

Anlage B/2**LANDWIRTSCHAFTLICHE BERUFSSCHULE – ANSCHLUSSLEHRE**

Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement	Wochenstunden
Allgemeinbildung	
Religion oder Ethik	2
Deutsch	2
Mathematik	2
Bewegung und Sport	2
Angewandte Informationstechnologie*	2
Fachspezifische Bildung	
Betriebs- und Haushaltsmanagement*	2
Ernährung*	4
Gesundheit	3
Landwirtschaft und Gartenbau*	5
Hauswirtschaftliche Unternehmensführung	4
Praktischer Unterricht*	10
Gesamt	38

* Unterricht in Gruppen bzw. Kursform

ALLGEMEINBILDUNG

ETHIK

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Grundlagen der Ethik - zentrale Begriffe der Ethik darstellen und erörtern. - die Rolle der Freiheit im individuellen Handeln und Urteilen reflektieren. - sich mit unterschiedlichen Deutungen des Gewissens auseinandersetzen und den Zusammenhang mit Verantwortung und Gewissen darstellen. 2. Familie, Gesellschaft, Vorbilder, Autoritäten - verschiedene Formen von Familie und Partnerschaft beschreiben und diskutieren. - die Bedeutung von Freundschaft und Beziehungen insgesamt für das menschliche Leben erklären und beurteilen. - den Begriff der Autoritäten, auch der falschen, in verschiedener Weise erläutern. - die Rolle von Vorbildern und Autoritäten diskutieren, insbesondere im Hinblick auf Jugendkulturen. 3. Sinn, Glück und Glücksethiken - begründete Vermutungen über den Sinn des Lebens anstellen. - Glücksvorstellungen beschreiben und analysieren (Zufalls- oder erworbenes Glück). - Glücksethiken (z. B. von Aristoteles, Epikur, ...) erklären und mit heutigen Glücksvorstellungen und Glücksversprechen vergleichen (Martha C. Nussbaum). 4. Umwelt- und Tierethik - Modelle der Umweltethik beschreiben und mit ihnen globale Umweltprobleme analysieren. - das lokale Handeln in Bezug auf aktuelle Umweltprobleme reflektieren. - den Umgang des Menschen mit Umwelt und Tieren erläutern und diskutieren.	Ethik, Gewissen, Moral, Norm, Werte Freiheit von etwas / zu etwas, kategorischer Imperativ, Faktoren der Gewissensbildung absolute Pflichten – absolute Rechte Patchworkfamilien, Formen von Familie und Partnerschaft, Gesprächskultur Autoritätspersonen, Autorität und Verantwortung, Autorität und Macht Legalität vs. Moralität Engagement als Bereicherung, Gesellschaft und Politik mitgestalten Glücksethik Frankls Logotherapie Unterscheidung Zufallsglück/Lebensglück, Konsum und Konsumzwang, Glücksphilosophien, Umgang mit Krisen, Scheitern, Selbstmord/Freitod Nachhaltigkeit, Umwelt und Klima als moralische Probleme Argumentationsfiguren in ethischen Landwirtschaftskontroversen aktuelle tierethische Debatten: Fleischkonsum und Tierhaltung

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
5. Weltreligionen - Glaubensgrundlagen und moralische Orientierungsrichtlinien von Religionen darstellen und in Beziehung setzen zu anderen Religionen und ethischen Grundpositionen. - religiöse, ethische und kulturelle Aspekte der anderen Weltreligionen erfassen und erklären. 6. Medienethik - die zentralen Fragestellungen, Aufgaben und Bereiche der Medienethik beschreiben. - die Bedeutung der Pressefreiheit vor dem Hintergrund der Menschenrechte erschließen und Einschränkungen der Pressefreiheit erörtern. - aktuelle medienethische Probleme und Herausforderungen (z. B. im Hinblick auf Internet, soziale Netzwerke, digitale Medien, Manipulation und Werbung, Journalismus) formulieren und Handlungsrichtlinien erörtern. 7. Abhängigkeit, Prävention - Merkmale von Suchtmittelmissbrauch und Abhängigkeiten benennen, ihre Entstehung und ihre Folgen analysieren. - verschiedene Arten und Ebenen von Suchtprävention und -therapie beschreiben und erklären. 8. Liebe, Sexualität, Gender - die verschiedenen Arten und Dimensionen von Liebe und Sexualität beschreiben. - Liebe und Sexualität im Hinblick auf die Erfahrungswelt Jugendlicher erörtern. - Grundlagen des Genderansatzes und feministischer Ethik darstellen und dazu Stellung nehmen. 9. Ethik am Beginn des Lebens - zentrale Fragestellungen und Anwendungsbereiche der Bioethik nennen und erörtern. - den Schwangerschaftsabbruch als persönliche Entscheidung reflektieren und als ethisches Problem diskutieren.	goldene Regel, kategorischer Imperativ, Prinzipienmonismus vs. Prinzipienpluralismus Weltreligionen, Religionsethik, Säkularismus Begriffsklärung „Medien“ im Kontext einer Medienethik, Medienkompetenz, eigene Verantwortung Datenschutz, Bildethik, Fakes, Bildmanipulation, Cybermobbing, Cybersucht, „Wie wirklich ist die Wirklichkeit?“ Unterscheidung legale/illegale Drogen, stoffgebundene/-ungebundene Süchte Suchtentwicklung, Suchtspirale, Präventions- und Therapieformen, Sucht/Abhängigkeit als Krankheit Hetero-, Homo- und Bisexualität, Diversgeschlechtlichkeit, Pornografie, Sex als Ware, Empfängnisverhütung, Sexualität, sexueller Missbrauch, Integration der Sexualität in die eigene Persönlichkeit Sinndimensionen menschlicher Sexualität Definition des Beginns menschlichen Lebens, Reproduktionsmedizin Leihmutterschaft, Nutzen und Grenzen der Pränataldiagnostik

