflektieren.</li> <li>- Medien als wirtschaftliche und politische Faktoren verstehen.</li> </ul> <p><b>9. Argumentieren / Sachverhalte erörtern</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kerninformationen entnehmen.</li> <li>- sachgerecht argumentieren.</li> <li>- sich konstruktiv an Diskussionen beteiligen.</li> <li>- Texten Informationen entnehmen.</li> <li>- Textsorten und deren Merkmale unterscheiden.</li> <li>- zu Problemen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft Stellung nehmen.</li> </ul> <p><b>10. Eine Abschlussarbeit verfassen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Relevantes von Irrelevantem unterscheiden.</li> </ul>	<p>Querverweis zu Unternehmensführung allgemein (sicher und authentisch argumentieren)</p> <p>mögliche Inhalte: Diskussion, Debatte; Dialog, Präsentation, (freie) Rede</p> <p>mögliche Inhalte: Posting, Blog, Leserbrief, Kommentar, Empfehlung, offener Brief</p> <p>relevant für schriftliche Klausur</p> <p>mögliche Inhalte: Erörterung (textgebunden, frei)</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Medienangebote nutzen und eine Auswahl treffen.</li> <li>- Informationen aus Medien prüfen.</li> <li>- Texte in Bezug auf ihre Aussage analysieren und bewerten.</li> <li>- Bezüge zu anderen Texten und zum eigenen Wissens- und Erfahrungssystem herstellen.</li> <li>- nicht-lineare Texte erläutern.</li> <li>- Texte mithilfe elektronischer Mittel gestalten.</li> <li>- relevante Informationen notieren, gliedern und wiedergeben.</li> <li>- umfangreiche und komplexe Inhalte formulieren.</li> <li>- recherchieren, dokumentieren und zitieren.</li> </ul>	<p>Querverweis zu Informationstechnologien (Publikation und Kommunikation)</p> <p>mögliche Inhalte: (Literatur-)Recherche, Interview, Fragebogen, Zitieren</p> <p>allgemeine Kompetenzen:  Texte sprachsensibel formulieren, Kenntnisse und Fertigkeiten in der Text-, Satzgrammatik und Formenlehre einsetzen, Wortarten und Wortbildungsmuster anwenden, Orthografie und Zeichensetzung anwenden, Strategien zur Fehlervermeidung anwenden, Wörterbücher und andere Hilfsmittel verwenden, eigene bzw. fremde Texte formal und inhaltlich über- und bearbeiten</p>

**POLITISCHE BILDUNG UND RECHTSKUNDE**

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Schülerinnen bzw. Schüler können ...</b></p> <p><b>1. Der Mensch in der Gesellschaft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die verschiedenen Formen des Zusammenlebens beschreiben.</li> <li>- gesellschaftliche Lebensbereiche mitgestalten.</li> <li>- eigene Ideen verbalisieren und das persönliche Umfeld nach vorhandenen Möglichkeiten gestalten.</li> <li>- Jugendschutzbestimmungen im Alltag umsetzen und deren Konsequenzen interpretieren.</li> <li>- die persönliche Rechts- und Handlungsfähigkeit einschätzen und daraus Folgerungen ableiten.</li> <li>- die Verantwortung für das eigene Handeln im Alltag reflektieren.</li> <li>- andere Menschen und ihre Einstellungen und Verhaltensweisen unabhängig von der eigenen Meinung akzeptieren.</li> <li>- auf die Bedürfnisse anderer adäquat reagieren.</li> <li>- mit Konflikten gewaltfrei umgehen und Schritte zur Deeskalation setzen.</li> </ul> <p><b>2. Rechte und Pflichten im Staat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Prinzipien der Grund- und Freiheitsrechte erklären.</li> <li>- die Wichtigkeit der Menschenrechte anhand historischer und aktueller Ereignisse aufzeigen.</li> <li>- die Missachtung der Menschenrechte verurteilen.</li> <li>- die Rechte und Pflichten der Staatsbürgerinnen bzw. Staatsbürger und Staatsbewohnerinnen bzw. Staatsbewohner erklären.</li> <li>- als selbstbewusste Staatsbürgerinnen bzw. Staatsbürger auftreten, ohne dabei andere Völker, Staaten oder Ethnien zu werten.</li> <li>- die Wichtigkeit des Wahlrechts und seine Umsetzung erkennen.</li> <li>- sich kritisch mit den Programmen politischer Parteien auseinandersetzen.</li> <li>- die Möglichkeiten erkennen, sich an politischen Entscheidungen zu beteiligen, sowie die</li> </ul>	<p>Formen des Zusammenlebens, Ehe und Familie</p> <p>Jugendrecht und Jugendschutz, Rolle des Jugendlichen in der Gesellschaft und globalen Welt</p> <p>gesellschaftliche Vielfalt und Verantwortung, Migration und Integration, Entwicklungshilfe</p> <p>Konflikte und Konfliktsteuerung</p> <p>Grund- und Freiheitsrechte und deren Verletzungen</p> <p>Staatsbürgerschaft: Erwerb, Verlust; Rechte und Pflichten der Staatsbürgerinnen bzw. Staatsbürger und Staatsbewohnerinnen bzw. Staatsbewohner</p> <p>Wahlrecht: Geschichte, Arten und Grundsätze Durchführung der Wahl</p> <p>politische Parteien und ihre Programme, Arten der direkten Demokratie</p> <p>aktuelle politische Ereignisse</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<p>Notwendigkeit einer persönlichen Teilnahme am politischen Geschehen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Landesverteidigung beschreiben und ihre Notwendigkeit zur Absicherung der Demokratie erkennen.</li> </ul> <p><b>3. Medien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Gefahren und rechtlichen Auswirkungen der sozialen Medien beurteilen.</li> <li>- Medien auf ihre Aussagekraft und Verlässlichkeit bewerten und deren Inhalte für die persönliche Meinungsbildung nutzen.</li> </ul> <p><b>4. Das politische System des österreichischen Staates</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die geschichtliche Entwicklung Österreichs seit Beginn des 20. Jahrhunderts erklären.</li> <li>- die historische Entwicklung der näheren Umgebung verbalisieren und reflektieren.</li> <li>- die Elemente des Staates beschreiben.</li> <li>- die Aufgaben des Staates erklären und deren Umsetzung analysieren.</li> <li>- Staats- und Regierungsformen unterscheiden und an Hand von Beispielen erläutern.</li> <li>- die Prinzipien der Bundesverfassung erklären.</li> <li>- den Sinn der Gewaltentrennung im Staat erklären und daraus die Kontrollmechanismen ableiten.</li> <li>- das Rechtssystem des österreichischen Staates in Umrissen erläutern.</li> <li>- in Übereinstimmung mit Normen und Regeln handeln.</li> <li>- die Steuerungsfunktion des Staates und die Auswirkungen auf den einzelnen Bürger erklären.</li> <li>- den Einfluss von Politik, aber auch der Gesellschaft bei der Entstehung eines Gesetzes erklären.</li> <li>- den Gesetzwerdungsprozess beschreiben.</li> <li>- den Umgang mit Ämtern und Behörden im eigenen Bereich umsetzen.</li> <li>- digitale Verwaltungsstrukturen und Plattformen anwenden.</li> <li>- Rechtsmittel gesetzeskonform anwenden.</li> <li>- die Bedeutung der Gemeinde erläutern und ihre Organe und Aufgaben darlegen.</li> </ul>	<p>umfassende Landesverteidigung, Neutralität</p> <p>soziale Medien, Datenschutz und Urheberrecht</p> <p>Exekutive, Legislative, Judikative</p> <p>Staats- und Regierungsformen und deren Vergleich anhand weltpolitischer Ereignisse</p> <p>Prinzipien der Bundesverfassung</p> <p>Gewaltenteilung</p> <p>Grundzüge des österreichischen Rechtssystems</p> <p>Gesetzgebung (Bund, Land)</p> <p>Umgang mit Ämtern und Behörden unter Einbeziehung der Digitalisierung</p> <p>Widerspruch, Einspruch, Berufung</p> <p>Gemeinde (Struktur, Organisation)</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Gerichtsbarkeit von der Verwaltung unterscheiden und diese erklären.</li> <li>- die Arten der Gerichtsbarkeit unterscheiden und erklären können.</li> <li>- einfache rechtliche Problemstellungen des beruflichen und privaten Alltags selbstständig lösen.</li> <li>- rechtliche Rahmenbedingungen für Jugendliche erkennen.</li> </ul>	<p>Bundes- und Landesregierung, Gemeinderat, Verwaltungsverfahren, Bescheid</p> <p>Arten der Gerichtsbarkeit, Gerichtsverfahren, Urteile, Rechtsmittel, Oberste Gerichtshöfe, Volksanwaltschaft, Jugendgerichtsbarkeit</p>
<p><b>5. Berufs- und Interessenvertretungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Sinnhaftigkeit von Interessenvertretungen und der Sozialpartnerschaft erkennen.</li> <li>- die Grundzüge der Genossenschaften erklären.</li> <li>- die land- und forstwirtschaftliche Interessenvertretung erklären und für die eigene Berufsausübung nutzen.</li> <li>- die Zusammenhänge der Agrarpolitik mit anderen Politikfeldern erläutern.</li> </ul>	<p>gesetzliche und freiwillige Interessenvertretungen, Sozialpartnerschaft</p> <p>Genossenschaftswesen</p> <p>Berufsvertretung der Land- und Forstwirtschaft</p> <p>Agrarpolitik</p>
<p><b>6. Österreich im internationalen Kontext</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Entstehung der Europäischen Union und ihre Organe und Aufgaben erklären.</li> <li>- individuelle Chancen und Risiken eines gemeinsamen Europas erkennen, benennen und argumentieren.</li> <li>- die Grundsätze innerhalb der Europäischen Union beschreiben.</li> <li>- die Gemeinsamkeiten und Unterschiede anderer Kulturen wahrnehmen und in Beziehung setzen.</li> <li>- die Europäische Union und ihre Auswirkungen auf Österreich analysieren.</li> <li>- die Auswirkungen der Globalisierung beschreiben und diese kritisch bewerten.</li> <li>- Maßnahmen der europäischen Agrarpolitik benennen und in ihrem Berufsfeld umsetzen.</li> </ul>	<p>Parlament, Rat, Kommission</p> <p>Binnenmarkt, Währungsunion</p> <p>Freiheiten innerhalb der EU</p> <p>Stellenwert Österreichs in der EU</p> <p>Zukunftsstrategien der EU</p> <p>soziale Entwicklungen, Klimafolgen</p> <p>europäische Agrarpolitik, gesetzliche Rahmenbedingungen der gemeinsamen Agrarpolitik (GAP)</p>
<p><b>7. Privatrecht</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundzüge des Familienrechts für die persönliche Lebensplanung ableiten.</li> <li>- rechtliche und soziale Konsequenzen des Erbrechts, insbesondere einer landwirtschaftlichen Betriebsübernahme erläutern.</li> <li>- zwischen Eigentum und Besitz unterscheiden.</li> </ul>	<p>Personen-, Familien- und Erwachsenenschutzrecht</p> <p>Erbrecht, Erbhof</p> <p>Eigentum und Besitz</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rechtsgültige Vereinbarungen treffen.</li> <li>- Verträge auf ihre wesentlichen Inhalte überprüfen.</li> <li>- die Maßnahmen bei sicheren Internetkäufen umsetzen.</li> <li>- das Berufsausbildungsgesetz auf eigene Bedürfnisse anwenden.</li> <li>- Rechte und Pflichten aus einem Lehr- und Arbeitsverhältnis erläutern.</li> <li>- die Leistungen der Sozialversicherung beschreiben.</li> <li>- rechtliche Datenschutzvorgaben umsetzen.</li> </ul>	<p>Sachen- und Schuldrecht, Konsumentenschutzrecht</p> <p>Wohn- und Mietrecht, Pachtvertrag, digitale Geschäftsabwicklung</p> <p>Arbeitsrecht, Berufsausbildungsrecht, Rechte und Pflichten der Arbeitgeberinnen bzw. Arbeitgeber und der Arbeitnehmer bzw. Arbeitnehmerinnen</p> <p>Sozialrecht, Sozialversicherung, Pflege, Wirtschaftsrecht (Datenschutz, Urheberrecht)</p>
<p><b>8. Berufsrelevante Rechtsbereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maßnahmen der österreichischen Agrarpolitik umsetzen.</li> <li>- zuständige Ämter und Behörden nennen.</li> <li>- Aufgaben und Auswirkungen der Raumordnung erläutern.</li> <li>- einen Bauantrag stellen und Baubescheide interpretieren.</li> <li>- das Fachwissen aus anderen Bereichen zur Bewältigung neuer Aufgaben anwenden.</li> </ul>	<p>Agrarpolitik in Österreich</p> <p>Baurecht, Raumordnung</p> <p>Bauordnung</p> <p>Gewerberecht, Marktordnung, Tierschutzgesetz, Landwirtschaftsgesetz, aktuelle rechtliche Bestimmungen, AgrarMarkt Austria (AMA), Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES)</p>

**BEWEGUNG UND SPORT**

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Schülerinnen bzw. Schüler können ...</b></p> <p><b>1. Gesundheit, Bewegungsverhalten, Körperhaltung und Muskulatur, Herz und Kreislauf, Entspannungstechniken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Bedeutung von Bewegung und Sport für die Gesundheit erkennen und erfahren.</li> <li>- durch Bewegung und Sport der eigenen Persönlichkeit Ausdruck verleihen.</li> <li>- Erlebnis und Wagnis in Verantwortung für sich selbst und für andere erfahren.</li> <li>- Gesundheitsbewusstsein entwickeln.</li> <li>- Methoden und Techniken zur Entspannung richtig ausführen.</li> <li>- Bewegung gestalten und darstellen.</li> </ul> <p><b>2. Motorische Grundeigenschaften</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- motorische Grundlagen und sportliche Fertigkeiten entwickeln.</li> <li>- die eigene Wahrnehmungsfähigkeit verbessern, Bewegungserfahrungen erweitern sowie eigene Stärken erkennen.</li> </ul> <p><b>3. Leichtathletik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sportliche Fertigkeiten entwickeln.</li> </ul> <p><b>4. Sportspiele</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gemeinsam handeln, spielen und sich verständigen.</li> </ul> <p><b>5. Weitere Bewegungsfelder und Sportarten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ausgewählte Fitnesstrends und Trendsportarten ausprobieren.</li> </ul>	<p>Auswirkung von Bewegung, Spiel und Sport auf die Gesundheit</p> <p>Stärkung der Persönlichkeit, individuell bevorzugte Bewegungsformen und Sportarten</p> <p>Risiko und Gefahren einschätzen und Maßnahmen zur Gefahrenvermeidung treffen</p> <p>Fitness verbessern</p> <p>Entspannungsübungen, Ausgleichsübungen</p> <p>Gymnastik, Akrobatik, Tanz</p> <p>Ausdauer: Kraftausdauer, Intervall, Kraft: Schnellkraft, Kräftigungsübungen, Schnelligkeit: Reaktionsaufgaben, Beweglichkeit: Gymnastik, koordinative Fähigkeiten: Gleichgewicht, Orientierung</p> <p>Bodenturnen, Geräteturnen, Schwimmen Wintersportarten (Ski alpin und nordisch, Eislaufen ...)</p> <p>Laufen (Kurz-, Mittel-, Langstreckenläufe, Staffel, Hürden, Orientierung, Waldläufe), Weitsprung, Hochsprung, Kugelstoßen</p> <p>spielerische Bewegungshandlungen          Lauf-, Fang-, Reaktions- und Geschicklichkeitsspiele          Ballsportarten (Fußball, Basketball, Volleyball), Badminton, Hockey</p> <p>Umgang mit Fitnessgeräten; Trendsportarten und -spiele, Yoga</p> <p>Der Lehrstoff ist nach den örtlichen Gegebenheiten (Übungsstätten, Landschaft, klimatische und schulorganisatorische Bedingungen) auszuwählen und der</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
	körperlichen Leistungsfähigkeit anzupassen. Vielfältige Angebote motivieren. Jede Möglichkeit des Übens im Freien ist auszunutzen. Auf die richtige Aufeinanderfolge verschiedener Übungen ist zu achten. Theoretische Inhalte sind in Verbindung mit dem Bewegungshandeln zu vermitteln.

