Anlage C/2e

SCHULPFLICHTERSETZENDE FACHSCHULE

Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement mit dem bedeutsamen Fachgebiet Lebensmitteltechnik					
		Jahrgang			Mindest-wochen-stunden
		1.	2.	3.und 4.	
		Wochenstunden			
A.	**Allgemeinbildung**				
	Religion	2	2	2	6
	Deutsch	2	2	2	6
	Politische Bildung und Rechtskunde	1	1	1	3
	Bewegung und Sport	2	2	2	6
	Humanökologie	2	-	-	2
	Betriebswirtschaft und Rechnungswesen	2	2	2	6
	Informationstechnologie	2	1	1	4
	Mathematik	2	2	1	5
	Englisch	2	2	2	6
B.	**Fachspezifische Bildung**				
	Betriebs- und Haushaltsmanagement	2	2	2	4
	Ernährung	3	2	1	4
	Gesundheit	1	1	0	2
	Landwirtschaft und Gartenbau	2	2	1	3
	Hauswirtschaftliche Unternehmensführung	-	1	2	3
	Angewandte Informationstechnologie	-	-	1	1
	Firmenmanagement	-	-	1	1
	Lebensmitteltechnologie	1	1	2	4
	Lebensmittel- und Betriebshygiene	-	1	1	2
	Produktionsmanagement	-	-	2	2
	Landtechnik und Anlagentechnik	1	-	3	4
	Obstbau	1	-	-	1
	Praktischer Unterricht	8	12	8	28
Gesamt		**36**	**36**	**36**	
Freigegenstand Fahrschule		0 bis 1	0 bis 1	0 bis 1	

Gegenstand	**Anzahl der Schularbeiten**					
	1. Schulstufe		2. Schulstufe		3. oder 4. Schulstufe	
	1. Semester	2. Semester	1. Semester	2. Semester	1. Semester	2. Semester
Deutsch	1	1	1	1	0	1
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen	1	1	1	1	0	0
Mathematik	1	1	1	1	0	1
Betriebs- und Haushaltsmanagement	1	1	1	1	0	1
Lebensmitteltechnologie und Ernährung	2	2	2	2	1	1

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 sowie 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.	
- passende Gesprächsformen in beruflichen Situationen anwenden.	Querverweis zu Unternehmensführung allgemein (Dialog zwischen Bäuerinnen, Bauern und Partnern)
- berufsbezogene Informationen einholen und weitergeben.	
- eigene Anliegen vorbringen.	mögliche Inhalte: Tweet, Zusammenfassung, Exzerpt, Notiz, Referat, Inhaltsangabe, Mitschrift, Infoblatt, Handout, Grafikanalyse, Werbeanalyse
- sinnerfassend lesen und Informationen entnehmen.	
- Relevantes von Irrelevantem unterscheiden.	relevant für schriftliche Klausur
- 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.	Querverweis zu Unternehmensführung allgemein (Umgang mit sensiblen Themen)
- sachgerecht argumentieren.	
	Querverweis zu Informationstechnologien (Publikation und Kommunikation)
- sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen.	

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- passende Gesprächsformen in beruflichen Situationen anwenden.	
- berufsbezogene Informationen einholen und weitergeben.	mögliche Inhalte: E-Mail, Brief, Telefonat, Bewerbungsschreiben, Lebenslauf, Vorstellungsgespräch, Projektbericht, Bewerbungsmappe, Motivationsschreiben
- 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.	mögliche Inhalte: Gegenstandsbeschreibung, Vorgangsbeschreibung, Werbung, Charakteristik, innerer Monolog
- eigene Anliegen vorbringen und laut lesen.	
- Bezüge zum eigenen Wissens- und Erfahrungssystem herstellen.	
- Texte strukturiert verfassen.	
- über Aspekte der Arbeitswelt reflektieren.	
6. Medienkompetent auftreten	
- Kerninformationen entnehmen.	
- zielgerichtet appellieren.	Querverweis zu Informationstechnologien (Mensch – Gesellschaft)
- sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen.	
- Inhalte mit Medienunterstützung präsentieren.	mögliche Inhalte: Massenmedien, Internet, Social Media, Film, Radio, Fernsehen
- Medienangebote nutzen und eine Auswahl treffen.	
- Informationen aus Medien prüfen.	
- Texte in Bezug auf ihre Aussage und Intention analysieren und bewerten.	
- zu Problemen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft Stellung nehmen.	

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
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.	
8. Stellung nehmen	
- Redeabsichten wahrnehmen.	
- eigene Anliegen vorbringen.	
- Inhalte mit Medienunterstützung präsentieren.	Querverweis zu Unternehmensführung allgemein (sicher und authentisch argumentieren)
- Texten Informationen entnehmen.	
- Relevantes von Irrelevantem unterscheiden.	
- Informationen aus Medien prüfen.	mögliche Inhalte: Diskussion, Debatte; Dialog, Präsentation, (freie) Rede
- 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.	
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: Posting, Blog, Leserbrief, Kommentar, Empfehlung, offener Brief
10. Eine Abschlussarbeit verfassen	
- Relevantes von Irrelevantem unterscheiden.	relevant für schriftliche Klausur mögliche Inhalte: Erörterung (textgebunden, frei)

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- Medienangebote nutzen und eine Auswahl treffen. - Informationen aus Medien prüfen. - Texte in Bezug auf ihre Aussage analysieren und bewerten. - Bezüge zu anderen Texten und zum eigenen Wissens- und Erfahrungssystem herstellen. - nicht-lineare Texte erläutern. - Texte mithilfe elektronischer Mittel gestalten. - relevante Informationen notieren, gliedern und wiedergeben. - umfangreiche und komplexe Inhalte formulieren. - recherchieren, dokumentieren und zitieren.	Querverweis zu Informationstechnologien (Publikation und Kommunikation) mögliche Inhalte: (Literatur-)Recherche, Interview, Fragebogen, Zitieren allgemeine Kompetenzen: Texte sprachsensibel formulieren, Kenntnisse und Fertigkeiten in der Text-, Satzgrammatik und Formenlehre einsetzen, Wortarten und Wortbildungsmuster anwenden, Orthografie und Zeichensetzung anwenden, Strategien zur Fehlervermeidung anwenden, Wörterbücher und andere Hilfsmittel verwenden, eigene bzw. fremde Texte formal und inhaltlich über- und bearbeiten

POLITISCHE BILDUNG UND RECHTSKUNDE

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können …	
1. Der Mensch in der Gesellschaft	
- die verschiedenen Formen des Zusammenlebens beschreiben.	Formen des Zusammenlebens, Ehe und Familie
- gesellschaftliche Lebensbereiche mitgestalten.	
- eigene Ideen verbalisieren und das persönliche Umfeld nach vorhandenen Möglichkeiten gestalten.	
- Jugendschutzbestimmungen im Alltag umsetzen und deren Konsequenzen interpretieren.	Jugendrecht und Jugendschutz, Rolle des Jugendlichen in der Gesellschaft und globalen Welt
- die persönliche Rechts- und Handlungsfähigkeit einschätzen und daraus Folgerungen ableiten.	
- die Verantwortung für das eigene Handeln im Alltag reflektieren.	gesellschaftliche Vielfalt und Verantwortung, Migration und Integration, Entwicklungshilfe
- andere Menschen und ihre Einstellungen und Verhaltensweisen unabhängig von der eigenen Meinung akzeptieren.	
- auf die Bedürfnisse anderer adäquat reagieren.	
- mit Konflikten gewaltfrei umgehen und Schritte zur Deeskalation setzen.	Konflikte und Konfliktsteuerung
2. Rechte und Pflichten im Staat	
- die Prinzipien der Grund- und Freiheitsrechte erklären.	Grund- und Freiheitsrechte und deren Verletzungen
- die Wichtigkeit der Menschenrechte anhand historischer und aktueller Ereignisse aufzeigen.	
- die Missachtung der Menschenrechte verurteilen.	
- die Rechte und Pflichten der Staatsbürgerinnen bzw. Staatsbürger und Staatsbewohnerinnen bzw. Staatsbewohner erklären.	Staatsbürgerschaft: Erwerb, Verlust; Rechte und Pflichten der Staatsbürgerinnen bzw. Staatsbürger und Staatsbewohnerinnen bzw. Staatsbewohner
- als selbstbewusste Staatsbürgerinnen bzw. Staatsbürger auftreten, ohne dabei andere Völker, Staaten oder Ethnien zu werten.	
- die Wichtigkeit des Wahlrechts und seine Umsetzung erkennen.	Wahlrecht: Geschichte, Arten und Grundsätze Durchführung der Wahl
- sich kritisch mit den Programmen politischer Parteien auseinandersetzen.	politische Parteien und ihre Programme, Arten der direkten Demokratie
- die Möglichkeiten erkennen, sich an politischen Entscheidungen zu beteiligen, sowie die	aktuelle politische Ereignisse

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Notwendigkeit einer persönlichen Teilnahme am politischen Geschehen.	
- die Landesverteidigung beschreiben und ihre Notwendigkeit zur Absicherung der Demokratie erkennen.	umfassende Landesverteidigung, Neutralität
3. Medien	
- die Gefahren und rechtlichen Auswirkungen der sozialen Medien beurteilen.	soziale Medien, Datenschutz und Urheberrecht
- Medien auf ihre Aussagekraft und Verlässlichkeit bewerten und deren Inhalte für die persönliche Meinungsbildung nutzen.	
4. Das politische System des österreichischen Staates	
- die geschichtliche Entwicklung Österreichs seit Beginn des 20. Jahrhunderts erklären.	
- die historische Entwicklung der näheren Umgebung verbalisieren und reflektieren.	
- die Elemente des Staates beschreiben.	
- die Aufgaben des Staates erklären und deren Umsetzung analysieren.	Exekutive, Legislative, Judikative
- Staats- und Regierungsformen unterscheiden und an Hand von Beispielen erläutern.	Staats- und Regierungsformen und deren Vergleich anhand weltpolitischer Ereignisse
- die Prinzipien der Bundesverfassung erklären.	Prinzipien der Bundesverfassung
- den Sinn der Gewaltentrennung im Staat erklären und daraus die Kontrollmechanismen ableiten.	Gewaltenteilung
- das Rechtssystem des österreichischen Staates in Umrissen erläutern.	Grundzüge des österreichischen Rechtssystems
- in Übereinstimmung mit Normen und Regeln handeln.	
- die Steuerungsfunktion des Staates und die Auswirkungen auf den einzelnen Bürger erklären.	
- den Einfluss von Politik, aber auch der Gesellschaft bei der Entstehung eines Gesetzes erklären.	
- den Gesetzwerdungsprozess beschreiben.	Gesetzgebung (Bund, Land)
- den Umgang mit Ämtern und Behörden im eigenen Bereich umsetzen.	Umgang mit Ämtern und Behörden unter Einbeziehung der Digitalisierung
- digitale Verwaltungsstrukturen und Plattformen anwenden.	
- Rechtsmittel gesetzeskonform anwenden.	Widerspruch, Einspruch, Berufung
- die Bedeutung der Gemeinde erläutern und ihre Organe und Aufgaben darlegen.	Gemeinde (Struktur, Organisation)

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- die Gerichtsbarkeit von der Verwaltung unterscheiden und diese erklären.	Bundes- und Landesregierung, Gemeinderat, Verwaltungsverfahren, Bescheid
- die Arten der Gerichtsbarkeit unterscheiden und erklären können.	Arten der Gerichtsbarkeit, Gerichtsverfahren, Urteile, Rechtsmittel, Oberste Gerichtshöfe, Volksanwaltschaft, Jugendgerichtsbarkeit
- einfache rechtliche Problemstellungen des beruflichen und privaten Alltags selbstständig lösen.	
- rechtliche Rahmenbedingungen für Jugendliche erkennen.	
5. Berufs- und Interessenvertretungen	
- die Sinnhaftigkeit von Interessenvertretungen und der Sozialpartnerschaft erkennen.	gesetzliche und freiwillige Interessenvertretungen, Sozialpartnerschaft
- die Grundzüge der Genossenschaften erklären.	Genossenschaftswesen
- die land- und forstwirtschaftliche Interessenvertretung erklären und für die eigene Berufsausübung nutzen.	Berufsvertretung der Land- und Forstwirtschaft
- die Zusammenhänge der Agrarpolitik mit anderen Politikfeldern erläutern.	Agrarpolitik
6. Österreich im internationalen Kontext	
- die Entstehung der Europäischen Union und ihre Organe und Aufgaben erklären.	Parlament, Rat, Kommission
- individuelle Chancen und Risiken eines gemeinsamen Europas erkennen, benennen und argumentieren.	Binnenmarkt, Währungsunion
- die Grundsätze innerhalb der Europäischen Union beschreiben.	Freiheiten innerhalb der EU
- die Gemeinsamkeiten und Unterschiede anderer Kulturen wahrnehmen und in Beziehung setzen.	Stellenwert Österreichs in der EU
- die Europäische Union und ihre Auswirkungen auf Österreich analysieren.	Zukunftsstrategien der EU
- die Auswirkungen der Globalisierung beschreiben und diese kritisch bewerten.	soziale Entwicklungen, Klimafolgen
- Maßnahmen der europäischen Agrarpolitik benennen und in ihrem Berufsfeld umsetzen.	europäische Agrarpolitik, gesetzliche Rahmenbedingungen der gemeinsamen Agrarpolitik (GAP)
7. Privatrecht	
- Grundzüge des Familienrechts für die persönliche Lebensplanung ableiten.	Personen-, Familien- und Erwachsenenschutzrecht
- rechtliche und soziale Konsequenzen des Erbrechts, insbesondere einer landwirtschaftlichen Betriebsübernahme erläutern.	Erbrecht, Erbhof
- zwischen Eigentum und Besitz unterscheiden.	Eigentum und Besitz

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- rechtsgültige Vereinbarungen treffen.	Sachen- und Schuldrecht, Konsumentenschutzrecht
- Verträge auf ihre wesentlichen Inhalte überprüfen.	Wohn- und Mietrecht, Pachtvertrag, digitale Geschäftsabwicklung
- die Maßnahmen bei sicheren Internetkäufen umsetzen.	
- das Berufsausbildungsgesetz auf eigene Bedürfnisse anwenden.	Arbeitsrecht, Berufsausbildungsrecht, Rechte und Pflichten der Arbeitgeberinnen bzw. Arbeitgeber und der Arbeitnehmer bzw. Arbeitnehmerinnen
- Rechte und Pflichten aus einem Lehr- und Arbeitsverhältnis erläutern.	
- die Leistungen der Sozialversicherung beschreiben.	Sozialrecht, Sozialversicherung, Pflege, Wirtschaftsrecht (Datenschutz, Urheberrecht)
- rechtliche Datenschutzvorgaben umsetzen.	
8. Berufsrelevante Rechtsbereiche	
- Maßnahmen der österreichischen Agrarpolitik umsetzen.	Agrarpolitik in Österreich
- zuständige Ämter und Behörden nennen.	
- Aufgaben und Auswirkungen der Raumordnung erläutern.	Baurecht, Raumordnung
- einen Bauantrag stellen und Baubescheide interpretieren.	Bauordnung
- das Fachwissen aus anderen Bereichen zur Bewältigung neuer Aufgaben anwenden.	Gewerberecht, Marktordnung, Tierschutzgesetz, Landwirtschaftsgesetz, aktuelle rechtliche Bestimmungen, AgrarMarkt Austria (AMA), Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES)

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.