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

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
15. Technik- und Wissenschaftsethik - die Begriffe Technik- und Wissenschaftsethik erklären und Anwendungsbeispiele aufzählen. - den Technikgebrauch des Menschen vor dem Hintergrund von Nutzen und Gefahr kommentieren. 16. Fundamentalismus, Krieg, Friedensethik - Fundamentalismus in seiner historischen und aktuellen Bedeutung sowie im Hinblick auf Kirchen und religiöse (Sonder-)Gemeinden analysieren. - Ursachen von Krieg erläutern und die Erkenntnisse auf aktuelle kriegerische Konflikte übertragen. 17. Recht, Gerechtigkeit, politische Ethik - Recht, Moral und Ethik in Beziehung setzen und an Beispielen aus der Rechtsprechung konkretisieren. - Freiheit, Gerechtigkeit, Solidarität und Humanität als grundlegende Forderungen der politischen Ethik präsentieren und ihre Ausformung in verschiedenen politischen Richtungen und Ideologien (z. B. Liberalismus, Sozialismus, Kommunismus, Faschismus) diskutieren. 18. Sportethik - ethische Fragen rund um den Sport formulieren und reflektieren. - die Bedeutung des Sports für das eigene Leben und Wohlbefinden erkennen. - Problemfelder in Verbindung mit dem Phänomen Sport identifizieren.	Notwendigkeit und Ambivalenz des technischen Fortschritts positive und negative Erscheinungen des technischen Fortschritts, Entwicklung und Stand der Gentechnik Friedensethik und ihre wichtigsten Vertreter Todesstrafe, Resozialisierung, Gut und Böse, Schuld Liberalismus, Sozialismus, Kommunismus, Faschismus Idole, Doping, der Mensch als Ware, Fitness, Gesundheit, Körpererlebnis Sportethik, Selbstoptimierung Verteilung von Ressourcen im Gesundheitswesen, Sportwetten, Betrug, Wirtschaftsverflechtungen

DEUTSCH

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. ERZÄHLEN - sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen. - passende Gesprächsformen in privaten Situationen anwenden. - über Aspekte der Arbeitswelt reflektieren. 2. ZUSAMMENFASSEN / TEXTE WIEDERGEHEN / TEXTE UND GRAFIKEN (WERBUNG) ANALYSIEREN - aktiv zuhören und Kerninformationen entnehmen. - passende Gesprächsformen in beruflichen Situationen anwenden. - berufsbezogene Informationen einholen und weitergeben. - eigene Anliegen vorbringen. - sinnerfassend lesen und Informationen entnehmen. - Relevantes von Irrelevantem unterscheiden. - Informationen aus Medien prüfen. - Texte in Bezug auf ihre Aussage und Intention analysieren und bewerten. - Bezüge zum eigenen Wissens- und Erfahrungssystem herstellen. - relevante Informationen notieren, gliedern und wiedergeben. - zu Problemen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft Stellung nehmen. 3. KORRESPONDIEREN UND (GESCHÄFTLICH) KOMMUNIZIEREN - Redeabsichten wahrnehmen. - Merkmale unterschiedlicher Sprachebenen erkennen, unterscheiden und Elemente dieser situationsangemessen einsetzen. - sachgerecht argumentieren.	mögliche Inhalte: von sich erzählen, Impulserzählung, Schilderung, Märchen, Sage Querverweis zu landwirtschaftliche Unternehmensführung allgemein (Dialog zwischen Bäuerinnen, Bauern und Partnern) mögliche Inhalte: Tweet, Zusammenfassung, Notiz, Referat, Infoblatt, Handout Querverweis zu landwirtschaftliche Unternehmensführung allgemein (Umgang mit sensiblen Themen) Querverweis zu Informationstechnologie (Publikation und Kommunikation) mögliche Inhalte: E-Mail, Brief, Telefonat, Bewerbungsschreiben, Lebenslauf, Vorstellungsgespräch, Bewerbungsmappe, Motivationsschreiben

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen. - passende Gesprächsformen in beruflichen Situationen anwenden. - berufsbezogene Informationen einholen und weitergeben. - Texte mithilfe elektronischer Mittel gestalten. - über Aspekte der Arbeitswelt reflektieren.	
4. BERICHTEN / BERICHT ERSTATTEN - sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen. - Informationen einholen und weitergeben. - Texten Informationen entnehmen. - Textsorten und deren Merkmale unterscheiden.	mögliche Inhalte: Bericht, Protokoll
5. BESCHREIBEN / INHALTE KREATIV UND EMOTIONAL DARSTELLEN - aktiv zuhören und Redeabsichten wahrnehmen. - sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen. - passende Gesprächsformen in privaten Situationen anwenden. - eigene Anliegen vorbringen und laut lesen. - Bezüge zum eigenen Wissens- und Erfahrungssystem herstellen. - Texte strukturiert verfassen. - über Aspekte der Arbeitswelt reflektieren.	mögliche Inhalte: Vorgangsbeschreibung, Werbung
6. MEDIENKOMPETENT AUFTRETEN - Kerninformationen entnehmen. - zielgerichtet appellieren. - sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen. - Inhalte mit Medienunterstützung präsentieren. - Medienangebote nutzen und eine Auswahl treffen. - Informationen aus Medien prüfen. - Texte in Bezug auf ihre Aussage und Intention analysieren und bewerten.	mögliche Inhalte: Massenmedien, Internet, Social Media, Film, Radio, Fernsehen

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- zu Problemen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft Stellung nehmen.	
7. GESPRÄCHSFORMEN (DISKUSSION, PRÄSENTATION, REDE) EINSETZEN - aktiv zuhören und Redeabsichten wahrnehmen. - nonverbale Äußerungen erkennen. - sachgerecht argumentieren. - Feedback geben. - sich konstruktiv an Diskussionen beteiligen. - eigene Anliegen vorbringen.	Querverweis zu landwirtschaftliche Unternehmensführung allgemein (sicher und authentisch argumentieren) mögliche Inhalte: Diskussion, (freie) Rede
8. STELLUNG NEHMEN - Redeabsichten wahrnehmen. - eigene Anliegen vorbringen. - Inhalte mit Medienunterstützung präsentieren. - Texten Informationen entnehmen. - Relevantes von Irrelevantem unterscheiden. - Informationen aus Medien prüfen. - Bezüge zu anderen Texten und zum eigenen Wissens- und Erfahrungssystem herstellen. - Texte mithilfe elektronischer Mittel gestalten. - über Aspekte der Arbeitswelt reflektieren. - Medien als wirtschaftliche und politische Faktoren verstehen.	mögliche Inhalte: Posting, Blog, Leserbrief, Kommentar, offener Brief
9. ARGUMENTIEREN / SACHVERHALTE ERÖRTERN - Kerninformationen entnehmen. - sachgerecht argumentieren. - sich konstruktiv an Diskussionen beteiligen. - Texten Informationen entnehmen. - Textsorten und deren Merkmale unterscheiden. - zu Problemen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft Stellung nehmen.	mögliche Inhalte: Erörterung (textgebunden, frei)

