

**LFS+BS**

LANDWIRTSCHAFTLICHE  
FACH- & BERUFSSCHULEN  
NIEDERÖSTERREICH



**Fachrichtung  
Betriebs- und  
Haushaltsmanagement**

## Neue kompetenzorientierte Lehrpläne für die Landwirtschaftlichen Fachschulen in NÖ

Sehr geehrte Lehrerinnen, sehr geehrte Lehrer!

An erster Stelle darf ich mich gleich bei den Lehrkräften der Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich bedanken, die überaus engagiert an der Erstellung der kompetenzorientierten Lehrpläne mitgearbeitet haben. Durch Ihr fachliches und didaktisches Wissen war es möglich, für alle Unterrichtsgegenstände der elf Fachrichtungen die pädagogischen und fachlichen Richtlinien zu erstellen. Dies bildet die Grundlage und schafft Orientierung für einen qualitätsvollen Unterricht, der die Schülerinnen und Schüler in den Mittelpunkt stellt.



Wobei der Fokus nicht auf der reinen Wissensvermittlung liegt, sondern auf der Handlungsorientierung. Denn kompetenzorientierter Unterricht zielt darauf ab, Schülerinnen und Schüler zu befähigen, selbstständig Herausforderungen des beruflichen, persönlichen und gesellschaftlichen Alltags zu bewältigen. Dabei werden Wissen und Handlung bestmöglich vernetzt, um den Jugendlichen das bestmögliche Rüstzeug für die Zukunft mitzugeben. Die kompetenzorientierten Lehrpläne nehmen Rücksicht auf geänderte Bedürfnisse und richten die Landwirtschaftsschulen inhaltlich und fachlich neu aus, um künftige Herausforderungen als Chancen positiv gestalten zu können. Wobei die neuen Lehrpläne nur den Rahmen für den zeitgemäßen Unterricht vorgeben. Denn genauso wichtig ist die täglich gelebte Schulkultur, die an den nö. Landwirtschaftlichen Fachschulen einen sehr hohen Stellenwert besitzt. Mit dem wertschätzenden Umgang und dem respektvollen Miteinander von Auszubildenden und Lehrenden wird der Grundstein für den Lernerfolg gelegt. Die regelmäßigen und zahlreichen Auszeichnungen sind eine schöne Bestätigung für die erfolgreiche Bildungsarbeit.

Damit eine zeitgemäße Ausbildung geboten werden kann, ist auch die Infrastruktur entscheidend. Dazu trägt das umfangreiche Bau- und Investitionsprogramm des Landes Niederösterreich wesentlich bei. Wir befinden uns direkt in der Phase der Umsetzung, wie die rege Bautätigkeit an den nö. Landwirtschaftsschulen zeigen.

In Summe stärken die neuen Lehrpläne, die wertschätzende Schulkultur und die Erneuerung der Infrastruktur die nö. Landwirtschaftlichen Fachschulen als zukunftsorientierte Bildungszentren in Niederösterreich.

Ihre Christiane Teschl-Hofmeister

Bildungs-Landesrätin

Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen!

Die neuen Lehrpläne für unsere Schulen sind der Schlusspunkt eines mehr als dreijährigen Reformprozesses zur inhaltlichen Neuausrichtung des Landwirtschaftlichen Schulwesens in Niederösterreichs.

Drei klare Zielvorgaben dienen als Leitlinien für den gesamten Prozess:

- Entwicklung neuer Schwerpunkte für die Schulen
- Intensivere Vernetzung der Fachrichtungen Landwirtschaft und Hauswirtschaft
- Stärkung der Schulautonomie



Beginnend mit den standortbezogenen Schulklausuren, an welchen Funktionäre der Landwirtschaftskammer, Bäuerinnen, Landjugendvertreter und regionale Leitbetriebe mitgewirkt haben, wurden von den Schulteams Entwicklungsziele festgelegt. Aufbauend darauf wurden neue Fachrichtungen mit den dazugehörigen Stundenplänen durch die Direktionen und ihre Schulteams gestaltet. In Summe sind so fünf neue Fachrichtungen mit einem ausgewiesenen bedeutsamen Fachgebiet entstanden. Der Schulversuch für Sozialbetreuungsberufe konnte in eine vierjährige Fachrichtung der Fachschulen überführt werden und aus dem privatwirtschaftlichen Berufsreifeprüfungsvorbereitungslehrgang wurde ein schulisches Angebot. Im letzten Schritt wurden den Gegenständen für alle Fachrichtungen, egal ob alt oder neu, im Rahmen von beinahe unzähligen Arbeitskreisen durch Experten die angestrebten Kompetenzen samt Inhalten zugeordnet.

Allen, die sich in diesen aufwändigen und langen Prozess eingebracht und damit ein zeitgemäßes und modernes Regelwerk geschaffen haben, ein herzliches Dankeschön!

Gemeinsam stehen wir nun vor der Aufgabe, die neuen Grundlagen derart mit Leben zu erfüllen, dass sie für die Jugendlichen ein reizvolles und ansprechendes Bildungsangebot darstellen.

Wir wünschen uns allen viel Freude und Erfolg bei der Bewältigung dieser großen Herausforderung und sind davon überzeugt, dass es uns gemeinsam gelingen wird eine positive Entwicklung des Landwirtschaftlichen Schulwesens sicher zu stellen.

Karl Friewald  
Landesschulinspektor

Agnes Karpf-Riegler  
Schulinspektorin

Schulpflichtersetzende Fachschulen .....	5
Bildungsziel .....	5
Didaktische Grundsätze .....	5
Schularbeiten .....	9
Allgemeinbildung für alle Fachschulen .....	11
Deutsch .....	13
Politische Bildung und Rechtskunde .....	16
Bewegung und Sport .....	20
Humanökologie .....	22
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen .....	24
Informationstechnologie .....	29
Mathematik .....	32
Englisch .....	34

## **D 2**

Fachspezifische Bildung Betriebs- und Haushaltsmanagement .....	36
Betriebs- und Haushaltsmanagement .....	37
Ernährung .....	42
Gesundheit .....	44
Landwirtschaft und Gartenbau .....	47
Hauswirtschaftliche Unternehmensführung .....	50
Angewandte Informationstechnologie .....	53

## **D 2a**

Fachspezifische Bildung Betriebs- und Haushaltsmanagement mit dem bedeutsamen Fachgebiet TOURISMUS .....	54
Betriebs- und Haushaltsmanagement .....	55
Restaurant- und Küchenmanagement .....	60
Ernährung und Warenkunde .....	62
Gesundheit .....	66
Landwirtschaft und Gartenbau .....	69
Hauswirtschaftliche Unternehmensführung .....	72
Angewandte Informationstechnologie .....	75
Wirtschaftsrechnen .....	76
Getränk Kunde .....	77
Önologie .....	82

## **D 2b**

Fachspezifische Bildung Betriebs- und Haushaltsmanagement mit dem bedeutsamen Fachgebiet ECO-DESIGN .....	84
Betriebs- und Haushaltsmanagement .....	85
Raumdesign und Gestaltungslehre .....	90
Ernährung .....	92
Gesundheit .....	94
Landwirtschaft und Gartenbau .....	97
Grundlagen der Floristik .....	100
Hauswirtschaftliche Unternehmensführung .....	101
Angewandte Informationstechnologie .....	104
Wirtschaftsrechnen .....	105
Fachzeichnen .....	106
Pflanzenkunde .....	108

## D 2c

Fachspezifische Bildung Betriebs- und Haushaltsmanagement mit dem bedeutsamen Fachgebiet EINZELHANDEL . . . . .	110
Betriebs- und Haushaltsmanagement . . . . .	111
Ernährung . . . . .	116
Gesundheit . . . . .	118
Landwirtschaft und Gartenbau . . . . .	121
Hauswirtschaftliche Unternehmensführung . . . . .	124
Angewandte Informationstechnologie . . . . .	127
Firmenmanagement . . . . .	128
Angewandte Wirtschaftslehre . . . . .	131
Verkaufskompetenz und Verkaufsförderung . . . . .	132

## D 2d

Fachspezifische Bildung Betriebs- und Haushaltsmanagement mit SOZIALBETREUUNGSBERUFE im ländlichen Raum . . . . .	134
Kommunikation . . . . .	135
Aktivierung und kreativer Ausdruck . . . . .	136
Sozialbetreuung als Beruf . . . . .	137
Gerontologie . . . . .	138
Green Care . . . . .	139
Humanwissenschaftliche Grundbildung . . . . .	141
Politische Bildung, Geschichte und Recht . . . . .	142
Gesundheits- und Krankenpflege für A, BA . . . . .	144
Gesundheits- und Krankenlehre für A, BA . . . . .	146
Haushalt, Ernährung und Diät . . . . .	147
Management und Organisation . . . . .	149
Betriebs- und Haushaltsmanagement . . . . .	150
Ernährung . . . . .	155
Gesundheit . . . . .	157
Landwirtschaft und Gartenbau . . . . .	160
Hauswirtschaftliche Unternehmensführung . . . . .	163
Angewandte Informationstechnologie . . . . .	166
Altenarbeit . . . . .	167
Behindertenarbeit . . . . .	168
Psychohygiene und Supervision . . . . .	172
Lebens-, Sterbe- und Trauerbegleitung . . . . .	173
Theorie und Praxis Transfer . . . . .	174

Die kompetenzorientierten, lernergebnisformulierten Rahmenlehrpläne der landwirtschaftlichen Fachschulen basieren auf den Kompetenzmodellen der einzelnen Fachrichtungen. Dieses Kompetenzmodell stellt einen integrativen Teil des Lehrplans dar. Vorangestellt sind die allgemeinen Bildungsziele aller Fachrichtungen sowie die allgemeinen didaktischen Grundsätze. Die allgemeinbildenden Gegenstände sind in allen Fachrichtungen gleichzuhalten.

## 1. Bildungsziel

### Der / die SchülerIn

- führt selbstständig einen land- und / oder forstwirtschaftlichen Betrieb bzw. einen Haushalt nach unternehmerischen und ökologischen Gesichtspunkten.
- plant Tätigkeiten und Dienstleistungen für den ländlichen Raum eigenverantwortlich und führt sie aus.
- bewirtschaftet und sichert die Kulturlandschaft.
- erzeugt, verarbeitet und vermarktet agrarische Produkte unter ökologischen und unternehmerischen Gesichtspunkten.
- kennt Instrumente zur Qualitätssicherung und kann diese im eigenen Tätigkeitsbereich anwenden.
- sichert durch nachhaltiges und klimagerechtes Wirtschaften die Lebens- und Produktionsgrundlagen für nachkommende Generationen.
- verfolgt aktuelle Entwicklungen auf nationaler und internationaler Ebene, bildet sich entsprechend weiter und gestaltet Veränderungen mit.
- agiert entsprechend den Bedürfnissen der unterschiedlichen Generationen und schafft die Grundlagen für eine gesundheitsbewusste und aktive Lebensführung.
- vertritt und kommuniziert persönliche, betriebliche und gesellschaftliche Interessen gendergerecht.
- pflegt bäuerliches Kulturgut im Spannungsfeld zwischen Tradition und Innovation.
- entwickelt ganzheitliches Denken und Handeln und die Bereitschaft zu ständiger Weiterbildung.

## 2. Didaktische Grundsätze

### A) Lehr- und Lernziele

Der Lehrplan des landwirtschaftlichen Schulwesens ist lernergebnis- und kompetenzorientiert und weist Rahmencharakter auf. Der Fokus des Lehrplans wird neben der fachlichen Ausbildung auf die Entwicklung und Förderung von

- Selbsttätigkeit der Lernenden,
- lebensweltlicher Anwendungen,
- Kommunikations- und Teamfähigkeit,
- kritischer Mediennutzung,
- gendersensiblen Denken und Handeln und
- ökologischer Verantwortung

gerichtet.

Die Förderung des systemischen Denkens bewirkt eine kritische, durch hohe Partizipation der Lernenden gekennzeichnete Auseinandersetzung mit aktuellen Themen der Landwirtschaft, des Ressourcenmanagements, des Klimaschutzes, Lebensstils und Konsums. Damit wird Nachhaltigkeit im zukünftigen Handeln gewährleistet.

Der Lehrplan bildet die Grundlage für die eigenständige und verantwortliche Unterrichts- und Erziehungsarbeit der Lehrpersonen. Wesentliches Element der Qualitätssicherung und -weiterentwicklung ist die Evaluation am Schulstandort.

Lehrpersonen haben den Unterricht sorgfältig und orientiert an den Lernenden vorzubereiten und das Recht und die Pflicht, an der Gestaltung des Schullebens mitzuwirken. Dabei ist auf pädagogische und fachliche Aktualität zu achten. Die Sicherung des Bildungsauftrages und die Erfüllung des Lehrplanes erfordern eine fächer- und clusterübergreifende Kooperation der Lehrpersonen.

Diese Kooperation umfasst insbesondere:

- die Zuteilung der Bildungs- und Lehraufgaben zu den Jahrgängen, Gliederung und Gewichtung der Lehrstoffthemen unter Einbindung der mitverantwortlichen Lehrpersonen, schulorganisatorischer und zeitlicher Rahmenbedingungen.
- den Einsatz jener Lehr-, Lernformen sowie Unterrichtsmittel, welche die bestmögliche Entwicklung und Förderung der individuellen Begabungen ermöglichen.

## **B) Unterrichtsplanung**

Die Unterrichtsplanung erfordert von den Lehrpersonen die Konkretisierung des allgemeinen Bildungszieles sowie der Bildungs- und Lehraufgaben der Unterrichtsgegenstände. Sie hat den Erfordernissen des Lehrplanes so zu entsprechen, dass theoretische Lerninhalte auf die Praxis abgestimmt und mit dieser vernetzt werden. Voraussetzung für fächerübergreifendes Denken und Vernetzen ist die enge Zusammenarbeit und Absprache aller Lehrenden einer Klasse bei der Planung und Umsetzung des Unterrichtsprozesses. Dazu schafft die Schulleitung die organisatorischen Rahmenbedingungen.

Die Persönlichkeit der Lernenden steht im Mittelpunkt des pädagogischen Handelns. Ein wertschätzender Umgang ist Grundvoraussetzung für das Gelingen des Unterrichts.

Die Individualität der Lernenden wird bei der Unterrichtsplanung und -gestaltung berücksichtigt. Es wird von den vorhandenen Kompetenzen der Lernenden ausgegangen und sichergestellt, dass diese ihre Eigenverantwortung für den Lernprozess wahrnehmen.

Die gezielte Förderung der Selbstreflexion und das wiederkehrende Stimulieren von Selbstreflexionsprozessen über das eigene Lernen, das Reflektieren der eigenen Zielorientierung und des eigenen Handelns ermöglichen es, die personale Wirkkraft als Zusammenspiel von kognitiven, motivationalen und sozialen Fähigkeiten zu verstehen.

Der Entwicklung personaler und sozialer Kompetenz wird in allen Unterrichtssituationen besonderes Augenmerk geschenkt. Dies kann durch gruppen-, projekt- und lernfeldorientierte Unterrichtsformen verstärkt werden.

Der Unterricht ist auf den Erwerb von Kompetenzen ausgerichtet, wobei diese jahrgangsübergreifend, klassenübergreifend, vernetzt und nachhaltig aufgebaut werden können. Entsprechende Übungsphasen werden zur Sicherung des Lernertrages vorgesehen.

Für die Optimierung der Schuleingangsphase und zur Hinführung der Lernenden zu einem eigenverantwortlichen Lernen empfiehlt es sich, zu Beginn des Schuljahres eine geblockte Einführungsphase zur Sicherung grundlegender personaler und sozialer Kompetenzen (Teambildung, Lerntraining, Methodentraining, Zusammenleben in Schule und Internat, ...) durchzuführen.

Neue Informations- und Kommunikationstechnologien werden neben bestehenden Unterrichtsmitteln in allen Unterrichtsgegenständen genutzt. Der Präsentation- und Medienkompetenz wird besonderes Augenmerk geschenkt. Neue Technologien (elektronisches Lernmaterial und elektronische Kommunikationsformen) unterstützen die Unterrichtsorganisation.

Die lernergebnisorientierte Formulierung des Lehrplanes ermöglicht die Einordnung in den nationalen und europäischen Qualifikationsrahmen.

## **C) Unterrichtsmethoden**

Lehr- und Lernmethoden werden so gewählt, dass sie soziales Lernen fördern, Individualisierung sicherstellen und eigenverantwortliches Lernen einfordern. Unterrichtsarrangements wechseln häufig, um verschiedene Lernwege und individuelle Zugänge zu eröffnen. Kenntnisse und Fertigkeiten werden aufbauend entwickelt, ein Rückgriff auf früher Gelerntes wird von den Lernenden eingefordert und mit anderen Wissensgebieten vernetzt. Die Kompetenzbereiche sind interdisziplinär, daher sind Absprachen im Team erforderlich. Lernbüros und offene Lernformen fördern die Problemlösungskompetenz der Lernenden. Besonderer Bedeutung wird der Entwicklung jener Methoden gegeben, die einen eigenständigen Wissens- und Kompetenzerwerb ermöglichen.

Ein auf Handlungsfähigkeit zielender Unterricht erfordert eine Abkehr von der reinen Stoffvermittlung und verändert die Rolle der Lehrkraft. Diese initiiert, moderiert, begleitet und unterstützt die weitgehend selbst gesteuerten Lernprozesse der Schülerinnen und Schüler, sodass sie motiviert sind, aktiv und verantwortungsvoll die gestellten Aufgaben zu lösen. Verwirklichen lassen sich diese Ansätze in einem Unterricht, der möglichst authentische Probleme oder Situationen in den Mittelpunkt stellt und die persönliche Lebens- und Erfahrungswelt der Lernenden berücksichtigt.

Im Rahmen von Projekten, die kooperatives Lernen mit arbeitsteiliger Anforderungsstruktur und individueller Verantwortlichkeit verbinden, können die Lernenden schrittweise an Selbsttätigkeit und selbst gesteuertes Lernen herangeführt werden. Die Lehrkräfte arbeiten vermehrt im Team und konzentrieren sich stärker als bisher auf die Entwicklung und Bereitstellung einer Lernumgebung, die Projektarbeit unterstützt und den Erwerb von Handlungskompetenz fördert.

Praxisorientierte Aufgabenstellungen sowie problem- und handlungsorientierter Unterricht führen die Lernenden zum logischen, kreativen und vernetzten Denken, zu genauem und ausdauernden Arbeiten, sowie zu verantwortungsbewusstem Entscheiden und Handeln. Zusammenhänge zwischen theoretischer Erkenntnis und praktischer Anwendung sind herzustellen. Das ermöglichen insbesondere Tätigkeiten im angeschlossenen Schulbetrieb.

Fächerübergreifendes / fächervernetztes Arbeiten ist im Unterricht zu bevorzugen. Schulorganisatorische Maßnahmen wie Blockunterricht, modularer Unterricht oder Projekte können dies unterstützen.

Exkursionen, Lehrveranstaltungen und sonstige Schulveranstaltungen sowie das Heranziehen von aus der beruflichen Praxis stammenden Personen tragen dazu bei, die schulische Ausbildung mit der beruflichen Realität zu verbinden.

Vertiefung und Training grundlegender Lerninhalte ist vorrangig. Mit einem Lerntagebuch oder Portfolio kann der Kompetenzerwerb und die Fähigkeit der Selbstreflexion der Lernenden gefördert werden.

Zum Zweck der Förderung des Kompetenzaufbaues sind die Schülerinnen zu selbständigen Planen, Durchführen, Überprüfen, Korrigieren und Bewerten komplexer Aufgabenstellungen anzuhalten.

## **D) Unterrichtsorganisation**

Die Schulleitung ermöglicht lernfeldorientierten, fächerübergreifenden Unterricht und offene Lernformen durch eine flexible Unterrichtsorganisation. Dazu können zusammenhängende Unterrichtseinheiten zu unterschiedlichsten Organisationsformen vorgesehen werden.

Unterrichtsgegenstände können ganz oder teilweise als Blockunterricht oder als Lernfeld durchgeführt werden, wobei die Einhaltung des Gesamtstundenausmaßes zu beachten ist.

Unterrichten verschiedene Lehrkräfte in einem Lernfeld, sind eine enge Kooperation und eine gemeinsame Leistungsbeurteilung zu gewährleisten.

## **E) Praktischer Unterricht**

Im praktischen Unterricht werden die Zusammenhänge zwischen theoretischen Kenntnissen und praktischer Anwendung in unterschiedlich langen Modulen hergestellt. Auf rationelle Arbeitsmethoden und moderne Arbeitstechniken unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit wird Bedacht genommen.

Die Vermittlung des Lehrstoffes wird möglichst praxisnah gestaltet. Hierfür dient der Lehr- und Versuchsbetrieb, wo durch Beobachtungen grundlegende Lehrinhalte erarbeitet werden, im Rahmen selbstständiger Bewirtschaftung Produktionstechniken erlernt und spezielle Fragestellungen durch das Versuchswesen dargelegt werden können.

Im Gegenstandsbereich „Praktischer Unterricht“ werden die grundlegenden Ziele der Ausbildung durch entsprechende Methoden abgesichert. Bei der Durchführung von Versuchen und im praktischen Unterricht wird der Verhütung von Unfällen besonderes Augenmerk geschenkt. Die Maßnahmen zur Unfallverhütung werden bei diesen Gelegenheiten eingehalten und demonstriert.

Es wird darauf geachtet, dass jede Schülerin bzw. jeder Schüler das gesamte Unterrichtsprogramm absolviert; dies ist auch durch entsprechende Aufzeichnungen nachzuweisen.

## **F) Pflichtpraktikum**

Die Schülerinnen und Schüler haben das Pflichtpraktikum an einem dem Ausbildungsprofil entsprechenden Betrieb oder einer entsprechenden Institution durchzuführen. Das Pflichtpraktikum ist in den entsprechenden Pflichtgegenständen vor- und nachzubereiten. Dazu sind die Schülerinnen und Schüler seitens der Schule zu veranlassen, ausreichende Aufzeichnungen über ihre Tätigkeiten zu führen, die in den facheinschlägigen Unterrichtsgegenständen zu bewerten sind. Die Pflichtpraktika können im In- und Ausland absolviert werden. Die Schule ist angehalten, in geeigneter Weise Kontakt mit den Praxisbetrieben zu halten. Die Schule hat Unterstützung zum Finden geeigneter Praxisplätze zu bieten, ist jedoch nicht verantwortlich, diese ausreichend zur Verfügung zu stellen. Die Schule hat auf die Einhaltung der sozial- und arbeitsrechtlichen Vorschriften in beratender Funktion hinzuweisen, die Verantwortung liegt dabei aber eindeutig beim Praxisbetrieb. Vereinbarungen bezüglich Art und Umfang des Pflichtpraktikums sind mittels von der Schule zur Verfügung gestellter Formulare zu unterfertigen und nachzuweisen.



