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.	Ethik, Gewissen, Moral, Norm, Werte
- die Rolle der Freiheit im individuellen Handeln und Urteilen reflektieren.	Freiheit von etwas / zu etwas, kategorischer Imperativ, Faktoren der Gewissensbildung
- sich mit unterschiedlichen Deutungen des Gewissens auseinandersetzen und den Zusammenhang mit Verantwortung und Gewissen darstellen.	absolute Pflichten – absolute Rechte
2. Familie, Gesellschaft, Vorbilder, Autoritäten	
- verschiedene Formen von Familie und Partnerschaft beschreiben und diskutieren.	Patchworkfamilien, Formen von Familie und Partnerschaft, Gesprächskultur
- die Bedeutung von Freundschaft und Beziehungen insgesamt für das menschliche Leben erklären und beurteilen.	Autoritätspersonen, Autorität und Verantwortung, Autorität und Macht
- den Begriff der Autoritäten, auch der falschen, in verschiedener Weise erläutern.	Legalität vs. Moralität
- die Rolle von Vorbildern und Autoritäten diskutieren, insbesondere im Hinblick auf Jugendkulturen.	Engagement als Bereicherung, Gesellschaft und Politik mitgestalten
3. Sinn, Glück und Glücksethiken	
- begründete Vermutungen über den Sinn des Lebens anstellen.	Glücksethik
- Glücksvorstellungen beschreiben und analysieren (Zufalls- oder erworbenes Glück).	Frankls Logotherapie
- Glücksethiken (z. B. von Aristoteles, Epikur, …) erklären und mit heutigen Glücksvorstellungen und Glücksversprechen vergleichen (Martha C. Nussbaum).	Unterscheidung Zufallsglück/Lebensglück, Konsum und Konsumzwang, Glücksphilosophien, Umgang mit Krisen, Scheitern, Selbstmord/Freitod
4. Umwelt- und Tierethik	
- Modelle der Umweltethik beschreiben und mit ihnen globale Umweltprobleme analysieren.	Nachhaltigkeit, Umwelt und Klima als moralische Probleme
- das lokale Handeln in Bezug auf aktuelle Umweltprobleme reflektieren.	Argumentationsfiguren in ethischen Landwirtschaftskontroversen
- den Umgang des Menschen mit Umwelt und Tieren erläutern und diskutieren.	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.	goldene Regel, kategorischer Imperativ, Prinzipienmonismus vs. Prinzipienpluralismus
- religiöse, ethische und kulturelle Aspekte der anderen Weltreligionen erfassen und erklären.	Weltreligionen, Religionsethik, Säkularismus
6. Medienethik	
- die zentralen Fragestellungen, Aufgaben und Bereiche der Medienethik beschreiben.	Begriffsklärung „Medien“ im Kontext einer Medienethik, Medienkompetenz, eigene Verantwortung
- 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.	Datenschutz, Bildethik, Fakes, Bildmanipulation, Cybermobbing, Cybersucht, „Wie wirklich ist die Wirklichkeit?“
7. Abhängigkeit, Prävention	
- Merkmale von Suchtmittelmissbrauch und Abhängigkeiten benennen, ihre Entstehung und ihre Folgen analysieren.	Unterscheidung legale/illegale Drogen, stoffgebundene/-ungebundene Süchte
- verschiedene Arten und Ebenen von Suchtprävention und -therapie beschreiben und erklären.	Suchtentwicklung, Suchtspirale, Präventions- und Therapieformen, Sucht/Abhängigkeit als Krankheit
8. Liebe, Sexualität, Gender	
- die verschiedenen Arten und Dimensionen von Liebe und Sexualität beschreiben.	Hetero-, Homo- und Bisexualität, Diversgeschlechtlichkeit, Pornografie, Sex als Ware, Empfängnisverhütung, Sexualität, sexueller Missbrauch, Integration der Sexualität in die eigene Persönlichkeit
- Liebe und Sexualität im Hinblick auf die Erfahrungswelt Jugendlicher erörtern.	Sinndimensionen menschlicher Sexualität
- 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.	Definition des Beginns menschlichen Lebens, Reproduktionsmedizin
- den Schwangerschaftsabbruch als persönliche Entscheidung reflektieren und als ethisches Problem diskutieren.	Leihmutterschaft, Nutzen und Grenzen der Pränataldiagnostik

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

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
