

**Lehrplan für die Landwirtschaftliche Fachschule,
Fachrichtung Ländliche Hauswirtschaft**

**I. Abschnitt
Allgemeines Bildungsziel**

Die Fachschule hat die Aufgabe,

- a) die Schüler durch Vermittlung von Fachkenntnissen und Fertigkeiten auf die selbständige Führung eines Haushaltes auf einem Bauernhof, auf die Vertretung des Bauern im Bereich des landwirtschaftlichen Betriebes und auf die Ausübung einer sonstigen verantwortlichen Tätigkeit in der Land- und Hauswirtschaft oder in einem verwandten Beruf vorzubereiten, ihre beruflichen Kombinations- und Veränderungsmöglichkeiten zu verbessern und weitere Berufsorientierung zu vermitteln sowie die Verbundenheit mit dem bauerlichen Berufsstand zu fördern,
- b) den Schülern die Grundlage für den Übertritt in eine dreijährige Sonderform einer höheren landwirtschaftlichen Lehranstalt (mit Reifeprüfung) zu vermitteln,
- c) die Schüler zu demokratisch gesinnten, heimatverbundenen, sittlich und religiös gefestigten und sozial denkenden Staatsbürgern heranzubilden,
- d) die Allgemeinbildung der Schüler zu erweitern und zu vertiefen.

**II. Abschnitt
Allgemeine didaktische Grundsätze**

1. Anknüpfung an die Vorbildung – Einführung in den Unterricht:

Der Unterricht hat auf die in den vorangegangenen Schulen bzw. Schulstufen vermittelten Kenntnisse aufzubauen, welche die Voraussetzung für den Besuch der Landwirtschaftlichen Fachschule bilden. Im Unterricht sind die aus der bauerlichen Erlebniswelt mitgebrachten Erfahrungen zu berücksichtigen. Die Schüler sind unter Bedachtnahme auf ihre unterschiedliche Vorbildung und Leistungsfähigkeit in die Arbeitsweise einer berufsbildenden Schule einzuführen. In allen Unterrichtsgegenständen ist darauf hinzuwirken, daß sich die Schüler sprachlich klar und richtig ausdrücken. In den Gegenständen Deutsch, Englisch und Mathematik können jeweils zwei Leistungsgruppen geführt werden.

2. Rücksicht auf Alter und Eigenart der Schüler:

In der Unterrichtsarbeit sind die geistigen und körperlichen Anlagen sowie die altersgemäßen Interessen zu berücksichtigen.

3. Heimat-, Lebens- und Berufsnähe:

Der Unterricht ist bei ständiger Berücksichtigung des technischen und wissenschaftlichen Fortschrittes berufs- und lebensnah sowie gegenwartsbezogen zu gestalten. Hierbei ist darauf Bedacht zu nehmen, daß Heimat- und Berufsverbundenheit und Weltaufgeschlossenheit einerseits sowie die Achtung vor dem Bewahrenswerten und der Wille zur Neugestaltung andererseits angemessen verknüpft werden. Ziel der gesamten Unterrichtsarbeit ist die Befähigung des Schülers, die Wirklichkeit in Schule und Leben positiv zu bewältigen.

Die Auswahl des Lehrgutes der allgemeinbildenden Unterrichtsgegenstände hat vorwiegend im Sinne der Vermittlung von Grundlagen für den Fachunterricht zu erfolgen.

4. Ganzheitlichkeit (ökologisches Prinzip):

Es sind insbesondere in allen Bereichen des Fachunterrichtes die Lebenskreisläufe und die Beziehungen der Lebewesen untereinander und zu ihrer Umwelt zu berücksichtigen und so die ganzheitliche Schau und das ganzheitliche Denken zu fördern.

5. Anschaulichkeit:

Die Einführung des Schülers in die fachliche Begriffswelt ist durch möglichst anschauliche Darstellung zu unterstützen. Dementsprechend darf im Unterricht das Bildungsgut nicht nur in sprachlicher Form angeboten werden. Zur Schaffung klarer Vorstellungen sind auch sorgfältig ausgewählte Unterrichtsmittel heranzuziehen. Insbesondere sind auch audio-visuelle Unterrichtsmittel einzusetzen.

Durch Lehrausgänge, Lehrfahrten und Bearbeitung von Projekten ist der Kontakt mit der Berufs- und Lebenswirklichkeit herzustellen. Die vermittelten Lehrinhalte sind auszuwerten und zu vertiefen.

6. Selbsttätigkeit und Selbständigkeit:

Das Lernen ist soweit als möglich auf Selbsttätigkeit zu gründen. Geeignete Formen zur Förderung der Selbsttätigkeit im Unterricht sind Einzelarbeit und Gruppenarbeit.

Die Schüler sind zu eigenständigem Denken und objektiver Urteilsfindung anzuleiten. Die Fähigkeit zur Problemerkennung und Problemlösung ist zu entwickeln.

7. Sicherung des Unterrichtsertrages:

Auf die Festigung des erworbenen Bildungsgutes ist besonderer Wert zu legen. Durch sinnvolles Üben, Wiederholen und Anwenden ist der notwendige Bestand an grundlegenden Kenntnissen und Fertigkeiten zu sichern. Diesem Ziel haben erforderlichenfalls Hausaufgaben zu dienen.

Gegebene Aufgaben sind vom Lehrer grundsätzlich zu überprüfen und die Ergebnisse zu besprechen. Leistungskontrollen sind zur Sicherung des Unterrichtsertrages maßvoll und entsprechend dem Fortgang im Unterricht einzubauen.

8. Konzentration der Bildung:

Den Schülern sind die inhaltlichen Zusammenhänge sowohl zwischen den Stoffgebieten eines Unterrichtsgegenstandes als auch zwischen den einzelnen Unterrichtsgegenständen bewußt zu machen. Jede bloße Anhäufung von Einzelwissen ist zu vermeiden. Auf das Fortschreiten des Unterrichtes in anderen Gegenständen ist bei der eigenen Unterrichtsarbeit Bedacht zu nehmen.

9. Praktischer Unterricht:

Im praktischen Unterricht sind die Zusammenhänge zwischen theoretischen Kenntnissen und praktischer Anwendung im Alltag herzustellen. Auf rationelle Arbeitsmethoden und moderne Arbeitstechniken ist Bedacht zu nehmen. Der Unterricht ist in Gruppen durchzuführen. Es ist darauf zu achten, daß jeder Schüler sämtliche vorgesehenen Programme absolviert.

Der Unterricht ist grundsätzlich in folgenden Stufen zu gestalten: Vorzeigen der zu erlernenden Arbeit, richtige Ausführung der Arbeiten durch die Schüler, sodann Übung bis zur Erlangung der erforderlichen Fertigkeit. Besonders die letzte Stufe ist ständig zu überwachen.

Die Schüler sind anzuhalten, während des praktischen Unterrichtes zweckmäßige Kleidung zu tragen und die Unfallverhütungsvorschriften zu beachten. Auf Geschicklichkeit, Sorgfalt, Genauigkeit und Unfallverhütung bei der Durchführung der Arbeiten ist besonderer Wert zu legen.

10. Gelegenheitsunterricht:

Tagesereignisse, die einem Lehrstoffinhalt besondere Aktualität verleihen, sind abweichend von der Lehrstoffverteilung in den Unterricht einzubauen.

11. Gemeinsames Arbeiten:

Es sind die Gelegenheiten wahrzunehmen, die Schüler zur Zusammenarbeit anzuleiten und die Zusammenarbeit zu üben.

12. Methodengerechtigkeit und Methodenfreiheit:

Die Wahl der anzuwendenden Unterrichtsmethoden ist vorwiegend von der sachlichen Struktur des Lehrgutes, vom Entwicklungs- und Leistungsstand der Schüler einer Klasse, vom Ziel des jeweiligen Unterrichtsabschnittes sowie von den schulorganisatorischen und sachlichen Voraussetzungen des Unterrichtes bestimmt.

Bei Beachtung dieser Grundsätze ist die Wahl und Anwendung der Methode frei. Sie beinhaltet eine schöpferische Leistung des Lehrers.

III. Abschnitt Handhabung des Lehrplanes

Der Lehrstoff ist in Kern- und Erweiterungslehrstoff aufgeteilt. Im Kernlehrstoff (K) sind jene Themen bezeichnet, die im Unterricht auf jeden Fall zu behandeln sind; er bezeichnet also den Mindestauftrag für den Lehrer. Die im Erweiterungslehrstoff (E) angeführten Themen sind in der Jahresplanung zu berücksichtigen und können je nach Leistungsfähigkeit der Klasse, Unterrichtsfortgang und Schulschwerpunkte im Laufe des Jahres auch weggelassen werden.

Innerhalb des vom Lehrplan gezogenen Rahmens ist die Auswahl und die zeitliche Verteilung des Lehrstoffes und die Entscheidung für ein bestimmtes Lehrverfahren den Lehrern anheimgestellt.

Zur Abstimmung der Unterrichtsarbeit und zur Sicherung einer sinnvollen Weiterführung des Unterrichtes bei einem Lehrerausfall während des Unterrichtsjahres hat in der Schule für jeden Unterrichtsgegenstand und jede Schulstufe eine ausführliche Lehrstoffverteilung aufzuliegen. Eine derartige Lehrstoffverteilung umfaßt die Lehrstoffeinheiten, die entsprechenden Lernziele und die Angabe der jedenfalls erforderlichen Unterrichtsmittel.

Im Unterrichtsgegenstand „Praktischer Unterricht“ ist anstelle von Lehrzielen ein Fertigkeitenkatalog zu erstellen.

Die Lehrplanautonomie, d.h. die Behandlung von im Lehrplan nicht erwähntem Lehrstoff, kommt in den sogenannten Verfügungsstunden zum Ausdruck.

Die in der Stundentafel ausgewiesenen Verfügungsstunden für den fachtheoretischen Unterricht sind jeweils für ein Schuljahr von der Landesregierung aufgrund eines Antrages der Direktion der Schule einem oder mehreren Unterrichtsgegenständen zuzuteilen. Dieser Antrag hat die Bildungs- und Lehraufgabe und den Lehrstoff in Form der Lehrstoffverteilung zu enthalten. Er hat einem Beschluß des Schulgemeinschaftsausschusses zu entsprechen und ist zusammen mit einer Stellungnahme der Landwirtschaftskammer für Vorarlberg bis spätestens Ende Mai für das kommende Schuljahr der Landesregierung vorzulegen.

Zu den in der Stundentafel ausgewiesenen unverbindlichen Übungen können Programme durchgeführt werden, die spätestens zwei Wochen vor dem beabsichtigten Projektbeginn der Landesregierung zur Genehmigung vorzulegen sind. Der Antrag hat die Bildungs- und Lehraufgabe, den Lehrstoff und die Mindestgruppengröße zu enthalten. In einer Unterrichtsgruppe können Schüler verschiedener Schulstufen und Fachrichtungen zusammengefaßt werden.

IV. Abschnitt
Stundentafel
für die Landwirtschaftliche Fachschule, Fachrichtung Ländliche Hauswirtschaft

Schulstufe	Wochenstunden		
	1.	2.	3.
1. Pflichtgegenstände			
A. Allgemeinbildender Unterricht			
Religion	1	1	1
Deutsch	3	2	2
Englisch	1	1	2
Mathematik	2	1	–
Lebenskunde und Gesundheitslehre	1	1	1
Ökologie und Umweltschutz	2	2	1
Wirtschaftskunde und Marktlehre	1	–	–
Politische Bildung und Landeskunde	1	1	1
Rechtskunde	–	1	2
Maschinschreiben und Textverarbeitung	1	–	–
Informatik	–	2	2
Musische Bildung	1	1	1
Leibesübungen	1	1	1
B. Fachtheoretischer Unterricht			
Ernährungslehre	1	1	2
Kochlehre und Vorratswirtschaft	1	1	–
Haushalts- und Wohnlehre	2	1	–
Wäsche- und Bekleidungskunde	1	1	–
Kinderpflege und Erziehungslehre	1	1	1
Alten- und Krankenpflege	–	1	2
Garten- und Gemüsebau	2	–	–
Pflanzenbau und Nutztierhaltung	1	1	–
Produktveredelung	–	2	2
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen	–	2	2
Marketing	–	2	2
Tourismuswirtschaft	1	2	2
Verfügungsstunden	–	–	2
C. Praktischer Unterricht*	15	11	11
Kochen und Konservieren	x	x	x
Textilverarbeitung	x	x	x
Hauspflege, Heimgestaltung und Werken	x	x	x
Alten- und Krankenpflege	–	x	x
Gästebeherbergung, -betreuung und Servieren	x	x	x
Gartenbau und Landwirtschaft	x	x	x
Verarbeitung, Verwertung und Vertrieb landwirtschaftlicher Produkte	–	x	x

Gesamtwochenstunden	40	40	40
2. Freigegenstände			
Fremdsprache	1	1	1
Gesang	1	1	1
Instrumentalmusik	2	2	2
Maschinschreiben und Textverarbeitung	–	1	1
Informatik	1	1	1
Kochen	–	–	3
Bienenkunde	1	–	–
Pferdewirtschaft	1	2	–
Traktorführerscheinschule	–	2	–
Werken mit verschiedenen Werkstoffen	2	2	2
3. Unverbindliche Übungen			
Leibesübungen	2	2	2
Musische Bildung	1	1	1
Schulspiel und Tanz	2	2	2

4. Pflichtpraktikum

Fremdpraktikum: Das Fremdpraktikum im Ausmaß von 13 Wochen ist zwischen dem zweiten und dritten Unterrichtsjahr in der Zeit von Anfang Juli bis Ende Oktober zu absolvieren.

Das gesamte Unterrichtsausmaß und dessen Aufteilung auf die einzelnen Schulstufen enthält die Verordnung über Organisation und Schulzeit der landwirtschaftlichen Schulen.

* Die Stunden werden entsprechend den Erfordernissen des Lehrplanes, der Jahreszeit und der Lehrzeitanrechnung auf die mit „x“ markierten Fächer aufgeteilt.