**HUMANÖKOLOGIE**

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Schülerinnen bzw. Schüler können ...</b></p> <p><b>1. Ich in der Gemeinschaft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- das eigene Auftreten auf den jeweiligen gesellschaftlichen Kontext abstimmen.</li> <li>- sich im Umgang mit anderen Menschen wertschätzend und achtsam verhalten.</li> <li>- den Wert einer gesunden Lebensführung erkennen und im Leben umsetzen.</li> <li>- sinnvolle Beiträge zum Umweltschutz im Alltag umsetzen.</li> <li>- das eigene Umfeld nach ökologischen Grundsätzen gestalten.</li> <li>- die eigene Lebenswelt in Bezug auf die Lebensqualität reflektieren.</li> <li>- die persönliche Hygiene in Bezug auf die Gesundheit reflektieren.</li> <li>- die allgemeinen Gepflogenheiten der Tischmanieren anwenden.</li> </ul> <p><b>2. Ökologie und Umwelt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Bedeutung der Landschaftspflege und des Naturschutzes auf die Gesellschaft erklären.</li> <li>- den ökologischen Fußabdruck berechnen und reflektieren.</li> <li>- die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung nennen.</li> <li>- Müll trennen und fachgerecht entsorgen.</li> <li>- die Auswirkung von ökonomischen und ökologischen Handlungen auf die Kreislaufwirtschaft anhand eines konkreten Fallbeispiels beurteilen.</li> </ul> <p><b>3. Gesunder und sicherer Arbeitsplatz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maßnahmen für Sicherheit und Unfallschutz treffen und anwenden.</li> </ul>	<p>Umgangsformen</p> <p>Rollenspiele, Medieneinsatz, „Buddy“-System, „Peer“-Ausbildung, Toleranz, empathisches Verhalten, Toleranz</p> <p>Wert des Lebens, Entwicklung und Erziehung, Sucht</p> <p>nachhaltige Gestaltung des eigenen Lebens</p> <p>Umweltschutz und gesetzliche Grundlagen</p> <p>Gemeinschaft, Freizeitgestaltung, Familie, Freunde, Schule, Vereine, Heimat</p> <p>tägliche Körperpflege reflektieren und optimieren</p> <p>Gespräche und gutes Benehmen bei Tisch</p> <p>Naturschutz (Aufgaben und Ziele), Landschaftspflege, Umweltorganisationen</p> <p>Ressourcenverbrauch der Weltbevölkerung</p> <p>gesetzlich relevante Bestimmungen, Müllvermeidung, Müllentsorgung, Strategien zur Müllvermeidung erarbeiten</p> <p>Grundprinzipien von Kreisläufen, z. B. Humuskreislauf, Mängel, Überschüsse, Biodiversität, Kreisläufe in der Natur, Nahrungsketten, Nahrungspyramide, vernetzte Systeme und ihre gegenseitige Beeinflussung</p> <p>Grundregeln der Unfallverhütung, präventive Maßnahmen, Gefahrenunterweisung, R- und S-Sätze, Sicherheitsdatenblätter, Gefahrensymbole</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erste-Hilfe-Maßnahmen durchführen.</li> </ul>	Erste-Hilfe-Grundkurs, Notfalldiagnose und lebensrettende Sofortmaßnahmen
<p><b>4. Ernährung und Gesundheit</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Aufgaben der Nahrung erklären.</li> </ul>	Ernährungsphysiologie
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Bedeutung der Inhaltsstoffe der menschlichen Ernährung erklären.</li> </ul>	Bildung, Einteilung, Aufbau, Vorkommen, ernährungsphysiologische Bedeutung von Bau-, Brenn-, Regler- und Wirkstoffen, bioaktive Substanzen
<ul style="list-style-type: none"> <li>- das eigene Essverhalten reflektieren.</li> </ul>	Faktoren, die das Essverhalten beeinflussen, Handlungsmöglichkeiten abwägen, Nährstoffbedarf
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Symptome von gestörtem Essverhalten beschreiben.</li> </ul>	Essstörungen und Beratungseinrichtungen nennen
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebensmittelhygiene beschreiben und anwenden.</li> </ul>	einfache Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Krankheitserregern
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Lebensmittelkennzeichen erklären.</li> </ul>	Gütesiegel, AMA-Biozeichen, Fair Trade, Gutes vom Bauernhof, Genussregionen, Ursprungsbezeichnungen, Inhaltsstoffe
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen benennen und auswählen.</li> </ul>	Ernährungspyramide, Regionalität, Saisonalität, ökologische und ökonomische Richtlinien, Speiseplan erstellen
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Qualität von Lebensmitteln sensorisch beurteilen.</li> </ul>	Lebensmittelsensorik
<p><b>5. Zusammenleben</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Veränderungen und Vorgänge beim Menschen erkennen und einordnen.</li> </ul>	Schwangerschaft und Geburt, Entwicklungsstufen, Pubertät, Umgang mit Sexualität, Tabuthemen
<ul style="list-style-type: none"> <li>- einfache Betreuungstätigkeiten im familiären Umfeld durchführen.</li> </ul>	Versorgung von Kindern, Eltern und älteren Menschen
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kommunikation beschreiben und analysieren sowie die eigenen sprachlichen Äußerungen reflektieren.</li> </ul>	Arten der Kommunikation, aktives Zuhören, nonverbale Kommunikation
<ul style="list-style-type: none"> <li>- auf die Bedürfnisse anderer adäquat eingehen.</li> </ul>	Bedürfnispyramide, Bedürfnisse erkennen und auf sie reagieren
<ul style="list-style-type: none"> <li>- mit Konflikten gewaltfrei umgehen.</li> </ul>	Konflikte, Formen der Gewalt, Zivilcourage, Führungsstile, Macht, Konfliktlösungsmodelle

**BETRIEBSWIRTSCHAFT UND RECHNUNGSWESEN**

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Schülerinnen bzw. Schüler können ...</b></p> <p><b>1. Einführung in das Rechnungswesen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Aufgaben und den Umfang des betrieblichen Rechnungswesens erklären und die gesetzliche Regelung für das Führen von Büchern nennen.</li> <li>- Informationen über Firmen und Privatpersonen (Grundbuch, Firmenbuch, Gläubigerschutzverbände) beschaffen.</li> <li>- Unternehmen im Sinne des Unternehmensgesetzbuches (UGB) definieren und das Gewerberecht erklären.</li> </ul> <p><b>2. Belegwesen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- eine Rechnung ausstellen und Originalbelege für die Verbuchung vorbereiten.</li> </ul> <p><b>3. Einnahmen-Ausgaben-Rechnung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die gesetzlichen Grundlagen und die Bücher der Einnahmen-Ausgaben-Rechnungen erklären.</li> <li>- ein Kassabuch und Anlageverzeichnis erstellen.</li> <li>- Aufzeichnungen des Eigenverbrauches führen.</li> <li>- mittels Spesenverteiler einen Erfolg ermitteln.</li> </ul> <p><b>4. Doppelte Buchführung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Grundlagen und Voraussetzungen der doppelten Buchführung erklären und anwenden.</li> <li>- einfache Geschäftsfälle anhand von Belegen verbuchen.</li> </ul> <p><b>5. Steuern</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wesentlichen Steuern (Einkommens-, Vor- und Umsatzsteuer, Umsatzsteuer-Zahllast) berechnen und Abgaben erklären sowie die erforderlichen Formulare ausfüllen.</li> <li>- die Einkunftsarten nach dem Einkommensteuergesetz unterscheiden.</li> </ul> <p><b>6. Auflösung eines Unternehmens und Privatkonkursverfahren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- den Ablauf und die Eröffnung von Privatkonkursverfahren beschreiben.</li> </ul>	<p>Buchführungssysteme, Buchführungsgrenzen</p> <p>Belegarten, Belegorganisation, Rechnungsausstellung</p> <p>Kontenarten, Kontenrahmen und Kontenplan</p> <p>Geschäftsfall und Buchungssatz</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>7. Wirtschaftskreisläufe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bedürfnis, Bedarf und Nachfrage erklären und die Bedürfnispyramide darstellen.</li> <li>- Begriffe und Kreislauf der Wirtschaft erklären und Begriffe aus der Wirtschaft (Geld, Inflation, Leistungen des Staates) beschreiben.</li> </ul> <p><b>8. Der Markt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Angebot und Nachfrage, Arten von Märkten, die Preisbildung und Marktformen beschreiben.</li> <li>- die Arbeitsteilung und Globalisierung erklären.</li> <li>- die Säulen der Marktordnung beschreiben.</li> </ul> <p><b>9. Agrarische Unternehmen – Agrarmarkt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die volkswirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft erläutern.</li> <li>- Zahlen, Daten und Fakten zur Landwirtschaft interpretieren.</li> <li>- die Bedeutung von Betriebsdokumenten erläutern und die dafür zuständigen Ämter und Behörden, z. B. AMA-Kontrollen, Biokontrolle etc. nennen.</li> </ul> <p><b>10. Güter- und Leistungserzeugung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- den Begriff Güter erklären, Produktionsstufen und Wirtschaftszweige unterscheiden sowie die Unterschiede der Betriebe erklären.</li> <li>- die Funktionen des Handels erklären.</li> <li>- die Aufgaben und die Ursache des Außenhandels beschreiben.</li> <li>- Aufgaben der Verkehrsbetriebe, Banken, Tourismusbetriebe, land- und forstwirtschaftlichen Betrieben sowie IKT-Betriebe nennen.</li> </ul> <p><b>11. Leistungserstellung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- verschiedene Unternehmensformen beschreiben, Ziele formulieren, Beschaffung, Lagerung, Produktion und Vertrieb anhand der betrieblichen Wertschöpfungskette erklären.</li> <li>- den Geld- und Güterkreislauf sowie das Wirtschaftlichkeitsprinzip erklären.</li> </ul>	<p>Agrarstruktur in Österreich, der EU und der Weltwirtschaft, Agrarhandel, Agrarpolitik (gemeinsame Agrarpolitik)</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>12. Das Geld</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formen und Funktionen des Geldes erklären, Begriffe „Kaufkraft des Geldes“, Geldschöpfung erklären, Binnenwert und Außenwert, Nominalgeldwert und Realgeldwert unterscheiden, den (harmonisierten) Verbraucherpreisindex (VPI, HVPI) erklären, Valuten und Devisen erklären, verschiedene Wechselkurssysteme beschreiben, Ursachen der Inflation, Deflation, Stagflation und die Preis-Lohn-Spirale erklären.</li> <li>- die Sicherheitsmerkmale der Euro-Banknoten und die Rechtslage bei Geldfälschungen nennen.</li> </ul> <p><b>13. Die Zahlung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die unterschiedlichen Zahlungsformen nennen und erklären, die Begriffe IBAN, BIC und die SEPA-Überweisung erklären und eine Zahlungsanweisung ausfüllen und Sicherheitshinweise erklären.</li> <li>- das Girokonto beschreiben sowie den Unterschied zwischen Sparzinsen (Habenzinsen) und Kreditzinsen (Sollzinsen) erklären.</li> <li>- verschiedene gängige Zahlungskarten (Kreditkarten, Bankomatkarten, Prepaid-Karten) und ihre Funktion beschreiben.</li> </ul> <p><b>14. Kapitalveranlagung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- verschiedene Spar- und Anlageformen aufzählen und beschreiben und deren Vorteile und Risiken nennen.</li> </ul> <p><b>15. Bestimmungsgrößen der Volkswirtschaft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- unterschiedliche Wirtschaftssysteme erklären, den Wirtschaftskreislauf darstellen, die Bedeutung der Volkswirtschaftlichen Gesamtrechnung (VGR) sowie der Begriffe Bruttoinlandsprodukt (BIP), Bruttonationaleinkommen (BNE) und die volkswirtschaftliche Wertschöpfungskette erklären.</li> <li>- die Begriffe Wirtschaftswachstum und Volkswirtschaft, Konjunktur und deren Zyklen beschreiben sowie Konjunkturindikatoren benennen.</li> </ul> <p><b>16. Staat und Budget</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die drei Aufgaben des Staates (Allokations-, Verteilungs- und Stabilisierungsfunktion) sowie Einnahmequellen und Ausgaben des Staates, den Begriff „Abgaben“ und Steuern (z. B. Einkommensteuer, Umsatzsteuer) und die Steuerprogression beschreiben</li> </ul>	<p>historische Entwicklung des Geldes (Selbstversorgerwirtschaft – Tauschhandel – moderne Geldwirtschaft)</p> <p>Kaufkraft</p> <p>Banknoten – Sicherheitsmerkmale</p> <p>Einlagensicherung</p> <p>Sparformen, Anleihen, Aktien, Fonds</p> <p>Bevölkerung, Erwerbstätigkeit, Wirtschaftssectoren, Außenhandel</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- den Budgetkreislauf, Budgetdefizit, Budgetüberschuss und ausgeglichener Haushalt, Staatquote und Staatsverschuldung, konjunkturelles und strukturelles Defizit erklären.</li> <li>- Ziele der Wirtschaftspolitik, Fiskalpolitik, Geldpolitik und antizyklischen Konjunkturpolitik beschreiben.</li> </ul> <p><b>17. Außenwirtschaft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Außenhandel und Binnenhandel unterscheiden, die Begriffe Import, Export, Transithandel, Veredelungsverkehr erklären, Zahlungsbilanz und deren Teilbilanzen nennen, Zoll und Handelsbarrieren sowie GATT und GATS beschreiben.</li> <li>- Vor- und Nachteile sowie Auswirkungen der Globalisierung erklären und die bedeutendsten Wirtschaftsmächte und Wirtschaftsblöcke nennen.</li> </ul> <p><b>18. Unternehmerinnen bzw. Unternehmer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Vor- und Nachteile der Selbständigkeit beschreiben, Gründungswille, Geschäftsidee, Möglichkeiten der Gründung und Inhalte des Businessplans beschreiben sowie rechtliche, persönliche und finanzielle Voraussetzungen nennen.</li> <li>- eine SWOT-Analyse durchführen.</li> </ul> <p><b>19. Unternehmensgründung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- den Unterschied zwischen selbstständiger und unselbstständiger Erwerbstätigkeit erklären und die gesetzlichen Vorgaben erläutern.</li> <li>- Kriterien für die Wahl der Rechtsformen sowie deren Vor- und Nachteile beschreiben, juristische und natürliche Personen unterscheiden sowie das Firmenbuch erklären.</li> <li>- den Schutz der eigenen Geschäftsidee (Marken-, Patent-, Urheber-, Musterschutz) beschreiben.</li> <li>- Maßnahmen zur Verhinderung von Korruption sowie den Begriff Compliance erklären.</li> <li>- die Aufgaben des Personalwesens und Rechnungswesens erklären sowie Investitions- und Finanzierungsformen beschreiben.</li> <li>- Innovation als Erfolgsfaktor erkennen.</li> </ul> <p><b>20. Marketing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Grundlagen und die Notwendigkeit des Marketings in der modernen Wirtschaft erklären.</li> </ul>	<p>GATT: Allgemeines Zoll- und Handelsabkommen (General Agreement on Tariffs and Trade), GATS: Allgemeines Abkommen über den Handel mit Dienstleistungen (General Agreement on Trade in Services), OECD, WTO, OPEC, IWF, Weltbank</p> <p>Strengths (Stärken), Weaknesses (Schwächen), Opportunities (Chancen) und Threats (Risiken)</p> <p>Junior Company, Gewerberecht, Sozialversicherung, Arbeitsrecht</p> <p>Ebenen des Marketings (einzelbetrieblich, Marketing-Kooperationen, Vermarktung von Regionen, Marketing durch öffentliche Institutionen)</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die vier Ps im Marketing benennen und erklären und anhand von vorgegebenen Beispielen unterscheiden.</li> <li>- die Schritte von der Produktidee bis zur Markteinführung und den USP erklären.</li> <li>- eine primäre und sekundäre Marktforschung durchführen und Marketingstrategien ableiten sowie die Instrumente des Marketings anwenden.</li> <li>- ein Sortiment gestalten und den Produktlebenszyklus skizzieren.</li> <li>- die AIDA-Regel beschreiben.</li> </ul> <p><b>21. Management, Führung und Organisation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Aufgaben der Unternehmensführung erklären und den Managementkreis sowie Aufbau und Ablauforganisation und Organigramme beschreiben.</li> <li>- Unternehmensziele festsetzen, Managementformen erläutern sowie Aufgaben und Ziele des Managements beschreiben.</li> <li>- Führungsstile bzw. -konzepte zum Führen von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern beschreiben sowie Aufbau- und Ablauforganisation beschreiben.</li> <li>- verschieden Kontrollformen aufzählen und Qualitätsmanagementsysteme beschreiben.</li> </ul> <p><b>22. Businessplan / Betriebskonzept</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Funktionen, Adressaten und Bestandteile eines Firmenkonzepes beschreiben.</li> </ul>	<p>Product, Price, Place, Promotion</p> <p>Unique Selling Proposition (Point)</p> <p>Attention, Information, Desire, Action</p>

