

Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft

Lehrplan

- ☑ Stundentafel
- ☑ Bildungs- und Lehraufgaben der einzelnen
Unterrichtsgegenstände
- ☑ Aufteilung des Lehrstoffes auf die einzelnen Schulstufen
- ☑ Didaktische Grundsätze

FA 6C – Land- und forstwirtschaftliches Berufs- und Fachschulwesen
Krottendorferstraße 112, 8052 Graz

Leiter der Fachabteilung: LSI Hofrat DI Othmar Tauschmann
Für den Inhalt verantwortlich: FI Ing. Sieglinde Rothschedl

1. Oktober 2004

A. Fachbereich Ländliche Hauswirtschaft

a) Zweijährige Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft

	Wochenstunden		Gesamtstd.	Wochenstunden		Gesamtstd.	Gesamtstd.
	1. Sem.	2. Sem.	1. Jg.	3. Sem.	4. Sem.	2. Jg.	1. u. 2. Jg.
1. Pflichtgegenstände							
Religion	2	2	80	2	2	80	160
Deutsch und Kommunikation	2	2	80	2	2	80	160
Kommunikation und Präsentation – Praktikum	-	-	-	1	1	40	40
Englisch	1-2	1-2	60	1-2	1-2	40-80	100-140
Mathematik und Wirtschaftliches Rechnen	2	2	80	1	1	40	120
Informatik	2	2	80	3	3	120	200
Persönlichkeitsbildung und Berufsorientierung	1-2	1-2	60	1	1	40	100
Politische Bildung - Wirtschaft – Recht	1	1	40	1	1	40	80
Musische Bildung	1	1	40	1	1	40	80
Leibesübungen	2	2	80	2	2	80	160
Haushaltsmanagement	1	1	40	1	1	40	80
Ernährung und Gesundheit	2	2	80	1-2	1-2	40-80	120-160
Ökologie, Gartenbau und Landwirtschaft	1	1	40	1-2	1-2	40-80	80-120
Betriebswirtschaft und Marketing	-	-	-	1-2	1-2	40-80	40-80
Betriebswirtschaftliches Praktikum und Rechnungswesen	-	-	-	1	1	40	40
Praktischer Unterricht:	18	18	720	15	15	600	1320
Ernährung und Küchenführung			144-198			105-150	
Betriebs-, Haushaltsorganisation und Touristik			144-198			90-135	
Kreatives Gestalten und Textilverarbeitung			72-198			75-135	
Verarbeitung, Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte und Gartenbau			72-198			90-135	
Gesundheit und Soziales			72-108			90-135	
WoSt. bzw. GSt.	37	37	1480	37	37	1480	2960
2. Freigegegenstände							
Lebende Fremdsprache	1	1	40	2	2	80	120
Ökologie	-	-	-	1	1	40	40
Obstbau / Gartenbau	-	-	-	1	1	40	40
Grundlagen und Methoden der Sozialarbeit	-	-	-	1	1	40	40
Instrumentalmusik und Schulspiel	1	1	40	1	1	40	80
3. Förderunterricht	20 Stunden je Ausbildungsjahr						

Organisation: Innerhalb des Praktischen Unterrichtes kann jeder Schüler im 2. Semester des 2. Jahrganges einen individuellen Alternativ-Pflichtpraxisteil im Ausmaß von 180 Stunden besuchen. (Praktika für Ernährung und Tourismus, Praktika für Gesundheit und Soziales, Praktika für Ökologie und Floristik, Praktika für Büro und Handel).

Für das Praktikum „Kommunikation und Präsentation“ und das „Betriebswirtschaftliche Praktikum“ gilt die Teilungszahl 15.

A. Fachbereich Ländliche Hauswirtschaft

b) Weiterführende einjährige Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft

	Wochenstunden (WoSt)		Gesamtst. (GSt)	LVG
	1.Sem.	2.Sem.		
1. Pflichtgegenstände				
Religion	2	2	80	2
Informatik	1	1	40	1
Persönlichkeitsbildung und Erziehungslehre	1	1	40	2
Politische Bildung - Wirtschaft - Recht	1	2	60	2
Musische Bildung	1	1	40	5
Leibesübungen	1	1	40	3
Haushaltsmanagement	2	2	80	1
Ernährung und Gesundheit	2	2	80	1
Textil- und Bekleidungskunde	1	1	40	1
Ökologie, Gartenbau und Landwirtschaft	3	3	120	1
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen	2	2	80	1
Praktischer Unterricht:	20	20	800	
Ernährung und Küchenführung				6
Betriebs-, Haushaltsorganisation und Touristik				6
Kreatives Gestalten und Textilverarbeitung				6
Verarbeitung, Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte u. Gartenbau				6
WoSt bzw. GSt	37	38	1500	
2. Freigegegenstände				
Lebende Fremdsprache	1	1	40	1
Grundlagen und Methoden der Sozialarbeit	1	1	40	5
Obstbau	1	1	40	1
Instrumentalmusik und Schulspiel	1	1	40	5

A. Fachbereich Ländliche Hauswirtschaft

c) Dreijährige Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft

	Grundausbildung (GA)						Betriebsleiterausbildung			LVG	
	Wochenstd.		Gesamtstd.	Wochenstd.		Gesamtstd.	Wochenstd.		Gesamtstd.		Gesamtstd.
	1. Sm.	2. Sm.	1. Jg.	3. Sm.	4. Sm.	2. Jg.	5. Sm.	6. Sm.	BLL		GA u. BLL
1. Pflichtgegenstände											
Religion	2	2	80	2	2	80	2	2	60	220	2
Deutsch und Kommunikation	2	2	80	2	2	80	2	2	60	220	1
Kommunikation und Präsentation (Praktikum)	-	-	-	1	1	40	1	1	30	70	2
Englisch	1-2	1-2	60	1-2	1-2	40-80	2	2	60	160-200	1
Mathematik und Wirtschaftliches Rechnen	2	2	80	1	1	40	1	1	30	150	1
Informatik	2	2	80	3	3	120	2	2	60	260	1
Persönlichkeitsbildung und Berufsorientierung	1-2	1-2	60	1	1	40	1	1	30	130	2
Politische Bildung-Wirtschaft-Recht	1	1	40	1	1	40	2	2	60	140	2
Musische Bildung	1	1	40	1	1	40	1	1	30	110	5
Leibesübungen	2	2	80	2	2	80	2	2	60	220	3
Haushaltsmanagement	1	1	40	1	1	40	1	1	30	110	1
*Ernährung und Gesundheit	2	2	80	1-2	1-2	40-80	2	2	60	180-220	1
*Ökologie, Gartenbau und Landwirtschaft	1	1	40	1-2	1-2	40-80	1	1	30	110-150	1
*Betriebswirtschaft und Marketing	-	-	-	1-2	1-2	40-80	1-2	1-2	30-60	70-140	1
Betriebswirtschaftliches Praktikum und Rechnungswesen	-	-	-	1	1	40	2	2	60	100	1
*Betriebsorganisation und Touristik	-	-	-	-	-	-	0-3	0-3	0-90	0-90	1
*Ländliche Entwicklung	-	-	-	-	-	-	0-2	0-2	0-60	0-60	2
*Freizeitpädagogik und Animation	-	-	-	-	-	-	0-2	0-2	0-60	0-60	2
*Gesundheits- und Krankenpflege	-	-	-	-	-	-	0-2	0-2	0-60	0-60	1
Einführung in die Psychologie	-	-	-	-	-	-	1	1	30	30	2
Praktischer Unterricht:	18	18	720	15	15	600	8	8	240	1560	
*Ernährung und Küchenführung			144-198			105-150			0-240		6
*Betriebs-, Haushaltsorganisation und Touristik			144-198			90-135			0-240		6
*Kreatives Gestalten und Textilverarbeitung			72-198			75-135			0-240		6
*Verarbeitung, Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte und Gartenbau			72-198			90-135			0-240		6
*Gesundheit und Soziales			72-108			90-135			0-240		6
*Gesundheitstourismus und Organisation			-			-			0-240		6
WoSt. bzw. GSt.	37	37	1480	37	37	1480	37	37	1110	4070	
2. Freigegegenstände											
Lebende Fremdsprache	1	1	40	2	2	80	2	2	60	180	1
Ökologie	-	-	-	1	1	40	1	1	30	70	1
Obstbau / Gartenbau	-	-	-	1	1	40	1	1	30	70	1
Grundlagen und Methoden der Sozialarbeit	-	-	-	1	1	40	-	-	-	40	5
Instrumentalmusik und Schulspiel	1	1	40	1	1	40	1	1	30	110	5
3. Förderunterricht	20 Stunden je Ausbildungsjahr										

* Wahlfächer für Schwerpunktbildung

Studentafel

Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Großlobming – St. Martin

Schwerpunkt: Gesundheit und Soziales

	Wochenstd.		Gesamt- std.	Wochenstd.		Gesamt- std.	Wochenstd.		Gesamt- std.	Gesamt- std.
	1. Sm.	2. Sm.	1. Jg.	3. Sm.	4. Sm.	2. Jg.	5. Sm.	6. Sm.	3. Jg.	1.,2. u.3. Jg.
1. Pflichtgegenstände										
Religion	2	2	80	2	2	80	2	2	60	220
Deutsch und Kommunikation	2	2	80	2	2	80	2	2	60	220
Kommunikation und Präsentation (Praktikum)	-	-	-	1	1	40	1	1	30	70
Englisch	1-2	1-2	60	1-2	1-2	40-80	2	2	60	160-200
Mathematik und Wirtschaftliches Rechnen	2	2	80	1	1	40	1	1	30	150
Informatik	2	2	80	3	3	120	2	2	60	260
Persönlichkeitsbildung und Berufsorientierung	1-2	1-2	60	1	1	40	1	1	30	130
Politische Bildung - Wirtschaft - Recht	1	1	40	1	1	40	2	2	60	140
Musische Bildung	1	1	40	1	1	40	1	1	30	110
Leibesübungen	2	2	80	2	2	80	2	2	60	220
Haushaltsmanagement	1	1	40	1	1	40	1	1	30	110
*Ernährung und Gesundheit	2	2	80	1-2	1-2	40-80	2	2	60	180-220
*Ökologie, Gartenbau u. Landwirtschaft	1	1	40	1-2	1-2	40-80	1	1	30	110-150
*Betriebswirtschaft und Marketing	-	-	-	1-2	1-2	40-80	2	2	60	100-140
Betriebswirtschaftliches Praktikum und Rechnungswesen	-	-	-	1	1	40	2	2	60	100
Ländliche Entwicklung	-	-	-	-	-	-	1	1	30	30
Freizeitpädagogik und Animation	-	-	-	-	-	-	1	1	30	30
Gesundheits- und Krankenpflege	-	-	-	-	-	-	2	2	60	60
Einführung in die Psychologie	-	-	-	-	-	-	1	1	30	30
Praktischer Unterricht:	18	18	720	15	15	600	8	8	240	1560
*Ernährung und Küchenführung			144-198			105-150			0-240	
*Betriebs-, Haushaltsorganisation und Touristik			144-198			90-135			0-240	
*Kreatives Gestalten und Textilverarbeitung			72-198			75-135			0-240	
*Verarbeitung, Vermarktung landwirt- schaftlicher Produkte und Gartenbau			72-198			90-135			0-240	
*Gesundheit und Soziales			72-108			90-135			0-240	
*Gesundheitstourismus und Organisation			-			-			0-240	
WoSt. bzw. GSt.	37	37	1480	37	37	1480	37	37	1110	4070
2. Freigegegenstände										
Lebende Fremdsprache	1	1	40	2	2	80	2	2	60	180
Ökologie	-	-	-	1	1	40	1	1	30	70
Obstbau / Gartenbau	-	-	-	1	1	40	1	1	30	70
Grundlagen u. Methoden d. Sozialarbeit	-	-	-	1	1	40	-	-	-	40
Instrumentalmusik und Schulspiel	1	1	40	1	1	40	1	1	30	110
3. Förderunterricht	20 Stunden je Ausbildungsjahr									

* Wahlfächer für die Schwerpunktbildung

Studentafel

Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Schloß Stein – St. Martin

Schwerpunkt: Gesundheitstourismus und Sozialdienste

	Wochenstd.		Gesamt-std.	Wochenstd.		Gesamt-std.	Wochenstd.		Gesamt-std.	Gesamt-std.
	1. Sm.	2. Sm.	1. Jg.	3. Sm.	4. Sm.	2. Jg.	5. Sm.	6. Sm.	3. Jg.	1.,2. u.3. Jg.
1. Pflichtgegenstände										
Religion	2	2	80	2	2	80	2	2	60	220
Deutsch und Kommunikation	2	2	80	2	2	80	2	2	60	220
Kommunikation und Präsentation (Praktikum)	-	-	-	1	1	40	1	1	30	70
Englisch	1-2	1-2	60	1-2	1-2	40-80	2	2	60	160-200
Mathematik u. Wirtschaftliches Rechnen	2	2	80	1	1	40	1	1	30	150
Informatik	2	2	80	3	3	120	2	2	60	260
Persönlichkeitsbildung und Berufsorientierung	1-2	1-2	60	1	1	40	1	1	30	130
Politische Bildung - Wirtschaft - Recht	1	1	40	1	1	40	2	2	60	140
Musische Bildung	1	1	40	1	1	40	1	1	30	110
Leibesübungen	2	2	80	2	2	80	2	2	60	220
Haushaltsmanagement	1	1	40	1	1	40	1	1	30	110
*Ernährung und Gesundheit	2	2	80	1-2	1-2	40-80	2	2	60	180-220
*Ökologie, Gartenbau u. Landwirtschaft	1	1	40	1-2	1-2	40-80	1	1	30	110-150
*Betriebswirtschaft und Marketing	-	-	-	1-2	1-2	40-80	1	1	30	70-110
Betriebswirtschaftliches Praktikum und Rechnungswesen	-	-	-	1	1	40	2	2	60	100
Betriebsorganisation und Touristik	-	-	-	-	-	-	1	1	30	30
Ländliche Entwicklung	-	-	-	-	-	-	1	1	30	30
Freizeitpädagogik und Animation	-	-	-	-	-	-	1	1	30	30
Gesundheits- und Krankenpflege	-	-	-	-	-	-	2	2	60	60
Einführung in die Psychologie	-	-	-	-	-	-	1	1	30	30
Praktischer Unterricht:	18	18	720	15	15	600	8	8	240	1560
*Ernährung und Küchenführung			144-198			105-150			0-240	
*Betriebs-, Haushaltsorganisation und Touristik			144-198			90-135			0-240	
*Kreatives Gestalten und Textilverarbeitung			72-198			75-135			0-240	
*Verarbeitung, Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte und Gartenbau			72-198			90-135			0-240	
*Gesundheit und Soziales			72-108			90-135			0-240	
*Gesundheitstourismus und Organisation			-			-			0-240	
WoSt. bzw. GSt.	37	37	1480	37	37	1480	37	37	1110	4070
2. Freigegegenstände										
Lebende Fremdsprache	1	1	40	2	2	80	2	2	60	180
Ökologie	-	-	-	1	1	40	1	1	30	70
Obstbau / Gartenbau	-	-	-	1	1	40	1	1	30	70
Grundlagen u. Methoden d. Sozialarbeit	-	-	-	1	1	40	-	-	-	40
Instrumentalmusik und Schulspiel	1	1	40	1	1	40	1	1	30	110
3. Förderunterricht										
20 Stunden je Ausbildungsjahr										

* Wahlfächer für Schwerpunktbildung

Deutsch und Kommunikation

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- mündliche und schriftliche Kommunikationssituationen im persönlichen und beruflichen Bereich bewältigen können
- in der Lage sein, aus Gehörtem, Gesehenem und Gelesenem das Wesentliche festzuhalten und dazu sachlich Stellung nehmen können
- zu sprachlicher Kreativität und sicherem Auftreten gelangen
- sich mit der Meinung anderer auseinandersetzen und dabei den eigenen Standpunkt klar und sachlich vertreten können
- das Lesen als Grundlage der Weiterbildung und als sinnvolle Freizeitgestaltung erkennen
- an den Werken der Literatur, der bildenden und darstellenden Kunst Interesse finden
- Informationen aus Nachschlagewerken (Bücher, Video, Internet, CD-Rom) erschließen können
- zu aktivem, bewusstem und kritischem Umgang mit Medien befähigt werden

Lehrstoff:

1. Jahrgang

Mündliche Kommunikation:

Grundlagen der Kommunikation (Kommunikationstheorie, Sprache – Sprechtechnik, Kommunikationstechnik),
Darstellung von Sachverhalten (Erlebtem, Gehörtem, Gesehenem, Gelesenem, Gefühltem),
Lesen und Vortragen von Texten,
Grundlagen der Gesprächsführung (Vorstellungsgespräch, Telefonat),
Referat und Buchpräsentation.