HUMANÖKOLOGIE

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können …	
1. Ich in der Gemeinschaft	
- das eigene Auftreten auf den jeweiligen gesellschaftlichen Kontext abstimmen.	Umgangsformen
- sich im Umgang mit anderen Menschen wertschätzend und achtsam verhalten.	Rollenspiele, Medieneinsatz, „Buddy“-System, „Peer“-Ausbildung, Toleranz, empathisches Verhalten, Toleranz
- den Wert einer gesunden Lebensführung erkennen und im Leben umsetzen.	Wert des Lebens, Entwicklung und Erziehung, Sucht
- sinnvolle Beiträge zum Umweltschutz im Alltag umsetzen.	nachhaltige Gestaltung des eigenen Lebens
- das eigene Umfeld nach ökologischen Grundsätzen gestalten.	Umweltschutz und gesetzliche Grundlagen
- die eigene Lebenswelt in Bezug auf die Lebensqualität reflektieren.	Gemeinschaft, Freizeitgestaltung, Familie, Freunde, Schule, Vereine, Heimat
- die persönliche Hygiene in Bezug auf die Gesundheit reflektieren.	tägliche Körperpflege reflektieren und optimieren
- die allgemeinen Gepflogenheiten der Tischmanieren anwenden.	Gespräche und gutes Benehmen bei Tisch
2. Ökologie und Umwelt	
- die Bedeutung der Landschaftspflege und des Naturschutzes auf die Gesellschaft erklären.	Naturschutz (Aufgaben und Ziele), Landschaftspflege, Umweltorganisationen
- den ökologischen Fußabdruck berechnen und reflektieren.	Ressourcenverbrauch der Weltbevölkerung
- die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung nennen.	
- Müll trennen und fachgerecht entsorgen.	gesetzlich relevante Bestimmungen, Müllvermeidung, Müllentsorgung, Strategien zur Müllvermeidung erarbeiten
- die Auswirkung von ökonomischen und ökologischen Handlungen auf die Kreislaufwirtschaft anhand eines konkreten Fallbeispiels beurteilen.	Grundprinzipien von Kreisläufen, z. B. Humuskreislauf, Mängel, Überschüsse, Biodiversität, Kreisläufe in der Natur, Nahrungsketten, Nahrungspyramide, vernetzte Systeme und ihre gegenseitige Beeinflussung
3. Gesunder und sicherer Arbeitsplatz	
- Maßnahmen für Sicherheit und Unfallschutz treffen und anwenden.	Grundregeln der Unfallverhütung, präventive Maßnahmen, Gefahrenunterweisung, R- und S-Sätze, Sicherheitsdatenblätter, Gefahrensymbole

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- Erste-Hilfe-Maßnahmen durchführen.	Erste-Hilfe-Grundkurs, Notfalldiagnose und lebensrettende Sofortmaßnahmen
4. Ernährung und Gesundheit	
- die Aufgaben der Nahrung erklären.	Ernährungsphysiologie
- die Bedeutung der Inhaltsstoffe der menschlichen Ernährung erklären.	Bildung, Einteilung, Aufbau, Vorkommen, ernährungsphysiologische Bedeutung von Bau-, Brenn-, Regler- und Wirkstoffen, bioaktive Substanzen
- das eigene Essverhalten reflektieren.	Faktoren, die das Essverhalten beeinflussen, Handlungsmöglichkeiten abwägen, Nährstoffbedarf
- die Symptome von gestörtem Essverhalten beschreiben.	Essstörungen und Beratungseinrichtungen nennen
- Lebensmittelhygiene beschreiben und anwenden.	einfache Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Krankheitserregern
- die wichtigsten Lebensmittelkennzeichen erklären.	Gütesiegel, AMA-Biozeichen, Fair Trade, Gutes vom Bauernhof, Genussregionen, Ursprungsbezeichnungen, Inhaltsstoffe
- Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen benennen und auswählen.	Ernährungspyramide, Regionalität, Saisonalität, ökologische und ökonomische Richtlinien, Speiseplan erstellen
- die Qualität von Lebensmitteln sensorisch beurteilen.	Lebensmittelsensorik
5. Zusammenleben	
- Veränderungen und Vorgänge beim Menschen erkennen und einordnen.	Schwangerschaft und Geburt, Entwicklungsstufen, Pubertät, Umgang mit Sexualität, Tabuthemen
- einfache Betreuungstätigkeiten im familiären Umfeld durchführen.	Versorgung von Kindern, Eltern und älteren Menschen
- Kommunikation beschreiben und analysieren sowie die eigenen sprachlichen Äußerungen reflektieren.	Arten der Kommunikation, aktives Zuhören, nonverbale Kommunikation
- auf die Bedürfnisse anderer adäquat eingehen.	Bedürfnispyramide, Bedürfnisse erkennen und auf sie reagieren
- mit Konflikten gewaltfrei umgehen.	Konflikte, Formen der Gewalt, Zivilcourage, Führungsstile, Macht, Konfliktlösungsmodelle

BETRIEBSWIRTSCHAFT UND RECHNUNGSWESEN

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können …	
1. Einführung in das Rechnungswesen	
- die Aufgaben und den Umfang des betrieblichen Rechnungswesens erklären und die gesetzliche Regelung für das Führen von Büchern nennen.	Buchführungssysteme, Buchführungsgrenzen
- Informationen über Firmen und Privatpersonen (Grundbuch, Firmenbuch, Gläubigerschutzverbände) beschaffen.	
- Unternehmen im Sinne des Unternehmensgesetzbuches (UGB) definieren und das Gewerberecht erklären.	
2. Belegwesen	
- eine Rechnung ausstellen und Originalbelege für die Verbuchung vorbereiten.	Belegarten, Belegorganisation, Rechnungsausstellung
3. Einnahmen-Ausgaben-Rechnung	
- die gesetzlichen Grundlagen und die Bücher der Einnahmen-Ausgaben-Rechnungen erklären.	
- ein Kassabuch und Anlageverzeichnis erstellen.	
- Aufzeichnungen des Eigenverbrauches führen.	
- mittels Spesenverteiler einen Erfolg ermitteln.	
4. Doppelte Buchführung	
- die Grundlagen und Voraussetzungen der doppelten Buchführung erklären und anwenden.	Kontenarten, Kontenrahmen und Kontenplan
- einfache Geschäftsfälle anhand von Belegen verbuchen.	Geschäftsfall und Buchungssatz
5. Steuern	
- die wesentlichen Steuern (Einkommens-, Vor- und Umsatzsteuer, Umsatzsteuer-Zahllast) berechnen und Abgaben erklären sowie die erforderlichen Formulare ausfüllen.	
- die Einkunftsarten nach dem Einkommensteuergesetz unterscheiden.	
6. Auflösung eines Unternehmens und Privatkonkursverfahren	
- den Ablauf und die Eröffnung von Privatkonkursverfahren beschreiben.	

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
7. Wirtschaftskreisläufe - Bedürfnis, Bedarf und Nachfrage erklären und die Bedürfnispyramide darstellen. - Begriffe und Kreislauf der Wirtschaft erklären und Begriffe aus der Wirtschaft (Geld, Inflation, Leistungen des Staates) beschreiben. **8. Der Markt** - Angebot und Nachfrage, Arten von Märkten, die Preisbildung und Marktformen beschreiben. - die Arbeitsteilung und Globalisierung erklären. - die Säulen der Marktordnung beschreiben. **9. Agrarische Unternehmen – Agrarmarkt** - die volkswirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft erläutern. - Zahlen, Daten und Fakten zur Landwirtschaft interpretieren. - die Bedeutung von Betriebsdokumenten erläutern und die dafür zuständigen Ämter und Behörden, z. B. AMA-Kontrollen, Biokontrolle etc. nennen. **10. Güter- und Leistungserzeugung** - den Begriff Güter erklären, Produktionsstufen und Wirtschaftszweige unterscheiden sowie die Unterschiede der Betriebe erklären. - die Funktionen des Handels erklären. - die Aufgaben und die Ursache des Außenhandels beschreiben. - Aufgaben der Verkehrsbetriebe, Banken, Tourismusbetriebe, land- und forstwirtschaftlichen Betrieben sowie IKT-Betriebe nennen. **11. Leistungserstellung** - verschiedene Unternehmensformen beschreiben, Ziele formulieren, Beschaffung, Lagerung, Produktion und Verbtrieb anhand der betrieblichen Wertschöpfungskette erklären. - den Geld- und Güterkreislauf sowie das Wirtschaftlichkeitsprinzip erklären.	Agrarstruktur in Österreich, der EU und der Weltwirtschaft, Agrarhandel, Agrarpolitik (gemeinsame Agrarpolitik)

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
12. Das Geld	
- Formen und Funktionen des Geldes erklären, Begriffe „Kaufkraft des Geldes“, Geldschöpfung erklären, Binnenwert und Außenwert, Nominalgeldwert und Realgeldwert unterscheiden, den (harmonisierten) Verbraucherpreisindex (VPI, HVPI) erklären, Valuten und Devisen erklären, verschiedene Wechselkurssysteme beschreiben, Ursachen der Inflation, Deflation, Stagflation und die Preis-Lohn-Spirale erklären.	historische Entwicklung des Geldes (Selbstversorgerwirtschaft – Tauschhandel – moderne Geldwirtschaft) Kaufkraft
- die Sicherheitsmerkmale der Euro-Banknoten und die Rechtslage bei Geldfälschungen nennen.	Banknoten – Sicherheitsmerkmale
13. Die Zahlung	
- die unterschiedlichen Zahlungsformen nennen und erklären, die Begriffe IBAN, BIC und die SEPA-Überweisung erklären und eine Zahlungsanweisung ausfüllen und Sicherheitshinweise erklären.	
- das Girokonto beschreiben sowie den Unterschied zwischen Sparzinsen (Habenzinsen) und Kreditzinsen (Sollzinsen) erklären.	Einlagensicherung
- verschiedene gängige Zahlungskarten (Kreditkarten, Bankomatkarten, Prepaid-Karten) und ihre Funktion beschreiben.	
14. Kapitalveranlagung	
- verschiedene Spar- und Anlageformen aufzählen und beschreiben und deren Vorteile und Risiken nennen.	Sparformen, Anleihen, Aktien, Fonds
15. Bestimmungsgrößen der Volkswirtschaft	
- unterschiedliche Wirtschaftssysteme erklären, den Wirtschaftskreislauf darstellen, die Bedeutung der Volkswirtschaftlichen Gesamtrechnung (VGR) sowie der Begriffe Bruttoinlandsprodukt (BIP), Bruttonationaleinkommen (BNE) und die volkswirtschaftliche Wertschöpfungskette erklären.	Bevölkerung, Erwerbstätigkeit, Wirtschaftssektoren, Außenhandel
- die Begriffe Wirtschaftswachstum und Volkswirtschaft, Konjunktur und deren Zyklen beschreiben sowie Konjunkturindikatoren benennen.	
16. Staat und Budget	
- die drei Aufgaben des Staates (Allokations-, Verteilungs- und Stabilisierungsfunktion) sowie Einnahmequellen und Ausgaben des Staates, den Begriff „Abgaben“ und Steuern (z. B. Einkommensteuer, Umsatzsteuer) und die Steuerprogression beschreiben	

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- den Budgetkreislauf, Budgetdefizit, Budgetüberschuss und ausgeglichener Haushalt, Staatquote und Staatsverschuldung, konjunkturelles und strukturelles Defizit erklären. - Ziele der Wirtschaftspolitik, Fiskalpolitik, Geldpolitik und antizyklischen Konjunkturpolitik beschreiben.	
17. Außenwirtschaft - Außenhandel und Binnenhandel unterscheiden, die Begriffe Import, Export, Transithandel, Veredelungsverkehr erklären, Zahlungsbilanz und deren Teilbilanzen nennen, Zoll und Handelsbarrieren sowie GATT und GATS beschreiben. - Vor- und Nachteile sowie Auswirkungen der Globalisierung erklären und die bedeutendsten Wirtschaftsmächte und Wirtschaftsblöcke nennen.	GATT: Allgemeines Zoll- und Handelsabkommen (General Agreement on Tariffs and Trade), GATS: Allgemeines Abkommen über den Handel mit Dienstleistungen (General Agreement on Trade in Services), OECD, WTO, OPEC, IWF, Weltbank
18. Unternehmerinnen bzw. Unternehmer - die Vor- und Nachteile der Selbständigkeit beschreiben, Gründungswille, Geschäftsidee, Möglichkeiten der Gründung und Inhalte des Businessplans beschreiben sowie rechtliche, persönliche und finanzielle Voraussetzungen nennen. - eine SWOT-Analyse durchführen.	Strengths (Stärken), Weaknesses (Schwächen), Opportunities (Chancen) und Threats (Risiken)
19. Unternehmensgründung - den Unterschied zwischen selbstständiger und unselbstständiger Erwerbstätigkeit erklären und die gesetzlichen Vorgaben erläutern. - Kriterien für die Wahl der Rechtsformen sowie deren Vor- und Nachteile beschreiben, juristische und natürliche Personen unterscheiden sowie das Firmenbuch erklären. - den Schutz der eigenen Geschäftsidee (Marken-, Patent-, Urheber-, Musterschutz) beschreiben. - Maßnahmen zur Verhinderung von Korruption sowie den Begriff Compliance erklären. - die Aufgaben des Personalwesens und Rechnungswesens erklären sowie Investitions- und Finanzierungsformen beschreiben. - Innovation als Erfolgsfaktor erkennen.	Junior Company, Gewerberecht, Sozialversicherung, Arbeitsrecht
20. Marketing - die Grundlagen und die Notwendigkeit des Marketings in der modernen Wirtschaft erklären.	Ebenen des Marketings (einzelbetrieblich, Marketing-Kooperationen, Vermarktung von Regionen, Marketing durch öffentliche Institutionen)

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
	Product, Price, Place, Promotion
- die vier Ps im Marketing benennen und erklären und anhand von vorgegebenen Beispielen unterscheiden.	Unique Selling Proposition (Point)
- die Schritte von der Produktidee bis zur Markteinführung und den USP erklären.	
- eine primäre und sekundäre Marktforschung durchführen und Marketingstrategien ableiten sowie die Instrumente des Marketings anwenden.	
- ein Sortiment gestalten und den Produktlebenszyklus skizzieren.	Attention, Information, Desire, Action
- die AIDA-Regel beschreiben.	
21. Management, Führung und Organisation	
- die Aufgaben der Unternehmensführung erklären und den Managementkreis sowie Aufbau und Ablauforganisation und Organigramme beschreiben.	
- Unternehmensziele festsetzen, Managementformen erläutern sowie Aufgaben und Ziele des Managements beschreiben.	
- Führungsstile bzw. -konzepte zum Führen von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern beschreiben sowie Aufbau- und Ablauforganisation beschreiben.	
- verschieden Kontrollformen aufzählen und Qualitätsmanagementsysteme beschreiben.	
22. Businessplan / Betriebskonzept	
- die Funktionen, Adressaten und Bestandteile eines Firmenkonzeptes beschreiben.	

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

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- 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. Datenbanken	
- Tabellen, Formulare, Abfragen und Berichte erstellen, ändern und löschen.	
5. Informationstechnologie – Mensch – Gesellschaft	
- Daten sichern.	Backup, Medien zur Datensicherung
- IT-Systeme und Daten schützen.	Passwortsicherheit, digitale Signatur (Anwendungsmöglichkeiten), Internet-Security (Phishing, Hacking usw.)

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- eindeutige Verstöße gegen einschlägige gesetzliche Bestimmungen erkennen.	Datenschutz und Urheberrecht, Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO), Schutz der Privatsphäre, Online-Geschäfte, Lizenzverträge, Shareware, Freeware, Open Source
- zu aktuellen IT-Themen kritisch Stellung nehmen.	gesellschaftliche Auswirkungen der Informationstechnologie, Scheinwelten und Realbezüge, Suchtverhalten, Web 2.0 (Social Networks, Communitys, Cyber-Mobbing usw.)
- die ergonomischen Grundsätze anwenden.	Ergonomie und Umwelt
6. Berufsrelevante Anwendungsprogramme	
berufsrelevante Anwendungsprogramme nennen und sinnvoll nutzen.	Anwendungsprogramme für Beruf und Alltag

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. Grafische Darstellungen	
- praxisnahe grafische Darstellungen erstellen, auswerten und interpretieren.	
- Daten Tabellen erfassen, grafisch umlegen, auswerten und analysieren.	
10. Zins- und Zinseszinsrechnungen	
- die Grundlagen der Zins- und Zinseszinsrechnung anwenden und interpretieren.	finanzmathematische Grundlagen, Zins- und Zinseszinsrechnung, Tages-, Monats-, Jahreszinsen, Ratenzahlungen, Leasing, Kredite, Kapitalertragssteuer, Querverweis Unternehmensführung
11. Angewandtes Rechnen	
- anwendungsorientierte Aufgabenstellungen aus den jeweiligen Fachgegenständen lösen.	praktische Beispiele aus allen Fachgegenständen in Absprache mit den Lehrkräften

ENGLISCH

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können …	
1. Hören	
- Hauptaussagen und Einzelinformationen verstehen, wenn in deutlich artikulierter Standardsprache über vertraute Dinge gesprochen wird, denen man normalerweise bei der Arbeit, in der Ausbildung oder der Freizeit begegnet. - auch kurze Erzählungen verstehen.	Rolle des Gastes und des Touristen bzw. der Touristin: Begrüßungen, Orientierungshilfen, Quartierbestellung, Verkehr und öffentliche Verkehrsmittel, Restaurant und Einkauf, Freizeitaktivitäten, Arztbesuch, Krankenhaus, Polizei, Behörden, Volks- und Brauchtum, Small Talk
2. Lesen	
- unkomplizierten Texten über Themen, die mit den eigenen Interessen und Fachgebieten in Zusammenhang stehen, wichtige Informationen entnehmen.	Rolle des Gastgebers bzw. der Gastgeberin und der Fremdenführerin bzw. des Fremdenführers: Heimatort, Sehenswürdigkeiten, Landschaft, Politik, Wirtschaft, Kultur, Fremdenverkehr
3. An Gesprächen teilnehmen	Rolle des Jugendlichen: Persönliche Vorstellung, meine Familie, unser Betrieb, Lebenslauf, Schulsystem, Schultypen, Schulalltag, Internatsleben Vorlage: Europass-Lebenslauf
- eine Reihe einfacher sprachlicher Mittel einsetzen, um die meisten Situationen zu bewältigen, die typischerweise im privaten oder beruflichen Kontext und bei Reisen auftreten. - spontan an Gesprächen über vertraute Themen teilnehmen, die sich auf das alltägliche Leben beziehen (z. B. Familie, Hobbys, Arbeit, Reisen und aktuelles Geschehen).	Berufliche Rollen: Betriebsformen und Betriebszweige, Produktionsgebiete, Maschinen und Geräte, Arbeitssicherheit, Tätigkeiten und Arbeitsvorgänge, Umweltschutz und Ökologie, Arbeitsschritte abhängig von der Fachrichtung, Dienstleistungen, betriebswirtschaftliche Begriffe, Betriebsbeschreibung und Präsentation, Verkauf
4. Zusammenhängend sprechen	
- Erfahrungen und Ereignisse im Rahmen des eigenen Interessens- oder Fachgebiets relativ flüssig in unkomplizierter Form beschreiben.	Rolle des Geschäftspartners bzw. der Geschäftspartnerin: Geschäftskorrespondenz (Bestellungen, Anfragen, Auskünfte), Zahlungsverkehr, Stellenbewerbung, Telefongespräche, Export
5. Schreiben	
- einfache, aber zusammenhängende Texte zu verschiedenen vertrauten Themen aus ihrem Interessens- und Fachgebiet verfassen, wobei einzelne kürzere Teile in linearer Abfolge verbunden werden. - im persönlichen und beruflichen Kontext einfache Informationen von unmittelbarer Bedeutung schriftlich festhalten und dabei deutlich machen, was für wichtig gehalten wird.	Grammatikstrukturen, die für die Anwendung der Kompetenzen erforderlich sind: adjectives – comparative adverbial phrases of time, place and frequency adverb; adjectives vs. adverbs articles – with countable and uncountable nouns conditionals connecting words expressing cause and effect, contrast etc. countables and uncountables: much/many, how much/how many – quantifiers e. g.: plenty of, a high amount of etc.