MATHEMATIK

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Zahlen und Grundrechnungsarten - die Grundrechnungsarten anwenden, sinnvoll runden, Überschlagsrechnungen durchführen und Ergebnisse abschätzen. 2. Maßeinheiten und Umwandlungen - Maßeinheiten zuordnen und umwandeln sowie Verhältnisse von Maßeinheiten abschätzen und Zusammenhänge erklären. 3. Brüche und Dezimalzahlen - die Grundrechnungsarten mit Brüchen und Dezimalzahlen durchführen. 4. Schlussrechnungen - Schlussrechnungen bestimmen, anschreiben, lösen und die Ergebnisse interpretieren. 5. Prozent- und Promillerechnungen - die Prozent- und Promillerechnung anwenden. 6. Verhältnis- und Mischungsrechnungen - Gleichungen auflösen und Verhältnisrechnungen ausführen. - Verhältnisse bestimmen und Zusammenhänge erklären sowie Mischungen von festen, flüssigen und gasförmigen Stoffen berechnen. 7. Flächen- und Körperberechnungen - Flächen- und Körperberechnungen durchführen. - Flächen und Körper skizzieren. - den Pythagoreischen Lehrsatz anwenden. 8. Maßstab - gängige Maßstäbe und ihre Bedeutung einordnen und in der Praxis anwenden. - Flächen und Körper maßstabsgetreu zeichnen. - Streckenlängen am Plan und in der Wirklichkeit berechnen.	Addition, Subtraktion, Multiplikation, Division, Rechengesetze, Zahlen und ihre Darstellung, Dezimalsystem Längen-, Flächen-, Raum-, Massen-, Zeitmaße, Umwandlungsfaktoren Brüche in Dezimalzahlen umwandeln und umgekehrt direktes und indirektes Verhältnis, einfache Kalkulationen Steuern, Skonto, Rabatte Teilungs-, Verhältnis- und Mischungsrechnungen Mischungskreuz, Durchschnittsrechnungen, Anwendungsbeispiele aus den Fachgegenständen Umfang-, Flächen- und Volumenberechnungen Rechteck, Quadrat, Dreieck, Parallelogramm – Raute, Trapez, Kreis – Kreisring, Prisma, Zylinder, Kegel Pythagoreischer Lehrsatz

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- Pläne im Maßstab lesen. 9. Angewandtes Rechnen - anwendungsorientierte Aufgabenstellungen aus den jeweiligen Fachgegenständen lösen.	praktische Beispiele aus allen Fachgegenständen in Absprache mit den Lehrkräften

BEWEGUNG UND SPORT

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Gesundheit, Bewegungsverhalten, Körperhaltung und Muskulatur, Herz und Kreislauf, Entspannungstechniken - die Bedeutung von Bewegung und Sport für die Gesundheit erkennen und erfahren. - durch Bewegung und Sport der eigenen Persönlichkeit Ausdruck verleihen. - Erlebnis und Wagnis in Verantwortung für sich selbst und für andere erfahren. - Gesundheitsbewusstsein entwickeln. - Methoden und Techniken zur Entspannung richtig ausführen. - Bewegung gestalten und darstellen. 2. Motorische Grundeigenschaften - motorische Grundlagen und sportliche Fertigkeiten entwickeln. - die eigene Wahrnehmungsfähigkeit verbessern, Bewegungserfahrungen erweitern sowie eigene Stärken erkennen. 3. Leichtathletik - sportliche Fertigkeiten entwickeln. 4. Sportspiele - gemeinsam handeln, spielen und sich verständigen. 5. Weitere Bewegungsfelder und Sportarten - ausgewählte Fitnesstrends und Trendsportarten ausprobieren.	Auswirkung von Bewegung, Spiel und Sport auf die Gesundheit Stärkung der Persönlichkeit, individuell bevorzugte Bewegungsformen und Sportarten Risiko und Gefahren einschätzen und Maßnahmen zur Gefahrenvermeidung treffen Fitness verbessern Entspannungsübungen, Ausgleichsübungen Gymnastik, Akrobatik, Tanz Ausdauer: Kraftausdauer, Intervall, Kraft: Schnellkraft, Kräftigungsübungen, Schnelligkeit: Reaktionsaufgaben, Beweglichkeit: Gymnastik, koordinative Fähigkeiten: Gleichgewicht, Orientierung Bodenturnen, Geräteturnen, Schwimmen Wintersportarten (Ski alpin und nordisch, Eislaufen ...) Laufen (Kurz-, Mittel-, Langstreckenläufe, Staffel, Hürden, Orientierung, Waldläufe), Weitsprung, Hochsprung, Kugelstoßen spielerische Bewegungshandlungen Lauf-, Fang-, Reaktions- und Geschicklichkeitsspiele Ballsportarten (Fußball, Basketball, Volleyball), Badminton, Hockey Umgang mit Fitnessgeräten; Trendsportarten und -spiele, Yoga Der Lehrstoff ist nach den örtlichen Gegebenheiten (Übungsstätten, Landschaft, klimatische und schulorganisatorische Bedingungen) auszuwählen und der