Schriftliche Kommunikation:

Schriftverkehr (Lebenslauf, Bewerbungsschreiben, Brief),
Beschreiben und erzählen (Bericht, Erzählung, Inhaltsangabe, Kurzfassung),
Verfassen von Referaten,
Handhaben von Gebrauchsanweisungen (Anleitungen, Beschreibungen),
Kreatives schreiben.

Normative Sprachrichtigkeit:

Anwendung der Rechtschreibregel,
Festigen der grammatischen Grundstrukturen (Wortarten, Satzglieder, Sätze),
Richtiger Gebrauch von Fremdwörtern und Abkürzungen.

Literatur:

Überblick über die Literaturepochen und Literaturgattungen,
Zugang zu altersgerechter Jugendliteratur,
Benutzen von Bibliotheken,
Verwendung von Nachschlagewerken.

Medien:

Einführung in Medien.

2. Jahrgang

Mündliche Kommunikation:

Telefongespräch, Statement, Sachvortrag, Überzeugungsrede, Verkaufsgespräch, Argumentations- und Diskussionsbeiträge vorbereiten,
Sprachkultur pflegen und fördern.

Schriftliche Kommunikation:

Schriftverkehr (Geschäftsbrief, Leserbrief, Annonce),
Freies Mitschreiben,
Protokoll, Bericht, Exzerpt, Zusammenfassungen,
Kreatives schreiben.

Literatur und Kunst:

Sinnerfassendes Lesen und Interpretieren,
Besprechen einiger Beispiele aus verschiedenen Literaturgattungen unter Betonung der Gegenwartsliteratur,
Überblick über die Stilepochen der Kunst unter besonderer Berücksichtigung der Gegenwart.

Medien:

Gestalten von und mit Medien.

3. Jahrgang

Mündliche Kommunikation:

Gesprächs- und Sozialverhalten bewusst machen,
Interview und Fragebögen für diverse Befragungen erarbeiten,
Leitung von Gesprächsrunden,
Verkaufsgespräch und Reklamationsgespräch,
Schulung und Festigung der Ausdrucksfähigkeit und Hebung der Redegewandtheit,
Vorlesen und Vortragen von Texten für verschiedene Zielgruppen,
Aufbau beruflicher Beziehungen,
Praxisreflexion.

Schriftliche Kommunikation:

Schriftverkehr (Bestellung und Stornierung, Mahnschreiben, Lieferschein – Gegensein, Rechnung),
Dokumente und Urkunden (Arten, Beschaffung, Beglaubigung, Aufbewahrung, Verlust)
Vollmachten und Antragsformulare,
Gästekorrespondenz,
Gestalten von Werbematerial (Prospekt, Folder),
Bearbeiten einer Kunden/Klientenkartei,
Umgang mit Aktenvermerken,
Verfassen von Exzerpten.

Literatur:

Lesen und Interpretieren von Fachliteratur, Verordnungen und Gesetzen.

Medien:

Kritische Betrachtung und Analyse von Medien,
Herstellen von Medien.

Kommunikation und Präsentation - Praktikum

Lehrstoff:

2. Jahrgang

Grundlagen und Einsatzmöglichkeiten herkömmlicher und moderner Kommunikationsmittel, Übungen zum Abbau und zur Überwindung von Kommunikationsbarrieren (Rollenspiel, darstellendes Spiel, nonverbale Kommunikation),
Telefontraining,
Statement, Sachvortrag, Überzeugungsrede, Verkaufsgespräch, Argumentation, Diskussion – trainieren,
Warenpräsentation

Informationsbeschaffung und –verarbeitung

Informationsquellen und deren Nutzung,
Aufbereitung von Informationen.

Präsentation

Äußere Erscheinung und Auftreten, Körpersprache,
Audiovisuelle Hilfsmittel, Multimedia-Techniken.

3. Jahrgang

Rede- und Diskussionstraining,
Gesprächsrunden leiten,
Interviews und Befragungen durchführen,
Veranstaltungen moderieren,
Waren- und Betriebspräsentationen trainieren,
Verkaufs- und Reklamationsgespräche üben,
Gesprächs- und Sozialverhalten beobachten und analysieren.

Gespräche mit Kunden, Vorgesetzten und Kollegen:

Höflichkeitsnormen, Kontaktaufnahme,
Mitteilungs- und Fragetechniken,
Bedarfsermittlung, Auftragsannahme.

Didaktische Grundsätze

Auf ansprechende, mündliche und korrekte, schriftliche Kommunikation in allen Übungen und auch in den anderen Unterrichtsgegenständen ist zu achten. Aufgabenstellungen, die sich an den Interessen der Schüler sowie den aktuellen Anlässen orientieren, fördern die Lebensnähe des Unterrichtes. Rhetorikübungen sollen situationsgerecht trainiert werden. Wertvolles aus den Medien soll in den Unterricht einbezogen werden.

Der Unterricht soll schülerzentriert gestaltet werden. Der Lehrstoff soll möglichst fächerübergreifend vermittelt werden, sodass ein Zusammenhang einzelner Inhalte für den späteren Berufseinstieg leichter erfassbar ist.

Der besondere Wert des Buches und der Fachzeitschrift als Informations- und Bildungsquelle ist hervorzuheben.

Möglichkeiten der Informationstechnologie sollen genutzt werden.

Der gezielte Einsatz audiovisueller Medien ermöglicht Übungen mit Selbst- und Fremd-Feedback. Der Unterricht ist durch den Besuch von kulturellen Veranstaltungen und durch die Pflege des Schulspiels anschaulich zu gestalten.

Ausgehend von den Kulturdenkmälern der Heimat soll das Verständnis für das Kunstschaffen von Vergangenheit und Gegenwart geweckt werden.

Der Unterricht soll sich nach Möglichkeit an den Besonderheiten des ländlichen Lebens und des zukünftigen Berufes orientieren.

Englisch

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- Situationen des Alltags in der Fremdsprache bewältigen können
- eine aufgeschlossene Haltung gegenüber anderen Sprachgemeinschaften, deren Lebensweise und Kultur einnehmen und offen sein für Kontakte in der Fremdsprache
- Gehörtes und Gelesenes verstehen und sich in einfacher Form mündlich und schriftlich angemessen ausdrücken können
- Standardsituationen der beruflichen Praxis mündlich und schriftlich abwickeln können
- Fachausdrücke aus den Schwerpunktberufsfeldern beherrschen
- erworbene Fähigkeiten und Fertigkeiten in neuen Situationen kreativ anwenden und für selbstständiges Weiterlernen nutzen können

Lehrstoff:

1. Jahrgang

Alltag und Aktuelles:

Angaben zur eigenen Person, zur Familie, zu Freunden,

Situationen des Alltags,

In der Land- und Hauswirtschaft,

Nationales und internationales Zeitgeschehen,

Tourist im Ausland (Bahnhof, Flughafen, Restaurant, Hotel, Kaufhaus, Krankenhaus, Arzt, Transportmittel, telefonieren, E-Mail, Zahlungsformen).

Wortschatz und Sprachstruktur:

Festigung und Vertiefung der für die Ausdrucksfähigkeit zu den jeweiligen Kommunikationsthemen erforderlichen Grammatik, des entsprechenden Wortschatzes und der erforderlichen Sprachstrukturen. (Zusammenfassung und Wiederholung der Grundgrammatik)

2. Jahrgang

Wirtschaft und Berufswelt:

Einblick in wesentliche Aspekte des kulturellen Lebens anderer Länder,

Beruf und Ausbildung,

Berufsspezifischer Schriftverkehr und Stellenbewerbung,

In der Land- und Forstwirtschaft.

Berufsfelder:

Wortschatz und Sprachübungen für Berufe im Bereich:

(nach schulischen Schwerpunkten auswählen)

Ernährung und Tourismus:

Grundbegriffe der Ernährung; Arbeitsverfahren; Rezepturen; Waren und Produkte;

Werkzeuge, Maschinen und Geräte;

Gästabbetreuung - Empfang, Auskunft und Service.

Gesundheit und Soziales:
Grundbegriffe im Bereich „Gesundheit und Soziales“;
Der menschliche Körper;
Standardsituationen der sozialberuflichen Praxis.

Büro und Handel:
Büro- und Arbeitsmaterialien,
Kontakte mit Geschäftspartnern - Verkaufsgespräche, Kundenberatung, Beschwerden.

Floristik, Gartenbau und Ökologie:
Grundbegriffe der Floristik, des Gartenbaus und der Landwirtschaft,
Vermarktung landwirtschaftlicher und hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen,
Kundenbetreuung – Verkaufsgespräche, Kundenberatung, Beschwerden.

Wortschatz und Sprachstruktur:

Die für die kommunikative Kompetenz erforderlichen Strukturen.

3. Jahrgang

Tourismus und Ernährung:

Allgemeine und spezielle Information über die Region;
Tourismusangebote im ländlichen Raum (Sehenswürdigkeiten, Freizeit-, Sport-, Fitness-, Wellnessangebote);
Buchungsmöglichkeiten, Gästekorrespondenz, Telefonate;
Regionale Speisen und Getränke, Produktbeschreibung, Spezialitäten,
Gesundheitsbewusste Ernährung.

Soziales:

Gesundheit und Krankheit; Abteilungen eines Krankenhauses, eines Pflegeheimes;
Befindlichkeit, Wellness – das gute Lebensgefühl;
Terminvereinbarungen;
Der menschliche Körper und seine Funktionen;
Pflugesituationen der sozialberuflichen Praxis;
Kinder: Spiele und Lieder.

Wortschatz und Sprachstruktur:

Die für die kommunikative Kompetenz erforderlichen Strukturen.

Didaktische Grundsätze

Im Englischunterricht ist die Vermittlung einer grundlegenden kommunikativen Kompetenz in den Vordergrund zu stellen. Die Fertigkeiten des Hörverstehens, des Sprechens, des Lesens und des Schreibens sind im Unterricht zu üben.

Bei der Lehrstoffauswahl ist auf die Anwendbarkeit auf Situationen des beruflichen und privaten Alltags des Schüler zu achten.

Zur Veranschaulichung des Unterrichtes sind vielfältige Medien einzusetzen. Native-speaker und Auslandskontakte (EU-Projekte) sollen nach Möglichkeit in den Unterricht eingebunden werden. Insbesondere sollen berufliche Inhalte fächerübergreifend in Theorie und Praxis aufgearbeitet werden. Die Grammatik soll im Kontext mit dem kommunikativen Unterricht vermittelt werden. Der Unterricht soll grundsätzlich in englischer Sprache erfolgen.

Mathematik und Wirtschaftliches Rechnen

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- befähigt werden, die in den Fachgegenständen und im Berufsleben anfallenden rechnerischen Probleme zu erfassen und zu lösen
- einfache Vermessungen durchführen, Flächen und Körper berechnen können
- Zahlen- und Schautafeln (Statistiken) interpretieren können
- wirtschaftlich kritisches Denken beherrschen
- ein Kassabuch führen können
- Kalkulationen- und Rentabilitätsberechnungen für Urlaub am Bauernhof, Direktvermarktung und andere hauswirtschaftliche Dienstleistungen erstellen können

Lehrstoff:

1. Jahrgang

Allgemeines Rechnen:

Grundrechnungsarten;

Bruchrechnungen;

Gebräuchliche Maße und Gewichte;

Nährwert- und Kostenberechnungen;

Training des Kopfrechnens und Schätzen der zu erwartenden Rechenergebnisse sowie von Mengen und Gewichten.

Wirtschaftliches Rechnen:

Schlussrechnungen;

Prozent- und Zinsberechnungen;

Einführung in das Verständnis für Statistiken und grafische Darstellungen sowie deren Gebrauch;

Führung eines Kassabuches.

Geometrie:

Vermessen und Berechnen von Flächen.

2. Jahrgang

Allgemeines Rechnen:

Training des Kopfrechnens und Schätzens;

Private Haushaltsplanung (Erfassen der Einnahmen und Ausgaben, Berechnung des frei verfügbaren Einkommens; Anschaffungskalkulationen).

Wirtschaftliches Rechnen:

Verhältnis-, Teilungs- und Mischungsrechnungen;

Durchschnittsrechnungen;

Erstellen einfacher Grafiken;

Schluss- und Prozentrechnungen;

Menüberechnungen,

Mengen- und Preisberechnungen (Rechnungsausstellung, Rabatt, Skonto, Umsatzsteuer,

Angebotsvergleiche);

Kostenrechnungen und Kalkulationen für landwirtschaftliche Produkte und hauswirtschaftliche Dienstleistungen.

Geometrie:

Vermessen und Berechnen von Körpern.

3. Jahrgang

Allgemeines Rechnen:

Logik – Umsetzen von lebens- und berufspraktischen Aufgaben in mathematische Berechnungen, Gleichungen und Textgleichungen, Allgemeines Textverständnis.

Wirtschaftliches Rechnen:

Spar- und Finanzierungsformen (Geldanlage – Ertragsvergleiche; Konsumverschuldung; Kredit, Ratengeschäft, Leasing – Kostenrechnungen); Kalkulationen, Rentabilitäts- und Deckungsbeitragsrechnungen im Produktions- und Dienstleistungsbereich; Personalverrechnung (Lehrlingsentschädigung und Löhne – Berechnung des Brutto- und Nettolohnes, Provisionsberechnungen).

Didaktische Grundsätze

Der Unterricht ist fächerübergreifend insbesondere mit den Unterrichtsgegenständen „Betriebswirtschaft und Marketing“ sowie „Betriebswirtschaftliches Praktikum und Rechnungswesen“ abzustimmen.

Bei der Anwendung der Rechnungsarten sind die Erfordernisse der fachlichen Praxis zu berücksichtigen. Die Aufgaben sind aus der Berufs- und Arbeitswelt der Schüler/innen zu wählen. Kopfrechnungen und Schätzen sind zu üben, Rechenvorteile anzuwenden.

Der Unterricht hat den Wert der Wirtschaftlichkeit durch kluges Planen und überlegtes Einkaufen aufzuzeigen und die volkswirtschaftliche Aufgabe und Verantwortung der Hausfrau zu betonen.

Der Einsatz facheinschlägiger Software ist wahrzunehmen.

Informatik

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- den Aufbau, die Funktionsweise und die Einsatzmöglichkeiten elektronischer Informationsverarbeitungsanlagen kennen und diese Geräte bedienen können
- das aktuelle Betriebssystem handhaben können
- das Zehnfinger-Tast Schreiben erlernen
- befähigt werden, die für den privaten und geschäftlichen Schriftverkehr notwendigen Schriftstücke fehlerfrei und unter Beachtung der „ÖNORM“ zu gestalten
- Standardprogramme zur Lösung von Aufgaben anwenden können
- auf elektronischem Weg Informationen beschaffen, bearbeiten und präsentieren
- fachspezifische Software in den Bereichen Agrartourismus, Direktvermarktung, Haus- und Landwirtschaft sinnvoll verwenden
- über aktuelle Trends und Entwicklungen in der Informationstechnologie informiert sein
- die Auswirkungen des Einsatzes der elektronischen Informationsverarbeitung auf Mitarbeiter, Betrieb, Kultur und Gesellschaft kennen und dazu fundiert Stellung nehmen können

Lehrstoff:

1. Jahrgang

Informationsverarbeitungssystem:

Aufbau, Funktion, Zusammenwirken der Komponenten,
Handhabung und Pflege der Hardware,
aktuelles Betriebssystem,
Viren und Möglichkeiten eines Virenschutzes.

Standardsoftware:

Zehnfinger System,
Textverarbeitung - Erfassen und Bearbeiten von Texten,
Gewandtheit im sicheren Erstellen und Gestalten von Schriftstücken für den beruflichen und privaten Bereich unter Beachtung der entsprechenden ÖNORMEN erreichen.

Informations- und Kommunikationsnetze:

Möglichkeiten der internen und weltweiten Übermittlung, Beschaffung und Verarbeitung von Informationen (E-Mail, Internet)

2. Jahrgang

Standardsoftware:

Tabellenkalkulation
Datenbanken
Grafik und Präsentation

Informations- und Kommunikationsnetze:

Gestalten von Webseiten
Digitale Bildbearbeitung

Informationstechnologie und Gesellschaft:

Die Bedeutung der EDV im Beruf und in der Gesellschaft,
Urheberrecht, Datenschutz, Datensicherheit,
Ergonomische Gestaltung des Computerarbeitsplatzes,
Netzwerktechnologie.

3. Jahrgang

Informationsverarbeitungssystem:

Technische Fertigkeiten (Einbau und Installation von Hardwarekomponenten).

Software:

Verknüpfung von Programmen,
Erstellen von Werbematerial (Visitenkarten, Prospekte, Serienbrief, Etikette, Folder ...),
Termin- und Adressverwaltung,
Publishing-Programme,
Fachspezifische Programme,
Digitale Bildbearbeitung – Videobearbeitung.

Informations- und Kommunikationsnetze:

Warten und Aktualisieren von Webseiten.

Didaktische Grundsätze

Hauptkriterium für die Lehrstoffauswahl ist die Anwendbarkeit im Beruf sowie in der Land- und Hauswirtschaft.