V. Abschnitt*

Bildungs- und Lehraufgaben sowie Lehrstoff der einzelnen Unterrichtsgegenstände

* Kernlehrstoff wird mit „K“, Erweiterungslehrstoff mit „E“ abgekürzt.

1.A. Pflichtgegenstände – Allgemeinbildender Unterricht

RELIGION

Der Lehrplan für den Religionsunterricht wird hinsichtlich der Bildungs- und Lehraufgabe sowie des Lehrstoffes und seiner Aufteilung auf die einzelnen Schulstufen von der betreffenden Kirche oder Religionsgemeinschaft erlassen. Er wird gesondert bekanntgemacht.

DEUTSCH

Bildungs- und Lehraufgabe

1. Befähigung zur klaren und richtigen Verwendung der Sprache in Wort und Schrift.
2. Vermittlung der Kenntnisse und Fähigkeiten zur ordentlichen und verständlichen Erledigung des privaten und beruflichen Schriftverkehrs.
3. Befähigung zur mündlichen und schriftlichen Wiedergabe von Gehörtem, Gelesenem und Gesehenem.
4. Ermutigung zur Rede und zur Wechselrede.
5. Förderung des aufmerksamen und sinnerfassenden Lesens.
6. Hinführung zur kritischen Prüfung des Medienangebotes und zur wertvollen Literatur.
7. Bewußtmachung der Gefahren durch sprachliche Verführung.
8. Weckung von Berufsfreude durch Befassung mit bauerlicher Literatur.

Lehrstoff

1. Schulstufe

Mündliche Sprachverwendung:	
Erzählungen	K
Interview und Vorstellungsgespräch	K
Vortrag (Statements, Gedichte, Balladen)	E
Partner-, Gruppen- und Klassengespräch, Rollenspiel	E

Aktives Zuhören	K
Sprechübungen zur Verbesserung der Verständlichkeit	K
Schriftliche Sprachverwendung:	
Ausfüllen von Formularen und Vordrucken	K
Formen und Normen im Schriftverkehr (Ö-Normen)	K
Berichte und Beschreibungen	E
Inhaltsangaben	E
Privater Schriftverkehr (Einladung, Anzeige, Absage, Beileidsschreiben usw.)	K
Stellenbewerbung und Lebenslauf	K
Geschäftsbrief	K
Ablage von Schriftstücken	K
Wiederholung und Übung der wichtigsten Rechtschreibregeln	K
Gebrauch von Nachschlagewerken	E
Lesen und Textbetrachtung:	
Lesetechniken zur raschen Sinnerfassung und Sinnvermittlung	K
Anbahnung eines Textverständnisses für (Jugend-)Literatur, Buchvorstellung	E
Kritische Auswahl aus dem Programmangebot der Medien	E
Lesen landwirtschaftlicher Zeitungen	K
Sprachbetrachtung und Sprachübung:	
Festigung der Grammatikkenntnisse – Grundwortarten, Zeiten	K
Fachausdrücke und Fremdwörter aus dem Bereich der Landwirtschaft	E

Lehrstoff

2. Schulstufe

Mündliche Sprachverwendung:	
Informationen beschaffen, aufbereiten und weitergeben	K
Grundlagen der Argumentation	K
Informationsrede vorbereiten und vortragen	K
Diskussionsführung	E
Schriftliche Sprachverwendung:	
Schriftverkehr im Verein (Einladung, Protokoll u.a.)	K
Geschäftlicher Schriftverkehr (Anfrage, Angebot, Bestellung, Auftragsbestätigung, Liefer- und Gegensein)	K
Zahlungsschriftverkehr	K
Dienstzeugnisse	E
Behebung individueller Rechtschreibschwächen	E
Lesen und Textbetrachtung:	
Lesetechniken zur raschen Sinnerfassung und Sinnvermittlung, Exzerpt	K
Lesen von Zeitungen und Fachzeitschriften, kritische Textanalyse	E
Sprachbetrachtung und Sprachübung:	
Festigung der Grammatikkenntnisse – Indirekte Rede, Aktiv/Passiv	K
Fachausdrücke und Fremdwörter aus der Agrar- und Wirtschaftspolitik	E

Lehrstoff

3. Schulstufe

Mündliche Sprachverwendung:	
Konflikte thematisieren, erkennen und Lösungswege suchen	K
Argumentationstechniken	E
Meinungsrede vorbereiten und vortragen	K
Debatte	E
Fachvortrag	K
Schriftliche Sprachverwendung:	
Geschäftlicher Schriftverkehr (Mängelrüge, Nachfristschreiben, Mahnungen)	K
Leserbrief	K
Schriftverkehr in Rechtsangelegenheiten (Verträge, Testament)	E

Schriftverkehr mit Ämtern, Behörden, Versicherungen	E
Orthographische Sicherung eines Gebrauchswortschatzes	K

Lesen und Textbetrachtung:	
Lesetechniken zur raschen Sinnerfassung und Sinnvermittlung	K
Einführung in die Heimat- und bäuerliche Literatur	K
Einführung in die Literatur für persönliche Anlässe	K
Lesen von Zeitungen und Fachzeitschriften, kritische Textanalyse	E
Sprachbetrachtung und Sprachübung:	
Festigung der Grammatikkenntnisse – Aussagen stilistisch verändern	E
Richtiger Gebrauch von Fachausdrücken und Fremdwörtern	E

ENGLISCH

Bildungs- und Lehraufgabe

9. Befähigung zur mündlichen und schriftlichen Verständigung.
10. Erweiterung des Wortschatzes unter besonderer Berücksichtigung der landwirtschaftlichen Fachsprache.
11. Ermutigung zur Korrespondenz in einer Fremdsprache.
12. Bewußtmachung der Bedeutung der englischen Sprache als Weltsprache.
13. Hinführung zu neuen Informations- und Kommunikationstechniken.
14. Weckung des Verständnisses und Interesses für andere Sprachgemeinschaften und Kulturen.

Lehrstoff

1. – 3. Schulstufe

Festigung, Erweiterung des Wort- und Phrasenschatzes:	
privater Alltag, Umwelt (1. Schulstufe)	K
Tourismuswirtschaft und Landwirtschaft (2. und 3. Schulstufe)	K
Hörverstehen:	
Verstehen von Englisch im direkten Kontakt (Klassengespräch, Medien)	K
Erfassen der wesentlichen Inhalte durch regelmäßige Hörübungen	K
Sprechen:	
Informationen erfragen und geben	K
Gebrauch der internationalen Lautschrift	E
Übung des Wortschatzes im Nachsprechen	E
Leseverstehen:	
Detail- und Globalverstehen einfacher Texte und Textsorten	K
Lautes Lesen zur Schulung der Aussprache und zum Einprägen der Beziehung Schriftbild/Aussprache	E
Selbständiges Arbeiten mit dem zweisprachigen Wörterbuch	E
Schreiben:	
Abfassung, Übersetzung privater und berufsbezogener Mitteilungen und Briefe	K
Wiederholung der Grundgrammatik für die Bedeutungserfassung und Ausdruckssicherheit:	
word order, noun, verb, adjectiv, tenses (1. Schulstufe)	K
tenses, modals (2. und 3. Schulstufe)	K
Festigung grammatikalischer Grundlagen (1. Schulstufe)	K
Festigung grammatikalischer Grundlagen (2. und 3. Schulstufe)	E

MATHEMATIK

Bildungs- und Lehraufgabe

15. Festigung und Vertiefung der Befähigung, rechnerische Probleme in den anderen Fachgegenständen, im Berufsleben und im Haushalt lösen zu können.
16. Beherrschung grundlegender geometrischer Kenntnisse und Fertigkeiten mit Betonung der Ausbildung des räumlichen Vorstellungsvermögens.
17. Förderung des Abstraktionsvermögens.

18. Erziehung zum wirtschaftlichen Denken sowie zur sorgfältigen und systematischen Arbeit.

Lehrstoff

1. Schulstufe

Arithmetik:

Rechnen mit rationalen Zahlen	K
Rechnen mit positiven und negativen Zahlen	E
Nichtdekadische Zahlensysteme, irrationale Zahlen	E
Potenzen	E
Einheiten für Längen, Flächen, Volumen und Massen – Umwandlungen	K
Zeit- und Winkelmaße, physikalische Maße	E
Mittelwertberechnungen	K
Grundbegriffe der Statistik, statistische Darstellungen	E
Verhältnisse und Proportionen	E
Einfache Schlußrechnungen	K
Zusammengesetzte Schlußrechnungen	E
Teilungs- und Mischungsrechnungen	K
Prozent- und Promillerechnungen	K
Zinsrechnungen	E
Einfacher Umgang mit Termen, Gleichungen und Ungleichungen	E

Rechenhilfsmittel:

Taschenrechner – sinnvolle Verwendung, sinnvolle Genauigkeit	K
Taschenrechner – optimaler Umgang	E
Tabellen, Schätz- und Meßwerte, Überschlagsrechnungen	E
Tabellenkalkulation – Arbeiten mit Formeln und einfachen Bezügen	E
Computer – Anwendungsaufgaben	E

Geometrie:

Umfang und Fläche einfacher ebener Figuren	K
Eigenschaften der Flächen und Körper	E
Berechnung von Kreisteilen	E
Anwendung des pythagoräischen Lehrsatzes	K
Höhen- und Kathetensatz	E
Oberflächen und Volumen von Prismen und Spitzkörpern	K
Oberflächen und Volumen von Kugeln, Kegel- und Pyramidenstümpfen	E
Koordinatensystem	E
Maßstäbliches Zeichnen	E

Lebenspraktische und berufsbezogene Anwendungsaufgaben:

Grundbegriffe des kaufmännischen Rechnens	K
Anwendungsbeispiele aus den Fach- und Praxisbereichen	E

Lehrstoff

2. Schulstufe

Arithmetik:

Zins- und Zinseszinsrechnungen	K
Endwert regelmäßiger Einzahlungen	K
Barwertberechnungen	E
Tilgungspläne	E
Rechnen mit Variablen und Termen, Gleichungen	E
Gleichungen mit zwei Variablen, Gleichungen mit Potenzen, lineare Optimierung	E
Funktionen	E

Rechenhilfsmittel:

Tabellenkalkulation – Formeln und Bezüge	K
Computer – Anwendungsaufgaben, statistische Darstellungen	K
Automatisierung und Optimierung von Rechenvorgängen	K

Geometrie:

Maßstäbliches Zeichnen	K
Einfaches geometrisches Zeichnen	E

Wiederholung und Vertiefung im Bereich der ebenen und räumlichen Geometrie	E
Winkelfunktionen	E
Erweiterte Anwendungsbeispiele aus den Fach- und Praxisbereichen	E

LEBENSKUNDE UND GESUNDHEITSLEHRE

Bildungs- und Lehraufgabe

19. Vermittlung von Kenntnissen über den Bau und die Funktionen des menschlichen Körpers.
20. Bewußtmachung der Bedeutung der Gesundheit von Körper und Seele.
21. Erziehung zur gesunden, sinnvollen und freudvollen Lebensführung und -gestaltung.
22. Hinführung zur gesellschaftlich geforderten Körperpflege.
23. Darstellung der vielfältigen Lebensprobleme und der Notwendigkeit, Selbstkompetenz zu entwickeln.
24. Befähigung zur beruflichen Lebensgestaltung und zum Leben in der Gesellschaft.
25. Vertiefung einer orientierunggebenden Wertordnung und Erziehung zum sozialen Verhalten.
26. Befähigung zur sinnvollen Gestaltung der Freizeit.
27. Bewußtmachung der Geschlechtlichkeit des Menschen und Vermittlung von Hilfen für die positive Gestaltung des Sexuallebens und des Ehe- und Familienlebens.
28. Bewußtmachung der Bedeutung des partnerschaftlichen Zusammenlebens in Ehe, Familie und Gesellschaft.

Lehrstoff

1. Schulstufe

Gesundheitslehre:

Bau und Funktion des Körpers	K
Körperhygiene	K
Erhaltung der Gesundheit durch richtige Lebensweise	K
Gefährdung der Gesundheit durch Genußmittel und Drogen	K
Häufige Krankheiten, Vorbeugungsmaßnahmen	E
Erste Hilfe, Hausapotheke	K

Körperpflege und Darstellung der eigenen Person:

Körperreinigung, Körperhaltung, Kleidung	K
--	---

Verhalten in der Gemeinschaft:

im privaten und familiären Bereich	K
in der Schul- und Internatsgemeinschaft	K
im öffentlichen Bereich	K
Jugendschutz, Jugendgesetz	K

Freizeit:

Freizeitschaffung und -gestaltung	K
Zeitbegriff und Bedeutung des Innehaltens	E
Wert der Jugendgemeinschaften	K
Brauchtumpflege	E
Feste und Feiern in der Familie	K

Medien:

Arten, sinnvolle Nutzung	E
--------------------------	---

Lebensbereich Schule:

Lernen lernen	K
Freizeitgestaltung in der Internatsschule	K

Geschlechtserziehung:

Biologische Grundlagen der Geschlechtlichkeit	K
---	---

Lehrstoff

2. Schulstufe

Geschlechtserziehung:

Körperliche und seelische Entwicklung des Menschen	K
Verantwortungsvoller Umgang mit der Sexualität	K

Selbstfindung, Begriff „Liebe“ E

Entwicklung des Menschen:

Anlagen K

Charaktereigenschaften K

Entwicklungsstufen von der Kindheit bis zum Erwachsenenalter E

Gebrauch der Freiheit, Verantwortung für das eigene Leben E

Der Mensch in der Familie:

Bedeutung der Ehe, Partnerwahl, Ehevorbereitung K

Familienplanung, Familiengründung, Mitverantwortung K

Kultur in Haus und Familie E

Der Mensch im Beruf und öffentlichen Leben:

Bedeutung der Arbeit für den Menschen K

Berufsbilder K

Berufswahl K

Anforderungen durch das Berufsleben E

Grundfunktionen des Bauerntums K

Vor- und Nachteile des bürgerlichen Berufes K

Vorbereitung auf die Berufstätigkeit als Bäuerin K

Lehrstoff

3. Schulstufe

Der Mensch in der Familie:

Bedeutung und Funktionen der Familie K

Familienformen K

Familie als Kulturträger K

Gestaltung des Familienlebens K

Frau in Familie, Gesellschaft und Beruf E

Der Mensch als Gesellschaftswesen:

Aufgabe und Funktion der Gesellschaft K

Teilnahme am gesellschaftlichen Leben und Mitgestaltung desselben K

Verantwortung für die Gesellschaft K

Strömungen und Tendenzen K

Dritte-Welt-Problematik E

Wertevermittlung:

Sinn des Lebens, Grundwerte, Wertordnungen, Lebensbedürfnisse K

Persönlichkeitsentwicklung:

Reifung als lebenslanger Prozeß K

Selbst- und Fremderziehung K

Gesundheit der Seele:

Gefahren, Nöte K

Vorbeugung, Pflege K

ÖKOLOGIE UND UMWELTSCHUTZ

Bildungs- und Lehraufgabe

29. Bewußtmachung der Stellung des Menschen in der Schöpfung, seiner Macht und seiner Ohnmacht, seiner Bedürfnisse und der Möglichkeiten der Bedürfnisbefriedigung sowie seiner Verantwortung.