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

INFORMATIONSTECHNOLOGIE

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Informationssysteme - Hardware-Komponenten und deren Funktionen benennen und erklären. - eine PC-Konfiguration bewerten und beurteilen. - einfache Fehler beheben. - für sich die Arbeitsumgebung einrichten. - Daten verwalten und speichern. - Software installieren und deinstallieren. - unterschiedliche Hilfsquellen nutzen. - Netzwerkressourcen nutzen. - mit einem Smartphone wichtige Dienste (Apps) nutzen. 2. Publikation und Kommunikation - mit dem 10-Finger-System schreiben. - Daten eingeben und bearbeiten. - formatieren. - umfangreiche Dokumente erstellen und bearbeiten.	Ein- und Ausgabegeräte, Speichermedien, Kauf eines PCs – Angebote vergleichen Fehlersuche, Funktionsprüfung Kennwort ändern, Desktopeinstellungen, Task-Manager, individuelle Optionen und Einstellungen Dateien und Ordner, Arbeiten mit Laufwerken, Verzeichnissen und Dateien, Dateitypen, Formate, Größen System- und Anwendersoftware, Updates, Apps, Virenschutz, Firewall Programm- und Onlinehilfen, Hilfe-Funktion und Recherchemöglichkeiten (Internet, Handbuch, Foren, FAQs usw.) Daten im Netzwerk finden und verteilen, Drucker im Netzwerk verwenden, Cloud-Services (z. B. Dropbox) Installation von Apps, Informationen abrufen und Daten eingeben, Apps zur Unterstützung und Ergänzung im Unterricht Online- oder Offline-Schreibtrainer Erstellen von Dokumenten, rationelle Eingabe von Texten und Daten – Autotext, Autokorrektur, Dokumentvorlagen, fehlerhafte Eingaben erkennen und korrigieren, Grafiken, Tabellen und Diagramme erstellen und bearbeiten, einfache Bildbearbeitung – verschiedene Bildspeicherformate Zeichenformate, Absatzformate einschließlich Nummerierung und Aufzählungszeichen, Tabulatoren, Tabellen, Umbrüche, Formate übertragen, Formatvorlagen, Kopf- und Fußzeilen, Organigramme, Textfelder Standardschriftstücke und umfangreiche Dokumente, Gliederung und Inhaltsverzeichnis, Beschriftung und Abbildungsverzeichnis, Fußnoten

- drucken. - Seriadokumente erstellen. - Präsentationen erstellen. - das Internet sinnvoll nutzen. - E-Mails schreiben und verwalten.	Druckermenü, Papierformate, Druckbereiche Seriendokumente erstellen, bearbeiten und ausgeben, Einsatz von Bedingungsfeldern typografische Grundsätze, Layout-Richtlinien, Navigation innerhalb einer Präsentation, Animation und Folienübergänge, Druckausgabe Grundbegriffe: Aufbau, LAN, WAN, Internetzugang, Internetdomänen, Umgang mit Suchmaschinen, Recherchieren – Bewertung von Informationen senden, empfangen, antworten, weiterleiten, Adressbuch, Attachment, Ausdruck, Verteilerlisten, Mails verwalten, Netiquette
3. Tabellenkalkulation - Daten eingeben und bearbeiten. - Formatierungen durchführen. - Berechnungen durchführen. - Diagramme erstellen. - ansprechende Layout-Gestaltungen vornehmen.	Daten rationell eingeben, verschieben, kopieren, sortieren, filtern, suchen und ersetzen, Zeilen-, Spalten- und Zellenbereiche markieren, Daten zwischen Registerblättern kopieren Zahlen, Text und Zellen formatieren, Formate übertragen, Arbeitsblatt formatieren (Zeilen- und Spaltenbreite, ein- und ausblenden, fixieren) Formeln und Funktionen, Berechnungen mit Rechenoperatoren durchführen, Zellbezüge (absolute und relative Zellbezüge), grundlegende Funktionen der Tabellenkalkulation anhand praxisorientierter Beispiele einsetzen (Unternehmensführung, Wirtschaftsrechnen usw.), einfache Entscheidungsfunktionen (Wenn-Funktion) Diagrammtypen, Diagrammtitel und Legende einfügen und ändern, Datenreihen beschriften und formatieren, Diagrammbereiche formatieren, Achsenbeschriftungen Dokumentaushabe, Druckbereiche, Kopf- und Fußzeile, Zeilen- und Spaltenwiederholungen, Seitenumbrüche
4. Informationstechnologie – Mensch – Gesellschaft - Daten sichern. - IT-Systeme und Daten schützen. - eindeutige Verstöße gegen einschlägige gesetzliche Bestimmungen erkennen.	Backup, Medien zur Datensicherung Passwortsicherheit, digitale Signatur (Anwendungsmöglichkeiten), Internet-Security (Phishing, Hacking usw.) Datenschutz und Urheberrecht, Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO), Schutz der Privatsphäre, Online-Geschäfte

5. Berufsrelevante Anwendungsprogramme - berufsrelevante Anwendungsprogramme kennen und sinnvoll nutzen.	Anwendungsprogramme für Beruf und Alltag
--	--

FACHSPEZIFISCHE BILDUNG

BETRIEBS- UND HAUSHALTSMANAGEMENT

Kompetenz, Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff, sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Grundsätze der Haushaltsführung in Privat- und Großhaushalten - Merkmale unterschiedlicher Organisationsformen von Haushalten definieren. - die Haushaltsführung für bestimmte Zielgruppen definieren, planen und umsetzen. 2. Arbeitsorganisation und Ergonomie - anhand der betrieblichen, ökonomischen und personellen Ressourcen Arbeitsabläufe planen. - Arbeitspläne erstellen und umsetzen. - Arbeitsaufgaben analysieren und strukturieren. - eine verständliche Arbeitsanweisung formulieren. 3. Planung und Einrichtung - Funktions- und Wohnräume zielgruppenorientiert analysieren. - Einrichtungsgegenstände auf ihre Eignung und Einsatzmöglichkeiten beurteilen.	Aufgaben bzw. Merkmale eines Haushaltes, unterschiedliche Merkmale der Organisationsformen wie Privathaushalt, landwirtschaftlicher Haushalt, Organisationspläne für hauswirtschaftliche Aufgaben, Bedürfnisse der Menschen in den unterschiedlichen Organisationsformen, unterschiedliche Haushalte anhand von Fallbeispielen beschreiben Betriebs- und Arbeitsorganisation: Arbeitseinteilung und Arbeitsablauf, Arbeitsplatzgestaltung entsprechend den ergonomischen Anforderungen (Höhe, Tiefe, Beleuchtung, Belüftung) Gestaltung der Arbeitsplätze hinsichtlich kräftesparender Arbeitsweisen darstellen und in Hinblick auf unterschiedliche Arbeitsabläufe überprüfen Planung und Umsetzung von Arbeitsprozessen/Arbeitsaufgaben (Auswahl und Einkauf von Materialien, Vorarbeiten, Nacharbeiten) konkrete Arbeitspläne erstellen, Arbeitssicherheit, Effizienz, Produktivität, Ergonomie, Arbeitsanalyse, Arbeitsdurchführung und Bewertung, Arbeitsaufträge formulieren, Qualitätskriterien festlegen und kommunizieren Bedürfnisse der Zielgruppen, umweltgerechte und baubiologische Anforderungen Funktionsräume und Wohnräume entsprechend der Aufgaben der Haushalte definieren, Plansymbole, Bemaßung, Beleuchtung, Böden, Decke, Wände, Installationen und Einrichtung, entsprechend formulierte Qualitätskriterien (Strapazierfähigkeit, Umwelteinfluss, Wohnqualität, Reinigung, Instandhaltung, Nutzungsdauer) bewerten und einsetzen, Maße, Materialien, Funktionalität