## Allgemeinbildung für alle Fachrichtungen der schulpflichteretzenden Fachschulen

Gegenstand	Anzahl der Schularbeiten					
	1. Schulstufe		2. Schulstufe		3. oder 4. Schulstufe	
	1. Semester	2. Semester	1. Semester	2. Semester	1. Semester	2. Semester
Deutsch	1	1	1	1	0	1
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen	1	1	1	1	0	0
Mathematik	1	1	1	1	0	1

## Fachspezifische Bildung Betriebs- und Haushaltsmanagement

Gegenstand	Anzahl der Schularbeiten					
	1. Schulstufe		2. Schulstufe		3. oder 4. Schulstufe	
	1. Semester	2. Semester	1. Semester	2. Semester	1. Semester	2. Semester
Betriebs- und Haushaltsmanagement	1	1	1	1	0	1
Ernährung	1	1	1	1	0	1
Hauswirtschaftliche Unternehmensführung	0	0	0	0	0	1

## Fachspezifische Bildung Betriebs- und Haushaltsmanagement mit dem bedeutsamen Fachgebiet Tourismus

Gegenstand	Anzahl der Schularbeiten					
	1. Schulstufe		2. Schulstufe		3. oder 4. Schulstufe	
	1. Semester	2. Semester	1. Semester	2. Semester	1. Semester	2. Semester
Betriebs- und Haushaltsmanagement	1	1	1	1	0	1
Restaurant und Küchenmanagement	0	0	0	0	1	1
Ernährung und Warenkunde	1	1	1	1	1	1
Hauswirtschaftliche Unternehmensführung	0	0	0	0	0	1
Getränk Kunde	0	0	1	1	1	1
Önologie	0	0	0	0	1	1

**Fachspezifische Bildung Betriebs- und Haushaltsmanagement mit dem bedeutsamen Fachgebiet Eco-Design**

Gegenstand	Anzahl der Schularbeiten					
	1. Schulstufe		2. Schulstufe		3. oder 4. Schulstufe	
	1. Semester	2. Semester	1. Semester	2. Semester	1. Semester	2. Semester
Betriebs- und Haushaltsmanagement	1	1	1	1	0	1
Ernährung	1	1	1	1	0	1
Hauswirtschaftliche Unternehmensführung	0	0	0	0	0	1
Grundlagen der Floristik	0	0	0	0	1	1
Pflanzenkunde	0	0	0	0	1	1

**Fachspezifische Bildung Betriebs- und Haushaltsmanagement mit dem bedeutsamen Fachgebiet Einzelhandel**

Gegenstand	Anzahl der Schularbeiten					
	1. Schulstufe		2. Schulstufe		3. oder 4. Schulstufe	
	1. Semester	2. Semester	1. Semester	2. Semester	1. Semester	2. Semester
Betriebs- und Haushaltsmanagement	1	1	1	1	0	1
Ernährung	1	1	1	1	0	1
Hauswirtschaftliche Unternehmensführung	0	0	0	0	0	1

**Fachspezifische Bildung Betriebs- und Haushaltsmanagement mit Sozialbetreuungsberufe im ländlichen Raum**

Gegenstand	Anzahl der Schularbeiten					
	1. Schulstufe		2. Schulstufe		3. oder 4. Schulstufe	
	1. Semester	2. Semester	1. Semester	2. Semester	1. Semester	2. Semester
Betriebs- und Haushaltsmanagement	1	1	1	1	0	1
Ernährung	1	1	1	1	0	1
Hauswirtschaftliche Unternehmensführung	0	0	0	0	0	1



# Allgemeinbildung für alle Fachrichtungen der schulpflichteretzenden Fachschulen

Stand: Mai 2020



Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. ERZÄHLEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen</li> <li>... passende Gesprächsformen in privaten Situationen anwenden</li> <li>... über Aspekte der Arbeitswelt reflektieren</li> </ul> <p><b>2. ZUSAMMENFASSEN / TEXTE WIEDERGEHEN / TEXTE UND GRAFIKEN (WERBUNG) ANALYSIEREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... aktiv zuhören und Kerninformationen entnehmen</li> <li>... passende Gesprächsformen in beruflichen Situationen anwenden</li> <li>... berufsbezogene Informationen einholen und weitergeben</li> <li>... eigene Anliegen vorbringen</li> <li>... sinnerfassend lesen, Informationen entnehmen</li> <li>... Relevantes von Irrelevantem unterscheiden</li> <li>... Informationen aus Medien prüfen</li> <li>... Texte in Bezug auf ihre Aussage und Intention analysieren und bewerten</li> <li>... Bezüge zum eigenen Wissens- und Erfahrungssystem herstellen</li> <li>... relevante Informationen notieren, gliedern und wiedergeben</li> <li>... umfangreiche und komplexe Inhalte strukturieren</li> <li>... zu Problemen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft Stellung nehmen</li> <li>... populärkulturelle Phänomene erkennen, beschreiben und analysieren</li> </ul> <p><b>3. KORRESPONDIEREN und (GESCHÄFTLICH) KOMMUNIZIEREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Redeabsichten wahrnehmen</li> <li>... Merkmale unterschiedlicher Sprachebenen erkennen, unterscheiden und Elemente dieser situationsangemessen einsetzen</li> <li>... sachgerecht argumentieren</li> <li>... sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen</li> <li>... passende Gesprächsformen in beruflichen Situationen anwenden</li> <li>... berufsbezogene Informationen einholen und weitergeben</li> <li>... Texte mithilfe elektronischer Mittel gestalten</li> <li>... über Aspekte der Arbeitswelt reflektieren</li> </ul> <p><b>4. BERICHTEN / BERICHT ERSTATTEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen</li> <li>... Informationen einholen und weitergeben</li> </ul>	<p>mögliche Inhalte: von sich erzählen, Impulserzählung, Schilderung, Märchen, Sage</p> <p><i>Querverweis zu Unternehmensführung allgemein (Dialog zwischen Bäuerinnen, Bauern und Partnern)</i></p> <p>mögliche Inhalte: Tweet, Zusammenfassung, Exzerpt, Notiz, Referat, Inhaltsangabe, Mitschrift, Infoblatt, Handout, Grafikanalyse, Werbeanalyse</p> <p>relevant für schriftliche Klausur</p> <p><i>Querverweis zu Unternehmensführung allgemein (Umgang mit sensiblen Themen)</i></p> <p><i>Querverweis zu Informationstechnologien (Publikation und Kommunikation)</i></p> <p>mögliche Inhalte: E-Mail, Brief, Telefonat, Bewerbungsschreiben, Lebenslauf, Vorstellungsgespräch, Projektbericht, Bewerbungsmappe, Motivationsschreiben</p> <p>mögliche Inhalte: Bericht, Protokoll</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Texten Informationen entnehmen ... Textsorten und deren Merkmale unterscheiden</p> <p><b>5. BESCHREIBEN / INHALTE KREATIV UND EMOTIONAL DARSTELLEN</b></p> <p>... aktiv zuhören und Redeabsichten wahrnehmen ... sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen ... passende Gesprächsformen in privaten Situationen anwenden ... eigene Anliegen vorbringen, laut lesen ... Bezüge zum eigenen Wissens- und Erfahrungssystem herstellen ... Texte strukturiert verfassen ... über Aspekte der Arbeitswelt reflektieren</p> <p><b>6. MEDIENKOMPETENT AUFTRETEN</b></p> <p>... Kerninformationen entnehmen ... zielgerichtet appellieren ... sich konstruktiv an Gesprächen beteiligen ... Inhalte mit Medienunterstützung präsentieren ... Medienangebote nutzen und eine Auswahl treffen ... Informationen aus Medien prüfen ... Texte in Bezug auf ihre Aussage und Intention analysieren und bewerten ... Bezüge zu anderen Texten und zum eigenen Wissens- und Erfahrungssystem herstellen ... Texte medienadäquat gestalten ... zu Problemen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft Stellung nehmen ... Einblicke in unterschiedliche Kulturen gewinnen ... Medien als wirtschaftliche und politische Faktoren verstehen ... populärkulturelle Phänomene erkennen, beschreiben und analysieren ... Varietäten des Deutschen erkennen und diese in ihrem Verhältnis zu anderen Sprachen betrachten</p> <p><b>7. GESPRÄCHSFORMEN (DISKUSSION, PRÄSENTATION, REDE) EINSETZEN</b></p> <p>... aktiv zuhören und Redeabsichten wahrnehmen ... nonverbale Äußerungen erkennen ... Merkmale unterschiedlicher Sprachebenen unterscheiden und Elemente dieser situationsangemessen einsetzen ... sachgerecht argumentieren ... zielgerichtet appellieren ... para- und nonverbale Ausdrucksmittel einsetzen ... Feedback geben ... sich konstruktiv an Diskussionen beteiligen ... eigene Anliegen vorbringen ... Inhalte mit Medienunterstützung präsentieren ... Texte in Bezug auf ihre Aussage und Intention analysieren und bewerten</p>	<p>mögliche Inhalte: Gegenstandsbeschreibung, Vorgangsbeschreibung, Werbung, Charakteristik, innerer Monolog</p> <p><i>Querverweis zu Informationstechnologien (Mensch – Gesellschaft)</i></p> <p>mögliche Inhalte: Massenmedien, Internet, Social Media, Film, Radio, Fernsehen</p> <p><i>Querverweis zu Unternehmensführung allgemein (sicher und authentisch argumentieren)</i></p> <p>mögliche Inhalte: Diskussion, Debatte, Dialog, Präsentation, (freie) Rede</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>8. STELLUNG NEHMEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Redeabsichten wahrnehmen</li> <li>... eigene Anliegen vorbringen</li> <li>... Inhalte mit Medienunterstützung präsentieren</li> <li>... Texten Informationen entnehmen</li> <li>... Relevantes von Irrelevantem unterscheiden</li> <li>... Informationen aus Medien prüfen</li> <li>... Texte in Bezug auf ihre Aussage und Intention analysieren und bewerten</li> <li>... Bezüge zu anderen Texten und zum eigenen Wissens- und Erfahrungssystem herstellen</li> <li>... Texte mithilfe elektronischer Mittel gestalten</li> <li>... über Aspekte der Arbeitswelt reflektieren</li> <li>... Medien als wirtschaftliche und politische Faktoren verstehen</li> </ul> <p><b>9. ARGUMENTIEREN/SACHVERHALTE ERÖRTERN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Kerninformationen entnehmen</li> <li>... sachgerecht argumentieren</li> <li>... zielgerichtet appellieren</li> <li>... sich konstruktiv an Diskussionen beteiligen</li> <li>... Texten Informationen entnehmen</li> <li>... Relevantes von Irrelevantem unterscheiden</li> <li>... Textsorten und deren Merkmale unterscheiden</li> <li>... Texte in Bezug auf ihre Aussage und Intention analysieren und bewerten</li> <li>... nicht-lineare Texte erläutern</li> <li>... zu Problemen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft Stellung nehmen</li> </ul> <p><b>10. EINE ABSCHLUSSARBEIT VERFASSEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Relevantes von Irrelevantem unterscheiden</li> <li>... Medienangebote nutzen und eine Auswahl treffen</li> <li>... Informationen aus Medien prüfen</li> <li>... Texte in Bezug auf ihre Aussage analysieren und bewerten</li> <li>... Bezüge zu anderen Texten und zum eigenen Wissens- und Erfahrungssystem herstellen</li> <li>... nicht-lineare Texte erläutern</li> <li>... Texte mithilfe elektronischer Mittel gestalten</li> <li>... relevante Informationen notieren, gliedern und wiedergeben</li> <li>... umfangreiche und komplexe Inhalte formulieren</li> <li>... recherchieren, dokumentieren und zitieren</li> </ul>	<p>mögliche Inhalte: Posting, Blog, Leserbrief, Kommentar, Empfehlung, offener Brief</p> <p>relevant für schriftliche Klausur</p> <p>mögliche Inhalte: Erörterung (textgebunden, frei)</p> <p>relevant für schriftliche Klausur</p> <p><i>Querverweis zu Informationstechnologien (Publikation und Kommunikation)</i></p> <p>mögliche Inhalte: (Literatur-)Recherche, Interview, Fragebogen, Zitieren</p> <p>-----</p> <p>Allgemeine Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Texte sprachsensibel formulieren</li> <li>... Kenntnisse und Fertigkeiten in der Text-, Satzgrammatik und Formenlehre einsetzen</li> <li>... Wortarten und Wortbildungsmuster anwenden</li> <li>... Orthografie und Zeichensetzung anwenden</li> <li>... Strategien zur Fehlervermeidung anwenden</li> <li>... Wörterbücher und andere Hilfsmittel verwenden</li> <li>... eigene bzw. fremde Texte formal und inhaltlich über- und bearbeiten</li> </ul>

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



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

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Rechtsmittel gesetzeskonform anwenden</p> <p>...die Bedeutung der Gemeinde erläutern und ihre Organe und Aufgaben darlegen.</p> <p>... die Gerichtsbarkeit von der Verwaltung unterscheiden und diese erklären</p> <p>...die Arten der Gerichtsbarkeit unterscheiden und erklären können</p> <p>...einfache rechtliche Problemstellungen des beruflichen und privaten Alltags selbständig lösen</p> <p>... rechtliche Rahmenbedingungen für Jugendliche erkennen</p>	<p>Widerspruch, Einspruch, Berufung</p> <p>Gemeinde (Struktur, Organisation)</p> <p>Gerichtsbarkeit                      Arten der Gerichtsbarkeit,                      Gerichtsverfahren, Urteile, Rechtsmittel                      Oberste Gerichtshöfe                      Volksanwaltschaft</p> <p>Jugendgerichtsbarkeit</p>
<p><b>5. Berufs- und Interessensvertretungen</b></p> <p>... die Sinnhaftigkeit von Interessenvertretungen und der Sozialpartnerschaft erkennen</p> <p>... die Grundzüge der Genossenschaften erklären</p> <p>...land- und forstwirtschaftliche Interessensvertretung erklären und für die eigene Berufsausübung nutzen</p> <p>...die Zusammenhänge der Agrarpolitik mit anderen Politikfeldern erläutern</p>	<p>Gesetzliche und freiwillige Interessensvertretungen                      Sozialpartnerschaft                      Genossenschaftswesen</p> <p>Berufsvertretung der Land- und Forstwirtschaft                      Agrarpolitik</p>
<p><b>6. Österreich im internationalen Kontext</b></p> <p>... Entstehung der Europäischen Union und ihre Organe und Aufgaben erklären.</p> <p>... individuelle Chancen und Risiken eines gemeinsamen Europas erkennen, benennen und argumentieren.</p> <p>... die Grundsätze innerhalb der Europäischen Union beschreiben.</p> <p>...die Gemeinsamkeiten und Unterschiede anderer Kulturen wahrnehmen und in Beziehung setzen.</p> <p>...die Europäische Union und ihre Auswirkungen auf Österreich analysieren.</p> <p>...Auswirkungen der Globalisierung beschreiben und diese kritisch bewerten.</p> <p>... Maßnahmen der europäischen Agrarpolitik benennen und in seinem/ihrem Berufsfeld umsetzen</p>	<p>Parlament, Rat, Kommission,</p> <p>Binnenmarkt, Währungsunion</p> <p>Freiheiten innerhalb der EU</p> <p>Stellenwert Österreichs in der EU</p> <p>Zukunftsstrategien der EU</p> <p>Soziale Entwicklungen, Klimafolgen</p> <p>Europäische Agrarpolitik,                      gesetzliche Rahmenbedingungen der GAP</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>7. Privatrecht</b></p> <p>... Grundzüge des Familienrechts für die persönliche Lebensplanung ableiten.</p> <p>... rechtliche und soziale Konsequenzen des Erbrechts insbesondere einer landwirtschaftlichen Betriebsübernahme erläutern.</p> <p>... zwischen Eigentum und Besitz unterscheiden.</p> <p>... rechtsgültige Vereinbarungen treffen.</p> <p>... Verträge auf ihre wesentlichen Inhalte überprüfen.</p> <p>...die Maßnahmen bei sicheren Internetkäufen umsetzen.</p> <p>...das Berufsausbildungsgesetz auf eigene Bedürfnisse anwenden.</p> <p>...Rechte und Pflichten aus einem Lehr- und Arbeitsverhältnis erläutern.</p> <p>...die Leistungen der Sozialversicherung beschreiben.</p> <p>... rechtliche Datenschutzvorgaben umsetzen.</p>	<p>Personen,- Familien- und Erwachsenenenschutzrecht</p> <p>Erbrecht, Erbhof</p> <p>Eigentum und Besitz                      Sachen- und Schuldrecht,                      Konsumentenschutzrecht                      Wohn- und Mietrecht, Pachtvertrag                      Digitale Geschäftsabwicklung</p> <p>Arbeitsrecht, Berufsausbildungsrecht                      Rechte und Pflichten der Arbeitgeber und Arbeitnehmer,</p> <p>Sozialrecht, Sozialversicherung, Pflege                      Wirtschaftsrecht (Datenschutz, Urheberrecht)</p>
<p><b>8. Berufsrelevante Rechtsbereiche</b></p> <p>... Maßnahmen der österreichischen Agrarpolitik umsetzen</p> <p>... zuständige Ämter und Behörden nennen.</p> <p>... Aufgaben und Auswirkungen der Raumordnung erläutern.</p> <p>... einen Bauantrag stellen und Baubescheide interpretieren.</p> <p>... das Fachwissen aus anderen Bereichen zur Bewältigung neuer Aufgaben anwenden.</p>	<p>Agrarpolitik in Österreich</p> <p>Baurecht, Raumordnung</p> <p>Bauordnung</p> <p>Gewerberecht, Marktordnung                      Tierschutzgesetz, Landwirtschaftsgesetz,                      aktuelle rechtliche Bestimmungen                      AMA, AGES</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Gesundheit, Bewegungsverhalten, Körperhaltung und Muskulatur, Herz und Kreislauf, Entspannungstechniken</b></p> <p>...die Bedeutung von Bewegung und Sport für die Gesundheit erkennen und erfahren.</p> <p>...durch Bewegung und Sport seiner Persönlichkeit Ausdruck verleihen.</p> <p>...Erlebnis und Wagnis in Verantwortung für sich selbst und für andere erfahren.</p> <p>...Gesundheitsbewusstsein entwickeln.</p> <p>...Methoden und Techniken zur Entspannung richtig ausführen.</p> <p>... Bewegung gestalten und darstellen.</p> <p><b>2. Motorische Grundeigenschaften</b></p> <p>...motorische Grundlagen und sportliche Fertigkeiten entwickeln.</p> <p>... die eigene Wahrnehmungsfähigkeit verbessern, Bewegungserfahrungen erweitern, eigene Stärken erkennen.</p> <p><b>3. Leichtathletik</b></p> <p>...sportliche Fertigkeiten entwickeln.</p> <p><b>4. Sportspiele</b></p> <p>...gemeinsam handeln, spielen und sich verständigen.</p>	<p>Auswirkung von Bewegung, Spiel und Sport auf die Gesundheit</p> <p>Stärkung der Persönlichkeit, Individuell bevorzugte Bewegungsformen und Sportarten</p> <p>Risiko und Gefahren einschätzen und Maßnahmen zur Gefahrenvermeidung treffen</p> <p>Fitness verbessern</p> <p>Entspannungsübungen, Ausgleichsübungen</p> <p>Gymnastik, Akrobatik, Tanz</p> <p>Ausdauer: Kraftausdauer, Intervall                      Kraft: Schnellkraft, Kräftigungsübungen                      Schnelligkeit: Reaktionsaufgaben                      Beweglichkeit: Gymnastik                      Koordinative Fähigkeiten: Gleichgewicht, Orientierung                      Bodenturnen                      Geräteturnen                      Schwimmen                      Wintersportarten (alpin, nordisch, Eislauf...)</p> <p>Laufen (Kurz-, Mittel-, Langstreckenläufe), Staffel, Hürden, Orientierung, Waldläufe...                      Weitsprung                      Hochsprung                      Kugelstoß</p> <p>Spielerische Bewegungshandlungen                      Lauf-, Fang-, Reaktions- und Geschicklichkeitsspiele                      Ballsportarten (Fußball, Basketball, Volleyball, ...)                      Badminton, Hockey                      ...</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>5. Weitere Bewegungsfelder und Sportarten</b></p> <p>...ausgewählte Fitnesstrends und Trendsportarten ausprobieren.</p>	<p>Umgang mit Fitnessgeräten; Trendsportarten und –spiele, Yoga</p> <p>Der Lehrstoff ist nach den örtlichen Gegebenheiten (Übungsstätten, Landschaft, klimatische und schulorganisatorische Bedingungen) auszuwählen und der körperlichen Leistungsfähigkeit anzupassen. Vielfältige Angebote motivieren. Jede Möglichkeit des Übens im Freien ist auszunutzen. Auf die richtige Aufeinanderfolge verschiedener Übungen ist zu achten. Theoretische Inhalte sind in Verbindung mit dem Bewegungshandeln zu vermitteln. Eine Abwicklung des Unterrichts in Kurs- oder Blockform an geeigneten Übungsstätten kann vorgesehen werden:</p>

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

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

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Einführung in das Rechnungswesen</b></p> <p>... die Aufgaben und den Umfang des betrieblichen Rechnungswesens erklären und die gesetzliche Regelung für das Führen von Büchern nennen.</p> <p>... Informationen über Firmen und Privatpersonen (Grundbuch, Firmenbuch, Gläubigerschutzverbände) beschaffen.</p> <p>... Unternehmen im Sinne des UGB definieren und das Gewerberecht erklären.</p> <p><b>2. Belegwesen</b></p> <p>... eine Rechnung ausstellen und Originalbelege für die Verbuchung vorbereiten.</p> <p><b>3. Einnahmen – Ausgaben – Rechnung</b></p> <p>... die gesetzlichen Grundlagen und die Bücher der Einnahmen-Ausgaben-Rechnungen erklären</p> <p>... ein Kassabuch und Anlageverzeichnis erstellen</p> <p>... Aufzeichnungen des Eigenverbrauches führen</p> <p>... mittels Spesenverteiler einen Erfolg ermitteln.</p> <p><b>4. Doppelte Buchführung</b></p> <p>... die Grundlagen und Voraussetzungen der Doppelten Buchführung erklären und anwenden.</p> <p>... einfache Geschäftsfälle anhand von Belegen verbuchen</p> <p><b>5. Steuern</b></p> <p>... die wesentlichen Steuern (Einkommens-, VSt und USt, USt-Zahllast) berechnen und Abgaben erklären sowie die erforderlichen Formulare ausfüllen.</p> <p>... die Einkunftsarten nach dem EStG unterscheiden.</p> <p><b>6. Auflösung eines Unternehmens und Privatkonkursverfahren</b></p> <p>... den Ablauf und die Eröffnung von Privatkonkursverfahren beschreiben.</p> <p><b>7. Wirtschaftskreisläufe</b></p> <p>... Bedürfnis, Bedarf und Nachfrage, erklären und die Bedürfnispyramide darstellen.</p>	<p>Buchführungssysteme, Buchführungsgrenzen</p> <p>Belegarten, Belegorganisation, Rechnungsausstellung</p> <p>Kontenarten, Kontenrahmen und Kontenplan</p> <p>Geschäftsfall und Buchungssatz</p>



Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Begriffe und Kreislauf der Wirtschaft erklären und Begriffe aus der Wirtschaft (Geld, Inflation, Leistungen des Staates) beschreiben.</p> <p><b>8. Der Markt</b></p> <p>... Angebot und Nachfrage, Arten von Märkten, die Preisbildung und Marktformen beschreiben.</p> <p>... die Arbeitsteilung und Globalisierung erklären</p> <p>... die Säulen der Marktordnung beschreiben</p> <p><b>9. Agrarische Unternehmen – Agrarmarkt</b></p> <p>... die volkswirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft erläutern</p> <p>... Zahlen, Daten und Fakten zur Landwirtschaft interpretieren</p> <p>... die Bedeutung von Betriebsdokumenten erläutern und die dafür zuständigen Ämter und Behörden z.B. AMA Kontrollen, Biokontrolle, etc. nennen.</p> <p><b>10. Güter- und Leistungserzeugung</b></p> <p>... den Begriff Güter erklären, Produktionsstufen und Wirtschaftszweige unterscheiden, die Unterschiede der Betriebe erklären.</p> <p>... die Funktionen des Handels erklären.</p> <p>... die Aufgaben und die Ursache des Außenhandels beschreiben.</p> <p>... Aufgaben der Verkehrsbetriebe, Banken, Tourismusbetriebe, L&amp;F Betrieben sowie IKT-Betriebe nennen</p> <p><b>11. Leistungserstellung</b></p> <p>... verschiedene Unternehmensformen beschreiben, Ziele formulieren, Beschaffung, Lagerung, Produktion und Vertrieb anhand der betrieblichen Wertschöpfungskette erklären.</p> <p>... den Geld- und Güterkreislauf sowie das Wirtschaftlichkeitsprinzip erklären.</p> <p><b>12. Das Geld</b></p> <p>... Formen und Funktionen des Geldes erklären. Begriffe „Kaufkraft des Geldes“, Geldschöpfung erklären. Binnenwert und Außenwert, Nominalgeldwert und Realgeldwert unterscheiden. Den VPI und HPVI, Valuten und Devisen erklären, verschiedene Wechselkurssysteme beschreiben, Ursachen der Inflation, Deflation, Stagflation und die Preis- Lohn-Spirale erklären.</p>	<p>Agrarstruktur in Österreich, der EU und der Weltwirtschaft, Agrarhandel, Agrarpolitik (GAP),</p> <p>Historische Entwicklung des Geldes (Selbstversorgerwirtschaft – Tauschhandel – moderne Geldwirtschaft)</p> <p>Kaufkraft</p>



Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>Handelsbarrieren sowie GATT und GATS beschreiben.</p> <p>... Vor- und Nachteile sowie Auswirkungen der Globalisierung erklären. Die bedeutendsten Wirtschaftsmächte und Wirtschaftsblöcke nennen.</p> <p><b>18. „Unternehmer/in“</b></p> <p>... Vor- und Nachteile der Selbständigkeit beschreiben, Gründungswille, Geschäftsidee, Möglichkeiten der Gründung und Inhalte des Businessplans beschreiben, rechtliche, persönliche und finanzielle Voraussetzungen nennen.</p> <p>... kann eine SWOT-Analyse durchführen</p> <p><b>19. Unternehmergründung</b></p> <p>... den Unterschied zwischen selbständiger und unselbständiger Erwerbstätigkeit erklären und die gesetzlichen Vorgaben erläutern</p> <p>... Kriterien für die Wahl der Rechtsformen sowie deren Vor- und Nachteile beschreiben, juristische und natürliche Personen unterscheiden, Firmenbuch erklären</p> <p>... den Schutz der eigenen Geschäftsidee (Marken-, Patent, Urheber-, Musterschutz) beschreiben.</p> <p>... Maßnahmen zur Verhinderung von Korruption sowie den Begriff Compliance erklären</p> <p>... die Aufgaben des Personalwesens und Rechnungswesens erklären sowie Investitions- und Finanzierungsformen beschreiben.</p> <p>... Innovation als Erfolgsfaktor erkennen</p> <p><b>20. Marketing</b></p> <p>... die Grundlagen und die Notwendigkeit des Marketings in der modernen Wirtschaft erklären</p> <p>... die 4 P's im Marketing benennen und erklären und anhand von vorgegebenen Beispielen unterscheiden.</p> <p>... die Schritte von der Produktidee bis zur Markteinführung und den USP erklären.</p> <p>... eine primäre und sekundäre Marktforschung durchführen und Marketingstrategien ableiten sowie die Instrumente des Marketings anwenden.</p> <p>... ein Sortiment gestalten und den Produktlebenszyklus skizzieren.</p> <p>... die AIDA Regel beschreiben.</p>	<p>OECD, WTO, OPEC, IWF, Weltbank</p> <p>Junior Company</p> <p>Gewerberecht, Sozialversicherung, Arbeitsrecht</p> <p>Junior Company</p> <p>Ebenen des Marketings (Einzelbetrieblich, Marketing-Kooperationen, Vermarktung von Regionen, Marketing durch öffentliche Institutionen)</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>21. Management, Führung und Organisation</b></p> <p>... die Aufgaben der Unternehmensführung erklären und den Managementkreis sowie Aufbau und Ablauforganisation und Organigramme beschreiben.</p> <p>... Unternehmensziele festsetzen, Managementformen erläutern, Aufgaben und Ziele des Managements beschreiben.</p> <p>... Führungsstile bzw. -konzepte zum Führen von MitarbeiterInnen beschreiben, Aufbau- und Ablauforganisation beschreiben.</p> <p>... verschieden Kontrollformen aufzählen und Qualitätsmanagementsysteme beschreiben.</p> <p><b>22. Businessplan / Betriebskonzept</b></p> <p>... Funktionen, Adressaten, Bestandteile eines Firmenkonzeptes beschreiben.</p>	<p>Junior Company</p> <p>Junior Company</p>