**INFORMATIONSTECHNOLOGIE**

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Schülerinnen bzw. Schüler können ...</b></p> <p><b>1. Informationssysteme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hardware-Komponenten und deren Funktionen benennen und erklären.</li> <li>- eine PC-Konfiguration bewerten und beurteilen.</li> <li>- einfache Fehler beheben.</li> <li>- für sich die Arbeitsumgebung einrichten.</li> <li>- Daten verwalten und speichern.</li> <li>- Software installieren und deinstallieren.</li> <li>- unterschiedliche Hilfsquellen nutzen.</li> <li>- Netzwerkressourcen nutzen.</li> <li>- mit einem Smartphone wichtige Dienste (Apps) nutzen.</li> </ul> <p><b>2. Publikation und Kommunikation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mit dem 10-Finger-System schreiben.</li> <li>- Daten eingeben und bearbeiten.</li> <li>- formatieren.</li> <li>- umfangreiche Dokumente erstellen und bearbeiten.</li> <li>- drucken.</li> </ul>	<p>Ein- und Ausgabegeräte, Speichermedien, Kauf eines PCs – Angebote vergleichen</p> <p>Fehlersuche, Funktionsprüfung</p> <p>Kennwort ändern, Desktopeinstellungen, Task-Manager, individuelle Optionen und Einstellungen</p> <p>Dateien und Ordner, Arbeiten mit Laufwerken, Verzeichnissen und Dateien, Dateitypen, Formate, Größen</p> <p>System- und Anwendersoftware, Updates, Apps, Virenschutz, Firewall</p> <p>Programm- und Onlinehilfen, Hilfe-Funktion und Recherchemöglichkeiten (Internet, Handbuch, Foren, FAQs usw.)</p> <p>Daten im Netzwerk finden und verteilen, Drucker im Netzwerk verwenden, Cloud-Services (z. B. Dropbox)</p> <p>Installation von Apps, Informationen abrufen und Daten eingeben, Apps zur Unterstützung und Ergänzung im Unterricht</p> <p>Online- oder Offline-Schreibtrainer</p> <p>Erstellen von Dokumenten, rationelle Eingabe von Texten und Daten – Autotext, Autokorrektur, Dokumentvorlagen, fehlerhafte Eingaben erkennen und korrigieren, Grafiken, Tabellen und Diagramme erstellen und bearbeiten, einfache Bildbearbeitung – verschiedene Bildspeicherformate</p> <p>Zeichenformate, Absatzformate einschließlich Nummerierung und Aufzählungszeichen, Tabulatoren, Tabellen, Umbrüche, Formate übertragen, Formatvorlagen, Kopf- und Fußzeilen, Organigramme, Textfelder</p> <p>Standardschriftstücke und umfangreiche Dokumente, Gliederung und Inhaltsverzeichnis, Beschriftung und Abbildungsverzeichnis, Fußnoten</p> <p>Druckermenü, Papierformate, Druckbereiche</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seriidokumente erstellen.</li> <li>- Präsentationen erstellen.</li> <li>- das Internet sinnvoll nutzen.</li> <li>- E-Mails schreiben und verwalten.</li> </ul>	<p>Seriendokumente erstellen, bearbeiten und ausgeben, Einsatz von Bedingungsfeldern</p> <p>typografische Grundsätze, Layout-Richtlinien, Navigation innerhalb einer Präsentation, Animation und Folienübergänge, Druckausgabe</p> <p>Grundbegriffe: Aufbau, LAN, WAN, Internetzugang, Internetdomänen, Umgang mit Suchmaschinen, Recherchieren – Bewertung von Informationen</p> <p>senden, empfangen, antworten, weiterleiten, Adressbuch, Attachment, Ausdruck, Verteilerlisten, Mails verwalten, Netiquette</p>
<p><b>3. Tabellenkalkulation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Daten eingeben und bearbeiten.</li> <li>- Formatierungen durchführen.</li> <li>- Berechnungen durchführen.</li> <li>- Diagramme erstellen.</li> <li>- ansprechende Layout-Gestaltungen vornehmen.</li> </ul>	<p>Daten rationell eingeben, verschieben, kopieren, sortieren, filtern, suchen und ersetzen, Zeilen-, Spalten- und Zellenbereiche markieren, Daten zwischen Registerblättern kopieren</p> <p>Zahlen, Text und Zellen formatieren, Formate übertragen, Arbeitsblatt formatieren (Zeilen- und Spaltenbreite, ein- und ausblenden, fixieren)</p> <p>Formeln und Funktionen, Berechnungen mit Rechenoperatoren durchführen, Zellbezüge (absolute und relative Zellbezüge), grundlegende Funktionen der Tabellenkalkulation anhand praxisorientierter Beispiele einsetzen (Unternehmensführung, Wirtschaftsrechnen usw.), einfache Entscheidungsfunktionen (Wenn-Funktion)</p> <p>Diagrammtypen, Diagrammtitel und Legende einfügen und ändern, Datenreihen beschriften und formatieren, Diagrammbereiche formatieren, Achsenbeschriftungen</p> <p>Dokumentausgabe, Druckbereiche, Kopf- und Fußzeile, Zeilen- und Spaltenwiederholungen, Seitenumbrüche</p>
<p><b>4. Datenbanken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tabellen, Formulare, Abfragen und Berichte erstellen, ändern und löschen.</li> </ul>	
<p><b>5. Informationstechnologie – Mensch – Gesellschaft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Daten sichern.</li> <li>- IT-Systeme und Daten schützen.</li> </ul>	<p>Backup, Medien zur Datensicherung</p> <p>Passwortsicherheit, digitale Signatur (Anwendungsmöglichkeiten), Internet-Security (Phishing, Hacking usw.)</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- eindeutige Verstöße gegen einschlägige gesetzliche Bestimmungen erkennen.</li>   <li>- zu aktuellen IT-Themen kritisch Stellung nehmen.</li>   <li>- die ergonomischen Grundsätze anwenden.</li> </ul> <p><b>6. Berufsrelevante Anwendungsprogramme</b></p> <p>berufsrelevante Anwendungsprogramme nennen und sinnvoll nutzen.</p>	<p>Datenschutz und Urheberrecht, Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO), Schutz der Privatsphäre, Online-Geschäfte, Lizenzverträge, Shareware, Freeware, Open Source</p> <p>gesellschaftliche Auswirkungen der Informationstechnologie, Scheinwelten und Realbezüge, Suchtverhalten, Web 2.0 (Social Networks, Communitys, Cyber-Mobbing usw.)</p> <p>Ergonomie und Umwelt</p> <p>Anwendungsprogramme für Beruf und Alltag</p>

**MATHEMATIK**

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<p><b>Schülerinnen bzw. Schüler können ...</b></p> <p><b>1. Zahlen und Grundrechnungsarten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Grundrechnungsarten anwenden, sinnvoll runden, Überschlagsrechnungen durchführen und Ergebnisse abschätzen.</li> </ul> <p><b>2. Maßeinheiten und Umwandlungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maßeinheiten zuordnen und umwandeln sowie Verhältnisse von Maßeinheiten abschätzen und Zusammenhänge erklären.</li> </ul> <p><b>3. Brüche und Dezimalzahlen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Grundrechnungsarten mit Brüchen und Dezimalzahlen durchführen.</li> </ul> <p><b>4. Schlussrechnungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schlussrechnungen bestimmen, anschreiben, lösen und die Ergebnisse interpretieren.</li> </ul> <p><b>5. Prozent- und Promillerechnungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Prozent- und Promillerechnung anwenden.</li> </ul> <p><b>6. Verhältnis- und Mischungsrechnungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gleichungen auflösen und Verhältnisrechnungen ausführen.</li> <li>- Verhältnisse bestimmen und Zusammenhänge erklären sowie Mischungen von festen, flüssigen und gasförmigen Stoffen berechnen.</li> </ul> <p><b>7. Flächen- und Körperberechnungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Flächen- und Körperberechnungen durchführen.</li> <li>- Flächen und Körper skizzieren.</li> <li>- den Pythagoreischen Lehrsatz anwenden.</li> </ul> <p><b>8. Maßstab</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gängige Maßstäbe und ihre Bedeutung einordnen und in der Praxis anwenden.</li> <li>- Flächen und Körper maßstabsgetreu zeichnen.</li> <li>- Streckenlängen am Plan und in der Wirklichkeit berechnen.</li> </ul>	<p>Addition, Subtraktion, Multiplikation, Division, Rechengesetze, Zahlen und ihre Darstellung, Dezimalsystem</p> <p>Längen-, Flächen-, Raum-, Massen-, Zeitmaße, Umwandlungsfaktoren</p> <p>Brüche in Dezimalzahlen umwandeln und umgekehrt</p> <p>direktes und indirektes Verhältnis, einfache Kalkulationen</p> <p>Steuern, Skonto, Rabatte</p> <p>Teilungs-, Verhältnis- und Mischungsrechnungen</p> <p>Mischungskreuz, Durchschnittsrechnungen, Anwendungsbeispiele aus den Fachgegenständen</p> <p>Umfang-, Flächen- und Volumenberechnungen</p> <p>Rechteck, Quadrat, Dreieck, Parallelogramm – Raute, Trapez, Kreis – Kreisring, Prisma, Zylinder, Kegel</p> <p>Pythagoreischer Lehrsatz</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<p>- Pläne im Maßstab lesen.</p> <p><b>9. Grafische Darstellungen</b></p> <p>- praxisnahe grafische Darstellungen erstellen, auswerten und interpretieren.</p> <p>- Daten Tabellen erfassen, grafisch umlegen, auswerten und analysieren.</p> <p><b>10. Zins- und Zinseszinsrechnungen</b></p> <p>- die Grundlagen der Zins- und Zinseszinsrechnung anwenden und interpretieren.</p> <p><b>11. Angewandtes Rechnen</b></p> <p>- anwendungsorientierte Aufgabenstellungen aus den jeweiligen Fachgegenständen lösen.</p>	<p>finanzmathematische Grundlagen, Zins- und Zinseszinsrechnung, Tages-, Monats-, Jahreszinsen, Ratenzahlungen, Leasing, Kredite, Kapitalertragssteuer, Querverweis Unternehmensführung</p> <p>praktische Beispiele aus allen Fachgegenständen in Absprache mit den Lehrkräften</p>