- Wirkung von Farben und Formen bei der Wohn- und Funktionsraumgestaltung berücksichtigen.	Farben und Formenlehre, Materialkunde
4. Reinigung und Pflege - die persönliche Pflege und Hygiene in Bezug auf die eigene Arbeit reflektieren. - Stoffe des Mülls erkennen, entsprechend sammeln und fachgerecht entsorgen. - Maßnahmen zur Vermeidung und/oder Reduzierung setzen. - Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen und den Haushaltsformen entsprechend auswählen. - Reinigungs- und Pflegemitteln ressourcen- und umweltschonend den Materialien entsprechend auswählen. - die Bedeutung der Gefahrensymbole und Gefahrenbezeichnungen erläutern. - Maßnahmen für Sicherheit und Unfallschutz anwenden.	Grundsätze der Hygiene, passende Arbeitskleidung chemische, biologische und physikalische Reinigungsmittel, Mikroorganismen und förderliche Milieus für die Vermehrung, Vermeidung und Bekämpfung der Mikroorganismen ableiten Grundlagen „Hazard Analysis Critical Control Point“ (HACCP) eine ressourcen- und umweltschonende Auswahl mittels Kosten- und Anwendungsvergleich treffen Konsumenteninformation, Anwendungsgrundsätze, Verhalten im Ernstfall
5. Textilkunde und Wäschepflege - textile Fasern und Flächen entsprechend den Trage- und Pflegeeigenschaften einsetzen. - Textilien entsprechend ihrer Kennzeichnung ressourcenschonend reinigen und pflegen. - die Bedeutung der Reinigung und Pflege für die Werterhaltung und dementsprechend die Nachhaltigkeit erkennen. - ein begründetes Waschmittelsortiment für einen Haushalt zusammenstellen. - Umwelt- und ressourcenschonende Entscheidungen für die Wäschepflege treffen. - die Wäschepflege entsprechend der Haushaltsform unter Berücksichtigung der Ergonomie, Ökologie und Ökonomie in Zusammenhang mit den Anforderungen an die Hygiene durchführen.	Arten, Eigenschaften und Gewinnung von Fasern unter besonderem Fokus auf soziale und ethische Gesichtspunkte Güte- und Qualitätssiegel: Made in Green, Blue Sign, Cradle to cradle und ihr Wert Textilkennzeichnung, sinnerscher Kreis, Wasser, Waschfaktoren Zusammensetzung und Wirkung der einzelnen Bestandteile von Waschmitteln, Möglichkeiten, Waschmittel selbst herzustellen Kostenberechnungen für die Wäschepflege
6. Grundsätze des Service - einen Tisch/Raum anlassbezogen gestalten.	Tisch- und Raumgestaltung, Tisch- und Esskultur

- Vorbereitungsarbeiten im Service anlassbezogen durchführen. - Geschirr-, Besteckteile, Gläser und Serviergegenstände richtig benennen und ihrem Verwendungszweck entsprechend einsetzen. - Grundregeln beim Tischdecken in Hinsicht auf ein Menü oder Veranstaltungen richtig anwenden. - den Serviceablauf situationsgerecht planen. - Speisen und Getränke anlassbezogen servieren.	Arbeitsorganisation unterschiedliche Gläsertypen, Besteckteile und Geschirr, Material, Reinigung und Pflege, Utensilien für den Tisch Regeln zum Decken eines Tisches, Gedecke und Menügedecke in der richtigen Reihenfolge auflegen allgemeine Serviergrundlagen, Servierregeln
7. Getränkekunde - eine Übersicht über Herkunft, Herstellung, Vermarktung und Inhaltsstoffe alkoholfreier, alkoholischer und alkaloidhaltiger Getränke geben.	alkoholfreie Getränke: Wasser, Mineralwasser, Frucht- und Gemüsesäfte, Erfrischungsgetränke, Limonaden; alkaloidhaltige Getränke: Kaffee, Kakao und Tee; alkoholische Getränke: Bier, Wein, Most; korrekte Serviertemperatur, passende Gläserwahl

ERNÄHRUNG

Kompetenz, Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff, sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Lebensvorgänge - die Bedeutung der Lebensvorgänge in Bezug auf eine gesunde Lebensführung erklären. 2. Grundlagen der Ernährung - Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen. 3. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung - bedeutende Grundlagen des Lebensmittelgesetzes in der Ernährung und Küchenführung berücksichtigen. 4. Lebensmittelkennzeichnung - AgrarMarkt Austria-(AMA)-Gütesiegel, AMA-Biozeichen, Gutes vom Bauernhof, Fair Trade unterscheiden. 5. Hygienemaßnahmen - Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen. 6. Aufgaben der Nahrung - die Aufgaben der Nahrung erklären. 7. Inhaltsstoffe der Nahrung - die Bedeutung der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln in der menschlichen Ernährung erklären. 8. Lebensmittel - die Eigenschaften der Lebensmittelinhaltsstoffe für die küchentechnische Anwendung berücksichtigen. 9. Essverhalten - das eigene Ernährungsverhalten analysieren und reflektieren. 10. Kostformen - wichtige Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten.	Lebensvorgänge, Verdauung Ernährungspyramide, Genussregionen Lebensmittelgesetz, -verordnungen Lebensmittelkennzeichen erkennen und beschreiben Grundlagen des „Hazard Analysis Critical Control Point“-Konzeptes (HACCP-Konzept) ernährungsphysiologische, soziale und volkswirtschaftliche Aufgaben Bildung, Einteilung, Aufbau, Vorkommen und ernährungsphysiologische Bedeutung von Bau-, Brenn-, Regler- und Wirkstoffen, bioaktive Substanzen eiweiß-, fett-, kohlenhydratreiche Lebensmittel, vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel, Kräuter und Würzstoffe, funktionelle Lebensmittel, Wasser Faktoren, die das eigene Essverhalten beeinflussen, Energie- und Nährstoffbedarf, Grund- und Leistungsumsatz Ernährungsformen für verschiedene Personengruppen

