

Anlage B/7

LEHRPLAN DER FACHSCHULE FÜR ERWACHSENE

Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement

I. Allgemeine Bildungsziele

Siehe Anlage B/1

II. Allgemeine didaktische Grundsätze

Siehe Anlage B/1

III. Soziale und Personale Kompetenzen

Die Sozialen und Personalen Kompetenzen sind in allen Gegenständen anzuwenden.

Siehe Anlage B/1

IV. Stundentafel (Stundenausmaß der einzelnen Unterrichtsgegenstände)

	Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement	Stundenzahl	
		Theoretischer Unterricht	Praktischer Unterricht
Allgemein - Persönlichkeitsbildung	Religion ¹	8	
	Politische Bildung und Rechtskunde ¹	10	
	Angewandte Informatik ¹	20	
	Unternehmensführung und Rechnungswesen*	86	
		124	0
Fachausbildung - Theorie- u. Praxisunterricht 1	Ernährung, Küchenmanagement und Service**	68	25
	Haushaltsmanagement und Kreativ**	68	25
	Sozialkunde**	25	25
	Landwirtschaft und Gartenbau **	45	40
	Produktveredelung, Direktvermarktung und Dienstleistungen**	30	25
		236	140
	Gesamtwochen-Unterrichtseinheiten (UE)	500	

*Diese Gegenstände werden laut Stundenzahl als praktischer Unterricht geführt.

Unterricht in Blockform je Gegenstand bis zu 60 Prozent der Gesamtstunden möglich zur Steigerung des Unterrichtsertrages bzw. aus organisatorischen Notwendigkeiten.

¹ Unterricht in Schülergruppen

² Diese Gegenstände können bis zu 30 Prozent der Gesamtstunden im Distance-Learning durchgeführt werden.

V. Bildungs- und Lehraufgaben der einzelnen Unterrichtsgegenstände, Aufteilung des Lehrstoffes auf die einzelnen Schulstufen sowie didaktische Grundsätze

Angewandte Informatik

Siehe Anlage B/6

Politische Bildung und Rechtskunde

Siehe Anlage B/6

Bildungs- und Lehraufgabe	Lehrstoff (für die Inhaltsdimension)	Gegenstand / Didaktische Grundsätze - Hinweise	Schulstufe
Unternehmensführung und Rechnungswesen*			
UF 1. (B) Führt selbstständig einen land- und/oder forstwirtschaftlichen Betrieb oder Haushalt nach unternehmerischen und ökologischen Gesichtspunkten, kennt Instrumente zur Qualitätssicherung und kann diese im eigenen Tätigkeitsbereich anwenden.	Unternehmensführung Landwirtschaft und Gesellschaft	Die Querverbindungen zu den anderen Fachgegenständen sind herzustellen. In der 3. Schulstufe ist die Querverbindung zum Unterrichtsgegenstand Informatik zu beachten. Für die Buchführung, Kalkulation von Produktionsverfahren sind im Handel erhältliche Drucksorten bzw. EDV-Programme, für die Betriebserhebung und Betriebsplanung entsprechende Formulare bzw. EDV-Programme zu verwenden. Als Übungsbeispiel ist nach Möglichkeit der elterliche Betrieb heranzuziehen. Zu üben sind insbesondere die Erhebung der Produktionsgrundlagen, die Buchführung, Förderungsabwicklung und die Betriebsplanung. Die Einkommens- kombinationen sind entsprechend zu berücksichtigen. Praktischer Unterricht Bildungswesen	1
UF 1.1.(A) Der Schüler kann die volkswirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft erläutern.			1
UF 1.2.(C) Der Schüler kann Zahlen, Daten und Fakten zur Landwirtschaft interpretieren und Rückschlüsse ziehen.			1
UF 2.1.(A) Der Schüler kann die Bedeutung eines Unternehmenskonzeptes erklären und den Weg zu einem Betriebskonzept beschreiben.	Unternehmenskonzept		1
UF 2.3.1.(B) Der Schüler kann Aufzeichnungen zur Qualitätssicherung führen.	Qualitätsmanagement		1
UF 2.3.2.(C) Der Schüler kann Instrumente zur Qualitätssicherung einsetzen und Optimierungsmaßnahmen durchführen und evaluieren.			1