15. Technik- und Wissenschaftsethik	
- die Begriffe Technik- und Wissenschaftsethik erklären und Anwendungsbeispiele aufzählen.	Notwendigkeit und Ambivalenz des technischen Fortschritts
- den Technikgebrauch des Menschen vor dem Hintergrund von Nutzen und Gefahr kommentieren.	positive und negative Erscheinungen des technischen Fortschritts, Entwicklung und Stand der Gentechnik
16. Fundamentalismus, Krieg, Friedensethik	
- Fundamentalismus in seiner historischen und aktuellen Bedeutung sowie im Hinblick auf Kirchen und religiöse (Sonder-)Gemeinden analysieren.	Friedensethik und ihre wichtigsten Vertreter
- 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.	Todesstrafe, Resozialisierung, Gut und Böse, Schuld
- 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.	Liberalismus, Sozialismus, Kommunismus, Faschismus
18. Sportethik	
- ethische Fragen rund um den Sport formulieren und reflektieren.	Idole, Doping, der Mensch als Ware, Fitness, Gesundheit, Körpererlebnis
- die Bedeutung des Sports für das eigene Leben und Wohlbefinden erkennen.	Sportethik, Selbstoptimierung
- Problemfelder in Verbindung mit dem Phänomen Sport identifizieren.	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.	mögliche Inhalte: von sich erzählen, Impulserzählung, Schilderung, Märchen, Sage
- passende Gesprächsformen in privaten Situationen anwenden.	
- über Aspekte der Arbeitswelt reflektieren.	
2. ZUSAMMENFASSEN / TEXTE WIEDERGEBEN / TEXTE UND GRAFIKEN (WERBUNG) ANALYSIEREN	
- aktiv zuhören und Kerninformationen entnehmen.	Querverweis zu landwirtschaftliche Unternehmensführung allgemein (Dialog zwischen Bäuerinnen, Bauern und Partnern)
- passende Gesprächsformen in beruflichen Situationen anwenden.	
- berufsbezogene Informationen einholen und weitergeben.	
- eigene Anliegen vorbringen.	mögliche Inhalte: Tweet, Zusammenfassung, Notiz, Referat, Infoblatt, Handout
- 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.	Querverweis zu landwirtschaftliche Unternehmensführung allgemein (Umgang mit sensiblen Themen)
- 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.	Querverweis zu Informationstechnologie (Publikation und Kommunikation)
- sachgerecht argumentieren.	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.	mögliche Inhalte: Bericht, Protokoll
- Texten Informationen entnehmen.	
- Textsorten und deren Merkmale unterscheiden.	
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.	mögliche Inhalte: Vorgangsbeschreibung, Werbung
- über Aspekte der Arbeitswelt reflektieren.	
6. MEDIENKOMPETENT AUFTRETEN	
- Kerninformationen entnehmen.	
- zielgerichtet appellieren.	
- sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen.	
- Inhalte mit Medienunterstützung präsentieren.	
- Medienangebote nutzen und eine Auswahl treffen.	mögliche Inhalte: Massenmedien, Internet, Social Media, Film, Radio, Fernsehen
- Informationen aus Medien prüfen.	
- Texte in Bezug auf ihre Aussage und Intention analysieren und bewerten.	

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.	Querverweis zu landwirtschaftliche Unternehmensführung allgemein (sicher und authentisch argumentieren)
- Feedback geben.	
- sich konstruktiv an Diskussionen beteiligen.	mögliche Inhalte: Diskussion, (freie) Rede
- eigene Anliegen vorbringen.	
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.	mögliche Inhalte: Posting, Blog, Leserbrief, Kommentar, offener Brief
- über Aspekte der Arbeitswelt reflektieren.	
- Medien als wirtschaftliche und politische Faktoren verstehen.	
9. ARGUMENTIEREN / SACHVERHALTE ERÖRTERN	
- Kerninformationen entnehmen.	
- sachgerecht argumentieren.	
- sich konstruktiv an Diskussionen beteiligen.	
- Texten Informationen entnehmen.	
- Textsorten und deren Merkmale unterscheiden.	mögliche Inhalte: Erörterung (textgebunden, frei)
- zu Problemen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft Stellung nehmen.	