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

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
... drucken.	Gliederung und Inhaltsverzeichnis, Beschriftung und Abbildungsverzeichnis, Fußnoten
... Seriodokumente erstellen.	Druckermenü Papierformate, Druckbereiche
...Präsentationen erstellen.	Seriodokumente erstellen, bearbeiten und ausgeben Einsatz von Bedingungsfeldern
... das Internet sinnvoll nutzen.	Typografische Grundsätze, Layout - Richtlinien Navigation innerhalb einer Präsentation, Animation und Folienübergänge, Druckausgabe
... E-Mails schreiben und verwalten.	Grundbegriffe: Aufbau, LAN, WAN, Internetzugang, Internetdomänen, Umgang mit Suchmaschinen, Recherchieren – Bewertung von Informationen
...Termine und Aufgaben verwalten.	Senden, empfangen, antworten, weiterleiten, Adressbuch, Attachment, Ausdruck, Verteilerlisten, Mails verwalten Netiquette
<b>3. Tabellenkalkulation</b>	online und offline
... Daten eingeben und bearbeiten	Daten rationell eingeben, verschieben, kopieren, sortieren, filtern, suchen und ersetzen Zeilen-, Spalten- und Zellenbereiche markieren, Daten zwischen Registerblättern kopieren
... Formatierungen durchführen	Zahlen, Text und Zellen formatieren Formate übertragen Arbeitsblatt formatieren (Zeilen-, Spaltenbreite, ein-, ausblenden, fixieren)
... Berechnungen durchführen	Formeln und Funktionen Berechnungen mit Rechenoperatoren durchführen, Zellbezüge (absolute und relative Zellbezüge), grundlegende Funktionen der Tabellenkalkulation anhand praxisorientierter Beispiele einsetzen (Unternehmensführung, Wirtschaftsrechnen usw.) einfache Entscheidungsfunktionen (Wenn-Funktion)
... Diagramme erstellen	Diagrammtypen, Diagrammtitel und Legende einfügen und ändern, Datenreihen beschriften und formatieren, Diagrammbereiche formatieren, Achsenbeschriftungen

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<p>... Daten austauschen</p> <p>... kann ansprechende Layout - Gestaltungen vornehmen</p> <p><b>4. Datenbanken</b></p> <p>... Tabellen, Formulare, Abfragen und Berichte erstellen, ändern und löschen</p> <p><b>5. Informationstechnologie – Mensch – Gesellschaft</b></p> <p>... Daten sichern</p> <p>... IT-Systeme und Daten schützen</p> <p>... eindeutige Verstöße gegen einschlägige gesetzliche Bestimmungen erkennen.</p> <p>... zu aktuellen IT-Themen kritisch Stellung nehmen</p> <p>... die ergonomischen Grundsätze anwenden</p> <p><b>6. Berufsrelevante Anwendungsprogramme</b></p> <p>... Berufsrelevante Anwenderprogramme kennen und sinnvoll nutzen</p>	<p>Import und Export von Daten</p> <p>Dokumentaushabe                      Druckbereiche, Kopf- und Fußzeile, Zeilen- und Spaltenwiederholungen, Seitenumbrüche usw.</p> <p>Backup                      Medien zur Datensicherung</p> <p>Passwortsicherheit, Digitale Signatur (Anwendungsmöglichkeiten);                      Internet-Security (Phishing, Hacking usw.)</p> <p>Datenschutz und Urheberrecht                      Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO), Schutz der Privatsphäre, Online-Geschäfte                      Lizenzverträge – Shareware, Freeware, Open Source</p> <p>gesellschaftliche Auswirkungen der Informationstechnologie                      Scheinwelten und Realbezüge, Suchtverhalten, Web 2.0 (Social Networks, Communities, Cyber-Mobbing usw.)</p> <p>Ergonomie und Umwelt</p> <p>Anwenderprogramme für Beruf und Alltag</p>

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



Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>...Pläne im Maßstab lesen.</p> <p><b>9. Grafische Darstellungen</b></p> <p>... praxisnahe grafische Darstellungen erstellen, auswerten und interpretieren                      ... Daten in Daten Tabellen erfassen, grafisch umlegen, auswerten und analysieren</p> <p><b>10. Zins- und Zinseszinsrechnungen</b></p> <p>... die Grundlagen der Zins- und Zinseszinsrechnung anwenden und interpretieren</p> <p><b>11. Angewandtes Rechnen</b></p> <p>... anwendungsorientierte Aufgabenstellungen aus den jeweiligen Fachgegenständen lösen</p>	<p>finanzmathematische Grundlagen;                      Zins- und Zinseszinsrechnung                      Tages-, Monats-, Jahreszinsen                      Ratenzahlungen, Leasing, Kredite                      Kapitalertragssteuer  <i>Querverweis Unternehmensführung</i></p> <p>Praktische Beispiele aus allen Fachgegenständen in Absprache mit den Lehrkräften</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Hören</b></p> <p>... Hauptaussagen und Einzelinformationen verstehen, wenn in deutlich artikulierter Standardsprache über vertraute Dinge gesprochen wird, denen man normalerweise bei der Arbeit, in der Ausbildung oder der Freizeit begegnet; kann auch kurze Erzählungen verstehen.</p> <p><b>2. Lesen</b></p> <p>... unkomplizierten Texten über Themen, die mit den eigenen Interessen und Fachgebieten in Zusammenhang stehen, wichtige Informationen entnehmen.</p> <p><b>3. An Gesprächen teilnehmen</b></p> <p>... eine Reihe einfacher sprachlicher Mittel einsetzen, um die meisten Situationen zu bewältigen, die typischerweise im privaten oder beruflichen Kontext und bei Reisen auftreten.</p> <p>... spontan an Gesprächen über vertraute Themen teilnehmen, persönliche Meinungen ausdrücken und Informationen austauschen über Themen, die vertraut sind, persönlich interessieren oder sich auf das alltägliche Leben beziehen (z.B. Familie, Hobbys, Arbeit, Reisen und aktuelles Geschehen).</p> <p><b>4. Zusammenhängend sprechen</b></p> <p>... Erfahrungen und Ereignisse sowie Sachverhalte im Rahmen des eigenen Interessens- oder Fachgebiets relativ flüssig in unkomplizierter, aber zusammenhängender Form beschreiben und darstellen, wobei die einzelnen Punkte linear aneinandergereiht werden. Die Schülerin oder der Schüler dabei auch Gefühle äußern sowie Meinungen und Pläne erklären und begründen.</p> <p><b>5. Schreiben</b></p> <p>... einfache, aber zusammenhängende Texte zu verschiedenen vertrauten Themen aus seinem/ihrem Interessens- und Fachgebiet verfassen, wobei</p>	<p>Rolle des Gastes und Touristen Begrüßungen, Orientierungshilfen, Quartierbestellung, Verkehr und öffentliche Verkehrsmittel, Restaurant und Einkauf, Freizeitaktivitäten, Arztbesuch, Krankenhaus, Polizei, Behörden, Volks- und Brauchtum; Small Talk</p> <p>Rolle des Gastgebers und Fremdenführers Heimatort, Sehenswürdigkeiten, Landschaft, Politik, Wirtschaft, Kultur, Fremdenverkehr.</p> <p>Rolle des Jugendlichen                  Persönliche Vorstellung, meine Familie, unser Betrieb, Lebenslauf, Schulsystem, Schultypen, Schulalltag, Internatsleben                  Vorlage: Europass-Lebenslauf</p> <p>Berufliche Rollen                  Einführung in: Betriebsformen und Betriebszweige, Produktionsgebiete, Maschinen und Geräte; Arbeitssicherheit; Tätigkeiten und Arbeitsvorgänge</p> <p>Umweltschutz und Ökologie; Arbeitsschritte abhängig von der Fachrichtung, Dienstleistungen; betriebswirtschaftliche Begriffe, Betriebsbeschreibung und Präsentation, Verkauf</p> <p>Rolle des Geschäftspartners                  Geschäftskorrespondenz (Bestellungen, Anfragen, Auskünfte), Zahlungsverkehr; Stellenbewerbung; Telefongespräche; Export</p> <p>Grammatikstrukturen, die für die Anwendung der Kompetenzen erforderlich sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adjectives – comparative</li> <li>• Adverbial phrases of time, place and frequency</li> <li>• Adverb; adjectives vs. adverbs</li> <li>• Articles – with countable and uncountable nouns</li> <li>• Conditionals</li> <li>• Connecting words expressing cause and effect, contrast etc.</li> <li>• Countables and Uncountables: much/many, how much/how many –</li> </ul>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>einzelne kürzere Teile in linearer Abfolge verbunden werden.</p> <p>... im persönlichen und beruflichen Kontext einfache Informationen von unmittelbarer Bedeutung schriftlich festhalten und dabei deutlich machen, was er/sie für wichtig hält.</p>	<p>quantifiers e.g.: plenty of, a high amount of etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerund - basic</li> <li>• Imperatives</li> <li>• Intensifiers – too, enough, rather, pretty, quite, little very, slightly, fairly, really, extremely, absolutely etc.</li> <li>• Negations</li> <li>• Modals – can/could, might, may, will, probably, must not, must/have to, should, should have/might have/etc</li> <li>• Passive, besonders im Hinblick auf Produktionsprozesse</li> <li>• Phrasal verbs – common</li> <li>• Possessive s</li> <li>• Prepositions, common + Prepositional phrases (place, time and movement)</li> <li>• Pronouns: simple, personal, possessive, demonstrative</li> <li>• Questions, Wh-questions (e.g. why, when, where...) in present and past; tag-questions</li> <li>• Reported speech - basic</li> <li>• Tenses: Present simple and continuous, Past Simple and continuous, Present perfect, Present perfect vs. past simple, Future Time (will and going to)</li> <li>• To be and to have in all listed tenses</li> <li>• Verb + ing/infinitive: like/want-would like</li> <li>• Word order</li> </ul>



# Fachspezifische Bildung Betriebs- und Haushaltsmanagement

Stand: Mai 2020

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

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Wirkung von -Farben und Formen bei der Wohn- und Funktionsraumgestaltung berücksichtigen.</p> <p><b>4. Reinigung und Pflege</b></p> <p>... die persönliche Pflege und Hygiene in Bezug auf die eigene Arbeit reflektieren.</p> <p>... Stoffe des Mülls erkennen, entsprechend sammeln und fachgerecht entsorgen.</p> <p>... Maßnahmen zur Vermeidung und/oder Reduzierung setzen.</p> <p>... Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen und den Haushaltsformen entsprechend auswählen.</p> <p>... die wichtigsten Arbeitsmittel und Geräte zur Reinigung und Pflege von Funktions- und Wohnräumen in Bezug auf Gebrauchswert und Wartungsfreundlichkeit beurteilen.</p> <p>... Reinigungs- und Pflegemitteln ressourcen- und umweltschonend den Material entsprechend auswählen.</p> <p>... die Bedeutung der Gefahrensymbole/ Gefahrenbezeichnungen erläutern.</p> <p>... Maßnahmen für Sicherheit und Unfallschutz anwenden und Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen darin unterweisen.</p>	<p>Qualitätskriterien (Strapazfähigkeit, Umwelteinfluss, Wohnqualität, Reinigung, Instandhaltung, Nutzungsdauer) bewerten und einsetzen                  Maße, Materialien, Funktionalität                  Farben und Formenlehre, Materialkunde</p> <p>Grundsätze der Hygiene;                  passende Arbeitskleidung;                  entsprechend der gesetzlichen Bestimmungen der zuständigen Kommunen</p> <p>Abfallkonzept erstellen;                  Konzepte zur Verringerung/ Vermeidung des Mülls erstellen</p> <p>Chemische, biologische und physikalische Reinigungsmittel;                  Mikroorganismen und förderliche Milieus für die Vermehrung;                  Vermeidung und Bekämpfung der Mikroorganismen ableiten;                  Grundlagen HACCP;                  Desinfektionsmaßnahmen, Schadstoffe und Rückstände;</p> <p>eine ressourcen- und umweltschonende Auswahl mittels Kosten- und Anwendungsvergleich treffen</p> <p>Konsumenteninformation;                  Anwendungs-Grundsätze;                  Verhalten im Ernstfall;                  Sicherheitsdatenblätter</p> <p>Maßnahmen und Methoden zum Schutz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter als arbeitsbedingte Sicherheitsvorkehrungen anwenden;                  auf die Gesunderhaltung sowie die Unfallverhütung und den Schutz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter besonderes Augenmerk legen                  Praktischer Unterricht</p>
<p><b>5. Textilkunde und Wäschepflege</b></p> <p>... textile Fasern und Flächen entsprechend den Trage- und Pflegeeigenschaften entsprechend einsetzen.</p>	<p>Arten, Eigenschaften und Gewinnung von Fasern unter besonderer Berücksichtigung sozialer und ethischer Gesichtspunkte (Ausbeutung, Müseling)</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Textilien entsprechend ihrer Kennzeichnung ressourcenschonend reinigen und pflegen.</p> <p>... die Bedeutung der Reinigung und Pflege für die Werterhaltung und dementsprechend der Nachhaltigkeit erkennen.</p> <p>... ein begründetes Waschmittelsortiment für einen Haushalt zusammenstellen.</p> <p>... Umwelt- und ressourcenschonende Entscheidungen für die Wäschepflege treffen.</p> <p><b>Praktischer Unterricht</b>                      ... die Wäschepflege entsprechend der Haushaltsform unter Berücksichtigung der Ergonomie, Ökologie und Ökonomie in Zusammenhang mit den Anforderungen an die Hygiene durchführen.</p> <p><b>6. Warenwirtschaft</b></p> <p>... Warenbedarf entsprechend der Anforderungen unterschiedlicher Haushaltsformen ermitteln.</p> <p>... geeignetes Bestellsystem (zentral/ dezentral; periodisch/bedarfsorientiert) bestimmen.</p> <p>... geeignete Lieferanten auswählen und Bestellungen durchführen.</p> <p>... Waren übernehmen, kontrollieren sowie gegebenenfalls Mängel reklamieren.</p> <p>... den Warenfluss entsprechend des Warenwirtschaftssystems dokumentieren.</p> <p>... die Lagerhaltung entsprechend der gesetzlichen Vorschriften definieren.</p> <p><b>7. Hygiene - und Qualitätsmanagement</b></p> <p>... Reinigungs- und Desinfektionspläne von Professionalisten umsetzen, dokumentieren und evaluieren.</p> <p>... Qualitätskriterien entsprechend der Anforderungen definieren.</p> <p>... Aufzeichnungen zur Qualitätssicherung führen.</p>	<p>Güte – und Qualitätssiegel (IVN Best; GOTS; Made in Green, Blue Sign; Cradle to Cradle; ...) und ihr Wert                      Textilkennzeichnung;                      Sinnersche Kreis, Wasser, Waschfaktoren;                      Zusammensetzung und Wirkung der einzelnen</p> <p>Bestandteile von Waschmitteln                      Möglichkeiten Waschmittel selbst herzustellen</p> <p>Kostenberechnungen für die Wäschepflege;</p> <p>Kriterien für geeignete Lieferantinnen und Lieferanten im Sinne von Regionalität, Saisonalität und Ressourcenschonung                      Entscheidungen im Sinne einer optimalen Warenwirtschaft treffen und Produkte auswählen</p> <p>Den Warenfluss, ausgehend vom Produzenten über den Handel bis zu den jeweiligen Haushalten nachvollziehen, Dokumentationen lesen und erläutern</p> <p>gesetzliche Vorschriften für die Lagerhaltung; anwenden;                      HACCP</p> <p>HACCP – Bestimmungen betreffend betrieblicher Reinigung und Desinfektion;                      Reinigungspläne im Sinne der HACCP</p> <p>Bestimmungen in Zusammenarbeit mit Professionalisten erstellen;                      Problemfelder erkennen, notwendige Maßnahmen setzen, dokumentieren und überprüfen.                      Umgang mit Prüforgangen und Prüfergebnissen;</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Instrumente zur Qualitätssicherung einsetzen, Optimierungsmaßnahmen durchführen und evaluieren.</p> <p>... auf Beanstandungen entsprechend reagieren und Verbesserungsmaßnahmen entwickeln.</p> <p><b>8. Organisation von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen und Projektmanagement</b></p> <p>... Produkte und Dienstleistungen für verschiedene Personengruppen, Housekeeping und Agrartourismus unter Berücksichtigung von Ressourcen, gesetzlichen Vorgaben, Wünschen von Kundinnen und Kunden und Markttrends anbieten.</p> <p>... Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen kalkulieren und abrechnen.</p> <p>... hauswirtschaftliche Dienstleistungen organisieren, dokumentieren und ressourcenschonend durchführen.</p> <p>... Erhebungen zum Outsourcing von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen anstellen, Berechnungen durchführen und entsprechende Entscheidungen treffen.</p> <p>... an der Organisation kultureller, imagefördernder und/oder verkaufssteigernder Veranstaltungen mitwirken.</p> <p><b>9. Korrespondenz und Gästemanagement</b></p> <p>... das Anforderungsprofil und das Erscheinungsbild von Servicemitarbeiterinnen, Servicemitarbeitern und Rezeptionsmitarbeiterinnen und Rezeptionsmitarbeiter beschreiben.</p> <p>... Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen.</p>	<p>Notwendige Unterlagen vorbereiten, Prüfung aktiv begleiten, auf externe Prüfergebnisse reagieren;</p> <p>Personengruppen: Kinderbauernhof, Seniorenbetreuung, Schülerbetreuung, Urlaub am Bauernhof;                      Housekeeping: Wäscheservice für externe Personen, Catering-Management (selbsterzeugte Produkte);                      Ressourcen: betriebliche (Räume, Infrastruktur, Finanzen, klimatische Bedingungen) und persönliche (Belastbarkeit, Zeit, Umfeld);                      gesetzliche Vorgaben: Abgrenzung zum Gewerbe, Lebensmittelgesetz (HACCP), arbeitsrechtliche Grundlagen;</p> <p>mögliche Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen: Reinigung und Pflege, Warenwirtschaft, Verpflegung, Betreuung, Personal;</p> <p>Kostenrechnungen anhand von Kennzahlen durchführen;</p> <p>Inhouse-Wäscherei, Inhouse-Housekeeping Angebote erstellen und Abrechnungen durchführen;                      Entscheidungen für die Gestaltung, Planung und Durchführung von Veranstaltungen entsprechend der betrieblichen Ressourcen treffen;                      Zukauf von Personal und /oder Dienstleistungen begründen.</p> <p>Feste und Veranstaltungen an der Schule; entsprechend der Jahrgangsstufe Veranstaltungen planen, betreuen und/oder mitarbeiten.                      Personaleinsatzplanung/Arbeitsplanung/Zeitmanagement</p> <p>Auftreten vor dem Gast, Erscheinungsbild</p> <p>Persönliche Hygiene, Hygienemaßnahmen im Bereich Service, Direktvermarktung, Verkaufsbereiche; Hygienevorschriften im</p>



Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... gesellschaftliche Verhaltensregeln, Umgangsformen und Tischsitten in einem Restaurant, Speisesaal bei Veranstaltungen anwenden und sich der Situationen angepasst richtig verhalten.</p> <p><b>10. Grundsätze des Service</b></p> <p>... einen Tisch / Raum anlassbezogen gestalten.</p> <p>... Vorbereitungsarbeiten im Service anlassbezogen durchführen.</p> <p>... Geschirr-, Besteckteile, Gläser und Serviergegenstände richtig benennen und ihren Verwendungszweck entsprechend einsetzen.</p> <p>... Grundregeln beim Tischdecken in Hinsicht auf ein Menü oder Veranstaltungen richtig anwenden.</p> <p>... den Serviceablauf situationsgerecht planen.</p> <p>... Speisen-, Menü- und Getränkekarten zielgruppenorientiert anfertigen.</p> <p>... Speisen und Getränke anlassbezogen servieren.</p> <p>... Arbeiten vor dem Gast im Bereich Service, Direktvermarktung, Urlaub am Bauernhof durchführen.</p> <p><b>11. Getränkekunde</b></p> <p>... eine Übersicht über die Herkunft, Herstellung, Vermarktung und Inhaltstoffe, der alkoholfreien, alkoholischen Getränke und alkaloidhaltigen Getränke geben.</p>	<p>Bereich Lebensmittel, Direktvermarktung; Betriebshygiene</p> <p>Benehmen bei Tisch, Tischsitten, Verhaltensregeln, Umgangsformen</p> <p>Tisch- &amp; Raumgestaltung, Arbeitsorganisation Tisch - &amp; Esskultur Arbeitsorganisation</p> <p>Unterschiedliche Gläserarten, Besteckteile und Geschirr, in Hinsicht aufs Material, Reinigung und Pflege; Utensilien für den Tisch</p> <p>Regeln zum Decken eines Tisches, Gedecke und Menügedecke in der richtigen Reihenfolge auflegen Serviceablauf, Verpflegs - &amp; Ausgabesysteme</p> <p>Arten, Gliederung, Inhalte, Layout (äußere Gestaltung sowie Innenblatt), gastronomische Regeln, sprachliche Gestaltung, Allergene</p> <p>Allgemeine Serviergrundlage, Servierregeln, Fachsprache</p> <p>alkoholfreien Getränke: Wasser, Mineralwasser, Frucht- und Gemüsesäfte, Erfrischungsgetränke, Limonaden; alkaloidhaltigen Getränken: Kaffee, Kakao und Tee;</p> <p>alkoholische Getränke: Bier, Wein, Most, Schaumwein, Spirituosen</p> <p>Korrekte Servicetemperatur, passende Gläserwahl, Ausschankmenge</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Lebensvorgänge</b></p> <p>...die Bedeutung der Lebensvorgänge in Bezug auf eine gesunde Lebensführung erklären.</p> <p><b>2. Grundlagen der Ernährung</b></p> <p>...Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen.</p> <p><b>3. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung</b></p> <p>...bedeutende Grundlagen des Lebensmittelgesetzes in der Ernährung und Küchenführung berücksichtigen.</p> <p><b>4. Lebensmittelkennzeichnung</b></p> <p>...AMA Gütesiegel, AMA Biozeichen, Gutes vom Bauernhof, Fair Trade unterscheiden.</p> <p><b>5. Hygienemaßnahmen</b></p> <p>...Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen.</p> <p><b>6. Aufgaben der Nahrung</b></p> <p>... die Aufgaben der Nahrung erklären.</p> <p><b>7. Inhaltsstoffe der Nahrung</b></p> <p>...die Bedeutung der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln in der menschlichen Ernährung erklären.</p> <p><b>8. Lebensmittel</b></p> <p>... die Eigenschaften der Lebensmittelinhaltsstoffe für die küchentechnische Anwendung berücksichtigen.</p>	<p>Lebensvorgänge, Verdauung</p> <p>Ernährungspyramide; Genussregionen</p> <p>Lebensmittelgesetz, Lebensmittelverordnungen</p> <p>Lebensmittelkennzeichen erkennen und beschreiben</p> <p>technische Möglichkeiten der Reinigung: Reinigungsmittel (chemische, biologische, physikalische); Möglichkeiten der Desinfektion; Krankheitserreger: Vermehrung, Bekämpfung, Resistenzen; Grundlagen des HACCP-Konzeptes; Schadstoffe und Rückstände</p> <p>Ernährungsphysiologische, soziale und volkswirtschaftliche Aufgaben</p> <p>Bildung, Einteilung, Aufbau, Vorkommen und ernährungsphysiologische Bedeutung von Bau-, Brenn-, Regler- und Wirkstoffen; Bioaktive Substanzen</p> <p>Eiweiß-, fett-, kohlenhydratreiche Lebensmittel; Vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel; Kräuter und Würzstoffe; funktionelle Lebensmittel; Wasser</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>9. Essverhalten</b></p> <p>... das eigene Ernährungsverhalten analysieren und Reflektieren.</p>	<p>Faktoren, die das eigene Essverhalten beeinflussen;            Energie- und Nährstoffbedarf;            Grund- und Leistungsumsatz;            gängige Berechnungsmethoden (BMI);</p>
<p><b>10. Kostformen</b></p> <p>... wichtige Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten.</p>	<p>Ernährungsformen für verschiedene Personengruppen (inklusive Lebensmittel-unverträglichkeiten)</p>
<p><b>11. Ernährungsbedingte Krankheiten</b></p> <p>... ernährungsbedingte Stoffwechselerkrankungen beschreiben und Rückschlüsse auf die Ernährung ziehen.</p>	<p>Diabetes, Bluthochdruck, ...</p>
<p><b>12. Essstörungen</b></p> <p>... Symptome von gestörtem Essverhalten beschreiben und Beratungseinrichtungen nennen.</p>	<p>Magersucht, Bulimie, Ess-Brechsucht,...</p>
<p><b>13. Sensorik</b></p> <p>... die Qualität der Lebensmittel sensorisch bewerten.</p>	<p>Sensorikschulung</p>
<p><b>14. Ernährungstrends und Entwicklungen</b></p> <p>... wichtige Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten.</p>	<p>Ernährungstrends und Entwicklungen            Neue Technik in der Küche</p>
<p><b>15. Warenkunde</b></p> <p>... Lebensmittel nach Qualitätskriterien und Verwendungszweck auswählen.</p>	<p>Warenkunde;            Saisonalität;            Regionalität;            Qualität;            Wirtschaftlichkeit;            Ökologie;            Verwendungszweck</p>
<p><b>16. Nährstoffberechnung</b></p> <p>... Speisepläne nach ernährungsphysiologischen Kriterien analysieren.</p>	<p>Nährstoffberechnung anhand von Rezepturen</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Der menschliche Körper</b></p> <p>...Maßnahmen zur Gesunderhaltung des eigenen Körpers umsetzen.</p> <p>...den Zusammenhang zwischen Zellen, Geweben und Organen erklären.</p> <p>... die Funktion verschiedener Organsysteme erklären.</p> <p><b>2. Eltern und Kind</b></p> <p><b>2.1. Sexualität</b></p> <p>... menschliches Leben achten und respektieren.</p> <p>... Verhütungsmethoden vergleichen und daraus resultierende Vor- und Nachteile erkennen.</p> <p>... Ursachen, Symptome von Geschlechtskrankheiten beschreiben und mögliche vorbeugende Maßnahmen setzen.</p> <p>... Formen der Gewalt erkennen und Angebote von Beratungsstellen nennen.</p> <p><b>2.2. Entwicklung, Pflege und Betreuung</b></p> <p>... Schwangerschaft und die damit verbundenen körperlichen und emotionalen Veränderungen, Wohlbefinden für Mutter und Ungeborenes und mögliche Komplikationen definieren.</p> <p>... die Bestimmungen des Mutterschutzes definieren.</p> <p>... Geburtsvorbereitung, Geburt und die Zeit danach beschreiben.</p> <p>... die Bedeutung der körperlichen, geistigen und sozialen Entwicklung des Kindes erläutern.</p> <p><b>3. Babyfit</b></p> <p>... Säuglinge und Kleinkinder ernähren, pflegen und betreuen.</p> <p><b>4. Pflegefit</b></p> <p>... Kranken-, Alten- und Pflegehilfe im privaten Bereich leisten.</p> <p><b>5. Gesundheit und Psyche</b></p>	<p>gesunde Ernährung                      optimale Bewegung                      Mentales Wohlfühlen</p> <p>Menschlicher Körper Selbstachtung und Respekt des eigenen Körpers</p> <p>Verhütungsmethoden</p> <p>Aids, Syphilis, Herpes, Hepatitis B, ...</p> <p>Sexuelle Gewalt</p> <p>Schwangerschaft</p> <p>Mutterschutz und Karenz</p> <p>Geburt und Wochenbett, Neugeborenes</p> <p>Erziehungslehre</p> <p>Babyfit Kurs</p> <p>Pflegefit Kurs</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... die Bedürfnisse und Wichtigkeit für die Menschen beschreiben.</p> <p>... die verschiedenen Arten von Stress nennen und erklären.</p> <p>... Methoden zur Stressbewältigung anwenden.</p> <p>... verschiedene Aktivierungsübungen für die unterschiedlichen Körperregionen durchführen.</p> <p>... häufige psychosomatische Erkrankungen nennen.</p> <p>... Ursachen, Symptome erkennen.</p> <p>... vorbeugende Maßnahmen zur Verhinderung anwenden.</p> <p>... Hilfe- und Beratungsstellen bei psychosomatischen Erkrankungsbildern eruieren.</p> <p><b>6. Suchtmittel und Abhängigkeiten</b></p> <p>... Wirkung und Missbrauch von Sucht-, Genuss- und Heilmitteln erfassen.</p> <p>... Auswirkungen auf Gesundheit und das soziale Umfeld aufzeigen.</p> <p>...den Zusammenhang zwischen Sucht und Formen der Persönlichkeit erkennen und sich seiner schützenden persönlichen Stärken bewusst sein.</p> <p><b>7. Förderung der Gesundheit durch richtige Bewegung</b></p> <p>... Trainingsmöglichkeiten zur Gesunderhaltung planen, anwenden und analysieren.</p> <p><b>8. Lebensumwelt und präventive Maßnahmen</b></p> <p>... verschiedene Einflussfaktoren der Umwelt auf den menschlichen Körper und deren Auswirkungen erläutern.</p> <p>... weiß um die Verantwortung der Menschen gegenüber der Natur, Umwelt und eigener der Gesundheit Bescheid und kann Beziehungen herstellen.</p> <p>... präventive Maßnahmen durchführen.</p> <p><b>9. Gesundheitswesen</b></p> <p>... den Aufbau des österreichischen Gesundheitssystems aufzeigen.</p>	<p>Autogenes Training, Meditation,...</p> <p>Suchtmittel und Abhängigkeitsproblematik</p> <p>Gesundheitstraining Ergonomie</p> <p>Lärm, Sonne, Strahlung, Giftstoffe, ...</p> <p>Humanökologie</p>