Durch die rasche Entwicklung auf dem elektronischen Informationsverarbeitungssektor ist der Lehrstoff immer wieder der aktuellen Situation anzupassen.

Das Arbeiten am Computer soll durch notwendige theoretische Inhalte unterstützt werden.

Praxisnahe Aufgabenstellungen sollen zweckmäßigerweise fächerübergreifend erfolgen.

Kooperation, Teamarbeit und gegenseitige Hilfe unterstützen das sach- und problemorientierte Bearbeiten von Aufgabenstellungen, besonders innerhalb von Unterrichtsprojekten.

Der Lehrer soll unter Bedachtnahme auf die Fähigkeiten und Lernfortschritte der Schüler sowie auf die verfügbare Hard- und Software in Eigenverantwortlichkeit Unterrichtsschwerpunkte setzen.

Persönlichkeitsbildung und Berufsorientierung

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- positive Werthaltungen, kreative Handlungsfähigkeiten und soziale Kompetenz erwerben und diese in unterschiedlichen Lebensbereichen einsetzen können
- sich der eigenen Entfaltungs- und Entwicklungsmöglichkeiten bewusst werden
- Einsicht in die verschiedenen Lebensphasen (Geburt, Kindheit, Jugend, Berufswahl, Partnerwahl, Ehe, Alter, Krankheit, Tod) und der damit unterschiedlichen Lernprozesse gewinnen
- seine Kreativität für sinnvolle Freizeitgestaltung und berufsbezogene Arbeiten umsetzen können
- befähigt werden, die Grundnormen ethischen Handelns zu kennen und anzuwenden
- einen umfassenden Überblick über die Berufs- und Bildungslandschaft erhalten
- zur Entscheidungsfitness für seine zukünftige Berufs- oder Schulwahl gelangen

Lehrstoff:

1. Jahrgang

Schul- und Internatsgemeinschaft:

Zusammenleben in Schule und Internat,
Mitverantwortung und Mitbestimmung,
Identifikation mit unserer Fachschule,
Umgangsformen - gutes Benehmen als Voraussetzung für Beruf und Gesellschaft.

Lernen lernen:

Lerntypen und Lerntipps,
Lernorganisation.

Verantwortung für das eigene Leben:

Selbstwert, Werthaltungen,
Entwickeln persönlicher Zukunftsperspektiven,
Kritische Auseinandersetzungen mit Süchten und Zeitströmungen,
Freundschaft, Liebe, Partnerschaft, Sexualität,
Jugendschutzgesetz.

Freizeit und Kultur:

Sinnvolle Freizeitgestaltung,
Wert von Jugendgemeinschaften,
Gemeinschaft als Kulturträger,
Feste feiern.

Berufsorientierung:

Persönlichkeitsarbeit – Erarbeiten der eigenen Fähigkeiten und Interessen,
Schlüsselqualifikationen bewusst machen, festigen und trainieren,
Berufsfelder,
Wege in unserem Schulsystem,
Nicht - traditionelle Berufe,
Arbeit und Beruf.

2. Jahrgang

Berufsorientierung:

Persönlichkeitsarbeit – ICH als Reflexion und Überprüfung,
Berufsbilder – meine 3 Wunschberufe,
Bewerbung – bewerbungsfähig durch schriftliches und mündliches Bewerbungstraining,
Lehre – Rechte und Pflichten als Lehrling, Beginn und Beendigung eines Dienstverhältnisses,
Schulische Bildungswege,
Arbeit und Lebensplanung.

Entwicklungspsychologie:

Der Mensch in seiner ganzheitlichen Entwicklung vom Kind zum Erwachsenen.

Die Familie und ihre Funktion:

Stellenwert der Familie für sich selbst und für die Gesellschaft,
Rollenbilder,
Familie als Erziehungsgemeinschaft,
Familie als Kulturträger.

Die Gesellschaft – ihre Funktion und Aufgaben:

Strömungen und Tendenzen,
Behinderte in unserer Gesellschaft,
Menschen in Bedrängnis – Randgruppen, Minderheiten, Armut, Vorurteile.

3. Jahrgang

Berufskunde:

Beruf – Berufung – Job,
Berufe und Einrichtungen im Tourismus, Gesundheits- und Sozialwesen und in der Landwirtschaft;
Darstellen von Berufsbildern auf Grund der Erfahrungen aus dem Praktikum;
Umgang mit Kindern, Jugendlichen, alten und kranken Personen und Menschen mit besonderen
Bedürfnissen;
Zusammenleben mit mehreren Generationen,
Einführung in die Ermutigungspädagogik,
Wahrnehmungssensibilisierung.

Berufsethik:

Grundbegriffe - Ethik, Handlungsnormen, Moral.

Arbeit, Beruf, Freizeit:

Einstellung zur Arbeit,
Anforderungen der Arbeitswelt,
Soziale Gerechtigkeit – Frauenarbeit – Männerarbeit,
Beruf – Familie – Freizeit,
Berufsmobilität,
Ende des Berufes – Jobwechsel, Kündigung, Pension,
Arbeitslosigkeit und ihre Überwindung.

Ethisches Handeln in sozialen Berufen:

Sinn und Ziel sozialer Berufe,
Soziale Tätigkeiten in und für verschiedene Lebensphasen.
Menschenrechte – Menschenwürde,
Soziale und gesellschaftliche Verantwortung.

Didaktische Grundsätze

In der Auswahl des Lehrstoffes soll vom Erleben und von der Erfahrung des Schülers ausgegangen werden.

Die Persönlichkeitsentwicklung des Schülers ist zu forcieren. (Selbstbewusstsein, Pflicht- und Verantwortungsbewusstsein, Kreativität, Team- und Beziehungsfähigkeit, Flexibilität, ...).

Der Beachtung von Anliegen und Befindlichkeiten einzelner Schüler, von Schülergruppen bzw. der Klassengemeinschaft, sowie aktuellen Anlässen im Schulleben ist besonderes Augenmerk zu schenken.

Der Persönlichkeitsbildung kommt grundsätzlich eine fächerübergreifende, themenkoordinierende und vernetzende Funktion zu.

Alle an der Schule gegebenen Möglichkeiten zum praktischen Tun (Gestaltung von Festen und Veranstaltungen, Events, Wettbewerbe, Projekte, Musizieren, Schulspiel) sind auszuschöpfen, wobei die sozialen Fähigkeiten des Schülers zu aktivieren sind.

Auf das Verständnis für die Probleme der bäuerlichen und sozialen Berufsfelder ist besonderer Wert zu legen.

Politische Bildung – Wirtschaft - Recht

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- die demokratischen Prinzipien bejahen, zur interkulturellen Begegnung und zur friedlichen Konfliktbewältigung bereit sein
- die für das Verständnis des politischen und sozialen Lebens und zur Wahrnehmung der staatsbürgerlichen Rechte und Pflichten erforderlichen Kenntnisse erwerben
- die Prinzipien der österreichischen Bundesverfassung bejahen
- über ein kritisches Urteilsvermögen verfügen und zur aktiven Mitgestaltung und Mitverantwortung im öffentlichen Leben bereit sein
- die Notwendigkeit der weltweiten Zusammenarbeit der Völker und Nationen erkennen
- über die Grundlagen und Zusammenhänge der Wirtschaft sowie über die Bedeutung der Land- und Forstwirtschaft in der Wirtschaft Bescheid wissen
- das Zusammenspiel von Wirtschaft und Politik erkennen und die daraus folgenden Entwicklungstendenzen der heutigen Gesellschaft verstehen
- die für das Berufs- und Privatleben bedeutsamen Rechtsvorschriften kennen und um die Wege der Rechtsdurchsetzung Bescheid wissen
- über wirtschaftliche und politische Verflechtungen Österreichs mit dem Ausland diskutieren können

Lehrstoff:

1. Jahrgang

Rechtliche Grundlagen des österreichischen Staates und das politische System Österreichs:

(in Verbindung mit dem aktuellen Tagesgeschehen)

Prinzipien der österreichischen Bundesverfassung,

Österreichs Neutralität – Landesverteidigung, Grund- und Freiheitsrechte,

Staatsbürgerschaft, politische Parteien, Wahlen, Sozialpartnerschaft, Interessensvertretung, Bundes- und Landesgesetzgebung, Verwaltung des Bundes, der Länder und Gemeinden.

Grundlagen der Wirtschaft:

Aufgaben und Grenzen, Entwicklung, Wirtschaftssysteme.

Österreich und seine Wirtschaft:

Volkswirtschaft, Wirtschaftsraum, Bevölkerung, Wirtschaftszweige, Wirtschaftserfolg,

Produktionsfaktoren, Betrieb und Unternehmen,

Geld und Geldgeschäfte, Zahlungsverkehr, Markt und Preis.

2. Jahrgang

Österreich und die Europäische Union:

Die Europäische Union (Geschichte, Aufgabe, Verwaltung und Organisation)

Erwerbsstruktur, Arbeitsmarkt, Sozialstruktur,

Weitere Staatenverbindungen – internationale Organisationen (UNO, NATO)

Aktuelles politisches und wirtschaftliches Tagesgeschehen.

Rechtsstrukturen:

Gerichtswesen, Rechtsmittelverfahren und Instanzenzug,
Kontrolle der Staatsgewalt (Höchstgerichte, Volksanwaltschaft, Rechnungshof).

Privatrecht:

Personen-, Familien-, Erb-, Schuldrecht;
Wohn- und Mietrecht;
Konsumentenschutz.

Arbeits- und Wirtschaftsrecht:

Arbeitsrecht, Sozialversicherung, Handelsrecht, Wettbewerbsrecht.

3. Jahrgang

Aktuelle Tagespolitik:

Information,
Umgang mit den Medien.

Die Frau in der Gesellschaft:

Volkswirtschaftlicher Wert der Frauenarbeit (Kinder-, Familien-, Altenbetreuung).

Wirtschaftliche und politische Verflechtungen Österreichs mit dem Ausland:

Globalisierung und Regionalisierung,
Überstaatliche Machtkonzentrationen,
Migration, Rassismus, Terrorismus,
Wirtschafts- und Sozialpolitik,
Beschäftigungspolitik, Wachstums- und Konjunkturpolitik,
Private und öffentliche Haushalte,
Ziele, Instrumente und Träger der Agrarpolitik.

Verträge und Vertragsgeschäfte:

Dienstvertrag, Werkvertrag, Übergabevertrag,
Kauf-, Miet-, Pachtvertrag,
Versicherungsvertrag,
Berufsbezogene gesetzliche Bestimmungen zur Besoldung,
Produkthaftung, Produktsicherheit, Konsumentenschutz.

Gewerberecht, Handelsrecht:

Antritt und Ausübung.

Grundzüge des Strafrechtes

Lehrling und Betrieb:

Rechtliche Bestimmungen über die duale Berufsausbildung sowie die Beschäftigung von Jugendlichen;
Sozialrecht, Interessensvertretungen, Weiterbildung, Arbeitsmarkt, Personenverkehr in der EU.

Didaktische Grundsätze

Auf aktuelle politische, wirtschaftliche und rechtliche Situationen und Ereignisse ist einzugehen. Das Verständnis für Probleme des öffentlichen Lebens und für komplexe Zusammenhänge in Wirtschaft, Recht und Politik ist zu fördern.

Das Verantwortungsbewusstsein der Schüler soll durch Aufzeigen von Möglichkeiten aktiver Mitgestaltung in Politik und Wirtschaft gefördert werden. Besonderer Wert ist auf die Verwirklichung der Demokratie in allen Bereichen des Lebens zu legen. Das Interesse an der Öffentlichkeitsarbeit soll durch Teilnahme an politischen und wirtschaftlichen Sitzungen und Versammlungen verstärkt werden.

Musische Bildung

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- Freude am gemeinschaftlichen Singen gewinnen
- zur klassischen und zur zeitgenössischen Chormusik hingeführt werden
- Verständnis für Volksmusik, insbesondere für das Volkslied aufbringen
- die Persönlichkeitsentwicklung durch Mitwirkung bei musikalischen Aufführungen positiv beeinflussen

Lehrstoff:

1., 2. und 3. Jahrgang

Gesang:

Atemtechnik;

Stimmbildung;

Rhythmusübungen;

Singen geeigneter Literatur;

Volkslieder aus Österreich und anderen Ländern, Kanon;

Ein- und mehrstimmige Chormusik aus verschiedenen Epochen und Ländern;

Zeitgenössische Chormusik;

Aktuelles Musik- und Liedgut;

Musik und Bewegung – Tänze;

Brauchtum als Bestandteil der Lebenskultur – Volkstanz und Volksmusik;

Musikalisches Erleben und Gestalten;

Mess-, Fest-, Feiergusaltung.

Notenlehre und Tonsysteme:

Grundbegriffe der Musiktheorie, soweit sie zum Mitlesen und zum Blattsingen nötig sind.

Musikgeschichte:

Überblick über die Musikgeschichte in Querverbindung zur gesungenen Literatur.

Ausgewählte Beispiele des Musikschaflens verschiedener Zeitepochen.

Didaktische Grundsätze

Im Mittelpunkt jeder Unterrichtsstunde hat das Lied bzw. musikalische Kunstwerk zu stehen. Die Freude am Singen soll gefördert werden. Musiktheoretische und musikgeschichtliche Erläuterungen dienen vor allem dem Musikverständnis. Der Besuch von Konzerten, Operaufführungen und anderen musikalischen Veranstaltungen soll das Interesse an Kulturveranstaltungen steigern.

Leibesübungen

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- Freude an der Bewegung finden
- die Entwicklung eines gesunden Körpers durch Bewegung und Sport als wichtige Voraussetzung für die Lern- und Arbeitsfähigkeit erkennen
- seine psychische und physische Leistungsfähigkeit steigern
- die physische Bewegungsfähigkeit trainieren
- Teamgeist und positive Charaktereigenschaften entwickeln
- die Bedeutung der Bewegung für die Gesunderhaltung des Körpers erkennen
- Sport als sinnvolle Freizeitgestaltung entdecken
- zu diversen Spielen und Sportarten animieren können

Lehrstoff:

1., 2. und 3. Jahrgang

Grundübungen und Gymnastik:

Funktionsgymnastik, Aufbau- und Heilgymnastik;
Rhythmische Sportgymnastik;
Entspannungsübungen und autogenes Training;
Geräteturnen;
Turnen für verschiedene Altersgruppen (Kind bis älterer Mensch);
Grundzüge der sportlichen Bewegungs- und Trainingslehre,
Atemtechnik, Ausdauer, Kondition, Dehnung.

Leichtathletik:

Lauf-, Sprung-, Stoß- und Wurfdisziplinen.

Schwimmen:

Schwimmen und Unterwassergymnastik;
Spiele im Wasser.

Tänze:

Musik und Bewegung.

Wettkampfsport und Spiele:

Spiel- und Wettkampfbregeln, Schiedsrichtertätigkeit;
Volleyball, Basketball, Handball, Fußball;
Reaktionsspiele, gruppenspezifische Spiele, Staffelspiele, Laufspiele, Ballspiele, Gelände- und Orientierungslauf;
Spiele und Partnerübungen zur Förderung von Geschicklichkeit, Leistungsfähigkeit und Teamarbeit;
Sport und Spiel als Möglichkeit der Animation.

Wintersport:

Schi alpin, Langlauf, Eislaufen, Rodeln, neue Wintersportarten.

Didaktische Grundsätze

Die Auswahl des Lehrstoffes wird durch die örtlichen Gegebenheiten und die altersgemäße Belastbarkeit des Schülers bestimmt. Jede Möglichkeit der sportlichen Betätigung im Freien ist wahrzunehmen.

Besonderes Augenmerk soll auf den Ausgleich der Bewegung zum Schulalltag gelegt werden.

Der Schüler ist zur Sportausübung in der Freizeit zu motivieren.

Soziale und emotionale Fähigkeiten, die für die Persönlichkeitsentwicklung von jungen Menschen von großer Wichtigkeit sind, wie Teamfähigkeit, verlieren können, Toleranz, Fähigkeit sich unterzuordnen, Fairness, Leistungsbereitschaft, Konsequenz, kontrollierter Aggressionsabbau, sollen durch eine regelmäßige Sportausübung forciert werden.

Querverbindungen zu anderen Unterrichtsgegenständen wie Ernährung und Gesundheit und Musische Bildung sind herzustellen.

Der Schwimm- bzw. Rettungsschwimmerkurs kann im Ausmaß von je 20 Unterrichtsstunden in Blockform im Rahmen des Gegenstandes Leibesübungen durchgeführt werden.

Auf die Verhütung von Unfällen ist speziell einzugehen.