UF 2.3.3.(C) Der Schüler kann auf Rückmeldungen entsprechend reagieren und daraus Verbesserungsmaßnahmen entwickeln.		entsprechend zu berücksichtigen. Praktischer Unterricht Bildungs- und Lehraufgabe. Das erworbene theoretische Wissen ist durch	1
UF 2.4.1.(A) Der Schüler kann den Nutzen von Betriebsdokumenten erläutern und die dafür zuständigen Ämter und Behörde nennen.	Betrieb und Behörden	den praktischen Unterricht in eine auf die Berufstätigkeit ausgerichtete, zeitgemäße Form umzusetzen. Befähigung	1
UF 3.1.1.(B) Der Schüler kann eine Rechnung ausstellen und Originalbelege für die Verbuchung vorbereiten.	Belegwesen (Rechnung)	praktische Tätigkeiten selbstständig und fachgemäß auszuführen. Arbeitsvereinfachung ist ein wesentliches Ziel des Unterrichtes.	1
UF 3.2.1.(B) Der Schüler kann eine Einnahmen- Ausgaben-Rechnung führen und den Erfolg ermitteln.	Einnahmen-Ausgaben- Rechnung	Die Freude an gestaltender Arbeit ist zu wecken und die Kreativität zu fördern. Erziehen zu gewissenhafter, sorgfältiger	1
UF 3.3.1.(B) Der Schüler kennt die Grundlagen und Voraussetzungen der Doppelten Buchführung und kann sie anwenden.	Doppelte Buchführung	und genauer Arbeit sowie zu verantwortungsbewusstem Umgang mit Gebäuden, Maschinen und Geräten. Anleiten zu einer	1
UF 3.3.2.(B) Der Schüler kann anfallende Geschäftsfälle anhand von Belegen verbuchen.		wirtschaftlichen, umweltbewussten und unfallfreien Arbeitsweise	1
UF 3.3.3.(B) Der Schüler kann Abschlussarbeiten durchführen.		und einer gesundheitsbewussten Ernährung. Auf die Veredelungs-	1
UF 3.3.4.(C) Der Schüler kann die Buchführungsergebnisse interpretieren und vergleichen.		und Vermarktungsmöglichkeiten der erzeugten Produkte ist	1
UF 3.4.1.(A) Der Schüler kann die Fachbegriffe der Kosten- und Leistungsrechnung erklären.	Kostenrechnung	Bedacht zu nehmen. Regionale Verhältnisse sind zu	1
UF 3.4.2.(C) Der Schüler kann die Bedeutung verschiedener Kosten und deren Einfluss auf das Betriebsergebnis begründen.		berücksichtigen. Bewusster und sorgsamer Umgang mit der Natur	1
UF 3.4.3.(B) Der Schüler kann mit gegebenen Daten Teil- und Vollkostenrechnungen durchführen.	Standarddeckungsbeiträge	ist zu fördern. Kritisches Konsumverhalten ist zu vermitteln.	1
UF 3.4.4.(C) Der Schüler kann auf Basis der Kostenrechnung unternehmerische Entscheidungen begründen.		Lehrstoff	1
UF 4.2.1.(A) Der Schüler kann die Arten der Unternehmensfinanzierung aufzählen und erklären.	Arten der Unternehmens- finanzierung		1
UF 4.2.2.(C) Der Schüler kann Kreditangebote beurteilen und vergleichen.			1
UF 4.3.1.(C) Der Schüler kann die Kosten und Leistungen einer Investition ermitteln und daraus die Wirtschaftlichkeit sowie die Finanzierbarkeit bewerten.	Wirtschaftlichkeit und Finanzierbarkeit von Investitionen		1
UF 4.3.2.(C) Der Schüler kann einen Investitionsplan beurteilen und daraus unternehmerische Entscheidungen ableiten.			1
UF 4.3.3.(C) Der Schüler kann einen Finanzierungsplan beurteilen sowie daraus betriebliche und private Schlüsse ziehen.			1