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

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

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>3. Pflanzenbau</b></p> <p>... den Begriff der Kreislaufwirtschaft erklären.</p> <p>... die volkswirtschaftliche Bedeutung der pflanzlichen Produktion erläutern.</p> <p>... biologische von konventionellen Produktionsverfahren unterscheiden und bewerten.</p> <p>... Bedeutsame Feldfrüchte der eigenen Region bestimmen und beschreiben.</p> <p>... die Bedeutung von Grünland beurteilen und die unterschiedlichen Benutzungsarten beschreiben.</p> <p>... aus dem Grünland stammendes Erntegut konservieren und lagern.</p>	<p>Ökologie, Biodiversität und Grundprinzip von Kreisläufen</p> <p>Volkswirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft als Nahrungsmittelproduktion, Energieproduktion, Landschaftspflege, Versorgungssicherheit, Selbstversorgungsgrad &amp; Absicherung des ländlichen Raums</p> <p>Kennzeichen eines biologisch wirtschaftenden Betriebes, Kennzeichen eines konventionell wirtschaftenden Betriebes</p> <p>Erkennungsmerkmale regionaler Feldfrüchte in verschiedenen Entwicklungsstadien, Kulturführung und Verwendung der Kulturen</p> <p>Bedeutung Grünland, Pflanzen im Grünland und deren Bedeutung in der Fütterung, Pflanzenbestimmung, Nutzungsarten, Düngung, Pflege, Weide</p> <p>Konservierung im Grünland, Schritte der Silagebereitung und Heubereitung</p>
<p><b>4. Tierhaltung</b></p> <p>... die volkswirtschaftliche Bedeutung der tierischen Produktion erläutern.</p> <p>... bei der Erzeugung agrarischer Produkte, regionale Gegebenheiten berücksichtigen.</p> <p>... biologische von konventionellen Produktionsverfahren unterscheiden.</p> <p>... einzelne Nutztierarten nach Rasse, Nutzung, Verdauung und Fortpflanzung unterscheiden und zuordnen.</p> <p>... Qualität der Lebensbedingungen in Bezug auf die Grundbedürfnisse der Nutztiere beurteilen.</p> <p>... Nutztierarten und Nutzierrassen hinsichtlich ihrer biologischen und wirtschaftlichen Bedeutung beurteilen.</p> <p>... Tiere artgerecht halten, pflegen und füttern.</p> <p>... Alternativen zu den regionalen Schwerpunkten in der Nutztierhaltung beschreiben.</p>	<p>die volkswirtschaftliche Bedeutung der tierischen Produktion, Erzeugung tierischer Lebensmittel, Landschaftspflege, Selbstversorgung, Sicherung des ländlichen Raumes, tiergestützte Pädagogik, Bauernhofpädagogik</p> <p>Produktionsbedingungen, wirtschaftliche Zusammenhänge</p> <p>Kennzeichen der biologischen und der konventionellen Wirtschaftsweise</p> <p>Tierarten und Rassenkunde</p> <p>Grundbedürfnisse der Tiere, Pflegemaßnahmen, Futterration</p> <p>Kleinwiederkäuer, Pferde, Schweine und Geflügel, Fische, Bienen</p>



Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Signale der Nutztiere beobachten und daraus Handlungen ableiten.</p> <p>... Tierische Lebensmittel gewinnen.</p>	<p>Signale der Nutztiere, (z.B. Atmung, Kreislauf, Verdauung), Tiergesundheit</p> <p>Hygienische Milchgewinnung, Fleischproduktion und Verarbeitung, Gewinnung und Verarbeitung tierische Produkte</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Gesellschaftliche und ökonomische Bedeutung von Hauswirtschaft, Tourismus, Freizeitwirtschaft, Landwirtschaft und Pflege</b></p> <p>... die volkswirtschaftliche Bedeutung der Hauswirtschaft, des Tourismus und der Freizeitwirtschaft, sowie der Landwirtschaft und der Pflege erläutern.</p> <p>... die Zahlen, Daten und Fakten zur Hauswirtschaft, zum Tourismus und der Freizeitwirtschaft, sowie zur Landwirtschaft und zur Pflege interpretieren und Rückschlüsse ziehen.</p> <p><b>2. Betrieb und Behörden</b></p> <p>...die Unternehmensgründung, Rechtsformen, Kooperationen beschreiben.</p> <p>... den Ablauf eines Grundstücksgeschäftes beschreiben.</p> <p>... den Nutzen von Betriebsdokumenten erläutern und die dafür zuständigen Ämter und Behörden nennen.</p> <p>... rechtliche und soziale Konsequenzen einer Betriebsübernahme erläutern.</p> <p><b>3. Betriebsmanagement und Büroorganisation</b></p> <p>... kann Aufzeichnungen führen und geordnet verwalten.</p> <p><b>4. Versicherungen</b></p> <p>... wesentliche Versicherungen erklären und Versicherungsmeldungen durchführen.</p> <p><b>5. Steuern</b></p> <p>... die wesentlichen Steuern und Abgaben erklären und die notwendigen Formulare ausfüllen.</p> <p><b>6. Kostenrechnung</b></p>	<p>Vergleich Österreich – International</p> <p>Gesellschaftsstruktur, Gästezahlen, ...</p> <p>Interessensvertretung (z.B. Wirtschaftskammer, Arbeiterkammer, Landarbeiterkammer, Gewerkschaften, ...)</p> <p>Grundbuch, Grundverkehr, Betriebsübernahme/Betriebserwerb, Betriebsdokumente, Einheitswert</p> <p>Umgang mit Finanzamt und SV, Gewerbebehörde, Lebensmittelinspektorat</p> <p>Aufzeichnungspflichten, Verwaltungsaufgaben, QM-Systeme (z.B. HACCP)</p> <p>Sozialversicherung, Schadensversicherungen, Pflicht- und freiwillige Versicherung                      Sozialversicherungsoption</p> <p>Finanzonline                      Besteuerung des Einkommens (Einkommenssteuer, Lohnsteuer, Körperschaftssteuer, Kapitalertragssteuer)                      Arbeitnehmerveranlagung                      Grundsteuer, Grunderwerbssteuer, Kommunalsteuer                      Umsatzsteuer – Ist- und Sollbesteuerung                      Umsatzsteueroption</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... die Fachbegriffe der Kosten- und Leistungsrechnung erklären.</p> <p>...die Bedeutung verschiedener Kosten und deren Einfluss auf das Betriebsergebnis begründen.</p> <p>... mit gegebenen Daten Teil- und Vollkostenrechnungen durchführen.</p> <p>... auf Basis der Kostenrechnung unternehmerische Entscheidungen begründen.</p>	<p>Grundlagen, Kostenarten, Kostenstellen-, Kostenträgerrechnung, Kalkulationen, Handelsbetrieb und Produktionsbetrieb</p> <p>Deckungsbeitrag                      Rohauf- und Rohabschlag                      Spezielle Kostenrechnung für hauswirtschaftliche Dienstleistungen                      Preiskalkulation, Kostenoptimierung                      Preisuntergrenze                      Budgetrechner</p>
<p><b>7. Personalkosten</b></p>	
<p>... Personalkosten berechnen.</p>	<p>Grundlagen, Lohnnebenkosten, Berechnung</p>
<p><b>8. Investition und Finanzierung</b></p>	
<p>...die Grundlagen der Finanzierungsrechnung anwenden.</p>	<p>Finanzierungsziele, Finanzierungsmöglichkeiten, Finanzplanung,</p>
<p>... die Arten der Unternehmensfinanzierung aufzählen und erklären.</p>	
<p>... die Kreditangebote beurteilen und vergleichen.</p>	
<p>... die Kosten und Leistungen einer Investition ermitteln und daraus die Wirtschaftlichkeit sowie die Finanzierbarkeit errechnen.</p>	<p>Investitionsplanung,                      Finanzierungsentscheidungen,                      Finanzierungsdurchführung</p>
<p>... einen Investitionsplan erstellen und daraus unternehmerische Entscheidungen ableiten.</p>	<p>Risikomanagement</p>
<p>... einen Finanzierungsplan erstellen sowie daraus betriebliche und private Schlüsse ziehen.</p>	
<p><b>9. Rechtskunde</b></p>	
<p>... die wichtigsten Rechtsgeschäfte ..... anwenden.</p>	<p>Kaufvertrag, Gewährleistung, Garantie, Produkthaftung und Schadenersatz                      Verschiedene Beschäftigungsformen</p>
<p><b>10. Doppelte Buchführung</b></p>	
<p>... kann anfallende Geschäftsfälle anhand von Belegen verbuchen.</p>	<p>Inventur durchführen, Eröffnungsbilanz erstellen, laufende Buchungen durchführen</p>
<p>... Abschlussarbeiten durchführen.</p>	<p>Abschlussbuchungen durchführen                      Break Even Point</p>
<p>... die Buchführungsergebnisse interpretieren und vergleichen.</p>	<p>Jahresabschluss, Analyse des Jahresabschlusses, Internationale Rechnungslegung, Kennzahlen</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
11. Aktuelle fachspezifische Wirtschaftsthemen	Dienstleistungsscheck

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Textdesign</b></p> <p>... umfassende Dokumente den Layout - Richtlinien entsprechend selbständig gestalten.</p> <p>... Briefbestandteile optisch ansprechend und ÖNORM-gerecht gestalten.</p> <p><b>2. Berufsspezifische Programme</b></p> <p>... Berufsrelevante Anwenderprogramme kennen und sinnvoll nutzen.</p> <p><b>3. Publikationen</b></p> <p>... mit den Optionen eines Grafikprogrammes umgehen können.</p> <p><b>4. Digitalisierung im Beruf und Alltag</b></p> <p>... Vor- und Nachteile der Digitalisierung erklären, bewerten und evaluieren können.</p>	<p>Abschlussarbeit: Formvorschriften, Fragebogenerstellung – Fragebogenauswertung usw.</p> <p>Standardschriftstücke erstellen, Bewerbungsunterlagen, Protokolle, Geschäftskorrespondenz</p> <p>Berufsspezifische Programme Aufgabenbeispiele aus Unternehmensführung und Hotel- und Betriebsmanagement Betriebsküchenprogramme</p> <p>Grafikprogramme: Verkaufsfolder, Visitenkarten usw.</p> <p>Umgang mit digitaler Kommunikation</p>



# Fachspezifische Bildung Betriebs- und Haushaltsmanagement mit dem bedeutsamen Fachgebiet TOURISMUS

Stand: Mai 2020

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

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Wirkung von -Farben und Formen bei der Wohn- und Funktionsraumgestaltung berücksichtigen.</p>	<p>Qualitätskriterien (Strapazfähigkeit, Umwelteinfluss, Wohnqualität, Reinigung, Instandhaltung, Nutzungsdauer) bewerten und einsetzen                      Maße, Materialien, Funktionalität                      Farben und Formenlehre, Materialkunde</p>
<p><b>4. Reinigung und Pflege</b></p>	
<p>... die persönliche Pflege und Hygiene in Bezug auf die eigene Arbeit reflektieren.</p>	<p>Grundsätze der Hygiene;                      passende Arbeitskleidung;                      entsprechend der gesetzlichen Bestimmungen der zuständigen Kommunen</p>
<p>... Stoffe des Mülls erkennen, entsprechend sammeln und fachgerecht entsorgen.</p>	<p>Abfallkonzept erstellen;                      Konzepte zur Verringerung/ Vermeidung des Mülls erstellen</p>
<p>... Maßnahmen zur Vermeidung und/oder Reduzierung setzen.</p>	
<p>...Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen und den Haushaltsformen entsprechend auswählen.</p>	<p>Chemische, biologische und physikalische Reinigungsmittel;                      Mikroorganismen und förderliche Milieus für die Vermehrung;                      Vermeidung und Bekämpfung der Mikroorganismen ableiten;                      Grundlagen HACCP;                      Desinfektionsmaßnahmen, Schadstoffe und Rückstände;</p>
<p>... die wichtigsten Arbeitsmittel und Geräte zur Reinigung und Pflege von Funktions- und Wohnräumen in Bezug auf Gebrauchswert und Wartungsfreundlichkeit beurteilen.</p>	
<p>... Reinigungs- und Pflegemitteln ressourcen- und umweltschonend den Material entsprechend auswählen.</p>	<p>eine ressourcen- und umweltschonende Auswahl mittels Kosten- und Anwendungsvergleich treffen</p>
<p>... die Bedeutung der Gefahrensymbole/ Gefahrenbezeichnungen erläutern.</p>	<p>Konsumenteninformation;                      Anwendungs-Grundsätze;                      Verhalten im Ernstfall;                      Sicherheitsdatenblätter</p>
<p>... Maßnahmen für Sicherheit und Unfallschutz anwenden und Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen darin unterweisen.</p>	<p>Maßnahmen und Methoden zum Schutz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter als arbeitsbedingte Sicherheitsvorkehrungen anwenden;                      auf die Gesunderhaltung sowie die Unfallverhütung und den Schutz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter besonderes Augenmerk legen                      Praktischer Unterricht</p>
<p><b>5. Textilkunde und Wäschepflege</b></p>	
<p>... textile Fasern und Flächen entsprechend den Trage- und Pflegeeigenschaften entsprechend einsetzen.</p>	<p>Arten, Eigenschaften und Gewinnung von Fasern unter besonderer Berücksichtigung sozialer und ethischer Gesichtspunkte (Ausbeutung, Müseling)</p>



Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Textilien entsprechend ihrer Kennzeichnung ressourcenschonend reinigen und pflegen.</p> <p>... die Bedeutung der Reinigung und Pflege für die Werterhaltung und dementsprechend der Nachhaltigkeit erkennen.</p> <p>... ein begründetes Waschmittelsortiment für einen Haushalt zusammenstellen.</p> <p>... Umwelt- und ressourcenschonende Entscheidungen für die Wäschepflege treffen.</p> <p>Praktischer Unterricht                      ... die Wäschepflege entsprechend der Haushaltsform unter Berücksichtigung der Ergonomie, Ökologie und Ökonomie in Zusammenhang mit den Anforderungen an die Hygiene durchführen.</p>	<p>Güte – und Qualitätssiegel (IVN Best; GOTS; Made in Green, Blue Sign; Cradle to Cradle; ...) und ihr Wert                      Textilkennzeichnung;                      Sinnersche Kreis, Wasser, Waschfaktoren;                      Zusammensetzung und Wirkung der einzelnen</p> <p>Bestandteile von Waschmitteln                      Möglichkeiten Waschmittel selbst herzustellen</p> <p>Kostenberechnungen für die Wäschepflege;</p>
<p><b>6. Warenwirtschaft</b></p>	
<p>... Warenbedarf entsprechend der Anforderungen unterschiedlicher Haushaltsformen ermitteln.</p> <p>... geeignetes Bestellsystem (zentral/ dezentral; periodisch/bedarfsorientiert) bestimmen.</p> <p>... geeignete Lieferanten auswählen und Bestellungen durchführen.</p> <p>... Waren übernehmen, kontrollieren sowie gegebenenfalls Mängel reklamieren.</p> <p>... den Warenfluss entsprechend des Warenwirtschaftssystems dokumentieren.</p> <p>... die Lagerhaltung entsprechend der gesetzlichen Vorschriften definieren.</p>	<p>Kriterien für geeignete Lieferantinnen und Lieferanten im Sinne von Regionalität, Saisonalität und Ressourcenschonung                      Entscheidungen im Sinne einer optimalen Warenwirtschaft treffen und Produkte auswählen</p> <p>Den Warenfluss, ausgehend vom Produzenten über den Handel bis zu den jeweiligen Haushalten nachvollziehen, Dokumentationen lesen und erläutern</p> <p>gesetzliche Vorschriften für die Lagerhaltung; anwenden;                      HACCP</p>
<p><b>7. Hygiene - und Qualitätsmanagement</b></p>	
<p>... Reinigungs- und Desinfektionspläne von Professionalisten umsetzen, dokumentieren und evaluieren.</p> <p>... Qualitätskriterien entsprechend der Anforderungen definieren.</p> <p>... Aufzeichnungen zur Qualitätssicherung führen.</p> <p>... Instrumente zur Qualitätssicherung einsetzen, Optimierungsmaßnahmen durchführen und evaluieren.</p>	<p>HACCP – Bestimmungen betreffend betrieblicher Reinigung und Desinfektion;                      Reinigungspläne im Sinne der HACCP</p> <p>Bestimmungen in Zusammenarbeit mit Professionalisten erstellen;                      Problemfelder erkennen, notwendige Maßnahmen setzen, dokumentieren und überprüfen.                      Umgang mit Prüfgorganen und Prüfergebnissen;</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... auf Beanstandungen entsprechend reagieren und Verbesserungsmaßnahmen entwickeln.</p>	<p>Notwendige Unterlagen vorbereiten, Prüfung aktiv begleiten, auf externe Prüfergebnisse reagieren;</p>
<p><b>8. Organisation von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen und Projektmanagement</b></p>	
<p>... Produkte und Dienstleistungen für verschiedene Personengruppen, Housekeeping und Agrartourismus unter Berücksichtigung von Ressourcen, gesetzlichen Vorgaben, Wünschen von Kundinnen und Kunden und Markttrends anbieten.</p>	<p>Personengruppen: Kinderbauernhof, Seniorenbetreuung, Schülerbetreuung, Urlaub am Bauernhof;                      Housekeeping: Wäscheservice für externe Personen, Catering-Management (selbsterzeugte Produkte);                      Ressourcen: betriebliche (Räume, Infrastruktur, Finanzen, klimatische Bedingungen) und persönliche (Belastbarkeit, Zeit, Umfeld);                      gesetzliche Vorgaben: Abgrenzung zum Gewerbe, Lebensmittelgesetz (HACCP), arbeitsrechtliche Grundlagen;</p>
<p>... Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen kalkulieren und abrechnen.</p>	<p>mögliche Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen: Reinigung und Pflege, Warenwirtschaft, Verpflegung, Betreuung, Personal;                       Kostenrechnungen anhand von Kennzahlen durchführen;</p>
<p>... hauswirtschaftliche Dienstleistungen organisieren, dokumentieren und ressourcenschonend durchführen.</p>	<p>Inhouse-Wäscherei, Inhouse-Housekeeping Angebote erstellen und Abrechnungen durchführen;</p>
<p>... Erhebungen zum Outsourcing von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen anstellen, Berechnungen durchführen und entsprechende Entscheidungen treffen.</p>	<p>Entscheidungen für die Gestaltung, Planung und Durchführung von Veranstaltungen entsprechend der betrieblichen Ressourcen treffen;                      Zukauf von Personal und /oder Dienstleistungen begründen.</p>
<p>...an der Organisation kultureller, imagefördernder und/oder verkaufssteigernder Veranstaltungen mitwirken.</p>	<p>Feste und Veranstaltungen an der Schule; entsprechend der Jahrgangsstufe Veranstaltungen planen, betreuen und/oder mitarbeiten.                      Personaleinsatzplanung/Arbeitsplanung/Zeitmanagement</p>
<p><b>9. Korrespondenz und Gästemanagement</b></p>	
<p>... das Anforderungsprofil und das Erscheinungsbild von Servicemitarbeiterinnen, Servicemitarbeitern und Rezeptionsmitarbeiterinnen und Rezeptionsmitarbeiter beschreiben.</p>	<p>Auftreten vor dem Gast, Erscheinungsbild</p>
<p>... Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen.</p>	<p>Persönliche Hygiene, Hygienemaßnahmen im Bereich Service, Direktvermarktung, Verkaufsbereiche; Hygienevorschriften im Bereich Lebensmittel, Direktvermarktung; Betriebshygiene</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... gesellschaftliche Verhaltensregeln, Umgangsformen und Tischsitten in einem Restaurant, Speisesaal bei Veranstaltungen anwenden und sich der Situationen angepasst richtig verhalten.</p> <p><b>10. Grundsätze des Service</b></p> <p>... einen Tisch / Raum anlassbezogen gestalten.</p> <p>... Vorbereitungsarbeiten im Service anlassbezogen durchführen.</p> <p>... Geschirr-, Besteckteile, Gläser und Serviergegenstände richtig benennen und ihren Verwendungszweck entsprechend einsetzen.</p> <p>... Grundregeln beim Tischdecken in Hinsicht auf ein Menü oder Veranstaltungen richtig anwenden.</p> <p>... den Serviceablauf situationsgerecht planen.</p> <p>... Speisen-, Menü- und Getränkekarten zielgruppenorientiert anfertigen.</p> <p>... Speisen und Getränke anlassbezogen servieren.</p> <p>... Arbeiten vor dem Gast im Bereich Service, Direktvermarktung, Urlaub am Bauernhof durchführen.</p>	<p>Benehmen bei Tisch, Tischsitten, Verhaltensregeln, Umgangsformen</p> <p>Tisch- &amp; Raumgestaltung, Arbeitsorganisation Tisch - &amp; Esskultur Arbeitsorganisation</p> <p>Unterschiedliche Gläsertypen, Besteckteile und Geschirr, in Hinsicht aufs Material, Reinigung und Pflege; Utensilien für den Tisch</p> <p>Regeln zum Decken eines Tisches, Gedecke und Menügedecke in der richtigen Reihenfolge auflegen Serviceablauf, Verpflegs - &amp; Ausgabesysteme</p> <p>Arten, Gliederung, Inhalte, Layout (äußere Gestaltung sowie Innenblatt), gastronomische Regeln, sprachliche Gestaltung, Allergene</p> <p>Allgemeine Serviergrundlage, Servierregeln, Fachsprache</p>
<p><b>11. Getränkekunde</b></p> <p>... eine Übersicht über die Herkunft, Herstellung, Vermarktung und Inhaltstoffe, der alkoholfreien, alkoholischen Getränke und alkaloidhaltigen Getränke geben.</p>	<p>alkoholfreien Getränke: Wasser, Mineralwasser, Frucht- und Gemüsesäfte, Erfrischungsgetränke, Limonaden; alkaloidhaltigen Getränken: Kaffee, Kakao und Tee;</p> <p>alkoholische Getränke: Bier, Wein, Most, Schaumwein, Spirituosen</p> <p>Korrekte Servicetemperatur, passende Gläserwahl, Ausschankmenge</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b></p> <p><b>1. Einführung in den Beruf, Arbeits- und Mitarbeiterorganisation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... die Begriffe Arbeitsorganisation sowie Aufbau- und Ablauforganisation in eigenen Worten erklären.</li> <li>... das Berufsprofil eines Koches bzw. einer Köchin und eines Restaurantfachmannes bzw. einer Restaurantfachfrau beschreiben.</li> <li>... verschiedene Organisationssysteme erklären.</li> <li>... die Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen erläutern.</li> <li>... Vorlieben und Bedürfnisse von Gästen aus aller Welt nennen.</li> <li>... Tischmanieren an den Tag legen.</li> </ul>	<p>Berufsprofil Koch und Köchin                      Berufsprofil Restaurantfachmann und -frau                      Küchen- und Servierbrigade                      Europäisches und amerikanisches System                      Front of the House – Back of the House                      Dienstleistungen in der Gastronomie und Hotellerie</p> <p>Gäste aus aller Welt                      Tischmanieren</p>
<p><b>2. Grundlagen der Service- und Küchenführung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... die Hygienemaßnahmen in der Küche und im Service erklären und anwenden.</li> <li>... die Lebensmittelverordnung nach HACCP erklären und kritische Kontrollpunkte im Arbeitsablauf ermitteln.</li> <li>... die Abfallbewirtschaftung erklären.</li> <li>... Gefahrenquellen erkennen und Unfälle durch Kenntnisse in Sicherheitsvorschriften und Unfallverhütungsmaßnahmen vermeiden.</li> <li>... den Begriff Ergonomie erklären und in der Praxis umsetzen.</li> <li>... die Mise en Place vorbereiten und die Arbeitsschritte organisieren.</li> <li>... Fachausdrücke erklären und sie in der betrieblichen Kommunikation korrekt einsetzen.</li> </ul>	<p>Hygienepraxis, Gefahrenquellen, Personalhygiene, Betriebshygiene, Produkthygiene,</p> <p>Lebensmittelverordnung nach HACCP</p> <p>Abfallbewirtschaftung, Grundlagen der Abfallentsorgung, Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein im Betrieb                      Sicherheit, Unfallschutz und Erste Hilfe, Sicherheit am Arbeitsplatz, Unfallverhütung, Arbeitnehmerschutz, Brandschutz</p> <p>Ergonomische Richtlinien</p> <p>Mise en Place, Arbeitsorganisation</p> <p>Servicefachausdrücke                      Küchenfachausdrücke</p>
<p><b>3. Wirtschaftsmanagement in der Gastronomie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Kriterien für den wirtschaftlichen Einkauf nennen und die Lagerverwaltung erklären.</li> <li>... Maße und Gewichte umrechnen und auf Verpackungseinheiten übertragen.</li> <li>... die Zutatenmenge für eine Speise für eine bestimmte Portionsanzahl berechnen.</li> </ul>	<p>Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen Einkauf                      Lagerverwaltung                      Warenausgabe                      Portionsgrößen. Maße und Gewichte, Einkaufs- und Portionsgewicht, Gewichtsverluste</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>... die Funktionen der computerunterstützten Küchenverwaltung beschreiben.</li> <li>... ein Boniersystem anwenden.</li> <li>... eine Gästerechnung anfertigen.</li> <li>... verkaufsfördernde Maßnahmen setzen.</li> </ul>	<p>Computerunterstützte Küchenverwaltung                      Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme</p> <p>Verkaufsfördernde Maßnahmen</p>
<p><b>4. Menükunde und Getränkeempfehlung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... eine Menüreihenfolge sowie Menüarten beschreiben und verschiedene Speisengruppen und bekannte Vertreter dazu nennen.</li> <li>... zeitgemäße Menüs erstellen.</li> <li>... selbstständig Menü-, Speisen und Getränkekarten erarbeiten.</li> <li>... selbstständig die Speisen eines Menüs im verkaufsfördernden Worten im Gästegespräch umsetzen.</li> <li>... regionale und internationale Speisen beschreiben.</li> </ul>	<p>Menüreihenfolge                      Speisengruppen                      Mahlzeiten im Tagesablauf</p> <p>Grundsätze für die Menüerstellung                      Menüarten                      Menüplanung in der Gemeinschaftsverpflegung und in der Gastronomie                      Spezialmenüs nach Anlass und Jahreszeit                      Kindermenüs                      Vegetarische und vegane Menüs                      Natur- oder Vollwertmenüs                      Ess- und Trinkgewohnheiten internationaler Gäste                      Österreichische Küche, Regionale Schmankerl                      Nationalgerichte der verschiedenen Länder</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann</b></p> <p><b>1. Lebensvorgänge</b></p> <p>...die Bedeutung der Lebensvorgänge in Bezug auf eine gesunde Lebensführung erklären.</p> <p><b>2. Grundlagen der Ernährung</b></p> <p>...Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen.</p> <p><b>3. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung</b></p> <p>...bedeutende Grundlagen des Lebensmittel-gesetzes in der Ernährung und Küchenführung berücksichtigen.</p> <p><b>4. Lebensmittelkennzeichnung</b></p> <p>...AMA Gütesiegel, AMA Biozeichen, Gutes vom Bauernhof, Fair Trade unterscheiden.</p> <p><b>5. Hygienemaßnahmen</b></p> <p>...Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen.</p> <p><b>6. Aufgaben der Nahrung</b></p> <p>... die Aufgaben der Nahrung erklären.</p> <p><b>7. Inhaltsstoffe der Nahrung</b></p> <p>...die Bedeutung der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln in der menschlichen Ernährung erklären.</p> <p><b>8. Lebensmittel</b></p> <p>... die Eigenschaften der Lebensmittelinhaltsstoffe für die küchentechnische Anwendung berücksichtigen.</p>	<p>Lebensvorgänge, Verdauung</p> <p>Ernährungspyramide; Genussregionen</p> <p>Lebensmittelgesetz, Lebensmittelverordnungen</p> <p>Lebensmittelkennzeichen erkennen und beschreiben</p> <p>technische Möglichkeiten der Reinigung: Reinigungsmittel (chemische, biologische, physikalische); Möglichkeiten der Desinfektion; Krankheitserreger: Vermehrung, Bekämpfung, Resistenzen; Grundlagen des HACCP-Konzeptes; Schadstoffe und Rückstände</p> <p>Ernährungsphysiologische, soziale und volkswirtschaftliche Aufgaben</p> <p>Bildung, Einteilung, Aufbau, Vorkommen und ernährungsphysiologische Bedeutung von Bau-, Brenn-, Regler- und Wirkstoffen; Bioaktive Substanzen</p> <p>Eiweiß-, fett-, kohlenhydratreiche Lebensmittel; Vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel;</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>9. Essverhalten</b></p> <p>... das eigene Ernährungsverhalten analysieren und Reflektieren.</p> <p><b>10. Kostformen</b></p> <p>... wichtige Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten.</p> <p><b>11. Ernährungsbedingte Krankheiten</b></p> <p>... ernährungsbedingte Stoffwechselerkrankungen beschreiben und Rückschlüsse auf die Ernährung ziehen.</p> <p><b>12. Essstörungen</b></p> <p>... Symptome von gestörtem Essverhalten beschreiben und Beratungseinrichtungen nennen.</p> <p><b>13. Sensorik</b></p> <p>... die Qualität der Lebensmittel sensorisch bewerten.</p> <p><b>14. Ernährungstrends und Entwicklungen</b></p> <p>... wichtige Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten.</p> <p><b>15. Warenkunde</b></p> <p>... Lebensmittel nach Qualitätskriterien und Verwendungszweck auswählen.</p> <p><b>16. Nährstoffberechnung</b></p> <p>... Speisepläne nach ernährungsphysiologischen Kriterien analysieren.</p>	<p>Kräuter und Würzstoffe; funktionelle Lebensmittel; Wasser</p> <p>Faktoren, die das eigene Essverhalten beeinflussen; Energie- und Nährstoffbedarf; Grund- und Leistungsumsatz; gängige Berechnungsmethoden (BMI);</p> <p>Ernährungsformen für verschiedene Personengruppen (inklusive Lebensmittel-unverträglichkeiten)</p> <p>Diabetes, Bluthochdruck, ...</p> <p>Magersucht, Bulimie, Ess-Brechsucht,...</p> <p>Sensorikschulung</p> <p>Ernährungstrends und Entwicklungen Neue Technik in der Küche</p> <p>Warenkunde; Saisonalität; Regionalität; Qualität; Wirtschaftlichkeit; Ökologie; Verwendungszweck</p> <p>Nährstoffberechnung anhand von Rezepturen</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>17. Kohlenhydratreiche Nahrungsmittel</b></p> <p>... die wichtigsten Vertreter der verschiedenen kohlenhydratreichen Nahrungsmittel nennen.</p> <p>... die Herstellung von Mehl, Brot und Zucker kurz erklären.</p> <p>... die kohlenhydratreichen Nahrungsmittel beim Einkauf nach ihrem gesundheitlichen Wert, aus dem Blickwinkel der Nachhaltigkeit sowie nach ihrer Qualität auswählen.</p>	<p>Getreide Getreideprodukte Backerzeugnisse Teigwaren Stoffe mit Süßgeschmack Kartoffeln Bedeutung für die Ernährung Richtige Lagerung Nachhaltigkeit</p>
<p><b>18. Fettreiche Nahrungsmittel</b></p> <p>... die wichtigsten Speiseöle und Speisefette nennen und ihre Herstellung beschreiben.</p> <p>... die Herstellung von Speiseöl, Butter und Margarine kurz erklären.</p> <p>... die fettreichen Nahrungsmittel beim Einkauf nach ihrem gesundheitlichen Wert, aus dem Blickwinkel der Nachhaltigkeit sowie nach ihrer Qualität auswählen.</p>	<p>Speiseöle Speisefette und Speisefettmischungen Bedeutung für die Ernährung Richtige Lagerung Nachhaltigkeit</p>
<p><b>19. Eiweißreiche Nahrungsmittel</b></p> <p>... die wichtigsten Vertreter der verschiedenen eiweißreichen tierischen und pflanzlichen Nahrungsmittel nennen.</p> <p>... die Verarbeitung von Milch, Käse und Fleisch einfach und verständlich erklären.</p> <p>... die weltweiten ökologischen Probleme, die durch den hohen Konsum eiweißreicher tierischer Nahrungsmittel entstehen, erkennen.</p> <p>... eiweißreiche Lebensmittel beim Einkauf nach ihrem gesundheitlichen Wert und nach ihrer Qualität auswählen, wobei ich auch den Aspekt der Nachhaltigkeit berücksichtige.</p>	<p>Milch Weitere Milcherzeugnisse Eier Fleisch Geflügel Wild Fische und Meeresfrüchte Hülsenfrüchte Bedeutung für die Ernährung Richtige Lagerung Nachhaltigkeit</p>
<p><b>20. Wasser</b></p> <p>... die Qualität von Trinkwasser beschreiben und die Trinkwassersituation in Österreich beurteilen.</p> <p>... den Wasserverbrauch der Österreicher*innen genau angeben und kritisch beurteilen.</p> <p>... die Eigenschaften von Wasser erklären und die Auswirkungen auf die Küchenpraxis ableiten.</p> <p>... die Bedeutung von Wasser für den Körper erläutern und den Wasserhaushalt des Menschen beschreiben.</p> <p>... den Flüssigkeitsbedarf erklären und Empfehlungen für eine optimale Bedarfsdeckung geben.</p>	<p>Trinkwasser Wasserkreislauf Trinkwasserqualität Wasserverbrauch</p> <p>Eigenschaften</p> <p>Bedeutung für den Körper</p> <p>Bedarf und Bedarfsdeckung</p>



Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... das eigene Trinkverhalten beobachten und bewerten.</p> <p><b>21. Getränke und Genussmittel</b></p> <p>... Getränke und Genussmittel definieren.                      ... alkoholfreie, alkoholische und alkaloidhaltige Getränke nennen und den gesundheitlichen Wert beurteilen.                      ... die Auswirkungen des Alkohols auf den menschlichen Körper beschreiben und die Problematik des erhöhten Alkoholkonsums erklären.                      ... Getränke beim Einkauf bewusst auswählen.                      ... das persönliche Trinkverhalten kritisch analysieren und einen dauerhaft sinnvollen und im Alltag umsetzbaren Trinkplan erstellen.</p> <p><b>22. Nahrungsmittel mit einem hohen Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und Bioaktiven Substanzen</b></p> <p>... bekannte Obst- und Gemüsearten sowie Pilze nennen und der handelsüblichen Einteilung zuordnen.                      ... erklären, warum es so wichtig ist, fünfmal am Tag Gemüse und Obst zu essen.                      ... erklären, warum man regional und biologisch angebautes Gemüse und Obst vorziehen und saisonal einkaufen soll.</p> <p><b>23. Gewürze</b></p> <p>... bekannte Gewürze und ihre gängige Verwendung in der Küche nennen.                      ... den Stellenwert von Salz im Vergleich zu den übrigen Gewürzen beurteilen.                      ... die Auswirkungen der Würzmittel auf Gesundheit, Appetit und Verdauung bewerten.</p>	<p>Alkoholfreie Getränke                      Kaffee, Tee, Kakao – alkaloidhaltige Getränke                      Alkoholische Getränke                      Bier                      Wein                      Schaumweine                      Spirituosen                      Bedeutung für die Ernährung                      Richtige Lagerung                      Nachhaltigkeit                      Körperliche und psychische Auswirkungen                      Erkrankungen durch regelmäßigen überhöhten Alkoholkonsum</p> <p>Obst                      Verarbeitung von Obst                      Gemüse                      Verarbeitung von Gemüse                      Pilze                      Bedeutung für die Ernährung                      Einkauf und Lagerung                      Nachhaltigkeit</p> <p>Gewürze                      Verarbeitung von Gewürzen                      Speisesalz                      Weitere Würzmittel (Essig, Senf,...)                      Bedeutung für die Ernährung                      Einkauf und Lagerung                      Nachhaltigkeit</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Der menschliche Körper</b></p> <p>...Maßnahmen zur Gesunderhaltung des eigenen Körpers umsetzen.</p> <p>...den Zusammenhang zwischen Zellen, Geweben und Organen erklären.</p> <p>... die Funktion verschiedener Organsysteme erklären.</p> <p><b>2. Eltern und Kind</b></p> <p><b>2.1. Sexualität</b></p> <p>... menschliches Leben achten und respektieren.</p> <p>... Verhütungsmethoden vergleichen und daraus resultierende Vor- und Nachteile erkennen.</p> <p>... Ursachen, Symptome von Geschlechtskrankheiten beschreiben und mögliche vorbeugende Maßnahmen setzen.</p> <p>... Formen der Gewalt erkennen und Angebote von Beratungsstellen nennen.</p> <p><b>2.2. Entwicklung, Pflege und Betreuung</b></p> <p>... Schwangerschaft und die damit verbundenen körperlichen und emotionalen Veränderungen, Wohlbefinden für Mutter und Ungeborenes und mögliche Komplikationen definieren.</p> <p>... die Bestimmungen des Mutterschutzes definieren.</p> <p>... Geburtsvorbereitung, Geburt und die Zeit danach beschreiben.</p> <p>... die Bedeutung der körperlichen, geistigen und sozialen Entwicklung des Kindes erläutern.</p> <p><b>3. Babyfit</b></p> <p>... Säuglinge und Kleinkinder ernähren, pflegen und betreuen.</p> <p><b>4. Pflegefit</b></p> <p>... Kranken-, Alten- und Pflegehilfe im privaten Bereich leisten.</p> <p><b>5. Gesundheit und Psyche</b></p>	<p>gesunde Ernährung                      optimale Bewegung                      Mentales Wohlfühlen</p> <p>Menschlicher Körper Selbstachtung und Respekt des eigenen Körpers</p> <p>Verhütungsmethoden</p> <p>Aids, Syphilis, Herpes, Hepatitis B, ...</p> <p>Sexuelle Gewalt</p> <p>Schwangerschaft</p> <p>Mutterschutz und Karenz</p> <p>Geburt und Wochenbett, Neugeborenes</p> <p>Erziehungslehre</p> <p>Babyfit Kurs</p> <p>Pflegefit Kurs</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... die Bedürfnisse und Wichtigkeit für die Menschen beschreiben.</p> <p>... die verschiedenen Arten von Stress nennen und erklären.</p> <p>... Methoden zur Stressbewältigung anwenden.</p> <p>... verschiedene Aktivierungsübungen für die unterschiedlichen Körperregionen durchführen.</p> <p>... häufige psychosomatische Erkrankungen nennen.</p> <p>... Ursachen, Symptome erkennen.</p> <p>... vorbeugende Maßnahmen zur Verhinderung anwenden.</p> <p>... Hilfe- und Beratungsstellen bei psychosomatischen Erkrankungsbildern eruieren.</p> <p><b>6. Suchtmittel und Abhängigkeiten</b></p> <p>... Wirkung und Missbrauch von Sucht-, Genuss- und Heilmitteln erfassen.</p> <p>... Auswirkungen auf Gesundheit und das soziale Umfeld aufzeigen.</p> <p>...den Zusammenhang zwischen Sucht und Formen der Persönlichkeit erkennen und sich seiner schützenden persönlichen Stärken bewusst sein.</p> <p><b>7. Förderung der Gesundheit durch richtige Bewegung</b></p> <p>... Trainingsmöglichkeiten zur Gesunderhaltung planen, anwenden und analysieren.</p> <p><b>8. Lebensumwelt und präventive Maßnahmen</b></p> <p>... verschiedene Einflussfaktoren der Umwelt auf den menschlichen Körper und deren Auswirkungen erläutern.</p> <p>... weiß um die Verantwortung der Menschen gegenüber der Natur, Umwelt und eigener der Gesundheit Bescheid und kann Beziehungen herstellen.</p> <p>... präventive Maßnahmen durchführen.</p> <p><b>9. Gesundheitswesen</b></p> <p>... den Aufbau des österreichischen Gesundheitssystems aufzeigen.</p>	<p>Autogenes Training, Meditation,...</p> <p>Suchtmittel und Abhängigkeitsproblematik</p> <p>Gesundheitstraining Ergonomie</p> <p>Lärm, Sonne, Strahlung, Giftstoffe, ...</p> <p>Humanökologie</p>

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

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

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>3. Pflanzenbau</b></p> <p>... den Begriff der Kreislaufwirtschaft erklären.</p> <p>... die volkswirtschaftliche Bedeutung der pflanzlichen Produktion erläutern.</p> <p>... biologische von konventionellen Produktionsverfahren unterscheiden und bewerten.</p> <p>... Bedeutsame Feldfrüchte der eigenen Region bestimmen und beschreiben.</p> <p>... die Bedeutung von Grünland beurteilen und die unterschiedlichen Benutzungsarten beschreiben.</p> <p>... aus dem Grünland stammendes Erntegut konservieren und lagern.</p>	<p>Ökologie, Biodiversität und Grundprinzip von Kreisläufen</p> <p>Volkswirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft als Nahrungsmittelproduktion, Energieproduktion, Landschaftspflege, Versorgungssicherheit, Selbstversorgungsgrad &amp; Absicherung des ländlichen Raums</p> <p>Kennzeichen eines biologisch wirtschaftenden Betriebes, Kennzeichen eines konventionell wirtschaftenden Betriebes</p> <p>Erkennungsmerkmale regionaler Feldfrüchte in verschiedenen Entwicklungsstadien, Kulturführung und Verwendung der Kulturen</p> <p>Bedeutung Grünland, Pflanzen im Grünland und deren Bedeutung in der Fütterung, Pflanzenbestimmung, Nutzungsarten, Düngung, Pflege, Weide</p> <p>Konservierung im Grünland, Schritte der Silagebereitung und Heubereitung</p>
<p><b>4. Tierhaltung</b></p> <p>... die volkswirtschaftliche Bedeutung der tierischen Produktion erläutern.</p> <p>... bei der Erzeugung agrarischer Produkte, regionale Gegebenheiten berücksichtigen.</p> <p>... biologische von konventionellen Produktionsverfahren unterscheiden.</p> <p>... einzelne Nutztierarten nach Rasse, Nutzung, Verdauung und Fortpflanzung unterscheiden und zuordnen.</p> <p>... Qualität der Lebensbedingungen in Bezug auf die Grundbedürfnisse der Nutztiere beurteilen.</p> <p>... Nutztierarten und Nutzierrassen hinsichtlich ihrer biologischen und wirtschaftlichen Bedeutung beurteilen.</p> <p>... Tiere artgerecht halten, pflegen und füttern.</p> <p>... Alternativen zu den regionalen Schwerpunkten in der Nutztierhaltung beschreiben.</p>	<p>die volkswirtschaftliche Bedeutung der tierischen Produktion, Erzeugung tierischer Lebensmittel, Landschaftspflege, Selbstversorgung, Sicherung des ländlichen Raumes, tiergestützte Pädagogik, Bauernhofpädagogik</p> <p>Produktionsbedingungen, wirtschaftliche Zusammenhänge</p> <p>Kennzeichen der biologischen und der konventionellen Wirtschaftsweise</p> <p>Tierarten und Rassenkunde</p> <p>Grundbedürfnisse der Tiere, Pflegemaßnahmen, Futterration</p> <p>Kleinwiederkäuer, Pferde, Schweine und Geflügel, Fische, Bienen</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Signale der Nutztiere beobachten und daraus Handlungen ableiten.</p> <p>... Tierische Lebensmittel gewinnen.</p>	<p>Signale der Nutztiere, (z.B. Atmung, Kreislauf, Verdauung), Tiergesundheit</p> <p>Hygienische Milchgewinnung, Fleischproduktion und Verarbeitung, Gewinnung und Verarbeitung tierische Produkte</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Gesellschaftliche und ökonomische Bedeutung von Hauswirtschaft, Tourismus, Freizeitwirtschaft, Landwirtschaft und Pflege</b></p> <p>... die volkswirtschaftliche Bedeutung der Hauswirtschaft, des Tourismus und der Freizeitwirtschaft, sowie der Landwirtschaft und der Pflege erläutern.</p> <p>... die Zahlen, Daten und Fakten zur Hauswirtschaft, zum Tourismus und der Freizeitwirtschaft, sowie zur Landwirtschaft und zur Pflege interpretieren und Rückschlüsse ziehen.</p> <p><b>2. Betrieb und Behörden</b></p> <p>...die Unternehmensgründung, Rechtsformen, Kooperationen beschreiben.</p> <p>... den Ablauf eines Grundstücksgeschäftes beschreiben.</p> <p>... den Nutzen von Betriebsdokumenten erläutern und die dafür zuständigen Ämter und Behörden nennen.</p> <p>... rechtliche und soziale Konsequenzen einer Betriebsübernahme erläutern.</p> <p><b>3. Betriebsmanagement und Büroorganisation</b></p> <p>... kann Aufzeichnungen führen und geordnet verwalten.</p> <p><b>4. Versicherungen</b></p> <p>... wesentliche Versicherungen erklären und Versicherungsmeldungen durchführen.</p> <p><b>5. Steuern</b></p> <p>... die wesentlichen Steuern und Abgaben erklären und die notwendigen Formulare ausfüllen.</p> <p><b>6. Kostenrechnung</b></p>	<p>Vergleich Österreich – International</p> <p>Gesellschaftsstruktur, Gästezahlen, ...</p> <p>Interessensvertretung (z.B. Wirtschaftskammer, Arbeiterkammer, Landarbeiterkammer, Gewerkschaften, ...)</p> <p>Grundbuch, Grundverkehr, Betriebsübernahme/Betriebserwerb, Betriebsdokumente, Einheitswert</p> <p>Umgang mit Finanzamt und SV, Gewerbebehörde, Lebensmittelinspektorat</p> <p>Aufzeichnungspflichten, Verwaltungsaufgaben, QM-Systeme (z.B. HACCP)</p> <p>Sozialversicherung, Schadensversicherungen, Pflicht- und freiwillige Versicherung                      Sozialversicherungsoption</p> <p>Finanzonline                      Besteuerung des Einkommens (Einkommenssteuer, Lohnsteuer, Körperschaftssteuer, Kapitalertragssteuer)                      Arbeitnehmerveranlagung                      Grundsteuer, Grunderwerbssteuer, Kommunalsteuer                      Umsatzsteuer – Ist- und Sollbesteuerung                      Umsatzsteueroption</p>



Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... die Fachbegriffe der Kosten- und Leistungsrechnung erklären.</p> <p>...die Bedeutung verschiedener Kosten und deren Einfluss auf das Betriebsergebnis begründen.</p> <p>... mit gegebenen Daten Teil- und Vollkostenrechnungen durchführen.</p> <p>... auf Basis der Kostenrechnung unternehmerische Entscheidungen begründen.</p>	<p>Grundlagen, Kostenarten, Kostenstellen-, Kostenträgerrechnung, Kalkulationen, Handelsbetrieb und Produktionsbetrieb</p> <p>Deckungsbeitrag                      Rohauf- und Rohabschlag                      Spezielle Kostenrechnung für hauswirtschaftliche Dienstleistungen                      Preiskalkulation, Kostenoptimierung                      Preisuntergrenze                      Budgetrechner</p>
<p><b>7. Personalkosten</b></p> <p>... Personalkosten berechnen.</p>	<p>Grundlagen, Lohnnebenkosten, Berechnung</p>
<p><b>8. Investition und Finanzierung</b></p> <p>...die Grundlagen der Finanzierungsrechnung anwenden.</p> <p>... die Arten der Unternehmensfinanzierung aufzählen und erklären.</p> <p>... die Kreditangebote beurteilen und vergleichen.</p> <p>... die Kosten und Leistungen einer Investition ermitteln und daraus die Wirtschaftlichkeit sowie die Finanzierbarkeit errechnen.</p> <p>... einen Investitionsplan erstellen und daraus unternehmerische Entscheidungen ableiten.</p> <p>... einen Finanzierungsplan erstellen sowie daraus betriebliche und private Schlüsse ziehen.</p>	<p>Finanzierungsziele, Finanzierungsmöglichkeiten, Finanzplanung,</p> <p>Investitionsplanung, Finanzierungsentscheidungen, Finanzierungsdurchführung</p> <p>Risikomanagement</p>
<p><b>9. Rechtskunde</b></p> <p>... die wichtigsten Rechtsgeschäfte ..... anwenden.</p>	<p>Kaufvertrag, Gewährleistung, Garantie, Produkthaftung und Schadenersatz                      Verschiedene Beschäftigungsformen</p>
<p><b>10. Doppelte Buchführung</b></p> <p>... kann anfallende Geschäftsfälle anhand von Belegen verbuchen.</p> <p>... Abschlussarbeiten durchführen.</p> <p>... die Buchführungsergebnisse interpretieren und vergleichen.</p>	<p>Inventur durchführen, Eröffnungsbilanz erstellen, laufende Buchungen durchführen</p> <p>Abschlussbuchungen durchführen                      Break Even Point</p> <p>Jahresabschluss, Analyse des Jahresabschlusses, Internationale Rechnungslegung, Kennzahlen</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
11. Aktuelle fachspezifische Wirtschaftsthemen	Dienstleistungsscheck