Haushaltsmanagement

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- erkennen, dass im Haushalt nicht nur biologische Grundbedürfnisse gedeckt, sondern darüber hinaus wesentliche psychosoziale, volkswirtschaftliche und kulturelle Leistungen erbracht werden
- private und institutionelle Haushalte nach sozialen, kulturellen, wirtschaftlichen und ökologischen Aspekten effizient planen, organisieren, einrichten und pflegen können
- Arbeitsanalysen durchführen, mit Methoden des hauswirtschaftlichen Managements vertraut sein, und erlernte Fertigkeiten als innovative Dienstleistungen anbieten können
- der Schüler soll die personellen, arbeitswirtschaftlichen und räumlichen Anforderungen der Gästebeherbergung, Direktvermarktung und anderer innovativer Dienstleistungen kennen

Lehrstoff:

1. Jahrgang

Haushaltsökonomie und –soziologie:

Soziale, kulturelle und wirtschaftliche Aufgaben des Haushaltes;
Konsumverhalten – Einkaufsplanung – Konsumentenschutz,
Unfallverhütung (Sicherheitsvorschriften, Brandschutzbestimmungen).

Haushaltsökologie:

Umweltschutz und Kreislaufdenken, Recycling, Abfallvermeidung und –trennung, Abfallentsorgung.

Haushaltstechnik:

Elektrische Grundbegriffe,
Kriterien für den Einkauf.

Tischkultur und Service:

Esskultur, Tischzubehör,
Berufsbild Restaurantfachmann/frau,
Servierorganisation,
Servierregeln.

2. Jahrgang

Wohnen und Bauen:

Wohnraum-, Arbeitsraumplanung und Gestaltung (soziale, kulturelle, ökologische, baubiologische, ergonomische und ökonomische Aspekte).

Haushalts- Betriebsorganisation:

Der Haushalt als Komponente der Volkswirtschaft,
Haushaltsplanung, Budgetierung, Kaufkraft und Verschuldung,
Datenermittlung und –analyse im Haushalt und Dienstleistungsbereich (Zeitmanagement, Arbeitsanalyse),
Koordination von Beruf, Betrieb und Haushalt.

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen:

Urlaub am Bauernhof und andere hauswirtschaftliche Dienstleistungen,
Persönliche, familiäre und betriebliche Voraussetzungen,
Zielgruppen, Marketing.

Tischkultur und Service:

Organisation und Gestaltung (Buffet),
Fachbegriffe im Service,
Alkoholfreie und alkoholische Getränke,
Auftreten, Umgang mit dem Gast.

3. Jahrgang

Planen und Bauen:

Kinder-, behinderten- und altengerechte Einrichtungen.
Planung und Gestaltung von Gästebeherbergungsbetrieben und Direktvermarktungseinrichtungen.

Innovative Dienstleistungen:

Innovative Dienstleistungen kreieren;
Kenntnis der Marktposition, des Kundenkreises sowie der Beziehung zu anderen
Wirtschaftsorganisationen.

Warenwirtschaft:

Bestellungen durchführen,
Waren übernehmen und kontrollieren,
Reklamationen durchführen.

Lagerung und Lagerpflege:

Kontrolle von Lagerbeständen und Mitwirkung bei der Inventur.

Personalplanung:

Mitwirkung bei der Erstellung von Personaleinsatzplänen.

Didaktische Grundsätze

Der Unterricht ist lebensnah, anschaulich und praxisbezogen zu gestalten und soll mit dem Praxisfach
„Betriebs-, Haushaltsorganisation und Touristik“ abgestimmt werden.

Die Schüler sollen zu qualitätsvoller, individueller Tisch- und Wohnkultur erzogen und zur
Wertschätzung eines gepflegten Lebensraumes hingeführt werden.

Dem Tourismus, der Direktvermarktung und anderer innovativer Dienstleistungen als
Einkommensquelle sind besonderer Wert beizumessen.

***Ernährung und Gesundheit**

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- Kenntnisse über die wichtigsten Nahrungs- und Genussmittel sowie deren Nährstoffe und Nährwerte erlangen
- sich als Produzent und Konsument volkswirtschaftlich und ökologisch verantwortungsbewusst verhalten
- die Bedeutung der Ernährung für die Erhaltung der Gesundheit und Leistungsfähigkeit des Menschen kennen
- Ernährungsfehler aufzeigen und Ernährungsempfehlungen geben können
- Abläufe und Störungen im menschlichen Stoffwechsel kennen
- die Wirkung von Lebensmittelzusatzstoffen sowie von Umweltgiften auf den Menschen abschätzen lernen
- die Fähigkeit zur Zusammenstellung verschiedenartiger Speisenfolgen und Tagesspeisepläne erwerben, die den Bedürfnissen des Lebensalters, dem Leistungsumsatz und der speziellen Belastungssituation entsprechen
- die Veränderungen bei der Lagerung, Zubereitung und Konservierung von Lebensmitteln nach ernährungsphysiologischen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten beurteilen können
- fähig sein, hygiene- und lebensmittelrechtliche Vorschriften anzuwenden
- neuen Lebensmitteltechnologien und Entwicklungen in der Ernährung gegenüber aufgeschlossen sein, sich jedoch auch kritisch damit auseinandersetzen können
- präventive Gesundheitsmaßnahmen kennen und anwenden

Lehrstoff:

1. Jahrgang

Ernährungsfunktionen:

Aufgaben der Nahrung;
Energie- und Nährstoffbedarf;
Energie und Nährwertberechnung.

Makronährstoffe:

Kohlenhydrate, Fett, Eiweiß;
Arten, Eigenschaften, Vorkommen;
Enzyme (Arten, Wirkungsweise) – Verdauung – Resorption;
Ernährungsphysiologische und küchentechnische Bedeutung;
Bedarf, Folgen der Fehlversorgung.

Trinkwasser:

Eigenschaften, ernährungsphysiologische Bedeutung,
Wasserarten, Qualitätsbelastung durch Umwelteinflüsse,
Flüssigkeitsbedarf.

Mikronährstoffe:

Vitamine, Mineralstoffe,
Arten, Bedeutung, Vorkommen und Bedarf, Folgen der Fehlversorgung.

Ernährungsverhalten:

Einflüsse, Folgen der Über- und Fehlernährung.

Gesundheit:

Definition Gesundheit (physische, psychische und soziale Komponenten).

Menschlicher Körper:

Körperbau, Organe und Funktion,
Krankheiten und deren Vorbeugung.

Hygiene:

Körperpflege, Sexualhygiene, Wohn- und Arbeitshygiene, Psychohygiene.

Suchtvorbeugung:

Süchte und deren Auswirkungen,
Suchtprävention.

2. Jahrgang

KERNLEHRSTOFF:

Kohlenhydratreiche Lebensmittel:

Getreide, Kartoffel, Zucker, Honig.

Eiweißreiche Lebensmittel:

Milch, Milchprodukte, Ei, Fleisch und Wurstwaren, Fische und Meerestiere, Hülsenfrüchte.

Fettreiche Lebensmittel:

Pflanzliche Fette und Öle, tierische Fette und Öle, Margarine.

Vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel:

Obst, Gemüse, Würzkräuter, Pilze.

Genussmittel:

Alkoholische Getränke, Aufgussgetränke.

Sekundäre Pflanzenstoffe:

Carotinoide, Polyphenole, Sulfide, u. a.

Lebensmittelqualität:

Qualitätsbegriff,
Einfluss der Produktion und Weiterverarbeitung,
Qualitätsrichtlinien, Gütesiegel,
Schadstoffe in Lebensmittel.

Lebensmittelrecht:

Österreichische und EU-rechtliche Bestimmungen,
Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Codex alimentarius Austriacus, Lebensmittelzusatzstoffe.

Gesundheitsprävention:

Ernährung, Bewegung, Erholung und Entspannung, Lebenseinstellung;
Vorsorgeuntersuchungen, Arten der Komplementärmedizin.

Umwelthygiene:

Beeinträchtigung der Gesundheit des Menschen durch Schadstoffe, Stressfaktoren und Schlafverhalten.

ERWEITERUNGSLEHRSTOFF:

Stoffwechsel:

Stoffwechselfvorgänge,
Säuren-Basen-Haushalt,
Die häufigsten Stoffwechselerkrankungen (Ursachen, Folgen, Therapie und Prävention).

Ernährung bestimmter Personengruppen:

Differenzierung nach Alter, Leistungsumsatz und spezieller Belastungssituation.

Schadstoffe in Lebensmittel:

Natürliche Schadstoffe, Agrochemikalien, umweltrelevante Rückstände.

Produktinnovationen:

Novelfood, Functionalfood u. a.,
Trends – Auswirkungen.

3. Jahrgang

Ernährungsformen:

Alternative Ernährungsformen, Diäten.

Ernährung bestimmter Personengruppen:

Differenzierung nach Alter, Leistungsumsatz und anderen Lebensumständen (Krankheit).

Produktinnovationen:

Herstellung und Einsatz von Halbfertig- und Fertigprodukten.
Qualitäts- und Preisvergleiche zwischen industriell gefertigten Produkten und Produkten aus eigener bzw. heimischer Erzeugung.

Prävention physiologischer Störungen:

Übergewicht, Essstörungen, Osteoporose, Stoffwechselstörungen, Nahrungsmittelunverträglichkeit, Allergien (Ernährungsprophylaxe, diätetische Maßnahmen).

Welternährung:

Produktion – Nahrungsquellen der Zukunft,
Verbrauch, Verteilung;
Aktuelle Themen aus den Medien.

Psychologie und Ästhetik der Nahrung:

Einfluss von Farbe, Form, Konsistenz, Geruch und Geschmack.

Didaktische Grundsätze

Der Unterricht ist nach volkswirtschaftlichen Überlegungen und nach der Erkenntnis der Ernährungswissenschaft möglichst lebensnah und aktuell zu gestalten. Auf die hohe Qualität der Produkte aus der österreichischen Landwirtschaft ist verstärkt einzugehen.

Auf die Bedeutung einer gesunden Lebensführung ist stets hinzuweisen.

Je nach Schulschwerpunkt und Stundenausmaß können Themen aus dem Erweiterungslehrstoff ausgewählt werden.

Der Unterricht ist fächerübergreifend insbesondere mit den Unterrichtsgegenständen „Ernährung und Küchenführung“, Praktika für „Gesundheit und Soziales“ sowie „Informatik“ in Einklang zu bringen. Anschauliche Unterrichtsmittel fördern das Verständnis komplexer Zusammenhänge.

*Ökologie, Gartenbau und Landwirtschaft

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- den Garten und die gepflegte Landschaft als naturnahen Erholungs- und Lebensraum sowie als Beitrag zur Gestaltung des Landschafts- und Ortsbildes erfassen
- im Bereich der Nutztierhaltung und im Gartenbau sich grundlegendes Wissen aneignen, wobei auf das jeweilige Produktionsgebiet Rücksicht zu nehmen ist
- die Bedeutung des Bodens unter Bedachtnahme biologischer, ökologischer und ökonomischer Gesichtspunkte erfassen
- die Gesundheit und den Wert der ökologisch erzeugten Produkte sowie die dadurch erreichte Gesunderhaltung der Umwelt erkennen
- gängige Gemüse- und Zierpflanzen, Würz- und Heilkräuter sowie Beerenobst kennen und kultivieren können
- die ernährungsphysiologische und wirtschaftliche Bedeutung des Selbstversorgergartenbaues kennen
- einen Garten planen und anlegen können
- sich Grundkenntnisse auf dem Gebiet der Landschaftsgestaltung aneignen
- die Bedeutung der Landwirtschaft im wirtschaftlichen, kulturellen und sozialen Bereich erkennen
- die Besonderheiten des Produktionsgebietes, die Markt- und Absatzlage und die regionalen Verhältnisse einschätzen können
- über die Bedeutung der Tierhaltung Bescheid wissen
- Fähigkeiten entwickeln, um den Einfluss von Haltung und Fütterung auf die Qualität der tierischen Produkte zu beurteilen
- über Beratungsstellen, Zucht- und Absatzorganisationen sowie Förderungen Bescheid wissen

Lehrstoff:

1. Jahrgang

Ökologie:

Aufbau der Organismen, ihre Beziehung zueinander, die Lebensräume, die Abhängigkeit von ihrer Umwelt und die Auswirkungen auf das menschliche Leben.

Gartenbau:

Bodenaufbau und Bodenbeschaffenheit,
Nährstoffversorgung,
Fruchtfolge und Mischkultur,
Zierpflanzen,
Pflanzenschutz im Hausgarten (mechanischen und biologischen Pflanzenschutz, Kulturmaßnahmen).

Landwirtschaft:

Aufgaben und Bedeutung der Landwirtschaft für die Volkswirtschaft.
Situation der Landwirtschaft (Erwerbsformen, Bewirtschaftungsweise – konventionell und biologisch, Betriebszweige);
Grundlagen der Tierhaltung (Erzeugung von Qualitätsprodukten).

2. Jahrgang

KERNLEHRSTOFF:

Ökologie:

Der gesunde Lebensraum – Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen und verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen;

Die heimischen Tiere in der Natur; Nutzen und Schaden durch Wildtiere;

Heimische Pflanzen, Nutzung, Bedeutung für unseren Lebensraum;

Landwirtschaft und Umwelt (Gentechnik, Rückstände in Pflanzen und Tieren).

Gartenbau:

Heil- und Wildkräuter;

Gemüsebau (einjährig genutzte Gemüse, Dauerkulturen), Arten, Ansprüche, Pflegemaßnahmen;

Beerenobst (Standort, Sortenwahl, Vermehrung, Pflegemaßnahmen);

Zierpflanzenbau (Zimmer- und Balkonblumen; Blumen, Zwiebel- und Knollengewächse für Rabatten;

Stauden; Sträucher; Bäume; – Arten, Ansprüche, Vermehrung, Kulturmaßnahmen).

Landwirtschaft:

Artgerechte und wirtschaftliche Gesichtspunkte der Tierhaltung;

Grundlagen der Fütterung (Hauptnährstoffe, Mineralstoffe, Wirkstoffe, Futterzusatzstoffe, Futtermittel);

Vermarktung von regionalen landwirtschaftlichen Produkten und Dienstleistungen – Wege und Chancen;

Direktvermarktung landw. Produkte (Voraussetzungen, Hygienevorschriften, Wege, Chancen, innovative Produkte);

Unfallverhütung am Bauernhof.

ERWEITERUNGSLEHRSTOFF:

Ökologie:

Biologischer und integrierter Pflanzenschutz (Bedeutung und Ziel);

Unkrautbekämpfung;

Schädlingsbekämpfung.

Gartenbau:

Feldgemüsebau (Formen und Möglichkeiten, Vermarktungen);

Gartengestaltung und Ortsbildpflege;

Obstbau (Kern- Steinobst; Arten, Besonderheiten, Pflanzenschutz, Obstbaumschnitt);

Grundzüge des allgemeinen Pflanzenbaues.

Landwirtschaft:

Schweinehaltung,

Rinderhaltung,

Milchwirtschaft,

Geflügelhaltung,

Alternative Nutztierhaltung.

3. Jahrgang

Ökologie:

Landschaftspflege – Schutz;
Gestaltung und Pflege von Lebensräumen und Kulturlandschaften (Grünflächen, Hecken, Waldränder, Biotope, Wald, Gewässer);
Nachwachsende Rohstoffe (zur Erzeugung von Bioenergie).

Gartenbau:

Spezielle Heil- und Würzkräuter (Gesundheitliche Auswirkungen, Gestaltung eines Kräuterbeets);
Gartengestaltung und Ortsbildpflege;
Spezialkulturen, Gemüse- und Obstsorten;
Förderprogramme der EU.

Landwirtschaft:

Planung und Entwicklung innovativer Produkte und Dienstleistungen;
Innovative Bereiche der Haltung, Fütterung und Zucht der landwirtschaftlichen Nutztiere –
Kooperationen, Betriebsgemeinschaften;
Tiergesundheit - Gesetze und Verordnungen;
Zucht- und Absatzorganisationen;
Tierzuchtförderung und Tierzuchtgesetz.

BERUFSAUSBILDUNG GÄRTNER/IN UND FLORIST/IN:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- Kenntnisse über Teilgebiete der Botanik haben sowie die Methoden des Pflanzenschutzes kennen
- Kenntnisse über Stilkunde, Farben- und Gestaltungslehre haben

Lehrstoff:

Systematik:

Einteilung des Pflanzenreiches,
Normenkultur.

Morphologie:

Wurzeln, Sprosse, Blätter, Blüten, Früchte, Samen.

Anatomie:

Zelle, Gewebe, Organe, Genetik.

Physiologie:

Wasser, Wasser- und Nährstoffaufnahme, Wasser- und Nährstofftransport, Assimilation,
Wasserabgabe, Dissimilation.

Pflanzensoziologie:

Pflanzenzusammenleben, Pflanzengemeinschaften.

Ökologie:

Licht, Luft, Wasser, Temperatur, Luftfeuchtigkeit.

Pflanzengeografie:

Klimazonen, Vegetationsgebiete.

Pflanzengattungen:

Arten, Pflegemaßnahmen.

Pflanzenzucht:

Vegetative und generative Vermehrung.