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

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.	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
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

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- 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), Desinfektionsmaßnahmen, Schadstoffe und Rückstände
- die wichtigsten Arbeitsmittel und Geräte zur Reinigung und Pflege von Funktions- und Wohnräumen in Bezug auf Gebrauchswert und Wartungsfreundlichkeit beurteilen.	
- Reinigungs- und Pflegemittel 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, Sicherheitsdatenblätter
- Maßnahmen für Sicherheit und Unfallschutz anwenden und Mitarbeiterinnen bzw. Mitarbeiter darin unterweisen.	Maßnahmen und Methoden zum Schutz der Mitarbeiterinnen bzw. Mitarbeiter als arbeitsbedingte Sicherheitsvorkehrungen anwenden, auf die Gesunderhaltung sowie die Unfallverhütung und den Schutz der Mitarbeiterinnen bzw. Mitarbeiter besonderes Augenmerk legen, praktischer Unterricht
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 (Ausbeutung)
- Textilien entsprechend ihrer Kennzeichnung ressourcenschonend reinigen und pflegen.	Güte- und Qualitätssiegel (Internationaler Verband der Naturtextilwirtschaft IVN Best, Global Organic Textile Standard GOTS, 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,

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
	Möglichkeiten, Waschmittel selbst herzustellen
- umwelt- und ressourcenschonende Entscheidungen für die Wäschepflege treffen.	Kostenberechnungen für die Wäschepflege
-	
6. Praktischer Unterricht	
- die Wäschepflege entsprechend der Haushaltsform unter Berücksichtigung der Ergonomie, Ökologie und Ökonomie in Zusammenhang mit den Anforderungen an die Hygiene durchführen.	
7. Warenwirtschaft	
- den Warenbedarf entsprechend der Anforderungen unterschiedlicher Haushaltsformen ermitteln.	Kriterien für geeignete Lieferantinnen und Lieferanten im Sinne von Regionalität, Saisonalität und Ressourcenschonung, Entscheidungen im Sinne einer optimalen Warenwirtschaft treffen und Produkte auswählen
- ein geeignetes Bestellsystem (zentral/dezentral, periodisch/bedarfsorientiert) bestimmen.	
- geeignete Lieferantinnen bzw. Lieferanten auswählen und Bestellungen durchführen.	
- Waren übernehmen, kontrollieren sowie gegebenenfalls Mängel reklamieren.	
- den Warenfluss entsprechend des Warenwirtschaftssystems dokumentieren.	den Warenfluss, ausgehend vom Produzenten über den Handel bis zu den jeweiligen Haushalten nachvollziehen, Dokumentationen lesen und erläutern
- die Lagerhaltung entsprechend der gesetzlichen Vorschriften definieren.	gesetzliche Vorschriften für die Lagerhaltung anwenden, HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)
8. Hygiene - und Qualitätsmanagement	
- Reinigungs- und Desinfektionspläne von Professionisten bzw. Professionistinnen umsetzen, dokumentieren und evaluieren.	HACCP-Bestimmungen betreffend betriebliche Reinigung und Desinfektion, Reinigungspläne im Sinne der HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)
- Qualitätskriterien entsprechend der Anforderungen definieren.	Bestimmungen in Zusammenarbeit mit Professionisten bzw. Professionistinnen erstellen
- Aufzeichnungen zur Qualitätssicherung führen.	Problemfelder erkennen, notwendige Maßnahmen setzen, dokumentieren und überprüfen
- Instrumente zur Qualitätssicherung einsetzen, Optimierungsmaßnahmen durchführen und evaluieren.	Umgang mit Prüforganen und Prüfergebnissen
- auf Beanstandungen entsprechend reagieren und Verbesserungsmaßnahmen entwickeln.	notwendige Unterlagen vorbereiten, Prüfung aktiv begleiten, auf externe Prüfergebnisse reagieren

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
9. Organisation von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen und Projektmanagement	
- Produkte und Dienstleistungen für verschiedene Personengruppen, Housekeeping und Agrartourismus unter Berücksichtigung von Ressourcen, gesetzlichen Vorgaben sowie Wünschen von Kundinnen und Kunden und Markttrends anbieten.	Personengruppen: Kinderbauernhof, Seniorenbetreuung, Schülerbetreuung, Urlaub am Bauernhof Housekeeping: Wäscheservice für externe Personen, Catering-Management (selbsterzeugte Produkte) Ressourcen: betriebliche (Räume, Infrastruktur, Finanzen, klimatische Bedingungen) und persönliche (Belastbarkeit, Zeit, Umfeld) gesetzliche Vorgaben: Abgrenzung zum Gewerbe, Lebensmittelgesetz (HACCP), arbeitsrechtliche Grundlagen
- Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen kalkulieren und abrechnen.	mögliche Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen: Reinigung und Pflege, Warenwirtschaft, Verpflegung, Betreuung, Personal
- hauswirtschaftliche Dienstleistungen organisieren, dokumentieren und ressourcenschonend durchführen.	Kostenrechnungen anhand von Kennzahlen durchführen
- Erhebungen zum Outsourcing von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen anstellen, Berechnungen durchführen und entsprechende Entscheidungen treffen.	Inhouse-Wäscherei, Inhouse-Housekeeping, Angebote erstellen und Abrechnungen durchführen, Entscheidungen für die Gestaltung, Planung und Durchführung von Veranstaltungen entsprechend der betrieblichen Ressourcen treffen, Zukauf von Personal und /oder Dienstleistungen begründen
- an der Organisation kultureller, imagefördernder und/oder verkaufssteigender Veranstaltungen mitwirken.	Feste und Veranstaltungen an der Schule entsprechend der Jahrgangsstufe Veranstaltungen planen, betreuen und/oder mitarbeiten, Personaleinsatzplanung, Arbeitsplanung, Zeitmanagement
10. Korrespondenz und Gästemanagement	
- das Anforderungsprofil und das Erscheinungsbild von Servicemitarbeiterinnen bzw. Servicemitarbeitern und Rezeptionsmitarbeiterinnen bzw. Rezeptionsmitarbeitern beschreiben.	Auftreten vor dem Gast bzw. der Gästin, Erscheinungsbild
- Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen.	persönliche Hygiene, Hygienemaßnahmen im Bereich Service, Direktvermarktung und Verkaufsbereiche, Hygienevorschriften im Bereich Lebensmittel und Direktvermarktung, Betriebshygiene
- gesellschaftliche Verhaltensregeln, Umgangsformen und Tischsitten in einem Restaurant, Speisesaal, bei	Benehmen bei Tisch, Tischsitten, Verhaltensregeln, Umgangsformen

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Veranstaltungen anwenden und sich der Situationen angepasst richtig verhalten.	
11. Grundsätze des Service	
- einen Tisch/Raum anlassbezogen gestalten.	Tisch- und Raumgestaltung, Arbeitsorganisation, 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, in Hinsicht aufs 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, Serviceablauf, Verpflegs- und Ausgabesysteme
- den Serviceablauf situationsgerecht planen.	Arten, Gliederung, Inhalte, Layout (äußere Gestaltung sowie Innenblatt), gastronomische Regeln, sprachliche Gestaltung, Allergene
- Speisen-, Menü- und Getränkekarten zielgruppenorientiert anlegen.	
- Speisen und Getränke anlassbezogen servieren.	allgemeine Serviergrundlagen, Servierregeln
- Arbeiten vor dem Gast im Bereich Service, Direktvermarktung und Urlaub am Bauernhof durchführen.	
12. Getränkekunde	
- eine Übersicht über die Herkunft, Herstellung, Vermarktung und die Inhaltstoffe 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. Lebensmittelkennzeichungsverordnung	
- bedeutende Grundlagen des Lebensmittelgesetzes in der Ernährung und Küchenführung berücksichtigen.	Lebensmittelgesetz, Lebensmittelverordnungen
4. Lebensmittelkennzeichnung	
- AMA-Gütesiegel, AMA-Biozeichen, Gutes vom Bauernhof und Fairtrade unterscheiden.	Lebensmittelkennzeichen erkennen und beschreiben
5. Hygienemaßnahmen	
- Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen.	technische Möglichkeiten der Reinigung: Reinigungsmittel (chemische, biologische, physikalische), Möglichkeiten der Desinfektion, Krankheitserreger: Vermehrung, Bekämpfung, Resistenzen, Grundlagen des HACCP-Konzeptes, Schadstoffe und Rückstände
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, gängige Berechnungsmethoden (Body-Mass-Index)

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
10. Kostformen	
- wichtige Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten.	Ernährungsformen für verschiedene Personengruppen (inklusive Lebensmittelunverträglichkeiten)
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-Brechsuchr
13. Sensorik	
- die Qualität der Lebensmittel sensorisch bewerten.	Sensorikschulung
14. Ernährungstrends und Entwicklungen	
- wichtige Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten.	Ernährungstrends und Entwicklungen, neue Technik in der Küche
15. Warenkunde	
- Lebensmittel nach Qualitätskriterien und Verwendungszweck auswählen.	Warenkunde, Saisonalität, Regionalität, Qualität, Wirtschaftlichkeit, Ökologie, Verwendungszweck
16. 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 und Respekt gegenüber dem eigenen Körper
- Verhütungsmethoden vergleichen und daraus resultierende Vor- und Nachteile erkennen.	Verhütungsmethoden
- Ursachen und 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	
- die Schwangerschaft und die damit verbundenen körperlichen und emotionalen Veränderungen sowie Wohlbefinden für Mutter und Ungeborenes und mögliche Komplikationen definieren.	Schwangerschaft
- die Bestimmungen des Mutterschutzes definieren.	Mutterschutz und Karenz
- die Geburtsvorbereitung, die 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.	Babyfit-Kurs
4. Pflegefit	
- Kranken-, Alten- und Pflegehilfe im privaten Bereich leisten.	Pflegefit-Kurs

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
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, Meditation
- verschiedene Aktivierungsübungen für die unterschiedlichen Körperregionen durchführen.	
- häufige psychosomatische Erkrankungen nennen.	
- Ursachen und Symptome erkennen.	
- vorbeugende Maßnahmen zur Verhinderung anwenden.	
- Hilfe- und Beratungsstellen bei psychosomatischen Erkrankungsbildern eruieren.	
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 schützender persönlicher Stärken bewusst sein.	
7. Förderung der Gesundheit durch richtige Bewegung	
- Trainingsmöglichkeiten zur Gesunderhaltung planen, anwenden und analysieren.	Gesundheitstraining, Ergonomie
8. Lebensumwelt und präventive Maßnahmen	
- verschiedene Einflussfaktoren der Umwelt auf den menschlichen Körper und deren Auswirkungen erläutern.	Lärm, Sonne, Strahlung, Giftstoffe
- um die Verantwortung der Menschen gegenüber der Natur, Umwelt und eigener Gesundheit Bescheid wissen und Beziehungen herstellen.	Humanökologie
- präventive Maßnahmen durchführen.	
9. Gesundheitswesen	
- den Aufbau des österreichischen Gesundheitssystems aufzeigen.	

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- Gesundheitsförderung und Prävention, Finanzierung und Leistungen des österreichischen Gesundheitswesens darstellen und mit anderen Ländern vergleichen. - Verantwortliche, Organisation und Finanzierung im Gesundheitssystem nennen. - Ziele und Zugang zu unserem Gesundheitswesen nennen und darstellen. - Überblick über die gesetzlich geregelten Gesundheitsberufe und die Tätigkeiten der darin arbeitenden Expertinnen bzw. Experten geben und die daraus gewonnen Informationen für ihre Berufswahl nutzen.	Überblick Gesundheitsberufe in Österreich
10. Terminologie - die Begriffe der Terminologie richtig anwenden.	Terminologie, Ausbildung zur medizinischen Büroassistenz

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

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
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.	die volkswirtschaftliche Bedeutung der tierischen Produktion, Erzeugung tierischer Lebensmittel, Landschaftspflege, Selbstversorgung, Sicherung des ländlichen Raumes, tiergestützte Pädagogik, Bauernhofpädagogik
- bei der Erzeugung agrarischer Produkte regionale Gegebenheiten berücksichtigen.	Produktionsbedingungen, wirtschaftliche Zusammenhänge
- biologische von konventionellen Produktionsverfahren unterscheiden.	Kennzeichen der biologischen und der konventionellen Wirtschaftsweise
- einzelne Nutztierarten nach Rasse, Nutzung, Verdauung und Fortpflanzung unterscheiden und zuordnen.	
- die Qualität der Lebensbedingungen in Bezug auf die Grundbedürfnisse der Nutztiere beurteilen.	
- Nutztierarten und Nutztierrassen hinsichtlich ihrer biologischen und wirtschaftlichen Bedeutung beurteilen.	Tierarten und Rassenkunde
- Tiere artgerecht halten, pflegen und füttern.	Grundbedürfnisse der Tiere, Pflegemaßnahmen, Futterration
- Alternativen zu den regionalen Schwerpunkten in der Nutztierhaltung beschreiben.	Kleinwiederkäuer, Pferde, Schweine und Geflügel, Fische, Bienen

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- 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

FIRMENMANAGEMENT

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können …	
1. Unternehmensrechtliche Grundlagen	
- zwischen Firma, Betrieb und Unternehmen unterscheiden.	Arten, Arbeitseinstellung in und zwischen Betrieben, Aufgaben, Organisation
- erklären, wie die Arbeit innerhalb eines Betriebs erfolgt.	
- die Arten von Vollmachten nennen und erklären.	
2. Nationale und internationale Wirtschaft	
- die Begriffe Außenhandel, Import und Export erklären.	
- die Dienstleistungs-, Handels- und Erzeugungsbetriebe aufzählen.	
3. Vertriebspolitik	
- verschiedene Absatzkanäle definieren (Vertriebspolitik).	
4. Der Kaufvertrag	
- erklären, wie ein gültiger Kaufvertrag zustande kommt.	rechtliche Grundlagen, Formen und Inhalt, Anbahnung, Abschluss und Erfüllung, Geschäftsfähigkeit, Konsumentenschutz, Konzeption von Schriftstücken
- die rechtlichen Grundlagen eines Kaufvertrages definieren und erklären.	
- die Bestandteile für einen gültigen Kaufvertrag nennen.	
- die zusätzlichen Bestimmungen, die in einem Kaufvertrag getroffen werden können, definieren und erklären.	
- einen schriftlichen Kaufvertrag verfassen (Form und Inhalt).	
- die Rahmenbedingungen der Geschäftsfähigkeit aufzählen.	
- Liefer- und Zahlungsbedingungen erklären und deren Auswirkungen beurteilen.	
5. Schriftverkehr	
- erklären, wie ein Kauf abgewickelt wird.	ein- und ausgehende Post, Anfrage, Angebot, Bestellung, Auftragsbestätigung, Lieferschein, Rechnung
- eine Anfrage, ein Angebot, eine Bestellung und eine Auftragsbestätigung verfassen.	
- einen Lieferschein kontrollieren.	