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Textdesign</b></p> <p>... umfassende Dokumente den Layout - Richtlinien entsprechend selbständig gestalten.</p> <p>... Briefbestandteile optisch ansprechend und ÖNORM-gerecht gestalten.</p> <p><b>2. Berufsspezifische Programme</b></p> <p>... Berufsrelevante Anwenderprogramme kennen und sinnvoll nutzen.</p> <p><b>3. Publikationen</b></p> <p>... mit den Optionen eines Grafikprogrammes umgehen können.</p> <p><b>4. Digitalisierung im Beruf und Alltag</b></p> <p>... Vor- und Nachteile der Digitalisierung erklären, bewerten und evaluieren können.</p>	<p>Abschlussarbeit: Formvorschriften, Fragebogenerstellung – Fragebogenauswertung usw.</p> <p>Standardschriftstücke erstellen, Bewerbungsunterlagen, Protokolle, Geschäftskorrespondenz</p> <p>Berufsspezifische Programme                      Aufgabenbeispiele aus Unternehmensführung und Hotel- und Betriebsmanagement                      Betriebsküchenprogramme</p> <p>Grafikprogramme:                      Verkaufsfolder, Visitenkarten usw.</p> <p>Umgang mit digitaler Kommunikation</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>5. Kalkulationen</b></p> <p>... Mengen- und Preiskalkulationen für Waren und Dienstleistungen durchführen.</p> <p>... fehlende Informationen erkennen und selbständig beschaffen.</p> <p>... verwendetes Zahlenmaterial kritisch hinterfragen.</p> <p>...Ergebnisse überprüfen, formulieren, begründen und interpretieren.</p> <p>...Rechenschritte anhand von Kalkulationsschemata erlernen und selbständig durchführen.</p> <p>...mit Fall- und Praxisbeispielen arbeiten und fachgerecht lösen.</p> <p><b>6. Berufsbezogenes Fachrechnen</b></p> <p>... Sachverhalte strukturieren, Lösungswege festlegen und geeignete Rechenoperationen anwenden.</p> <p>... beruflich-fachliche Probleme mathematisch erfassen und Lösungsabläufe planen.</p> <p>...mathematische Zusammenhänge plausibel begründen, herleiten oder auch beweisen.</p> <p>... berufsbezogenes Fachwissen zur Lösung der Aufgaben einbringen.</p> <p>... berufsrelevanter Software und EDV-Programme erlernen und anhand von praxisnahen Beispielen anwenden.</p>	<p>Rabatt, Skonto, Umsatzsteuer</p> <p>Mengen- und Preiskalkulationen für einfache Werkstücke, Produkte der Direktvermarktung, Speisen- und Getränkekalkulationen, hauswirtschaftliche und gewerbliche Dienstleistungen</p> <p>Bezugskalkulation - Absatzkalkulation - Zuschlagskalkulation - Differenzkalkulation</p> <p>Fächerübergreifend mit Mathematik, IT und Unternehmensführung, sowie den entsprechenden Fachbereichen</p> <p>Inhalte entsprechend dem Schulschwerpunkt, Anwendungsorientierte Aufgabenstellungen aus Bereichen, die für die weitere Berufsbildung relevant sind</p> <p>Fächerübergreifend mit Mathematik, IT und den entsprechenden Fachbereichen</p> <p>Durch Verwendung von Beispielen und Zahlenmaterial aus den Fachbereichen ist der Unterricht praxisnah und fächerübergreifend zu gestalten</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann</b></p> <p><b>1.1 Getränkegruppen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Getränkegruppen unterteilen, sie in der Herstellung, Verwendung und aus ernährungsphysiologischer Sicht erläutern und dementsprechend in einem Gästegespräch empfehlen und verkaufen.</li> <li>... Getränke als Aperitif oder Digestif empfehlen.</li> </ul> <p><b>1.2 Allgemeines zu Getränken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Nationale und internationale Marken von alkoholfreien, alkaloidhaltigen und alkoholischen Getränken aufzählen.</li> <li>... Getränke mit der korrekten Serviertemperatur und Ausschankmenge im passenden Glas servieren.</li> <li>... Die Verwendungsmöglichkeiten von alkoholfreien, alkaloidhaltigen und alkoholischen Getränken beschreiben.</li> <li>... Grundregeln für korrespondierende Getränke erklären.</li> <li>... selbstständig korrespondierende Getränke zu Speisen empfehlen.</li> <li>... Einkauf und Lagerung von Getränken beschreiben.</li> </ul> <p><b>2. Alkoholfreie Getränke</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... definieren, was ein alkoholfreies Getränk laut Codex ist.</li> </ul> <p><b>2.1 Wasser</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... die unterschiedlichen Wässer beschreiben.</li> <li>... Gästen die Wasserempfehlung erklären.</li> </ul> <p><b>2.2 Frucht und Gemüsegetränke</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... erlaubte und verbotene Zusätze von Fruchtgetränken aufzählen.</li> <li>... Gästen die Herstellung sowie die verschiedenen Konservierungsmethoden von Frucht- und Gemüsegetränken erklären</li> <li>... die Qualitätsstufen benennen.</li> </ul>	<p>Alkoholfreie, alkaloidhaltige und alkoholische Getränke          Übersicht der alkoholfreien Getränke: Wasser, Mineralwasser, Frucht- und Gemüsesäfte, Erfrischungsgetränke, Limonaden;          Alkaloidhaltige Heißgetränke: Kaffee, Kakao und Tee;          Bier, Wein, Most, Schaumwein, Spirituosen          Aperitif oder Digestif</p> <p>Marken</p> <p>Servicetemperaturen, Ausschankmengen, Gläserkunde, Service</p> <p>Verwendungsmöglichkeiten</p> <p>Korrespondierende Getränke zu Speisen / Menüs</p> <p>Getränkeempfehlung</p> <p>Einkauf und Lagerung</p> <p>Definition alkoholfreier Getränke</p> <p>Zusammensetzung und Arten, Trinkwasserarten, Natürliche Mineralwässer</p> <p>Herstellung und Arten          Bekannte Marken von Frucht und Gemüsesäften</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann</b></p> <p><b>2.3 Erfrischungsgetränke</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Erfrischungsgetränke bzw. – gruppen aufzählen und ihre Zusammensetzung erklären.</li> </ul> <p><b>2.4 Milch- und Milchmodmischgetränke</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... im Handel erhältliche Milcherzeugnisse aufzählen.</li> <li>... den Stellenwert von Milch und Milchmodmischgetränken in der Gastronomie einschätzen.</li> <li>... Milch und Milchmodmischgetränke richtig lagern.</li> </ul> <p><b>3. Alkaloidhaltige Getränke</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... erklären, was ein Alkaloid ist.</li> <li>... die ernährungsphysiologische Bedeutung von Alkaloiden beschreiben.</li> </ul> <p><b>3.1. Kaffee</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... die Verfahren für die Kaffeeaufbereitung nennen.</li> <li>... verschiedene Zubereitungsarten aufzählen.</li> <li>... Kaffeespezialitäten mit und ohne Alkohol beschreiben.</li> <li>... Eigenheiten von Kaffee je nach Herkunft und Bearbeitung erklären.</li> <li>... den Zusammenhang zwischen Zubereitungsart und Kaffeeauswahl erklären.</li> </ul> <p><b>3.2 Kakao</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... die Herkunft und Aufbereitung von Kakao erläutern.</li> <li>... Eigenheiten von Kakao je nach Herkunft nennen.</li> <li>... verschiedene Kakao-Getränke differenzieren, deren Zubereitung erklären und empfehlen.</li> </ul> <p><b>3.3 Tee</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... die wichtigsten Teeanbauländer nennen.</li> <li>... unterschiedliche Teequalitäten aufzählen.</li> <li>... Tees und teeähnliche Getränke unterscheiden.</li> <li>... Eigenheiten von verschiedenen Tee-Arten beschreiben.</li> </ul> <p><b>4. Alkoholische Getränke</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... erklären wie Alkohol entsteht.</li> <li>... unterschiedliche Alkoholtypen nennen.</li> <li>... die Wirkung von Alkohol berücksichtigen und Gäste bei der Alkoholmenge und -auswahl beraten.</li> </ul>	<p>Inhalt und Arten von Erfrischungsgetränken</p> <p>Milch in der Gastronomie              Milchmodmischgetränke</p> <p>Alkaloid              Ernährungsphysiologische Bedeutung</p> <p>Herkunft, Aufbereitung, Röstung              Kaffeeprodukte              Zubereitung in der Gastronomie</p> <p>Herkunft und Aufbereitung              Kakaoprodukte und ihre Zubereitung</p> <p>Herkunft und Aufbereitung              Teequalitäten und Teeprodukte</p> <p>Entstehung von Alkohol, Gefahren und Wirkung von Alkohol auf den menschlichen Körper, Jugendschutzgesetz</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann</b></p> <p><b>4.1 Most und Obstweine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... das Produkt Most erklären und seine Herstellung sowie Verwendung beschreiben.</li> <li>... das Produkt Obstwein erklären und seine Herstellung sowie Verwendung beschreiben.</li> </ul> <p><b>4.2 Bier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... die Bierherstellung sowie die unterschiedlichen Biertypen beschreiben und erklären.</li> <li>... Trends im Bereich Bier erläutern und Ihren Gästen empfehlen.</li> </ul> <p><b>4.3 Weinland – österreichischer Weinbau</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... das Weinland Österreich erklären und einen Gast entsprechend erläutern.</li> <li>... weiße – rote Rebsorten benennen.</li> <li>... die Weinbaugebiete sowie ihre Regionen aufzählen und Besonderheiten hervorheben.</li> <li>... die Faktoren für Wein sowie die Produktionsfaktoren erklären.</li> <li>... die unterschiedlichen Herstellungsverfahren erklären.</li> <li>... die Begriffe „Gemischter Satz, Cuvée, erläutern und ihren Gästen erklären.</li> <li>... Weine zu den jeweiligen Speisen empfehlen und dementsprechend verkaufen.</li> </ul> <p><b>4.4. Schaumweine und Perlweine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... die Entstehung von Schaumwein erklären und die unterschiedlichen Verfahren unterscheiden.</li> <li>... die österreichische Sektpyramide und ausländische Schaumweine benennen und erklären.</li> </ul> <p><b>4.5 Aromatisierte Weine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... aromatisierte Weine / Likörweine / versetzte Weine definieren.</li> <li>... unterschiedliche Likörweine benennen und ihre Herkunft, Herstellung sowie Servicetemperatur erklären.</li> </ul>	<p>Herstellung Apfelmost, Birnenmost          Herstellung von Obstweinen          Verwendung zu Speisen – Käse, Marken, Genussregionen Most</p> <p>Bierherstellung, Biertypen,          Korrekte Servicetemperatur, passende Gläserwahl, Ausschankmenge, Trends im Bereich Bier</p> <p>Herkunft, Etikettensprache, Weingesetz          Rebsorten (weiße / rote) laut Österreichischem Rebsortenspiegel</p> <p>Weinbaugebiete, Weinbauregionen, DAC</p> <p>Faktoren für Weinbau, Produktionsschritte</p> <p>Weißwein-, Rotwein-, Roséweinherstellung</p> <p>Fachsprache Wein</p> <p>Weinempfehlung zu Speisen, Gläserkunde, Servicetemperatur, Ausschankmaß</p> <p>Herstellungsverfahren: Methode champenoise, Teilflaschengärung, Imprägnierverfahren, Tankgärverfahren, Naturschaumwein aus erster Gärung          Österreichische Sektpyramide, gesetzliche Bestimmungen in Österreich - Sekt, Frankreich – Champagner, Italien: Prosecco, Asti Spumante; Frizzante, Deutschland, Spanien, ...</p> <p>Definition Likörweine</p> <p>Sherry, Portwein, Wermut, Malaga, Madeira, Tokajer, Servicetemperatur</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann</b></p> <p><b>4.6 Spirituosen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Spirituosen einteilen.</li> <li>... Spirituosen sowie die Geschichte erklären und sie den Rohstoffen zuordnen.</li> <li>... die unterschiedlichen Destillationsverfahren erklären den jeweiligen Produkten zuordnen.</li> <li>... Qualitätsbezeichnungen für Destillate nennen.</li> </ul> <p><b>4.6.1 Destillate aus Getreide (stärkehaltigen Rohstoffen)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Destillate aus Getreide benennen und ihre Herkunft, Herstellung, Merkmale sowie die unterschiedlichen Arten erklären.</li> </ul> <p><b>4.6.2 Destillate aus Wein</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Destillate aus zuckerhalten Rohstoffen erklären und ihre Herkunft, Herstellung, Merkmale sowie die unterschiedlichen Arten aufzählen.</li> </ul> <p><b>4.6.3 Destillate aus Apfelwein</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... die Definition, Herkunft, Herstellung von Apfelwein erklären.</li> </ul> <p><b>4.6.4 Destillate aus Agaven</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Destillate aus Agaven erklären und ihre Herkunft, Herstellung, Merkmale sowie die unterschiedlichen Arten aufzählen.</li> </ul> <p><b>4.6.5 Destillate aus Zuckerrohr</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Destillate aus Zuckerrohr erklären und ihre Herkunft, Herstellung, Merkmale sowie die unterschiedlichen Arten aufzählen.</li> </ul> <p><b>4.6.6 Spirituosen mit Anis (Aniées)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Spirituosen mit Anis erklären und ihre Herkunft, Herstellung erläutern.</li> </ul> <p><b>4.6.7 Absinth</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Absinth erklären und seine Herkunft, Herstellung erläutern.</li> </ul> <p><b>4.7 Liköre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Liköre definieren und ihre unterschiedlichen Arten herausfiltern und ihre Herkunft, Herstellung und Charakteristik erklären.</li> </ul>	<p>Einteilung von Spirituosen, Arten                  Definition, Geschichte, Rohstoffe,                  Herstellungsverfahren, Besondere                  Destillationsverfahren                  Qualitätsbezeichnungen</p> <p>Whisk(e)y, Wodka, Gin (Getreide mit Gewürz-                  &amp; Kräuterextrakten)</p> <p>Cognac, Armagnac, Weinbrand, Brandy</p> <p>Calvados</p> <p>Tequilla, Mezcal</p> <p>Rum, Cachaca</p> <p>Pernod, Ouzo, Raki, Arak</p> <p>Absinth</p> <p>Fruchtsaftlikör, Fruchtaromaliköre,                  Fruchtbrandys, Kräuterliköre, Bitterliköre,                  Kaffee- &amp; Kakaoliköre, Emulsionsliköre,                  Sonstige Liköre, Marken</p>



Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann</b></p> <p><b>5. Barkunde</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... ein fundiertes Fachwissen über die Barkunde aufweisen.</li> <li>... die unterschiedlichen Spirituosen erklären und sie professionell verkaufen.</li> <li>... Trends in der Bar erkennen und sie fachpraktisch umsetzen.</li> <li>... den Arbeitsbereich, Barstock in einer Bar beschreiben, praktisch aufbauen und die Fachsprache sowie die unterschiedlichen Gläsertypen beschreiben und anwenden.</li> <li>... unterschiedliche Mixgetränke sowie Garnituren herstellen.</li> <li>... nationale und internationale Gäste fachlich kompetent beraten und betreuen;</li> <li>... Kalkulationen für eine Barkarte, Mixgetränke, Spirituosen durchführen.</li> <li>... die gesetzlichen Bestimmungen und den Gästekreis für Barkarten nennen.</li> <li>... das Genussmittel „Zigarren“ seine Herkunft, Arten und Formate erklären und dementsprechend für Gäste auswählen und verkaufen.</li> </ul>	<p>Geschichte Bar, Bartypen</p> <p>Fachwissen Spirituosen, Verkaufsgespräche, Verwendung von Spirituosen in der Bar</p> <p>Trends in der Bar</p> <p>Arbeitsbereich in einer Bar, Barstock, Arbeitsplatz – Bar, Fachsprache, Gläserkunde</p> <p>Zubereitung im Gästeglas, Rührglas, Shaker, Bosten – Shaker, Stabmixer – blend, Garnituren, Rezepturen Mixgetränke,- Mixgetränkegruppen</p> <p>Gästegespräche in der Bar, Reklamationen        Berechnung des Wareneinsatzes</p> <p>Schwund, Arten der Kalkulation:        Nettorohaufschlag, Progressive-, Retograde Kalkulation, Deckungsbeitrag        Barkarten Kriterien        Anbaugelände, Arten und Formate, Service von Zigarren, Verkaufsgespräche</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>Grundlagen Wein in Österreich</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... aktuelle Produktionstechniken eines Winzers/einer Winzerin beschreiben.</li> <li>... die rechtlichen Grundlagen des österreichischen Weinbaus erläutern.</li> <li>... die Bedeutung sowie den sachgemäßen Umgang mit Alkohol darstellen.</li> <li>... Weinbau- und Kellertechnik der Winzerin bzw. des Winzers beschreiben.</li> <li>... österreichische Weinbaugebiete und deren Weine benennen.</li> </ul> <p><b>1. Grundlagen Wein International</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... ausgewählte internationale Weinbaugebiete und deren Weine beschreiben.</li> <li>... landestypische Spezialitäten und Rebsorten nennen.</li> <li>... Besonderheiten in einzelnen Ländern beschreiben.</li> <li>... über ausländische Qualitätsstufen bzw. Weingüteklassen Auskunft geben.</li> </ul> <p><b>2. Sensorik und Harmonie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Getränke, insbesondere Weine verkosten, beschreiben und analysieren.</li> <li>... österreichische Weintypen erkennen und beschreiben.</li> <li>... Gäste bei der Weinauswahl korrespondierend zu den gewählten Speisen beraten.</li> <li>... aktuelle Trends in der Weinbauszene beschreiben.</li> </ul> <p><b>3. Aufgaben des Sommeliers</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... über die Arbeitsaufgaben als Mitarbeiter/in im Bereich eines Sommeliers/einer Sommelière Auskunft geben.</li> <li>... Weineinkauf und Lagerung beschreiben.</li> <li>... eine Weinkarte erstellen.</li> <li>... Eine Weinverkostung organisieren und durchführen.</li> <li>... Preise kalkulieren.</li> </ul>	<p>Wein und seine Geschichte nationale Weinbaugebiete und deren Weine Weingesetz natürliche Produktionsfaktoren Weinerzeugung österreichische Weinbauregionen &amp; Gebiete Rebsorten Umgang mit Alkohol</p> <p>Weinbau International, Weinbaugebiete, Qualitätsbezeichnungen, besondere Weine Frankreich Italien Spanien Deutschland Weitere Länder Europas Weinbau in Übersee / Neue Welt</p> <p>Sensorische Beurteilung von Wein Sinne Degustationsvorbereitung, Vokabular Degustationstechnik Harmonie von Speisen und Wein Grundregeln der Kombination von Speisen und Wein Empfehlungen zu Übungsmenüs inkl. Präsentation Trends bei der Abstimmung von Speisen und Wein</p> <p>Aufgaben des Sommeliers Kellermanagement Weineinkauf Weinkeller, Weinlagerung, Möglichkeiten der Lagerung Kellerbuch Organisation einer Weindegustation Organisation Ablauf der Veranstaltung Verkostungsliste Einkaufsliste Raum und Inventar Kalkulation von Preisen Bezugskalkulation und Einstandspreis Kalkulation des Kartenpreises</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>4. Arbeiten am Gast</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... Eine Weinkarte gestalten.</li> <li>... Verkaufsfördernde Maßnahmen setzen.</li> <li>... eine Gästeberatung und Gästebetreuung durchführen.</li> <li>... Die Weinauswahl korrespondierend zu den gewählten Speisen fachgerecht servieren.</li> <li>... sich der Bedeutung von Ordnung und Sauberkeit, eines gepflegten Äußeren, guter Umgangsformen sowie der Bereitschaft zur Dienstleistung bewusstmachen.</li> <li>... Weinservice fachlich richtig durchführen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Präsentation und Verkauf von Wein</li> <li>Weinkarte</li> <li>Präsentation und Absatzschwerpunkte</li> <li>Umgang mit dem Gast</li> <li>Weinservice</li> <li>Wein und Glas</li> <li>Flaschenformen, Verschlüsse</li> <li>WW-Service</li> <li>RW-Service</li> <li>Belüften, Dekantieren &amp; Avinieren</li> <li>Schaumweinservice</li> </ul>



# Fachspezifische Bildung Betriebs- und Haushaltsmanagement mit dem bedeutsamen Fachgebiet ECO-DESIGN

Stand: Mai 2020

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

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Wirkung von -Farben und Formen bei der Wohn- und Funktionsraumgestaltung berücksichtigen.</p>	<p>Qualitätskriterien (Strapazfähigkeit, Umwelteinfluss, Wohnqualität, Reinigung, Instandhaltung, Nutzungsdauer) bewerten und einsetzen                      Maße, Materialien, Funktionalität                      Farben und Formenlehre, Materialkunde</p>
<p><b>4. Reinigung und Pflege</b></p>	
<p>... die persönliche Pflege und Hygiene in Bezug auf die eigene Arbeit reflektieren.</p>	<p>Grundsätze der Hygiene;                      passende Arbeitskleidung;                      entsprechend der gesetzlichen Bestimmungen der zuständigen Kommunen</p>
<p>... Stoffe des Mülls erkennen, entsprechend sammeln und fachgerecht entsorgen.</p>	<p>Abfallkonzept erstellen;                      Konzepte zur Verringerung/ Vermeidung des Mülls erstellen</p>
<p>... Maßnahmen zur Vermeidung und/oder Reduzierung setzen.</p>	
<p>...Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen und den Haushaltsformen entsprechend auswählen.</p>	<p>Chemische, biologische und physikalische Reinigungsmittel;                      Mikroorganismen und förderliche Milieus für die Vermehrung;                      Vermeidung und Bekämpfung der Mikroorganismen ableiten;                      Grundlagen HACCP;                      Desinfektionsmaßnahmen, Schadstoffe und Rückstände;</p>
<p>... die wichtigsten Arbeitsmittel und Geräte zur Reinigung und Pflege von Funktions- und Wohnräumen in Bezug auf Gebrauchswert und Wartungsfreundlichkeit beurteilen.</p>	
<p>... Reinigungs- und Pflegemitteln ressourcen- und umweltschonend den Material entsprechend auswählen.</p>	<p>eine ressourcen- und umweltschonende Auswahl mittels Kosten- und Anwendungsvergleich treffen</p>
<p>... die Bedeutung der Gefahrensymbole/ Gefahrenbezeichnungen erläutern.</p>	<p>Konsumenteninformation;                      Anwendungs-Grundsätze;                      Verhalten im Ernstfall;                      Sicherheitsdatenblätter</p>
<p>... Maßnahmen für Sicherheit und Unfallschutz anwenden und Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen darin unterweisen.</p>	<p>Maßnahmen und Methoden zum Schutz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter als arbeitsbedingte Sicherheitsvorkehrungen anwenden;                      auf die Gesunderhaltung sowie die Unfallverhütung und den Schutz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter besonderes Augenmerk legen                      Praktischer Unterricht</p>
<p><b>5. Textilkunde und Wäschepflege</b></p>	
<p>... textile Fasern und Flächen entsprechend den Trage- und Pflegeeigenschaften entsprechend einsetzen.</p>	<p>Arten, Eigenschaften und Gewinnung von Fasern unter besonderer Berücksichtigung sozialer und ethischer Gesichtspunkte (Ausbeutung, Müseling)</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Textilien entsprechend ihrer Kennzeichnung ressourcenschonend reinigen und pflegen.</p> <p>... die Bedeutung der Reinigung und Pflege für die Werterhaltung und dementsprechend der Nachhaltigkeit erkennen.</p> <p>... ein begründetes Waschmittelsortiment für einen Haushalt zusammenstellen.</p> <p>... Umwelt- und ressourcenschonende Entscheidungen für die Wäschepflege treffen.</p> <p>Praktischer Unterricht                      ... die Wäschepflege entsprechend der Haushaltsform unter Berücksichtigung der Ergonomie, Ökologie und Ökonomie in Zusammenhang mit den Anforderungen an die Hygiene durchführen.</p> <p><b>6. Warenwirtschaft</b></p> <p>... Warenbedarf entsprechend der Anforderungen unterschiedlicher Haushaltsformen ermitteln.</p> <p>... geeignetes Bestellsystem (zentral/ dezentral; periodisch/bedarfsorientiert) bestimmen.</p> <p>... geeignete Lieferanten auswählen und Bestellungen durchführen.</p> <p>... Waren übernehmen, kontrollieren sowie gegebenenfalls Mängel reklamieren.</p> <p>... den Warenfluss entsprechend des Warenwirtschaftssystems dokumentieren.</p> <p>... die Lagerhaltung entsprechend der gesetzlichen Vorschriften definieren.</p> <p><b>7. Hygiene - und Qualitätsmanagement</b></p> <p>... Reinigungs- und Desinfektionspläne von Professionalisten umsetzen, dokumentieren und evaluieren.</p> <p>... Qualitätskriterien entsprechend der Anforderungen definieren.</p> <p>... Aufzeichnungen zur Qualitätssicherung führen.</p>	<p>Güte – und Qualitätssiegel (IVN Best; GOTS; Made in Green, Blue Sign; Cradle to Cradle; ...) und ihr Wert                      Textilkennzeichnung;                      Sinnersche Kreis, Wasser, Waschfaktoren;                      Zusammensetzung und Wirkung der einzelnen</p> <p>Bestandteile von Waschmitteln                      Möglichkeiten Waschmittel selbst herzustellen</p> <p>Kostenberechnungen für die Wäschepflege;</p> <p>Kriterien für geeignete Lieferantinnen und Lieferanten im Sinne von Regionalität, Saisonalität und Ressourcenschonung                      Entscheidungen im Sinne einer optimalen Warenwirtschaft treffen und Produkte auswählen</p> <p>Den Warenfluss, ausgehend vom Produzenten über den Handel bis zu den jeweiligen Haushalten nachvollziehen, Dokumentationen lesen und erläutern</p> <p>gesetzliche Vorschriften für die Lagerhaltung;                      anwenden;                      HACCP</p> <p>HACCP – Bestimmungen betreffend betrieblicher Reinigung und Desinfektion;                      Reinigungspläne im Sinne der HACCP</p> <p>Bestimmungen in Zusammenarbeit mit Professionalisten erstellen;                      Problemfelder erkennen, notwendige Maßnahmen setzen, dokumentieren und überprüfen.                      Umgang mit Prüfgorganen und Prüfergebnissen;</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Instrumente zur Qualitätssicherung einsetzen, Optimierungsmaßnahmen durchführen und evaluieren.</p> <p>... auf Beanstandungen entsprechend reagieren und Verbesserungsmaßnahmen entwickeln.</p> <p><b>8. Organisation von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen und Projektmanagement</b></p> <p>... Produkte und Dienstleistungen für verschiedene Personengruppen, Housekeeping und Agrartourismus unter Berücksichtigung von Ressourcen, gesetzlichen Vorgaben, Wünschen von Kundinnen und Kunden und Markttrends anbieten.</p> <p>... Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen kalkulieren und abrechnen.</p> <p>... hauswirtschaftliche Dienstleistungen organisieren, dokumentieren und ressourcenschonend durchführen.</p> <p>... Erhebungen zum Outsourcing von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen anstellen, Berechnungen durchführen und entsprechende Entscheidungen treffen.</p> <p>... an der Organisation kultureller, imagefördernder und/oder verkaufssteigernder Veranstaltungen mitwirken.</p>	<p>Notwendige Unterlagen vorbereiten, Prüfung aktiv begleiten, auf externe Prüfergebnisse reagieren;</p> <p>Personengruppen: Kinderbauernhof, Seniorenbetreuung, Schülerbetreuung, Urlaub am Bauernhof;                      Housekeeping: Wäscheservice für externe Personen, Catering-Management (selbsterzeugte Produkte);                      Ressourcen: betriebliche (Räume, Infrastruktur, Finanzen, klimatische Bedingungen) und persönliche (Belastbarkeit, Zeit, Umfeld);                      gesetzliche Vorgaben: Abgrenzung zum Gewerbe, Lebensmittelgesetz (HACCP), arbeitsrechtliche Grundlagen;</p> <p>mögliche Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen: Reinigung und Pflege, Warenwirtschaft, Verpflegung, Betreuung, Personal;</p> <p>Kostenrechnungen anhand von Kennzahlen durchführen;</p> <p>Inhouse-Wäscherei, Inhouse-Housekeeping Angebote erstellen und Abrechnungen durchführen;                      Entscheidungen für die Gestaltung, Planung und Durchführung von Veranstaltungen entsprechend der betrieblichen Ressourcen treffen;                      Zukauf von Personal und /oder Dienstleistungen begründen.</p> <p>Feste und Veranstaltungen an der Schule; entsprechend der Jahrgangsstufe Veranstaltungen planen, betreuen und/oder mitarbeiten.                      Personaleinsatzplanung/Arbeitsplanung/Zeitmanagement</p>
<p><b>9. Korrespondenz und Gästemanagement</b></p> <p>... das Anforderungsprofil und das Erscheinungsbild von Servicemitarbeiterinnen, Servicemitarbeitern und Rezeptionsmitarbeiterinnen und Rezeptionsmitarbeiter beschreiben.</p> <p>... Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen.</p>	<p>Auftreten vor dem Gast, Erscheinungsbild</p> <p>Persönliche Hygiene, Hygienemaßnahmen im Bereich Service, Direktvermarktung, Verkaufsbereiche; Hygienevorschriften im</p>



Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... gesellschaftliche Verhaltensregeln, Umgangsformen und Tischsitten in einem Restaurant, Speisesaal bei Veranstaltungen anwenden und sich der Situationen angepasst richtig verhalten.</p> <p><b>10. Grundsätze des Service</b></p> <p>... einen Tisch / Raum anlassbezogen gestalten.</p> <p>... Vorbereitungsarbeiten im Service anlassbezogen durchführen.</p> <p>... Geschirr-, Besteckteile, Gläser und Serviergegenstände richtig benennen und ihren Verwendungszweck entsprechend einsetzen.</p> <p>... Grundregeln beim Tischdecken in Hinsicht auf ein Menü oder Veranstaltungen richtig anwenden.</p> <p>... den Serviceablauf situationsgerecht planen.</p> <p>... Speisen-, Menü- und Getränkekarten zielgruppenorientiert anfertigen.</p> <p>... Speisen und Getränke anlassbezogen servieren.</p> <p>... Arbeiten vor dem Gast im Bereich Service, Direktvermarktung, Urlaub am Bauernhof durchführen.</p> <p><b>11. Getränkekunde</b></p> <p>... eine Übersicht über die Herkunft, Herstellung, Vermarktung und Inhaltstoffe, der alkoholfreien, alkoholischen Getränke und alkaloidhaltigen Getränke geben.</p>	<p>Bereich Lebensmittel, Direktvermarktung; Betriebshygiene</p> <p>Benehmen bei Tisch, Tischsitten, Verhaltensregeln, Umgangsformen</p> <p>Tisch- &amp; Raumgestaltung, Arbeitsorganisation Tisch - &amp; Esskultur Arbeitsorganisation</p> <p>Unterschiedliche Gläserarten, Besteckteile und Geschirr, in Hinsicht aufs Material, Reinigung und Pflege; Utensilien für den Tisch</p> <p>Regeln zum Decken eines Tisches, Gedecke und Menügedecke in der richtigen Reihenfolge auflegen Serviceablauf, Verpflegs - &amp; Ausgabesysteme</p> <p>Arten, Gliederung, Inhalte, Layout (äußere Gestaltung sowie Innenblatt), gastronomische Regeln, sprachliche Gestaltung, Allergene</p> <p>Allgemeine Serviergrundlage, Servierregeln, Fachsprache</p> <p>alkoholfreien Getränke: Wasser, Mineralwasser, Frucht- und Gemüsesäfte, Erfrischungsgetränke, Limonaden; alkaloidhaltigen Getränken: Kaffee, Kakao und Tee;</p> <p>alkoholische Getränke: Bier, Wein, Most, Schaumwein, Spirituosen</p> <p>Korrekte Servicetemperatur, passende Gläserwahl, Ausschankmenge</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Wohnen mit der Natur</b></p> <p>... die Fähigkeit entwickeln, bei der Gestaltung humaner Umwelt sachorientiert zu argumentieren.</p> <p><b>2. Wohnen mit allen sechs Sinnen</b></p> <p>... bei der Einrichtung und Gestaltung von Wohn- und Arbeitsräumen Geruch-, Tast- und Gehörsinn berücksichtigen.</p> <p>... erkennt die Bedeutung der Authentizität der Sinneswahrnehmung in Verbindung optischer Wahrnehmung mit Haptik und Geruch.</p> <p>... Materialien auf ihren Bezug zur Natur (Nachhaltigkeit in der Gewinnung, Oberflächenbehandlung, ...) bewerten.</p> <p><b>3. Gestalten mit Licht</b></p> <p>... Licht als Gestaltungsmittel erkennen und einsetzen.</p> <p>... die Bedeutung des Lichtes für menschliches Wohlbefinden und Gesundheit erläutern.</p> <p>... veränderten Lichteinfall während des Tagesablaufes bei der Gestaltung berücksichtigen.</p> <p><b>4. Planungsfaktoren, Funktion und Raumbedarf</b></p> <p>... grundlegende Einsichten in räumliche Zusammenhänge gewinnen.</p> <p>... sich wichtige Informationen über Komponenten eines Raumes aneignen, insbesondere hinsichtlich Mensch und Raum, physische Faktoren, Material und Konstruktion.</p> <p>... experimentelle Veränderungen von gegebenen Innenräume, wie Erprobung von Gliederung, Lichtführung, Material und Farbwirkung vornehmen.</p> <p><b>5. Dekorations- und Präsentationsgrundlagen</b></p> <p>... ein eigenständiges Darstellungs- und Gestaltungsvermögen entwickeln.</p>	<p>Die Farben der Natur                      Natürliche Materialien                      Wohnen mit den Elementen                      Das Gleichgewicht</p> <p>Der Blick: Blickrichtung, Farben, Muster, Licht und Schatten                      Die Berührung: Wirkung von Strukturen                      Der Geruch: Düfte und Gerüche im Wohnraum                      Der Geschmack                      Das Gehör                      Der sechste Sinn</p> <p>Natürliches und künstliches Licht                      Licht und Schatten                      Lichteffekte, Lichtführung</p> <p>Allgemeine Voraussetzungen, Behaglichkeit, Wohnwert, Nutzwert                      Funktionsabläufe                      Flexibilität, Sicherheit</p> <p>Der Mensch als Maß aller Dinge                      Dekoration mit Textilien                      Gestaltungselemente</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Materialien zur Ausgestaltung und Dekoration von Wohn- und Arbeitsräumen auswählen.</p> <p>... Räume entsprechend ihrer Nutzung ausgestalten.</p>	<p>Materialberechnung und Kostenkalkulation mit EDV-Einsatz                      Floristische Umrahmung                      Kunstobjekte</p>
<p><b>6. Trendforschung</b></p>	
<p>... das eigene Konsumverhalten im ästhetischen Bereich immer wieder überprüfen und optische Informationen kritisch verarbeiten.</p> <p>... Trends in der Gestaltung verfolgen und Schlüsse ziehen.</p> <p>... Trends mitgestalten.</p>	<p>Entwicklungen und Trends bezüglich Wohndesigns                      Internationale Zeitschriften und Bücher                      Geschmack- und Meinungsbildung</p>
<p><b>7. Farbenlehre</b></p>	
<p>... physikalische Grundlagen der Farbwahrnehmung erläutern.</p> <p>... die Einsatzmöglichkeiten und Anwendungsbereiche der Farben in lebenspraktischen Bereichen wie Kleidung, Textilkunst, Raumgestaltung, usw. umsetzen.</p> <p>... Farbordnungssysteme erläutern sowie Farbharmonien und Farbkontraste entsprechend einsetzen.</p> <p>... Wirkung und Einsatz verschiedener Farben erläutern.</p> <p>... Farbkonzepte für unterschiedliche Anforderungen Erstellen.</p>	<p>Naturwissenschaftliche Grundlagen (Entstehung, Wahrnehmung der Farben)                      Systematik (Unterscheidungsmerkmale, Farbton - Farbrichtung, Helligkeit, Reinheit, Sättigung, Farbmischungen, Farbsysteme - Farbkörper - Farbräume)</p>
<p><b>8. Formenlehre</b></p>	
<p>... Wirkung von Flächen und Körperformen erläutern.</p> <p>... die optische Waage erläutern und entsprechend in der Wohnraumgestaltung einsetzen.</p> <p>... Formen zur Gestaltung von Wänden, bzw. zum Ausgleich von Baumängeln richtig anwenden.</p>	<p>Anwendung der Formenlehre                      Grundelemente der Formgestaltung (Allgemeine Grundlagen, Formale Elemente, Punkt, Linie, Fläche, Körper und Raum,...)                      Formbedeutung (Formwahrnehmung, Formanwendung), Formgebung (Naturformen, stilisierte Formen, freie Formen),                      Formanordnung (Reihung, Streuung),                      Formbeziehungen (Kontrast, Rhythmus, Proportion,...)</p>
<p><b>9. Techniken der Gestaltung</b></p>	
<p>... Möglichkeiten durch Siebdruck, Schablonendruck, und Modeldruck zur Gestaltung erläutern.</p> <p>... verschiedene Techniken zur Gestaltung von Wänden kennen lernen.</p>	<p>Physiologische Grundlagen der Wahrnehmung, Psychologische Bedingungen der Wahrnehmung (Entwicklung, Selektion, Optische Täuschung,...)                      Grundlagen der Perspektive, Maltechniken, Zeichentechniken, Druckgraphische Techniken, Techniken der Skulptur und Plastik</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Lebensvorgänge</b></p> <p>...die Bedeutung der Lebensvorgänge in Bezug auf eine gesunde Lebensführung erklären.</p> <p><b>2. Grundlagen der Ernährung</b></p> <p>...Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen.</p> <p><b>3. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung</b></p> <p>...bedeutende Grundlagen des Lebensmittelgesetzes in der Ernährung und Küchenführung berücksichtigen.</p> <p><b>4. Lebensmittelkennzeichnung</b></p> <p>...AMA Gütesiegel, AMA Biozeichen, Gutes vom Bauernhof, Fair Trade unterscheiden.</p> <p><b>5. Hygienemaßnahmen</b></p> <p>...Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen.</p> <p><b>6. Aufgaben der Nahrung</b></p> <p>... die Aufgaben der Nahrung erklären.</p> <p><b>7. Inhaltsstoffe der Nahrung</b></p> <p>...die Bedeutung der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln in der menschlichen Ernährung erklären.</p> <p><b>8. Lebensmittel</b></p> <p>... die Eigenschaften der Lebensmittelinhaltsstoffe für die küchentechnische Anwendung berücksichtigen.</p>	<p>Lebensvorgänge, Verdauung</p> <p>Ernährungspyramide; Genussregionen</p> <p>Lebensmittelgesetz, Lebensmittelverordnungen</p> <p>Lebensmittelkennzeichen erkennen und beschreiben</p> <p>technische Möglichkeiten der Reinigung: Reinigungsmittel (chemische, biologische, physikalische); Möglichkeiten der Desinfektion; Krankheitserreger: Vermehrung, Bekämpfung, Resistenzen; Grundlagen des HACCP-Konzeptes; Schadstoffe und Rückstände</p> <p>Ernährungsphysiologische, soziale und volkswirtschaftliche Aufgaben</p> <p>Bildung, Einteilung, Aufbau, Vorkommen und ernährungsphysiologische Bedeutung von Bau-, Brenn-, Regler- und Wirkstoffen; Bioaktive Substanzen</p> <p>Eiweiß-, fett-, kohlenhydratreiche Lebensmittel; Vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel; Kräuter und Würzstoffe; funktionelle Lebensmittel; Wasser</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>9. Essverhalten</b></p> <p>... das eigene Ernährungsverhalten analysieren und Reflektieren.</p>	<p>Faktoren, die das eigene Essverhalten beeinflussen;            Energie- und Nährstoffbedarf;            Grund- und Leistungsumsatz;            gängige Berechnungsmethoden (BMI);</p>
<p><b>10. Kostformen</b></p> <p>... wichtige Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten.</p>	<p>Ernährungsformen für verschiedene Personengruppen (inklusive Lebensmittel-unverträglichkeiten)</p>
<p><b>11. Ernährungsbedingte Krankheiten</b></p> <p>... ernährungsbedingte Stoffwechselerkrankungen beschreiben und Rückschlüsse auf die Ernährung ziehen.</p>	<p>Diabetes, Bluthochdruck, ...</p>
<p><b>12. Essstörungen</b></p> <p>... Symptome von gestörtem Essverhalten beschreiben und Beratungseinrichtungen nennen.</p>	<p>Magersucht, Bulimie, Ess-Brechsucht,...</p>
<p><b>13. Sensorik</b></p> <p>... die Qualität der Lebensmittel sensorisch bewerten.</p>	<p>Sensorikschulung</p>
<p><b>14. Ernährungstrends und Entwicklungen</b></p> <p>... wichtige Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten.</p>	<p>Ernährungstrends und Entwicklungen            Neue Technik in der Küche</p>
<p><b>15. Warenkunde</b></p> <p>... Lebensmittel nach Qualitätskriterien und Verwendungszweck auswählen.</p>	<p>Warenkunde;            Saisonalität;            Regionalität;            Qualität;            Wirtschaftlichkeit;            Ökologie;            Verwendungszweck</p>
<p><b>16. Nährstoffberechnung</b></p> <p>... Speisepläne nach ernährungsphysiologischen Kriterien analysieren.</p>	<p>Nährstoffberechnung anhand von Rezepturen</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Der menschliche Körper</b></p> <p>...Maßnahmen zur Gesunderhaltung des eigenen Körpers umsetzen.</p> <p>...den Zusammenhang zwischen Zellen, Geweben und Organen erklären.</p> <p>... die Funktion verschiedener Organsysteme erklären.</p> <p><b>2. Eltern und Kind</b></p> <p><b>2.1. Sexualität</b></p> <p>... menschliches Leben achten und respektieren.</p> <p>... Verhütungsmethoden vergleichen und daraus resultierende Vor- und Nachteile erkennen.</p> <p>... Ursachen, Symptome von Geschlechtskrankheiten beschreiben und mögliche vorbeugende Maßnahmen setzen.</p> <p>... Formen der Gewalt erkennen und Angebote von Beratungsstellen nennen.</p> <p><b>2.2. Entwicklung, Pflege und Betreuung</b></p> <p>... Schwangerschaft und die damit verbundenen körperlichen und emotionalen Veränderungen, Wohlbefinden für Mutter und Ungeborenes und mögliche Komplikationen definieren.</p> <p>... die Bestimmungen des Mutterschutzes definieren.</p> <p>... Geburtsvorbereitung, Geburt und die Zeit danach beschreiben.</p> <p>... die Bedeutung der körperlichen, geistigen und sozialen Entwicklung des Kindes erläutern.</p> <p><b>3. Babyfit</b></p> <p>... Säuglinge und Kleinkinder ernähren, pflegen und betreuen.</p> <p><b>4. Pflegefit</b></p> <p>... Kranken-, Alten- und Pflegehilfe im privaten Bereich leisten.</p> <p><b>5. Gesundheit und Psyche</b></p>	<p>gesunde Ernährung                      optimale Bewegung                      Mentales Wohlfühlen</p> <p>Menschlicher Körper Selbstachtung und Respekt des eigenen Körpers</p> <p>Verhütungsmethoden</p> <p>Aids, Syphilis, Herpes, Hepatitis B, ...</p> <p>Sexuelle Gewalt</p> <p>Schwangerschaft</p> <p>Mutterschutz und Karenz</p> <p>Geburt und Wochenbett, Neugeborenes</p> <p>Erziehungslehre</p> <p>Babyfit Kurs</p> <p>Pflegefit Kurs</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<p>... die Bedürfnisse und Wichtigkeit für die Menschen beschreiben.</p> <p>... die verschiedenen Arten von Stress nennen und erklären.</p> <p>... Methoden zur Stressbewältigung anwenden.</p> <p>... verschiedene Aktivierungsübungen für die unterschiedlichen Körperregionen durchführen.</p> <p>... häufige psychosomatische Erkrankungen nennen.</p> <p>... Ursachen, Symptome erkennen.</p> <p>... vorbeugende Maßnahmen zur Verhinderung anwenden.</p> <p>... Hilfe- und Beratungsstellen bei psychosomatischen Erkrankungsbildern eruieren.</p>	<p>Autogenes Training, Meditation,...</p>
<p><b>6. Suchtmittel und Abhängigkeiten</b></p> <p>... Wirkung und Missbrauch von Sucht-, Genuss- und Heilmitteln erfassen.</p> <p>... Auswirkungen auf Gesundheit und das soziale Umfeld aufzeigen.</p> <p>...den Zusammenhang zwischen Sucht und Formen der Persönlichkeit erkennen und sich seiner schützenden persönlichen Stärken bewusst sein.</p>	<p>Suchtmittel und Abhängigkeitsproblematik</p>
<p><b>7. Förderung der Gesundheit durch richtige Bewegung</b></p> <p>... Trainingsmöglichkeiten zur Gesunderhaltung planen, anwenden und analysieren.</p>	<p>Gesundheitstraining                      Ergonomie</p>
<p><b>8. Lebensumwelt und präventive Maßnahmen</b></p> <p>... verschiedene Einflussfaktoren der Umwelt auf den menschlichen Körper und deren Auswirkungen erläutern.</p> <p>... weiß um die Verantwortung der Menschen gegenüber der Natur, Umwelt und eigener der Gesundheit Bescheid und kann Beziehungen herstellen.</p> <p>... präventive Maßnahmen durchführen.</p>	<p>Lärm, Sonne, Strahlung, Giftstoffe, ...</p> <p>Humanökologie</p>
<p><b>9. Gesundheitswesen</b></p> <p>... den Aufbau des österreichischen Gesundheitssystems aufzeigen.</p>	