11. Ernährungsbedingte Krankheiten - ernährungsbedingte Stoffwechselerkrankungen beschreiben und Rückschlüsse auf die Ernährung ziehen.	Diabetes, Bluthochdruck
12. Essstörungen - Symptome von gestörtem Essverhalten beschreiben und Beratungseinrichtungen nennen.	Magersucht, Bulimie, Ess-, Brechsucht
13. Ernährungstrends und Entwicklungen - wichtige Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten.	Ernährungstrends und Entwicklungen, neue Technik in der Küche
14. Nährstoffberechnung - Speisepläne nach ernährungsphysiologischen Kriterien analysieren.	Nährstoffberechnung anhand von Rezepturen

GESUNDHEIT

Kompetenz, Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff, sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Der menschliche Körper - Maßnahmen zur Gesunderhaltung des eigenen Körpers umsetzen. - den Zusammenhang zwischen Zellen, Geweben und Organen erklären. - die Funktion verschiedener Organsysteme erklären. 2. Eltern und Kind 2.1. Sexualität - menschliches Leben achten und respektieren. - Verhütungsmethoden vergleichen und daraus resultierende Vor- und Nachteile erkennen. - Ursachen, Symptome von Geschlechtskrankheiten beschreiben und mögliche vorbeugende Maßnahmen setzen. - Formen der Gewalt erkennen und Angebote von Beratungsstellen nennen. 2.2. Entwicklung, Pflege und Betreuung - Schwangerschaft und die damit verbundenen körperlichen und emotionalen Veränderungen sowie mögliche Komplikationen definieren und Maßnahmen für das Wohlbefinden von Müttern und Ungeborenen beschreiben. - die Bestimmungen des Mutterschutzes definieren. - Geburtsvorbereitung, Geburt und die Zeit danach beschreiben. - die Bedeutung der körperlichen, geistigen und sozialen Entwicklung des Kindes erläutern. 3. Babyfit - Säuglinge und Kleinkinder ernähren, pflegen und betreuen. 4. Pflegefit - Kranken-, Alten- und Pflegehilfe im privaten Bereich leisten.	gesunde Ernährung, optimale Bewegung, mentales Wohlfühlen menschlicher Körper, Selbstachtung, Respekt gegenüber dem eigenen Körper Verhütungsmethoden Aids, Syphilis, Herpes, Hepatitis B sexuelle Gewalt Schwangerschaft Mutterschutz und Karenz Geburt und Wochenbett, Neugeborenes Erziehungslehre Säuglings- und Kinderpflege Krankenpflege

5. Gesundheit und Psyche - die Bedürfnisse und Wichtigkeit für die Menschen beschreiben. - die verschiedenen Arten von Stress nennen und erklären. - Methoden zur Stressbewältigung beschreiben. - vorbeugende Maßnahmen zur Gesunderhaltung anwenden. 6. Suchtmittel und Abhängigkeiten - Wirkung und Missbrauch von Sucht-, Genuss- und Heilmitteln erfassen. - Auswirkungen auf Gesundheit und das soziale Umfeld aufzeigen. - den Zusammenhang zwischen Sucht und Formen der Persönlichkeit erkennen und sich seiner schützenden persönlichen Stärken bewusst sein. 7. Förderung der Gesundheit durch richtige Bewegung - Trainingsmöglichkeiten zur Gesunderhaltung planen, anwenden und analysieren. 8. Lebensumwelt und präventive Maßnahmen - verschiedene Einflussfaktoren der Umwelt auf den menschlichen Körper und deren Auswirkungen erläutern. - die Verantwortung der Menschen gegenüber Natur, Umwelt und der eigenen Gesundheit darlegen und Beziehungen herstellen. 9. Gesundheitswesen - den Aufbau des österreichischen Gesundheitssystems aufzeigen. - Gesundheitsförderung und Prävention erklären.	autogenes Training Suchtmittel und Abhängigkeitsproblematik Ergonomie, Gesundheitstraining Lärm, Sonne, Strahlung, Giftstoffe Humanökologie
--	--

LANDWIRTSCHAFT UND GARTENBAU

Kompetenz, Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff, sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Grundlagen - den Aufbau und die Lebensvorgänge der Pflanze beschreiben. - Pflanzen bestimmen. - die klimatischen Voraussetzungen am eigenen Standort darstellen und interpretieren. - unterschiedliche Bodenbestandteile beschreiben. - einfache Bodenproben durchführen und auswerten. - Düngungs- und Pflanzenschutzmaßnahmen aufzählen. 2. Gartenbau - den Wert eines Hausgartens beurteilen. - Geräte und Hilfsmittel bedarfsgerecht einsetzen. - organische Abfälle ökologisch sinnvoll verwerten. - Anbaupläne unter Berücksichtigung ökologischer, regionaler und klimatischer Gesichtspunkte erstellen. - Pflanzen aus dem Gartenbau nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten kultivieren. - Gartenbereiche unter Berücksichtigung der Ansprüche des Nutzers themenbezogen gestalten. - Pflanzen für die Gestaltung des Wohnumfeldes auswählen und pflegen. - für Feste und Feiern im Jahresablauf die florale Gestaltung und Dekoration saison- und anlassbezogen auswählen und anfertigen. - Düngungs- und Pflanzenschutzmaßnahmen beschreiben und durchführen. - bedeutende Kulturen des Hausgartens bzw. des Gartenbaus beschreiben.	Aufbau und Lebensvorgänge der Pflanze Pflanzenbestimmung Klimafaktoren Bodenbestandteile (Humus, Bodenleben, Wasser, Luft usw.) Spatenprobe, Fingerprobe, Bodenprofil Wirtschaftsdüngerarten, Mineraldünger, alternative (biologische) Handelsdünger, Technik der Düngemittelausbringung, Technik des Pflanzenschutzes Wert und Anlage des Hausgartens, Gartenpädagogik, Ökologie Gartengeräte Kompostieren im Hausgarten Saat, Pflanzung, Anbauplanung Gemüsebau, Beerenobst, Zierpflanzen, Würz- und Heilkräuter Gestaltungselemente, Anlage eines Gartens Zimmerpflanzen saisonbezogene Dekorationen Wirtschaftsdüngerarten, Mineraldünger, alternative (biologische) Handelsdünger, Technik der Düngemittelausbringung, Technik des Pflanzenschutzes Erkennen, Benennen und Beschreiben der wichtigsten Kulturen des Hausgartens