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.	Addition, Subtraktion, Multiplikation, Division, Rechengesetze, Zahlen und ihre Darstellung, Dezimalsystem
2. Maßeinheiten und Umwandlungen	
- Maßeinheiten zuordnen und umwandeln sowie Verhältnisse von Maßeinheiten abschätzen und Zusammenhänge erklären.	Längen-, Flächen-, Raum-, Massen-, Zeitmaße, Umwandlungsfaktoren
3. Brüche und Dezimalzahlen	
- die Grundrechnungsarten mit Brüchen und Dezimalzahlen durchführen.	Brüche in Dezimalzahlen umwandeln und umgekehrt
4. Schlussrechnungen	
- Schlussrechnungen bestimmen, anschreiben, lösen und die Ergebnisse interpretieren.	direktes und indirektes Verhältnis, einfache Kalkulationen
5. Prozent- und Promillerechnungen	
- die Prozent- und Promillerechnung anwenden.	Steuern, Skonto, Rabatte
6. Verhältnis- und Mischungsrechnungen	
- Gleichungen auflösen und Verhältnisrechnungen ausführen.	Teilungs-, Verhältnis- und Mischungsrechnungen
- Verhältnisse bestimmen und Zusammenhänge erklären sowie Mischungen von festen, flüssigen und gasförmigen Stoffen berechnen.	Mischungskreuz, Durchschnittsrechnungen, Anwendungsbeispiele aus den Fachgegenständen
7. Flächen- und Körperberechnungen	
- Flächen- und Körperberechnungen durchführen.	Umfang-, Flächen- und Volumenberechnungen
- Flächen und Körper skizzieren.	Rechteck, Quadrat, Dreieck, Parallelogramm – Raute, Trapez, Kreis – Kreisring, Prisma, Zylinder, Kegel
- den Pythagoreischen Lehrsatz anwenden.	Pythagoreischer Lehrsatz
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.	

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.	Auswirkung von Bewegung, Spiel und Sport auf die Gesundheit
- durch Bewegung und Sport der eigenen Persönlichkeit Ausdruck verleihen.	Stärkung der Persönlichkeit, individuell bevorzugte Bewegungsformen und Sportarten
- Erlebnis und Wagnis in Verantwortung für sich selbst und für andere erfahren.	Risiko und Gefahren einschätzen und Maßnahmen zur Gefahrenvermeidung treffen
- Gesundheitsbewusstsein entwickeln.	Fitness verbessern
- Methoden und Techniken zur Entspannung richtig ausführen.	Entspannungsübungen, Ausgleichsübungen
- Bewegung gestalten und darstellen.	Gymnastik, Akrobatik, Tanz
2. Motorische Grundeigenschaften	
- motorische Grundlagen und sportliche Fertigkeiten entwickeln.	Ausdauer: Kraftausdauer, Intervall, Kraft: Schnellkraft, Kräftigungsübungen, Schnelligkeit: Reaktionsaufgaben, Beweglichkeit: Gymnastik, koordinative Fähigkeiten: Gleichgewicht, Orientierung
- die eigene Wahrnehmungsfähigkeit verbessern, Bewegungserfahrungen erweitern sowie eigene Stärken erkennen.	Bodenturnen, Geräteturnen, Schwimmen Wintersportarten (Ski alpin und nordisch, Eislaufen …)
3. Leichtathletik	
- sportliche Fertigkeiten entwickeln.	Laufen (Kurz-, Mittel-, Langstreckenläufe, Staffel, Hürden, Orientierung, Waldläufe), Weitsprung, Hochsprung, Kugelstoßen
4. Sportspiele	
- gemeinsam handeln, spielen und sich verständigen.	spielerische Bewegungshandlungen Lauf-, Fang-, Reaktions- und Geschicklichkeitsspiele Ballsportarten (Fußball, Basketball, Volleyball), Badminton, Hockey
5. Weitere Bewegungsfelder und Sportarten	
- ausgewählte Fitnesstrends und Trendsportarten ausprobieren.	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.	Ein- und Ausgabegeräte, Speichermedien, Kauf eines PCs – Angebote vergleichen
- eine PC-Konfiguration bewerten und beurteilen.	
- einfache Fehler beheben.	Fehlersuche, Funktionsprüfung
- für sich die Arbeitsumgebung einrichten.	Kennwort ändern, Desktopeinstellungen, Task-Manager, individuelle Optionen und Einstellungen
- Daten verwalten und speichern.	Dateien und Ordner, Arbeiten mit Laufwerken, Verzeichnissen und Dateien, Dateitypen, Formate, Größen
- Software installieren und deinstallieren.	System- und Anwendersoftware, Updates, Apps, Virenschutz, Firewall
- unterschiedliche Hilfsquellen nutzen.	Programm- und Onlinehilfen, Hilfe-Funktion und Recherchemöglichkeiten (Internet, Handbuch, Foren, FAQs usw.)