30. Vermittlung des Grundwissens der Ökologie.

31. Befähigung zur ökologisch richtigen Dienstbarmachung der Grundlagen allen Lebens.

32. Motivation zur ökologisch richtigen Gestaltung der Umwelt und zum konkreten Lebensschutz.

33. Bewußtmachung der gegebenen und soweit absehbar auch der künftigen Gefahren für die Lebensgrundlagen und Lebewesen einschließlich des Menschen.

34. Befähigung zum aktiven, konkreten Umweltschutz im Bereich der Haus- und Landwirtschaft.

35. Erziehung zur rücksichtsvollen und pfleglichen Beanspruchung der Lebensgrundlagen.

36. Vermittlung der Kenntnisse über Umweltschutzeinrichtungen und -instrumente.

Lehrstoff

1. Schulstufe

Allgemeine Ökologie:	
Einführung in die Ökologie, Begriffe	K
Entwicklung des Lebens	K
Grenzen des Wachstums	E
Ökosystem, seine Elemente und Funktionsmechanismen	K
Nahrungspyramide und Stoffkreisläufe	K
Energiefluß im Ökosystem	K

Mensch und Umwelt:

Bedeutung von Boden, Luft, Wasser, Landschaft, Pflanzen, Tieren und Mitmenschen für das Leben des einzelnen Menschen	K
--	---

Lehrstoff

2. Schulstufe

Stellung des Menschen im Ökosystem	K
Beweggründe menschlichen Handelns	K
Willensfreiheit und Gewissen	E
Verantwortung für künftige Generationen, Fehlhaltungen	K
Langfristigkeit und Ganzheitlichkeit	K
Globale Vernetzung, Dritte Welt	E

Gefahren und Schutzmaßnahmen für die Lebensgrundlagen:

Boden, Luft, Wasser, Landschaft, Pflanzen, Tiere, Nahrung, Wohn- und Arbeitsplatz, geistiges Umfeld	K
Ökologisch verträgliche Energieversorgung	K
Abfallentsorgung	K

Lehrstoff

3. Schulstufe

Umweltrecht	K
Umweltverträglichkeitsprüfung	K
Umweltschutzbehörden und -organisationen	K

Der ökologisch richtig gestaltete Bauernhof:

Hofstelle	K
Wohnbereich	K
Wirtschaftsbereich	K
Flurbereich	K

Das ökologisch richtig gestaltete Dorf:

Raumordnung und Raumplanung	E
Flurbepflanzung	E
Dörfliche Infrastruktur	E

WIRTSCHAFTSKUNDE UND MARKTLEHRE

Bildungs- und Lehraufgabe

37. Vermittlung von Kenntnissen über Wesen, Grundlagen und Grundbegriffe der Wirtschaft und des Marktes.
38. Bewußtmachung der Zusammenhänge zwischen der Landwirtschaft und der übrigen Wirtschaft sowie zwischen den Volkswirtschaften (europäische Wirtschaft, Weltwirtschaft).
39. Erziehung zum ökonomischen Denken und Handeln unter Berücksichtigung ökologischer Erfordernisse.
40. Weckung des Interesses am Wirtschafts- und insbesondere am Marktgeschehen.
41. Befähigung zur Beobachtung der Wirtschaftsabläufe und der Marktentwicklung.

Lehrstoff

1. Schulstufe

Wirtschaft:	
Begriffe, Aufgaben und Funktionen der Wirtschaft	K

Wirtschaft und Umwelt	E
Entwicklung der Wirtschaft	K
Wirtschaftssysteme, Grundlagen	K
Wirtschaftssysteme, Beispiele aus der Gegenwart	E
Unternehmenszusammenschlüsse	E
Maßstäbe des Wirtschaftserfolges	K
 Volkswirtschaft:	
Wirtschaftsraum, Bevölkerung	K
Ordnungs- und Rechtsformen	E
 Österreichs Wirtschaft:	
Übersicht	K
Struktur und Bedeutung der Wirtschaftssektoren	E
Daten	E
 Struktur der europäischen Wirtschaft, Stellung Österreichs	E
Weltwirtschaft, wichtige Volkswirtschaften	E
 Geld und Geldgeschäfte:	
Arten und Aufgaben des Geldes	K
Währungen	E
Zahlungsverkehr	K
 Begriffe und Grundlagen des Handels, Handelsformen	K
Begriffe und Einrichtungen des Marktes	K

POLITISCHE BILDUNG UND LANDESKUNDE

Bildungs- und Lehraufgabe

42. Hinführung zur Erkenntnis, daß der Mensch ein Gesellschaftswesen ist.
43. Weckung des Verständnisses des Wesens der Demokratie und ihrer Funktionsweise.
44. Darlegung der Fundamente des demokratischen Staates, seiner Spielregeln und Funktionsweisen.
45. Vermittlung der Kenntnisse über das Zusammenwirken Österreichs mit anderen Staaten.
46. Motivation zur Mitwirkung im demokratischen Willensbildungsprozeß.
47. Befähigung zur Übernahme von Aufgaben in der Gemeindeentwicklung und -verwaltung.
48. Bewußtmachung der Bedeutung und der Aufgaben des Bauernstandes in einer pluralistischen Gesellschaft.
49. Vermittlung der Kenntnisse über die geographischen, geschichtlichen, kulturellen und wirtschaftlichen Merkmale Vorarlbergs.
50. Weckung der Wertschätzung für die Heimat.

Lehrstoff

1. Schulstufe

Geschichte Vorarlbergs:	
Geschichtliche Entwicklung des Landes	K
Geschichte des Bauernstandes	E
 Grundlagen für die land- und forstwirtschaftliche Produktion in Vorarlberg:	
Geographie	K
Klima	K
Geologie	K
 Vorarlberger Bevölkerung:	
Besiedlung des Landes	K
Zuwanderer	K
Heimatgemeinden der Schüler	K
Persönlichkeiten des Landes	E
Vorarlberger Mundarten	E
 Vorarlberger Landessymbole:	
Landeswappen, Landeshymne, Landesfarben, Landessiegel	K

Wirtschaftliche Struktur Vorarlbergs:	
Land- und Forstwirtschaft	K
Industrie und Gewerbe	E
Dienstleistungsbereich	E
Berufsausbildungsmöglichkeiten, Arbeitsplatzsicherung	K

Politische Struktur Vorarlbergs:	
Politische Parteien	K
Gesetzgebung	K
Verwaltung	K

Kulturelles Leben in Vorarlberg:	
Einrichtungen	K
Aktivitäten	E
Entwicklungstendenzen	E
Kulturdenkmäler	E
Pflege bodenständigen Brauchtums	K

Lehrstoff **2. Schulstufe**

Ziel und Zweck der politischen Bildung	K
--	---

Der Mensch in der Gemeinschaft:	
Der Einzelne, soziale Gruppen, Gemeinschaften	K
Bedeutung der Familie	K
Grund- und Freiheitsrechte	K
Pflichten und Rechte des österreichischen Staatsbürgers	K

Der Staat:	
Begriff, Elemente, Aufgaben	E
Staats- und Regierungsformen	K
Aufteilung der Staatsgewalt	K
Föderalismus, Zentralismus, Subsidiarität	K

Das politische System:	
Politische Ideologien, Weltanschauungen	K
Politische Meinungs- und Willensbildung in der Demokratie anhand von Beispielen aus dem Tagesgeschehen	K
Österreichische politische Parteien	K
Massenmedien und öffentliche Meinung	E
Frau in Politik und Gesellschaft	K

Österreich:	
Staatsgebiet, -volk, -sprache und staatliche Symbole	K
Verfassungsprinzipien	K
Umfassende Landesverteidigung	K
Kontrolle von Gesetzgebung und Verwaltung (Verfassungs- und Verwaltungsgerichtshof, Unabhängige Verwaltungssenate, Rechnungshof, Volksanwaltschaft)	K
Kompetenzverteilung zwischen Bund, Ländern und Gemeinden	E
Gesetzgebung und Verwaltung des Bundes	K
Gesetzgebung und Verwaltung des Landes	K

Lehrstoff **3. Schulstufe**

Gemeinden:	
Arten	E
Organe und Aufgaben	K
Gemeindehaushalt	K

Interessenvertretungen:

Landwirtschaftskammer und ihre Sektionen	K
Sozialpartnerschaft	K
Genossenschaftswesen	K
Agrarpolitik – Ziele, Träger, Instrumente	K
Der Bauer in der Gesellschaft – Entwicklungsgeschichte, Rolle, Aufgabe, Zukunft	K
Österreich:	
Geschichtliche Entwicklung	E
Stellung in der EU	K
Stellung in der Welt	E
Internationale Zusammenarbeit von Staaten	E

RECHTSKUNDE

Bildungs- und Lehraufgabe

51. Einführung in die Grundbegriffe der Rechtsordnung.
52. Erkennen der Rechtsordnung als Grundlage für das Zusammenleben der Menschen im Staate.
53. Vermittlung des Wissens über die wichtigsten rechtlichen Bestimmungen für das private, berufliche und gesellschaftliche Leben.
54. Erziehung zur respektvollen Beachtung der Rechte der Mitmenschen.
55. Entwicklung des Denkens in Rechtsnormen.

Lehrstoff

2. Schulstufe

Einführung in das Recht:	
Aufbau der Rechtsordnung	K
Begriffe, Zwecke und Arten des Rechtes	E
Rechtsbereiche, Rechtsquellen	E
Gerichtsbarkeit:	
Organisation, Zuständigkeit	K
Zivilprozeß, Strafprozeß, Verhandlung und Urteil	E
Wichtige strafrechtliche Tatbestände	E
Rechtsmittel	K
Rechtsanwalt, Notar, Richter, Staatsanwalt	K
Verwaltung:	
Behörden, Verwaltungsverfahren	E
Personenrecht:	
Rechtsfähigkeit, Handlungsfähigkeit, Volljährigkeit	K
Sachwalterschaft	K
Natürliche und juristische Personen	K
Familienrecht:	
Eherecht, Eltern- und Kindesrecht	K
Erbrecht:	
Erbvertrag	E
Testament, gesetzliche Erbfolge, Pflichtteilsrecht	K
Anerbenrecht	K
Sachenrecht:	
Eigentum und Besitz	K
Dienstbarkeiten	K
Nachbarrecht und Grenze	K
Schuldrecht:	
Rechtsgeschäfte und Verträge	K
Bäuerliche Übergabe	K

Bestandsvertrag (Miete und Pacht)	K
Andere Vertragsarten	E
Gewährleistung, Schadenersatz, Produkthaftung	K

Lehrstoff

3. Schulstufe

Arbeits- und Sozialrecht:	
Land- und Forstarbeitsgesetz	K
Kollektivvertrag, Dienstvertrag	K
Sozialversicherung (Gliederung, Organisation, versicherter Personenkreis, Leistungen, Kosten)	K
Arbeitslosenversicherung und Arbeitsmarktverwaltung	K
Familienlastenausgleich	K
Sozialhilfe und sonstige Fürsorge	K

Landwirtschaft und Gewerbe:	
Abgrenzung	K
Land- und forstwirtschaftliche Urproduktion und Nebengewerbe	K
Direktvermarktung	K

Marktordnung und flankierende Maßnahmen:	
Tierprämien	K
Flächenprämien	K
Österreichisches Programm für eine umweltgerechte Landwirtschaft (ÖPUL)	K

Land- und forstwirtschaftliche Förderungen:	
Förderungen des Landes, des Bundes und der EU (insbesondere Ziel 5b)	K
Ausgleichszulagen im benachteiligten Gebiet	K

Vorschriften über den Verkehr mit Betriebsmitteln der Land- und Forstwirtschaft:	
Saatgut-, Pflanzenzucht-, Pflanzenschutz und Futtermittelgesetz	E

Maßnahmen der Bodenreform, Grundverkehr, Raumplanung, Baurecht:	
Flurverfassung	E
Wald- und Weidenutzungsrechte	E
Landwirtschaftliches Siedlungswesen	E
Alp- und Weideschutz	E
Grundverkehrsgesetz	K
Raumplanungsgesetz	E
Baurecht	E

Land- und forstwirtschaftliche Berufsausbildung:	
Land- und forstwirtschaftliches Berufsausbildungsgesetz	K
Landwirtschaftliches Schulgesetz	K

Sonstige Rechtsvorschriften:	
Umweltrechtsvorschriften	K
Jagd- und Fischereirecht	E
Forstrecht	E
Landwirtschaft und öffentliche Straßen	K
Land- und forstwirtschaftliche Bringungsrechte	E
Wesentliche Vorschriften aus dem Bereich des Veterinärrechtes	E
Tierkennzeichnungsverordnung	K
Qualitätsklassengesetz	K
Hygienebestimmungen für Milch und Fleisch	K

MASCHINSCHREIBEN UND TEXTVERARBEITUNG

Bildungs- und Lehraufgabe

56. Befähigung zum Schreiben nach der Zehnfinger-Blindschreibmethode.
57. Erziehung zur Genauigkeit und formrichtigen Abfassung von Schriftstücken.
58. Vermittlung von Kenntnissen zur sorgfältigen Behandlung der technischen Hilfsmittel.