**ENGLISCH**

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<p><b>Schülerinnen bzw. Schüler können ...</b></p> <p><b>1. Hören</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hauptaussagen und Einzelinformationen verstehen, wenn in deutlich artikulierter Standardsprache über vertraute Dinge gesprochen wird, denen man normalerweise bei der Arbeit, in der Ausbildung oder der Freizeit begegnet.</li> <li>- auch kurze Erzählungen verstehen.</li> </ul> <p><b>2. Lesen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- unkomplizierten Texten über Themen, die mit den eigenen Interessen und Fachgebieten in Zusammenhang stehen, wichtige Informationen entnehmen.</li> </ul> <p><b>3. An Gesprächen teilnehmen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- eine Reihe einfacher sprachlicher Mittel einsetzen, um die meisten Situationen zu bewältigen, die typischerweise im privaten oder beruflichen Kontext und bei Reisen auftreten.</li> <li>- spontan an Gesprächen über vertraute Themen teilnehmen, die sich auf das alltägliche Leben beziehen (z. B. Familie, Hobbys, Arbeit, Reisen und aktuelles Geschehen).</li> </ul> <p><b>4. Zusammenhängend sprechen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Erfahrungen und Ereignisse im Rahmen des eigenen Interessens- oder Fachgebiets relativ flüssig in unkomplizierter Form beschreiben.</li> </ul> <p><b>5. Schreiben</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- einfache, aber zusammenhängende Texte zu verschiedenen vertrauten Themen aus ihrem Interessens- und Fachgebiet verfassen, wobei einzelne kürzere Teile in linearer Abfolge verbunden werden.</li> <li>- im persönlichen und beruflichen Kontext einfache Informationen von unmittelbarer Bedeutung schriftlich festhalten und dabei deutlich machen, was für wichtig gehalten wird.</li> </ul>	<p>Rolle des Gastes und des Touristen bzw. der Touristin: Begrüßungen, Orientierungshilfen, Quartierbestellung, Verkehr und öffentliche Verkehrsmittel, Restaurant und Einkauf, Freizeitaktivitäten, Arztbesuch, Krankenhaus, Polizei, Behörden, Volks- und Brauchtum, Small Talk</p> <p>Rolle des Gastgebers bzw. der Gastgeberin und der Fremdenführerin bzw. des Fremdenführers: Heimatort, Sehenswürdigkeiten, Landschaft, Politik, Wirtschaft, Kultur, Fremdenverkehr</p> <p>Rolle des Jugendlichen: Persönliche Vorstellung, meine Familie, unser Betrieb, Lebenslauf, Schulsystem, Schultypen, Schulalltag, Internatsleben Vorlage: Europass-Lebenslauf</p> <p>Berufliche Rollen: Betriebsformen und Betriebszweige, Produktionsgebiete, Maschinen und Geräte, Arbeitssicherheit, Tätigkeiten und Arbeitsvorgänge, Umweltschutz und Ökologie, Arbeitsschritte abhängig von der Fachrichtung, Dienstleistungen, betriebswirtschaftliche Begriffe, Betriebsbeschreibung und Präsentation, Verkauf</p> <p>Rolle des Geschäftspartners bzw. der Geschäftspartnerin: Geschäftskorrespondenz (Bestellungen, Anfragen, Auskünfte), Zahlungsverkehr, Stellenbewerbung, Telefongespräche, Export</p> <p>Grammatikstrukturen, die für die Anwendung der Kompetenzen erforderlich sind:</p> <p>adjectives – comparative adverbial phrases of time, place and frequency adverb; adjectives vs. adverbs articles – with countable and uncountable nouns conditionals connecting words expressing cause and effect, contrast etc. countables and uncountables: much/many, how much/how many – quantifiers e. g.: plenty of, a high amount of etc.</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
	<p>gerund – basic  imperatives  intensifiers – too, enough, rather, pretty, quite, little, very, slightly, fairly, really, extremely, absolutely etc.  negations  modals – can/could, might, may, will, probably, must not, must/have to, should, should have/might have etc.  passive, besonders im Hinblick auf Produktionsprozesse  phrasal verbs – common  possessives  prepositions, common and prepositional phrases (place, time and movement)  pronouns: simple, personal, possessive, demonstrative  questions, w-questions (e.g. why, when, where) in present and past, tag-questions  reported speech – basic  tenses: present simple and continuous, past simple and continuous, present perfect, present perfect vs. past simple, future time (will and going to)  to be and to have in all listed tenses  verb und ing/infinitive: like/want/would like  word order</p>

**FACHSPEZIFISCHE BILDUNG****WEINBAU**

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<p style="text-align: center;"><b>Schülerinnen bzw. Schüler können ...</b></p> <p><b>1. Klimakunde</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die klimatischen Voraussetzungen an einem definierten Standort darstellen.</li> <li>- die Daten aus der Wetterstation bzw. Klimatablelle ablesen, bewerten und interpretieren.</li> </ul> <p><b>2. Bodenkunde</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- unterschiedliche Bodenbestandteile und -typen in Österreich beschreiben und bestimmen.</li> <li>- eine Bodenbewertung im Weingarten selbst durchführen.</li> <li>- die Ansprüche der Rebe an Klima, Boden und Lage einschätzen.</li> </ul> <p><b>3. Ökosystem Weingarten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- positive und negative Beispiele von Ökosystemen erkennen bzw. analysieren.</li> <li>- Zeigerpflanzen erkennen.</li> <li>- die Unterschiede zwischen den verschiedenen Bewirtschaftungssystemen und deren wesentlichen Eigenschaften nennen.</li> <li>- Grundlagen der biologischen Wirtschaftsweise erklären.</li> </ul> <p><b>4. Anatomie der Pflanze / der Rebe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- den Aufbau und die Lebensvorgänge der Pflanze beschreiben.</li> <li>- den Unterschied von einjährigen und mehrjährigen Pflanzen erklären.</li> <li>- die einzelnen Organe der Rebe erkennen und ihre Aufgaben erläutern.</li> <li>- die Prinzipien der Züchtung verstehen und Saatgutqualität einschätzen.</li> </ul>	<p>Wetter- und Klimakunde, Klimatypen und Klimazonen in Österreich und international</p> <p>Witterungsschäden und deren Vermeidung, Klimadaten</p> <p>Bodendefinition, Bodenfunktionen, Zusammensetzung von Böden, Bodentypen in Österreich und deren Nutzung</p> <p>Bodenbewertung, Bodenkartierung, Spatenprobe</p> <p>Klima und Bodenfaktoren der Rebe, Standortansprüche von Rebe und Wein</p> <p>Bestandteile eines Ökosystems, natürliches Ökosystem, Agro-Ökosystem</p> <p>Zeigerpflanzen, Lebensraum Weingarten und Umgebung, Beikräuter</p> <p>organisch-biologische, biologisch-dynamische und integrierte Bewirtschaftung</p> <p>Grundlagen, wirtschaftliche Bedeutung, gesetzliche Vorgaben, Verbände und Kontrollverträge, Kennzahlen</p> <p>Aufbau einer Samenpflanze, Keimung, Funktion und Aufbau einer Wurzel, Blätter und Blüten, Wasserhaushalt, Photosynthese</p> <p>Aufbau Spross und Stamm, Kambium, Überwinterungsorgane</p> <p>Reborgane, Entwicklungszyklus</p> <p>Züchtungsziele, Zuchtmethoden, Mendelregeln, gentechnisch veränderte Organismen, Saatgutproduktion, Saatgutqualität, Saatguteigenschaften, Saatmethoden</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die verschiedenen Arten der Rebvermehrung erläutern.</li> </ul>	<p>generative und vegetative Vermehrung, Rebenzüchtung</p>
<p><b>5. Anlage eines Weingartens</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Eigenschaften und Ansprüche der wichtigsten Weiß- und Rotweinsorten sowie Unterlagsreben erklären.</li> </ul>	<p>Anbaueignung-Terroir, Reifeklassen, Empfindlichkeiten bezüglich Krankheiten und Schädlingen, Ertragsleistung, Weintypus, Sortenklassifizierung, Qualitätsweinrebsorten, PIWI (pilzwiderstandsfähige Rebsorten)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Grundlagen der Tafeltraubenproduktion beschreiben.</li> </ul>	<p>Anforderungen an die Tafeltraubenproduktion, wichtige Tafeltraubensorten, spezielle Erziehungssysteme und Kulturführung</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die einzelnen Schritte bei der Pflanzung und Errichtung einer Weingartenneuanlage benennen und in Abhängigkeit der verschiedenen Gegebenheiten die richtigen Maßnahmen durchführen.</li> </ul>	<p>Planung und Berechnung einer Neuanlage, Pflanzvorbereitungen, Geräte zur Bodenbearbeitung und Pflanzung, Unterstützung, Pflanzrecht</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- verschiedene Reberziehungssysteme erkennen und hinsichtlich ihrer Eignung einschätzen.</li> </ul>	<p>Erziehungssysteme</p>
<p><b>6. Rebschnitt</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- den Rebschnitt (Strecker- und Kordonschnitt) fachlich korrekt durchführen.</li> </ul>	<p>Erziehungs- und Erhaltungsschnitt, Schnittgesetze, Vermeidung großer Wunden, Mechanisierung beim Rebschnitt</p>
<p><b>7. Laubarbeiten</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die einzelnen Laubarbeiten fachgerecht durchführen und den Einfluss dieser auf Wachstum und Vitalität, Ertrag, Reife und Traubengesundheit beurteilen.</li> </ul>	<p>Aufgaben der Laubarbeit, Einfluss auf Blatt-Frucht-Verhältnis, Mechanisierung der Laubarbeit, qualitätsverbessernde Maßnahmen integrierter Pflanzenschutz</p>
<p><b>8. Pflanzenernährung und Düngung</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebensvorgänge der Pflanze beschreiben.</li> </ul>	<p>Nährstoffe im Boden und in der Pflanze</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- den Nährstoffkreislauf erklären.</li> </ul>	<p>Nährstoffkreislauf</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nährstoffverfügbarkeit für die Pflanze erklären.</li> </ul>	<p>Nährstoffaufnahme, -verlagerung und Nährstofffunktion im Boden und in der Pflanze</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Wechselwirkungen von Nährstoffen erklären.</li> </ul>	<p>Antagonismus und Synergismus von Nährstoffen</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Mangel- und Überschusssymptome ausgewählter Nährstoffe an der Rebe (Stickstoff, Kalium, Magnesium, Eisen) erkennen.</li> </ul>	<p>Merkmale eines Nährstoffmangels/-überschusses (Symptome an Blättern, Trauben und der Weingartenanlage) inklusive Gegenmaßnahmen</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- eine Bodenprobe ziehen, einen Antrag für eine Untersuchung stellen und die Analyse interpretieren.</li> </ul>	<p>Bodenprobenziehung, Bodenuntersuchungsantrag, Analysezeugnis</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- eine bedarfsgerechte Nährstoffversorgung der Rebe definieren, berechnen und planen.</li> </ul>	<p>Technik der Düngung, Düngervarianten (organisch, mineralisch, Gründüngung), Lagerung von Dünger, Richtlinien, Nährstoffverluste</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>9. Bodenpflege</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Geräte für die Bodenbearbeitung auswählen und die Entscheidung begründen.</li> <li>- eine standort- und bedarfsangepasste Begrünungsmischung erstellen, anbauen und bewirtschaften.</li> <li>- eine Humusbilanz berechnen.</li> <li>- eine Begrünungsmischung und Bodenpflege bei Wiederauspflanzung eines Weingartens einsetzen.</li> </ul> <p><b>10. Traubenausdünnung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Wechselwirkungen zwischen Wachstum und Ertrag sowie vegetativem und generativem Wachstum erläutern.</li> <li>- verschiedene Traubenausdünnungsverfahren fachgerecht anwenden.</li> </ul> <p><b>11. Bewässerungs- und Frostschutzmaßnahmen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vor- und Nachteile verschiedener Bewässerungssysteme aufzeigen.</li> <li>- die Auswirkungen von Trockenstress auf Rebe und Wein beschreiben und Gegenmaßnahmen anführen.</li> <li>- die Entstehung verschiedener Frostarten erklären und Maßnahmen zur Verhinderung von Schädigungen dadurch setzen.</li> </ul> <p><b>12. Pflanzenschutz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- unterschiedliche Pflanzenschutzwirkungen und deren Vor- und Nachteile erklären.</li> <li>- die unterschiedlichen Verhaltensweisen von Pflanzenschutzmittel auf/in der Pflanze sowie unterschiedliche Wirkungsmechanismen beschreiben.</li> <li>- eine fachgerechte Applikationstechnik einsetzen.</li> <li>- Nützlinge, Krankheiten und Schädlinge der Rebe erkennen, deren Bedeutung erläutern und die notwendigen Pflanzenschutzmaßnahmen planen sowie einen Pflanzenschutzplan erstellen.</li> </ul>	<p>Methoden und Wege der Bodenbearbeitung, Auswirkungen der Bodenbearbeitung auf Bodenschutz und Bodenfruchtbarkeit</p> <p>Definition Gründüngung, Zweck und Wege, Mischungspartner</p> <p>Bodenfruchtbarkeit und Humusaufbau</p> <p>Kulturen und Maßnahmen bei Rodung</p> <p>Ausdünnungsmaßnahmen in Junganlagen, Blatt-Frucht-Verhältnis, unterschiedliche Reifeverläufe</p> <p>eine Traube pro Trieb, Traubenhalbierung, Auswirkungen von Traubenausdünnungsmaßnahmen</p> <p>Bewässerungsverfahren, Bewässerungszeitpunkt</p> <p>Auswirkungen von Trockenstress, Einfluss der Bodenpflege und Bewässerungsverfahren</p> <p>unterschiedliche Frostereignisse, Maßnahmen zur Reduktion von Frostschäden</p> <p>Kulturmaßnahmen, mechanisch-physikalische, biologische, biotechnische, chemische Maßnahmen, Pflanzenquarantäne</p> <p>Kontakt, Tiefenwirkung und systemische Wirkung sowie vorbeugende, heilende und austilgende Wirkung, Resistenzmanagement</p> <p>Auswahl von Applikationstechnik Gebläsearten, Düsen</p> <p>Biologie der Nützlinge und Schaderreger, Kennzeichen, Schadbilder und wirtschaftliche Schadensschwellen, Warndienst, Pflanzenschutzkonzept</p>