- Netzwerkressourcen nutzen.	Daten im Netzwerk finden und verteilen, Drucker im Netzwerk verwenden, Cloud-Services (z. B. Dropbox)
- mit einem Smartphone wichtige Dienste (Apps) nutzen.	Installation von Apps, Informationen abrufen und Daten eingeben, Apps zur Unterstützung und Ergänzung im Unterricht
2. Publikation und Kommunikation	
- mit dem 10-Finger-System schreiben.	Online- oder Offline-Schreibtrainer
- Daten eingeben und bearbeiten.	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
- formatieren.	Zeichenformate, Absatzformate einschließlich Nummerierung und Aufzählungszeichen, Tabulatoren, Tabellen, Umbrüche, Formate übertragen, Formatvorlagen, Kopf- und Fußzeilen, Organigramme, Textfelder
- umfangreiche Dokumente erstellen und bearbeiten.	Standardschriftstücke und umfangreiche Dokumente, Gliederung und Inhaltsverzeichnis, Beschriftung und Abbildungsverzeichnis, Fußnoten

- drucken.	Druckermenü, Papierformate, Druckbereiche
- Seriendokumente erstellen.	Seriendokumente erstellen, bearbeiten und ausgeben, Einsatz von Bedingungsfeldern
- Präsentationen erstellen.	typografische Grundsätze, Layout-Richtlinien, Navigation innerhalb einer Präsentation, Animation und Folienübergänge, Druckausgabe
- das Internet sinnvoll nutzen.	Grundbegriffe: Aufbau, LAN, WAN, Internetzugang, Internetdomänen, Umgang mit Suchmaschinen, Recherchieren – Bewertung von Informationen
- E-Mails schreiben und verwalten.	senden, empfangen, antworten, weiterleiten, Adressbuch, Attachment, Ausdruck, Verteilerlisten, Mails verwalten, Netiquette
3. Tabellenkalkulation	
- Daten eingeben und bearbeiten.	Daten rationell eingeben, verschieben, kopieren, sortieren, filtern, suchen und ersetzen, Zeilen-, Spalten- und Zellenbereiche markieren, Daten zwischen Registerblättern kopieren
- Formatierungen durchführen.	Zahlen, Text und Zellen formatieren, Formate übertragen, Arbeitsblatt formatieren (Zeilen- und Spaltenbreite, ein- und ausblenden, fixieren)
- Berechnungen durchführen.	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)
- Diagramme erstellen.	Diagrammtypen, Diagrammtitel und Legende einfügen und ändern, Datenreihen beschriften und formatieren, Diagrammbereiche formatieren, Achsenbeschriftungen
- ansprechende Layout-Gestaltungen vornehmen.	Dokumentausgabe, Druckbereiche, Kopf- und Fußzeile, Zeilen- und Spaltenwiederholungen, Seitenumbrüche
4. Informationstechnologie – Mensch – Gesellschaft	
- Daten sichern.	Backup, Medien zur Datensicherung
- IT-Systeme und Daten schützen.	Passwortsicherheit, digitale Signatur (Anwendungsmöglichkeiten), Internet-Security (Phishing, Hacking usw.)
- eindeutige Verstöße gegen einschlägige gesetzliche Bestimmungen erkennen.	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.	Aufgaben bzw. Merkmale eines Haushaltes, unterschiedliche Merkmale der Organisationformen wie Privathaushalt, landwirtschaftlicher Haushalt, Organisationspläne für hauswirtschaftliche Aufgaben, Bedürfnisse der Menschen in den unterschiedlichen Organisationsformen, unterschiedliche Haushalte anhand von Fallbeispielen beschreiben
- die Haushaltsführung für bestimmte Zielgruppen definieren, planen und umsetzen.	