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- beschreiben, welche Inhalte eine Rechnung enthalten muss. - eine Rechnung verfassen und diese für den Versand fertigstellen. - ein- und ausgehende Post bearbeiten. - den notwendigen Zahlungsverkehr durchführen.	
6. Zahlungsverkehr	
- die wichtigsten Bezahlformen voneinander unterscheiden und ihre Vorteile und Nachteile nennen. - die Begriffe IBAN, BIC und die SEPA-Überweisung erklären, eine Zahlungsanweisung ausfüllen und Sicherheitshinweise erklären. - verschiedene gängige Zahlungskarten (Kreditkarten, Bankomatkarten, Prepaid-Karten) und ihre Funktion beschreiben. - den notwendigen Zahlungsverkehr durchführen.	
7. Verkauf	
- die Phasen des Verkaufsgesprächs aufzählen. - eine Eröffnungsphase des Verkaufsgespräches führen. - die Bedarfsanalyse professionell durchführen. - das Verkaufsgespräch mit der Abschlussphase erfolgreich beenden. - professionell einen Zusatzverkauf durchführen. - sämtliche Kaufmotive erkennen. - die Kaufmotivation einschätzen und eventuell steigern. - sämtliche Zielgruppen einschätzen. - unterschiedliche Verkaufstypen aufzählen und erkennen.	Phasen des Verkaufsgespräches, Verkäuferinnen und Verkäufer (Persönlichkeits- und Anforderungsprofil), Kundinnen und Kunden (Bedürfnisse, Kaufmotive, Zielgruppe)
8. Sonderfälle – gestörter Verkauf	
- den Begriff „gestörter Verkauf“ definieren. - die Möglichkeiten, die Verkaufspersonen und Käuferinnen bzw. Käufer haben, wenn der Kaufvertrag nicht vertragsmäßig erfüllt wird, aufzählen und erklären.	gestörter Verkauf (Beschwerden, Reklamationen, Umtausch, Diebstahl, Mängelrüge, Lieferverzug, Annahmeverzug, Mahnbriefe, Stundungsansuchen)

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- beurteilen, wann ein Lieferant bzw. eine Lieferantin mit der Lieferung in Verzug ist und die Rechtsfolgen einschätzen.	
- beurteilen, wann ein Annahmeverzug vorliegt.	
- die verschiedenen Mängel bei Warenlieferung feststellen und sorgfältig bearbeiten.	
- die Merkmale von Gewährleistung, Garantie und Produkthaftung beschreiben.	
- den Unterschied zwischen Gewährleistung und Garantie erläutern.	
- Rechnungen überprüfen und gegebenenfalls bemängeln.	
- beurteilen, wann ein Zahlungsverzug vorliegt und Verzugszinsen berechnen.	
- einen Mahnplan erklären und erstellen.	
- diverse Schriftverkehrsarbeiten ordnungsgemäß durchführen, wenn der Kaufvertrag nicht vertragsgemäß erfüllt wird.	
9. Gewerbeordnung	
- den Begriff Gewerbe definieren.	
- sämtliche Gewerbearten aufzählen und erklären.	
- die allgemeinen und die besonderen Voraussetzungen für ein Gewerbe aufzählen und definieren.	Gewerbeberechtigung, Geschäftsführung, Befähigungsnachweis
10. Rechtsformen	
- die Rechtsformen von Unternehmen aufzählen.	
11. Gesellschaften	
- sämtliche Gesellschaftsformen aufzählen.	Personen-, Kapitalgesellschaften
- zwischen Personen- und Kapitalgesellschaften unterscheiden.	
- die Haftung in den einzelnen Gesellschaftsformen einschätzen.	
12. Logistik	
- die Aufgaben von Logistik aufzählen.	
- Beschaffungs- und Absatzlogistik sowie den Warenfluss erklären und definieren.	

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
13. Kalkulation im Handel – Kostenrechnung	
- diverse Kalkulationen berechnen (Bezugskalkulation und Absatzkalkulation).	Grundlagen, Kostenarten, Kostenstellen-, Kostenträgerrechnung
- auf Basis der Kostenrechnung unternehmerische Entscheidungen begründen.	Kalkulationen: Bezugskalkulation und Absatzkalkulation, Differenzkalkulation, Kalkulation mit Rohaufschlag
- spezielle Berechnungen, wie Anlage und Indexrechnung, durchführen.	
- die Bedeutung verschiedener Kosten und deren Einfluss auf das Betriebsergebnis begründen.	Handelsbetrieb und Produktionsbetrieb, Rohgewinn, Rohauf- und Rohabschlag, Handelsspanne
14. Kennzahl der Lagerhaltung	
- einfache Lagerkennzahlen (Drehung) erklären und definieren.	
15. Zins- und Zinseszinsrechnungen	
- die Grundlagen der Zins- und Zinseszinsrechnung anwenden und interpretieren.	Zinsrechnung von 100, Berechnung der Zinsen, Zinsrechnung auf 100 und in 100, Berechnung von Kapital, Zinsfluss und Zeit

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
- die Zahlen, Daten und Fakten zur Hauswirtschaft, zum Tourismus und der Freizeitwirtschaft sowie zur Landwirtschaft und zur Pflege interpretieren und Rückschlüsse ziehen.	
2. Betrieb und Behörden	
- die Unternehmensgründung, Rechtsformen und Kooperationen beschreiben.	Grundbuch, Grundverkehr, Betriebsübernahme/Betriebserwerb, Betriebsdokumente, Einheitswert, Umgang mit Finanzamt und Sozialversicherung, Gewerbebehörde, Lebensmittelinspektorat
- den Ablauf eines Grundstücksgeschäftes beschreiben.	
- den Nutzen von Betriebsdokumenten erläutern und die dafür zuständigen Ämter und Behörden nennen.	
- rechtliche und soziale Konsequenzen einer Betriebsübernahme erläutern.	
3. Betriebsmanagement und Büroorganisation	
- Aufzeichnungen führen und geordnet verwalten.	Aufzeichnungspflichten, Verwaltungsaufgaben, Qualitätsmanagement-Systeme (z. B. HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)
4. Versicherungen	
- wesentliche Versicherungen erklären und Versicherungsmeldungen durchführen.	Sozialversicherung, Schadensversicherungen, Pflicht- und freiwillige Versicherung, Sozialversicherungsoption
5. 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
6. Kostenrechnung	
- die Fachbegriffe der Kosten- und Leistungsrechnung erklären.	Grundlagen, Kostenarten, Kostenstellen, Kostenträgerrechnung, Kalkulationen, Handelsbetrieb und Produktionsbetrieb

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- die Bedeutung verschiedener Kosten und deren Einfluss auf das Betriebsergebnis begründen.	Deckungsbeitrag, Rohauf- und Rohabschlag
- mit gegebenen Daten Teil- und Vollkostenrechnungen durchführen.	spezielle Kostenrechnung für hauswirtschaftliche Dienstleistungen
- auf Basis der Kostenrechnung unternehmerische Entscheidungen begründen.	Preiskalkulation, Kostenoptimierung, Preisuntergrenze, Budgetrechner
7. Personalkosten	
- Personalkosten berechnen.	Grundlagen, Lohnnebenkosten, Berechnung
8. Investition und Finanzierung	
- die Grundlagen der Finanzierungsrechnung erläutern.	Finanzierung: Ziele, Möglichkeiten, Entscheidungen, Durchführung
- die Arten der Unternehmensfinanzierung aufzählen und erklären.	
- die Kreditangebote beurteilen und vergleichen.	Risikomanagement
- die Kosten und Leistungen einer Investition ermitteln und daraus die Wirtschaftlichkeit sowie die Finanzierbarkeit errechnen.	
- einen Investitionsplan erstellen und daraus unternehmerische Entscheidungen ableiten.	Investitionsplanung
- einen Finanzierungsplan erstellen sowie daraus betriebliche und private Schlüsse ziehen.	Finanzplanung
9. Rechtskunde	
- die wichtigsten Rechtsgeschäfte anwenden.	Kaufvertrag, Gewährleistung, Garantie, Produkthaftung und Schadenersatz, verschiedene Beschäftigungsformen
10. Doppelte Buchführung	
- anfallende Geschäftsfälle anhand von Belegen verbuchen.	Inventur durchführen, Eröffnungsbilanz erstellen, laufende Buchungen durchführen
- Abschlussarbeiten durchführen.	Abschlussbuchungen durchführen, Break-even-Point
- die Buchführungsergebnisse interpretieren und vergleichen	Jahresabschluss, Analyse des Jahresabschlusses, internationale Rechnungslegung, Kennzahlen
11. Aktuelle fachspezifische Wirtschaftsthemen	Dienstleistungsscheck

ANGEWANDTE INFORMATIONSTECHNOLOGIE

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können …	
1. Textdesign	
- umfassende Dokumente den Layout-Richtlinien entsprechend selbstständig gestalten.	Abschlussarbeit: Formvorschriften, Fragebogenerstellung – Fragebogenauswertung usw.
- Briefbestandteile optisch ansprechend und ÖNORM-gerecht gestalten.	Standardschriftstücke erstellen, Bewerbungsunterlagen, Protokolle, Geschäftskorrespondenz
2. Berufsspezifische Programme	
- berufsrelevante Anwendungsprogramme nennen und sinnvoll nutzen.	berufsspezifische Programme, Aufgabenbeispiele aus Unternehmensführung und Hotel- und Betriebsmanagement, Betriebsküchenprogramme
3. Publikationen	
- mit den Optionen eines Grafikprogrammes umgehen.	Grafikprogramme: Verkaufsfolder, Visitenkarten usw.
4. Digitalisierung im Beruf und Alltag	
- Vor- und Nachteile der Digitalisierung erklären, bewerten und evaluieren.	Umgang mit digitaler Kommunikation

LEBENSMITTELTECHNOLOGIE UND ERNÄHRUNG

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können …	
1. Allgemeine Grundlagen des Lebens und der Ernährung	
- den Aufbau der Zelle erklären und die Einteilung der Mikroorganismen verstehen.	Einteilung der Mikroorganismen, Entstehung des Lebens
- Fachbegriffe der Mikrobiologie erklären.	Lebensmitteltechnologie (LMT): Arten von Mikroorganismen genau erklären in Vorbereitung auf Lebensmittel- und Betriebshygiene
- die Bedeutung der Lebensvorgänge und Grundlagen der Ernährung in Bezug auf eine gesunde Lebensführung erklären.	Ernährung (ER): Bedürfnispyramide, Aufgaben der Ernährung, Bildung der Nährstoffe, der menschliche Körper, Essverhalten, Ernährungstypen, 10 Regeln der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), Ernährungspyramide und Ernährungskreis, Energie- und Nährstoffbedarf, Körpergewicht
2. Lebensmittelkennzeichnung; Gesetze und Verordnungen	
- die für Lebensmittel gültigen einschlägigen Verordnungen finden und erklären.	LMT, ER: Lebensmittelgesetze und Lebensmittelverordnungen, Österreichisches Lebensmittelbuch (ÖLMB), Fertigpackungsverordnung FPVO, Eichgesetz, Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz LMSVG
- die verschiedenen österreichischen und EU-Gütesiegel und -Kennzeichen unterscheiden und erklären.	ER: AMA-Zeichen, Biosiegel (Österreich und EU), g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung), g.g.A. (geschützte geografische Angabe), g.t.S. (garantiert traditionelle Spezialität), Fairtrade
- eine komplette Kennzeichnung (Etikett) für ein bestimmtes Lebensmittel erstellen und erklären.	ER, LMT: einschlägige Verordnungen
3. Kohlenhydrate und kohlenhydrathaltige Lebensmittel	
- die Bildung, die Arten, die Verarbeitung und die Einteilung der Kohlenhydrate erklären sowie die Formeln der Mono- und Disaccharide erkennen und erklären.	ER, LMT: Mono-, Di- und Polysaccharide, 5er- und 6er-Zucker aufzeichnen, Mono-, Di- und Polysaccharide benennen, Bedeutung für die Ernährung, Kohlenhydratbedarf, küchentechnische Be- und Verarbeitung
- den Bau und die Bestandteile des Getreidekorns benennen und erklären.	ER: Aufbau des Getreidekorns
- die Getreidearten und ihre typischen Eigenschaften und Verwendung erklären.	ER: fächerübergreifend mit Pflanzenbau, Getreidearten kennen lernen
- die Herstellung von Mehl erklären.	LMT, ER: Mahlerzeugnisse, biologische Aufgaben der Weizenbestandteile und ihre

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
	lebensmitteltechnische Bedeutung, Weizenmehltypen, Bedeutung für die Ernährung, Ausmahlungsgrad, Ballaststoffe, Verpackung, Lagerung, Schaderreger
- die Herstellung von Stärke und den daraus hergestellten Erzeugnissen erklären.	LMT: Fließschemata der Mais- und Kartoffelstärkeherstellung, Herstellung von Glucosesirup
- die Herstellung von Brot und Backwaren erklären.	LMT: Weißbrot (Hefe), dunkle Brote (Sauerteig), Backwaren, Feingebäcke
- die Herstellung von Zucker aus der Zuckerrübe erklären.	LMT: Anbau, Ernte, Ablauf der Zuckerherstellung, eventuell Besichtigung einer Zuckerfabrik
- die Herstellung und die Eigenschaften von Honig erklären.	ER, LMT: Eigenschaften, Zusammensetzung, Entstehung, Herstellung
- die Herstellung von Teigwaren erklären.	LMT: Mehl für Teigwaren, Arten von Teigwaren, Geräte und Maschinen für die Herstellung, Fließschema
4. Fette und fetthaltige Lebensmittel	
- den Aufbau und die Bildung von Fetten erklären.	LMT, ER: Fette und Fettsäuren, Kettenlänge, Doppelbindungen, Aggregatzustand, Schmelzbereiche
- die Bedeutung, die Verarbeitung, den Bedarf und die Eigenschaften der Fette erklären, tierische und pflanzliche Fette unterscheiden.	ER: Fettarten, Bedeutung für die Ernährung, küchentechnische Be- und Verarbeitung
- die Verwendung von Fetten in der Küche erklären sowie versteckte Fette verstehen.	ER: Kochen mit Ölen und Fetten
- die Ölsaaten und die Herstellung von Rohölen aus Ölsaaten erklären.	LMT: Ölsaaten, Geräte und Technologien für die Ölherstellung
- die Herstellung und Bedeutung von Margarine, tierischen Fetten und Butter erklären.	LMT: Geräte und Technologien, Ablaufschemata, Zusammensetzung
5. Eiweiß (Proteine) und eiweißhaltige Lebensmittel	
- den Aufbau und die Bildung von Proteinen erklären.	LMT, ER: Aminosäuren, essenzielle und nichtessenzielle Aminosäuren, Bezeichnungen und Abkürzungen der Aminosäuren
- die Bedeutung, die Verarbeitung und die biologische Wertigkeit von Proteinen erklären.	ER: Bedeutung für die Ernährung, biologische Wertigkeit – Kombination von verschiedenen eiweißhaltigen Lebensmitteln, küchentechnische Be- und Verarbeitung
- alles über Eier und wie Eiprodukte (z. B. pasteurisiertes Vollei, Eiweiß und Eigelb) hergestellt werden erklären.	ER, LMT: Aufbau des Eises, Bedeutung für die Ernährung, Haltungsformen, Einkauf, Lagerung, Kennzeichnung, Ablaufschema der Pasteurisation
- erklären, wie Milch und Milchprodukte hergestellt werden.	ER, LMT: Bedeutung für die Ernährung, Arten der Wärmebehandlung, Arten von

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
	Milchprodukten, Haltbarmachung und Lagerung, Herstellung von Käse (Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse), Unterscheidung, Lagerung
- erklären, wie Fleisch und Fleischprodukte hergestellt werden.	ER, LMT: Fleischarten (Rind, Schwein, Geflügel, Wild), Schlachtung, Fleischteile, Verwendung der einzelnen Teile, Verarbeitung, Bedeutung für die Ernährung, Fleischverarbeitung, Erzeugung von Convenience-Produkten aus Fleisch, Haltbarmachung, Lagerung
- Fisch und Meeresfrüchte erklären.	ER, LMT: Arten von Fischen und Meeresfrüchten, Bedeutung für die Ernährung, Verarbeitung und Erzeugnisse, Erzeugung von Convenience-Produkten aus Fisch, Haltbarmachung, Lagerung
6. Vitamine und Mineralstoffe, vitamin- und mineralstoffreiche Nahrungsmittel	
- Vitamine unterscheiden und deren Aufgaben und Bedeutung nennen und erklären.	ER: wasser- und fettlösliche Vitamine, Bedarf, Störungen bei Mangel, Vorkommen und Menge
- die verschiedenen Mineralstoffe unterscheiden und deren Aufgaben und Bedeutung nennen und erklären.	ER: Mineralstoffe nennen, Bedarf, Mangelerscheinungen, Vorkommen und Menge
- die verschiedenen Obst-, Gemüse- und Pilzarten und deren Inhaltsstoffe erklären.	ER, LMT: fächerübergreifend mit Pflanzen- und Obstbau; Arten, Sorten, Anbau, Handelsklassen, Qualitätsanforderungen
- erklären, wie Produkte aus Obst, Gemüse und Pilzen hergestellt werden.	ER, LMT: Verarbeitung von Obst und Gemüse (Haushalt und Industrie), Haltbarmachung, Lagerung, Convenience-Produkte aus Obst, Gemüse und Pilzen
7. Wasser	
- die Bedeutung und die Ressourcen und Ursprünge von (Trink)wasser erklären.	LMT, ER: Bedeutung für den menschlichen Körper, Verbrauch, Bedarf, Aufgaben, Inhaltsstoffe, Bedeutung der Wasserhärte
- Arten von Wasser sowie die wichtigsten Analysemethoden und Qualitätsanforderungen unterscheiden und beschreiben.	ER, LMT: Mineralwässer, Quellwässer, Tafelwässer, Heilwässer und deren Qualität
8. Kartoffeln, Kartoffelprodukte und Hülsenfrüchte inkl. Sojabohnen	
- die Arten und die Verarbeitung von Kartoffeln und Hülsenfrüchten nennen und erklären.	ER, LMT: Arten, Bedeutung für die Ernährung, Anbau, Einkauf, Lagerung, Lebensmittelbehörde, Betriebskontrolle, Probennahme, Inhaltsstoffe, technologische Eigenschaften, küchentechnische Be- und Verarbeitung