Pflanzenschutz:

Artenschutz, Naturschutz, Integrierte Maßnahmen.

Boden:

Analysen und Auswertungen, Bodenverbesserung.

Stilkunde:

Stilepochen, Stilelemente, Stilmerkmale.

Gestaltungslehre:

Gestaltungsthemen, Raumgestaltung.

Farbenlehre:

Farbenkreis, Charakteristik und Symbolik der Farben, Farbharmonien und Farbkontraste.

Didaktische Grundsätze

Das Hauptkriterium für die Lehrstoffauswahl ist die Anwendbarkeit in der beruflichen Praxis. Der Schüler ist zum selbstständigen Beobachten der Natur anzuregen. Seine Bereitschaft, für die Erhaltung der Biosphäre Verantwortung zu übernehmen und Maßnahmen zur Verbesserung gestörter Umweltsituationen zu treffen, soll gefördert werden.

Auf die hohe Qualität der heimischen Produkte ist im Unterricht verstärkt hinzuweisen.

Querverbindungen mit einschlägigen Fachgebieten sind herzustellen.

Anschauliche Unterrichtsmittel und Lehrausgänge fördern das Verständnis komplexer Zusammenhänge. Der Einsatz fach einschlägiger Software ist wahrzunehmen.

Auf die Verhütung von Unfällen und auf die Gefährlichkeit von Giftpflanzen ist besonders hinzuweisen.

Je nach Schulschwerpunkt und Stundenausmaß können Themen aus dem Erweiterungslehrstoff ausgewählt werden.

Für die Berufsvorbereitung der Gärtner und Floristen sind die Inhalte aus Ökologie und Gartenbau sowie die spezifischen Lehrplaninhalte der Berufsausbildung zu vermitteln.

***Betriebswirtschaft und Marketing**

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- mit Hilfe der Kenntnisse in Betriebswirtschaft zu unternehmerischem Denken und Handeln befähigt werden
- Fähigkeiten entwickeln, um notwendige betriebliche Entscheidungen zu treffen
- Zusammenhänge zwischen Betrieb, Markt und Weltwirtschaft verstehen und abschätzen lernen
- Kostenrechnungen durchführen und als unternehmerisches Entscheidungsinstrument anwenden können
- die Situation des Marktes für landwirtschaftliche und hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen interpretieren und für unternehmerische Entscheidungen auswerten können
- landwirtschaftliche und hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen unter Beachtung wirtschaftlicher und rechtlicher Gesichtspunkte konsumorientiert und umweltbewusst vermarkten können
- die Aufgaben des betrieblichen Rechnungswesens kennen
- für Betriebe praxisgerechte Aufzeichnungen anhand von Belegen (unter Berücksichtigung der Umsatzsteuer) verbuchen können
- fortlaufend und den betrieblichen Verhältnissen entsprechend Buch führen
- Grundkenntnisse über Steuern, Versicherungen und Förderungsmaßnahmen erwerben

2. Jahrgang

KERNLEHRSTOFF:

Betrieb und Unternehmen:

Ziele des Wirtschaftens, Funktionen und Arten der Betriebe, Produktionsfaktoren, Rechtsformen der Unternehmen: Einzelunternehmen, Personen- und Kapitalgesellschaften, Genossenschaften, Gründung von Unternehmen.

Der landwirtschaftliche Betrieb:

Agrarstruktur,

Zukunftsgestaltung in der Landwirtschaft – Aufgaben und Perspektiven, Förderungsmaßnahmen.

Kostenrechnung – Finanzierung:

Kalkulationen für verschiedene Produkte und Dienstleistungen, Finanzierungsformen und Kreditwesen.

Marketing:

Grundlagen des Marketing,

Marktforschung,

Produktpolitik und Sortimentpolitik,

Preispolitik,

Werbung,

Absatzformen und Absatzwege.

ERWEITERUNGSLEHRSTOFF:

Juniorfirma:

Aufbau und Führung einer Juniorfirma.

Marktordnung und EU-Bestimmungen

Personalorganisation:

Arbeitsvertrag,
Abrechnung von laufenden Bezügen.

Gewerberecht:

Arten der Gewerbe und der Gewerbeberechtigungen.

3. Jahrgang

Der landwirtschaftliche Betrieb:

Produktionsgrundlagen (Grundbesitz, Standort, Arbeitsverhältnisse, Betriebsmittel);
Produktionsgebiete;
Deckungsbeitragsrechnungen;
Betriebsführung und Agrarmarketing.

Touristische Betriebe:

Urlaub am Bauernhof und gewerbliche Betriebe,
Einteilung nach betrieblicher Leistung, Offenhaltezeiten, Personeller Aufbau, Entlohnung –
Personalverrechnung, Hilfsbetriebe – Outsourcing;
Kalkulationen für Urlaub am Bauernhof;
Betriebsführung und Marketing.

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen:

Angebotsvarianten;
Preis- und Zeitkalkulationen;
Personalmanagement (inkl. Arbeitsrecht);
Erfolgsrechnungen.

Betriebswirtschaftliches Praktikum und Rechnungswesen

2. Jahrgang

Allgemeines zum Rechnungswesen:

Aufgaben und gesetzliche Bestimmungen;
Buchführungssysteme (Einnahmen – Ausgaben – Rechnung; Doppelte Buchführung);
Belegwesen und Formvorschriften;
Ausstellen von Rechnungen.

Doppelte Buchhaltung:

Grundbegriffe (Inventur, Inventar, Bilanz);
Die Konten der Doppelten Buchhaltung;
Von der Eröffnungsbilanz zur Schlussbilanz.

Steuerrecht:

Die Umsatzsteuer;
Die Einkommenssteuer;
Die Körperschaftsteuer.

3. Jahrgang

Doppelte Buchhaltung:

Merkmale der Doppelten Buchhaltung;
Bilanz und Erfolgsrechnung.

Kostenrechnen – Finanzierungsplanung:

Kosten- und Investitionsplanung.

Versicherungswesen:

Sach- und Personenversicherungen.

Computerunterstütztes Rechnungswesen:

EDV-Einsatz in ausgewählten Bereichen des Rechnungswesens (z.B. Kassabuch, Einnahmen – Ausgabenrechnung, Kalkulationen);
EDV-Einsatz in der Personalverrechnung.

Didaktische Grundsätze

Im Unterricht sind Querverbindungen zum Gegenstand „Mathematik und Wirtschaftliches Rechnen“ und zur Praxis herzustellen und durch Beispiele aus dieser ist der Unterrichtsertrag zu sichern. Anhand einer Juniorfirma können sehr viele Unterrichtsinhalte praxisorientiert und lebensnah vermittelt werden.

Der Einsatz von Unterrichtsmittel (Datenverarbeitungsprogramme, Medien) und die Durchführung von Betriebsbesichtigungen sollen den Unterricht veranschaulichen.

Die Auswahl des Lehrstoffes soll im Hinblick auf die Aktualität in der jeweiligen Region und der gesamten Marktsituation erfolgen.

***Betriebsorganisation und Touristik**

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- die kulturelle, gesellschaftliche, wirtschaftliche und politische Bedeutung des Tourismus erkennen
- Österreich als ein vielseitiges Tourismusland kennen lernen
- Verschiedene Betriebsstrukturen und Betriebsorganisationen beschreiben
- zu ökologischem und ökonomischem Denken und Handeln in der Tourismuswirtschaft angeregt werden
- Werbe- und Marketingmaßnahmen kennen lernen
- über die Bedeutung des Gesundheitstourismus Bescheid wissen
- Tourismuseinrichtungen und Organisationsformen kennen

Lehrstoff:

3. Jahrgang

Tourismus:

Entwicklung, Arten und Formen,

Tourismusland Österreich,

Kulturelle, gesellschaftliche, wirtschaftliche und politische Bedeutung des Tourismus.

Reisebüro und Verkehr:

Strukturen;

Leistungsangebote.

Gastgewerbebetriebe:

Betriebsgründung;

Betriebsarten und Betriebsformen, Standort;

Gesetze, Verordnungen, Abkommen;

Aktuelle Richtlinien und Förderungsmöglichkeiten;

Unternehmensführung, Mitarbeiterführung;

Wirtschaftlichkeit; Betriebsstilllegung.

Betriebsorganisation:

Betriebliche Kommunikationsmedien, Abrechnung, Controlling.

Werbung und Marketing:

Marktforschung, Reiseströmungen und Urlaubstrends;

Angebotsgestaltung und Angebotsanpassung;

Werbe- und Marketingmaßnahmen,

Qualitätssicherung und Erfolgskontrolle,

Vermittlung und Förderung ökologischen und ökonomischen Denkens und Handelns.

Grundlagen und Rahmenbedingungen im Gesundheitstourismus

Kategorisierung, Spezialisierung.

Tourismuseinrichtungen und Organisationsformen:

Aufgaben und Ziele;

Kooperationen.

BERUFSAUSBILDUNG KOCH/KÖCHIN:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- die theoretisch notwendigen Kenntnisse für den Lehrberuf Koch/Köchin beherrschen

Lehrstoff:

Speisen und Menükunde

Kochverfahren:

Vorbereitungsarbeiten, Garverfahren, Zubereitungen, Anrichtearten, Kochtechnische Hilfsmittel, Konservierung.

Speisenkunde:

Regionale, nationale und internationale Speisen wie Vorspeisen, Suppen, Saucen, Eiergerichte, Fleisch, Gemüse, Fische, Krusten- und Schalentiere, Beilagen und Garnituren, Salate, Kalte Platten, Süßspeisen und Nachspeisen, Trends.

Kostformen:

Gemeinschaftsverpflegung
Natur- und Vollwertküche
aktuelle Trends.

Speisenfolgen:

Menüarten, Menügestaltung,
korrespondierende Getränke.

Fachliches Rechnen:

Nährstoff- und Nährwertberechnungen,
Energiebedarfs- und Energiegehaltsberechnungen,
Materialberechnungen.

BERUFSAUSBILDUNG RESTAURANTFACHMANN/FRAU:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- die theoretisch notwendigen Kenntnisse für den Lehrberuf Restaurantfachmann/frau beherrschen

Lehrstoff:

Getränke- und Menükunde

Alkohol:

Wirkung, Missbrauch, gesellschaftliche Stellung.

Der Getränkemarkt:

Regionale, kulturelle und altersabhängige Trinkgewohnheiten, Marketingstrategien, Trends und Entwicklungen.

Fachliches Rechnen:

Mengen und Mischungsberechnungen, Nährstoff- und Nährwertberechnungen.

Speisenkunde:

Regionale, nationale und internationale Speisen, Trends.

Alkoholfreie Getränke:

Frucht- und Gemüsegetränke, Limonaden, Milch und Milchmodiggetränke.

Bier:

Herstellung, Arten, Sorten, Pflege, Lagerung, Fehler, Ausschank und Service, Korrespondenz zu Speisen.

Menükunde:

Speisenfolgen, Menüarten, Speisekarten, Menüerstellung, Menükarten, Getränkekarten.

Wein:

Herstellung, Arten, Sorten, Lagerung, Fehler, Ausschank und Service, Beurteilung, Fachausdrücke, Korrespondenz zu Speisen, Weingesetz, Schaumweine, Versetzte Weine, Obstweine, Österreichische Qualitäts- und Prädikatsweine, europäische Weinbauländer.

Spirituosen:

Rohstoffe, Arten, Sorten, Herstellung, Fehler, Ausschank und Service, Geschmacksrichtungen, Korrespondenz zu Speisen.

Mixgetränke:

Arten, Herstellung, Ausschank und Service, Ausstattung, Kontrolle, Berechnungen für Mixgetränke.

Didaktische Grundsätze

Der Unterricht ist fächerübergreifend insbesondere mit dem Unterrichtsgegenstand „Betriebswirtschaft und Marketing“ und dem Praxisfach „Gesundheitstourismus und Organisation“ abzustimmen.

Die Erkenntnisse und Beobachtungen der Schüler während des Praktikums sind in die Unterrichtsgestaltung einzubeziehen.

Der Schüler soll durch selbsttätige Aktionen und gruppensdynamische Arbeiten Erfahrungen sammeln. Ökologisches und ökonomisches Denken und Handeln sollen vermittelt werden.

Für die Berufsvorbereitung der Köche/Köchinnen und Restaurantfachmänner/frauen sind die spezifischen Lehrplaninhalte der Berufsausbildung zu vermitteln.

***Ländliche Entwicklung**

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- die Vielfalt der regionalen Natur- und Kulturlandschaft erkennen und für die Erhaltung dieser eintreten
- einen Überblick über die Geschichte des Landes, des Ortes und die Familie geben können
- Grundsätzliches und Aktuelles über Ortserneuerung und Regionalentwicklung erfahren
- die Bedeutung des ländlichen Erholungsraumes unter Berücksichtigung nachhaltiger
- Bewirtschaftungsweisen kennen

Lehrstoff:

3. Jahrgang

Landeskunde:

Geschichtlicher Überblick,
Kulturelle Besonderheiten der Region – des Landes,
Heimatbegriff und regionale Identität,
Die Landwirtschaft und ihr Umfeld als Natur-, Kultur- und Erlebnisraum.

Lebensraum – Land:

Erhaltung der Kulturlandschaft,
Dorf- und Ortserneuerung,
Dorfgemeinschaft,
Orts- und Landschaftsbildpflege,
Ökologische Landentwicklung.

Innovative Projekte:

Alternative Formen des Tourismus,
Nachhaltige Produktionsschienen,
Partnerschaften und Kooperationen in den Bereichen Kultur, Tourismus und Landwirtschaft.

Didaktische Grundsätze

Die Lehrstoffauswahl soll in äußerster Praxisbezogenheit unter Einbeziehung selbstständiger Schülerarbeiten erfolgen. Bei den Schülern soll die Bereitschaft geweckt werden, sich nachhaltig an der Gestaltung der Region zu beteiligen und Verantwortung zu tragen. Durch Lehrausgänge werden Möglichkeiten der Innovation anschaulich gemacht.

***Freizeitpädagogik und Animation**

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- Freizeitbedürfnisse und Erlebnistrends analysieren können
- Möglichkeiten im Bereich der Animation erarbeiten und kennen lernen
- die Sonderstellung der Gästebeherbergung im Familienbetrieb erkennen
- Animationsprogramme für verschiedene Altersgruppe planen, organisieren und durchführen
- über Besonderheiten in der Region Bescheid wissen
- die Bedeutung von Werthaltungen (Höflichkeit, Einfühlungsvermögen, Ehrlichkeit, Echtheit) gegenüber dem Gast als wesentliche Bestandteile einer Tourismuskultur sehen

Lehrstoff:

3. Jahrgang

Marktforschung:

Freizeitbedürfnisse und Erlebnistrends.

Bereiche der Animation:

Kulturlandschaft, Kunsthandwerk, Brauchtum und Feste im Jahreskreis, bäuerliche Arbeitswelt, Kleidung und Esskultur, Sport und Spiel, Wellness, Musik, darstellende und bildende Kunst, Literatur, Film.

Angebotsselemente:

Veranstaltungskalender, Schlechtwetterprogramme, Pauschalangebote.

Veranstaltungen und Events:

Zielgruppe und Auswahl;
Planung und Organisation;
Budget und Finanzierung;
Durchführung und Auswertung.

Gästebetreuung im ländlichen Raum:

Regionale Freizeitangebot für Gäste verschiedener Altersgruppen.

Didaktische Grundsätze

Der Unterricht soll das Interesse für die Möglichkeiten aller Bereiche der Animation und Gästebetreuung wecken. Der Schüler soll zur selbständigen Planung, Organisation und Durchführung von Freizeitangeboten befähigt werden.

***Gesundheits- und Krankenpflege**

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- den Bau des menschlichen Körpers und seine physiologischen Funktionen kennen
- wichtige Ausdrücke aus der Medizin kennen lernen
- Veränderungen von Körperfunktionen feststellen
- Gesundheit als kostbares Gut – Krankheit als Chance wahrnehmen
- den Menschen als ganzheitliches Wesen sehen
- über ganzheitliche Pflegemaßnahmen in allen Altersstufen Bescheid wissen
- Hygienemaßnahmen kennen lernen und anwenden
- über Grundzüge der Pharmakologie Bescheid wissen

Lehrstoff:

3. Jahrgang

Bau und Funktionen des menschlichen Körpers unter Einbeziehung der medizinischen Fachsprache

Gesundheit – unser kostbarstes Gut

Maßnahmen zur Gesunderhaltung des Menschen;

Krankheit als Chance;

Der Mensch als ganzheitliches Wesen.

Bedeutung des Pflegens:

Ganzheitliche Pflege in allen Altersstufen;

Pflegeprozess, Pflegedokumentation;

Pflege bei ausgewählten Krankheitsbildern (exemplarisch).

Hygiene und Infektionslehre:

Der Mensch und seine Umwelt;

Grundlagen der Infektionslehre und Mikrobiologie;

Hygienemaßnahmen einschließlich Desinfektion und Sterilisation.