2. Arbeitsorganisation und Ergonomie	
- anhand der betrieblichen, ökonomischen und personellen Ressourcen Arbeitsabläufe planen.	Betriebs- und Arbeitsorganisation: Arbeitseinteilung und Arbeitsablauf, Arbeitsplatzgestaltung entsprechend den ergonomischen Anforderungen (Höhe, Tiefe, Beleuchtung, Belüftung)
- Arbeitspläne erstellen und umsetzen.	Gestaltung der Arbeitsplätze hinsichtlich kräftesparender Arbeitsweisen darstellen und in Hinblick auf unterschiedliche Arbeitsabläufe überprüfen
- Arbeitsaufgaben analysieren und strukturieren.	Planung und Umsetzung von Arbeitsprozessen/Arbeitsaufgaben (Auswahl und Einkauf von Materialien, Vorarbeiten, Nacharbeiten)
- eine verständliche Arbeitsanweisung formulieren.	konkrete Arbeitspläne erstellen, Arbeitssicherheit, Effizienz, Produktivität, Ergonomie, Arbeitsanalyse, Arbeitsdurchführung und Bewertung, Arbeitsaufträge formulieren, Qualitätskriterien festlegen und kommunizieren
3. Planung und Einrichtung	
- Funktions- und Wohnräume zielgruppenorientiert analysieren.	Bedürfnisse der Zielgruppen, umweltgerechte und baubiologische Anforderungen
- Einrichtungsgegenstände auf ihre Eignung und Einsatzmöglichkeiten beurteilen.	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.	Grundsätze der Hygiene, passende Arbeitskleidung
- Stoffe des Mülls erkennen, entsprechend sammeln und fachgerecht entsorgen.	
- Maßnahmen zur Vermeidung und/oder Reduzierung setzen.	chemische, biologische und physikalische Reinigungsmittel, Mikroorganismen und förderliche Milieus für die Vermehrung, Vermeidung und Bekämpfung der Mikroorganismen ableiten
- Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen und den Haushaltsformen entsprechend auswählen.	Grundlagen „Hazard Analysis Critical Control Point“ (HACCP)
- Reinigungs- und Pflegemitteln ressourcen- und umweltschonend den Materialien entsprechend auswählen.	eine ressourcen- und umweltschonende Auswahl mittels Kosten- und Anwendungsvergleich treffen
- die Bedeutung der Gefahrensymbole und Gefahrenbezeichnungen erläutern.	Konsumenteninformation, Anwendungsgrundsätze, Verhalten im Ernstfall
- Maßnahmen für Sicherheit und Unfallschutz anwenden.	
5. Textilkunde und Wäschepflege	
- textile Fasern und Flächen entsprechend den Trage- und Pflegeeigenschaften einsetzen.	Arten, Eigenschaften und Gewinnung von Fasern unter besonderem Fokus auf soziale und ethische Gesichtspunkte
- Textilien entsprechend ihrer Kennzeichnung ressourcenschonend reinigen und pflegen.	Güte- und Qualitätssiegel: Made in Green, Blue Sign, Cradle to cradle und ihr Wert
- die Bedeutung der Reinigung und Pflege für die Werterhaltung und dementsprechend die Nachhaltigkeit erkennen.	Textilkennzeichnung, sinnerscher Kreis, Wasser, Waschfaktoren
- ein begründetes Waschmittelsortiment für einen Haushalt zusammenstellen.	Zusammensetzung und Wirkung der einzelnen Bestandteile von Waschmitteln, Möglichkeiten, Waschmittel selbst herzustellen
- Umwelt- und ressourcenschonende Entscheidungen für die Wäschepflege treffen.	Kostenberechnungen für die Wäschepflege
- die Wäschepflege entsprechend der Haushaltsform unter Berücksichtigung der Ergonomie, Ökologie und Ökonomie in Zusammenhang mit den Anforderungen an die Hygiene durchführen.	
6. Grundsätze des Service	
- einen Tisch/Raum anlassbezogen gestalten.	Tisch- und Raumgestaltung, Tisch- und Esskultur

- Vorbereitungsarbeiten im Service anlassbezogen durchführen.	Arbeitsorganisation
- Geschirr-, Besteckteile, Gläser und Serviergegenstände richtig benennen und ihrem Verwendungszweck entsprechend einsetzen.	unterschiedliche Gläsertypen, Besteckteile und Geschirr, Material, Reinigung und Pflege, Utensilien für den Tisch
- Grundregeln beim Tischdecken in Hinsicht auf ein Menü oder Veranstaltungen richtig anwenden.	Regeln zum Decken eines Tisches, Gedecke und Menügedecke in der richtigen Reihenfolge auflegen
- den Serviceablauf situationsgerecht planen.	allgemeine Serviergrundlagen, Servierregeln
- Speisen und Getränke anlassbezogen servieren.	