UF 5.1.1.(A) Der Schüler kann die Faktoren des Marktgeschehens nennen.	Marktmechanismen		1
UF 5.5.1.(B) Der Schüler kann Marketinginstrumente zielgruppenorientiert gestalten und einsetzen.	Marketinginstrumente		1
UF 5.6.2.(C) Der Schüler kann Modelle von „Best Practice“-Beispielen auf die eigene Lebenswirklichkeit übertragen.	Innovation		1
UF 6.1.1.(B) Der Schüler kann die wesentlichen Steuern und Abgaben erklären und die notwendigen Formulare ausfüllen.	Steuern		1
UF 6.1.2.(C) Der Schüler kann die Auswirkungen unterschiedlicher Besteuerungsmöglichkeiten für einen Betrieb beurteilen.			1
UF 6.2.1.(B) Der Schüler kann wesentliche Versicherungen erklären und Versicherungsmeldungen durchführen.	Versicherungen		1
UF 7.1.1.(A) Der Schüler kann unterschiedliche Rechtsformen von Unternehmen und deren Vor- und Nachteile erklären.	Unternehmensgründung, Rechtsformen, Kooperationen		1
UF 7.1.2.(B) Der Schüler kann mir die Information zur Unternehmensgründung beschaffen und die erforderlichen Schritte erläutern.			1
UF 7.1.3.(A) Der Schüler kann die gewerberechtliche Abgrenzung der Landwirtschaft erklären.			1
UF 7.1.4.(B) Der Schüler kann rechtsgültige Vereinbarungen treffen.			1
UF 7.1.5.(C) Der Schüler kann Verträge auf ihre wesentlichen Inhalte überprüfen.			1
UF 7.2.1.(A) Der Schüler kann den Ablauf eines Grundstücksgeschäftes beschreiben.	Grundverkehr		1
UF 7.3.1.(A) Der Schüler kann rechtliche und soziale Konsequenzen einer Betriebsübernahme erläutern.	Betriebsübernahme bzw. -erwerb		1
UF 7.4.1.(A) Der Schüler kann Aufgaben und Auswirkungen der Flächenwidmung erläutern.			1
UF 8.1.1. ((B) Der Schüler kann den Zusammenhang zwischen Arbeitswelt und einer funktionierenden Wirtschaft erklären.	Wirtschaft - Arbeitswelt		1
UF 8.4.1. (A) Der Schüler kann beschreiben, wie ein Unternehmen aufgebaut ist und wer wofür zuständig ist.	Unternehmensorganisation		1
Bildungs- und Lehraufgabe	Lehrstoff (für die Inhaltsdimension)	Gegenstand / Didaktische Grundsätze - Hinweise	Schulstufe
Ernährung, Küchenmanagement und Service*			
AB 2.9.1. (B) Der Schüler kann Maßnahmen für Sicherheit und Unfallschutz anwenden und Mitarbeiter/ innen darin unterweisen.	Sicherheit und Unfallschutz	Der Unterricht ist nach den Erkenntnissen der modernen Ernährungswissenschaft lebensnah zu gestalten. Auf die Folgen	1
BHM 1.1.1.(A) Der Schüler kann die Aufgaben der Nahrung erklären.	Ernährung und Gesundheit	einer falschen Ernährung ist im passenden Zusammenhang jeweils	1
BHM 1.1.2.(C) Der Schüler kann sein eigenes Ernährungsverhalten analysieren.		hinzuweisen. Auf Vollwertprodukte ist verstärkt einzugehen. Das	1
BHM 1.1.3.(A) Der Schüler kann die Bedeutung der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln in der menschlichen Ernährung erklären.	Lebensmittelinhaltsstoffe	Erstellen von Wochenspeiseplänen mit Nährwert und Kalkulation	1
		ist zu üben. Erziehung zu kritischen und bewussten Konsumenten.	