**KELLERWIRTSCHAFT**

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p style="text-align: center;"><b>Schülerinnen bzw. Schüler können ...</b></p> <p><b>1. Biologische, chemische und physikalische Grundlagen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die biologischen, chemischen und physikalischen Grundlagen nennen und sie für die Weinproduktion sinnvoll einsetzen.</li> </ul> <p><b>2. Die Lese, die Traubenernte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Traubenreife anhand verschiedener Parameter beurteilen.</li> <li>- die wichtigsten Lesevorbereitungen im Keller treffen.</li> <li>- anhand der analysierten Parameter den richtigen Lesezeitpunkt bestimmen.</li> <li>- die Verarbeitungsschritte im Keller während der Lese richtig durchführen.</li> </ul> <p><b>3. Arbeitssicherheit, Reinigung und Desinfektion</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Grundsätze der Arbeitssicherheit im Keller aufzählen.</li> <li>- die wichtigsten Reinigungs- und Desinfektionsschritte im Keller durchführen.</li> </ul> <p><b>4. Traubentransport und -übernahme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Transportmöglichkeiten und deren Unterschiede auf die Qualität nennen.</li> </ul> <p><b>5. Traubenverarbeitung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Möglichkeiten der Traubenverarbeitung nennen und wissen über die Auswirkungen dieser auf die spätere Weinqualität Bescheid.</li> </ul> <p><b>6. Kellereinrichtung – Weißwein</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Kellereinrichtungen aufzählen und wissen über die unterschiedlichen Einsatzmöglichkeiten und Auswirkungen auf die Weinqualität Bescheid.</li> </ul> <p><b>7. Die Mostgewinnung, Pressen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Pressenarten erklären und deren Auswirkungen auf die spätere Weinqualität nennen.</li> </ul> <p><b>8. Mostinhaltsstoffe und Untersuchung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Mostinhaltsstoffe nennen.</li> </ul>	<p>Säuren und Basen, Mikrobiologie</p> <p>der Aufbau der Traube, die Traubenreife</p> <p>Lesevorbereitungen, Lesezeitpunkt</p> <p>Mengenschätzung</p> <p>Durchführung</p> <p>Lesevorbereitungen, Gärgas</p> <p>unterschiedliche Transport- und Übernahmemöglichkeiten</p> <p>schonende Traubenverarbeitung, Maischestandzeit, Ziele, Nutzen, Gefahren, Trockeneis, Kälte, Schwefel</p> <p>Kühlung und Behälter, Pumpen, Schläuche, Armaturen</p> <p>Pressenarten, Pressfraktionen</p> <p>Inhaltstoffe des Mostes</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Analysen durchführen und wissen über die Bedeutung der einzelnen Werte und deren Auswirkung auf die alkoholische Gärung Bescheid.</li> </ul>	Bedeutung und Analyse
<p><b>9. Die Mostbehandlung</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Mostbehandlungsschritte nennen und wissen über die Auswirkungen auf die spätere Mostqualität Bescheid.</li> </ul>	Sedimentation und Flotation, Alkoholerhöhung (Anreicherung), Säureerhöhung oder Säurereduzierung, Enzymeinsatz
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Gründe für mögliche andere Behandlungsmaßnahmen nennen und die wichtigsten Präparate sowie deren Einsatzgebiete anführen.</li> </ul>	Schwefelung, Mostbentonit, Gerbstoffbehandlung, andere Behandlungen
<p><b>10. Trubverarbeitung</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Verfahren der Trubverarbeitung nennen und wissen über die Vor- und Nachteile der einzelnen Methoden Bescheid.</li> </ul>	Verfahren der Trubaufbereitung, Methoden, Vor- und Nachteile
<p><b>11. Die alkoholische Gärung – Grundlagen</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten chemischen Grundlagen zur alkoholischen Gärung nennen.</li> </ul>	chemische Grundlagen
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Faktoren nennen, die die Gärung beeinflussen und wissen über die Auswirkungen auf die spätere Weinqualität Bescheid.</li> </ul>	Arbeitssicherheit – Gärgas
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Hefearten nennen und deren Einfluss auf die Weinqualität erläutern.</li> </ul>	Hefearten, Reinzuchthefer, Spontangärung, Reinzuchthefer-Ansatz
<p><b>12. Die alkoholische Gärung</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- entsprechende Hefen für unterschiedliche Stilistiken von Weinen auswählen.</li> </ul>	chemische Grundlagen, Arbeitssicherheit – Gärgas, Hefearten, Reinzuchthefer, Spontangärung, Reinzuchthefer-Ansatz
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Weine nach Beendigung der Gärung richtig weiterverarbeiten und lagern.</li> </ul>	beeinflussende Faktoren der Gärung, Reinzuchthefer versus Spontangärung
<ul style="list-style-type: none"> <li>- eine angepasste Temperaturführung, je nach Weintyp, Hefe und Gärverlauf beschreiben.</li> </ul>	Gärstockungen und Gärprobleme
<p><b>13. Kellereieinrichtung – Rotwein</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die unterschiedlichen Behälter für die Maischegärung beschreiben.</li> </ul>	Rotweintanks
<ul style="list-style-type: none"> <li>- angepasste Pumpen für die Rotweinerzeugung auswählen und deren Funktion sowie Vor- und Nachteile erklären.</li> </ul>	Pumpen und Behälter, Rotweinerzeugungsverfahren
<p><b>14. Rotweinerzeugung</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Unterschiede des Lesegutes für verschiedene Rotweintypen bestimmen.</li> </ul>	Grundvoraussetzungen
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Farbstabilisierung bei Rotwein erklären.</li> </ul>	Stabilisierung der Farbe, Weinausbau

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<p><b>15. Der biologische Säureabbau (BSA)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die chemischen Vorgänge, die während eines BSA ablaufen, benennen und erklären.</li> <li>- die Anforderungen, die die Bakterien an den Wein stellen, erklären.</li> <li>- die Voraussetzungen, die je nach gewünschter Weinstilistik einen BSA einleiten oder verhindern sollen, erläutern.</li> </ul>	<p>chemische Voraussetzungen, Vor- und Nachteile eines BSA</p> <p>Beginnen und Verhindern des BSA</p>
<p><b>16. Barriqueausbau</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- erklären, wie ein Barriquefass hergestellt wird.</li> <li>- die Auswirkungen der Barriquefasslagerung auf die Sensorik des Weines erkennen.</li> </ul>	<p>Herstellung und Einflüsse des Holzes auf den Wein</p>
<p><b>17. Weinklärung und Filtration</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- unterschiedliche Filtermaterialien benennen und deren Einsatzarten beschreiben.</li> <li>- die unterschiedlichen Filterbauarten beschreiben und erklären.</li> </ul>	<p>Klärung mittels Separator</p> <p>Klärung mittels Filtration, Filtrationsarten</p>
<p><b>18. Weinbehandlung und Stabilisierung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- eine einfache Weinstabilisierung durch Auffüllen der Behälter und Abziehen erklären.</li> <li>- die wichtigsten Schönungen und Stabilisierungen für den Wein benennen und richtig verwenden und einsetzen.</li> <li>- Schönungsansätze richtig berechnen, verwenden und für einen qualitativ hochwertigen Wein das beste Resultat erzielen/auskosten.</li> </ul>	<p>Grundlagen der Weinbehandlung</p> <p>die wichtigsten Weinbehandlungen, Schönungen, Stabilisierungen</p> <p>Schönungsansätze, Auskosten von Ansätzen</p>
<p><b>19. Weinsensorik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Grundgeschmacksrichtungen sensorisch erkennen und beschreiben.</li> <li>- anhand einfacher sensorischer Tests verschiedene Produkte in der Blindverkostung unterscheiden.</li> <li>- einen Wein nach dem COS-System verkosten</li> <li>- über Weinarten, Weinsorten und Weinbaugebiete aus Österreich berichten.</li> </ul>	<p>Grundlagen der Sensorik, Grundgeschmacksrichtungen</p> <p>Weinarten und Weinsorten</p> <p>Verkosten lernen, COS-System (Color, Odor, Sapor)</p> <p>Weinbaugebiete Österreich vertiefend, Wein beschreiben</p>
<p><b>20. Inhaltstoffe des Weines</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Inhaltstoffe des Weines benennen und ihre Bedeutung für die Weinqualität beurteilen.</li> </ul>	<p>die wichtigsten Inhaltstoffe</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<p><b>21. Weinfehler und deren Behandlung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schritte zur Vermeidung von Weinfehlern setzen.</li> <li>- durch den richtigen Einsatz von Weinbehandlungsmitteln Weinfehler beheben.</li> </ul>	<p>häufigste Weinfehler, Vermeidung von Weinfehlern</p> <p>Behebung von Weinfehlern</p>
<p><b>22. Prädikatsweinherstellung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- alle Schritte zur Erreichung eines qualitativ hochwertigen Prädikatsweines benennen und erklären.</li> <li>- einen Prädikatswein produzieren.</li> </ul>	<p>Vorbereitungen, Durchführung der Lese</p> <p>gesetzliche Bestimmungen</p>
<p><b>23. Flaschenfüllung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maßnahmen vor der Füllung richtig setzen.</li> <li>- die gängigsten Fülltechniken benennen und bewerten.</li> </ul>	<p>Maßnahmen vor der Füllung</p> <p>Fülltechnik und Flaschenreinigung, Reinigung und Desinfektion</p>
<p><b>24. Verschlüsse, Flasche und Verpackung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- alle Vorbereitung zur Füllung benennen und nach Wichtigkeit einordnen.</li> </ul>	<p>Flaschenarten und Verschlussarten, Flaschenausstattung und Etikettierung, Verpackung, Automatisierungsmöglichkeiten</p>
<p><b>25. Rechtliche Bestimmungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- alle Maßnahmen der Weinproduktion im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften durchführen.</li> </ul>	<p>österreichisches Weingesetz 2009, Bezeichnungsvorschriften, Kellerbuchführung</p>
<p><b>26. Neue önologische Verfahren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- neue und moderne önologische Verfahren benennen und ihren Einfluss auf die Weinqualität einschätzen.</li> </ul>	<p>Konzentrierungsverfahren, Reduzierung von flüchtigen Säuren im Wein, Alkoholreduzierung</p>
<p><b>27. Qualitätsmanagement, HACCP, Betriebshygiene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualitätsmanagement-Systeme und ihre Grundsätze erklären und im Betrieb einsetzen.</li> </ul>	<p>HACCP-Grundsätze (Hazard Analysis Critical Control Point – Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte), Qualitätsmanagement-Systeme, Betriebshygiene, Lebensmittelsicherheit</p>
<p><b>28. Moderne/neue Weinstile</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- über neue Weinstile berichten und selbst über Machbarkeit entscheiden.</li> </ul>	<p>Maischegärung, Amphorenwein, Natural Wine, schwefelfreie Weine</p>

**LANDTECHNIK**

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<p><b>Schülerinnen bzw. Schüler können ...</b></p> <p><b>1. Grundlagen der Physik und Technik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mit den Maßeinheiten umgehen und rechnen.</li> </ul> <p><b>2. Grundlagen der Elektrotechnik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- elektrische Grundlagen beschreiben und sicherheitsrelevante Fragen für Mensch, Tier und Anlagenteile beantworten.</li> </ul> <p><b>3. Energie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen und Übersicht zu Energieformen nennen.</li> </ul> <p><b>4. Mechanik als Grundlage der Technik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen der Mechanik und Hydraulik erklären.</li> </ul> <p><b>5. Werkzeugkunde und Messinstrumente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Werkzeuge benennen, damit umgehen und ordnungsgemäß verwenden.</li> <li>- die Messinstrumente erklären und richtig damit umgehen.</li> </ul> <p><b>6. Bohren, Schleifen und Schneiden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- den sicheren ordnungsgemäßen Umgang mit den Elektrowerkzeugen beschreiben und diese anwenden.</li> </ul> <p><b>7. Werkstoffkunde</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Unterschiede zwischen Werkstoffen in ihrer Festigkeit, Bearbeitbarkeit und Anwendungsmöglichkeiten erklären.</li> </ul> <p><b>8. Treibstoffe und Schmierstoffe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Treibstoffe in ihrer Verwendungsmöglichkeit erklären</li> </ul>	<p>Maßeinheiten der Technik (SI-Einheiten) und deren Berechnungen und Umrechnungen</p> <p>Volt, Ampere, ohmsches Gesetz, Gleichstrom, Wechselstrom, Drehstrom, elektrische Leistung, elektrische Schutzmaßnahmen, Kabel, Kabeltrommel, Stecker und Dosen, Sicherungen, FI-Schutzschalter etc., Schutzarten elektrischer Betriebsmittel, Elektroschutz</p> <p>Energiegewinnung, die verschiedenen Energieformen (fossile Energieträger, Kernkraft, Wasserkraft, erneuerbare Energieträger etc.) und deren Vor- und Nachteile</p> <p>Hebelgesetz, Leistung, Arbeit, Kraft, Reibung, Wirkungsgrad, Übersetzung, Druck, Flaschenzug</p> <p>Vorstellung, Beschreibung, Arten und Anwendungsbereiche der (Hand-)Werkzeuge (Feilen, Zangen, Schlüssel, Schraubenzieher, Sägen, Reißnadel, Körner etc.)</p> <p>Messschieber, Anschlagwinkel, Lineal, Maßstab</p> <p>Gerätekunde, Bohr-, Schleif- und Schneidverfahren, die verschiedenen Bohr-, Schneide- und Schleifwerkzeuge, Gefahrenhinweise, Schutz- und Sicherheitsausrüstung, Handbohrmaschine, Akkuschauber, (kleiner und großer) Winkelschleifer, Schleifbock</p> <p>Stahlerzeugung, Baustahl, Werkzeugstahl, Nichteisenmetalle, legierter Stahl, Leichtmetalle, Schwermetalle, Holzwerkstoffe, Kunststoffe, Verbundwerkstoffe</p> <p>Benzin, Diesel, Rapsmethylester, reines Pflanzenöl, Bioethanol etc.</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>- anhand einer Bedienungsanleitung die richtigen Schmierstoffe für den Bedarf auswählen.</li> </ul>	Schmierstoffe
<p><b>9. Maschinenelemente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verbindungs- und Bewegungselemente beschreiben und ihre Funktion und Anwendung erklären.</li> </ul>	lösbare Verbindungen, Schrauben, Muttern, Schraubensicherungen, Keile, Federn, Bolzen, Sicherungsstifte, unlösbare Verbindungen, Nieten, Löten, Kleben, Schweißen, Wellen (Gelenkwelle), Lager, Kupplungen, Kettentriebe, Keilriementrieb,, Zahnriemen
<p><b>10. Motor, Motorteile, Bauteile „rund um den Motor“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- den Aufbau unterschiedlicher Motoren erklären und in ihre Anwendungsbereiche einordnen.</li> <li>- die Motorbauteile benennen und deren Verwendung bzw. Aufgaben erklären.</li> </ul>	2-Takt-Motor, 4-Takt-Motor, Dieselmotor, Ottomotor, Kühlung, Schmierung, Luftfilterung, Abgasnachbehandlung, Turbolader, Leistungsdiagramm
<p><b>11. Kleinmotoren und Kleingeräte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Kleingeräte und deren Verwendungsbereiche und Bauteile sowie deren Wartung beschreiben.</li> </ul>	Rückenspritze, Motorsäge, Motorsense, Freischneider, Rasenmäher etc., Aufbau und Wartung, Treibstoffe, Sicherheitsmaßnahmen, Schutzbekleidung
<p><b>12. Traktor, Traktorkomponenten und selbstfahrende Arbeitsmaschinen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Bauteile der Kraftübertragung benennen und in ihrer Funktion und Wirtschaftlichkeit beschreiben.</li> <li>- die Traktorkomponenten benennen und beschreiben sowie deren Verwendung bzw. Aufgaben und Wartung beschreiben.</li> </ul>	Kupplung, Getriebe, Zapfwelle, Bremsen, Räder, hydraulische Anlage, Frontlader, Elektrik, Elektronik, Wartung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
<p><b>13. Digitalisierung in der Technik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sich über aktuelle Entwicklungen und Inventionen in der Technik informieren, diese abwägen und darüber diskutieren.</li> </ul>	Elektro-Traktor, selbstfahrende Steuerungen, Automatisierung, Drohnentechnik, Messebesuche, Prospekte
<p><b>14. Erntetechnik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Erntetechnik in Raumkulturen nennen und in ihren Verwendungsmöglichkeiten, Aufbau, Wartung und Anwendung beschreiben.</li> </ul>	selbstfahrende und gezogene Traubenvollernter, technische Unterstützungsmöglichkeiten bei der Obst- bzw. Traubenernte und deren Funktion, praktische Anwendung und anfallende Wartungsarbeiten, Bedienungs- und Wartungsanleitung
<p><b>15. Bodenbearbeitung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geräte der Bodenbearbeitung ressourcenschonend ankaufen, deren besondere Merkmale nennen, auswählen, instand halten und sicher einsetzen.</li> </ul>	besondere Anforderungen der Bodenbearbeitung in Raumkulturen, Technik und Aufbau der verschiedenen Bodenbearbeitungsgeräte, Bauteile und Funktionsweise, Wartungsarbeiten, Anbau,