59. Befähigung zur Erledigung des privaten und beruflichen Schriftverkehrs mit Hilfe des Computers.

Lehrstoff

1. Schulstufe

Schreibmaschinenkunde	K
Arbeitsanweisungen	K
Erarbeitung des Tastenfeldes nach der Zehnfinger-Blindschreibmethode	K
Schreiben von Zahlen	E
Hervorhebungsarten	K
Gestaltung von Texten	K
Grundlagen der Hard- und Software	K
Eingabegeräte, Tastatur, Maus	K
Ausgabegeräte, Druckerarten	K
Grundfunktionen des eingesetzten Textverarbeitungsprogrammes	K
Datensicherung	E
Benutzeroberflächen	E

INFORMATIK

Bildungs- und Lehraufgabe

- 60. Vermittlung elementarer und zeitgemäßer Kenntnisse über die elektronische Datenverarbeitung (EDV).
- 61. Gewinnung von Sicherheit im Umgang mit Computern und Standardsoftware.
- 62. Befähigung zur Durchführung interessenorientierter Arbeiten in selbstorganisierter, selbsttätiger Weise.
- 63. Befähigung zur Nutzung der EDV in der Land- und Forstwirtschaft.
- 64. Entwicklung der Fertigkeit zur selbständigen Bearbeitung von Berufsproblemen mit Standardsoftware.
- 65. Hinführung zur Erkenntnis der Auswirkungen der Informationsverarbeitung und der Kommunikationstechnik auf Mensch, Gesellschaft und Kultur.

Lehrstoff

2. Schulstufe

Grundlagen der Datenverarbeitung:	
Arten und Verwaltung von Dateien-Organisation	K
Hardware	K
Software	K
Geschichte der Datenverarbeitung	E
Vor- und Nachteile der EDV	E
Textverarbeitung:	
Erweiterte Grundfunktionen	K
Textbearbeitung	K
Textgestaltung	K
Arbeitserleichterungen	E
Automatisierung von Arbeitsschritten	E
Tabellenkalkulation:	
Grundlagen der Tabellenkalkulation	K
Eingabe von Daten und Grundformeln	K
Gestaltung von Tabellenblättern	E
Diagramme	E
Datenbank:	
Grundfunktionen und Datenstrukturen	K
Sortieren und Selektieren von Datensätzen	K
Aufbau von eigenen Masken	E
Berichte erstellen	E

Lehrstoff

3. Schulstufe

Datenverarbeitungssysteme:	
Datenverarbeitung und Recht	E
Grundlagen der Programmierung	K
Datentransfer-Netzwerk	K

Präsentationstechniken mit dem Computer	E
Textverarbeitung und Desktop-Publishing:	
Verwendung, Verknüpfung und Einbindung von Daten aus anderen Softwarepaketen	K
Serienbriefe und Etikettendruck	K
Graphische Gestaltungen und erweiterte	
Formatierungen	E
Gliederungsfunktionen, Indizes	K
Einbindung und Bearbeitung von Objekten	K
Einscannen von Texten und Bildern	E
Formulare und Feldfunktionen	K
Optimierung der Arbeitsoberfläche, Arbeitsvereinfachungen	E
Tabellenkalkulation:	
Fortgeschrittenes Arbeiten mit einer Tabellenkalkulation	K
Funktionen und Formate	K
Einbindung und Bearbeitung von Objekten	K
Verknüpfungen	E
Optimierung der Arbeitsoberfläche, Arbeitsvereinfachungen	E
Datenbank:	
Erweiterte Funktionen eines Datenbankprogrammes	K
Filtern von Daten	K
Erweiterte Abfragefunktionen	E
Nutzung öffentlicher Datenbanken	E
Verwaltung großer Datenmengen	E
Grafik und Konstruktion:	
Arbeit mit CAD/CAM	E
Kreatives Gestalten	K
Konstruktion von Flächen- und Körperriß	E
Land- und hauswirtschaftliche Anwenderprogramme	K

MUSISCHE BILDUNG

Bildungs- und Lehraufgabe

66. Weckung der musischen und künstlerischen, kreativ-gestalterischen Talente.
67. Einführung in die Volks- und Hochkultur unter besonderer Berücksichtigung der bäuerlichen Kulturformen.
68. Bewußtmachung der Bedeutung und des Wertes musischer und künstlerischer Betätigung.
69. Erziehung zum bewußten Hören, Sehen, Betrachten.
70. Förderung der Harmonie in der Gemeinschaft durch Pflege von Volksliedern und -musik.
71. Ermutigung zur musischen und künstlerischen Betätigung und zur aktiven Teilnahme am dörflichen Kulturleben.
72. Befähigung zur Programmierung und Durchführung von Festen und Feiern in Familie, Schulgemeinschaft, Dorf und Verein.

Lehrstoff

1. Schulstufe

Notenlehre für Singen von Volksliedern und geistlich-religiösen Liedern	K
Musiktheorie: Schall, Ton, Klang, Melodie, Takt, Rhythmus	E
Gesang: Stimmbildung, Atemtechnik, ein- und mehrstimmige Lieder und Kanons	K
Musik, Lieder, Texte, Spiele für Feste und Feiern des Schuljahres	K
Musikinstrumentenkunde	E
Einführung in die Volksmusik	E
Bildende Künste und ihre Ausdrucksformen	K

Lehrstoff

2. Schulstufe

Musik, Lieder, Texte, Theater, Spiele für Feste und Feiern des Schuljahres	K
Gesang: Lieder aus dem Jahres-, Fest- und Lebenskreis	K
Einführung in die klassische Musik	E
Musikhören, technische Mittler: Radio, TV, Bild- und Tonträger	E

Österreichische Komponisten und ihre Werke	E
Einführung in die europäischen Kunstepochen: Romanik, Gotik, Renaissance, Barock, Kunst der Gegenwart	K

Lehrstoff

3. Schulstufe

Musik, Lieder, Texte, Spiele, Tänze für Feste und Feiern des Schuljahres	K
Gesang: Lieder aus dem Jahres-, Fest- und Lebenskreis	K
Einführung in die zeitgenössische Musik	E
Zeichnen, Malen, Modellieren zur Übermittlung von Gefühlen und Einsichten	K
Musische Lebensgestaltung mit Hilfe des Dichterwortes	E
Bäuerliche Kulturformen	K
Brauchtum im ländlichen Raum	K

LEIBESÜBUNGEN

Bildungs- und Lehraufgabe

73. Sicherung einer lebenslangen Bewegungsfähigkeit im Hinblick auf die gesundheitliche und entwicklungsfördernde Wirkung der Leibesübungen.
74. Vermittlung grundlegender Kenntnisse und Fertigkeiten des Gesundheitsturnens.
75. Kennenlernen und Übung von Sportarten als Mittel für die Freizeitgestaltung.
76. Förderung von Leistungsbereitschaft, Gemeinschaftssinn, Verantwortungsbewußtsein und Fairneß.

Lehrstoff

1. - 3. Schulstufe

Verbesserung der motorischen Grundlagen:	
Stretching, Wirbelsäulengymnastik, Funktionstests	K
Gleichgewichtsübungen mit und ohne Gerät	K
Koordinationsübungen, kleine Spiele, Jonglieren	K
Verbesserung der allgemeinen Ausdauer, Geländeläufe, sportliches Wandern	E
Kräftigungsübungen, Circuittraining	E
Reaktionsaufgaben	E
Schwimmen:	
Erlernung mindestens einer Schwimmart (1. Schulstufe)	K
Verbesserung bekannter Schwimmarten und -techniken (1. Schulstufe)	E
Verbesserung des Schwimmkönnens bei zumindest einer Schwimmart (2. und 3. Schulstufe)	K
Brustschwimmen (Dauerschwimmen)	E
Leichtathletik:	
Kurz-, Mittel- und Langstreckenläufe, Staffelläufe	K
Sprungkoordination, Hoch- und Weitsprung	E
Schlagball	K
Boden- und Geräteturnen:	
Bewegungsgrundformen und Übungsverbindungen in der Grobform (Rollen, Stände, Überschlänge, Sprünge, Schwingen, Schaukeln, Schwebegehen)	K
Verantwortungsbewußtes Sichern und Helfen	K
Spiele:	
Völkerball, Frisbee, Tischtennis, Volleyball	K
Badminton, Basketball, Handball, Landhockey	E
Gymnastik und Tanz:	
Ausgleichsübungen zur Verbesserung von Haltungsgewohnheiten	K
Haltungsturnen, Funktionsgymnastik, Entspannungsübungen	K
Rhythmische Sportgymnastik (Ball, Reifen, Keule)	K
Tänze (Volks- und Gesellschaftstänze, Jazztanz, Gruppentänze)	E
Aerobic	E

1.B. Pflichtgegenstände – Fachtheoretischer Unterricht

ERNÄHRUNGSLEHRE

Bildungs- und Lehraufgabe

77. Vermittlung der Kenntnisse über die Ernährung des Menschen.
78. Vermittlung des grundlegenden Wissens über die Zusammensetzung der Lebensmittel, über die Nähr- und Wirkstoffe sowie ihre Vorkommen und ernährungsphysiologische Bedeutung.
79. Darstellung wichtiger Ernährungs- und Kostformen.
80. Befähigung zur Erstellung eines Ernährungsplanes für die wichtigsten Anspruchsgruppen unter besonderer Berücksichtigung der diätetischen Ernährung.
81. Erziehung zur sorgfältigen Behandlung von Lebensmitteln beim Einkauf und bei der Lagerung.
82. Bewußtmachung der Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesundheit, Körperbewußtsein und Wohlbefinden.
83. Befähigung zur Beurteilung der Speisen nach ihren physiologischen Gesichtspunkten und biologischen Wertigkeiten.
84. Förderung des Verständnisses für die Lebensmittelgesetzgebung.

Lehrstoff

1. Schulstufe

Grundlagen der Ernährung:	
Aufgaben der Ernährung	K
Verdauungssystem des Menschen	K
Stoffwechsel des Menschen	K
Anforderungen an eine gesunde Ernährung	E
Auswahl und Zusammensetzung der Nahrung	K
Fehlernährung	E
Arten, Vorkommen, Aufgaben der Nährstoffe	K
Arten, Vorkommen, Aufgaben der Nahrungsbegleit- und Wirkstoffe	K
Wasser	K
Nährstoffbedarf und -berechnung	K
Lebensmittelkunde:	
Getreide und Getreideprodukte	K
Kartoffel	K
Milch und Milchprodukte	K
Fleisch, Fisch und Eier	K
Obst und Gemüse	K
Hülsenfrüchte	E
Fette und Öle	K
Zucker, Honig, Süßstoffe	K

Lehrstoff

2. Schulstufe

Marktorientierte Lebensmittelkunde (gesteigerte Anforderungen zur 1. Schulstufe)	K
Lebensmittelbedarf pro Person und Jahr in verschiedenen Altersstufen	E
Haltbarmachungsstoffe	K
Gewürze und Kräuter	K
Lebensmittelzusätze	E
Giftige Stoffe und sonstige Belastungsstoffe in Lebensmitteln	K
Halbfabrikate	E
Genußmittel	K
Getränke	E
Kennzeichnungspflicht bei Zukaufprodukten	E
Normalkost in den einzelnen Lebensphasen	K
Vollwertkost	K
Vegetarismus, Makrobiotik	E
Ernährung nach Alters- und Berufsgruppen	E

Erstellung eines Ernährungsplanes für eine mehrköpfige Familie	K
--	---

Lehrstoff

3. Schulstufe

Verwertung der Nährstoffe	K
Diätkunde	K
Allgemeine Schonkost	K

Diät- und Krankenküche:	
Diabetes, Cholesterin, Bluthochdruck	K
Gicht	E
Magen- und Darmkrankheiten	K
Sonderkost- und Sonderernährungsformen	E

Spezielle Warenkunde:	
Genußartikel	K
Süßstoffe, Würze	E
Backhilfsmittel	E
Fische und Meeresfrüchte	E
Ausländische Obst- und Gemüsearten	E

Menükunde – Erstellung von Menüplänen	K
Lebensmittelgesetz	K
Konsumentenschutz	E
Probleme der Welternährung	E

KOCHLEHRE UND VORRATSWIRTSCHAFT

Bildungs- und Lehraufgabe

85. Motivation zum Kochen gesunder und schmackhafter Speisen.
86. Darstellung der kreativen Gestaltungsmöglichkeiten bei der Zubereitung von Speisen.
87. Vermittlung der erforderlichen Kenntnisse für die selbständige Zubereitung von gesunden Speisen, vorzüglich aus Produkten der heimischen Landwirtschaft.
88. Anleitung zur abwechslungsreichen, vollwertigen und schmackhaften Zubereitung von Nahrungsmitteln aus dem eigenen Hausgarten und Betrieb
89. Befähigung zur Erstellung eines Koch- und Speisenplanes für eine mehrköpfige Familie sowie des entsprechenden Lebensmittelbeschaffungsplanes (Wochen-, Monats-, Jahresplan).
90. Erziehung zum sorgfältigen Umgang mit den Lebensmitteln.
91. Befähigung zum Schutz der Lebensmittel vor kurzfristigem Verderb, zur Konservierung derselben und zur Vorratshaltung für eine mehrköpfige Familie.