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- die Herstellung von Kartoffel- und Sojaendprodukten erklären.	LMT, ER: technologische Abläufe, Flocken, Knödel, Tofu, Sojaprodukte
9. Getränke und Genussmittel	
- die Arten von Getränken und Genussmitteln nennen und erklären.	LMT, ER: alkoholfrei, alkoholhaltig, Bier, Wein, Schaumwein, Fruchtsaft, -nektar, Kaffee, Tee, Kakao
- alkoholhaltige und alkoholfreie Getränke nennen und deren Herstellung erklären.	LMT: Ablaufschemata, Produktion, Haltbarmachung, Abfüllung, Verpackung, Lagerung
- Kakao und Kakaoerzeugnisse, Kaffee- und Kaffeeerzeugnisse, Tee- bzw. teeähnliche Erzeugnisse und alkaloidhaltige Lebensmittel nennen und deren Herstellung beschreiben und darstellen.	LMT, ER: Anbau, Ernte und Verarbeitung der einzelnen Genussmittel
10. Kostformen, Ernährung für gesunde Menschen, Essverhalten	
- wichtige Ernährungsformen für verschiedene Altersgruppen beschreiben und unterscheiden, die Grundlagen gesunder Ernährung erklären und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung beschreiben.	ER: zeitgemäße Ernährung für Babys, Kleinkinder, Kinder, Jugendliche, Erwachsene, ältere und alte Menschen, Sportler, inklusive Lebensmittel-Unverträglichkeiten
- das eigene Essverhalten analysieren und reflektieren.	ER: Faktoren, die das eigene Essverhalten beeinflussen – Deckung des Energie- und Nährstoffbedarfs, Grund- und Leistungsumsatz, Begriffe, Body-Mass-Index, Grundinfos zu Nährwertberechnungen, Leistungskurve, Nährwertanalyse
- Menüs und Speisepläne erstellen und deren Rezepturen und Nährwerte berechnen sowie Rezepturen umrechnen.	ER: Energie- und Nährwertberechnungen, Gebrauch der Nährwerttabelle
11. Ernährungsbedingte Erkrankungen, Essstörungen, Stoffwechsel und Stoffwechselstörungen	ER: Nährwerttabelle, Rezepturberechnungen
- den Stoffwechsel sowie ernährungs- oder stoffwechselbedingte Erkrankungen beschreiben und Rückschlüsse auf die Ernährung ziehen.	ER: Adipositas, Bluthochdruck, Gicht, Cholesterin, Diabetes, Magersucht, Bulimie, Zöliakie, Allergien, Erkrankungen der Verdauungsorgane, Ernährung betroffener Menschen
- Menüs und Speisepläne für kranke Personen erstellen und deren Rezepturen und Nährwerte berechnen.	ER: Speisefolgen bei diversen ernährungsbedingten Erkrankungen
12. Sensorik	
- die Qualität von verschiedenen Lebensmitteln sensorisch bewerten.	

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
13. Ernährungstrends, Entwicklungen in der Lebensmitteltechnologie	
- alternative Kost- und Ernährungsformen nennen und erklären.	ER: Vegetarismus, Veganismus
- neue Entwicklungen in der Lebensmittelindustrie benennen und beschreiben sowie die zugehörige Rechtsordnung.	ER, LMT: Novel Food, Functional Food, Lightprodukte, Lebensmittelimitate, Nanotechnologie, Health Claims, Product Design, Food Design
- den Begriff „Welternährung“ erklären.	ER: „We feed the world“
14. Haltbarmachung	
- die verschiedenen Verfahren der Haltbarmachung (Konservierung) nennen und beschreiben.	ER, LMT: physikalische, biologische, chemische Verfahren, Bestrahlung, Schutzatmosphäre
- die Verfahren der Fermentation genau beschreiben.	LMT: Gärungen verschiedener Art
15. Zusatzstoffe	
- die verschiedenen Arten (Klassen) von Zusatzstoffen nennen und beschreiben und deren Einsatz erklären.	LMT: Farbstoffe, Konservierungsmittel, Verdickungs- und Geliermittel, Stabilisatoren, Säuerungsmittel und Säureregulatoren, Emulgatoren, Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Süßungsmittel
16. Allergene	
- die verschiedenen Gruppen von Allergenen nennen und beschreiben und deren Kennzeichnung erklären.	ER, LMT: Allergengruppen, Bezeichnung, Online-Allergenschulung
17. Konsumverhalten	
- die verschiedenen Verhaltensweisen der Konsumentinnen bzw. Konsumenten verstehen und erklären.	ER: Konsumentinnen- bzw. Konsumententraining durchführen
18. Qualität und Qualitätssicherung	
- erklären, was Qualität und Qualitätssicherung bedeuten und wie sie beurteilt werden.	Methodenbuch, Grenzwerte, Begriffe (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte bzw. Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte [englisch hazard analysis and critical control points HACCP], Internationale Organisation für Normung [ISO], International Food Standard [IFS], Global Standard for Food Safety [BRC])

LEBENSMITTEL- UND BETRIEBSHYGIENE

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können …	
1. Allgemeine Hygiene	
- gesetzliche Grundlagen für die Lebensmittelhygiene benennen.	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz LMSVG, Leitlinien
- Anforderungen an die Personalhygiene erklären und die gesetzlichen Regelungen nennen.	Hygieneschulung, Leitlinie Personalhygiene
2. Betriebshygiene	
- räumliche und technische Voraussetzungen für Verarbeitungsbetriebe nennen.	Leitlinien
- die Bedeutung der Reinigung und Desinfektion für den Lebensmittelbetrieb erkennen.	
- ein grundlegendes Reinigungsschema erstellen und begründen sowie Reinigungsverfahren erklären.	CIP-Reinigung (Cleaning in Place), Nieder- und Hochdruckreinigung, Schaumreinigung, Faktoren des Reinigungserfolges
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel nennen sowie deren Einsatzbereich und Sicherheitsvorschriften beschreiben.	Bedeutung, sinnerscher Kreis, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Sicherheitsdatenblätter
- Schädlinge benennen und Maßnahmen zum Schutz vor Schädlingen erklären.	Schädlingsmonitoring, verpflichtende Dokumentationen
- die Anforderungen an eine gute Herstellungspraxis und an ein HACCP-Konzept erklären und die verpflichtende Dokumentationen aufgrund eines HACCP-Konzeptes nennen.	Gefahrenquellen, HACCP-Konzept (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte, auch Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte; englisch hazard analysis and critical control points), Dokumentationen
3. Mikrobiologie	
- Mikroorganismen bezüglich Lebensmittelverderb und als Krankheitserreger benennen und deren Aufbau, Vermehrung und Wachstumsbedingungen beschreiben.	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze, Einteilung von Mikroorganismen, Temperatur, pH-Werte, a_w-Werte, Wachstumskurve
- mikrobielle Veränderungen in Lebensmitteln und deren Auswirkungen erklären.	
- Einflüsse von Lagerbedingungen auf das Wachstum von Mikroorganismen erklären.	
4. Amtliche Lebensmittelüberwachung	
- Tätigkeiten der amtlichen Lebensmittelüberwachungsbehörde benennen und eine Betriebskontrolle beschreiben.	Lebensmittelbehörde, Betriebskontrolle, Probennahme

PRODUKTIONSMANAGEMENT

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können …	
1. Grundlagen des Produktionsmanagements	
- die geschichtliche Entwicklung des Produktionsmanagements erklären.	Abriss der Geschichte des Produktionsmanagements anhand einer Zeitleiste und wichtiger Ereignisse
- erklären, worum es im Produktionsmanagement genau geht.	Organisation von Arbeitsabläufen und Prozessen
- die Ziele und Aufgaben des Produktionsmanagements erklären.	Entwicklung, Beschaffung, Fertigungsorganisation, Qualitätswesen, Vermarktung
2. Arbeit, Betrieb und Wirtschaftskreislauf	
- erklären, was Arbeit für den Menschen bedeutet.	Sozialformen im Arbeitsprozess
- die Begriffe Arbeit, Betrieb und Wirtschaftskreislauf genau erklären.	einfache und erweiterte Wirtschaftskreisläufe zeichnen und erklären
- Arbeitssysteme erklären.	Kennzeichen von Arbeitssystemen erarbeiten, Arbeitsplatz
3. Qualitätsziele und Qualitätspolitik	
- den Begriff Qualitätsziele erklären und Qualitätsziele für beliebige Branchen erarbeiten.	SMART (Specific Measurable Achievable Reasonable Time-bound), Qualitätsmanagement-Handbücher
- Mission, Vision, Qualitäts-Politik und -strategie auf diverse Branchen umlegen.	Internetrecherche, Strategieerarbeitung
4. Prozessdarstellung	
- erklären, was ein Prozess ist und diesen mit Symbolen darstellen.	Grundlagen des Prozessmanagements
- erklären, was eine Prozesslandkarte ist und diese erstellen.	Prozesslandkarte erstellen
- Prozesslandkarten für diverse Branchen ausarbeiten und damit Produktionsprozesse erleichtern.	
5. ABC/XYZ-Analyse	
- den Begriff ABC/XYZ-Analyse verstehen und erklären.	Vorstellen des Instruments der ABC-Analyse
- selbst ABC/XYZ-Analysen berechnen und Grafiken zur Darstellung erstellen.	
6. Logistik	
- erklären, was Incoterms (Handelsklauseln) sind und diese auf Transporte anwenden.	Incoterms 2020 auf Deutsch und Englisch, Arbeitsblätter

LANDTECHNIK UND ANLAGENTECHNIK

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können …	
1. Energie und Mechanik als Grundlage der Technik	
- technische Einheiten nennen und Berechnungen durchführen.	SI-Einheiten: Länge, Fläche, Volumen, Masse, Gewicht, Kraft, Dichte, Temperatur, Geschwindigkeit, Arbeit, Leistung, Druck, Wirkungsgrad, Drehzahl, Drehmoment
- verschiedene Energieformen nennen und beschreiben.	
- die Entstehung und Nutzung der Wärmeenergie beschreiben.	
2. Physik	
- SI-Einheiten nennen und Berechnungen durchführen.	
- die Grundzüge der Mechanik nennen und anwenden.	
- die Grundlagen der Strömungslehre erklären.	
- die Grundlagen der Wärmelehre und Dampferzeugung nennen.	
3. Elektrotechnik	
- die Grundlagen der Elektrotechnik erklären (Strom, Spannung, Widerstand, Stromdichte etc.).	Grundlagen der Elektrotechnik, elektrische Maßeinheiten und Grundgesetze, Gleich- und Wechselstrom, Drehstrom, Leitungsnetz, elektrische Beleuchtung, Elektromotoren, elektrische Schutzmaßnahmen
- grundlegende Gesetze der Elektrotechnik erklären (ohmsches Gesetz, kirchhoffsche Gesetze).	
- durch Berechnung und Messung in Reihenschaltungen und Parallelschaltungen die anliegenden Spannungen, Stromstärken und Widerstände ermitteln.	
- die Funktion der verschiedenen Beleuchtungsarten erklären.	
- die einzelnen Systeme von E-Motoren erklären.	
- den elektrischen Menschen- und Geräteschutz erklären.	
4. Werkstoffkunde, Treibstoffe und Schmierstoffe	
- Unterschiede zwischen Werkstoffen in ihrer Festigkeit, Bearbeitbarkeit und ihren Anwendungsmöglichkeiten erklären.	Stahlerzeugung, Baustahl, Werkzeugstahl, legierter Stahl, Leichtmetalle, Schwermetalle, Holzwerkstoffe, Kunststoffe, Verbundwerkstoffe
- Treibstoffe in ihrer Verwendungsmöglichkeit erklären.	Benzin, Diesel, reines Pflanzenöl, Bioethanol, Motoröl, Getriebeöl, Hydrauliköl, Universalöl, Schmierfette, Pumpen, Steuergeräte, Umweltschutz

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- anhand einer Bedienungsanleitung die richtigen Schmierstoffe für den Bedarf auswählen.	
5. Maschinenelemente	
- Verbindungs- und Bewegungselemente nennen und deren Funktion und Anwendung erklären.	lösbare Verbindungen, Schrauben, Muttern, Schraubensicherungen, Keile, Federn, Bolzen, Sicherungsstifte, unlösbare Verbindungen, Nieten, Löten, Kleben, Schweißen, Elektroschweißen
6. Traktoren und selbstfahrende Arbeitsmaschinen	
- den Aufbau unterschiedlicher Motoren erklären und in ihre Anwendungsbereiche einordnen.	Zweitaktmotor, Viertaktmotor, Dieselmotor, Ottomotor, Kühlung, Schmierung, Luftfilterung,
- die Bauteile der Kraftübertragung benennen und in ihrer Funktion und Wirtschaftlichkeit beschreiben.	Kupplung, Getriebe, Zapfwelle, Bremsen, Räder, hydraulische Anlage
- die Funktion der Kühlsysteme und deren Wartung erklären.	
7. Transport- und Fördertechnik	
- die Transport- und Fördertechniken einteilen und ihren Verwendungszweck beschreiben.	Anhängerbauarten und deren Technik, Frontlader, Hallenkran, Gebläsetechnik, Förderschnecken
8. Außenwirtschaft	
- (Land)maschinen sicher und ressourcenschonend auswählen und einsetzen und den Umweltschutz dabei beachten.	Technik der Bodenbearbeitung, Düngung, Beregnung, Anbau, Pflege, Pflanzenschutz, Erntetechnik
- zum Ankauf von (Land)maschinen Entscheidungen treffen.	Maschineninformationen und Bedienungsanleitungen lesen und beurteilen
9. Grundlagen zu Maschinen in der Lebensmitteltechnologie	
- den Aufbau von Produktionsanlagen von Lebensmitteln erklären.	Mischanlagen, Abfüllanlagen, Verpackungsanlagen, Maschinenkunde
- an den Maschinen und Geräten Instandhaltungs- und Wartungsarbeiten durchführen.	
- technische Daten über den Arbeitsablauf und Arbeitsergebnisse erfassen und dokumentieren.	
10. Automatisierungstechnik	
- hydraulische, pneumatische, elektrische und kombinierte Steuer- und Regelsysteme erklären.	
11. Pneumatik	
- die Struktur pneumatischer Elemente erklären.	Arbeitselemente, Stellelemente, Verarbeitungselemente, Eingabeelemente

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- die verschiedenen Funktionen und Betätigungsarten von Wegeventilen erklären und symbolisch darstellen.	Wegeventile
- die Funktion eines einfachwirkenden Zylinders (EWZ) und eines doppeltwirkenden Zylinders (DWZ) erklären und praktische Anwendungsbeispiele nennen.	
- pneumatische Grundschaltungen grafisch darstellen.	pneumatische Grundschaltungen und Schaltelemente
- Steuerungen in direkter und indirekter Form darstellen und erklären.	
12. Elektropneumatik	
- die Struktur von elektropneumatischen Elementen und von Arbeits- und Steuerelementen erklären.	elektropneumatische Baugruppen und Bauelemente
- einfache elektropneumatische Grundschaltungen in einem Schaltplan und Stromlaufplan darstellen.	Schaltpläne, Schaltungen
- die verschiedenen Schalter erklären und in Schaltplänen einzeichnen.	
- die Funktion von Relais erklären.	
13. Grundlagen der Hydraulik	
- die Grundlagen der Pumpentechnik erklären.	Pumpentechnik, Pumpenaufbau. Pumpenkennlinien, Anlagenkennlinie
- verschiedene Pumpentypen und ihre Anwendungen nennen und erklären.	
- die Teile einer Kolbenpumpe benennen.	
- einfache Wartungsarbeiten an einer Kolbenpumpe durchführen.	
- Pumpenkennlinien aus einem Diagramm herauslesen und erklären.	
14. Zeichennormen	
- Zeichennormen wie Beschriftung von technischen Zeichnungen, Maßstäbe, Darstellungsarten und Bemaßung verstehen und erklären.	Zeichennormen, Maßstäbe, Bemaßung
15. Skizzen und technische Zeichnungen	
- Teil- und Zusammenstellungszeichnungen anfertigen.	
- technische Skizzen und Diagramme lesen und anfertigen.	
- Verfahrensschaubilder sowie Verrohrungs- und Schaltpläne lesen.	