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<p><b>16. Anlage, Pflege und Pflanzenschutz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geräte der Weingarten- und Obstanlage, Begrünungsanbau, Laubarbeit, Pflanzenschutz und der Grünraumpflege ressourcenschonend ankaufen, auswählen, instand halten und sicher einsetzen sowie deren besondere Merkmale kennen.</li> </ul> <p><b>17. Düngung und Beregnung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geräte der Düngung ankaufen, auswählen, deren spezielle Merkmale nennen, diese instand halten und sicher einsetzen.</li> <li>- die Bestandteile von einfachen Beregnungs- und Bewässerungsanlagen nennen.</li> </ul> <p><b>18. Kellertechnik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Betriebsanlagen bedienen, deren spezielle Anforderungen nennen und Wartungsarbeiten und einfache Reparaturen sowie Einstellung durchführen.</li> </ul> <p><b>19. Überbetriebliche Mechanisierung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die zur Erledigung der betriebsorganisatorischen Arbeiten notwendigen Maschinen selbst auswählen und erwerben oder diese Arbeiten durch den überbetrieblichen Einsatz von Maschinen und Geräten vornehmen lassen.</li> </ul> <p><b>20. Grundlagen des Bauens</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Merkmale einfacher Betriebsstätten nennen und die Gebäude instand halten.</li> <li>- Ressourcen/Baustoffe in der Betriebstechnik effizient planen.</li> <li>- Bauanträge und Förderungsansuchen ausfüllen.</li> </ul> <p><b>21. Planung von Wirtschaftsgebäuden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Anforderungen an die verschiedenen Gebäude für die Produktion formulieren und Planskizzen herstellen.</li> </ul>	<p>Einsatzbereitschaft, Verschleiß, Einstellung, Bedienungs- und Wartungsanleitung</p> <p>besondere Anforderungen der Laubarbeit, des Pflanzenschutzes und der Grünraumpflege, Neuauspflanzung, Begrünungsanbau in Bezug auf Wein- und Obstbau</p> <p>Technik und Aufbau der verschiedenen Geräte, Bauteile und Funktionsweise, Wartungsarbeiten, Anbau, Verschleiß, Einsatzbereitschaft, Einstellung, Bedienungs- und Wartungsanleitung</p> <p>Bauarten verschiedener Düngerstreuer, Bauteile und Funktionsweise, Wartungsarbeiten, Anbau, Einsatzbereitschaft, Einstellung, Bedienungs- und Wartungsanleitung</p> <p>Bauteile von Beregnungs- und Bewässerungsanlagen, Anlagenplan</p> <p>Technik und Wartung für die Förderung von Trauben, Most und Wein, Betriebsanlagen, Lüftung, Gärsteuerung, Warnanlagen</p> <p>Ernteketten, Maschinenketten erstellen, Ausschreibungskriterien, Maschinengemeinschaften, Maschinenkostenberechnung, Maschinenkauf</p> <p>Wahl des Bauplatzes, Baubiologie, Baustoffe, Stromversorgung, Wasserversorgung, Abfallbeseitigung, einfache Baupläne lesen und erstellen, Wärmedurchgangskoeffizient, Energieausweis</p> <p>Baubehörde, Baurecht, Förderungswesen, landwirtschaftliches Beratungswesen</p> <p>Planungsgrundlage, gesetzliche Bestimmungen, bautechnische Ausführung, Schutz vor Umwelt und Witterungseinflüssen, Raumkonzept, Kellerklima, Planungsbeispiele</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
landwirtschaftliche Nebengebäude planen und einrichten.	Verkostungsraum, Heurigenlokal, Hofwerkstatt, Lagerräume, Hoftankstelle, Lagerhalle, Lagerräume

**OBSTBAU UND OBSTVERARBEITUNG**

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<p><b>Schülerinnen bzw. Schüler können ...</b></p> <p><b>1. Obstbau</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- einen Überblick über Bedeutung und Definition des Intensiv- und Extensivobstbaues geben.</li> <li>- wichtige Inhaltsstoffe und den gesundheitlichen Wert von Obst nennen.</li> <li>- den Aufbau der Obstgewächse sowie die Entwicklung von der Blüte bis zur Frucht wiedergeben.</li> <li>- generative und vegetative Vermehrungsmethoden im Obstbau benennen und erläutern.</li> <li>- Augen- und Reisereredelungsarten nennen und anwenden.</li> <li>- Schnitt und Erziehung der heimischen Obstarten fachgerecht durchführen.</li> <li>- Erziehungsformen im Intensiv- und Streuobstbau beschreiben.</li> <li>- eine Neuanlage planen und die Pflanzung durchführen.</li> <li>- gezielte Bodenpflege, Bewässerung, fachgerechte Düngung, Ausdünnen, Frostschutz- und Pflegemaßnahmen durchführen.</li> <li>- die Fruchtreife beurteilen sowie Ernte-, Lagerungs- und Sortierungsverfahren beschreiben.</li> <li>- die wichtigsten heimischen Obstarten und -sorten erkennen und ihre Eigenschaften und Ansprüche darstellen.</li> <li>- die Unterschiede zwischen konventionellem und biologischem Obstbau nennen und die Herausforderungen im Pflanzenschutz erläutern.</li> <li>- wichtige Krankheitserreger und Schädlinge erkennen und gezielte, integrierte Bekämpfungsmaßnahmen erklären.</li> </ul> <p><b>2. Obstverarbeitung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- verschiedene Obstverarbeitungsprodukte benennen und gesetzliche Rahmenbedingungen zu Produktion und Verkauf erläutern.</li> </ul>	<p>Statistik, Marktberichte, Kennzahlen</p> <p>Inhaltsstoffe; Querverweis zu Humanökologie</p> <p>Organe der Obstgehölze, Befruchtungsverhältnisse, Fruchtentwicklung; Querverweis zu Weinbau</p> <p>generative und vegetative Vermehrungsmethoden, Begriffe</p> <p>Unterlagen, Edelreiser, Voraussetzungen, Werkzeuge, Entstehung eines Baumes</p> <p>Knospen, Triebe, Wuchsgesetze, Kronenformen, Pflanzsysteme, Winter- und Sommerschnitt</p> <p>Erziehung, Kronen, aktuelle Spezialkulturen</p> <p>Marktanalyse, Standortansprüche, Pflanzmaterial, Unterstützung, Schutzmaßnahmen, Maschinen und Geräte; Querverweis auf Landtechnik</p> <p>Pflegemaßnahmen und deren Technik; Querverweis zu Weinbau und Landtechnik</p> <p>Fruchtqualität, Ernte, Technik, Lagerung, Sortierung</p> <p>Kernobst, Steinobst, Beerenobst, Schalenobst, Wildgehölze, Sonderkulturen</p> <p>Begriffe, Produktionsweisen, Nützlinge, Berechnungen, Geräte, Umgang mit Pflanzenschutzmittel; Querverweis zu Weinbau, Mathematik und Landtechnik</p> <p>Gesetze, Codex-Bestimmungen, Kennzahlen, Verordnungen, Steuern</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- die Rohware auf ihre Verarbeitungseignung beurteilen sowie saftartige, weinartige, schnapsartige und sonstige Obstverarbeitungsprodukte herstellen.</li> <li>- Obstverarbeitungsprodukte sensorisch beurteilen und bewerten bzw. kundenorientiert verkaufen.</li></ul>	Mikrobiologie, Verarbeitungstechnologie, önologische Verfahren, Behandlungsmittel; Querverweis zu Kellerwirtschaft  Verkostungsschemata; Querverweis zu Sensorik und Marketing

**UNTERNEHMENSFÜHRUNG WEINBAU**

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<p><b>Schülerinnen bzw. Schüler können ...</b></p> <p><b>1. Agrarische Unternehmen – Agrarmarkt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die volkswirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft, insbesondere des Weinbaus, erläutern.</li> <li>- die Zahlen, Daten und Fakten zur Landwirtschaft interpretieren und Rückschlüsse ziehen.</li> <li>- zuständige Ämter und Behörden sowie Interessenvertretungen sowie deren Aufgaben nennen.</li> </ul> <p><b>2. Kaufvertrag</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wesentlichen Phasen eines Kaufvertrages erklären.</li> <li>- die Rechte und Pflichten im Kaufprozess beschreiben.</li> <li>- erkennen, wer einen Kaufvertrag gültig abschließen darf.</li> <li>- beschreiben, was im Kaufvertrag unbedingt geregelt sein muss.</li> <li>- erklären, unter welchen Voraussetzungen man von einem Vertrag zurücktreten kann.</li> <li>- aufzählen, welche Geschäfte dem Fernabsatzgesetz unterliegen.</li> <li>- erklären, worauf beim Einkauf im Internet geachtet werden soll.</li> <li>- die Besonderheiten im Weinbau nennen und die Abgrenzungen zum Gewerberecht nennen.</li> <li>- die unterschiedlichen Zahlungsformen nennen.</li> </ul> <p><b>3. Grundlagen der Unternehmensgründung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Vor- und Nachteile der Selbstständigkeit nennen und begründen.</li> <li>- eine Geschäftsidee entwickeln und verschiedene Methoden zur Ideenfindung nennen.</li> </ul> <p><b>4. Management, Führung und Organisation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Aufgaben der Unternehmensführung erklären und den Managementkreis sowie Aufbau und Ablauforganisation und Organigramme beschreiben.</li> <li>- mögliche Abteilungen eines Unternehmens und deren Aufgaben nennen und beschreiben.</li> </ul>	<p>Vergleich Österreich – international, Selbstversorgungsgrad</p> <p>Interessenvertretung, AgrarMarkt Austria (AMA), Förderwesen</p> <p>Grundlagen zum Kaufvertrag: Voraussetzungen eines gültigen Kaufvertrages, Phasen beim Kaufen und Verkaufen (Angebot, Auftragsbestätigung, Lieferschein, Rechnung, Zahlung), Bestandteile eines Kaufvertrags, Liefer- und Zahlungsbedingungen</p> <p>Rücktrittsrechte, Probleme und Störungen, Gewährleistungen, Garantie, Produkthaftung und Schadensersatz, Konsumentenschutzgesetz</p> <p>Vertragsabschluss im Fernabsatz und E-Commerce, Online-Shopping</p> <p>zur Vorbereitung auf die Junior Company</p> <p>Produktfindung Junior Company (Analyse und Finden einer Geschäftsidee)</p> <p>Arbeitsteilung im Unternehmen</p> <p>zur Vorbereitung auf die Junior Company</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>5. Bewerbungsgrundlagen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- den Aufbau und Inhalt einer Bewerbung verfassen.</li> <li>- vorbereitende Grundlagen eines Bewerbungsgesprächs aufgreifen.</li> <li>- ein Bewerbungsgespräch führen.</li> <li>- das eigene Bewerbungsgespräch analysieren.</li> </ul> <p><b>6. Marketing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Grundlagen und die Notwendigkeit des Marketings im Fachbereich Wein- und Obstbau erklären.</li> <li>- die 4 Ps im Marketing benennen und erklären und anhand von Beispielen im Wein- und Obstbau unterscheiden.</li> <li>- die Schritte von der Produktidee bis zur Markteinführung und den USP erklären.</li> <li>- Zielgruppen durch Framing definieren.</li> <li>- die AIDA-Regel beschreiben.</li> <li>- ein Sortiment gestalten und den Produktlebenszyklus skizzieren.</li> </ul> <p><b>7. Businessplan und Betriebskonzept</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Funktionen, Adressaten und Bestandteile eines Firmenkonzeptes beschreiben.</li> </ul> <p><b>8. Landwirtschaft versus Gewerbe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Tätigkeiten in einem landwirtschaftlichen Betrieb – speziell in einem Wein- und Obstbaubetrieb – von den Tätigkeiten eines Gewerbebetriebes unterscheiden.</li> <li>- die Grenzen zwischen Landwirtschaft und Gewerbe nennen und Beispiele analysieren und zuordnen.</li> <li>- die Nachteile bzw. Vorteile eines Gewerbebetriebes gegenüber einer Landwirtschaft nennen und verstehen.</li> </ul>	<p>Kleidung, Auftreten, Sprache, Dos and Don'ts</p> <p>Markt (Verkäufer- und Käufermarkt), Marktanalyse, Demingkreis, Aufgaben des Marketings, Marketingstrategie, Marketingziel, Marktforschung</p> <p>Produkt- und Sortimentspolitik, Preis- und Konditionenpolitik, Kommunikationspolitik, Distributionspolitik</p> <p>Unique Selling Proposition, SWOT-Analyse – Strengths (Stärken), Weaknesses (Schwächen), Opportunities (Chancen) und Threats (Risiken), Logogestaltung</p> <p>Framing</p> <p>Attention, Information, Desire, Action</p> <p>Beschreibung des Produktes bzw. der Dienstleistung, Marketingkonzept (Marktforschung, Konkurrenzanalyse, Preisstrategie, Werbestrategie), Organisation des Unternehmens, Rechtsform, Umsetzungsplan, Chancen und Risiken des Unternehmens, Finanzplan</p> <p>Abgrenzung – wo hört die Landwirtschaft auf und wo beginnt das Gewerbe, landwirtschaftliche Nebeneinkünfte</p> <p>Buschenschank, Direktvermarktung – was ist erlaubt und wann brauche ich einen Gewerbeschein?</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<p><b>9. Betrieb und Behörden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die unterschiedlichen Rechtsformen in der Landwirtschaft unterscheiden.</li> <li>- die Vor- und Nachteile der Rechtsformen benennen und verstehen.</li> <li>- die wichtigsten Behörden sowie deren Funktionen und Aufgaben benennen.</li> <li>- den Nutzen von Betriebsdokumenten erläutern und die dafür zuständigen Ämter und Behörden nennen.</li> </ul> <p><b>10. Versicherungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wesentlichsten Versicherungen im Wein- und Obstbau erklären und Versicherungsmeldungen durchführen.</li> </ul> <p><b>11. Steuern</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wesentlichen Steuern und Abgaben erklären und die notwendigen Formulare ausfüllen.</li> <li>- die zutreffenden Aufzeichnungspflichten durchführen.</li> </ul> <p><b>12. Personalkosten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Lohnnebenkosten benennen und wissen, an wen diese abgeführt werden müssen.</li> <li>- eine einfache Gehaltsabrechnung durchführen.</li> </ul> <p><b>13. Kostenrechnung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Fachbegriffe der Kosten- und Leistungsrechnung erklären.</li> <li>- die Bedeutung verschiedener Kosten und deren Einfluss auf das Betriebsergebnis begründen.</li> <li>- mit gegebenen Daten Teil- und Vollkostenrechnungen im Wein- und Obstbau und für Buschenschanken durchführen.</li> <li>- Maschinenkosten berechnen bzw. wissen, wo sie diese finden.</li> <li>- auf Basis der Kostenrechnung unternehmerische Entscheidungen begründen.</li> </ul> <p>einfache Planungsrechnungen auf Basis vorhandener Daten durchführen.</p>	<p>spezielle Rechtsformen für landwirtschaftliche Betriebe</p> <p>Kooperationen, Maschinenring, Maschinengemeinschaften</p> <p>Betriebsdokumente, Einheitswert, Umgang mit Finanzamt und Sozialversicherung</p> <p>Sozialversicherung inklusive Sozialversicherungsoption, Schadensversicherungen, Pflicht- und freiwillige Versicherung</p> <p>FinanzOnline, Besteuerung des Einkommens (Einkommenssteuer, Lohnsteuer, Körperschaftssteuer, Kapitalertragssteuer), Arbeitnehmerveranlagung, Grundsteuer, Grundsteuerzuschläge, Grunderwerbssteuer, Umsatzsteuer – Regelbesteuerung versus Durchschnittssatzbesteuerung: Wann ist ein Wechsel sinnvoll?</p> <p>Grundlagen, Lohnnebenkosten</p> <p>Gehaltsabrechnung</p> <p>Grundlagen, Kostenarten, Kostenstellen, Kostenträgerrechnung, Kalkulationen, Handelsbetrieb und Produktionsbetrieb</p> <p>Deckungsbeitragsrechnung, Rohauf- und Rohabschlag</p> <p>ÖKL-Richtsätze (Österreichisches Kuratorium für Landtechnik und Landentwicklung)</p> <p>Break-even-Point</p>