Grundzüge der Pharmakologie:

Gebrauch und Wirkungsweisen von Medikamenten;

Gefahren und Vorsichtsmaßnahmen bei der Verabreichung von Medikamenten.

Grundzüge der sozialen Sicherheit:

Soziale Einrichtungen;

Leistungen im Rahmen der Sozial- und Behindertenhilfe.

Didaktische Grundsätze

Der Unterricht soll mit dem Praxisfach „Gesundheit und Soziales“ abgestimmt werden.

Erfahrungen aus den praktischen Einsätzen sollen in den Unterricht einfließen und aufbereitet werden.

Der Schüler soll für Maßnahmen zur Gesunderhaltung des eigenen Körpers sensibilisiert werden.

Einführung in die Psychologie

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- die allgemeinen Grundlagen der Psychologie kennen lernen
- die menschliche Entwicklung als lebenslangen Prozess erkennen können
- Beispiele aus der Psychosomatik beschreiben können
- eine Zusammenschau über die Gerontologie erlangen

Lehrstoff:

3. Jahrgang

Pädagogik, Psychologie und Soziologie:

Begriffserklärung;
Theorien und Methoden;
Anwendungsbereiche.

Entwicklungspsychologie :

Anlage und Umwelt;
Entwicklung als lebenslanger Prozess.

Formen der Psychologie:

Lernpsychologie;
Wahrnehmungspsychologie (Persönlichkeitspsychologie);
Sozialpsychologie;
Sexualpsychologie.

Psychosomatik

Einführung in die Gerontologie:

Körperliche und psychische Veränderungen im Alter;
Krankheitsbilder im Alter.

Didaktische Grundsätze

Angesichts der Themenvielfalt im Bereich Psychologie soll der Lehrer von der Möglichkeit der exemplarischen Auswahl Gebrauch machen.

Praktischer Unterricht

***Ernährung und Küchenführung**

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- die Herstellung von Speisen und Getränken für Haushalt und Großbetriebe nach ernährungswissenschaftlichen, hygienischen, ökologischen und ökonomischen Grundsätzen planen, organisieren, durchführen und evaluieren können
- die erforderlichen Einrichtungen, Geräte und Maschinen rationell und sicherheitsbewusst handhaben
- Speisen ansprechend anbieten
- Tages- und Wochenspeisepläne zusammenstellen können
- die Fähigkeit erwerben, Waren des Küchenbedarfs einzukaufen, zu lagern und computerunterstützt evident zu halten
- in der Lage sein, bei Halb- und Fertigprodukten gesundheitliche und wirtschaftliche Vergleiche anzustellen
- Arbeits- und Hygienepläne erstellen und überprüfen können und zur verantwortungsvollen Übernahme von Aufgaben in Verpflegungsbetrieben bereit sein
- sich der Bedeutung von Ordnung und Sauberkeit und eines gepflegten Äußeren bewusst sein
- innovative Produkte und Dienstleistungen im Ernährungsbereich finden und vermarkten

1. Jahrgang

KERNLEHRSTOFF:

Organisation:

Mithilfe beim Einkauf, bei der Übernahme und Lagerung der Lebensmittel (Qualitätsbeurteilung);
Zusammenstellen von einfachen Menüplänen (unter Berücksichtigung gesundheitlicher, wirtschaftlicher und rationeller Gesichtspunkte);
Kalkulationen;
Hygienevorschriften.

Küchentechnologie:

Einsatz von Maschinen und Geräten und deren Wartung;
Unfallverhütung und Brandschutz.

Zubereitung:

Grundrezepte und Garmachungsarten von Speisen für die Familie unter Berücksichtigung des gesundheitlichen Wertes.
Dekoratives Anrichten, Portionieren und Garnieren von Speisen.

ERWEITERUNGSLEHRSTOFF:

- Speisen und Getränke der regionalen, nationalen und der internationalen Küche
- Frühstücksbuffet
- Vollwertküche
- Schnellgerichte

2. Jahrgang

KERNLEHRSTOFF:

Organisation:

Gezieltes Küchenmanagement;

Nährwert-, Mengen- und Preiskalkulationen;

Qualitäts- und Preisvergleiche;

Zusammenstellen von Menüplänen unter Berücksichtigung gesundheitlicher, wirtschaftlicher und rationeller Gesichtspunkte im Hinblick auf die Gemeinschaftsverpflegung – Großküche.

Zubereitung:

Abwandlung und Erweiterung der Grundrezepte für Großküche und Gastronomie;

Spezialitäten der regionalen, nationalen und internationalen Küche.

ERWEITERUNGSLEHRSTOFF:

Organisation:

Berufsbild Koch (Köchin), Systemgastronomiefachmann/frau; Küchenbrigade;

Warenlagerung und –verwaltung;

Vergleiche von Arbeitsmethoden;

Innovative Produkte und Dienstleistungen im Ernährungsbereich finden und vermarkten.

Zubereitung:

Speisenzubereitung für bestimmte Personengruppen - Differenzierung nach Alter, Leistungsumsatz und spezieller Belastungssituation;

Buffetgestaltung unter Berücksichtigung gesundheitlicher, rationeller, wirtschaftlicher und kreativer Aspekte;

Herstellung, Lagerung und Einsatz von Halbfertig- und Fertigprodukten für Haushalt, Großküche und Agrartourismus;

A-la-Carte-Gerichte;

Feinbäckerei.

3. Jahrgang

BERUFSAUSBILDUNG KOCH/KÖCHIN:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- die für den Lehrberuf „Koch/Köchin“ geforderten Kenntnisse und Fähigkeiten beherrschen

Lehrstoff:

Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung, Hygienevorschriften in der Gastronomie.

Küchenorganisation:

Ablauforganisation;

Einkauf und Lagerung der Lebensmittel und Waren für die Gastronomie.

Küchentechnologie:

Berufskleidung, Arbeitsplatz,

Einrichtungen und Zubehör, Arbeitsgeräte, Maschinen und Geschirr (Handhaben und Pflegen).

Speisen:

Vorbereiten, Zubereiten und Anrichten von Vorspeisen, Suppen, Kalte Platten, Saucen, Eiergerichten, Fleisch, Gemüse, Fisch, Krusten- und Schalentieren, Beilagen und Garnituren, Salate, Süßspeisen und Nachspeisen;

Konservierung.

Kostformen:

Gemeinschaftsverpflegung, Natur- und Vollwertküche, aktuelle Trends.

Kreatives Kochen:

Pâtisserie:

Dekors aus Zucker, Schokolade, Marzipan.

Gardemanger:

Gestalten von Dekorationen, Garnituren,

Herstellen von Pasteten, Terrinen und kalten Platten,

Gestalten von Skulpturen.

Degustationsmenüs:

Planen, Zusammenstellen, Zubereiten und Anrichten von Vorspeisen, Suppen,

Fisch- und Fleischspeisen und Meeresfrüchten, Desserts.

Didaktische Grundsätze

Der praktische Unterricht ist in Gruppen zu führen und hat mit einer Vorbesprechung zu beginnen, welche die anschaulichen Erläuterungen der Kochvorgänge und der einzelnen Arbeiten beinhaltet. Die Kenntnisse aus Ernährung und Gesundheit sind zu verwerten. Die hohe Qualität von Produkten aus der heimischen Landwirtschaft ist hervorzuheben.

Alle Schüler sind zu rationeller Arbeitsweise anzuhalten. Bei der Arbeit sind Geräte, Maschinen und Einrichtungen zu verwenden, die sich für den Familien- und Großhaushalt eignen, dabei ist auf die Verhütung von Unfällen hinzuweisen. Auf äußerst gewissenhafte Hygienemaßnahmen ist sorgfältigst zu achten.

Der Schüler soll bei seinen Arbeiten zur Kooperation und Teamfähigkeit angehalten werden.

Der Kochtag soll mit einer Nachbesprechung abgeschlossen werden.

Innovative Produkte und Dienstleistungen im Ernährungsbereich sollen kreiert und vermarktet werden (Juniorfirma).

Der praxisgerechte Einsatz fach einschlägiger Software ist wahrzunehmen.

Je nach Schulschwerpunkt und Stundenausmaß können Themen aus dem Erweiterungslehrstoff ausgewählt werden.

Für die Berufsvorbereitung der Köche/Köchinnen sind die spezifischen Lehrplaninhalte der Berufsausbildung zu vermitteln.

Der Schüler soll im 1. Jahrgang eine praktische Prüfungsarbeit, im 2. Jahrgang eine Projektarbeit und im 3. Jahrgang eine zusammenfassende Abschlussprüfung durchführen.

Praktischer Unterricht

***Betriebs-, Haushaltsorganisation und Touristik**

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- Tätigkeiten im privaten und institutionellen Haushalt nach ergonomischen, hygienischen, ökologischen und unfallverhütenden Aspekten planen, durchführen und kontrollieren,
- anlass- und zielgruppenbezogene Gestaltung und Dekoration betrieblicher Funktionsbereiche planen, durchführen und kontrollieren,
- die Reinigung und Pflege von betrieblichen Funktionsbereichen, Textilien und Betriebsmitteln planen, durchführen und kontrollieren,
- Reparaturen und Instandhaltungsarbeiten veranlassen und überwachen,
- hauswirtschaftliche Dienstleistungen kreieren und vermarkten,
- Kostenberechnungen für hauswirtschaftliche Leistungen durchführen können,
- verkaufsfördernde Maßnahmen planen und durchführen können,
- Speisen und Getränke servieren und Gäste bei der Speisen- und Getränkeauswahl beraten,
- die Arbeiten im Service ergonomisch, technologisch und betriebswirtschaftlich rationell planen, organisieren und gestalten können,
- sich der Bedeutung eines gepflegten Äußeren, guter Umgangsformen sowie der Bereitschaft zur Dienstleistung bewusst sein,
- Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen können.

1. Jahrgang

KERNLEHRSTOFF:

Haushalts-, Betriebshygiene und Reinigungstechnologie:

Umweltbewusste Raum-, Geschirr-, Wäschepflege;

Ökologischer und ökonomischer Einsatz von Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmitteln;

Rationeller und ergonomisch richtiger Einsatz von Maschinen und Geräten und deren Wartung;

Unfallverhütende Maßnahmen.

Tischkultur und Service:

Tischdecken (Serviervorbereitungen, Grundgedecke);

Speise- und Getränkeservice (Methoden und Systeme);

Kreatives Gestalten für verschiedene Anlässe.

ERWEITERUNGSLEHRSTOFF:

Vorbereitung und Durchführung von Veranstaltungen, Festen und Feiern.

2. Jahrgang

KERNLEHRSTOFF:

Selbstständige Planung und rationelle Durchführung von Arbeitsaufgaben (unter Berücksichtigung der Ergonomie, Hygiene, Ökologie, unfallverhütender Maßnahmen).

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen:

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen kreieren und den Vermarktungsweg aufzeigen (regionale Marktnischen suchen: z.B. Einkaufsdienste für Betagte, Organisation und Durchführung von Familienfesten, Anfertigen von Hochzeitsdekoration, div. Service- und Wartungsarbeiten , ...); Kostenberechnung von hauswirtschaftlichen Leistungen.

Service in der Gastronomie:

Planung, Organisation und Ausführung von Serviervorhaben;
Erweiterte Gedecke, Spezialgedecke;
Organisation und Gestaltung von Buffets;
Gästebetreuung (von der Begrüßung bis zur Verabschiedung);
Verrechnen und Bonieren.

Organisation:

Kenntnis der betrieblichen Arbeitsabläufe sowie der Koordination und Kommunikation im Betrieb und Privathaushalt.

Warenwirtschaft:

Mitwirkung bei der Bedarfsermittlung, Bestellung, Warenübernahme und –kontrolle.

Lagerung und Lagerpflege:

Einlagerung durchführen;
Kenntnis der gesetzlichen Lagervorschriften und der Aufgabe einer Inventur.

ERWEITERUNGSLEHRSTOFF:

Service für besondere Anlässe:

Organisation und Gestaltung.

Innovative Dienstleistungen:

Innovative Dienstleistungen suchen und anbieten (Juniorfirma).

3. Jahrgang

Pflege und Reinigung:

Pflege- und Reinigungspläne erstellen.

Hausbetreuung:

Reparaturen und Instandhaltungsarbeiten veranlassen und kontrollieren.

Innovative Dienstleistungen:

Innovative Dienstleistungen kreieren und vermarkten.

BERUFSAUSBILDUNG RESTAURANTFACHMANN/FRAU:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- die für den Lehrberuf „Restaurantfachmann/frau“ geforderten Kenntnisse und Fähigkeiten im Service beherrschen

Lehrstoff:

Servieren und Gästeberatung

Servieren:

Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung, Hygienevorschriften.

Serviceorganisation:

Servierregeln, Servierarten, Serviertechniken.

Einrichtungen und Zubehör:

Arten, Handhaben, Instandhalten, Pflegen.

Berufsverhalten:

Kleidung, Umgangsformen und Tischsitten.

Servierarbeiten:

Mise en place, Frühstücks-, Etagen-, Restaurant-, Kaffeehaus- und Barservice, Zubereiten und Servieren von Getränken.

Gästeberatung:

Gesellschaftliche Verhaltensregeln,
Beratung bei Speisen und Getränken,
Behandlung von Anregungen und Reklamationen.

Arbeiten vor dem Gast:

Marinieren, Filetieren, Tranchieren, Flambieren.

Verkaufsangebote:

Speisen, Getränke, Präsentation.

Betriebliche Verrechnung:

Verrechnen mit dem Gast, Verrechnen innerbetrieblicher Abläufe EDV-unterstützt.

Didaktische Grundsätze

Hauptkriterium für die Lehrstoffauswahl ist die Anwendbarkeit in der beruflichen Praxis und in der Land- und Hauswirtschaft.

Auf sorgfältigen, sachgemäßen Umgang mit Geräten, Maschinen und Einrichtungen im privaten und institutionellen Haushalt ist zu achten.

Der Schüler soll zu selbstständigem, teamfähigem und verantwortungsvollem Handeln hingeführt werden. Auf die Arbeitssicherheit und den Umweltschutz ist bei jeder Gelegenheit hinzuweisen.

Durch professionelles Management sollen Familie, Beruf und persönliche Entfaltung bestmöglich vereinbart werden.

Die Übernahme von Teilaufgaben bei gastronomischen Einsätzen untermauern die berufliche Vorbereitung.

Je nach Schulschwerpunkt und Stundenausmaß können Themen aus dem Erweiterungslehrstoff ausgewählt werden.

Für die Berufsvorbereitung der Restaurantfachmänner/frauen sind die spezifischen Lehrplaninhalte der Berufsausbildung zu vermitteln.

Der Schüler soll im 1. Jahrgang eine praktische Prüfungsarbeit, im 2. Jahrgang eine Projektarbeit und im 3. Jahrgang eine zusammenfassende Abschlussprüfung durchführen.

Praktischer Unterricht

***Kreatives Gestalten und Textilverarbeitung**

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- Freude zu kreativer Gestaltung und zu rationeller, exakter Arbeit erlangen
- Geschmack und Stil entwickeln
- die Fähigkeit erwerben, nach fachgerechten Arbeitsanleitungen kreativ und eigenständig zu arbeiten
- die fachgerechte Handhabung und Pflege von Maschinen und Werkzeugen beherrschen
- Grundtechniken ausgewählter Handarbeiten kennen
- Produkte attraktiv verpacken und präsentieren können
- seine Kreativität für berufsbezogene Arbeiten nutzen können
- Techniken zur Förderung der Grob- und Feinmotorik sowie der Konzentrationsfähigkeit anwenden können
- seine schöpferischen Anlagen und Fähigkeiten bewusst für den persönlichen Ausdruck einsetzen
- das Material nach qualitativen und ökologischen Gesichtspunkten auswählen
- Verständnis für die Tracht und Volkskultur erwerben

1. Jahrgang

KERNLEHRSTOFF:

Handhabung und Pflege der Werkzeuge und Maschinen;
Nähtechnische Übungen und Änderungsarbeiten anhand von einfachen Werk- und Bekleidungsstücken.

Werkstücke:

Anfertigen von Werkstücken aus leicht zu verarbeitenden Materialien in Form von Bekleidung und Raumausstattung;

Materialauswahl nach qualitativen und ökologischen Gesichtspunkten;

Maßnahmen und Schnittgewinnung für die Werkstücke;

Materialberechnung und Kostenkalkulation;

Einkauf von Stoffen und Zubehör;

Zuschnitt, Anfertigen, Anprobe, Ausfertigen.

Textiles und kunsthandwerkliches Gestalten:

Textile und kunsthandwerkliche Techniken,

Handarbeitstechniken,

Materialberechnung und Kostenkalkulation,

Wirkungsweisen verschiedener Materialien und Techniken im Hinblick auf Ausdrucksabsicht und Zweckbestimmung.

ERWEITERUNGSLEHRSTOFF:

Werkstücke nach freier Wahl.