OBSTBAU

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
Schülerinnen bzw. Schüler können …	
1. Obstbau	
- einen Überblick über Bedeutung und Definition des Intensiv- und Extensivobstbaues geben.	Statistik, Marktberichte
- den Aufbau der Obstgewächse sowie die Entwicklung von der Blüte bis zur Frucht wiedergeben.	Organe des Baumes, Befruchtungsverhältnisse, Bestäubung, Fruchtentwicklung
- die wichtigsten heimischen Obstarten erkennen und ihre Eigenschaften und Ansprüchen darstellen.	Kernobst, Steinobst, Beerenobst, Schalenobst, Wildgehölze
- Pflanzmaterial beurteilen und die Pflanzung durchführen.	
- mögliche Vermehrungsmethoden im Obstbau benennen und näher erläutern.	vegetative und generative Vermehrungsmethoden
- Veredelungsmethoden nennen und anwenden.	Unterlagen, Edelreiser, Entstehung eines Baumes
- Baumschnitt und Pflegemaßnahmen fachgerecht durchführen.	Maschinen und Geräte
- Erziehungsformen im Streuobstbau und Intensivobstbau beschreiben.	Kronenformen, Pflanzsysteme
- die einzelnen Schritte bei der Planung und Errichtung einer Obstgartenneuanlage benennen und in Abhängigkeit der Gegebenheiten Maßnahmen durchführen.	Neuanlage eines Obstgartens, Grundstücksvorbereitung, Pflanzung, Pflege der Junganlage, Unterstützungsmaterialien im Obstbau
- wichtige Krankheiten und Schädlinge erkennen und gezielte integrierte Bekämpfungsmaßnahmen erklären.	Schadbilder Krankheiten, Schädlinge
- die Unterschiede zwischen konventionellem und biologischem Obstbau nennen, die Herausforderungen beschreiben und biologische Maßnahmen im Pflanzenschutz, Düngung und Bodenpflege erläutern.	Richtlinien des biologischen Obstbaues, Querverweis auf Pflanzenbau und Humanökologie
- die Fruchtreife beurteilen sowie Ernte- und Lagerungsverfahren beschreiben.	Fruchtqualität, Ernte- und Lagerungsverfahren, Lagerkrankheiten
2. Obstverarbeitung	
- die Rohware auf ihre Verarbeitungseignung beurteilen sowie die Herstellung, die gesetzlichen Rahmenbedingungen und Kennzeichnung von Obstverarbeitungsprodukten erläutern.	gesetzliche Grundlagen, Codexbestimmungen, Mikrobiologie, Verarbeitungsverfahren
- Obstverarbeitungsprodukte wie saftartige, weinartige, schnapsartige und sonstige herstellen.	Veredlungsverfahren, Pressen, Filtrieren, Gärung, Destillation, Lagerung

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
- Obstverarbeitungsprodukte sensorisch beurteilen und bewerten bzw. kundenorientiert präsentieren.	Verkostungsschemata

PRAKTISCHER UNTERRICHT LANDWIRTSCHAFT – 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 können
- Geräte und Hilfsmittel bedarfsgerecht benennen und einsetzen.	Pflanzen wie Gemüse, Kräuter und Saatgut erkennen, Keimprobe anlegen, Saatgutgewinnung, Pflanzenbedarfsrechnungen durchführen
- verschiedene Pflanzen aus dem Gartenbau nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten kultivieren, ernten und einlagern.	Anzucht durchführen, pikieren und Pflanzung durchführen können, Vermehrung mit Stecklingen, Teilung und Zwiebel durchführen, Knollen auslegen, laufende Pflegearbeiten bei verschiedenen Gemüsearten durchführen können, Erntearbeiten durchführen können
- biologischen Pflanzenschutz anwenden.	
- Trends unter ökologischen Aspekten auswählen und anwenden.	
2. Bodenkunde	
- unterschiedliche Bodenbestandteile beschreiben.	Boden umstechen, Tiefenlockerung durchführen, lockern, lüften, mulchen und unkrautfrei halten können
- einfache Bodenproben untersuchen und auswerten.	einfache Bodenuntersuchungen durchführen und interpretieren können
- die Bodenfruchtbarkeit und den Bodenaufbau bewerten.	
- Geräte zur Bodenbearbeitung benennen, pflegen und zur richtigen Verwendung auswählen.	Gartengeräte richtig handhaben, pflegen und aufbewahren können
- Düngemaßnahmen durchführen und begründen.	Düngung durchführen können, Kompost anlegen, Kompost pflegen und ausbringen können, Jauchen ansetzen und ausbringen, Wirtschaftsdünger, Gesteinsmehl und Kalk ausbringen
3. Regionale und anlassbezogene Floristik	
- einen Tisch oder Raum anlassbezogen floristisch gestalten.	einfache Planungsarbeiten durchführen, Kistchen und Schalen bepflanzen
- für Feste und Feiern im Jahreskreis florale Gestaltung und Dekoration saison- und anlassbezogen auswählen und anfertigen.	Grundtechniken der Binderei wie andrahten können, Tischgestecke, Gefäßfüllungen und Raumdekorationen herstellen
- Hilfsmaterialien der Floristik richtig anwenden.	Kränze und floristische Werkstücke zu verschiedenen Jahreszeiten herstellen können
- moderne florale Trends einsetzen.	

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
4. Zierpflanzen für Haus und Garten	
- den Aufbau und die Lebensvorgänge der Pflanze beschreiben.	
- Pflanzen für den Standort des Wohnumfeldes auswählen und pflegen.	Pflegearbeiten wie gießen, unkrautfrei halten, anbinden und stützen durchführen, Folien und Vlies verwenden, entgeizen und entspitzen, schneiden, eintopfen, umtopfen und einwintern können, häufige Schädlinge und Krankheiten erkennen, biologisch verträgliche Pflanzenschutzmaßnahmen treffen können, Maßnahmen zur Nützlingsförderung setzen
- Gartenbereiche unter Berücksichtigung der Ansprüche der Nutzerin bzw. des Nutzers themenbezogen gestalten.	Zimmerpflanzenpflege fachgerecht ausführen, Krankheiten an Zimmerpflanzen erkennen können, Zimmerpflanzen umtopfen, teilen und sonstige Vermehrungsarten anwenden, Gartengestaltung planen können
- Gartenelemente benennen und themenbezogen anwenden.	Gartenelemente kennen
- Gartentrends analysieren und sinngemäß umsetzen.	aktuelle Gartentrends kennenlernen, Grabpflege durchführen können
5. Obstbau, Beeren und Kräuter	
- Pflanzen aus dem Gartenbau nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten kultivieren.	Bäume erkennen, pflanzen, kultivieren, schneiden können, Erntearbeiten durchführen können
- Kräuter benennen, kultivieren, ernten und konservieren.	Kräuter erkennen, kultivieren und ernten
- Beerenobst benennen, pflegen und fachgerecht weiterverarbeiten.	Beerenobst erkennen, pflanzen, kultivieren, schneiden
6. Regionstypische landwirtschaftliche Grundkenntnisse	
- Feldfrüchte der Region bestimmen.	Futtermittel erkennen und Grundfutter bewerten können
- die Qualität der Lebensbedingungen in Bezug auf die Grundbedürfnisse der Nutztiere beurteilen.	Melkvorgang unter Berücksichtigung der Hygienebestimmungen fachgerecht durchführen können
- die einzelnen Nutztierarten nach Rasse, Nutzung, Verdauung und Fortpflanzung unterscheiden und zuordnen.	österreichische Rinder- und Schweinerassen benennen können, Nutzungsrichtung und Kennzeichen beschreiben können, sonstige Nutztierarten erkennen und benennen können

PRAKTISCHER UNTERRICHT LANDWIRTSCHAFT – KOCHEN UND KÜCHENFÜHRUNG

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
Schülerinnen bzw. Schüler können …	
1. Grundkenntnisse in Kochen und Küchenführung	
- die Eigenschaften der Lebensmittelinhaltstoffe bei ihrer küchentechnischen Anwendung berücksichtigen.	
- die Qualität der Lebensmittel sensorisch bewerten.	
- Zubereitungs- und Garmachungsmethoden beschreiben und Lebensmittel nähr- und wirkstoffschonend zubereiten.	entsprechende Garmachungsmethoden anwenden, Gemüse- und Kartoffelgerichte zubereiten, Gemüse waschen und putzen, nährstoffschonend zerkleinern und zubereiten
- anhand der betrieblichen, ökonomischen und personellen Ressourcen Arbeitsabläufe gestalten.	
2. Regionstypische Produktverarbeitung	
- bei der Erzeugung agrarischer Produkte regionale, ökologische und klimatische Bedingungen und Produktionsmöglichkeiten berücksichtigen.	regionale, typische bäuerliche Produkte herstellen, Schweine zerlegen, Zerlegen der Schlachtkörper, Erkennen der Fleischteile, geeignete Fleischteile pökeln und räuchern, Milch verarbeiten, Milch pasteurisieren, Frischkäse, Schnittkäse, Topfen und Joghurt, Molkeprodukte herstellen
- Produkte und Dienstleistungen für den ländlichen Raum unter Berücksichtigung von Ressourcen, gesetzlichen Vorgaben, Kundenwünschen und Markttrends anbieten.	bäuerliches Buffet herstellen und gestalten, einfaches Buffet gestalten
- grundlegende Techniken der Lebensmittelbearbeitung und -verarbeitung anwenden.	Lebensmittel verarbeiten und haltbar machen
- selbst hergestellte Produkte vorschriftsmäßig verpacken und kennzeichnen.	
3. Speisenzubereitung und Präsentation	
- Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen.	Lebensmittel nach regionalen und saisonalen Gesichtspunkten auswählen
- Speisen selbstständig zubereiten.	Vorspeisen zubereiten und ansprechend anrichten und garnieren, klare und gebundene Suppen, Cremesuppen und Fertigsuppen zubereiten können, Suppen verfeinern und aufwerten, Suppeneinlagen zubereiten, Fleisch- und Fischgerichte zubereiten,

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
- Vor- und Nachteile von Halbfertig- und Fertigprodukten frisch zubereiteten Produkten gegenüberstellen.	entsprechende Garmachungsmethoden anwenden, entsprechende Fleischteile von Rind, Schwein, Lamm, Kalb und Geflügel zurichten, portionieren, faschieren, würzen, anbraten, dünsten, braten, grillen, tranchieren, Fleischsaft binden, pikante und süße Strudelvariationen zubereiten, Strudelfüllungen herstellen, Teigwaren kochen, abseihen, abschrecken,
- Rezepturen lesen und praktisch umsetzen.	Getreidegerichte dünsten, kochen, aufquellen, süße Hauptspeisen zubereiten, unterschiedliche Teige zubereiten können, Abtrieb bereiten, Backformen vorbereiten, Strudelteig ziehen, Teige kneten, rollen, formen, dressieren, Dampferl vorbereiten, Jouregebäck zubereiten, backen
- Speisen fachgerecht anrichten und präsentieren.	Torten für verschiedene Anlässe zubereiten, aprikotieren, glasieren, geschlagene und rohe Cremen zubereiten, mit dem Spritzsack
- Speisepläne nach den Kriterien der vollwertigen Ernährung analysieren.	dressieren, Blattgelatine einweichen und auflösen können, Fruchtmark zubereiten, Desserts zubereiten, anrichten und garnieren
4. Eventküche	
- die wichtigsten Lebensmittelkennzeichen erklären.	Speisen der internationalen Küche zubereiten
- Speisen selbstständig zubereiten.	typische österreichische Gerichte zubereiten können
- die wichtigsten Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten.	für verschiedene Erkrankungen Gerichte zubereiten, regionale und saisonale Lebensmittel verwenden
- ernährungsbedingte Stoffwechselerkrankungen beschreiben und Rückschlüsse auf die Ernährung ziehen.	
- Lebensmittel nach Qualitätskriterien und Verwendungszweck auswählen.	Projekte planen, durchführen und kalkulieren
- kulinarische Trends und regionale Spezialitäten bei der Speisenzubereitung berücksichtigen.	
- Speise- und Menüpläne zielgruppenorientiert erstellen.	Menüpläne erstellen
- die Mengen- und Preiskalkulation für Speisen und Getränke durchführen.	Mengen berechnen und Preise kalkulieren, mittels EDV-unterstützten Programmen Menüs und Speisefolgen berechnen
- den Bedarf an Waren ermitteln und die optimale Warenauswahl treffen.	
- geeignete Lieferantinnen bzw. Lieferanten auswählen und Bestellungen durchführen.	Bestellungen durchführen
- Waren übernehmen, kontrollieren und gegebenenfalls Mängel reklamieren.	

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
- den Warenfluss anhand eines Warenwirtschaftssystems dokumentieren. - die Lagerhaltung entsprechend den gesetzlichen Vorschriften umsetzen. **5. Vorratswirtschaft** - Lebensmittel für die Verarbeitung vorbereiten.	Lebensmittel lagern, kontrollieren, vorbereiten, blanchieren, tiefgefrieren, Tiefkühlgeräte beschicken, sterilisieren, Kräuter trocknen, Sauerkraut herstellen, Obst einlegen, sterilisieren, trocknen, tiefgefrieren, Marmelade und Kompotte herstellen, Gemüse konservieren, Pestos, Tees und Salate herstellen, Essiggemüse herstellen

PRAKTISCHER UNTERRICHT LANDWIRTSCHAFT – BETRIEBS- UND HAUSHALTSMANAGEMENT

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
Schülerinnen bzw. Schüler können …	
1. Sicherheit am Arbeitsplatz	
- Tätigkeiten ergonomisch und kräftesparend ausführen.	ergonomische Grundsätze anwenden
- Maßnahmen für Sicherheit und Unfallschutz anwenden und Mitarbeiterinnen bzw. Mitarbeiter darin unterweisen.	Sicherheitskriterien überprüfen
2. Servieren und Gästebetreuung	
- einen Tisch decken.	Mise en Place, Tischdecken, Tischdekoration anfertigen, Menükarten gestalten
- Mise-en-Place-Arbeiten im Service anlassbezogen durchführen.	
- den Servierablauf situationsgerecht planen.	
- Speisen und Getränke anlassbezogen servieren.	Speisen- und Getränkeservice durchführen
- anlassbezogen eine geeignete Speisen- und Getränkeauswahl treffen.	
- Menükarten zielgruppenorientiert anfertigen.	
- Getränke fachgerecht zubereiten.	
3. Housekeeping	
- ihre persönliche Hygiene in Bezug auf ihre Gesundheit reflektieren.	
- Müll trennen und fachgerecht entsorgen.	Mülltrennung durchführen
- Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen.	
- Reinigungs- und Desinfektionspläne entsprechend den HACCP-Bestimmungen erstellen.	Reinigungs- und Desinfektionspläne für die jeweiligen Räumlichkeiten erstellen; (HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)
- Einrichtungsgenstände auf ihre Eignung im Haushalt beurteilen.	
- den Bedarf an Waren ermitteln und die optimale Warenauswahl treffen.	
- die Gefahrensymbole und Gefahrenbezeichnung und ihre Bedeutung erklären.	Gefahrensymbole erkennen
- die Reinigung und Pflege verschiedener Materialien in Funktions- und Wohnräumen organisieren und durchführen.	Unterhalts- und Grundreinigung in Wohn- und Funktionsbereichen materialgerecht, ökologisch und ökonomisch durchführen, Heimtextilien, Wäsche, Bekleidung und

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
	Schuhe materialgerecht, ökologisch und ökonomisch reinigen und pflegen
- die wichtigsten Arbeitsmittel und Geräte zur Reinigung und Pflege von Funktions- und Wohnräumen auf ihren Gebrauchswert und ihre Wartungsfreundlichkeit hin beurteilen.	Maschinen und Geräte anhand von Betriebsanleitungen bedienen
- Wartungsarbeiten durchführen und Reparaturen organisieren.	Inventar fachgerecht verwenden, reinigen, pflegen und aufbewahren
- die Auswahl von Reinigungs- und Pflegemitteln ressourcen- und umweltschonend treffen.	
- geeignete Lieferantinnen bzw. Lieferanten auswählen und Bestellungen durchführen.	
- ihr persönliches Umfeld nach eigenen Kenntnissen und Möglichkeiten gestalten.	
- ihre Gestaltungsideen einbringen.	
- Trends unter ökologischen Aspekten auswählen und anwenden.	
- technische Trends analysieren und dementsprechend einsetzen.	
4. Eventmanagement	
- bauliche und kulturelle Gegebenheiten vergleichen und persönliche Bedürfnisse und Anforderungen formulieren.	
- an der Organisation kultureller Veranstaltungen und Projekte mitwirken.	Arbeitspläne und Checklisten erstellen
- anlassbezogen eine geeignete Speisen- und Getränkeauswahl treffen.	
- Menükarten zielgruppenorientiert anfertigen.	zielgruppenorientierte Menükarten erstellen
- Bestellungen aufnehmen und weitergeben.	Bestellungen durchführen
- einen Tisch oder Raum anlassbezogen gestalten.	Tische themenbezogen eindecken
- Getränke fachgerecht zubereiten.	Getränke zubereiten
- die Grundlagen für den Barbetrieb beschreiben.	
- Aufgaben und Arbeiten eigenständig erledigen.	
5. Wäsche- und Textilpflege	
- textile Fasern und Flächen entsprechend ihren Trag- und Pflegeeigenschaften beurteilen und daraus entsprechende Verwendungsmöglichkeiten ableiten.	textile Fasern erkennen

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
- Textilien entsprechend ihrer Kennzeichnung ressourcenschonend reinigen und pflegen.	Textilien fachgerecht reinigen
- das Waschmittelsortiment für einen Haushalt zusammenstellen und die Auswahl begründen.	Waschmittel und deren Dosierung richtig auswählen
- Maschinen und Geräte zur Wäschepflege unter Berücksichtigung aller Gefahrenhinweise fachgerecht bedienen.	Maschinen und Geräte zur Wäschepflege anhand von Betriebsanleitungen bedienen
- Trends unter ökologischen Aspekten auswählen und anwenden.	
- technische Trends analysieren und dementsprechend einsetzen.	
6. Projektmanagement	
- die Haushaltsführung für eine bestimmte Zielgruppe definieren, planen und umsetzen.	Methodenvergleiche durchführen, Arbeitsaufwand und Kosten bei Arbeitstechniken vergleichen
- die Merkmale unterschiedlicher Organisationsformen von Haushalten definieren.	
- den Bedarf an Waren ermitteln und die optimale Warenauswahl treffen.	Warenbedarf ermitteln
- geeignete Lieferantinnen bzw. Lieferanten auswählen und Bestellungen durchführen.	Lieferantenauswahl begründen
- Waren übernehmen, kontrollieren und gegebenenfalls Mängel reklamieren.	Waren annehmen
- den Warenfluss anhand eines Warenwirtschaftssystems dokumentieren.	
- die Lagerhaltung entsprechend den gesetzlichen Vorschriften umsetzen.	fachgerechte Lagerung der Waren durchführen
- Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen kalkulieren und abrechnen.	zielgruppenorientierte Kalkulationen ermitteln
- hauswirtschaftliche Dienstleistungen organisieren, dokumentieren und ressourcenschonend durchführen.	
- Arbeitsaufgaben analysieren und strukturieren.	Arbeitsaufgaben planen, realisieren, evaluieren und dokumentieren, Qualitätsstandards berücksichtigen
- Arbeitspläne erstellen und umsetzen.	Kostenkalkulationen, Checklisten und Arbeitspläne erstellen, Projekte realisieren, evaluieren und dokumentieren
- eine verständliche Arbeitsunterweisung formulieren.	Unterweisungen durchführen
- Aufgaben und Arbeiten eigenständig erledigen.	