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.	Lebensvorgänge, Verdauung
2. Grundlagen der Ernährung	
- Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen.	Ernährungspyramide, Genussregionen
3. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung	
- bedeutende Grundlagen des Lebensmittelgesetzes in der Ernährung und Küchenführung berücksichtigen.	Lebensmittelgesetz, -verordnungen
4. Lebensmittelkennzeichnung	
- AgrarMarkt Austria-(AMA)-Gütesiegel, AMA-Biozeichen, Gutes vom Bauernhof, Fair Trade unterscheiden.	Lebensmittelkennzeichen erkennen und beschreiben
5. Hygienemaßnahmen	
- Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen.	Grundlagen des „Hazard Analysis Critical Control Point“-Konzeptes (HACCP-Konzept)
6. Aufgaben der Nahrung	
- die Aufgaben der Nahrung erklären.	ernährungsphysiologische, soziale und volkswirtschaftliche Aufgaben
7. Inhaltsstoffe der Nahrung	
- die Bedeutung der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln in der menschlichen Ernährung erklären.	Bildung, Einteilung, Aufbau, Vorkommen und ernährungsphysiologische Bedeutung von Bau-, Brenn-, Regler- und Wirkstoffen, bioaktive Substanzen
8. Lebensmittel	
- die Eigenschaften der Lebensmittelinhaltsstoffe für die küchentechnische Anwendung berücksichtigen.	eiweiß-, fett-, kohlenhydratreiche Lebensmittel, vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel, Kräuter und Würzstoffe, funktionelle Lebensmittel, Wasser
9. Essverhalten	
- das eigene Ernährungsverhalten analysieren und reflektieren.	Faktoren, die das eigene Essverhalten beeinflussen, Energie- und Nährstoffbedarf, Grund- und Leistungsumsatz
10. Kostformen	
- wichtige Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten.	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.	gesunde Ernährung, optimale Bewegung, mentales Wohlfühlen
- 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.	menschlicher Körper, Selbstachtung, Respekt gegenüber dem eigenen Körper
- Verhütungsmethoden vergleichen und daraus resultierende Vor- und Nachteile erkennen.	Verhütungsmethoden
- Ursachen, Symptome von Geschlechtskrankheiten beschreiben und mögliche vorbeugende Maßnahmen setzen.	Aids, Syphilis, Herpes, Hepatitis B
- Formen der Gewalt erkennen und Angebote von Beratungsstellen nennen.	sexuelle Gewalt
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.	Schwangerschaft
- die Bestimmungen des Mutterschutzes definieren.	Mutterschutz und Karenz
- Geburtsvorbereitung, Geburt und die Zeit danach beschreiben.	Geburt und Wochenbett, Neugeborenes
- die Bedeutung der körperlichen, geistigen und sozialen Entwicklung des Kindes erläutern.	Erziehungslehre
3. Babyfit	
- Säuglinge und Kleinkinder ernähren, pflegen und betreuen.	Säuglings- und Kinderpflege
4. Pflegefit	
- Kranken-, Alten- und Pflegehilfe im privaten Bereich leisten.	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.	autogenes Training
- vorbeugende Maßnahmen zur Gesunderhaltung anwenden.	
6. Suchtmittel und Abhängigkeiten	
- Wirkung und Missbrauch von Sucht-, Genuss- und Heilmitteln erfassen.	Suchtmittel und Abhängigkeitsproblematik
- 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.	Ergonomie, Gesundheitstraining
8. Lebensumwelt und präventive Maßnahmen	
- verschiedene Einflussfaktoren der Umwelt auf den menschlichen Körper und deren Auswirkungen erläutern.	Lärm, Sonne, Strahlung, Giftstoffe
- die Verantwortung der Menschen gegenüber Natur, Umwelt und der eigenen Gesundheit darlegen und Beziehungen herstellen.	Humanökologie
9. Gesundheitswesen	
- den Aufbau des österreichischen Gesundheitssystems aufzeigen.	
- Gesundheitsförderung und Prävention erklären.	