3. Pflanzenbau - den Begriff der Kreislaufwirtschaft erklären. - die volkswirtschaftliche Bedeutung der pflanzlichen Produktion erläutern. - biologische von konventionellen Produktionsverfahren unterscheiden und bewerten. - bedeutsame Feldfrüchte der eigenen Region bestimmen und beschreiben. - die Bedeutung von Grünland beurteilen und die unterschiedlichen Benutzungsarten beschreiben. - aus dem Grünland stammendes Erntegut konservieren und lagern.	Ökologie, Biodiversität und Grundprinzip von Kreisläufen volkswirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft (Nahrungsmittel- und Energieproduktion, Landschaftspflege, Versorgungssicherheit), Selbstversorgungsgrad und Absicherung des ländlichen Raums Kennzeichen eines biologisch wirtschaftenden Betriebes, Kennzeichen eines konventionell wirtschaftenden Betriebes Erkennungsmerkmale regionaler Feldfrüchte in verschiedenen Entwicklungsstadien, Kulturführung und Verwendung der Kulturen Bedeutung Grünland, Pflanzen im Grünland und deren Bedeutung in der Fütterung, Pflanzenbestimmung, Nutzungsarten, Düngung, Pflege, Weide Konservierung im Grünland, Schritte der Silagebereitung und Heubereitung
4. Tierhaltung - die volkswirtschaftliche Bedeutung der tierischen Produktion erläutern. - einzelne Nutztierarten nach Rasse, Nutzung, Verdauung und Fortpflanzung unterscheiden und zuordnen. - Nutztierarten und Nutztierassen hinsichtlich ihrer biologischen und wirtschaftlichen Bedeutung beurteilen. - Tiere artgerecht halten, pflegen und füttern. - Signale der Nutztiere beobachten und daraus Handlungen ableiten. - tierische Lebensmittel gewinnen.	volkswirtschaftliche Bedeutung der tierischen Produktion, Erzeugung tierischer Lebensmittel, Landschaftspflege, Selbstversorgung, Sicherung des ländlichen Raumes, tiergestützte Pädagogik, Bauernhofpädagogik Tierarten und Rassenkunde Grundbedürfnisse der Tiere, Pflegemaßnahmen, Futterration Signale der Nutztiere (z. B. Atmung, Kreislauf, Verdauung), Tiergesundheit hygienische Milchgewinnung, Fleischproduktion und Verarbeitung, Gewinnung und Verarbeitung tierischer Produkte

HAUSWIRTSCHAFTLICHE UNTERNEHMENSFÜHRUNG

Kompetenz, Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff, sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Gesellschaftliche und ökonomische Bedeutung von Hauswirtschaft, Tourismus, Freizeitwirtschaft, Landwirtschaft und Pflege - die volkswirtschaftliche Bedeutung der Hauswirtschaft, des Tourismus und der Freizeitwirtschaft sowie der Landwirtschaft und der Pflege erläutern. 2. Betrieb und Behörden - die Unternehmensgründung, Rechtsformen und Kooperationen beschreiben. - den Nutzen von Betriebsdokumenten erläutern und die dafür zuständigen Ämter und Behörden nennen. - rechtliche und soziale Konsequenzen einer Betriebsübernahme erläutern. 3. Versicherungen - wesentliche Versicherungen erklären und Versicherungsmeldungen durchführen. 4. Steuern - die wesentlichen Steuern und Abgaben erklären und die notwendigen Formulare ausfüllen. 5. Kostenrechnung - die Fachbegriffe der Kosten- und Leistungsrechnung erklären. - die Bedeutung verschiedener Kosten und deren Einfluss auf das Betriebsergebnis begründen. - auf Basis der Kostenrechnung unternehmerische Entscheidungen begründen. 6. Investition und Finanzierung - die Grundlagen der Finanzierung erläutern.	Vergleich Österreich – international Gesellschaftsstruktur, Gästezahlen Grundbuch, Grundverkehr, Betriebsübernahme/Betriebserwerb, Betriebsdokumente, Einheitswert Umgang mit Finanzamt und Sozialversicherung, Gewerbebehörde, Lebensmittelinspektorat Sozialversicherung, Schadensversicherungen, Pflicht- und freiwillige Versicherung Sozialversicherungsoption FinanzOnline, Besteuerung des Einkommens (Einkommenssteuer, Lohnsteuer, Körperschaftssteuer, Kapitalertragssteuer), Arbeitnehmerveranlagung, Grundsteuer, Grunderwerbssteuer, Kommunalsteuer, Umsatzsteuer – Ist- und Sollbesteuerung, Umsatzsteueroption Grundlagen, Kostenarten, Kostenstellen, Kostenträgerrechnung, Kalkulationen, Handelsbetrieb und Produktionsbetrieb Deckungsbeitrag, Rohauf- und Rohabschlag Preiskalkulation, Kostenoptimierung, Preisuntergrenze, Budgetrechner Finanzierungsziele, -möglichkeiten, -entscheidungen und -durchführung

- die Arten der Unternehmensfinanzierung aufzählen und erklären. - einen Finanzierungsplan erstellen sowie daraus betriebliche und private Schlüsse ziehen.	Finanz- und Investitionsplanung
7. Rechtskunde - die wichtigsten Rechtsgeschäfte anwenden.	Kaufvertrag, Gewährleistung, Garantie, Produkthaftung und Schadenersatz, verschiedene Beschäftigungsformen
8. Doppelte Buchführung - anfallende Geschäftsfälle anhand von Belegen verbuchen.	Inventur durchführen, Eröffnungsbilanz erstellen, laufende Buchungen durchführen
9. Aktuelle fachspezifische Wirtschaftsthemen - sich über aktuelle fachspezifische Wirtschaftsthemen informieren und darüber referieren und diskutieren.	