PRAKTISCHER UNTERRICHT – TEXTILDESIGN

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
Schülerinnen bzw. Schüler können …	
1. Vom Modell zum fertigen Werkstück	
- textile Fasern und Flächen entsprechend ihrer Trag- und Pflegeeigenschaften beurteilen und daraus entsprechende Verwendungsmöglichkeiten ableiten.	
- einfache Näharbeiten durchführen.	Nähmaschinen in Betrieb setzen, bedienen, reinigen und ölen Material-, Zeit- und Kostenberechnungen durchführen, Arbeitsabläufe planen und durchführen Schnitte für Werkstücke herstellen, Maßkontrolle, Körper- und Grundmaße erheben, Schnitte aus Modeheften abändern, Stoffe für Werkstücke zum Zuschnitt vorbereiten, Schnitte auflegen, anzeichnen, zuschneiden Schnittteile von Werkstücken markieren, radeln, schlupferln, einhalten, einreihig oder mehrreihig ziehen, heften Knopflöcher einteilen, mit der Maschine nähen, Knöpfe, Druckknöpfe, Haftel auswählen, einteilen, annähen Säume wie gesteppter Saum, Hohlsaum herstellen, einfache Naht, französische Naht und Übernaht durchführen Stoffkanten versäubern, Formbesatz, Schrägstreifenbesatz einfach oder doppelt, rollieren, Formbesatz und Schrägstreifen schneiden, stückeln Patentschlitz nähen, Knopfverschluss, Reißverschluss einseitig und beidseitig verdeckt, Verschluss mit Schlingerl, Haftel, Drücker herstellen, Tasche mit angeschnittenen oder angenähten Besatz und verstärktem Eingriff aufnähen
2. Kreatives und nachhaltiges Textildesign	
- einfache Näharbeiten durchführen.	Planung, Kalkulation, Durchführung und Evaluierung von Projektenähbehelfen, zweckentsprechend verwenden, aufbewahren und pflegen
- gebrauchte Stoffqualitäten erkennen, wertschätzen und für eine weitere Nutzung verwenden.	Ausbesserungsarbeiten an Wäsche und Bekleidung durchführen, Maschinstopfen, Fleck aufsetzen, Fleck aufendeln

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
	kennenlernen und anwenden verschiedenster traditioneller und aktueller textiler Techniken nach Schulschwerpunkten, Applikationen aufbringen

PRAKTISCHER UNTERRICHT – OBSTVERARBEITUNG

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
Schülerinnen bzw. Schüler können …	
- erklären, wie Produkte aus Obst, Gemüse und Pilzen hergestellt werden.	
1. Obst	
- die verschiedenen Verfahren der Obsternte erklären.	Obsternte
- die verschiedenen Obstarten zu Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtaufstrichen und Kompotten verarbeiten; inklusive Vorratshaltung.	Herstellen von Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtaufstrichen und Kompotten, Vorratshaltung
- saftartige Produkte wie Fruchtsäfte und Sirup herstellen und die Säfte fachgerecht abfüllen.	Pressen, Schönen, Filtrieren, Pasteurisieren, Abfüllen
- die zur Gärung bestimmten Obstarten pressen und für die alkoholische Gärung vorbereiten.	Gefahrenunterweisung im Gärkeller, Pressen mit Packpresse
- Most herstellen.	Entschleimen, Vorbereitung für die Gärung, Gärung, 1. Abstich, Filtration des Jungmostes, Schwefelung, Aufsäuern, Gerätereinigung
- einfache analytische Untersuchungen des Presssaftes durchführen.	Labor: Säure- und Zuckermessung mittels Refraktometer, Titration, freier Schwefel, Gesamtschwefel, weitere übliche Analysen
- mit den Obstverarbeitungsmaschinen fachgerecht umgehen.	
- Edelbrände herstellen.	Einmaischen, Maischebehandlung, Destillation, Rau- und Feinbrennen, Kolonnenbrennen, Vorlauf- und Nachlaufabtrennung, Trinkstärke einstellen, Filtration von Edelbränden, Vermarktung
2. Gemüse, Kräuter und Pilze	
- Gemüse, Kräuter und Pilze saisonentsprechend ernten und fachgerecht verarbeiten.	Chutneys, Kräuterwürze, Pesto, Kürbis und seine Produkte, Apfel und Apfelprodukte, Wildkräuter und Wildobst
- erklären, wie die Vorratshaltung von Gemüse, Kräutern und Pilzen gehandhabt wird.	Einfrieren, Trocknen, Dörren, Gefriertrocknen, Einkochen, Salzen, Einlegen, Säuern

PRAKTISCHER UNTERRICHT – FLEISCHVERARBEITUNG

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
Schülerinnen bzw. Schüler können …	
- erklären, wie Fleisch und Fleischprodukte hergestellt werden.	
1. Geflügel, mit besonderem Augenmerk auf Gänsen	
- das Verdauungssystem von Geflügel benennen und erklären.	Schlachtung von Gänsen, Aufbereitung und Zerteilung von Gänsen
- Gänse schlachten und zerteilen.	
2. Rinder	
- Fleischteile des Rindes erkennen und verstehen, wofür sie eingesetzt werden können.	Schlachtung, Klassifizierung, Grob- und Feinzerteilung, Teilstückkunde
- das Rind grob und fein zerlegen und die Teilstücke benennen.	
- die verschiedenen Fleischreifungsmethoden erklären.	Altwiener Fleischermethode – Reifung in Rindertalg und andere Reifungsmethoden
3. Schwein	
- Fleischteile des Schweines erkennen und verstehen, wofür sie eingesetzt werden können.	Schlachtung, Klassifizierung, Grob- und Feinzerteilung, Teilstückkunde
- das Schwein grob und fein zerlegen und die Teilstücke benennen.	
4. Schaf	
- Fleischteile des Schafes erkennen und verstehen, wofür sie eingesetzt werden können.	Schafschlachtung, Fleischteile des Schafes, Verwendungsmöglichkeiten
- das Schaf zerlegen und die Teilstücke benennen.	
5. Tierschutz, Transport	
- die Richtlinien von Tiertransporten erklären und den tiergerechten Umgang mit Schlachtvieh erkennen.	Richtlinien des Tiertransports, Ausbildung gemäß Tierschutz-Schlacht-VO
6. Brühwürste	
- verstehen, wie Grundbrät hergestellt wird.	Herstellung eines Grundbräts, Produktion von Brühwürsten – Würstel eindrücken und abdrehen
- Brühwürste herstellen.	
7. Kochwürste	
- verstehen, wie Kochwürste hergestellt werden.	Herstellung von Kochwürsten am Beispiel von Fleisch- und Leberaufstrich

PRAKTISCHER UNTERRICHT – MILCHTECHNOLOGIE UND MILCHHYGIENE

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
Schülerinnen bzw. Schüler können …	
- erklären, wie Milch und Milchprodukte fachgerecht hergestellt werden.	
1. Hygiene und Reinigung	
- erklären, wie fachgerechte Personalhygiene funktioniert.	Personalhygiene durchführen, Einsatz von Reinigungsmitteln, Reinigungsschritte bei der CIP-Reinigung (Cleaning in Place), Unfallverhütung bei der Reinigung, die Anlagen und Geräte fachgerecht anwenden, Gestaltung des Arbeitsplatzes
- Reinigungsmittel unterscheiden und fachgerecht CIP-Reinigungen durchführen.	
- die Anlagen und Geräte benennen und erklären.	
2. Joghurt, Sauermilch und Mikroorganismenkulturen (MO)	
- die angewendeten Mikroorganismenkulturen benennen und erklären.	Joghurt und Sauermilch herstellen, Einsatz von MO-Kulturen, Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte, Unfallverhütung und Arbeitssicherheit
- Joghurt und Sauerrahm herstellen.	
3. Weichkäse	
- erklären, wie Weichkäse hergestellt und verarbeitet wird.	Herstellung von Weichkäse (Camembert), Herstellung von Weichkäse in Öl, Sensorik von Weichkäse
4. Molke und Sauermilch	
- erklären, wie Molke und Sauermilch hergestellt und verarbeitet werden.	Molkeneiweißfällung, Molkegetränk (nach „Lattella“-Art) herstellen, Sauermilchprodukt – Apfelsauermilch herstellen
5. Frischkäse und Topfen	
- erklären, wie Frischkäse und Topfen hergestellt und verarbeitet werden.	Herstellung von Frischkäse bzw. Topfen und Hüttenkäse
- Frischkäse und Topfen verarbeiten.	Frischkäse verarbeiten → Käsebällchen, Herstellung von Frischkäserollen
6. Schnittkäse und Käsereifung	
- erklären, wie Schnittkäse hergestellt wird und wie die Käsereifung abläuft.	Herstellungsprozess von Schnittkäse, Sensorik von Schnittkäse
7. Pasteuranlagen, Zentrifugen, Butterung	
- erklären, wie zentrifugiert und pasteurisiert wird.	Aufbau und Inbetriebnahme von Wannenpasteuranlagen, Aufbau und Inbetriebnahme der Zentrifuge
- erklären, wie Butter und Rahm hergestellt werden.	Herstellung von Butter, Herstellung von Süß- und Sauerrahm

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
8. Speiseeis	
- erklären, wie Speiseeis hergestellt wird.	Herstellung von Milch- und Fruchteis, Aufbau und Funktion einer Eismaschine kennen lernen
9. Spezialkäse (Grillkäse, Mozzarella)	
- erklären, wie Spezialkäse wie Grillkäse und Mozzarella hergestellt und zubereitet werden.	Herstellung von Grillkäse und Mozzarella, Zubereitung von Grillkäse
10. Sensorik und Präsentation	
- erklären und benennen, wie die verschiedenen Käse- und Milchsorten geschmacklich unterschieden werden.	Geschmacksschulungen, Einteilungen nach Geschmacksrichtungen, sensorische Prüfverfahren anwenden, Schneide- und Präsentationstechniken, Gestaltung von Käseplatten, Käsedegustationen vorbereiten
11. Qualitätssicherung	
- erklären, wie die Produktqualität von Milch und Käse kontrolliert und gesichert wird.	Haltbarkeitsprüfungen, Erhitzungsnachweise, Probenentnahme, Anwendung und Durchführung von Abklatschtests, HACCP (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte, englisch hazard analysis and critical control points)
12. Produktionstechnologien und Anlagentechnik	
- erklären, wie die Anlagen, Maschinen und Geräte eingesetzt werden.	Verwendung der verschiedenen Anlagen und Geräte im Zuge der Herstellungsprozesse von Frischkäse, Schnittkäse, Weichkäse, Butter, Molke, Joghurt, Sauermilch, Einsatz von Hilfsstoffen in der Milchverarbeitung, Erstellen von Erzeugungsprotokollen, Erkennen von möglichen Fehlerquellen, Abfüllanlage für Joghurtbecher

PRAKTISCHER UNTERRICHT – ERNÄHRUNG

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
Schülerinnen bzw. Schüler können …	
1. Geräte und Maschinen	
- die Geräte und Maschinen in der Lehrküche benennen und erklären.	Kennenlernen der Lehrküche und deren Geräte und Maschinen, Hygieneschulung, Arbeitssicherheit, Gefahrenunterweisung, Bedienung des Geschirrspülers
- mit Maßen und Gewichten rechnen und umrechnen.	
2. Konservierungstechniken	
- verschiedene Konservierungstechniken benennen, erklären und durchführen.	Konservierung durch Zucker – Marmelade, Gelee, Chutney, Konfitüre, Fruchtaufstrich, Säfte, verschiedene Geliermittel und Gelierhilfen, Unterschiede im Zuckergehalt, a_w-Wert, Analysieren von Fehlerquellen Verpackung und Kennzeichnung (Fertigpackungsverordnung FPVO, Lebensmittelinformationsverordnung LMIV, Zusatzstoffverordnung ZuV) Konservierung durch Trocknen und Dörren, Einlegen in Essig/Öl, Fermentieren, diverse Salze, Suppenwürze, Pesto, Obstchips, Tomatenketchup, diverse Salate Mikrobiologie des Fermentierens, Verpackung und Kennzeichnung (Fertigpackungsverordnung FPVO, Lebensmittelinformationsverordnung LMIV)
3. Kohlenhydratreiche Lebensmittel	
- Brot und Gebäcke benennen, erklären und herstellen.	Herstellung verschiedener Brote und Weckerl, Mehlarten, Mehltypen – Aschegehalt, Getreidemühle, Teiglockerungsverfahren, verschiedene Versuche mit Sauerteig und Hefe, Herstellung und Pflege von Sauerteigen, Mikrobiologie von Sauerteigen
- Germteig erklären und herstellen.	Germgebäck – Striezel, Strudel, Krapfen, Germknödel, Teiglockerungsmittel Hefe – Mikrobiologie, Fette: Zersetzungspunkt – Rauchpunkt, Zusammensetzung und Aufbau der Fette, Eigenschaften beim Backen und Frittieren
- Mürbteige, Blätter- und Plunderteige erklären und herstellen.	Herstellung von Mürbteig, Herstellung von Blätterteig, Herstellung von Plunderteig – Verfahrensweisen
- Sandmassen und Backpulverteige herstellen.	süße und pikante Teige herstellen – Kuchen, Torten, Schöberl

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
- Kartoffelteige herstellen.	süße und pikante Speisen aus Kartoffelteigen (Nudeln, Tascherln, Zelten, Knödel), Eigenschaften der Kartoffelstärke
- Teigwaren benennen, erklären und herstellen.	Herstellung verschiedener Teigwaren mithilfe unterschiedlicher Verfahren (händisch, Nudelmaschine), Pressen, Walzen, gefüllte Teigwaren, Beschickung und Wartung der Nudelmaschine, Einsatz von verschiedenen Matrizen, Verarbeitung und Trocknung von Teigwaren – a_w-Wert
4. Vegetarische und vegane Gerichte	
- fleischlose Gerichte benennen, erklären und zubereiten.	Gerichte mit Obst, Gemüse und Pilzen
- Alternativen zu Ei, Milch und Fleisch benennen und erklären.	Weizeneiweiß, Linsen-, Erbsen-, Bohnen-, Sojaeiweiß, Eigenschaften und sensorische Beurteilung, Algen und Insekten – Inhaltsstoffe, Nährwert, Verarbeitungsmöglichkeiten
5. Kochen nach den Jahreszeiten	
- saison- und jahreszeitengemäße Gerichte benennen, erklären und herstellen.	Kochen eines festlichen Menüs (Weihnachten, Ostern, besondere Anlässe), Lebkuchen und Kekse, Kletzenbrot, Früchtebrot, Mitgebsel für z. B. Hofladen, Wintergemüse: Anbau, Arten, Eigenschaften, Zubereiten und Einlegen von Wintergemüse
6. Suppen und Suppeneinlagen	
- fleischhaltige und fleischlose Suppen benennen und erklären.	Knochensuppen, Fleischsuppen, Gemüsesuppen, klare Suppen, gebundene Suppen, Cremesuppen
- verschiedene Suppeneinlagen benennen und erklären.	Suppennudeln, Frittaten, Kräuterfrittaten, divrese Nockerl (Inhaltsstoffe und physikalische Eigenschaften), Tropfteig, Biskuitschöberl, Markknöderl
7. Süßwaren	
- Süßwaren aus Zucker benennen und erklären.	Herstellung von Fruchtgummi und Hartkaramellen (Zucker, Zuckerersatzstoffe, Süßungsmittel), verschiedene Gelier- und Verdickungsmittel, tierisch, vegetarisch, vegan
- Süßwaren aus Schokolade benennen und erklären.	Herstellung von Pralinen (gefüllt), Herstellung von Schokoladetafeln und -riegeln
- Süßwaren aus Getreide benennen und erklären.	Müsliriegel, Getreidesnacks (Inhaltsstoffe, Zucker, Zuckerarten, Zuckerersatzstoffe, Stabilisatoren, Verdickungsmittel)
8. Sensorik	
- verschiedene Lebensmittel sensorisch beurteilen.	Sinnesphysiologie, Grundgeschmacksarten, Probenmanagement, Probenauswahl, Probenneutralisierung, Anwendungsgebiete, Ziele, Schulung der Sinne