Lehrstoff

1. Schulstufe

Kochlehre:	
Küchenfachausdrücke	K
Hygienevorschriften für die Küchenwirtschaft und Vorratshaltung	K
Maschinen und Geräte im Küchenbereich	E
Vorbereitung der Lebensmittel zum Verkochen	K
Garmachungsarten	K
Grundmaße, Grundmengen	K
Mengen- und Nährwertbezeichnung	K
Erstellung eines Koch-/Speiseplanes für eine mehrköpfige Familie und des Lebensmittelbeschaffungsplanes (Wochen-, Monats-, Jahresplan)	K

Grundrezepte:	
Suppen	K
Fleisch-, Milch-, Ei-, Gemüse-, Kartoffelgerichte, Mehlspeisen	K
Teige	K
Saucen	E
Dressings	K
Beilagen	K

Vorratswirtschaft:	
Wirtschaftliche Bedeutung der Vorratshaltung	K
Ursachen des Nahrungsmittelverderbs	K
Konservierungsmethoden	K
Vorratsräume, Lagerung und Aufbewahrung der Lebensmittel	K

Lehrstoff

2. Schulstufe

Kochlehre:	
Wiederholung der Grundrezepte, Abwandlungen und Erweiterungen	K
Menü- und Speisenplanerstellung nach ernährungsphysiologischen Aspekten	K
Nährwertberechnungen	K
Kostenberechnungen	K
Gesundheitsschädigende Lebensmittel	E

Vorratswirtschaft:	
Vorratsplanung, Berechnungen, Kalkulationen	K
Vorratsraum	E
Bevorratung von hofeigenen Produkten (Konservierung von Milchprodukten, Fleisch und Fleischwaren, Obst und Gemüse)	K
Vorratsschädlinge	K
Verwendung von tiefgefrorenen Lebensmitteln des Haushaltes und der Lebensmittelindustrie	E

HAUSHALTS- UND WOHNLEHRE

Bildungs- und Lehraufgabe

92. Förderung der Freude am Haushalt, des technischen Verständnisses und des Umweltbewußtseins.
93. Erziehung zum wirtschaftlichen und umweltbewußten Denken und Handeln im Haushalt.
94. Vermittlung von Kenntnissen über zweckmäßige Einrichtung, Pflege und Führung des ländlichen Haushaltes unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit.
95. Vermittlung von Kenntnissen über Materialien, Hausrat, Geräte und Maschinen sowie deren fachgemäße Auswahl, Verwendung und Pflege.
96. Bewußtmachung von Zusammenhängen zwischen Einzelhaushalten und Volkswirtschaft.
97. Darstellung von möglichen Einkommenskombinationen im landwirtschaftlichen Haushalt.

Lehrstoff

1. Schulstufe

Hausarbeit:	
Bedeutung und Grundlagen der Hausarbeit	K
Arbeitsgrundsätze	K
Arbeitsplanung	K
Arbeitsmethoden	K
Unfallverhütung	E

Haus- und Inventarreinigung und -pflege:	
Reinigungsverfahren	K
Reinigungsgeräte und -maschinen sowie Hilfsmittel	K
Reinigungsmittel	K
Materialkunde (Leder, Ton, Metall, Kunststoff, Holz)	E
Reinigung des Geschirrs	K
Schuh- und Lederpflege	E
Vermeidung, Trennung und Entsorgung von Hausmüll	E

Tischdecken und Servieren:	
Servierpersonal	K
Tischzubehör	K
Tischdecken	K
Getränkekunde	E
Servieren von Speisen und Getränken	K

Konsumerziehung:	
Einkaufsplanung	K
Finanzierungsplan	E
Konsumentenschutz	E

Lehrstoff

2. Schulstufe

Bäuerliche Wohnhäuser:	
Gesetzliche Bestimmungen für das Bauen	E
Grundsätze der Planung	K
Bauplan, Baubewilligung, Baukosten	K
Haus- und Hofformen, Ortsbildgestaltung	E
Bauliche und technische Einrichtungen:	
Wasserver- und -entsorgung	K
Warmwasserversorgung	K
Schall- und Wärmedämmung	K
Heizungsarten	K
Energiesparmaßnahmen und -einrichtungen	K
Wohnraumgestaltung:	
Grundsätze	K
Wohnraumästhetik	K
Farben und Formen	K
Materialien	K
Floristik	K
Raumtextilien	E
Spezielle Raumgestaltung:	
Schlaf- und Wohnbereiche	K
Arbeitsbereiche	K
Sanitärräume	K
Neben- und Vorräume	K
Auszugswohnung	E

WÄSCHE- UND BEKLEIDUNGSKUNDE

Bildungs- und Lehraufgabe

98. Vermittlung von Grundkenntnissen über Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten wichtiger Textilfasern.
99. Erläuterung der sachgemäßen Wäschepflege.
100. Bewußtmachung der Bedeutung des überlegten Einkaufes und der sachgemäßen Verwendung von Stoffen und sonstigen Textilien.
101. Erziehung zur vernünftigen Modeeinstellung und Geschmacksbildung.
102. Weckung der Freude am Tragen der bodenständigen Tracht.
103. Weckung der Freude am kreativen Gestalten, Schmücken und Werken.

Lehrstoff

1. Schulstufe

Aufgabe der Kleidung	K
Textilkunde:	
Pflanzenfasern	K
Tierische Fasern	K
Chemiefasern	K
Verarbeitung, Veredelung, Ausrüstung von Textilien	K
Kennzeichnung und Handelsbezeichnung	K
Grundsätze der Textilpflege	K
Wäsche und Bekleidung:	
Textilien im Haushalt	K
Arbeitskleidung	K

Freizeitkleidung	E
Festtagskleidung	E
Bodenständige Kleidung	E
Stoff- und Textilieneinkauf	K

Textilverarbeitung:	
Geräte, Maschinen und Hilfsmittel zur Textilverarbeitung	K
Nähmaterial, -zubehör	K
Anordnung und Ausstattung des Arbeitsplatzes	K

Schnittgewinnung:	
Maßnehmen	K
Schnittgewinnung aus Schnittmusterbögen	K
Erstellung von Grundschnitten	K

Lehrstoff **2. Schulstufe**

Schnittgewinnung:	
Maßnehmen	K
Proportionen des menschlichen Körpers	K
Schnittanfertigung nach Maß	K
Abnehmen und Ändern von Fertigschnitten	K

Verarbeitungsarten der Fasern und Warenkunde:	
Spinnen, Weben, Wirken, Zwirnen	K
Stoffarten und ihre besonderen Verarbeitungseigenschaften	K
Kennzeichnung der Textilien	K
Prüfung der Werkstoffe	K

Wäsche und Bekleidung:	
Wäscheausstattung (Bett-, Tisch-, Hauswäsche)	K
Geschichte der Bekleidung	E
Bäuerliche Kleidung – Trachtenkunde	K
Typ-Beratung	E
Mode und aktuelle Trends	K

KINDERPFLEGE UND ERZIEHUNGSLEHRE

Bildungs- und Lehraufgabe

104. Weckung der Ehrfurcht vor dem werdenden Leben und des Verantwortungsbewußtseins gegenüber dem Kind.
105. Vermittlung der Kenntnisse über die Entwicklung des Kindes und über zeitgemäße Methoden der Kinderernährung, -pflege und -betreuung.
106. Befähigung zur Pflege und Betreuung eines Kleinkindes.
107. Bewußtmachung von Erziehungszielen und der Bedeutung eines gesunden Lebens.
108. Information über Erziehungsmethoden.

Lehrstoff **1. Schulstufe**

Entwicklung des Kindes von der Zeugung bis zur Geburt	K
Familienplanung	K
Vererbung und Erbkrankheiten	E

Schwangerschaft:	
Anzeichen, Verhalten	K
Entwicklung des Kindes	K
Risikofaktoren	K
Schwangerenbetreuung, Mutter-Kind-Paß	K
Säuglingsausstattung	K

Geburt:

Vorbereitungen	K
Geburtsvorgang	K
Komplikationen	E
Versorgung des Neugeborenen und der Mutter	K
Wochenbett	K
Pflege und Ernährung des Säuglings	K
Körperliche, seelische und geistige Entwicklung des Säuglings	K

Lehrstoff

2. Schulstufe

Pflege und Ernährung des Säuglings:	
Beschützung	K
Stillen, Stillprobleme	K
Lebensweise der stillenden Frau	K
Zubereitung und Verabreichung von Säuglings- und Kindernahrung	K
Ernährungsstörungen	K
Impfungen und Gesundheitspaß	E
Erkrankungen des Säuglings	E
Kinderkrankheiten	E
Kinder im Krankenhaus	E
Gefahren im Säuglings- und Kleinkindalter, Unfallverhütung	K
Mütterberatung	K
Entwicklung vom Säugling zum Schulkind:	
Trotzalter	K
Fragealter	K
Kindergartenalter	K
Schuleintritt	E

Lehrstoff

3. Schulstufe

Erziehung:	
Erzieherpersönlichkeit	K
Familie als Erziehungsmittelpunkt	K
Erziehungsstile, Erziehungsmethoden	K
Erziehungsziele, Wertevermittlung	K
Grenzen der Erziehung	E
Fremderziehung, Schutz des Kindes vor der Verführung	K
Erziehung des Kindes vom Säuglings- bis zum Schulalter	K
Erziehung des Jugendlichen:	
Entwicklungsphasen des Jugendlichen	K
Erziehungsziele und Erziehungsmethoden	K

ALTEN- UND KRANKENPFLEGE

Bildungs- und Lehraufgabe

109. Weckung des Verantwortungsbewußtseins für das Leben der anvertrauten Personen.
110. Befähigung zur Pflege und Betreuung alter, kranker, behinderter und gebrechlicher Personen.
111. Vorbereitung auf weiterführende Ausbildungen im Bereich der Alten-, Kranken- und Behindertenpflege.
112. Motivation zur Übernahme von Pflegediensten im Rahmen der Bewirtschaftung eines Bauernhofes.
113. Erziehung zum sozialen Verhalten.

Lehrstoff

2. Schulstufe

Anatomie und Physiologie des Menschen im Überblick	K
Versorgung des Organismus	K
Koordination spezialisierter Organsysteme:	
Nervensystem – Allgemeine Grundlagen	K
Sensorisches System (Sinnessystem)	K

Motorisches System (Bewegungssystem)	K
Haut und ihre Anhangsgebilde	K
Hormonsystem	E
Blut und Abwehrsystem	K
Herz-Kreislauf-System und Gefäßsystem	K
Atmungssystem	K
Verdauungssystem	K
Nierensystem und Wasserhaushalt	K
Angst und Schmerz	K

Ursachen und Anzeichen für Störungen der normalen Funktion, einfache pflegerische Maßnahmen:	
Haut – mechanische, thermische, chemische Schädigungen (Rötungen, Wundliegen; Verbrennungswunden; Ekzeme, Pilzerkrankungen; Haarausfall, Schuppen der Kopfhaut)	K
Bewegungsapparat – Verletzungen, Erkrankungen (Prellungen, Verstauchungen, Knochenbrüche, Bandscheibenprobleme, Gelenksentzündungen; Muskelkrämpfe, Erkrankungen mit Muskelschwund)	E
Blut und Herz-Kreislauf-System	K

Häusliche Gesundheits- und Krankenpflege:	
Gesundheit und Krankheit	K
Krankenbeobachtung, Meßwerte am kranken Menschen	K
Beurteilung von Ausscheidungen (Urin, Stuhl, Sputum) und von Schmerzen	K
Unterstützung und stellvertretende Übernahme der Aktivitäten des täglichen Lebens (wachsein und schlafen, atmen, sich bewegen, sich waschen und kleiden, essen und trinken, ausscheiden, sich fühlen und verhalten, kommunizieren)	K
Grundzüge der Verbandslehre	K

Lehrstoff

3. Schulstufe

Therapien:	
Bewegungstherapien	K
Beschäftigungstherapien	K
Entspannungstherapien	K
Gesprächstherapien	K
Thermische Therapien	K
Bestrahlungen (Sonnenbad, Höhensonne, Rotlichtbestrahlungen)	E

Medikamente:	
Arzneiformen	E
Aufbewahrung	E
Mengenbegriffe	E
Wechsel- und Nebenwirkungen	E
Dosierung	E
Rezeptpflicht	E
Gebrauchsanweisung	E

Altenpflege:	
Biologie des Alterns	K
Soziologische Altersforschung	E
Pflege und Beschäftigung von alten und gebrechlichen Personen	K
Pflege und Beschäftigung von kranken und behinderten Personen	K
Diätkunde	E
Sonderkostformen	E
Pflege von Sterbenden	K

GARTEN- UND GEMÜSEBAU

Bildungs- und Lehraufgabe

114. Weckung der Freude an der Gestaltung und Verschönerung des Wohnhauses, der Hofstelle und des Ortsbildes, insbesondere durch Zierpflanzen.

115. Befähigung zur Erzeugung von Gemüse, Beerenobst sowie Heil- und Würzkräutern in Anpassung an den Standort und unter Berücksichtigung ökologischer Erfordernisse.
116. Vermittlung der Kenntnisse und Fertigkeiten für die Verwertung der Gartenprodukte.
117. Bewußtmachung der ernährungsphysiologischen, wirtschaftlichen und landeskulturellen Bedeutung des Garten- und Gemüsebaues.

Lehrstoff

1. Schulstufe

Garten- und Gemüsebau:	
Geschichtliche Entwicklung	E
Bedeutung	K
Gartengestaltung	E
Hochglas, Niederglas, Folie, Vlies, Freiland	K
Rasen, Spielwiese – Anlage und Pflege	E
Exotische Zierpflanzen – Anbau und Pflege	E
Heimische Gemüse-, Würz-, Heil- und Zierpflanzen:	
Botanik und Sorten	K
Ansprüche, Anbaumöglichkeiten	K
Pflege, Ernte und Verwertungsmöglichkeiten	K
Jungpflanzenanzucht:	
Saatgutauswahl, -lagerung	K
Vermehrung von Zierpflanzen, Stauden, Kräutern, Gemüse	E
Säen, Pikieren und Setzen (Legen, Stecken)	K
Anbau und Verwertung:	
Kompostbereitung	E
Gartenbauliche Bodenvorbereitung	K
Düngungsplanung und Düngung von Gemüse und Zierpflanzen	K
Fruchtfolge und Anbauplanung	K
Biologischer Pflanzenschutz	K
Ernte, Lagerung, Konservierung von Gemüse und Kräutern	K
Vorbereitung, Verarbeitung und Vermarktung von Gemüse	K
Überwinterung von mehrjährigen Pflanzen	K
Beispielskalkulationen zu einzelnen Kulturen	E

PFLANZENBAU UND NUTZTIERHALTUNG

Bildungs- und Lehraufgabe

118. Vermittlung des Grundwissens für Pflanzenbau und Nutztierzucht in der Landwirtschaft unter Beachtung ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse.
119. Befähigung zur partnerschaftlichen Führung eines Bauernhofes in den Sektoren Pflanzenbau und Nutztierhaltung.
120. Hinführung zur wirtschaftlichen, marktgerechten und qualitativ hochwertigen Erzeugung.
121. Erziehung zum fürsorglichen Umgang mit Boden, Pflanzen und Tieren.