BHM 1.1.4.(C) Der Schüler kann wichtige Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten.		Der Unterricht soll durch Lehrausgänge ergänzt werden.	1
BHM 1.1.7.(B) Der Schüler kann die Eigenschaften der Lebensmittelinhaltsstoffe bei ihrer küchentechnischen Anwendung berücksichtigen.	Lebensmittelkunde		1
BHM 1.2.1.(B) Der Schüler kann bedeutende Grundlagen des Lebensmittelgesetzes für die Ernährung und die Küchenführung berücksichtigen.	Lebensmittelqualität		1
BHM 1.2.2.(C) Der Schüler kann die Qualität der Lebensmittel sensorisch bewerten.			1
BHM 1.2.3.(C) Der Schüler kann Vor- und Nachteile von Halbfertig- und Fertigprodukten frisch zubereiteten Produkten gegenüberstellen.			1
BHM 1.2.4.(C) Der Schüler wählt Lebensmittel nach Qualitätskriterien und Verwendungszweck aus.			1
AB 2.4.1.(B) Der Schüler kann Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen.	Lebensmittel – Einkauf		1
AB 2.4.2.(A) Der Schüler kann die wichtigsten Lebensmittelkennzeichen erklären.			1
AB 2.5.1.(B) Der Schüler kann Speisen selbstständig zubereiten.	Ernährung – Zubereitung		1
AB 2.5.2.(C) Der Schüler reflektiere mein eigenes Essverhalten.			1
BHM 1.3.1.(B) Der Schüler kann Lebensmittel für die Verarbeitung vorbereiten.	Küchentechnologie		1
BHM 1.3.2.(B) Der Schüler kann Rezepturen lesen und praktisch umsetzen.			1
BHM 1.3.3.(B) Der Schüler kann Zubereitungs- und Garmethoden beschreiben und Lebensmittel nähr- und wirkstoffschonend zubereiten.			1
BHM 1.3.4.(B) Der Schüler kann Speisen fachgerecht anrichten und präsentieren.			1
BHM 1.3.5.(B) Der Schüler kann Maschinen und Geräte für die Lebensmittelverarbeitung unter Berücksichtigung aller Gefahrenhinweise, fachgerecht bedienen.			1
BHM 1.4.1.(C) Der Schüler kann Speisepläne nach den Kriterien der vollwertigen Ernährung analysieren.	Menü- und Speisepläne		1
BHM 1.4.2.(B) Der Schüler kann kulinarische Trends und regionale Spezialitäten bei der Speisenzubereitung berücksichtigen.			1
BHM 1.4.3.(C) Der Schüler kann Menü- und Speisepläne zielgruppenorientiert erstellen.			1
BHM 1.4.4.(B) Der Schüler kann die Mengen- und Preiskalkulation für Speisen und Getränke durchführen.	Mengen- und Preiskalkulation		1
AB 2.7.1.(B) Der Schüler kann einen Tisch decken.	Tischkultur		1
BHM 1.6.1.(B) Der Schüler kann Mise en place Arbeiten im Service anlassbezogen durchführen.	Service		1
BHM 1.6.2.(B) Der Schüler kann den Serviceablauf situationsgerecht planen.			1
BHM 1.6.3.(B) Der Schüler kann Speisen und Getränke anlassbezogen servieren.			1
BHM 1.6.4.(C) Der Schüler kann anlassbezogen eine geeignete Speisen- und Getränkeauswahl treffen.			1
Bildungs- und Lehraufgabe	Lehrstoff (für die Inhaltsdimension)	Gegenstand / Didaktische Grundsätze - Hinweise	Schulstufe
Haushaltsmanagement und Kreativ			
AB 2.9.1.(B) Der Schüler kann Maßnahmen für Sicherheit und Unfallschutz anwenden und Mitarbeiter/innen darin unterweisen.	Sicherheit und Unfallschutz	Der Unterricht ist lebensnah, anschaulich und praxisbezogen zu gestalten. Die Vermittlung des Lehrstoffes soll stets in Kombination zum praktischen Unterricht stehen. Auf jede Möglichkeit der Arbeitsvereinfachung und -erleichterung und auf die Unfallverhütung im Haushalt ist hinzuweisen. Der Unterricht soll durch Lehrausgänge ergänzt werden.	1
AB 2.1.2.(C) Der Schüler kann die eigene Lebenswelt in Bezug auf die Lebensqualität reflektieren.	Lebensqualität		1
AB 2.2.1.(A) Der Schüler kann die Bedeutung der Lebensvorgänge in Bezug auf eine gesunde Lebensführung erläutern.			1
AB 2.3.3.(B) Der Schüler kann Tätigkeiten ergonomisch und kräftesparend ausführen.	Gesundheit		1
AB 3.2.1.(B) Der Schüler kann Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen.	Betriebliche Hygiene		1
AB 4.1.1.(B) Der Schüler kann bauliche und kulturelle Gegebenheiten vergleichen und persönliche Bedürfnissen und Anforderungen formulieren.	Bauen		1
UF 2.2.1.(B) Der Schüler kann den Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der Ergonomie und der Arbeitssicherheit gestalten.	Arbeitsprozess		1
UF 2.2.2.(B) Der Schüler kann Arbeitspläne erstellen und umsetzen.			1
AB 4.2.1.(B) Der Schüler kann an der Organisation kultureller Veranstaltungen und Projekte mitwirken.	Kultur		1
BHM 2.1.1.(B) Der Schüler kann die Haushaltsführung für eine bestimmte Zielgruppe definieren, planen und umsetzen.	Aufgaben und Wirkungsbereich von Haushalt und Betrieb		1
BHM 2.1.3.(A) Der Schüler kann Merkmale unterschiedlicher Organisationsformen von Haushalten definieren.			1
BHM 2.2.1.(C) Der Schüler kann den Bedarf von Waren ermitteln und die optimale Warenauswahl treffen.	Warenbedarf und Warenbeschaffung		1
BHM 2.2.2.(B) Der Schüler kann geeignete Lieferanten auswählen und Bestellungen durchführen.			1