PRAKTISCHER UNTERRICHT – LANDTECHNIK

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
Schülerinnen bzw. Schüler können …	
1. Zeichennormen	
- Zeichennormen wie Beschriftung von technischen Zeichnungen, Maßstäbe, Darstellungsarten und Bemaßung verstehen und erklären.	
2. Skizzen und technische Zeichnungen	
- Teil- und Zusammenstellungszeichnungen anfertigen.	Plan eines Werkstücks (Schubriegel) anhand einer Vorlage anfertigen und norm- und fachgerecht beschriften
3. Werkstoffkunde, Treibstoffe und Schmierstoffe	
- Werkstoffe unterscheiden und anhand ihrer technischen Eigenschaften auswählen und bearbeiten.	Metalle, Nichtmetalle, Holz und Kunststoffe messen, verformen und bearbeiten, Schneiden, Messen, Feilen, Bohren, Gewinde schneiden
- einfache Werkstücke den funktionellen, sicherheitstechnischen und wirtschaftlichen Anforderungen entsprechend fertigen.	
- gleiche und verschiedene Werkstoffe fachgerecht verbinden.	Werkstoffe verbinden durch Schweißen - Zünden, Auftragen, Stumpfnaht, Kehlnaht einlagig, mehrlagig, V-Naht vorschleifen einlagig, mehrlagig, X-Naht einseitig, beidseitig, Fallnaht; Schutzgasschweißen: Grundbegriffe, Einstellungen, Schweißen im Dünnblechbereich, Edelstahlschweißen; Schmieden: einfache Schmiedearbeiten (Klampfen)
- Oberflächenbehandlungsmaßnahmen von Werkstoffen durchführen.	grundlegende metallbearbeitende Tätigkeiten beherrschen – Schruppen, Schlichten, Feilen, Oberflächen entrosten, Korrosionsschutz auftragen, Oberflächen veredeln
- Gefahren bei der Bearbeitung von Werkstoffen erkennen und vermeiden.	Sicherheit und Arbeitsschutz beachten, Geräte- und Maschinenschutz erkennen und beurteilen.
4. Traktoren und selbstfahrende Arbeitsmaschinen	
- die täglichen Kontroll- und Wartungsarbeiten vor Inbetriebnahme durchführen.	Kühlung kontrollieren, Luftfilter reinigen, Motorölstand überprüfen, Treibstoffanlage warten, Verkehrssicherheit kontrollieren, Lampen und Sicherungen austauschen, Schutzvorrichtungen in Ordnung halten
- die monatlichen Wartungsarbeiten laut Betriebsanleitung vornehmen.	Batterie laden, prüfen, anschließen, Keilriemenspannungen kontrollieren, Ölstände überprüfen, Reifenluftdruck anpassen, Reifendimension bestimmen, Schmierstellen versorgen, Undichtheiten beseitigen

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
- Inspektions- und Wartungsarbeiten rechtzeitig veranlassen bzw. durchführen.	Wartungspläne lesen, Betriebsstoffe auswählen, Bauartgeschwindigkeitskennzeichnung und Pickerl überprüfen
- Landmaschinen ressourcenschonend und verkehrssicher bedienen.	Lenkerberechtigung erwerben, StVO einhalten, Ladegutsicherung anwenden
- moderne Management- und Lenksysteme einstellen und bedienen.	Lenkhilfen, Lenkautomaten, Vorgewende-Managementsysteme kalibrieren, einstellen und bedienen
5. Transport und Fördertechnik	
- landwirtschaftliche Güter verkehrssicher transportieren und marktkonform liefern.	Anhänger reinigen, warten, die Verkehrssicherheit gewährleisten
- Frontlader anbauen und bedienen.	Frontlader warten, Hydraulikschläuche und Kupplungen ersetzen
6. Bodenbearbeitungsgeräte	
- Bodenbearbeitungsgeräte bodenspezifisch auswählen, einstellen und fachgerecht einsetzen.	Pflug, Grubber, Scheibenegge, Saatbettkombination, Tiefenlockerer, rotierende Bodenbearbeitungsgeräte in ihrer Wirkung kennen
- Vorteile moderner Bodenbearbeitungsverfahren erkennen.	reduzierende Bearbeitungsverfahren und Minimalbodenbearbeitung standortspezifisch nutzen
7. Außenwirtschaft	
- gebietsspezifische Maschinen in Betrieb nehmen, einstellen und bedienen.	Bedienungsanleitung lesen, Arbeitssicherheit überprüfen
- diese Maschinen warten und einfache Funktionsstörungen beheben.	Wartungspläne einhalten, Verschleiß beurteilen und Reparaturen durchführen
- Ausbringmengen ermitteln und überprüfen.	Abdrehprobe durchführen, Spurreiße einstellen, Fahrgassen anlegen, Streumengen und Streuweiten verstellen, umweltgerechtes Grenz- und Grabenstreuen einstellen, reinigen und konservieren, Auslitern, Filter reinigen, Ventile justieren, Verteilung prüfen, umweltgerechte Reinigung durchführen, sachgerecht warten, richtig einwintern
- durch gezielte Maschineneinstellung die Erntegutqualität steigern, Verluste vermindern und Ernteleistung sichern.	Qualitätsparameter des Erntegutes bestimmen, Verluste ermitteln
8. Innenwirtschaft	
- Betriebsanlagen warten, bedienen und reparieren.	Futterbereitungstechnik, Lüftung, Trocknung, Entmistung, Melk- und Fütterungstechnik
9. Grundlagen Maschinen in der Lebensmitteltechnologie	
- den Aufbau von Produktionsanlagen von Lebensmitteln erklären und Instandhaltungs- und Wartungsarbeiten durchführen.	Fließschemata von Produktionsabläufen erstellen, Maschinenteile erkennen und erklären

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
10. Automatisierungstechnik	
- hydraulische, pneumatische, elektrische und kombinierte Steuer- und Regelsysteme erklären.	Steuer- und Regelungselemente kennen lernen, Produktionsabläufe aufgrund von diversen Parametern steuern
11. Pneumatik und Elektropneumatik	
- die Struktur pneumatischer und elektropneumatischer Elemente erklären.	Einführung in die praktische Pneumatik
- Wegeventile erklären und symbolisch darstellen.	Programm Fluid-Sim kennenlernen und üben
- pneumatische Grundschaltungen grafisch darstellen.	Üben an den Pneumatik, Schalttafeln, Schaltungen erstellen
- EWZ und DWZ erklären und Anwendungsbeispiele vorbringen.	einfachwirkender Zylinder (EWZ), doppeltwirkender Zylinder (DWZ)
- die Elemente Grundschaltungen, Stromlaufplan, Schalter sowie Schaltpläne und Relais erklären.	
12. Grundlagen der Hydraulik	
- die Grundlagen der Pumpentechnik erklären sowie verschiedene Pumpentypen und ihre Anwendungen nennen und erklären.	
- die Teile einer Kolbenpumpe warten und einfache Wartungsarbeiten an einer Kolbenpumpe durchführen	Pumpen zerlegen, warten, zusammenbauen, Pumpen- und Anlagenkennlinien erklären
- technische Skizzen und Diagramme lesen und anfertigen.	
- Verfahrensschaubilder sowie Verrohrungs- und Schaltpläne lesen.	

PRAKTISCHER UNTERRICHT – LABORATORIUM

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
Schülerinnen bzw. Schüler können …	
1. Chemie – Laborsicherheit und Labortechnik	
- die wichtigsten Laborgeräte und Hilfsmittel benennen.	Verhalten im Labor – was wird benötigt, Gefahrenquellen und Sicherheitsmaßnahmen
- mit chemischen Stoffen verantwortungsvoll, sauber und rationell umgehen und gesundheitliche, ökologische und ökonomische Aspekte beachten.	Umgang mit Chemikalien, Gefahrensymbole und Gefahrenhinweise, Laborgeräte und Laborwerkstoffe, Sicherheitseinrichtungen und -vorschriften (P-, H-Sätze)
- Laborgeräte handhaben und warten sowie Fehlfunktionen erkennen.	Handhabung von Hilfsmitteln und Laborgeräten
- Analysen- und Trennmethoden durchführen.	analytisches Wägen, Volumenmessungen (richtiges Pipettieren mit verschiedenen Pipetten, Pipettierübungen, Pipettenkalibration, Wägen)
- Proben fachgerecht ziehen und aufbereiten.	Vorgangsweise, Materialien
2. Chemie – Theorie	
- den Aufbau des Periodensystems beschreiben.	Periodensystem – Aufbau, Elementsymbole, Eigenschaften der Elemente, Oxidationszahlen
- die Eigenschaften der Elemente aus dem Periodensystem ableiten.	
- die Formelsprache der Chemie anwenden.	chemische Bindung – Atom-, Ionen- und Metallbindung, Erstellen von chemischen Formeln
- aus dem Periodensystem die Oxidationszahlen ableiten und anwenden.	
- chemische Formeln für anorganische Verbindungen erstellen.	
- chemische Grundgesetze anwenden.	stöchiometrische Gesetze, Massenwirkungsgesetz, Reaktionsgleichungen, Atom- und Mol(ekül)masse, Mol, Konzentrationsberechnungen von Lösungen
- Atom- und Mol(ekül)masse definieren sowie das Mol definieren.	
- stöchiometrische Berechnungen durchführen und ihre praktische Anwendung ableiten.	
- Säure-Basen-Reaktionsgleichungen aufstellen und die Bildung von Salzen darstellen.	Reaktionstypen – Säure-Basen-Reaktionen, Fällung und Komplexbildung, pH-Wert, Puffer, Redoxreaktionen, Korrosion, Oxidationsreaktionen, Elektrolysen, galvanische Elemente
- den pH-Wert definieren, berechnen und in Beziehung zu chemischen, biochemischen und lebensmitteltechnologischen Reaktionen setzen.	pH-Indikatoren (natürliche, synthetische) Farbmessung, Anwendungsbeispiele und Experimente mit Säuren und Laugen

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
- mithilfe der Oxidationszahlen die einzelnen Reaktionstypen unterscheiden.	
- den Aufbau organischer Verbindungen erklären (IUPAC-Regeln).	Kohlenwasserstoffe (Alkane, Alkene, Alkine, Cycloalkane, aromatische Verbindungen, Isomerien, IUPAC-Regeln [International Union of Pure and Applied Chemistry]), organische Reaktionstypen, Kohlenwasserstoffderivate, Gefährdungspotenziale organischer Verbindungen
- Strukturformeln von Kohlenwasserstoffen und deren Derivaten darstellen sowie deren Eigenschaften ableiten.	
- grundlegende Reaktionstypen organischer Verbindungen erkennen und Reaktionstypen formulieren.	
- Kunststoffsynthesen erläutern und Anwendungsbereiche von Kunststoffen nennen.	Petrochemie – Kunststoffe (Synthesen, Eigenschaften und Anwendungsgebiete, Aspekte der Nachhaltigkeit)
3. Kohlenhydrate	
- die Chiralität und den räumlichen Bau von Kohlenhydratmolekülen erkennen.	Monosaccharide, Di- Oligo- und Polysaccharide, Reaktionen der Kohlenhydrate, Analyse von Mehlen, Lernfeld „Vom Korn zum Brot“, Zuckerstammbaum, Einsatz von Kohlenhydraten in der Lebensmittelindustrie, Zucker aus Zuckerrüben gewinnen
- den Aufbau von Kohlenhydraten entwickeln.	
- Nachweisreaktionen von Kohlenhydraten erkennen und anwenden.	
- die Inhaltsstoffe von Mehlen benennen, erklären, trennen und analysieren.	
- den Einsatz von Kohlenhydraten in der Lebensmitteltechnologie erklären.	Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel
4. Chemie – qualitative und quantitative physikalische und chemische Methoden	
- Ionennachweise durchführen und diese dokumentieren.	Anionen- und Kationennachweise, Herstellung von Lösungen, Verdünnen, Teststreifen und andere Schnellmethoden, Maßanalyse, Papier- und Dünnschichtchromatografie, pH-Meter und pH-Wertbestimmungen, Gravimetrie, Photometrie, Dichtebestimmungen, spektroskopische und andere optische Messmethoden, grundlegende Analytik der Lebens- und Futtermittel
- Lösungen bestimmter Konzentration herstellen und verdünnen.	
- verschiedene physikalische und chemische Methoden anwenden, die Prinzipien erklären und ihre Anwendungsbereiche zuordnen.	
5. Chemie – Dokumentation und Methodenbewertung	
- Arbeitsmethoden vorschriftsgemäß anwenden und die Ergebnisse protokollieren, dokumentieren und interpretieren.	Protokollerstellung, Methodendokumentation, Berechnungen, Interpretation der Ergebnisse, Rückschlüsse, stöchiometrisches Rechnen, Fehlerein- und -abschätzung
- stöchiometrische Berechnungen bei der Laborarbeit einsetzen und notwendige Berechnungen durchführen.	
- verschiedene physikalische und chemische Methoden anwenden, die Prinzipien erklären und ihre Anwendungsbereiche zuordnen.	

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
6. Mikrobiologie – Laborsicherheit und Labortechnik	
- die wichtigsten mikrobiologischen Laborgeräte und Hilfsmittel benennen.	Verhalten im Labor, Gefahrenquellen und Sicherheitsmaßnahmen, Umgang mit Mikroorganismen und Chemikalien, Entsorgung, Gefahrenhinweise, Sicherheitseinrichtungen und -vorschriften
- mit Mikroorganismen und chemischen Stoffen verantwortungsvoll umgehen und gesundheitliche Aspekte beachten.	
- Laborgeräte handhaben, warten und Fehlfunktionen erkennen.	
- den anfallenden Abfall sachgerecht entsorgen.	
7. Mikrobiologie – Grundlagen des mikrobiologischen Arbeitens	
- elementare mikrobiologische Arbeitsmethoden (v.a. aseptisches Arbeiten) selbstständig durchführen.	aseptisches und steriles Arbeiten, Probenahme und Probenvorbereitung – ausgewählte Proben fachgerecht für die mikrobiologischen Untersuchungen aufbereiten
- Nährmedien herstellen und anwenden.	Herstellung von Nährmedien
- ausgewählte Kultivierungsmethoden und Keimzahlbestimmungsverfahren durchführen.	Methoden zur Kultivierung von Mikroorganismen, Grundlagen der Keimzahlbestimmungsverfahren
- verschiedene Verdünnungsreihen anlegen.	Verdünnungsreihen herstellen, Verdünnungslösungen und Verdünnungsreihen auswählen und anwenden
8. Mikrobiologie – mikrobiologische Untersuchungen sowie Personal- und Betriebshygiene	
- verschiedene Lebensmittel und Getränke auf ausgewählte mikrobiologische Parameter untersuchen.	Methoden auf die Untersuchung der verschiedenen Lebensmittel und Getränke anwenden
- mikrobiologische Untersuchungsmethoden erfassen und auswählen.	Abklatsch- und Abstrichverfahren, Bestimmung der Luftkeimzahl, Schnellnachweise
- Schnelltests und Vor-Ort-Untersuchungen erklären, anwenden und interpretieren	
- Hygienekontrollen für Personal und Anlagen sowie Gerätschaften durchführen.	Kontrolle von Personal, Anlagen und Gerätschaften
- Arbeitsmethoden vorschriftsgemäß anwenden.	
- Ergebnisse und Nachweise entsprechend den gesetzlichen Normen und Vorgaben interpretieren.	
9. Lebensmitteltechnologie	
- die Bedeutung der Fermentationstechnologie in der Lebensmittelherstellung einschätzen und erklären.	Steuerung und Regelung einer Hefefermentation inklusive Alkohol- und

Kapitel, Kompetenz	Fertigkeiten
	Restzuckerbestimmung, berufsfeldrelevante Versuche und Produktentwicklungen
- Rezepturen berechnen, umrechnen und Produkte daraus fachgerecht herstellen.	Rezepturen verschiedener süßer und pikanter Produkte herstellen, bestimmte Parameter des fertigen Produkts analysieren
- Produkte entwickeln.	Produktentwicklung, Sensorik, Analyse bestimmter Parameter

Dieses Schriftstück wurde amtssigniert.
Hinweise finden Sie unter:

www.noe.gv.at/amtssignatur