PRAKTISCHER UNTERRICHT – LANDWIRTSCHAFT UND GARTENBAU

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Gemüsebau - Anbaupläne unter Berücksichtigung ökologischer, regionaler und klimatischer Gesichtspunkte erstellen. - Geräte und Hilfsmittel bedarfsgerecht benennen und einsetzen. - verschiedene Pflanzen aus dem Gartenbau nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten kultivieren, ernten und einlagern. - biologischen Pflanzenschutz anwenden. 2. Bodenkunde - die Bodenfruchtbarkeit und den Boden bewerten. - Geräte zur Bodenbearbeitung benennen, pflegen und zur richtigen Verwendung auswählen. - Düngemaßnahmen durchführen. 3. Floristik - Tischschmuck und Dekoration saisonal und anlassbezogen anfertigen. 4. Zierpflanzen für Haus und Garten - den Aufbau und die Lebensvorgänge der Pflanze beschreiben. 5. Regionstypische landwirtschaftliche Grundkenntnisse - Feldfrüchte der Region bestimmen. - die Qualität der Lebensbedingungen in Bezug auf die Grundbedürfnisse der Nutztiere beurteilen.	einen Anbauplan erstellen, lesen und anwenden Pflanzen erkennen, Keimprobe anlegen, Anzucht durchführen (Saatkistchen), Beetvorbereitung, Saat, Pikieren, Pflanzung durchführen, Mischkulturen kennen und anwenden, Vermehrung durch Stecklinge, laufende Pflegearbeiten bei verschiedenen Gemüsearten und Kräutern durchführen können: gießen, unkrautfrei halten, stützen; Folien und Vlies verwenden, Maßnahmen zur Nützlingsförderung setzen, Ernte, Erntearbeiten durchführen biologischen Pflanzenschutz kennen Boden bearbeiten: umstechen, lockern, mulchen, unkrautfrei halten; Saatbeetvorbereitung Gartengeräte handhaben, pflegen Kompost anwenden Tischschmuck herstellen, saisonale Gestaltungen durchführen Pflegearbeiten: schneiden, eintopfen, umtopfen können Futtermittel erkennen Milchwirtschaft, Nutztierarten erkennen, Grundkenntnisse Stallarbeit, Melken erlangen

PRAKTISCHER UNTERRICHT – KOCHEN UND KÜCHENFÜHRUNG

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Grundkenntnisse in Kochen und Küchenführung - die Eigenschaften der Lebensmittelinhaltsstoffe bei ihrer küchentechnischen Anwendung berücksichtigen. - Zubereitungs- und Garmachungsmethoden beschreiben und Lebensmittel nähr- und wirkstoffschonend zubereiten. - Arbeitsabläufe gestalten. - Mengen- und Preiskalkulation für Speisen und Getränke durchführen. - Speise- und Menüpläne erstellen. 2. Speisenzubereitung - Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen. - grundlegende Techniken der Bearbeitung und Verarbeitung von Lebensmitteln anwenden. - Rezepturen lesen und praktisch umsetzen. - Speisen fachgerecht und selbstständig zubereiten. - ihr eigenes Essverhalten reflektieren. 3. Vorratswirtschaft - Lebensmittel bevorraten.	Küchengeräte und -behelfe fachgerecht handhaben und reinigen entsprechende Garmachungsarten anwenden Menüpläne erstellen Lebensmittel nach regionalen und saisonalen Gesichtspunkten auswählen Lebensmittel verarbeiten und haltbar machen tiefgefrieren, Marmelade kochen, Kompott herstellen

PRAKTISCHER UNTERRICHT – BETRIEBS- UND HAUSHALTSMANAGEMENT

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Sicherheit am Arbeitsplatz - Tätigkeiten ergonomisch und sicher ausführen. 2. Servieren und Gästebetreuung - einen Tisch decken. - den Service fachgerecht durchführen. 3. Housekeeping - Hygiene in Bezug auf Gesundheit reflektieren. - Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern setzen. - die Gefahrensymbole und Gefahrenbezeichnungen an Pflegemitteln benennen und ihre Bedeutung erklären. - die wichtigsten Geräte zur Reinigung und Pflege auf Gebrauchswert und Wartungsfreundlichkeit beurteilen. 4. Wäsche- und Textilpflege - textile Fasern entsprechend ihrer Trag- und Pflegeeigenschaften beurteilen und Verwendungsmöglichkeiten ableiten. - Textilien entsprechend ihrer Kennzeichnung ressourcenschonend reinigen und pflegen. - das Waschmittelsortiment für einen Haushalt zusammenstellen. - Maschinen und Geräte zur Wäschepflege fachgerecht bedienen.	Arbeitsplatzgestaltung, ergonomische Grundsätze anwenden, Sicherheitskriterien überprüfen Tisch decken Servierarten, Umgang mit dem Gast Maschinen und Geräte anhand von Betriebsanleitungen bedienen Reinigung und Pflege, Unterhalts- und Grundreinigung in Wohn und Funktionsbereichen materialgerecht, ökologisch und ökonomisch durchführen Heimtextilien, Wäsche, Bekleidung und Schuhe materialgerecht, ökologisch und ökonomisch reinigen und pflegen Grundbegriffe der Reinigung, Reinigungsarten, -verfahren Maschinen und Geräte zur Wäschepflege anhand von Betriebsanleitungen bedienen, Waschfaktoren, Waschvorarbeiten, Wäsche waschen, Fleckentfernung, Wäsche trocknen, Bügeln

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Babyfit - Säuglinge und Kleinkinder ernähren, pflegen und betreuen. 2. Pflegefit - Kranken-, Alten- und Pflegehilfe im privaten Bereich leisten.	Säuglings- und Kinderpflege durchführen: Essenszubereitung, Wickeln, Gesundheitsmaßnahmen (Fieber messen) Krankenpflege durchführen: Wickel anlegen, einfache Verbände anlegen

PRAKTISCHER UNTERRICHT – TEXTILDESIGN

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
Schülerinnen bzw. Schüler können ... 1. Vom Modell zum fertigen Werkstück - textile Fasern und Flächen entsprechend ihren Trage- und Pflegeeigenschaften beurteilen und daraus entsprechende Verwendungsmöglichkeiten ableiten. - einfache Näharbeiten durchführen. 2. Kreatives und nachhaltiges Textildesign - einfache Näharbeiten durchführen.	Arbeitsorganisation, Material-, Zeit und Kostenrechnungen durchführen, Arbeitsabläufe planen und durchführen, Schnittgewinnung und Zuschnitt, Verarbeitungstechniken Nähmaschinen bedienen, heften, Knopflöcher einteilen, nähen, Säume herstellen, verschiedene Nähte herstellen, Stoffkanten versäubern, Schlitzverarbeitung: Patentschlitz; Verschlüsse herstellen: Knopfverschluss, Reißverschluss einnähen, Schlingerl, Haftel, Drücker Ausbesserungsarbeiten an Wäsche und Bekleidung: Maschinstopfen, Fleck aufsetzen, Fleck aufendeln