LANDWIRTSCHAFT UND GARTENBAU

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

3. Pflanzenbau	
- den Begriff der Kreislaufwirtschaft erklären.	Ökologie, Biodiversität und Grundprinzip von Kreisläufen
- die volkswirtschaftliche Bedeutung der pflanzlichen Produktion erläutern.	volkswirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft (Nahrungsmittel- und Energieproduktion, Landschaftspflege, Versorgungssicherheit), Selbstversorgungsgrad und Absicherung des ländlichen Raums
- biologische von konventionellen Produktionsverfahren unterscheiden und bewerten.	Kennzeichen eines biologisch wirtschaftenden Betriebes, Kennzeichen eines konventionell wirtschaftenden Betriebes
- bedeutsame Feldfrüchte der eigenen Region bestimmen und beschreiben.	Erkennungsmerkmale regionaler Feldfrüchte in verschiedenen Entwicklungsstadien, Kulturführung und Verwendung der Kulturen
- die Bedeutung von Grünland beurteilen und die unterschiedlichen Benutzungsarten beschreiben.	Bedeutung Grünland, Pflanzen im Grünland und deren Bedeutung in der Fütterung, Pflanzenbestimmung, Nutzungsarten, Düngung, Pflege, Weide
- aus dem Grünland stammendes Erntegut konservieren und lagern.	Konservierung im Grünland, Schritte der Silagebereitung und Heubereitung
4. Tierhaltung	
- die volkswirtschaftliche Bedeutung der tierischen Produktion erläutern.	volkswirtschaftliche Bedeutung der tierischen Produktion, Erzeugung tierischer Lebensmittel, Landschaftspflege, Selbstversorgung, Sicherung des ländlichen Raumes, tiergestützte Pädagogik, Bauernhofpädagogik
- einzelne Nutztierarten nach Rasse, Nutzung, Verdauung und Fortpflanzung unterscheiden und zuordnen.	Tierarten und Rassenkunde
- Nutztierarten und Nutztierrassen hinsichtlich ihrer biologischen und wirtschaftlichen Bedeutung beurteilen.	
- Tiere artgerecht halten, pflegen und füttern.	Grundbedürfnisse der Tiere, Pflegemaßnahmen, Futterration
- Signale der Nutztiere beobachten und daraus Handlungen ableiten.	Signale der Nutztiere (z. B. Atmung, Kreislauf, Verdauung), Tiergesundheit
- tierische Lebensmittel gewinnen.	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.	Vergleich Österreich – international Gesellschaftsstruktur, Gästezahlen
2. Betrieb und Behörden	
- die Unternehmensgründung, Rechtsformen und Kooperationen beschreiben.	Grundbuch, Grundverkehr, Betriebsübernahme/Betriebserwerb, Betriebsdokumente, Einheitswert
- den Nutzen von Betriebsdokumenten erläutern und die dafür zuständigen Ämter und Behörden nennen.	Umgang mit Finanzamt und Sozialversicherung, Gewerbebehörde, Lebensmittelinspektorat
- rechtliche und soziale Konsequenzen einer Betriebsübernahme erläutern.	
3. Versicherungen	
- wesentliche Versicherungen erklären und Versicherungsmeldungen durchführen.	Sozialversicherung, Schadensversicherungen, Pflicht- und freiwillige Versicherung Sozialversicherungsoption
4. Steuern	
- die wesentlichen Steuern und Abgaben erklären und die notwendigen Formulare ausfüllen.	FinanzOnline, Besteuerung des Einkommens (Einkommenssteuer, Lohnsteuer, Körperschaftssteuer, Kapitalertragssteuer), Arbeitnehmerveranlagung, Grundsteuer, Grunderwerbssteuer, Kommunalsteuer, Umsatzsteuer – Ist- und Sollbesteuerung, Umsatzsteueroption
5. Kostenrechnung	
- die Fachbegriffe der Kosten- und Leistungsrechnung erklären.	Grundlagen, Kostenarten, Kostenstellen, Kostenträgerrechnung, Kalkulationen, Handelsbetrieb und Produktionsbetrieb
- die Bedeutung verschiedener Kosten und deren Einfluss auf das Betriebsergebnis begründen.	Deckungsbeitrag, Rohauf- und Rohabschlag
- auf Basis der Kostenrechnung unternehmerische Entscheidungen begründen.	Preiskalkulation, Kostenoptimierung, Preisuntergrenze, Budgetrechner
6. Investition und Finanzierung	
- die Grundlagen der Finanzierung erläutern.	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.	einen Anbauplan erstellen, lesen und anwenden
- Geräte und Hilfsmittel bedarfsgerecht benennen und einsetzen.	