2. Jahrgang

KERNLEHRSTOFF:

Werk- und Bekleidungsstücke:

Werk- und Bekleidungsstücke aus verschiedenen Materialien unter Anwendung unterschiedlicher Techniken.

Design – gestalterischer Bereich:

Kreativität, Idee und Entwurf (goldener Schnitt, Proportionen, Licht und Sehen – die Farbenlehre).
Ästhetische Elemente des Wohn- und Berufsumfeldes und dekorative Gestaltungselemente im Jahreskreis.

Produkte kreativ verpacken und präsentieren;

Präsentationstisch und Vitrine gestalten;

Verkaufs- und Präsentationsraum dekorieren.

Aktuelle Themen:

Mode und Stil, Werbung,

Innovationen bei Fasern und Materialien.

Sozialorientierte Themen:

Arbeiten für bzw. mit Kindern, alten Menschen und Personen mit besonderen Bedürfnissen.

ERWEITERUNGSLEHRSTOFF:

Dirndl oder Trachtenbekleidung:

Schnitterstellung,

Material- und Kostenkalkulation,

Zuschnitt,

Leibchen,

Rock,

Schürze,

Unterbekleidung und Accessoires.

3. Jahrgang

BERUFSAUSBILDUNG BEKLEIDUNGSFERTIGER/IN

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- für entsprechende Anforderungen die erforderlichen Materialien auswählen und vorbereiten
- Grundfertigkeiten im Nähen an Spezialmaschinen bekommen
- Bügelarbeiten und Fixierarbeiten an Dampf- und Elektrobügeleisen oder Bügelmaschinen durchführen
- Arbeitsgänge nach industriellen Methoden rationell ausführen

Lehrstoff:

Berufseinschlägige Sicherheitsvorschriften:

Unfallverhütung, Schutzmaßnahmen.

Maschinen und Geräte:

Maschinentypen und Geräte,
Handhabung und Pflege.

Materialien:

Zusammensetzung, Eigenschaften, Anwendung,
Textilkennzeichnung und Textilpflegekennzeichnung.

Größenmaße:

Laut Tabellen handhaben.

Maschinelles Zuschneiden:

Lagen legen, Stanzen, Schneiden, Einrichten, Markieren.

Arbeitstechniken:

Ausführen von speziellen Näharbeitsgängen – Abnäher, Schließ- und Steppnähte,
Versäuberungsnähte, Taschen, Kragen, Dragoner, Manschetten, Verarbeiten von Kanten und Blenden,
Verarbeiten von Schlitzten und Falten, Einfüttern,
Erlernen der Fertigungstechnologie von Knöpflöchern, Annähen von Knöpfen, Haken und Ösen,
Grundkenntnis der Schnitterstellung,
Kenntnis der Fixierungsmethoden, bezogen auf Oberstoffe und Einlagen.

Bügeln und fixieren:

Bügelgeräte handhaben und warten (Dampf- und Elektrobügeleisen oder Bügelmaschinen,
Fixierpressen).

Qualitätssicherung:

Kenntnis der im Betrieb durchgeführten Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle.

Ergonomie:

Grundkenntnisse.

Umweltschutz:

Kenntnis des betriebsspezifischen Umweltschutzes der facheinschlägigen Problemstoffe, ihrer fachgerechten Handhabung und Entsorgung.

Fachausdrücke:

Kenntnis und Anwendung von einschlägigen fremdsprachigen Fachausdrücken.

Didaktische Grundsätze

Der praktische Unterricht ist in Gruppen zu führen und soll fächerübergreifend koordiniert werden.

Die berufliche Verwendbarkeit der Kenntnisse und Fähigkeiten sowie die individuelle Persönlichkeitsentfaltung der Schüler soll im Mittelpunkt stehen.

Die Werkstücke sind zeitgemäß, geschmackvoll, zweckentsprechend und unter Bedachtnahme auf die Fähigkeit des Schülers herzustellen.

Auf Unfallgefahren und deren Verhütung ist stets hinzuweisen.

Je nach Schulschwerpunkt und Stundenausmaß können Themen aus dem Erweiterungslehrstoff ausgewählt werden. Für die Berufsvorbereitung der Bekleidungsfertiger sind die spezifischen Lehrplaninhalte der Berufsausbildung zu vermitteln.

Der Schüler soll im 1. Jahrgang eine praktische Prüfungsarbeit, im 2. Jahrgang eine Projektarbeit und im 3. Jahrgang eine zusammenfassende Abschlussprüfung durchführen.

Praktischer Unterricht

***Verarbeitung, Vermarktung landw. Produkte und Gartenbau**

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- das theoretisch erarbeitete Wissen im praktischen Unterricht anwenden können,
- sich der volkswirtschaftlichen Bedeutung der Landwirtschaft für die Erzeugung wertvoller Lebensmittel, der Erhaltung der Kulturlandschaft und der Sicherung einer gesunden Umwelt bewusst sein
- den gesundheitlichen, wirtschaftlichen und ideellen Wert des Hausgartens erkennen
- die Fähigkeit entwickeln, entsprechende Geräte und Maschinen einzusetzen und Arbeitsvorgänge rationell durchzuführen
- Kulturmaßnahmen und Verarbeitungsmethoden unter Beachtung gesundheitlicher und ökologischer Gesichtspunkte durchführen können
- Grundlagen der Floristik erwerben
- Grundkenntnisse über die Obst-, Gemüse-, Fleischverarbeitung, Herstellung von Milchprodukten, Brot und Wollverarbeitung erlangen
- die Produktqualität beurteilen können
- landwirtschaftliche Rohprodukte veredeln, professionell vermarkten und innovative Produkte und Dienstleistungen kreieren können
- Erfordernisse der Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Unfallverhütung und des Umweltschutzes kennen

1. Jahrgang:

KERNLEHRSTOFF:

Gartenbau:

Gartengeräte,
Bodenbearbeitung,
Saat, Pflanzung und Ernte,
Pflegearbeiten,
Kompostwirtschaft,
Gängige Küchenkräuter und Gemüsearten.

Landwirtschaftliche Produktverarbeitung:

Zeitgemäße Konservierungsmethoden für den Haushalt,
Backen von Brot und Gebäck,
Herstellen von einfachen Milchprodukten.

Grundlagen der Floristik:

Blumenpflege im und um das Haus,
Kreatives Gestalten unter Berücksichtigung des Jahreskreises.

ERWEITERUNGSLEHRSTOFF:

Landwirtschaftliche Produktverarbeitung:

Wollverarbeitung,
Vermarkten von landwirtschaftlichen Produkten.

2. Jahrgang:

KERNLEHRSTOFF:

Gartenbau:

Vermehrung,
Kultur- und Pflegearbeiten unter Berücksichtigung des integrierten Pflanzenschutzes,
Ernte und Lagerung,
Anlage und Gestaltung eines Hausgartens.

Grundlagen der Floristik:

Gestaltungslehre,
Farbenlehre,
Herstellen von Raum- und Tischdekorationen.

Landwirtschaftliche Produktverarbeitung:

Konservierung von Obst, Gemüse und Kräuter,
Herstellung von Milchprodukten,
Fleischverarbeitung: Zerteilen und küchenfertiges Herrichten von Fleisch,
Herstellen von Fleisch- und Wurstwaren,
Backen von Spezialbrot und Spezialgebäck,
Herstellung von Werkstücken aus landwirtschaftlichen Rohstoffen,
Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen, (Kalkulationen, Wirtschaftlichkeitsberechnungen, Absatzmöglichkeiten, attraktives Aufbereiten).

ERWEITERUNGSLEHRSTOFF:

Floristik:

Materialkunde (Blumen, Gräser, Sträucher, Stauden, Getreide, Gemüse, ...);
Arbeitstechniken (Andrahten, Stützen, Binden eines Kranzes und Straußes, Herstellen von Gerüsten und Unterlagen);
Herstellen von Betriebs- und Schaufensterdekorationen.

Landwirtschaftliche Produktverarbeitung:

Herstellen von Fleisch- und Wurstspezialitäten,
Wollverarbeitung und Weben,
Vermarktung innovativer landwirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen, Produktpräsentationen.

3. Jahrgang:

BERUFSAUSBILDUNG GÄRTNER/IN UND FLORIST/IN

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- die in diesem Beruf verwendeten Werk- und Hilfsstoffe auswählen, verwenden, bearbeiten und entsorgen können
- die im Beruf verwendeten Werkzeuge, Geräte und Maschinen kennen, handhaben und pflegen können, sowie die zeitgemäßen Arbeitsverfahren und –techniken beherrschen
- die Ausdrucksmöglichkeiten von Form und Farbe kennen
- Entwürfe und Zeichnungen aus dem Bereich seines Lehrberufes skizzieren und zeichnen können
- Kunden fachgerecht beraten können

Lehrstoff:

Berufseinschlägige Sicherheitsvorschriften:

Unfallverhütung, Schutzmaßnahmen.

Werk- und Hilfsstoffe:

Arten, Auswählen, Verwenden, Bearbeiten, Lagern, Entsorgen.

Werkzeuge, Maschinen und Geräte:

Arten, Handhaben, Pflegen, Instandhalten.

Arbeitsverfahren und Arbeitstechniken:

Behandeln von Pflanzen; Gestalten von Werkstücken; Vermessen; Gestalten von Flächen und Räumen; Händisches und maschinelles Bodenbearbeiten; Pflanzen und Pflegen; Rasen anlegen und pflegen; Verbauen von Natur- und Kunststein; Steinarbeiten; Bindearbeiten und Dekorieren für den Friedhofsbedarf; Gräber bepflanzen;
Erbau; Wegebau; Stufenbau; Hangverbau und Hangsicherung; Einfriedungen; Biotope.

Kundenberatung:

Fachliche botanische Beratung; Beratung bei Raumgestaltungen sowie Arrangements und Produkten für verschiedene Anlässe; Anbauplanung für Gemüse; Jahreszyklus der Pflanzen; Verwendung von Gemüse, Küchen- und Gewürzkräuter.

Fachliches Rechnen:

Materialberechnungen; Proportionsberechnungen; Grundlagen für die Kalkulation;
Berufsbezogene Längen-, Flächen- und Volumsberechnungen;
Masse- und Gewichtsberechnungen.

Formenlehre:

Darstellen von Flächen und geometrischen Formen;
Der goldene Schnitt.

Entwürfe und Zeichnungen:

Übungen zur Stilkunde und Raumgestaltung; Gebinde; Gestecke;
Zeichennormen; Detailzeichnungen; Bepflanzungspläne; Technische Pläne.

Didaktische Grundsätze

Dem Schüler ist die ernährungsphysiologische und wirtschaftliche Bedeutung der eigenen Produktion von Lebensmitteln bewusst zu machen.

Der praktische Unterricht ist in Gruppen zu führen und hat in engem Zusammenhang mit der Theorie zu stehen. Auf rationelle Arbeitsmethoden und zweckentsprechende Arbeitskleidung ist besonderer Wert zu legen.

Projektorientiertes Arbeiten in und mit der Natur soll forciert werden, und dem Schüler sind Freude und Begeisterung für das Beobachten zu vermitteln.

Auf Unfallverhütung und Umweltschutz ist besonders hinzuweisen. Den entsprechenden Vorschriften bei der Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte ist Folge zu leisten.

Im Rahmen des praktischen Unterrichtes können praktische Übungen an landwirtschaftlichen und gärtnerischen Betrieben durchgeführt werden. Anschauliche Unterrichtsmittel (Lehrausgänge) fördern das Verständnis komplexer Zusammenhänge.

Der praxismgerechte Einsatz fach einschlägiger Software ist wahrzunehmen.

Je nach Schulschwerpunkt und Stundenausmaß können Themen aus dem Erweiterungslehrstoff ausgewählt werden.

Für die Berufsvorbereitung der Gärtner und Floristen sind die Inhalte aus Gartenbau und Floristik sowie die spezifischen Lehrplaninhalte der Berufsausbildung zu vermitteln.

Der Schüler soll im 1. Jahrgang eine praktische Prüfungsarbeit, im 2. Jahrgang eine Projektarbeit und im 3. Jahrgang eine zusammenfassende Abschlussprüfung durchführen.

Praktischer Unterricht

***Gesundheit und Soziales**

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- Vorkenntnisse für Berufe im Bereich des Gesundheits- und Sozialwesens erlangen
- Berufe und Einrichtungen des Gesundheits- und Sozialwesens kennen
- Maßnahmen zur Verhütung von Krankheiten und Unfällen sowie Förderungsmaßnahmen zum Schutz der Gesundheit und des Wohlbefindens der Menschen kennen
- Erste Hilfe leisten können
- dazu befähigt werden, Kranken-, Alten- und Pflegehilfe im privaten Bereich zu leisten
- in der Lage sein, Kinder zu ernähren, zu pflegen und zu betreuen
- seine Kreativität richtig einsetzen lernen und seine physischen und psychischen Grenzen erkennen
- die Einflüsse sozialer Faktoren auf das menschliche Verhalten kennen, soziale Prozesse verstehen, über Möglichkeiten sozialen Lernens Bescheid wissen und das eigene Sozialverhalten reflektieren können
- sich mit der Entwicklung des Menschen unter Berücksichtigung der gesamten Lebensspanne auseinandersetzen
- dadurch seine eigene Person und seine Mitmenschen verstehen und in seinem Verhalten darauf Rücksicht nehmen
- durch Hospitieren und Praktizieren in verschiedenen Sozialeinrichtungen Einblick in den Berufsalltag der Kinder-, Kranken-, Behinderten- und Altenbetreuung gewinnen

1. Jahrgang

KERNLEHRSTOFF:

ICH-Wahrnehmung:

Sensibilisierung der Eigenwahrnehmung (sich und die eigenen Bedürfnisse – physische, psychische, soziokulturelle und geistige - wahrnehmen).

Vom ICH zum DU:

Gesprächsführung – das partnerzentrierte Gespräch,
Sachverhalte klar und verständlich mitteilen,
Konfliktlösung – praktische Übungen im Umgang mit Konflikten.

Erste Hilfe:

Kenntnisse und Sicherheit in der Durchführung der Erste-Hilfe-Maßnahmen erfahren und üben.
Einen Notfall erkennen und richtig reagieren,
Lebensrettende Sofortmaßnahmen durchführen,
Blutstillende Maßnahmen setzen und richtige Schockbekämpfung üben,
Verbandskasten zusammenstellen,
Sicherheit in der Durchführung von Erster Hilfe erlangen durch Fallbeispiele mit Rollenspielen.

Eltern und Kind:

Den eigenen Körper und seine Funktionen bewusst wahrnehmen,
Die Vorgänge während der Schwangerschaft und Geburt kennen lernen,
Die Entwicklung des Kindes vor der Geburt aufzeigen,
Babypflege üben,
Das Kind im ersten Lebensjahr – Betreuung und Begleitung.

ERWEITERUNGSLEHRSTOFF:

Übungsphasen und Vertiefung genannter Inhalte.

2. Jahrgang

KERNLEHRSTOFF:

Krankenhilfe im privaten Bereich:

Der gesunde Mensch (verschiedene Lebensalter),
Gesundheitspflege und Gesundheitsprävention des eigenen Körpers (gesunde Körperhaltung und Bewegung, gesunde Ernährung, positive Lebenseinstellung ...),
Krankenbeobachtung und Krankheitsanzeichen,
Griffe und Hilfsmittel zum Bewegen und Lagern des Kranken,
Prophylaktische Maßnahmen bei langer Bettlägrigkeit,
Hilfsorganisationen,
Pflegeverrichtungen,
Praktische Hygiene im Krankenzimmer,
Hausapotheke zusammenstellen.

Altenhilfe im privaten Bereich:

Wie gehe ich mit seelisch-geistigen und körperlichen Veränderungen bei alten Menschen um;
Betreuung und Begleitung alter Menschen in Form von Rollenspielen;
Praktische Hilfsmaßnahmen für Altenwohnungen,
Hospitieren und Praktizieren in sozialen Einrichtungen nach örtlichen Gegebenheiten
(Altenpflegeheime, Behinderteneinrichtungen, Kindergärten und Heilpädagogische Kindergärten) mit anschließenden schriftlichen und mündlichen Berichten.
Pflegegeldgesetz,
Betreutes Wohnen im privaten Bereich und am Bauernhof.

Körperliche und seelische Anforderungen im Sozialberuf

Vom DU zum WIR:

Grundsätze des Helfens (Möglichkeiten und Grenzen der professionellen Hilfe),
Krisensituationen (verschiedene Formen eines Krisengesprächs).

ERWEITERUNGSLEHRSTOFF:

Übungsphasen und Vertiefung genannter Inhalte.

Teamarbeit im Sozialbereich:

Voraussetzungen für eine funktionierende Teamarbeit;
Merkmale einer leistungsfähigen Arbeitsgruppe.

Berufe und Einrichtungen im Gesundheits- und Sozialwesen
Institutionen und Organisationen des Gesundheits- und Sozialwesens;
Berufsbilder, Aus- und Weiterbildung.