BHM 2.2.3.(C) Der Schüler kann Waren übernehmen, kontrollieren und gegebenenfalls Mängel reklamieren.	Warenbedarf und Warenbeschaffung		1
BHM 2.2.5.(B) Der Schüler kann die Lagerhaltung entsprechend den gesetzlichen Vorschriften umsetzen.	Lagerhaltung		1
BHM 2.3.1.(C) Der Schüler kann Reinigungs- und Desinfektionspläne entsprechend den HACCP-Bestimmungen erstellen.	HACCP		1
BHM 2.4.1.(C) Der Schüler kann Funktions- und Wohnräume zielgruppenorientiert analysieren und entsprechende Planskizzen anfertigen.	Funktions- und Wohnraumplanung		1
BHM 2.5.1.(C) Der Schüler kann Einrichtungsgegenstände auf ihre Eignung im Haushalt beurteilen.	Raumgestaltung - Einrichtung		1
BHM 2.5.2.(B) Der Schüler kann die Wirkung von Farben und Mustern bei der Raumgestaltung nutzen.			1
BHM 2.5.3.(C) Der Schüler kann Pflanzen für die Gestaltung des Wohnumfeldes auswählen und pflegen.	Raumgestaltung - Dekoration		1
BHM 2.5.4.(C) Der Schüler kann für Feste und Feiern im Jahresablauf die florale Gestaltung und Dekoration saison- und anlassbezogen auswählen und anfertigen.			1
BHM 2.6.1.(A) Der Schüler kann die Gefahrensymbole und Gefahrenbezeichnungen und ihre Bedeutung erläutern.	Reinigung und Pflege - Gefahrensymbole, Sicherheitsvorschriften		1
BHM 2.6.2.(B) Der Schüler kann die Reinigung und Pflege verschiedener Materialien in Funktions- und Wohnräumen organisieren und durchführen.			1
BHM 2.6.3.(C) Der Schüler kann die wichtigsten Arbeitsmittel und Geräte zur Reinigung und Pflege von Funktions- und Wohnräumen auf ihren Gebrauchswert und ihre Wartungsfreundlichkeit hin beurteilen.	Reinigung und Pflege - Arbeitsmittel und Geräte		1
BHM 2.6.4.(C) Der Schüler kann die Auswahl von Reinigungs- und Pflegemitteln ressourcen- und umweltschonend treffen.			1
BHM 2.7.1.(B) Der Schüler kann Wartungsarbeiten durchführen und Reparaturen organisieren.	Reinigung und Pflege - Schadensermittlung und Instandhaltung		1
BHM 2.8.2.(B) Der Schüler kann Textilien entsprechend ihrer Kennzeichnung ressourcenschonend reinigen und pflegen.	Reinigung und Pflege von Textilien		1
BHM 2.8.3.(C) Der Schüler kann ein Waschmittelsortiment für einen Haushalt zusammenstellen und meine Auswahl begründen.			1
BHM 2.8.4.(B) Der Schüler kann Maschinen und Geräte zur Wäschepflege unter Berücksichtigung aller Gefahrenhinweise fachgerecht bedienen.			1