Lehrstoff

1. Schulstufe

Bodenverbesserung, Bodenschutz	K
Klimakunde	E
Botanik der wichtigsten landwirtschaftlichen Nutzpflanzen:	
Getreide, Hackfrüchte	K
Feldfutter	E
Obst- und Gemüsepflanzen	K
Pflanzenernährung und Düngung	K
Fruchtfolge, Anbauplanung	K
Allgemeiner Pflanzenschutz	E

Nutztierhaltung:

Bedeutung	K
Bau des Tierkörpers, wichtige Lebensvorgänge	K
Grundlagen der Fütterung	K
Futtermittelarten	E

Lehrstoff

2. Schulstufe

Grundsätze des biologischen Landbaues	K
Pflanzenbau:	
Getreidebau	E
Hackfruchtbau	K
Feldfutterbau und Grünlandwirtschaft	E
Futterkonservierung	E
Sonderkulturen	E
Nutztierhaltung:	
Grundlagen der Nutztierzucht	K
Rinderhaltung	K
Milchgewinnung und -behandlung	K
Schweinehaltung	K
Geflügelhaltung	E
Tiergesundheit	E
Alternativen in der Tierhaltung	E

PRODUKTVEREDELUNG

Bildungs- und Lehraufgabe

122. Befähigung zur wirtschaftlich sinnvollen Veredelung heimischer landwirtschaftlicher Produkte, insbesondere von Milch, Fleisch, Obst und Gemüse.
123. Ermutigung zur eigenständigen Entwicklung neuer Spezialitäten.
124. Förderung der Berufsfreude durch Bewußtmachung der kreativen Handlungs- und Gestaltungsmöglichkeiten im Bereich der Produktveredelung.
125. Darstellung der wirtschaftlichen Bedeutung der Erzeugung vielfältiger landwirtschaftlicher Spezialitäten für den gesamten Agrarmarkt.
126. Vermittlung jener Kenntnisse, die für die Vermarktung dieser Produkte erforderlich sind.

Lehrstoff

2. Schulstufe

Bedeutung der Verarbeitung und Veredelung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen	K
Getreideverarbeitung, -veredelung:	
Mehle - Arten	K
Eigenschaften und Verwendung	K
Mehlbeurteilung	E
Vollkornprodukte	K
Obstverarbeitung, -veredelung:	
Bedeutung des Obstbaues in Vorarlberg	E
Obstarten – Anbau, Eigenschaften	K
Herstellung von Säften, Most, Kompotten, Marmeladen, Schnäpsen	K
Lagerung	K
Haltbarmachungsmethoden	K
Gemüseverarbeitung, -veredelung:	
Bedeutung des Gemüsebaues in Vorarlberg	E
Gemüse und Kräuter – Arten, Anbau, Eigenschaften	K
Verwendungsmöglichkeiten	K
Lagerung und Haltbarmachung	K

Lehrstoff

3. Schulstufe

Fleischverarbeitung, -veredelung:

Bedeutung der Fleischproduktion in Vorarlberg	E
Fleischteile vom Rind, Schwein, Schaf und Geflügel sowie deren Verwendung	K
Haltbarmachungsmethoden	K
Lagerung von Fleisch und Fleischwaren	K

Milchverarbeitung, -veredelung:	
Bedeutung der Milchproduktion in Vorarlberg	E
Herstellung von Joghurt, Topfen, Frisch- und Weichkäse, Butter	K
Herstellung von Hart- und Schnittkäse	E
Lagerung von Milchprodukten	K

BETRIEBSWIRTSCHAFT UND RECHNUNGSWESEN

Bildungs- und Lehraufgabe

127. Vermittlung der Bedeutung der Produktionsfaktoren (Boden, Arbeit und Kapital).
128. Befähigung zur Planung, Einrichtung und Führung eines landwirtschaftlichen Betriebes und Haushaltes unter Berücksichtigung der Agrarmarkt- und Wirtschaftslage.
129. Befähigung zur buchführungsmäßigen Erfassung eines landwirtschaftlichen Betriebes und Haushaltes sowie zur Auswertung der Betriebsaufzeichnungen.
130. Erziehung zum kaufmännischen und marktgerechten Denken, Planen und Handeln unter Berücksichtigung ökologischer Erfordernisse.

Lehrstoff **2. Schulstufe**

Boden:	
Grundbuch, Grund- und Grenzkataster	K
Basisflächenerfassung	K
Verkehrslage	K
Einheitswert	K
Grundstückskauf	E

Arbeit:	
Arbeitskräfte, Arbeitslohn, Lohnanspruch	K

Kapital:	
Anlage- und Umlaufvermögen	K
Eigen- und Fremdkapital	K
Wertarten	K
Erhebung und Bewertung der Betriebsmittel	E

Abgaben, Versicherungen und Förderungen:	
Steuern und Gebühren	K
Schadensversicherungen	K
Sozialversicherungen	K
Förderungswesen in der Landwirtschaft	K

Landwirtschaftliche Buchführung:	
Einkommensberechnung aus Kapitalveränderung und Privatverbrauch (Bestandsrechnung)	K
Einkommensberechnung aus Erträgen und Aufwänden (Erfolgsrechnung)	K
Intensität, Produktivität, Reinertrag	E
Buchführungspflicht, Formvorschriften	K
Systeme der Finanzbuchhaltung	K
Führung eines Kassabuches	K
Erstellung einer Hofchronik unter besonderer Berücksichtigung des Haushaltes	K

Lehrstoff **3. Schulstufe**

Leistungen und Kosten der Produktion:	
Feste und variable Kosten, Spezial- und Gemeinkosten	K
Wirtschaftliches Verhalten der festen und variablen Kosten	K
Gesetz der abnehmenden Festkosten	K
Gesetz des abnehmenden Ertragszuwachses	K

Beziehungen zwischen Produktion und Kosten	K
Kosten von Einzelmaschinen und Arbeitsverfahren	K
Funktionsweise des Maschinenringes, überbetriebliche Zusammenarbeit	K
Investitions- und Finanzierungsrechnung	K
Wirtschaftlichkeit von Investitionen	K

Kalkulationen:

Kalbinnenaufzucht, Milchkuh, Mutterkuh, Schweinemast	K
Stiermast, Kälbermast, Lämmernast, Ferkelproduktion, Legehennenhaltung, Putenmast, Pferdehaltung	E
Kartoffel, Gemüse	K
Grünland, Silomais, Getreide, Dauerkulturen	E
Direktvermarktung	K
Bäuerlicher Haushalt	K
Einfache Betriebsplanungsbeispiele und Betriebsvergleiche	E
Interpretation und Auswertung einer Buchführung	E

MARKETING

Bildungs- und Lehraufgabe

131. Motivation zur Handelstätigkeit zur Erzielung eines Handelseinkommens.
132. Vermittlung der Kenntnisse und Fertigkeiten für eine erfolgreiche Handelstätigkeit.
133. Bewußtmachung der Einflüsse auf Marktgeschehen und Markterfolg.
134. Erziehung zum solidarischen und verantwortungsbewußten Verhalten.

Lehrstoff

2. Schulstufe

Geschäftsabschluß:	
Kaufarten, Kaufvertrag	K

Markt und Preis:	
Markt – Begriff, Arten	K
Freie und gebundene Preisbildung, Paritätische Kommission	K
Internationale Preisbildung und Preisbindung	E
Agrarmarkt in Vorarlberg	K

Marketing:	
Begriff und Grundlagen	K
Marketingziele	K
Marketingplanung	K
Marketingprojekte	E

Marketinginstrumente:	
Produktpolitik (Produktlebenszyklen, Wertschöpfung, Sortiment, Marktnischen, Qualität, Marken)	K
Distributionspolitik (Absatzwege, Logistik, Lagerhaltung)	K
Kommunikationspolitik (Werbung, Sales Promotion)	K
Preispolitik (Preisfindung und -differenzierung, Zahlungskonditionen)	K

Marketingprozeß:	
Marketingziele, Marktanalyse, Marketingumsetzung und -kontrolle	K
Maßnahmen (Fragebogenaktion usw.)	E

Lehrstoff

3. Schulstufe

Fächerübergreifend mit EDV:	
Kundenkartei, Prospektgestaltung	K
Serienbriefe, Etikettengestaltung, Werbung	E

Marketing am Bauernhof:	
Erhebung der Marktchancen	K
Produktions- und Verkaufsorganisation	K
Produktdesign, Qualitätsgarantie, Markenzeichen	K

Landwirtschaftliche Marketingorganisationen („Miteinander geht's besser“)	K
Agrarmarktordnung in Österreich und der EU	K
Absatzformen im landwirtschaftlichen Bereich	K
Gesetzliche Bestimmungen für die Direktvermarktung	K
Erzeugerring und Erzeugergemeinschaften	E
Vertragsproduktion	E
Marketingprojekt	E

TOURISMUSWIRTSCHAFT

Bildungs- und Lehraufgabe

135. Vermittlung des Wissens über die wirtschaftliche, gesellschaftliche und kulturelle Bedeutung des Tourismus.
136. Bewußtmachung der Belastungen durch den Tourismus für Umwelt, Dorfgemeinschaft, Familien und Einzelpersonen.
137. Befähigung zur ökologisch richtigen Nutzung des Tourismus unter Bauernhofbedingungen.
138. Motivation zur Zusammenarbeit mit der Gastwirtschaft und mit bäuerlichen Organisationen zur Förderung der Tourismuswirtschaft.
139. Erziehung zur Ehrlichkeit bei der Gestaltung des Preis-Leistungs-Verhältnisses.

Lehrstoff

1. Schulstufe

Geschichte des Tourismus	E
Bedeutung des Tourismus für Vorarlberg und Österreich	K
Tourismusformen	E
Der Gast und seine Bedürfnisse	K
Schriftverkehr mit dem Gast	K

Servierkunde:

Grundkenntnisse der gastronomischen Fachausdrücke	K
Getränk Kunde, Barkunde	K
Tischinventar, Tischschmuck	K
Anforderungen an das Servierpersonal	K
Servieren, Umgang mit dem Gast	K
Benehmen bei Tisch	K
Planung einer Feier	E
Organisation eines Empfanges, eines Buffets, einer Cocktail-Party	E

Lehrstoff

2. Schulstufe

Betriebe und Einrichtungen der Tourismus- und Freizeitwirtschaft	K
--	---

Urlaub auf dem Bauernhof:

Formen	K
Einrichtungen auf dem Bauernhof	K
Förderungsmöglichkeiten	K
Rechtliche und steuerliche Rahmenbedingungen	K

Kommunikationsstrategien:

Verkaufsförderung, Werbung (psychologische Grundlagen, Gestaltungselemente, touristische Werbemittel)	K
---	---

Arbeitswirtschaft:

Arbeitsplanung, der Gast und die eigene Familie	K
Hygiene und Pflegemaßnahmen bei der Gästebeherbergung	K
Planung einer Feier	E
Organisation eines Empfanges, eines Buffets, einer Cocktail-Party	E
Servieren bei verschiedenen Anlässen	E

Lehrstoff	3. Schulstufe
Kostenrechnung	K
Planung, Wirtschaftlichkeit und Finanzierbarkeit von Tourismusinvestitionen	K
Marketing:	
Angebotsgestaltungen	K
Preispolitik, -kalkulation, -differenzierung	K
Absatzmethoden	K
Zusammenarbeit mit Tourismusorganisationen	E
Planung einer Feier	E
Organisation eines Empfanges, eines Buffets, einer Cocktail-Party	E
Servieren bei verschiedenen Anlässen	K

VERFÜGUNGSTUNDEN

Hinsichtlich der Bildungs- und Lehraufgabe sowie des Lehrplanes für die Verfügungsstunden wird auf den III. Abschnitt, vorletzter Absatz, dieser Verordnung verwiesen.

1.C. Pflichtgegenstände – Praktischer Unterricht

Bildungs- und Lehraufgabe

140. Befähigung zur selbständigen Durchführung der im Lehrstoffkatalog angeführten Arbeiten.
141. Einübung des planmäßigen und folgerichtigen Arbeitens (Vorbereitung, Durchführung, Kontrolle, Sicherung, Aufräumung des Arbeitsplatzes) sowie der fachgerechten und sorgfältigen Verwendung der Maschinen und Arbeitsgeräte.
142. Erziehung zum überlegten, zügigen, genauen, sorgfältigen und verantwortungsbewußten Arbeiten.
143. Information über Unfallschutzvorschriften, Demonstration des Unfallschutzes, Bewußtmachung der Bedeutung des Unfallschutzes.
144. Herstellung der Verbindung zwischen Theorie und Praxis, Festigung des im theoretischen Unterricht vermittelten Wissens.
145. Übung der Umsetzung des theoretischen Wissens in der Praxis.
146. Einübung des sorgfältigen Umganges mit den Lebensgrundlagen, den Lebewesen und dem Inventar.
147. Weckung der Freude am kreativen und ästhetischen Gestalten sowie an der künstlerisch-handwerklichen Tätigkeit.
148. Weckung von Berufsfreude durch Erziehung zur bewußten Betrachtung des Arbeitsergebnisses.
149. Entfaltung und Mobilisierung der besonderen Veranlagungen und Fähigkeiten der Schüler.
150. Bewußtmachung der Vielfalt an Fertigkeiten, welche der Beruf Bauer/Bäuerin erfordert, und Darstellung dieser Berufsanforderungen als besondere Qualität des Berufes.