Terminologie

Medizinische Fachausdrücke;
Grundzüge der Anatomie.

Praktikum in Kinderbetreuungseinrichtungen

Organisieren und begleiten.

3. Jahrgang

Lehrstoff:

Gruppenprozesse:

Konstruktive und destruktive Beziehung;
Kommunikation und Interaktion;
Klient – Pflegerbeziehung;
Förderung der Vitalität im Alter;
Frustration, Aggression und Gewalt;
Führungsstile und Umgang mit Macht.

Der Mensch in Krisensituationen:

Krankheit und Behinderung;
Validation;
Sterben und Tod.

Körperpflege und Hygiene:

Haut-, Fuß-, Nagelpflege und Kosmetik;
Grundpflege bei Pflegebedürftigen;
Pflege bei ausgewählten Krankheitsbildern (exemplarisch);
Pflegedokumentation, Pflegeplanung.

Grundzüge der Ergonomie und Mobilisation

Kinästhetik;
Basale Stimulation;
Rollstuhlkurs.

Zwischenmenschliche Aktivitäten in Begleitung und Pflege:

Entspannungstechniken;
Wohlfühlmassage;
Gedächtnistraining.

Alternative Heilmittel kennen lernen:

Heilkräuter, Hausmittel....

Kinderbetreuung (Ergänzend zur Kinderbetreuungsausbildung):

Das Kind im Schulalter (pädagogisch wertvolles Spielmaterial, Teilleistungsstörungen).

Organisation und Durchführung von verschiedenen Veranstaltungen für unterschiedliche Zielgruppen im Sozialbereich

Supervision und Praxisreflexion

Didaktische Grundsätze

Alle an der Schule und im engeren Umfeld gegebenen Möglichkeiten zum praktischen Tun sind auszuschöpfen (z.B. soziales Lernen in der Klassengemeinschaft, Nachbarschaftshilfe, Kranken-, Behinderten- und Altenbetreuung)

Kenntnisse der Medizin und der Psychologie sollen dem Schüler soweit vermittelt werden, dass sie ihnen einerseits eine Hilfe für die Bewältigung der eigenen Lebensprobleme und andererseits einen Einblick in die Aufgabenbereiche der Sozial- und Pflegeberufe bieten.

Es ist sinnvoll, zu den einschlägigen Unterrichtsgegenständen Querverbindungen herzustellen.

Für die Vermittlung praktischer Kenntnisse ist es zweckmäßig, Anschauungsmittel in praktischen Vorführungen und Übungen einzusetzen. Die einzelnen Bereiche sollen in Blockform unterrichtet werden.

Die Erlebnisse und Erfahrungen des Schülers im Praktikum sollen im Unterricht aufgearbeitet werden.

Je nach Schulschwerpunkt können Inhalte aus dem Erweiterungslehrstoff ausgewählt werden.

Der Schüler soll im 1. Jahrgang eine praktische Prüfungsarbeit, im 2. Jahrgang eine Projektarbeit und im 3. Jahrgang eine zusammenfassende Abschlussprüfung durchführen.

Praktischer Unterricht

*Gesundheitstourismus und Organisation

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- für den Tourismus Gesundheitsarrangements anbieten können
- innovative Produkte und Dienstleistungen kreieren und vermarkten
- Kunden bzw. Gäste aktiv betreuen
- diverse Veranstaltungen und Events organisieren und durchführen
- über gesetzliche Grundlagen und aktuelle Förderungsmöglichkeiten Bescheid wissen

3. Jahrgang

Lehrstoff:

Gesundheitstourismus:

Angebotsgestaltung;
Kategorisierung und Spezialisierung.

Direktvermarktung:

Direktvermarktungseinrichtungen;
Innovative Produkte kreieren und herstellen;
Produktpräsentationen durchführen.

Kunden- bzw. Gästebetreuung:

Beratungs- und Verkaufsgespräche durchführen,
Beschwerdemanagement handhaben.

Gastronomische Veranstaltungen und Events:

Diverse Veranstaltungen und Events planen, organisieren und durchführen;
Für Bankettservice die Servierbrigade koordinieren.

Wellness:

Die drei Säulen der Gesundheit
Körperwahrnehmung
Bewegung, Bewegungstechniken
Entspannung
Möglichkeiten zur Aktivierung der Vitalität für jede Altersstufe

Supervision und Praxisreflexion

BERUFSAUSBILDUNG RESTAURANTFACHMANN/FRAU, KOCH/KÖCHIN :

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- Wein und Käse fachgerecht anbieten können

Lehrstoff:

Ökologisches Praktikum – Wein und Käse:

Wein:

Besonderheiten des Weines,

Weinpflanze,

Präsentation und Verkostung,

Klassifizierung und Beurteilung,

Kombination von Wein und Speisen,

Getränkeempfehlungen.

Käse:

Herstellung, Arten, Klassifizierungen,

Aufbewahrung, Präsentation,

Korrespondenz von Getränken zu Käse.

BERUFSAUSBILDUNG RESTAURANTFACHMANN/FRAU:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- Bareinrichtungen, Geräte und Gläser handhaben und pflegen können
- Getränke und Mixgetränke zubereiten und servieren

Lehrstoff:

Die Bar:

Handhabung und Pflege der Einrichtung, Geräte und Gläser;

Kommunikations- und Interaktionsnormen.

Getränke und Mixgetränke:

Zubereitung, Methoden und Techniken,

Arbeitsabläufe, Service;

Garnituren – Vor- und Zubereitung, Dekorationsarten;

alkoholfreie Mixgetränke; Heißgetränke;

Standard Mixed Drinks: Before dinner Cocktails, Medium dry Cocktails, After dinner Cocktails,

Long Drinks, Sektcocktails, Fancy Drinks;

Spezial Mixed Drinks: Modedrinks, Meisterdrinks, Kreationen.

Didaktische Grundsätze

Dieser Unterrichtsgegenstand ist ein Wahlfach für die Untermauerung des Schulschwerpunktes.

Hauptkriterium für die Lehrstoffauswahl ist die Anwendbarkeit in der beruflichen Praxis.

Die Übernahme von Aufgaben bei gastronomischen Einsätzen untermauern die berufliche

Vorbereitung. Für die Berufsvorbereitung der Restaurantfachmänner/frauen und Köche/Köchinnen sind die spezifischen Lehrplaninhalte der Berufsausbildung zu vermitteln.

Der Schüler soll nach dem 3. Jahrgang eine zusammenfassende Abschlussprüfung durchführen.

Freigegegenstand „Lebende Fremdsprache“

Englisch oder eine zweite berufsbezogene Fremdsprache

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- Situationen des Alltags in der Fremdsprache bewältigen können
- Standardsituationen der beruflichen Praxis abwickeln können

3. Jahrgang

Lehrstoff:

Privater Alltag:

Selbstdarstellung;

Persönliche Interessen;

Aktuelle Themen – Tagesgeschehen.

Gästeberatung:

Mahlzeiten;

Speisen- und Getränkeberatung;

Reservierung; Empfang.

Didaktische Grundsätze:

Wie im Pflichtgegenstand „Englisch“.

Für die touristische Berufsausbildung ist eine zweite berufsbezogene Fremdsprache – „Französisch oder Italienisch“ erforderlich.

Freigegegenstand „Ökologie“

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- die Zusammenhänge der Ökosysteme und der Biosphäre erläutern können
- Organismen in das natürliche System einordnen können
- den Zusammenhang zwischen Artenvielfalt und Stabilität von Ökosystemen erklären können
- biologische Arbeitsmethoden anwenden können
- das Leben achten und bereit sein, für die Erhaltung der Biosphäre Verantwortung zu übernehmen
- fähig und bereit sein, Maßnahmen zur Verbesserung gestörter Umweltsituationen zu treffen
- gängige Produktionsverfahren zur Herstellung pflanzlicher Nahrungs- und Futtermittel kennen und nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten auswählen können

Lehrstoff:

Stammesgeschichtliche Entwicklung:

Entstehung des Lebens,
Stammbaum der Pflanzen und Tiere,
Entstehung von Kulturpflanzen,
Morphologie, Anatomie und Physiologie von Pflanzenarten.

Klimafaktoren:

Licht, Temperatur, Niederschlag, Luftbewegung.

Ökosysteme der Erde:

Ökologisches Gleichgewicht, Nachhaltigkeit;
Ökosoziale Marktwirtschaft.

Grünlandbewirtschaftung:

Grün- und Raufutterernte, Silagebereitung,
Weidebewirtschaftung.

Milchwirtschaft:

Milchgewinnung, Be- und Verarbeitung der Milch,
Organisation der österreichischen Milchwirtschaft.

Ackerbau:

Bestellung, Pflanzenschutz, Düngung, Ernte.

Forstwirtschaft:

Laub- und Nadelbäume,
Bestandsbegründung.

Didaktische Grundsätze

Der Schüler ist zum selbständigen Beobachten der Natur anzuregen. Um das Verständnis komplexer Zusammenhänge zu fördern, sind Versuche in der Natur durchzuführen.

Die Bereitschaft, für die Erhaltung der Biosphäre Verantwortung zu übernehmen und Maßnahmen zur Verbesserung gestörter Umweltsituationen zu treffen, soll gefördert werden.

Die Auswahl des Lehrstoffes soll im Hinblick auf die Aktualität in der jeweiligen Region erfolgen.

Freigegegenstand „Obstbau/Gartenbau“

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- die gesundheitliche Bedeutung der einheimischen Obstarten und die Aufwertung des Hausgartens durch die Anpflanzung von Obstgehölzen erkennen
- die ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkte des Selbstversorgerobst- und Selbstversorgergartenbaues verstehen
- den Bau, die Funktion und die Standortansprüche der Obstgewächse kennen
- die Maßnahmen der Erziehung und Erhaltung der Obstanlagen verstehen
- über die Ernte und Lagerung von Obst/Gartenprodukten Bescheid wissen
- Kenntnisse über die Verarbeitung von Obst zu alkoholfreien und alkoholphältigen Produkten erwerben

Lehrstoff:

Bedeutung des Obstbaues/Gartenbaues in der Steiermark

Grundlagen des Obstbaues:

Standortansprüche von Kern-, Stein- und Schalenobst.

Qualität der Produktion, Qualität des Produktes

Bau der Obstgehölze:

Wurzel, Blatt, Spross.

Vermehrung der Obstarten:

Unterlagen, Vermehrungs- und Veredelungsmethoden, Anzucht von Jungpflanzen.

Pflege der Obstgehölze:

Wuchsgesetze und Wuchsformen, Erziehungsformen und -systeme, Schnitt, Sorten für den Hausgarten.

Pflanzenschutz:

Die wichtigsten Schädlinge und Krankheiten

Die Honigbiene

Verarbeitung von Obst und Gartenprodukten:

Ernte und Lagerung,

Bereitung von Obst- und Gemüsesäften, Likören, Schnäpsen und Dörrobst.

Wildgemüsearten:

Verarbeitung und Vermarktung.

Blumenpflege für Schnittblumen:

Vermehrung, Pflanzenschutz, Ernte, Transport.

Didaktische Grundsätze

Der Unterricht hat auf die strukturellen Voraussetzungen der steirischen Obstwirtschaft und des steirischen Gartenbaues Bedacht zu nehmen. Auf die Unterschiede zwischen Erwerbsobst- bzw. Erwerbsgartenbau und Selbstversorgerobst- bzw. Selbstversorgergartenbau ist besonders hinzuweisen. Zur Vermittlung praktischer Fertigkeiten sind das Pflanzen und der Schnitt einzelner Obstgehölze durchzuführen, wofür entsprechende Übungen vorzusehen sind. Auf die Wichtigkeit des verantwortungsbewussten Pflanzenschutzes, die Unfallverhütung und den Umweltschutz ist besonders hinzuweisen.

Freigegegenstand „Grundlagen und Methoden der Sozialarbeit“

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- berufsrelevante Grundlagen und Methoden zur Problemerkennung und Problemveränderung im Bereich der Familien-, Alten-, Pflege- und Behindertenhilfe kennen sowie über entsprechende unterstützende Möglichkeiten Bescheid wissen
- die Einflüsse sozialer Faktoren auf das menschliche Verhalten kennen und soziale Prozesse verstehen
- Möglichkeiten sozialen Lernens kennen und sein eigenes Sozialverhalten reflektieren können
- einen Überblick über sozialmedizinische Einrichtungen erfassen
- kooperative Verhaltensweisen beherrschen, um partnerschaftliches Arbeiten und Austauschen von Erfahrungen im Sinne einer guten Teamarbeit zu ermöglichen

Lehrstoff:

Möglichkeiten der Hilfeleistung:

Überblick über Möglichkeiten der Hilfeleistung in Krisensituationen persönlicher und institutioneller Art.

Möglichkeiten, Chancen und Grenzen der Freiwilligenarbeit.

Die Helferbeziehung:

Möglichkeiten, Chancen, Gefahren, Grenzen.

Soziales Handeln als Beitrag zur gesellschaftlichen Mitgestaltung.

Die Bedeutung des sozialen Beziehungsnetzes für Individuum und Gesellschaft.

Prinzipien, Methoden und Zielsetzungen der Sozialarbeit:

Einzelfallhilfe, Gruppenarbeit, Gemeinwesenarbeit, Hilfe zur Selbsthilfe.

Soziales Handeln als Individuum, als Mitglied eines Teams im Rahmen von Organisationen und Institutionen.

Modelle interdisziplinärer Zusammenarbeit im Sozial- und Pflegedienst

Sensibilisierung für Formen neuer Armut:

Vereinsamung, Kommunikationsarmut, Isolation, Lebensängste.

Grundlagen der Sozialpsychologie:

Körperliche und seelische Veränderungen bei alten, behinderten und kranken Menschen.

Der Sozialstaat Österreich:

Die Sozialleistungen des Staates.

Umgang mit Menschen in Krisensituationen:

Konflikt- und Krisenmanagement.

Didaktische Grundsätze

Der Unterricht soll beim Schüler das Verständnis für soziales Verhalten wecken und die Bereitschaft für die Sozialarbeit fördern. Der Schüler ist anzuregen, selbstkritisch das eigene Verhalten zu überprüfen. Die Bereitschaft zu freiwilligen Tätigkeiten ist zu aktivieren.

Anschauliche Unterrichtsmittel (Medien) fördern das Verständnis komplexer Zusammenhänge.

Freigegegenstand „Instrumentalmusik und Schulspiel“

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll

- Freude am gemeinschaftlichen Musizieren und darstellenden Spiel gewinnen
- ermuntert werden, in der Zusammenarbeit mit anderen Schülern Verantwortungsbewusstsein zu übernehmen
- Grundkenntnisse über das Theaterspiel erwerben
- Sicherheit im Umgang mit anderen Menschen gewinnen
- mit den Aufgaben und den Inhalten der Dramaturgie, Regie und Inszenierung vertraut werden
- sich mit Sprechtechnik, Körpersprache, Rollenspiel sowie dem dramaturgischen Ausdrucksformen und deren Gestaltung auseinandersetzen und dies nach seinen Fähigkeiten im Spiel umsetzen können
- eine Arbeitshaltung entwickeln, die ihn befähigt, im Team ein gemeinsam erarbeitetes Projekt (auch außerschulisch) zu präsentieren
- seine Persönlichkeitsentwicklung durch öffentliche Auftritte forcieren

Lehrstoff:

Instrumentalmusik:

Einführung in die für das jeweilige Instrument erforderliche Notenschrift;

Das Stimmen der Instrumente;

Erlernen der Grundbegriffe eines Instrumentes bzw. die Erweiterung bereits vorhandener Kenntnisse;

Zusammenspiel verschiedener Instrumente;

Auswahl der Musikstücke;

Pflege der Volksmusik, der klassischen und zeitgenössischen Musik.

Schulspiel:

Interaktions- und Sensibilisierungstraining:

Lockerungsübungen; Schulung des Klanges, der Sprache;

Einsatz von Requisiten.

Technik des Sprechens:

Stimm- und Atemtechniken, Artikulationsübungen.

Das nonverbale Theater:

Pantomime, Tanz-, Masken- und Musiktheater.

Das Rollenspiel:

Improvisation, Stegreifspiel, Planspiel, Figurenspiel, Schattenspiel, Puppentheater;

Gestalten einzelner Szenen eines Theaterstückes und/oder selbstverfasster Texte;

Erarbeiten, Gestalten und Präsentieren eines Spieles vor Publikum;

Mitwirkung bei Schulveranstaltungen.

Didaktische Grundsätze

Der Unterricht ist in Gruppen zu führen und hat auf alle vorhandenen Kenntnisse aufzubauen. Dem Teamgeist ist besonderes Augenmerk zu schenken.

Der Schüler soll motiviert werden auch außerschulisch kulturelle Veranstaltungen aktiv zu gestalten und/oder als Zuseher mitzutragen (sinnvolle Freizeitgestaltung).