- verschiedene Pflanzen aus dem Gartenbau nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten kultivieren, ernten und einlagern.	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 anwenden.	biologischen Pflanzenschutz kennen
2. Bodenkunde	
- die Bodenfruchtbarkeit und den Boden bewerten.	Boden bearbeiten: umstechen, lockern, mulchen, unkrautfrei halten; Saatbeetvorbereitung
- Geräte zur Bodenbearbeitung benennen, pflegen und zur richtigen Verwendung auswählen.	Gartengeräte handhaben, pflegen
- Düngemaßnahmen durchführen.	Kompost anwenden
3. Floristik	
- Tischschmuck und Dekoration saisonal und anlassbezogen anfertigen.	Tischschmuck herstellen, saisonale Gestaltungen durchführen
4. Zierpflanzen für Haus und Garten	
- den Aufbau und die Lebensvorgänge der Pflanze beschreiben.	Pflegearbeiten: schneiden, eintopfen, umtopfen können
5. Regionstypische landwirtschaftliche Grundkenntnisse	
- Feldfrüchte der Region bestimmen.	Futtermittel erkennen
- die Qualität der Lebensbedingungen in Bezug auf die Grundbedürfnisse der Nutztiere beurteilen.	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.	Küchengeräte und -behelfe fachgerecht handhaben und reinigen
- Zubereitungs- und Garmachungsmethoden beschreiben und Lebensmittel nähr- und wirkstoffschonend zubereiten.	entsprechende Garmachungsarten anwenden
- Arbeitsabläufe gestalten.	
- Mengen- und Preiskalkulation für Speisen und Getränke durchführen.	
- Speise- und Menüpläne erstellen.	Menüpläne erstellen
2. Speisenzubereitung	
- Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen.	Lebensmittel nach regionalen und saisonalen Gesichtspunkten auswählen
- grundlegende Techniken der Bearbeitung und Verarbeitung von Lebensmitteln anwenden.	Lebensmittel verarbeiten und haltbar machen
- Rezepturen lesen und praktisch umsetzen.	
- Speisen fachgerecht und selbstständig zubereiten.	
- ihr eigenes Essverhalten reflektieren.	
3. Vorratswirtschaft	
- Lebensmittel bevorraten.	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.	Arbeitsplatzgestaltung, ergonomische Grundsätze anwenden, Sicherheitskriterien überprüfen
2. Servieren und Gästebetreuung	
- einen Tisch decken.	Tisch decken
- den Service fachgerecht durchführen.	Servierarten, Umgang mit dem Gast
3. Housekeeping	
- Hygiene in Bezug auf Gesundheit reflektieren.	Maschinen und Geräte anhand von Betriebsanleitungen bedienen
- Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern setzen.	Reinigung und Pflege, Unterhalts- und Grundreinigung in Wohn und Funktionsbereichen materialgerecht, ökologisch und ökonomisch durchführen
- die Gefahrensymbole und Gefahrenbezeichnungen an Pflegemitteln benennen und ihre Bedeutung erklären.	Heimtextilien, Wäsche, Bekleidung und Schuhe materialgerecht, ökologisch und ökonomisch reinigen und pflegen
- die wichtigsten Geräte zur Reinigung und Pflege auf Gebrauchswert und Wartungsfreundlichkeit beurteilen.	Grundbegriffe der Reinigung, Reinigungsarten, -verfahren
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.	Maschinen und Geräte zur Wäschepflege anhand von Betriebsanleitungen bedienen, Waschfaktoren, Waschvorarbeiten, Wäsche waschen, Fleckentfernung, Wäsche trocknen, Bügeln

PRAKTISCHER UNTERRICHT – GESUNDHEIT

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
Schülerinnen bzw. Schüler können …	
1. Babyfit	
- Säuglinge und Kleinkinder ernähren, pflegen und betreuen.	Säuglings- und Kinderpflege durchführen: Essenszubereitung, Wickeln, Gesundheitsmaßnahmen (Fieber messen)
2. Pflegefit	
- Kranken-, Alten- und Pflegehilfe im privaten Bereich leisten.	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.	Arbeitsorganisation, Material-, Zeit und Kostenrechnungen durchführen, Arbeitsabläufe planen und durchführen, Schnittgewinnung und Zuschnitt, Verarbeitungstechniken
- einfache Näharbeiten durchführen.	Nähmaschinen bedienen, heften, Knopflöcher einteilen, nähen, Säume herstellen, verschiedene Nähte herstellen, Stoffkanten versäubern, Schlitzverarbeitung: Patentschlitz; Verschlüsse herstellen: Knopfverschluss, Reißverschluss einnähen, Schlingerl, Haftel, Drücker
2. Kreatives und nachhaltiges Textildesign	
- einfache Näharbeiten durchführen.	Ausbesserungsarbeiten an Wäsche und Bekleidung: Maschinstopfen, Fleck aufsetzen, Fleck aufendeln

Dieses Schriftstück wurde amtssigniert.
Hinweise finden Sie unter:

www.noe.gv.at/amtssignatur