KOCHEN UND KONSERVIEREN

Lehrstoff	1. Schulstufe
Handhabung, Pflege, Reinigung der Arbeitsgeräte und Einrichtung in Küche und Nebenräumen	K
Reinigung der Küche und Nebenräume	K
Erlernen und Üben richtiger Arbeitstechniken	K
Kochen:	
Suppen und Suppeneinlagen	K
Warme und kalte Vorspeisen	E
Milchgerichte	K
Fleischgerichte vom Rind, Schwein, Lamm, Geflügel	K
Gemüsespeisen, Salate, verschiedene Dressings, Beilagen	K
Regionale Kost	E
Einfache Menüzusammenstellungen auf Basis der Grundrezepte	K
Resteverwertung	E
Backwaren nach Teiggrundrezepten	K
Vorbereitung der Lebensmittel zum Gefrieren	K
Behandlung des Gefriergutes	K

Lehrstoff

Erweiterung der Grundrezepte
Kalte Küche
Vollwertgerichte
Mehlspeisen
Nationalgerichte
Fischgerichte
Nouvelle Cuisine
Desserts
Buffets
Frühstück
Kaffeejause
Kalte und warme Getränke
Schnellgerichte
Brotbacken
Konservieren von Obst, Gemüse, Fleisch
Zubereitung von Fertig- und Halbfertiggerichten zur Tiefkühlung

2. Schulstufe

K
K
K
K
E
K
E
E
K
E
E
E
K
K
E

Lehrstoff

Erweiterung der Grundrezepte
Wildgerichte
Innereien
Buffets
Speisen für Partys (Fondues, Raclettes)
Shakes, Cocktails, Bowlen
Gefrorenes
Kleinbäckereien und Konfekt
Brotbacken unter gesteigerten Anforderungen
Konservieren von Obst, Gemüse, Fleisch
Pflege der Vorräte

Arbeitsplanung
Kalkulationen
Inventarverwaltung

3. Schulstufe

K
E
E
K
E
E
K
K
K
K
K

E
E
E

TEXTILVERARBEITUNG**Lehrstoff**

Handhabung und Instandhaltung der Maschinen, Einrichtungen und Arbeitsbehelfe in der
Textilverarbeitung
Führung einer Werkmappe

Schnitte:
Größenmaße
Veränderungen an fertigen Schnitten
Arbeiten mit Fertigschnitten

Nähtechnik:
Verschiedene Sticharten, Nähte, Versäuberungen
Knopflocharten
Krägen, Schlitze, Manschetten, Verschlußarten
Verzierungen
Reißverschlußverarbeitung
Ausschnittverarbeitung
Ausbesserungsarbeiten an Wäsche
und Bekleidung

Kleider- und Wäschenähen:

1. Schulstufe

K
K

K
K
K
E
K
E

K

Polster oder Bettwäsche	K
Nachtgewand	E
Babykleidung	K
Bluse mit eingesetzten Ärmeln	K
Rock oder Hose mit Bund	K
Schürze	E

Kreuzsticharten	K
Handarbeitswerkstück in aktueller Technik (z.B. Hardanger, Häkeln, Stricken, Sticken) nach freier Wahl	K

Lehrstoff

2. Schulstufe

Weiterführung der Werkmappe	K
-----------------------------	---

Schnitte:	
Schnittentwurf nach Maß	K
Ableitungen von fertigen Schnitten	E
Arbeiten mit Fertigschnitten	K

Nähtechnik:	
Gesteigerte Anforderungen an die verschiedenen Nähetechniken	K
Reißverschlußverarbeitung	K

Kleider- und Wäschenähen:	
Dirndlkleid oder Tracht mit weißer Bluse	K
Kleidung für den Alltag und besondere Anlässe	K
Modische Kleidung nach freier Wahl	E
Bettwäsche	K

Kreuzsticharbeiten	E
--------------------	---

Handarbeitswerkstück in aktueller Technik (z.B. Hardanger, Häkeln, Stricken, Sticken) nach freier Wahl	K
---	---

Lehrstoff

3. Schulstufe

Weiterführung der Werkmappe	K
Eigenständige Verarbeitung des selbstgewählten Materials unter Zuhilfenahme von Arbeitsunterlagen	K
Erstellen von Zeit- und Arbeitsplänen	E
Einkauf von Stoffen, sonstigen Textilien und Kleidern	K

Schnitte:	
Schnittentwurf nach Maß	K
Ableitung von fertigen Schnitten	K
Erstellen der für anspruchsvolle Werkstücke notwendigen Schnitte nach Schnittmusterbogen oder nach Eigenmaß	K

Nähtechnik:	
Erweiterung der 2. Schulstufe mit anspruchsvolleren Vorgaben	K
Hüftpassentasche	E
Pattentasche	K
Verarbeitung gestürzter Knopflöcher am Werkstück	K

Kleider- und Wäschenähen:	
Kostüme oder Zweiteiler	E
Trachtenbekleidung	E
Kleidung nach eigener Wahl unter Berücksichtigung von höheren nähtechnischen Anforderungen	K

HAUSPFLEGE, HEIMGESTALTUNG UND WERKEN

Lehrstoff

1. Schulstufe

Tägliche Wohnungspflege	K
Grundreinigung der Wohnung	K
Handhabung, Reinigung, Pflege, Aufbewahrung von Haushaltsmaschinen und -geräten	K
Reinigung und Pflege verschiedener Materialien im Haus	K
Pflege der Heimtextilien, Wäsche und Bekleidung	K
Wäschestärken	K
Dekorationsarbeiten	K
Blumenschmuck am und im Haus	K
Blumenstecken, Floristik	E

Lehrstoff

2. Schulstufe

Pflege- und Reinigungsarbeiten im Haus:	
Bodenpflege	K
Teppich- und Polstermöbelpflege	K
Lederpflege	K
Metallpflege	K
Pflege und Reinigung spezieller Textilien	K
Herstellung umweltfreundlicher Pflege- und Reinigungsmittel	E
Herstellung von Raumschmuck	E

Lehrstoff

3. Schulstufe

Raumgestaltung für Feste und Feiern	K
Herstellung von Raumschmuck	K
Dekorationsarbeiten	K
Projektarbeiten nach eigener Wahl	E

ALTEN- UND KRANKENPFLEGE

Lehrstoff

2. Schulstufe

Krankenbeobachtung:	
Messung und Aufzeichnung von Körpertemperatur, Blutdruck und Pulswerten	K
Feststellung und Aufzeichnung von Körpergewicht und -größe	K
Hilfestellung bei Erbrechen	K
Beschreibung von Aussehen und Verhalten des Patienten	K
Berichterstattung an den Arzt	E

Betreuung des bettlägerigen Patienten:	
Vorbereitung und Bedienung des Krankenbettes	K
Anlegen von verschiedenen Verbänden	E
Bett- und Leibwäschewechsel	K
Körperpflege (Ganzwäsche im Bett)	K
Lagern von Kranken, Hochheben im Bett, Aufstehen im Stuhl	K
Verabreichung von Nahrung und Flüssigkeiten	K
Krankentransport (Trage, Rollstuhl)	K

Einrichtung einer Hausapotheke	E
Einrichtung des Krankenzimmers	E

Lehrstoff

3. Schulstufe

Umgang mit Medikamenten	K
Pflege und Betreuung von kranken, alten und gebrechlichen Personen:	
Tägliche Körperpflege	K
Fußpflege	K
Maßnahmen bei Wundliegen	K
Thermische Therapie (Anfertigung von Wickeln und Umschlägen)	K

Bäderbehandlung	E
Gesprächsführung mit psychisch Kranken	E
Beschäftigung von bettlägerigen und gebrechlichen Personen	K
Bewegungsübungen mit behinderten und gebrechlichen Personen	K
Entspannungsübungen mit Kranken	E

GÄSTEBEHERBERGUNG, -BETREUUNG UND SERVIEREN

Lehrstoff **1. Schulstufe**

Erkennungsübungen bei Glas und Geschirr	K
Anforderungen an das Servierpersonal	K

Tisch decken:	
Grundregeln	K
Tischwäsche	K
Serviettenfaltübungen	K
Herstellung von Tischschmuck	K
Tischinventar	K
Tisch decken bei verschiedenen Anlässen	K

Servieren:	
Vorbereitungsarbeiten	K
Service von Suppen	K
Tellerservice	K
Plattenservice	K
Getränkesservice	K

Gästebeherbergung:	
Vorbereitung und Pflege der Betten	K
Zimmerpflege	K
Herstellen eines Haus- oder Hofprospektes	K
Arbeiten am Tisch des Gastes	K

Lehrstoff **2. Schulstufe**

Tisch decken:	
Tischwäsche	K
Herstellung von Tischschmuck	K
Tisch decken bei besonderen Anlässen	E

Service:	
Vorbereitungsarbeiten	K
Servieren bei einzelnen Mahlzeiten	K
Servieren bei besonderen Anlässen	K
Getränkesservice	K

Gestalten von Festen und Feiern	E
Herstellung von Speise- und Getränkekarten	E

Gästebeherbergung:	
Bonieren und Kassieren bei Verköstigung des Gastes	K
Einrichtung von Gästezimmern – Planzeichnen	E
Dekorationsarbeiten im Haus	E

Lehrstoff **3. Schulstufe**

Anwendung der verschiedenen Serviertechniken bei besonderen Anlässen	K
Dekorationsarbeiten	K
Projekt zur Gästebeherbergung und -betreuung (Werbung, Programmangebote, Systeme von Zimmerreservierungen, Gesprächsführung und Umgang mit dem Gast)	E
Erarbeitung von Angeboten für den speziellen Gast (Familien, Senioren, Ferienkinder)	K

Administration von „Urlaub am Bauernhof“	K
--	---

GARTENBAU UND LANDWIRTSCHAFT

Lehrstoff	1. Schulstufe
------------------	----------------------

Abräumung des Gartens und Kompostierung der Gartenabfälle	K
Mistverteilung und Ausbringung von Handelsdüngern im Garten	E
Vorbereitung eines Gartenbeetes für Saat oder Bepflanzung	K
Vorbereitung eines Frühbeetes	K
Kulturpflege und Gemüseernte	K
Erstellung eines Anbau- und Düngungsplanes	E

Melken von Hand und mit der Maschine	K
Tierpflege	K

Lehrstoff	2. Schulstufe
------------------	----------------------

Säen, Pikieren, Setzen von Saat- und Pflanzgut	K
Einwinterung von Knollen, Rüben, Wurzeln, Balkonblumen	K
Pflege der Gartenkulturen	K
Schneiden von Beeren- und Ziersträuchern	E
Ernte der Gartengewächse	K
Fütterung und Pflege von Hühnern	K

Lehrstoff	3. Schulstufe
------------------	----------------------

Schlachten von Geflügel	E
Fütterung und Pflege von Kälbern	K
Fütterung und Pflege von Zuchtsauen	K
Fütterung und Pflege von Kühen	E
Fütterung und Pflege von Mastschweinen	E
Biologische Pflanzenschutzmaßnahmen	K

VERARBEITUNG, VERWERTUNG UND VERTRIEB LANDWIRTSCHAFTLICHER PRODUKTE

Lehrstoff	2. Schulstufe
------------------	----------------------

Obstverarbeitung zu:	
Marmeladen	K
Kompotten	K
Fruchtsäften	K
Süß- und Gärmost	E

Gemüseverarbeitung zu:	
Sauerkraut	K
Einlegegemüse	K
Beurteilung eines Schlachtkörpers	K
Zerteilen und Portionieren des Schlachtkörpers von Schwein und Geflügel	K
Zerteilen und Portionieren des Schlachtkörpers von Rind und Schaf	E

Milchverarbeitung zu:	
Joghurt	K
Topfen	K

Marketing:	
Organisation des Verkaufs im Hofladen	K
Kostenberechnungen und Preiskalkulationen für angebotene Produkte	K
Produktdesign	K

Lehrstoff	3. Schulstufe
------------------	----------------------

Getreideverarbeitung zu:	
Brot und Brötchen	K

Nudeln	E
Fleischverarbeitung zu:	
Wurstwaren	K
Pasteten	E
Leberkäse	K
Geräucherte Ware	K
Getrocknete Ware	E
Milchverarbeitung zu:	
Butter	E
Frischkäse	K
Weichkäse	K
Schnitt- und Hartkäse	E
Veredelung der Milchprodukte (Fruchtjoghurts, Aufstriche, eingelegter Käse usw.)	K
Obstverarbeitung zu:	
Dörrobst	E
Schnaps	K
Süß- und Gärmost	K
Marketing:	
Produktdesign	K
Organisation des Verkaufs im Hofladen	K
Preiskalkulationen und Kostenberechnungen für angebotene Produkte	K

2. Freigegegenstände

FREMDSPRACHE

Bildungs- und Lehraufgabe

151. Befähigung zur mündlichen und schriftlichen Verständigung unter besonderer Berücksichtigung der Land- und Tourismuswirtschaft.
152. Vertiefung und Festigung vorhandener Fremdsprachenkenntnisse.
153. Ermutigung zur fremdsprachigen Kommunikation, insbesondere auch mit unvollständigen Fremdsprachenkenntnissen (Überwindung von Hemmungen).

Lehrstoff

1. - 3. Schulstufe

Aneignung und Erweiterung des Wort- und Phrasenschatzes	K
Schulung des Gehörs (Hörverstehen)	K
Schulung der Aussprache und Intonation	K
Gebrauch der internationalen Lautschrift	E
Sprachliche Darstellung touristischer Einrichtungen	K
Sprachliche Darstellung bäuerlichen und hauswirtschaftlichen Berufslebens	K
Detail- und Globalverstehen einfacher Texte und Textsorten (Leseverstehen)	K
Schreiben von Briefen, Korrespondenz im Rahmen von „Urlaub am Bauernhof“	K
Aneignung, Vertiefung und Festigung grammatikalischer Grundlagen für die Bedeutungserfassung und Ausdruckssicherheit	K

GESANG

Bildungs- und Lehraufgabe

154. Befähigung zum ein- und mehrstimmigen Singen in der Kleingruppe und im Chor.
155. Erweiterung des Liederschatzes (Volkslieder, religiöse Lieder, Jahres- und Festzeitenlieder).
156. Ermutigung zur musischen Lebensgestaltung durch gemeinschaftliches Singen.
157. Erziehung zur gemeinsamen und kreativen Freizeitgestaltung.
158. Förderung der Lebensfreude.