**PRAKTISCHER UNTERRICHT – PFLANZENBAU UND WEINBAU**

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
<p><b>Schülerinnen bzw. Schüler können ...</b></p> <p><b>1. Klimakunde</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die klimatischen Voraussetzungen an einem definierten Standort darstellen.</li> <li>- die Daten aus der Wetterstation bzw. Klimatabelle ablesen, bewerten und interpretieren.</li> </ul> <p><b>2. Bodenkunde</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- unterschiedliche Bodenbestandteile und -typen in Österreich beschreiben und bestimmen.</li> <li>- eine Bodenbewertung im Weingarten selbst durchführen.</li> </ul> <p><b>3. Ökosystem Weingarten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- positive und negative Beispiele von Ökosystemen erkennen bzw. analysieren.</li> <li>- Zeigerpflanzen erkennen.</li> </ul> <p><b>4. Anatomie der Pflanze / der Rebe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- den Aufbau und die Lebensvorgänge der Pflanze beschreiben.</li> <li>- den Unterschied von einjährigen und mehrjährigen Pflanzen erklären.</li> <li>- die einzelnen Organe der Rebe erkennen und ihre Aufgaben erläutern.</li> <li>- die Prinzipien der Züchtung verstehen und Saatgutqualität einschätzen.</li> <li>- die vegetative Rebvermehrung durchführen.</li> </ul>	<p>die Sorten-/Unterlagswahl an einen vorgegebenen Standort anpassen, die Eignung eines bestimmten Standortes für einen gewünschten Weintyp bestimmen können</p> <p>Klimadaten anhand von Prognosesystemen ablesen und interpretieren können</p> <p>die im Gebiet vorherrschenden Bodentypen erkennen und deren besondere Eigenschaften ansprechen können</p> <p>Durchführung einer Spatenprobe</p> <p>Bestandteile eines Ökosystems im Weingarten erkennen und deren Bedeutung für diesen erklären können</p> <p>Zeigerpflanzen und Beikräuter im Weingarten und Umgebung erkennen und deren Bedeutung erklären können</p> <p>Mikroskopieren von Weinblatt, Zwiebelschale und weiterem Gewebe, Aufbau einer Samenpflanze, Keimungsstadien, Wurzelaufbau, Blätter und Blüten erklären können</p> <p>Aufbau Spross und Stamm, Kambium, Überwinterungsorgane anhand eines Querschnittes erklären</p> <p>die Reborgane erkennen und beschreiben bzw. deren Funktion erklären können, den aktuellen Entwicklungszyklus im Weingarten anhand einer BBCH-Skala bestimmen können (Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft, Bundessortenamt und Chemische Industrie)</p> <p>die Prinzipien der Züchtung anhand der mendelschen Regeln erklären und Saatgutqualität bestimmen können</p> <p>die Holzvorbereitung, Zuschnitt und Lagerung durchführen können, mehrere Veredelungen mittels Omegaschnitt einschließlich</p>

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
<p><b>5. Anlage eines Weingartens</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Eigenschaften und Ansprüche der wichtigsten Weiß- und Rotweinsorten sowie Unterlagsreben erklären.</li> <li>- die einzelnen Schritte bei der Pflanzung und Errichtung einer Weingartenneuanlage benennen und in Abhängigkeit der verschiedenen Gegebenheiten die richtigen Maßnahmen durchführen.</li> <li>- verschiedene Reberziehungssysteme erkennen und hinsichtlich ihrer Eignung einschätzen.</li> </ul> <p><b>6. Rebschnitt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- den Rebschnitt (Strecker- und Kordonschnitt) fachlich korrekt durchführen.</li> </ul> <p><b>7. Laubarbeiten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die einzelnen Laubarbeiten fachgerecht durchführen und den Einfluss dieser auf Wachstum und Vitalität, Ertrag, Reife und Traubengesundheit beurteilen.</li> </ul> <p><b>8. Pflanzenernährung und Düngung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Lebensvorgänge der Pflanze beschreiben.</li> <li>- die Nährstoffverfügbarkeit für die Pflanze erklären.</li> <li>- die Wechselwirkungen von Nährstoffen erklären.</li> <li>- die wichtigsten Mangel- und Überschusssymptome ausgewählter Nährstoffe an der Rebe (Stickstoff, Kalium, Magnesium, Eisen) erkennen.</li> <li>- eine Bodenprobe ziehen, einen Antrag für eine Untersuchung stellen und die Analyse interpretieren.</li> </ul>	<p>Paraffinierung, Packen und Lagerung erzeugen, die Vortreibgegebenheiten und mögliche Probleme beurteilen können, die Rebsortierung anhand der Dreh- und Biegeprobe mit anschließendem Einlagern durchführen können</p> <p>die Anbaueignung und Empfindlichkeiten von verschiedenen Rebsorten sowie die Ertragsleistung im Weingarten beurteilen können</p> <p>die Planung und Berechnung einer Neuanlage inklusive Auszeilung im Weingarten durchführen können, eine Spatenpflanzung durchführen können</p> <p>die wichtigsten Erziehungssysteme (Spalier, Hochkultur, Stockkultur, Lyra, Pergl, Minimalschnitt) unterscheiden sowie Vor- und Nachteile anführen können, das Unterstützungsgerüst für die jeweilige Erziehung errichten und instand halten können</p> <p>einen fachgerechten Erziehungs- und Erhaltungsschnitt unter Vermeidung großer Wunden durchführen können, die Formierung entsprechend der Erziehungsform durchführen können</p> <p>die verschiedenen Laubarbeiten wie Jäten, Einschlaufen, Entgeizen, Triebeinkürzung und Teilentblätterung fachgerecht durchführen können</p> <p>schematische Darstellung der Lebensvorgänge erklären können</p> <p>Nährstoffmängel im Weingarten erkennen können</p> <p>Antagonismus und Synergismus von Nährstoffen anhand der Darstellung im Detail erklären</p> <p>Merkmale eines Nährstoffmangels bzw. Nährstoffüberschusses (Symptome an Blättern, Trauben und der Weingartenanlage) erkennen und Gegenmaßnahmen (analog Pflanzenschutz-Applikation) treffen können</p> <p>eine Bodenprobenziehung durchführen inklusive Bodenuntersuchungsantrag stellen können</p>

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
<ul style="list-style-type: none"> <li>- eine bedarfsgerechte Nährstoffversorgung der Rebe definieren, berechnen und planen.</li> </ul>	<p>die Berechnung des Nährstoffbedarfs selbstständig durchführen können, die Technik der Düngung beschreiben, Düngemittel (organisch, mineralisch, Gründüngung) verwenden und Lagerung von Düngemitteln anhand der Praxis zeigen können</p>
<p><b>9. Bodenpflege</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Geräte für die Bodenbearbeitung auswählen und die Entscheidung begründen.</li> </ul>	<p>die möglichen Auswirkungen des Einsatzes verschiedener Bodenpflegegeräte auf Bodenschutz (Erosion) und Bodenfruchtbarkeit erläutern können, Bedienung der zur Bodenbearbeitung erforderlichen Geräte wie z. B. Mulcher, Grubber, Walze, Zwischenstockräumgerät unter Beachtung einer stockschonenden Anwendung</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- eine standort- und bedarfsangepasste Begrünungsmischung erstellen, anbauen und bewirtschaften.</li> </ul>	<p>eine Abdreprobe durchführen können</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- eine Humusbilanz berechnen.</li> </ul>	<p>die Humusbilanzierung selbstständig durchführen können</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- eine Begrünungsmischung und Bodenpflege vor der Auspflanzung eines Weingartens einsetzen.</li> </ul>	<p>die Aussaat einer Begrünungsmischung einschließlich einer entsprechenden Saatbeet-Vorbereitung durchführen können</p>
<p><b>10. Traubenausdünnung</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- verschiedene Traubenausdünnungsverfahren fachgerecht anwenden.</li> </ul>	<p>Ausdünnungsmaßnahmen in Ertragsanlagen wie z. B. eine Traube pro Trieb, Traubenhalbierung fachgerecht durchführen können</p>
<p><b>11. Bewässerungs- und Frostschutzmaßnahmen</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Entstehung verschiedener Frostarten erklären und Maßnahmen zur Verhinderung von Schädigungen dadurch setzen.</li> </ul>	<p>Auswirkungen von Trockenstress und Frostereignissen erkennen können, Maßnahmen zur Reduktion von Frostschäden (Begrünung, Mulchen, Austriebsverzögerung durch späten Schnitt oder Frostrute) durchführen können</p>
<p><b>12. Pflanzenschutz</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- unterschiedliche Pflanzenschutzwirkungen und deren Vor- und Nachteile erklären.</li> </ul>	<p>die Effekte verschiedener Laubarbeiten auf die Pflanzenschutzwirkung anführen können</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- eine fachgerechte Applikationstechnik einsetzen.</li> </ul>	<p>Applikationsgeräte einstellen und fachgerecht einsetzen, die Gerätschaft reinigen und warten können, unter Beachtung aller Sicherheitsauflagen unter Einsatz der PSA (persönliche Schutzausrüstung)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nützlinge, Krankheiten und Schädlinge der Rebe erkennen, deren Bedeutung erläutern und die notwendigen Pflanzenschutzmaßnahmen planen sowie einen Pflanzenschutzplan erstellen.</li> </ul>	<p>Erkennung von Schadbildern und Bewertung von Schadereignissen, Erstellung eines Spritzplans</p>

**PRAKTISCHER UNTERRICHT – KELLERWIRTSCHAFT**

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
<p><b>Schülerinnen bzw. Schüler können ...</b></p> <p><b>1. Lese und die Traubenverarbeitung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Traubenreife anhand verschiedener Parameter beurteilen.</li> <li>- die wichtigsten Lesevorbereitungen im Keller treffen.</li> <li>- die Verarbeitungsschritte im Keller während der Lese richtig durchführen.</li> </ul> <p><b>2. Kellereinrichtung Weiß- und Rotwein</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Kellereinrichtungen nennen und wissen über deren Reinigung, Wartung sowie Verwendungszweck Bescheid.</li> </ul> <p><b>3. Die Mostgewinnung, Pressen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Pressenarten erklären und wissen über die Inbetriebnahme, Wartung und Gefahren Bescheid.</li> </ul> <p><b>4. Die Mostbehandlung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Mostbehandlungen nennen und durchführen.</li> </ul> <p><b>5. Die alkoholische Gärung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bei einem Most die Gärung einleiten und wissen über die unterschiedlichen Möglichkeiten der Gärung und Beeinflussungsmaßnahmen Bescheid.</li> </ul> <p><b>6. Weinbehandlung und Stabilisierung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Weinbehandlungsmaßnahmen nach der Gärung sowie die richtige Durchführung der Behandlungsmaßnahmen erklären.</li> </ul> <p><b>7. Weinklärung und Filtration</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Klärarten bzw. Filter in der Kellerwirtschaft nennen sowie deren Funktion und Handhabung erklären.</li> </ul>	<p>die Probennahme und die Verarbeitung der 100-Beeren-Probe richtig durchführen können, die Analysen Mostgewicht (°KMW), titrierbare Säure und pH-Wert des Mostes durchführen können, anhand der analysierten Werte den richtigen Lesezeitpunkt festlegen können</p> <p>Gerätewartung und Reinigung der Traubenverarbeitungsgeräte sowie der Tanks durchführen können</p> <p>die Traubenverarbeitung von Weiß-, Rot- und Roseweinen richtig durchführen können</p> <p>die wichtigsten Pumpen, Schläuche, Armaturen und Behälter kennen sowie die richtige Reinigung und Wartung durchführen können, die wichtigsten Rotweingärbehälter kennen sowie über die Anwendung deren Zusatzausrüstung Bescheid wissen</p> <p>den richtigen Pressvorgang durchführen können sowie die Reinigung und Wartung der Pressen durchführen können</p> <p>die wichtigsten Mostbehandlungen richtig durchführen können, Mostvorklärung, Anreicherung richtig durchführen können</p> <p>den richtigen Hefeansatz durchführen können sowie die richtige Temperaturregelung und Kontrollmaßnahmen während der Gärung durchführen können</p> <p>die wichtigsten Behandlungsmaßnahmen (Bentonitschönung, Entsäuerung) richtig durchführen können, die Einsatzmenge anhand von Vorversuchen ermitteln können</p> <p>die wichtigsten Filter in der Kellerwirtschaft kennen, die richtige Handhabung des Schichtenfilters kennen und den Filter für eine Filtration vorbereiten können</p>