BHM 2.8.1.(C) Der Schüler kann textile Fasern und Flächen entsprechend den Trage- und Pflegeeigenschaften beurteilen und Verwendungsmöglichkeiten daraus ableiten.	Textilkunde		1
Bildungs- und Lehraufgabe	Lehrstoff (für die Inhaltsdimension)	Gegenstand / Didaktische Grundsätze - Hinweise	Schulstufe
Sozialkunde*			
BHM 4.	Sozialkunde	Behutsames Heranführen und Vermittlung einer allgemeinen	1
BHM 4.1. (A) Der Schüler kann Sozialbereiche und Sozialeinrichtungen im Bezirk und darüber hinaus recherchieren.	Sozialbereiche und Sozialeinrichtungen	Gesamtsicht der Thematik; mit sozialen Einrichtungen zusammenarbeiten.	1
BHM 4.2. (B) Der Schüler kann helfen, wenn ein Familienmitglied nach einem Unfall oder durch eine Erkrankung Unterstützung braucht.	Betreuungs- und Pflegemaßnahmen in den einzelnen Lebensabschnitten		1
BHM 4.2.1.(B) Der Schüler kann einfache Maßnahmen der Baby- und Kinderbetreuung durchführen.			1
BHM 4.3. (A) Der Schüler kann soziale Angebote am bäuerlichen Betrieb in Zusammenarbeit mit Sozialträgern und anderen Institutionen beschreiben.	Green Care		1
Bildungs- und Lehraufgabe	Lehrstoff (für die Inhaltsdimension)	Gegenstand / Didaktische Grundsätze - Hinweise	Schulstufe
Landwirtschaft und Gartenbau *			
AB 1.1.1.(A) Der Schüler kann die klimatischen Voraussetzungen am eigenen Standort darstellen.	Produktionsgrundlage Klima		1
AB 1.1.2.(C) Der Schüler kann die Daten aus der Wetterstation bewerten und interpretieren.			1
AB 1.2.1.(A) Der Schüler kann unterschiedliche Bodenbestandteile beschreiben.	Produktionsgrundlage Boden		1
AB 1.2.2.(B) Der Schüler kann einfache Bodenproben untersuchen und auswerten.			1
AB 1.2.3.(C) Der Schüler kann die Bodenfruchtbarkeit und den Bodenaufbau bewerten.			1
AB 1.3.1.(A) Der Schüler kann den Aufbau und die Lebensvorgänge der Pflanze beschreiben.	Pflanze		1
AB 1.3.2.(B) Der Schüler kann Feldfrüchte meiner Region bestimmen.			1
AB 1.4.1.(C) Der Schüler kann die Qualität der Lebensbedingungen in Bezug auf die Grundbedürfnisse der Nutztiere beurteilen.	Nutztiere		1
AB 1.4.2.(B) Der Schüler kann einzelne Nutztierarten nach Rassen, Nutzung, Verdauung und Fortpflanzung unterscheiden und zuordnen.			1
AB 1.5.1.(C) Der Schüler kann die Auswirkungen von ökologischen und ökonomischen Handlungen auf die Kreislaufwirtschaft anhand eines konkreten Fallbeispiels beurteilen.	Ökologie		1