Lehrstoff

1. - 3. Schulstufe

Ein- und mehrstimmige Lieder – Volkslieder, religiöse Lieder, Lieder der Jahres- und Festzeiten, Schlager, Popmusik, Kanons
Chorgesang
Lieder zur Gestaltung der schulinternen Feiern und Messen

K
E
K

INSTRUMENTALMUSIK

Bildungs- und Lehraufgabe

- 159. Weckung der Freude am aktiven Musizieren.
- 160. Befähigung zum Musizieren nach Noten auf einem Musikinstrument.
- 161. Befähigung zum Musizieren in der Gruppe.
- 162. Bewußtmachung des hohen Wertes der Musik für Einzelne und Gemeinschaften.
- 163. Motivation zur musizierenden Mitwirkung an der Gestaltung von Festen und Feiern.
- 164. Förderung der Familien-, Dorf- und Landeskultur durch die Ausbildung junger Musikanten.

Lehrstoff

1. - 3. Schulstufe

Instrumentenkunde
Notenschrift
Grundfertigkeiten im Gebrauch des Instrumentes
Erweiterung der Kenntnisse und Fertigkeiten im Spiel des Instrumentes
Musizieren in Gruppen unter vorrangiger Berücksichtigung alpenländischer Literatur
Musizieren bei Schulveranstaltungen

K
K
K
E
K
K

MASCHINSCHREIBEN UND TEXTVERARBEITUNG

Bildungs- und Lehraufgabe

- 165. Festigung der in der 1. Schulstufe erworbenen Fertigkeiten.
- 166. Befähigung zur ordentlichen Erledigung der Korrespondenz unter besonderer Berücksichtigung des bäuerlichen Haushaltes und des „Urlaubes am Bauernhof“.
- 167. Erziehung zur Ordnungshaltung in der Ablage der Korrespondenz.

Lehrstoff

2. Schulstufe

Beherrschung der Tastatur:

Schreiben von Ziffern und Zeichen, Abschreibübungen und Diktate zur Steigerung der Schreibfertigkeit und Verringerung von Tippfehlern, Tabulatorübungen, richtige Anwendung der Hervorhebungsarten wie Unterstreichen, Sperrschrift, Zentrieren, Blockschrift.

Lehrstoff

3. Schulstufe

Gestaltung von Schriftstücken nach den geltenden Normen und Richtlinien, Erarbeitung von genormten und ungenormten Briefen, Ausfüllen von Formularen und Anträgen, Abkürzungen, Fertigungsübungen, Schreiben von Einladungen, Vollmachten, Protokollen, Leserbriefen;

Büroorganisation – Büroeinrichtung, Postregistratur, Belege- und Schriftenablage.

INFORMATIK

Bildungs- und Lehraufgabe

- 168. Festigung und Vertiefung zeitgemäßer Kenntnisse über die elektronische Datenverarbeitung.
- 169. Befähigung zur sinnvollen Nutzung der EDV in Haushalts- und Berufsangelegenheiten.
- 170. Gewinnung von Sicherheit im Umgang mit Computern und Software.
- 171. Befähigung zur Durchführung interessenorientierter Arbeiten in selbstorganisierter, selbsttätiger Weise.
- 172. Entwicklung gruppenorientierter Problemlösefähigkeit.

Lehrstoff

1. Schulstufe

Grundlagen:
Aufbau und Funktionsweise eines Computers
Maus-, Tastatur- und Fenstertechniken

K
K

Einführung in Betriebssystem und Benutzeroberfläche	K
Disketten- und Festplattenhandhabung	E
Arbeiten mit Dateien und Verzeichnissen	E

Textverarbeitung:	
Texte in kreativem Layout	K
Arbeiten mit Tabellen	K
Textbausteine	E
Silbentrennung, Rechtschreibprüfung und Thesaurus	E

Grafik- und Lernsoftware:	
Schriftgestaltung	K
Einfache Grafikerstellung, Malen am PC	K
Einfügung und Bearbeitung von Cliparts	K
Interaktives Arbeiten am PC	E
Empfehlenswerte Computerlernspiele	E

Lehrstoff **2. Schulstufe**

Grundlagen:	
Vor- und Nachteile der EDV	K
Tips zum Computerkauf	K
Anwenderorientierte Computerinstallation	K
Innenleben eines Computers	E
Einfache Erweiterungen, Reparaturen	E

Betriebssystem und Benutzeroberfläche:	
Dateiverwaltung	K
Benutzerorientierte Organisation,	
Systemanpassung	K
Festplattenpflege mit Hilfsprogrammen	K
Virenschutz und -bekämpfung	K
Editieren von Systemdateien	E

Arbeiten mit Standardsoftware:	
Arbeitsvereinfachungen	K
Arbeiten mit Assistenten (Serienbrief usw.)	E
Automatisierung von Arbeitsschritten	K
Verbindung und Einfügung von Textverarbeitungs-, Tabellenkalkulations- und Datenbankprogrammen	K
Einbindung von Grafiken, Grafikfilter	E

Lehrstoff **3. Schulstufe**

Grundlagen der Programmierung:	
Modifizierung und Optimierung von Anwenderprogrammen	K
Programmiersprachen	E
Erstellung einfacher Anwenderprogramme	E

Telekommunikation:	
Analoge und digitale Übertragungstechnik	K
Informationssuche im Internet	K
Mailbox-Nutzung	K
Datenfernübertragung	E

Präsentationstechniken:	
Grafik- und Illustrationssoftware	K
Bildbearbeitung und Grafikfilter	K
Animationseffekte	E
3-D-Effekte und Spezialeffekte	E
Überblendungstechniken, Diaschau	E
Planzeichnen mit Konstruktionsprogrammen	K

Landwirtschaftliche Software:	
Anwendung spezifischer Software	K
Untersuchung und Beurteilung zeitgemäßer Software	E

KOCHEN

Bildungs- und Lehraufgabe

173. Befähigung zur Zubereitung von Speisen und Getränken, welche im Rahmen der Pflichtgegenstände „Kochlehre und Vorratswirtschaft“ und „Kochen und Konservieren“ nicht berücksichtigt werden.
174. Vertiefung der im Pflichtunterricht erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten.

Lehrstoff

3. Schulstufe

Spezialitäten aus der heimischen Küche, Menüs für besondere Anlässe, Herstellung von speziellen Backwaren.

BIENENKUNDE

Bildungs- und Lehraufgabe

175. Bewußtmachung der volkswirtschaftlichen und landeskulturellen Bedeutung der Imkerei.
176. Vermittlung der Kenntnisse und Fertigkeiten für die ökologisch richtige Imkerei in Vorarlberg.
177. Weckung des Interesses an den Lebensabläufen.
178. Öffnung des Blickes für die Wunder der Natur.

Lehrstoff

1. Schulstufe

Ökologische und wirtschaftliche Bedeutung der Bienen	K
Die Honigbiene im Ökosystem	E
Herkunft der Honigbiene, Bienenrassen	K
Bienenvolk:	
Königin	K
Drohnen	K
Arbeiterinnen	K
Anatomie der Biene	K
Vermehrung	K
Königinnenzucht	E
Pflege des Bienenvolkes:	
Winterruhe	K
Reinigungsflug	K
Erste Pflegemaßnahmen im Frühling	K
Erweiterung der Bienenvölker	E
Bienenweide	K
Nutzung der Haupttracht	K
Wanderung – Standortfrage, gesetzliche Bestimmungen, Zeitpunkt	E
Gewinnung, Verarbeitung, Lagerung und Vermarktung von Bienenprodukten	K
Bienenkrankheiten und deren Bekämpfung	K

PFERDEWIRTSCHAFT

Bildungs- und Lehraufgabe

179. Vermittlung der Kenntnis von Ansprüchen und Verhaltensweisen der Pferde.
180. Befähigung zum artgerechten Umgang mit Pferden.
181. Vermittlung der Bedeutung der Pferdehaltung im bäuerlichen Betrieb als zusätzliche Einkommensquelle und als Freizeitgestaltung.
182. Befähigung zum Reiten als sinnvolle Freizeitgestaltung.
183. Anregung, sich mit Tieren intensiv zu beschäftigen.

Lehrstoff**1. Schulstufe**

Pferdekunde:	
Körperbau	K
Rassen	K
Farben, Abzeichen	K
Verhaltenseigenschaften	K
Umgang mit dem Pferd	K
Verwendung der Pferde	E
 Pferdehaltung:	
Aufstallung	K
Auslauf	K
Fütterung	K
Pflege	K
Pferdekrankheiten	E
Pferdegeschirrpflege	E

Lehrstoff**2. Schulstufe**

Pferd und Reiter:	
Wesen des Pferdes	K
Körperbau und Gesichtsfeld	K
Verhalten zum Pferd	K
 Umgang mit dem Pferd:	
Führen, Putzen, Pflege	K
Grundschulung	K
Ausbildung des Pferdes	E
 Ausrüstung für Pferd und Reiter:	
Trensen, Kandarren, Zügel, Zäume, Sattelformen	K
 Reitlehre (Theorie):	
Grundsätze zum Reiten aus der Verhaltensforschung	K
Reitweise	K
Reiterbahnregeln	K
Verhalten im Gelände und Verkehr	K
 Praktisches Reiten:	
Beherrschung der Grundgangarten des Pferdes in der Bahn und im Gelände	K

TRAKTORFÜHRERSCHULE**Bildungs- und Lehraufgabe**

184. Vermittlung der für den Führerschein der Gruppe F erforderlichen Kenntnisse.
185. Befähigung zur sicheren, rücksichts- und verantwortungsvollen Benützung des Traktors.

Lehrstoff**2. Schulstufe**

Technischer Teil 1 – Fahrzeugkunde:	
Technische Bauteile von Kraftfahrzeugen	K
Motor, Motorschmierung, Motorkühlung	K
Kraftübertragung, Bereifung, Stoßdämpfer	K
Lenkung, Licht, Bremsanlagen	K
Kraftfahrzeugelektrik	K
Kontroll- und Sicherheitseinrichtungen	K
 Technischer Teil 2 – Fahrdynamik:	
Fahrdynamische Grundlagen	K
Anhalteweg	K
Wahl der Fahrgeschwindigkeit	K

Hintereinanderfahren	K
Überholen	K
Anhängerbestimmungen	K
Pflichten des Lenkers	K
Entscheidungsschulung	E
Polizeilicher Teil:	
Verkehrsraum, Partnerkunde	K
Bewegung im Verkehrsraum	K
Maße und Gewichte	K
Vorschriften in besonderen Verkehrsräumen	K
Vorrangbestimmungen	K
Eisenbahnkreuzungen	K
Bestimmungen für den ruhenden Verkehr	K
Verwendungserlaubnis für Kraftfahrzeuge	K
Lenkerberechtigung	K
Personenbeförderung	K
Verkehrsunfall, Abschleppen	K
Beeinträchtigung der Fahrtüchtigkeit	K
Pflichten des Lenkers	K
Beleuchtungs- und Signaleinrichtungen	K
Straßenverkehrszeichen	K
Entscheidungsschulung	E

WERKEN MIT VERSCHIEDENEN WERKSTOFFEN

Bildungs- und Lehraufgabe

186. Anleitung zum genauen Arbeiten und zur selbständigen Herstellung verschiedener Werkstücke aus unterschiedlichen Materialien zum persönlichen Gebrauch oder zur Heim- und Hausgestaltung.
187. Darstellung der kreativen Gestaltungsmöglichkeiten im Umgang mit verschiedenen Werkstoffen.

Lehrstoff

1. - 3. Schulstufe

Herstellung verschiedener und zeitgemäßer Zier- oder Gebrauchsgegenstände für das Haus aus:

- | | |
|---|---|
| Holz, Porzellan, Bast, Trockenpflanzen, Stoffen, Garnen | K |
| Metall | E |

3. Unverbindliche Übungen

1. - 3. Schulstufe

Die unverbindlichen Übungen dienen der Vermittlung von Fertigkeiten, welche im Rahmen des Unterrichts in den Pflicht- und Freigegegenständen nicht oder nur unzureichend vermittelt werden können. Hinsichtlich der Bildungs- und Lehraufgabe sowie des Lehrstoffes wird auf den III. Abschnitt, letzter Absatz, dieser Verordnung verwiesen.

4. Pflichtpraktikum

FREMDPRAKTIKUM

Bildungs- und Lehraufgabe

188. Befähigung zur selbständigen Erledigung der wichtigsten Arbeiten im gewählten Praktikumsbereich.
189. Befähigung zur Niederschrift von Arbeitserfahrungen und Erkenntnissen aus der Erledigung von Arbeiten.
190. Hinführung zur Umsetzung des in der Schule Erlernten im Berufsalltag.
191. Kennenlernen der Alltagsgestaltung in anderen Familien und Betrieben.
192. Erwerb der Berechtigung zur Zulassung zur Facharbeiter(innen)prüfung für Ländliche Hauswirtschaft.

Lehrstoff**2. Schulstufe**

Es sind grundsätzlich alle in der gewählten Praktikumsperiode – 13 Wochen in der Zeit von Anfang Juli bis Ende Oktober zwischen dem zweiten und dritten Unterrichtsjahr – anfallenden Arbeiten im Betrieb zu erklären, vorzuzeigen, einzuüben und schließlich dem Schüler zur Erledigung in Eigenverantwortung aufzutragen.

Das Praktikum kann in Lehrbetrieben der Bereiche Haus-, Land- und Tourismuswirtschaft, Hotel- und Gaststättengewerbe, Sozialberufe, Lebensmittelverarbeitung, kaufmännische Berufe und Umweltschutz absolviert werden. Der Betrieb muß von der Schule für die Absolvierung des Praktikums anerkannt und darf nicht der elterliche Betrieb sein.