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
<p><b>8. Inhaltsstoffe des Weines</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Inhaltsstoffe des Weines nennen sowie die Analysen zu einigen ausgewählten Inhaltsstoffen durchführen.</li> </ul> <p><b>9. Weinsensorik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die verschiedenen Verkostungsschemen erklären..</li> <li>- die wichtigsten Weinefehler/Mängel erkennen.</li> </ul> <p><b>10. Flaschenfüllung/Verpackung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Maßnahmen vor der Füllung beschreiben.</li> <li>- den Umgang mit den gängigsten Füll- und Etikettieranlagen nennen sowie die Reinigung und Wartungsmaßnahmen dieser durchführen.</li> </ul>	<p>die Analyse von titrierbarer Säure, pH-Wert, freiem SO<sub>2</sub>, Bentotest, Zuckerbestimmung sowie eine FTIR-(Fourier-Transform-Infrarotspektrometer)-Analyse durchführen können, anhand der analysierten Werte notwendige Behandlungsmaßnahmen entscheiden</p> <p>Weinbewertungen nach 20 Punkte, 100 Punkte, Rangziffer, Dreieckstests durchführen können</p> <p>die wichtigsten Weinefehler in der Blindverkostung erkennen und über die Behandlung dieser Bescheid wissen</p> <p>die wichtigsten Stabilisierungsmaßnahmen vor der Flaschenfüllung durchführen können</p> <p>eine Flaschenfüllung/Etikettierung mit den gängigsten Geräten durchführen können, die Reinigung und Wartung dieser Geräte durchführen können</p>

**PRAKTISCHER UNTERRICHT – LANDTECHNIK**

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
<p><b>Schülerinnen bzw. Schüler können ...</b></p> <p><b>1. Schutzausrüstung und Sicherheitsmaßnahmen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die passende persönliche Schutzausrüstung (PSA) auswählen und verwenden sowie ausreichende Sicherheitsmaßnahmen einhalten.</li> </ul> <p><b>2. Grundlagen der Elektrotechnik und Elektroschutz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- richtige Schutzmaßnahmen anwenden und beurteilen.</li> <li>- einfache elektrische Bauteile erkennen, zuordnen und bestimmungsgemäß anschließen.</li> <li>- einfache Schaltpläne lesen und umsetzen.</li> </ul> <p><b>3. Werkzeugkunde</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten bzw. gängigen Handwerkzeuge erkennen, mit ihnen umgehen und sie ordnungsgemäß verwenden.</li> </ul> <p><b>4. Messinstrumente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jeweils passende Messinstrumente einsetzen und richtig mit ihnen umgehen und sie ablesen.</li> </ul> <p><b>5. Bohren, Schleifen und Schneiden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mit verschiedenen Elektrowerkzeugen ordnungsgemäß umgehen.</li> </ul> <p><b>6. Maschinenelemente (Verbindungselemente)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Funktionalität von lösbaren und unlösbaren Maschinenelementen beschreiben und deren Ein- und Ausbau bewerkstelligen.</li> </ul>	<p>Sicherheitsvorschriften, Schutzbekleidung und -ausrüstungen sowie Sicherheitsmaßnahmen anwenden</p> <p>elektrische Schutzmaßnahmen kennen und anhand von Schaustücken hantieren bzw. üben</p> <p>Kabel, Kabeltrommel, Stecker und Dosen, Sicherungen, Leitungsschutzschalter, FI-Schutzschalter etc.</p> <p>Traktorelektrik: z. B. am Werkstück „Lichtbalken“ funktionsrichtig anschließen (anhand eines Schaltplanes)</p> <p>Anwendung und Handhabung der Werkzeuge (z. B. Feilen, Zangen, Schlüssel, Schraubenzieher, Sägen, Reißnadel, Körner, Hammer, Meißel etc.), Anfertigen von Werkstücken</p> <p>Messschieber, Anschlagwinkel, Lineal, Maßstab in der Praxis anwenden und ablesen</p> <p>Handbohrmaschine, Ständerbohrmaschine, Akkuschauber, (kleiner und großer) Winkelschleifer, Schleifbock in der Praxis richtig verwenden unter Berücksichtigung und Verwendung der Sicherheitsausrüstung und Schutzbekleidung, Schneid- und Schleifscheiben wechseln, Bohrer wechseln, etc., Verwendung beim Anfertigen der Werkstücke</p> <p>lösbare Verbindungen: Schrauben, Muttern, Schraubensicherungen, Keile, Federn, Bolzen, Sicherungstifte je nach Notwendigkeit und in Größe, Festigkeit etc. richtig verwenden inklusive händisches Gewindeschneiden durchführen; unlösbare Verbindungen: Nieten, Löten, Kleben, Schweißen, Anwenden von Lichtbogenschweißen (Elektrodenschweißen) und Schutzgasschweißen, Schutzbekleidung und Schutzausrüstung anlegen, Gerätekunde</p>

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
<b>7. Motor, Motorteile, Bauteile „rund um den Motor“</b>	in der Praxis, Anfertigen von Übungs- und Werkstücken (z. B. Lichtbalken)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen und Bauteile der gängigsten Verbrennungsmotoren erkennen und deren Funktion erklären.</li> </ul>	2-Takt-Motor, 4-Takt-Motor, Dieselmotor, Ottomotor, Kühlung, Schmierung, Luftfilterung, Abgasnachbehandlung, Turbolader, Ölwanne, Ölmaßstab etc. anhand von Modellen bzw. am Traktor praktisch kennen und beschreiben
<b>8. Kleinmotoren und Kleingeräte</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- richtig verwenden sowie deren Wartung durchführen.</li> </ul>	Verwenden von Rückenspritze, Motorsäge, Motorsense, Freischneider, Rasenmäher etc.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- richtig verwenden sowie deren Wartung durchführen.</li> </ul>	Wartung durchführen, Schutzbekleidung verwenden, Motorsägenkurs
<b>9. Treibstoffe und Schmierstoffe</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Treibstoffe in ihrer Verwendungsmöglichkeit fachgerecht einordnen.</li> </ul>	Treibstoffe wie Benzin, Diesel, Rapsmethylester, reines Pflanzenöl, Bioethanol etc. den richtigen Geräten zuordnen
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schmiermittel, Öle und Fette anhand ihrer Klassifikation und Spezifikation zur Maschinenwartung auswählen.</li> </ul>	Schmiermittel nach Betriebsmittelvorschriften auswählen, auffüllen bzw. nach Betriebsanleitung wechseln sowie fachgerecht entsorgen
<b>10. Traktor, Traktorkomponenten und Traktorwartung</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Traktorkomponenten erkennen und beschreiben.</li> </ul>	Kupplung, Getriebe, Zapfwelle, Bremsen, Räder, hydraulische Anlage, Frontlader, 3-Punkt-Anbau etc. am Traktor bzw. an Modellen (er-)kennen und beschreiben
<ul style="list-style-type: none"> <li>- periodische Kontroll- und Wartungsarbeiten vor Inbetriebnahme oder laut Betriebsanleitung veranlassen bzw. durchführen.</li> </ul>	Traktorwartung am Traktor praktisch beschreiben und „abstrakt“ durchführen, z. B.: Wo und wie führt man bei der Vorderachse einen Getriebeölwechsel durch?
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inspektions- und Wartungsarbeiten rechtzeitig veranlassen bzw. durchführen.</li> </ul>	Fallweise bei praktischem Bedarf wird die Traktorwartung auch tatsächlich durchgeführt
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Landmaschinen ressourcenschonend und verkehrssicher bedienen.</li> </ul>	Lenkerberechtigung erwerben, StVO einhalten, Ladegutsicherung anwenden
<ul style="list-style-type: none"> <li>- moderne Management- und Lenksysteme einstellen und bedienen.</li> </ul>	Lenkhilfen, Lenkautomaten, Vorgewende-Managementsysteme kalibrieren, einstellen und bedienen
<b>11. Bodenbearbeitung</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Geräte der Bodenbearbeitung ressourcenschonend ankaufen, deren besondere Merkmale nennen, und auswählen, instand halten sowie sicher einsetzen.</li> </ul>	besondere Anforderungen der Bodenbearbeitung in Raumkulturen kennen, Technik und Aufbau der verschiedenen Geräte erklären, deren Bauteile und Funktionsweise erkennen, Wartungsarbeiten, Anbau durchführen, Einsatzbereitschaft, Verschleiß und Einstellung überprüfen, Bedienungs- und Wartungsanleitung lesen und anwenden

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
<p><b>12. Anlage, Pflege und Pflanzenschutz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geräte der Weingarten- und Obstanlage, des Begrünungsanbaus, der Laubarbeit, des Pflanzenschutzes und der Grünraumpflege ressourcenschonend ankaufen, auswählen, instand halten und sicher einsetzen sowie deren besondere Merkmale nennen.</li> </ul>	<p>besondere Anforderungen der Laubarbeit, des Pflanzenschutzes und der Grünraumpflege, Neuauspflanzung, Begrünungsanbau in Bezug auf Wein- und Obstbau erkennen und die passenden Geräte auswählen, Technik und Aufbau der verschiedenen Geräte erklären, deren Bauteile und Funktionsweise erkennen, Wartungsarbeiten, Anbau durchführen, Einsatzbereitschaft und Einstellung überprüfen, Bedienungs- und Wartungsanleitung lesen und anwenden</p>
<p><b>13. Düngung und Beregnung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geräte zur Düngung ankaufen und auswählen, deren spezielle Merkmale nennen, sowie diese instand halten und sicher einsetzen.</li> <li>- die Bestandteile von einfachen Beregnungs- und Bewässerungsanlagen nennen.</li> </ul>	<p>Düngerstreuer und deren Bauteile und Funktionsweise erkennen, Wartungsarbeiten, Anbau durchführen, Einsatzbereitschaft und Einstellung überprüfen, Bedienungs- und Wartungsanleitung lesen und anwenden</p> <p>Bauteile von Beregnungs- und Bewässerungsanlagen erkennen und beschreiben, Anlagenplan lesen und skizzieren</p>
<p><b>14. Kellertechnik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Betriebsanlagen bedienen, deren spezielle Anforderungen nennen, und Wartungsarbeiten, einfache Reparaturen sowie eine Einstellung durchführen.</li> </ul>	<p>Anlagen für die Förderung von Trauben, Most und Wein, Betriebsanlagen, Lüftung, Gärsteuerung, Warnanlagen kennen, vergleichen und für den betrieblichen Einsatzzweck passend auswählen</p>
<p><b>15. Grundlagen des Bauens</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Baustoffe und Bauelemente erkennen und ihre Verwendung beschreiben.</li> <li>- einfache Planskizzen, Lagepläne und Schnittdarstellungen aufgrund persönlicher Bedürfnisse oder rechtlicher Anforderungen anfertigen.</li> <li>- Bau- und Förderanträge stellen.</li> </ul>	<p>Baustoffe bewerten, auswählen und den Bedarf ermitteln</p> <p>Baubestand erheben, Raumkonzepte erstellen, besondere Anforderungen einzelner Bereiche berücksichtigen</p> <p>Flächenwidmung überprüfen, Bauanzeige erstellen, Förderantrag ausfüllen</p>

**PRAKTISCHER UNTERRICHT – OBSTBAU**

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
<p><b>Schülerinnen bzw. Schüler können ...</b></p> <p><b>1. Organe, Obstgehölze und Sorten erkennen.</b></p> <p><b>2. Veredlungen durchführen.</b></p> <p><b>3. Schnitt und Erziehung durchführen.</b></p> <p><b>4. eine Junganlage planen und errichten.</b></p> <p><b>5. Ernte, Lagerung und Sortierung durchführen.</b></p> <p><b>6. Pflegemaßnahmen einsetzen.</b></p> <p><b>7. Pflanzenschutz anwenden.</b></p>	<p>die Organe der Obstgehölze erklären, die wichtigsten heimischen Obstgehölze erkennen, die lokalen Obstsorten, speziell beim Apfel, erkennen und bewerten</p> <p>Veredlungsmethoden, speziell den Kopulationsschnitt, durchführen, Arbeiten in der Baumschule, Werkzeuge warten</p> <p>wichtige Erziehungs- und Kronenformen der Bäume und Sträucher kennen, Gesetze des Schnittes und der Erziehung verstehen, Pflanzschnitt, Erziehungsschnitt und Instandsetzungsschnitt durchführen</p> <p>den Standort für seine obstbauliche Eignung beurteilen, eine Neuanlage planen und vorbereiten, Unterstützungsgerüst erstellen, Pflanzung durchführen, Schutzmaßnahmen errichten und einsetzen, Maschinen und Geräte zielgerecht anwenden und warten</p> <p>optimalen Erntezeitpunkt feststellen, Tafelobst ernten, Verarbeitungsobst ernten, Lagermethoden kennen, Obstarten marktgerecht sortieren und verkaufen</p> <p>Bodenpflegemaßnahmen zielgerecht durchführen, fachgerechte Düngungsmaßnahmen setzen, ertrags- und qualitätssteigernde Maßnahmen, insbesondere Bewässerung, Ausdünnen und Grünarbeiten durchführen</p> <p>fachgerechter Umgang mit Pflanzenschutzmittel, integrierte Pflanzenschutzmaßnahmen durchführen, Krankheitserreger, Schädlinge und Nützlinge erkennen, Brühberechnungen und gezielten Mitteleinsatz durchführen</p>

**PRAKTISCHER UNTERRICHT – OBSTVERARBEITUNG**

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
<p><b>Schülerinnen bzw. Schüler können ...</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Obstrohwaren beurteilen.</b></li> <li><b>2. saftartige Produkte erzeugen.</b></li> <li><b>3. weinartige Produkte erzeugen.</b></li> <li><b>4. schnapsartige Produkte erzeugen.</b></li> <li><b>5. sonstige Produkte erzeugen.</b></li> <li><b>6. Obstverarbeitungsprodukte sensorisch beurteilen.</b></li> </ol>	<p>die Rohware auf ihre gezielte Verarbeitungseignung ernten und beurteilen</p> <p>Maschinen und Geräte zum Pressen der Früchte fachgerecht bedienen, Schönungen und Filtration durchführen, Haltbarmachung mittels Pasteurisation und Flaschenfüllung durchführen</p> <p>Maschinen und Geräte in der Kellerwirtschaft bedienen, Maßnahmen zur kontrollierten Vergärung setzen und um Gefahren der Gärung wissen, notwendige Schönungen durchführen, Filtrationsmöglichkeiten anwenden, Flaschenfüllung durchführen</p> <p>Früchte fachgerecht einmaischen, Maischegärung kontrollieren, Anmeldung zum Brennen machen, Destillationsgeräte bedienen, Vor-, Mittel- und Nachlauf abtrennen, Destillate trinkfertig machen, verkaufsgerechte Produkte abfüllen, Liköre erzeugen</p> <p>Vorgänge der Essigproduktion kennen, Produktionsschritte zur Konfitürenerzeugung darstellen, Obst trocknen</p> <p>sensorisch nach vorgegebenen Schemata saftartige, weinartige, schnapsartige und sonstige Produkte verkosten und bewerten</p>



Dieses Schriftstück wurde amtssigniert.  
Hinweise finden Sie unter:

[www.noe.gv.at/amtssignatur](http://www.noe.gv.at/amtssignatur)