AB 1.6.1.(B) Der Schüler kann bei der Erzeugung agrarischer Produkte regionale, ökologische und klimatische Bedingungen berücksichtigen und spezifischen Flächen Produktionsmöglichkeiten zuordnen	Standortbeschreibung		1
AB 1.7.1.(C) Der Schüler kann biologische von konventionellen Produktionsverfahren unterscheiden und diese bewerten.	Produktionsverfahren		1
BHM 3.2.1.(C) Der Schüler kann Gartenbereiche unter Berücksichtigung der Ansprüche des Nutzers themenbezogen gestalten.	Kultivierung		1
BHM 3.2.2.(B) Der Schüler kann Anbaupläne unter Berücksichtigung ökologischer, regionaler und klimatischer Gesichtspunkte erstellen.			1
BHM 3.2.3.(B) Der Schüler kann Geräte und Hilfsmittel bedarfsgerecht einsetzen.			1
BHM 3.2.4.(B) Der Schüler kann Pflanzen aus dem Gartenbau nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten kultivieren.			1
Bildungs- und Lehraufgabe	Lehrstoff (für die Inhaltsdimension)	Gegenstand / Didaktische Grundsätze - Hinweise	Schulstufe
Produktveredelung, Direktvermarktung und Dienstleistungen*			
BHM 3.1.1.(B) Der Schüler kann Produkte und Dienstleistungen für den ländlichen Raum unter Berücksichtigung von Ressourcen, gesetzlichen Vorgaben, KundInnen- wünschen und Markttrends anbieten.	Produkte und Dienstleistungen		1
LW 2.1.1.(B) Der Schüler kann tierische und pflanzliche Rohprodukte mit geeigneten Geräten zu qualitativ hochwertigen (Halb-) Fertigprodukten veredeln.			1
BHM 3.1.2.(B) Der Schüler kann auf die Bedürfnisse der Gäste speziell angestimmte Angebote erstellen.	Agrartourismus		1
BHM 3.1.3.(A) Der Schüler kann Möglichkeiten von Green Care für die Diversifizierung von landwirtschaftlichen Betrieben aufzählen.	Green Care		1
BHM 3.2.5. (B) Der Schüler kann grundlegende Techniken der artgerechten Schlachtung und der Lebensmittelbe- und -verarbeitung anwenden	Verarbeitung		1
BHM 3.2.6.(B) Der Schüler kann selbst hergestellte Produkte vorschriftsmäßig verpacken und kennzeichnen.	Verpackung und Kennzeichnung		1
BHM 3.3.1.(B) Der Schüler kann Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen kalkulieren und abrechnen.	Organisation von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen		1
BHM 3.3.2.(C) Der Schüler kann hauswirtschaftliche Dienstleistungen organisieren, dokumentieren und ressourcenschonend durchführen.	Organisation von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen		1