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



Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>10. Grundlagen</b></p> <p>... den Aufbau und die Lebensvorgänge der Pflanze beschreiben.</p> <p>... Pflanzen bestimmen.</p> <p>... die klimatischen Voraussetzungen am eigenen Standort darstellen und interpretieren.</p> <p>... unterschiedliche Bodenbestandteile beschreiben.</p> <p>... einfache Bodenprobe durchführen und auswerten.</p> <p>... Düngungs- und Pflanzenschutzmaßnahmen aufzählen.</p> <p><b>11. Gartenbau</b></p> <p>... den Wert eines Hausgartens beurteilen.</p> <p>... Geräte und Hilfsmittel bedarfsgerecht einsetzen.</p> <p>... organische Abfälle ökologisch sinnvoll verwerten.</p> <p>... Anbaupläne unter Berücksichtigung ökologischer, regionaler und klimatischer Gesichtspunkte erstellen.</p> <p>... Pflanzen aus dem Gartenbau nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten kultivieren.</p> <p>... Gartenbereiche unter Berücksichtigung der Ansprüche des Nutzers themenbezogen gestalten.</p> <p>... Pflanzen für die Gestaltung des Wohnumfeldes auswählen und pflegen.</p> <p>... für Feste und Feiern im Jahresablauf die florale Gestaltung und Dekoration saison- und anlassbezogen auswählen und anfertigen.</p> <p>... Düngungs- und Pflanzenschutzmaßnahmen beschreiben und durchführen.</p> <p>... kennt bedeutende Kulturen des Hausgartens bzw. des Gartenbaus.</p>	<p>Aufbau und Lebensvorgänge der Pflanze</p> <p>Pflanzenbestimmung</p> <p>Klimafaktoren</p> <p>Bodenbestandteile (Humus, Bodenleben, Wasser, Luft usw.)</p> <p>Spatenprobe, Fingerprobe, Bodenprofil</p> <p>Wirtschaftsdüngerarten, Mineraldünger, alternative (biologische) Handelsdünger, Technik der Düngemittelausbringung, Technik des Pflanzenschutzes</p> <p>Wert und Anlage des Hausgartens, Gartenpädagogik, Ökologie Gartengeräte</p> <p>Kompostieren im Hausgarten</p> <p>Saat, Pflanzung, Anbauplanung</p> <p>Gemüsebau, Beerenobst, Zierpflanzen, Würz und Heilkräuter</p> <p>Gestaltungselemente, Anlage eines Gartens</p> <p>Zimmerpflanzen</p> <p>Saisonbezogene Dekorationen</p> <p>Wirtschaftsdüngerarten, Mineraldünger, alternative (biologische) Handelsdünger, Technik der Düngemittelausbringung, Technik des Pflanzenschutzes,</p> <p>Erkennt, benennt und beschreibt die wichtigsten Kulturen des Hausgartens</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>12. Pflanzenbau</b></p> <p>... den Begriff der Kreislaufwirtschaft erklären.</p> <p>... die volkswirtschaftliche Bedeutung der pflanzlichen Produktion erläutern.</p> <p>... biologische von konventionellen Produktionsverfahren unterscheiden und bewerten.</p> <p>... Bedeutsame Feldfrüchte der eigenen Region bestimmen und beschreiben.</p> <p>... die Bedeutung von Grünland beurteilen und die unterschiedlichen Benutzungsarten beschreiben.</p> <p>... aus dem Grünland stammendes Erntegut konservieren und lagern.</p>	<p>Ökologie, Biodiversität und Grundprinzip von Kreisläufen</p> <p>Volkswirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft als Nahrungsmittelproduktion, Energieproduktion, Landschaftspflege, Versorgungssicherheit, Selbstversorgungsgrad &amp; Absicherung des ländlichen Raums</p> <p>Kennzeichen eines biologisch wirtschaftenden Betriebes, Kennzeichen eines konventionell wirtschaftenden Betriebes</p> <p>Erkennungsmerkmale regionaler Feldfrüchte in verschiedenen Entwicklungsstadien, Kulturführung und Verwendung der Kulturen</p> <p>Bedeutung Grünland, Pflanzen im Grünland und deren Bedeutung in der Fütterung, Pflanzenbestimmung, Nutzungsarten, Düngung, Pflege, Weide</p> <p>Konservierung im Grünland, Schritte der Silagebereitung und Heubereitung</p>
<p><b>13. Tierhaltung</b></p> <p>... die volkswirtschaftliche Bedeutung der tierischen Produktion erläutern.</p> <p>... bei der Erzeugung agrarischer Produkte, regionale Gegebenheiten berücksichtigen.</p> <p>... biologische von konventionellen Produktionsverfahren unterscheiden.</p> <p>... einzelne Nutztierarten nach Rasse, Nutzung, Verdauung und Fortpflanzung unterscheiden und zuordnen.</p> <p>... Qualität der Lebensbedingungen in Bezug auf die Grundbedürfnisse der Nutztiere beurteilen.</p> <p>... Nutztierarten und Nutzierrassen hinsichtlich ihrer biologischen und wirtschaftlichen Bedeutung beurteilen.</p> <p>... Tiere artgerecht halten, pflegen und füttern.</p> <p>... Alternativen zu den regionalen Schwerpunkten in der Nutztierhaltung beschreiben.</p>	<p>die volkswirtschaftliche Bedeutung der tierischen Produktion, Erzeugung tierischer Lebensmittel, Landschaftspflege, Selbstversorgung, Sicherung des ländlichen Raumes, tiergestützte Pädagogik, Bauernhofpädagogik</p> <p>Produktionsbedingungen, wirtschaftliche Zusammenhänge</p> <p>Kennzeichen der biologischen und der konventionellen Wirtschaftsweisen</p> <p>Tierarten und Rassenkunde</p> <p>Grundbedürfnisse der Tiere, Pflegemaßnahmen, Futterration</p> <p>Kleinwiederkäuer, Pferde, Schweine und Geflügel, Fische, Bienen</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Signale der Nutztiere beobachten und daraus Handlungen ableiten.</p> <p>... Tierische Lebensmittel gewinnen.</p>	<p>Signale der Nutztiere, (z.B. Atmung, Kreislauf, Verdauung), Tiergesundheit</p> <p>Hygienische Milchgewinnung, Fleischproduktion und Verarbeitung, Gewinnung und Verarbeitung tierische Produkte</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>14. Pflanzen- und Schnittblumensortiment</b></p> <p>... Pflanzen- und Schnittblumensortimente unter Berücksichtigung der gestalterischen Verwendung, Pfllegbarkeit und Haltbarkeit auswählen.</p> <p>... die Natur als Vorbild floraler Gestaltung analysieren und anhand genauer Beobachtung mit eigenen Ideen anlassbezogene Werkstücke und Dekorationen entwerfen.</p> <p>...Gestaltungskriterien in der Floristik beschreiben.</p> <p>...Entwicklungen und Trends recherchieren.</p> <p><b>15. Werk- und Hilfsstoffe</b></p> <p>... Werk- und Hilfsstoffe erläutern und fachgerecht einsetzen.</p> <p>... die Gefahren erkennen und beschreiben, die bei nicht sachgemäßer Anwendung auftreten.</p> <p><b>16. Blumenpflege</b></p> <p>... Schnittblumen, Schnittgrünarten und Schnittgehölze richtig benennen.</p> <p>... die richtige Behandlung der Pflanzen beschreiben.</p> <p>...ökologische Gesichtspunkte bei der Blumenpflege erläutern und anwenden.</p> <p><b>17. Kundenbetreuung</b></p> <p>... Kundengespräche, Fachberatungen und Reklamationen richtig einschätzen und anhand von Rollenspiel durchführen.</p> <p>... den ökologischen Gedanken bei der Auswahl der Pflanzen beschreiben und begründen.</p>	<p>Pflanzennamen (deutsch und lateinisch), Farbharmonien, Oberflächen, Pflanzenwertigkeiten, Proportionsregeln</p> <p>Ordnungsarten, Gestaltungsarten</p> <p>Kranz, Strauß, Gesteck, Raumgestaltungen, Brautfloristik, Trauerfloristik</p> <p>Fächerübergreifend mit Gestaltungslehre, Fachzeichnen und Kunst- und Kulturgeschichte</p> <p>Gefäße und technische Hilfsmittel, gestalterische Hilfsmittel, Verwendung, Verarbeitungsmöglichkeiten, Lagerung, Entsorgung</p> <p>Behandlung von Pflanzen und Pflanzenteilen, Schnitttechniken für längere Haltbarkeit</p> <p>Fachliche Kundenberatungen, Raumgestaltungen, Hochzeits- und Trauerfloristikgespräche, Feste und Feiern</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Gesellschaftliche und ökonomische Bedeutung von Hauswirtschaft, Tourismus, Freizeitwirtschaft, Landwirtschaft und Pflege</b></p> <p>... die volkswirtschaftliche Bedeutung der Hauswirtschaft, des Tourismus und der Freizeitwirtschaft, sowie der Landwirtschaft und der Pflege erläutern.</p> <p>... die Zahlen, Daten und Fakten zur Hauswirtschaft, zum Tourismus und der Freizeitwirtschaft, sowie zur Landwirtschaft und zur Pflege interpretieren und Rückschlüsse ziehen.</p> <p><b>2. Betrieb und Behörden</b></p> <p>...die Unternehmensgründung, Rechtsformen, Kooperationen beschreiben.</p> <p>... den Ablauf eines Grundstücksgeschäftes beschreiben.</p> <p>... den Nutzen von Betriebsdokumenten erläutern und die dafür zuständigen Ämter und Behörden nennen.</p> <p>... rechtliche und soziale Konsequenzen einer Betriebsübernahme erläutern.</p> <p><b>3. Betriebsmanagement und Büroorganisation</b></p> <p>... kann Aufzeichnungen führen und geordnet verwalten.</p> <p><b>4. Versicherungen</b></p> <p>... wesentliche Versicherungen erklären und Versicherungsmeldungen durchführen.</p> <p><b>5. Steuern</b></p> <p>... die wesentlichen Steuern und Abgaben erklären und die notwendigen Formulare ausfüllen.</p>	<p>Vergleich Österreich – International</p> <p>Gesellschaftsstruktur, Gästezahlen, ...</p> <p>Interessensvertretung (z.B. Wirtschaftskammer, Arbeiterkammer, Landarbeiterkammer, Gewerkschaften, ...)</p> <p>Grundbuch, Grundverkehr, Betriebsübernahme/Betriebswerb, Betriebsdokumente, Einheitswert</p> <p>Umgang mit Finanzamt und SV, Gewerbebehörde, Lebensmittelinspektorat</p> <p>Aufzeichnungspflichten, Verwaltungsaufgaben, QM-Systeme (z.B. HACCP)</p> <p>Sozialversicherung, Schadensversicherungen, Pflicht- und freiwillige Versicherung                      Sozialversicherungsoption</p> <p>Finanzonline                      Besteuerung des Einkommens (Einkommenssteuer, Lohnsteuer, Körperschaftssteuer, Kapitalertragssteuer)                      Arbeitnehmerveranlagung                      Grundsteuer, Grunderwerbssteuer, Kommunalsteuer                      Umsatzsteuer – Ist- und Sollbesteuerung                      Umsatzsteueroption</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>6. Kostenrechnung</b></p> <p>... die Fachbegriffe der Kosten- und Leistungsrechnung erklären.</p> <p>...die Bedeutung verschiedener Kosten und deren Einfluss auf das Betriebsergebnis begründen.</p> <p>... mit gegebenen Daten Teil- und Vollkostenrechnungen durchführen.</p> <p>... auf Basis der Kostenrechnung unternehmerische Entscheidungen begründen.</p>	<p>Grundlagen, Kostenarten, Kostenstellen-, Kostenträgerrechnung, Kalkulationen, Handelsbetrieb und Produktionsbetrieb</p> <p>Deckungsbeitrag                      Rohauf- und Rohabschlag                      Spezielle Kostenrechnung für hauswirtschaftliche Dienstleistungen                      Preiskalkulation, Kostenoptimierung                      Preisuntergrenze                      Budgetrechner</p>
<p><b>7. Personalkosten</b></p> <p>... Personalkosten berechnen.</p>	<p>Grundlagen, Lohnnebenkosten, Berechnung</p>
<p><b>8. Investition und Finanzierung</b></p> <p>...die Grundlagen der Finanzierungsrechnung anwenden.</p> <p>... die Arten der Unternehmensfinanzierung aufzählen und erklären.</p> <p>... die Kreditangebote beurteilen und vergleichen.</p> <p>... die Kosten und Leistungen einer Investition ermitteln und daraus die Wirtschaftlichkeit sowie die Finanzierbarkeit errechnen.</p> <p>... einen Investitionsplan erstellen und daraus unternehmerische Entscheidungen ableiten.</p> <p>... einen Finanzierungsplan erstellen sowie daraus betriebliche und private Schlüsse ziehen.</p>	<p>Finanzierungsziele, Finanzierungsmöglichkeiten, Finanzplanung,</p> <p>Investitionsplanung,                      Finanzierungsentscheidungen,                      Finanzierungsdurchführung</p> <p>Risikomanagement</p>
<p><b>9. Rechtskunde</b></p> <p>... die wichtigsten Rechtsgeschäfte ..... anwenden.</p>	<p>Kaufvertrag, Gewährleistung, Garantie, Produkthaftung und Schadenersatz                      Verschiedene Beschäftigungsformen</p>
<p><b>10. Doppelte Buchführung</b></p> <p>... kann anfallende Geschäftsfälle anhand von Belegen verbuchen.</p> <p>... Abschlussarbeiten durchführen.</p>	<p>Inventur durchführen, Eröffnungsbilanz erstellen, laufende Buchungen durchführen</p> <p>Abschlussbuchungen durchführen                      Break Even Point</p>
	<p>Jahresabschluss, Analyse des Jahresabschlusses, Internationale Rechnungslegung, Kennzahlen</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... die Buchführungsergebnisse interpretieren und vergleichen.</p> <p><b>11. Aktuelle fachspezifische Wirtschaftsthemen</b></p>	<p>Dienstleistungsscheck</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Textdesign</b></p> <p>... umfassende Dokumente den Layout - Richtlinien entsprechend selbständig gestalten.</p> <p>... Briefbestandteile optisch ansprechend und ÖNORM-gerecht gestalten.</p> <p><b>2. Berufsspezifische Programme</b></p> <p>... Berufsrelevante Anwenderprogramme kennen und sinnvoll nutzen.</p> <p><b>3. Publikationen</b></p> <p>... mit den Optionen eines Grafikprogrammes umgehen können.</p> <p><b>4. Digitalisierung im Beruf und Alltag</b></p> <p>... Vor- und Nachteile der Digitalisierung erklären, bewerten und evaluieren können.</p>	<p>Abschlussarbeit: Formvorschriften, Fragebogenerstellung – Fragebogenauswertung usw.</p> <p>Standardschriftstücke erstellen, Bewerbungsunterlagen, Protokolle, Geschäftskorrespondenz</p> <p>Berufsspezifische Programme                      Aufgabenbeispiele aus Unternehmensführung und Hotel- und Betriebsmanagement                      Betriebsküchenprogramme</p> <p>Grafikprogramme:                      Verkaufsfolder, Visitenkarten usw.</p> <p>Umgang mit digitaler Kommunikation</p>



Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Kalkulationen</b></p> <p>... Mengen- und Preiskalkulationen für Waren und Dienstleistungen durchführen.</p> <p>... fehlende Informationen erkennen und selbständig beschaffen.</p> <p>... verwendetes Zahlenmaterial kritisch hinterfragen.</p> <p>...Ergebnisse überprüfen, formulieren, begründen und interpretieren.</p> <p>...Rechenschritte anhand von Kalkulationsschemata erlernen und selbständig durchführen.</p> <p>...mit Fall- und Praxisbeispielen arbeiten und fachgerecht lösen.</p> <p><b>2. Berufsbezogenes Fachrechnen</b></p> <p>... Sachverhalte strukturieren, Lösungswege festlegen und geeignete Rechenoperationen anwenden.</p> <p>... beruflich-fachliche Probleme mathematisch erfassen und Lösungsabläufe planen.</p> <p>...mathematische Zusammenhänge plausibel begründen, herleiten oder auch beweisen.</p> <p>... berufsbezogenes Fachwissen zur Lösung der Aufgaben einbringen.</p> <p>... berufsrelevanter Software und EDV-Programme erlernen und anhand von praxisnahen Beispielen anwenden.</p>	<p>Rabatt, Skonto, Umsatzsteuer</p> <p>Mengen- und Preiskalkulationen für einfache Werkstücke, Produkte der Direktvermarktung, Speisen- und Getränkekalkulationen, hauswirtschaftliche und gewerbliche Dienstleistungen</p> <p>Bezugskalkulation - Absatzkalkulation - Zuschlagskalkulation - Differenzkalkulation</p> <p>Fächerübergreifend mit Mathematik, IT und Unternehmensführung, sowie den entsprechenden Fachbereichen</p> <p>Inhalte entsprechend dem Schulschwerpunkt, Anwendungsorientierte Aufgabenstellungen aus Bereichen, die für die weitere Berufsbildung relevant sind</p> <p>Fächerübergreifend mit Mathematik, IT und den entsprechenden Fachbereichen</p> <p>Durch Verwendung von Beispielen und Zahlenmaterial aus den Fachbereichen ist der Unterricht praxisnah und fächerübergreifend zu gestalten</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Schriften</b></p> <p>... Zusammenhang zwischen Schriftstärke und Schriftgröße im Bezug auf die Lesbarkeit erkennen.</p> <p>... die Schriftgröße nach der Schriftstärke berechnen und gegebenenfalls anpassen.</p> <p>... in Grundzügen die Entwicklung der Schrift erklären.</p> <p>... Schriften im Sinne der Individualität und Werbewirksamkeit entwickeln, gestalten und/oder entwerfen.</p> <p>... Materialien zum Schreiben richtig auswählen und handhaben (Tusche, Tinte, Feder, Stifte,...).</p> <p>... unterschiedliche Geräte zum Schreiben selber ausprobieren bzw. herstellen (Pipetten, Pinsel, Rohrfedern, Gänsefedern,...).</p> <p><b>2. Freihandzeichnen und Skizzieren</b></p> <p>... Entwürfe und Fachzeichnungen für Werkstücke anfertigen.</p> <p>... Skizzen für eine Kundin, einen Kunden (Dekoration, Floristik, Schaufenster, ...) für ein gelingendes Verkaufsgespräch anfertigen.</p> <p>...Fachzeichnungen auf ihre Durchführbarkeit und Umsetzbarkeit beurteilen.</p> <p>... Kostüm -, Kleider-, Vorhangentwürfe anfertigen.</p> <p>... Materialien zum Zeichnen richtig einsetzen (Kohle, Graphit, Rötelstift, Farbstifte, Marker, ....).</p> <p><b>3. Technische Darstellungen</b></p> <p>... Zeichengeräte für technische Zeichnungen entsprechend auswählen und einsetzen.</p> <p>... Zentral-, Frosch- und Vogelperspektiven anfertigen und entsprechend einsetzen (Schaufenster, Werbung, ...).</p> <p>... die Zeichengeräte richtig fachlich richtig handhaben (Zirkel, Winkelmesser, Schablonen).</p>	<p>Schriftentwicklung                  Normschrift                  Schriftgestaltung, -konstruktion                  Vergrößern, verkleinern                  Schriftübungen                  Räumliche Wirkung                  Schriftenherstellung am PC</p> <p>Hilfs- und Arbeitsmittel, Zeichengeräte                  Zeichenübungen: Linien, Punkte, Strukturen, Körper, Schattierungen                  Flächige und räumliche Entwurfszeichnungen                  Gebinde, Gestecke, Floristische Werkstücke,                  Übungen zur Raumgestaltung</p> <p>Zeichengeräte, Arbeits- und Hilfsmittel                  Grundbegriffe des Zeichnens                  Bemaßung                  Vergrößerungs- und Verkleinerungsverfahren                  Beschriftung                  Geometrische Grundkonstruktionen (Voll-, Rundkörper,...)                  Projektionslehre (Projektion, Ansichten, Schnitte)</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>4. Räumliche Darstellungen</b></p> <p>...räumliche und gestalterische Elemente in die verschiedenen Planentwürfe integrieren.</p> <p>...Querverbindungen zur berufsbezogenen Praxis herstellen.</p> <p><b>5. Grundlagen des Planzeichnens</b></p> <p>...unterstützt durch Informationstechnologien Pläne anfertigen.</p> <p>...Pläne lesen, nach diesen arbeiten und erforderliche Berechnungen anstellen.</p>	<p>Grundlagen der Perspektiven          Perspektiven          Schattenkonstruktionen</p> <p>Plansymbole          Grundriss und Perspektive          privater Bereich – Wohnräume,....          kommunaler Bereich – Schaufenster, - räume, Wände,....          Gestaltungselemente          Diverses (Beleuchtung, Ziergegenstände,...)          Textiles, Florales</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Botanik</b></p> <p>...die Systematik und die Nomenklatur des Pflanzenreiches charakterisieren.</p> <p>...Verbindung zu den Grundlagen der Floristik herstellen.</p> <p>...handelsübliche und saisonale Pflanzen- und Schnittblumen benennen und die Einsatzmöglichkeiten darstellen.</p> <p><b>2. Äußerer Bau der Pflanzen</b></p> <p>...die Morphologie der Wurzeln, Sprossen, Blätter, Blüten, Früchte und Samen erläutern und Beispiele mit den Pflanzenfamilien vergleichen.</p> <p><b>3. Innerer Bau der Pflanzen</b></p> <p>...die Anatomie der Pflanzenteile erklären.</p> <p>... inneren Aufbau der Pflanzen darstellen.</p> <p><b>4. Lebensvorgänge der Pflanzen</b></p> <p>...die Physiologie in der Pflanzenwelt erklären und begründen.</p> <p>... aufgrund der Lebensbedingungen der Pflanzen, den fachgerechten Umgang mit den Pflanzen (Standortbedingungen und Pflegemaßnahmen) ableiten.</p> <p><b>5. Ökologie, Pflanze und Umwelt</b></p> <p>...die ökologischen Zusammenhänge in der Pflanzenwelt herausarbeiten und erklären.</p> <p>...kennt die Zusammenhänge und Ursachen von Pflanzenkrankheiten.</p> <p>...Maßnahmen für den Pflanzenschutz aufzeigen und Kunden kompetent beraten.</p> <p>...den Zusammenhang zwischen dem natürlichen Lebensraum, Pflanzenschutz, Artenschutz, Naturschutz sowie integrierte Maßnahmen beurteilen.</p>	<p>Arten und Einteilung der Pflanzen, lateinische Namensgebung, Begriffserklärungen</p> <p>Äußerer Aufbau der Pflanzenteile</p> <p>Bestandteile und Aufbau von Zelle, Gewebe, Organen</p> <p>Wasser- und Nährstofftransport, Assimilation, Dissimilation, Reize und Bewegungen Gesetzmäßigkeit der Genetik</p> <p>Licht, Luft, Wasser, Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Pflanzengattungen. Sicherer Umgang mit Pflanzenschutzmitteln, Umgang mit der Natur, Krankheiten und Schädlinge</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>6. Pflanzensoziologie</b></p> <p>...die Pflanzensoziologie beschreiben und beurteilen.</p> <p><b>7. Pflanzengeografie</b></p> <p>...die Pflanzengeografie mit ihren Klimazonen und Vegetationsgebieten erläutern.</p> <p><b>8. Vegetative und generative Pflanzenvermehrung</b></p> <p>...die Pflanzengattungen und Pflanzenanzucht nennen und erläutern.</p>	<p>Zusammenleben der Pflanzen und Pflanzengemeinschaften</p> <p>Klimazonen darstellen, Pflanzen zuordnen</p> <p>Arten und Pflegemaßnahmen, vegetative und generative Vermehrung unterscheiden</p>



# Fachspezifische Bildung Betriebs- und Haushaltsmanagement mit dem bedeutsamen Fachgebiet **EINZELHANDEL**

Stand: Mai 2020

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Der Schüler/ die Schülerin kann</b></p> <p><b>1. Grundsätze der Haushaltsführung in Privat- und Großhaushalten</b></p> <p>... Merkmale unterschiedlicher Organisationsformen von Haushalten definieren.</p> <p>...die Haushaltsführung für bestimmte Zielgruppen definieren, planen und umsetzen.</p> <p><b>2. Arbeitsorganisation und Ergonomie</b></p> <p>... anhand der betrieblichen, ökonomischen und personellen Ressourcen Arbeitsabläufe planen.</p> <p>... Arbeitspläne erstellen und umsetzen.</p> <p>... Arbeitsaufgaben analysieren und strukturieren.</p> <p>... eine verständliche Arbeitsanweisung formulieren.</p> <p><b>3. Planung und Einrichtung</b></p> <p>... Funktions- und Wohnräume zielgruppenorientiert analysieren.</p> <p>... Einrichtungsgegenstände auf ihre Eignung und Einsatz beurteilen.</p>	<p>Aufgaben bzw. Merkmale eines Haushaltes; unterschiedliche Merkmale der Organisationformen wie Privathaushalt, landwirtschaftlicher Haushalt, Großhaushalt; Organisationspläne für hauswirtschaftliche Aufgaben</p> <p>Bedürfnisse der Menschen in den unterschiedlichen Organisationsformen unterschiedliche Haushalte anhand von Fallbeispielen beschreiben; unterschiedliche Aufgaben der Organisationsformen ordnen und gegenüberstellen</p> <p>Betriebs- und Arbeitsorganisation: Arbeitseinteilung und Arbeitsablauf; Arbeitsplatzgestaltung entsprechend den ergonomischen Anforderungen (Höhe, Tiefe, Beleuchtung, Belüftung)</p> <p>Gestaltung der Arbeitsplätze hinsichtlich kräftesparender Arbeitsweisen darstellen und in Hinblick auf unterschiedliche Arbeitsabläufe überprüfen</p> <p>Planung und Umsetzung von Arbeitsprozessen/Arbeitsaufgaben (Auswahl und Einkauf von Materialien, Vorarbeiten, Nacharbeiten)</p> <p>konkrete Arbeitspläne erstellen Arbeitssicherheit, Effizienz, Produktivität, Ergonomie; Arbeitsanalyse, Arbeitssynthese, Arbeitsdurchführung und Bewertung Arbeitsaufträge formulieren, Qualitätskriterien festlegen und kommunizieren</p> <p>Bedürfnisse der Zielgruppen; umweltgerechte und baubiologische Anforderungen; Funktionsräume und Wohnräume entsprechend der Aufgaben der Haushalte definieren Plansymbole, Bemaßung, Beleuchtung;</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Wirkung von -Farben und Formen bei der Wohn- und Funktionsraumgestaltung berücksichtigen.</p> <p><b>4. Reinigung und Pflege</b></p> <p>... die persönliche Pflege und Hygiene in Bezug auf die eigene Arbeit reflektieren.</p> <p>... Stoffe des Mülls erkennen, entsprechend sammeln und fachgerecht entsorgen.</p> <p>... Maßnahmen zur Vermeidung und/oder Reduzierung setzen.</p> <p>... Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen und den Haushaltsformen entsprechend auswählen.</p> <p>... die wichtigsten Arbeitsmittel und Geräte zur Reinigung und Pflege von Funktions- und Wohnräumen in Bezug auf Gebrauchswert und Wartungsfreundlichkeit beurteilen.</p> <p>... Reinigungs- und Pflegemitteln ressourcen- und umweltschonend den Material entsprechend auswählen.</p> <p>... die Bedeutung der Gefahrensymbole/ Gefahrenbezeichnungen erläutern.</p> <p>... Maßnahmen für Sicherheit und Unfallschutz anwenden und Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen darin unterweisen.</p>	<p>Böden, Decke, Wände, Installationen und Einrichtung entsprechend formulierte Qualitätskriterien (Strapazfähigkeit, Umwelteinfluss, Wohnqualität, Reinigung, Instandhaltung, Nutzungsdauer) bewerten und einsetzen                  Maße, Materialien, Funktionalität                  Farben und Formenlehre, Materialkunde</p> <p>Grundsätze der Hygiene;                  passende Arbeitskleidung;                  entsprechend der gesetzlichen Bestimmungen der zuständigen Kommunen</p> <p>Abfallkonzept erstellen;                  Konzepte zur Verringerung/ Vermeidung des Mülls erstellen</p> <p>Chemische, biologische und physikalische Reinigungsmittel;                  Mikroorganismen und förderliche Milieus für die Vermehrung;                  Vermeidung und Bekämpfung der Mikroorganismen ableiten;                  Grundlagen HACCP;                  Desinfektionsmaßnahmen, Schadstoffe und Rückstände;</p> <p>eine ressourcen- und umweltschonende Auswahl mittels Kosten- und Anwendungsvergleich treffen</p> <p>Konsumenteninformation;                  Anwendungs-Grundsätze;                  Verhalten im Ernstfall;                  Sicherheitsdatenblätter</p> <p>Maßnahmen und Methoden zum Schutz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter als arbeitsbedingte Sicherheitsvorkehrungen anwenden;                  auf die Gesunderhaltung sowie die Unfallverhütung und den Schutz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter besonderes Augenmerk legen                  Praktischer Unterricht</p>
<p><b>5. Textilkunde und Wäschepflege</b></p>	<p>Arten, Eigenschaften und Gewinnung von Fasern unter besonderer Berücksichtigung sozialer und</p>



<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
<p>... textile Fasern und Flächen entsprechend den Trage- und Pflegeeigenschaften entsprechend einsetzen.</p> <p>... Textilien entsprechend ihrer Kennzeichnung ressourcenschonend reinigen und pflegen.</p> <p>... die Bedeutung der Reinigung und Pflege für die Werterhaltung und dementsprechend der Nachhaltigkeit erkennen.</p> <p>... ein begründetes Waschmittelsortiment für einen Haushalt zusammenstellen.</p> <p>... Umwelt- und ressourcenschonende Entscheidungen für die Wäschepflege treffen.</p> <p>Praktischer Unterricht                      ... die Wäschepflege entsprechend der Haushaltsform unter Berücksichtigung der Ergonomie, Ökologie und Ökonomie in Zusammenhang mit den Anforderungen an die Hygiene durchführen.</p>	<p>ethischer Gesichtspunkte (Ausbeutung, Müseling)                      Güte – und Qualitätssiegel (IVN Best; GOTS; Made in Green, Blue Sign; Cradle to Cradle; ...) und ihr Wert                      Textilkennzeichnung;                      Sinnersche Kreis, Wasser, Waschfaktoren;                      Zusammensetzung und Wirkung der einzelnen</p> <p>Bestandteile von Waschmitteln                      Möglichkeiten Waschmittel selbst herzustellen</p> <p>Kostenberechnungen für die Wäschepflege;</p>
<p><b>6. Warenwirtschaft</b></p> <p>... Warenbedarf entsprechend der Anforderungen unterschiedlicher Haushaltsformen ermitteln.</p> <p>... geeignetes Bestellsystem (zentral/ dezentral; periodisch/bedarfsorientiert) bestimmen.</p> <p>... geeignete Lieferanten auswählen und Bestellungen durchführen.</p> <p>... Waren übernehmen, kontrollieren sowie gegebenenfalls Mängel reklamieren.</p> <p>... den Warenfluss entsprechend des Warenwirtschaftssystems dokumentieren.</p> <p>... die Lagerhaltung entsprechend der gesetzlichen Vorschriften definieren.</p>	<p>Kriterien für geeignete Lieferantinnen und Lieferanten im Sinne von Regionalität, Saisonalität und Ressourcenschonung                      Entscheidungen im Sinne einer optimalen Warenwirtschaft treffen und Produkte auswählen</p> <p>Den Warenfluss, ausgehend vom Produzenten über den Handel bis zu den jeweiligen Haushalten nachvollziehen, Dokumentationen lesen und erläutern</p> <p>gesetzliche Vorschriften für die Lagerhaltung; anwenden;                      HACCP</p>
<p><b>7. Hygiene - und Qualitätsmanagement</b></p> <p>... Reinigungs- und Desinfektionspläne von Professionalisten umsetzen, dokumentieren und evaluieren.</p> <p>... Qualitätskriterien entsprechend der Anforderungen definieren.</p>	<p>HACCP – Bestimmungen betreffend betrieblicher Reinigung und Desinfektion;                      Reinigungspläne im Sinne der HACCP</p> <p>Bestimmungen in Zusammenarbeit mit Professionalisten erstellen;                      Problemfelder erkennen, notwendige Maßnahmen setzen, dokumentieren und überprüfen.                      Umgang mit Prüforganen und Prüfergebnissen;</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Aufzeichnungen zur Qualitätssicherung führen.</p> <p>... Instrumente zur Qualitätssicherung einsetzen, Optimierungsmaßnahmen durchführen und evaluieren.</p> <p>... auf Beanstandungen entsprechend reagieren und Verbesserungsmaßnahmen entwickeln.</p>	<p>Notwendige Unterlagen vorbereiten, Prüfung aktiv begleiten, auf externe Prüfergebnisse reagieren;</p>
<p><b>8. Organisation von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen und Projektmanagement</b></p> <p>... Produkte und Dienstleistungen für verschiedene Personengruppen, Housekeeping und Agrartourismus unter Berücksichtigung von Ressourcen, gesetzlichen Vorgaben, Wünschen von Kundinnen und Kunden und Markttrends anbieten.</p> <p>... Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen kalkulieren und abrechnen.</p> <p>... hauswirtschaftliche Dienstleistungen organisieren, dokumentieren und ressourcenschonend durchführen.</p> <p>... Erhebungen zum Outsourcing von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen anstellen, Berechnungen durchführen und entsprechende Entscheidungen treffen.</p> <p>...an der Organisation kultureller, imagefördernder und/oder verkaufssteigernder Veranstaltungen mitwirken.</p>	<p>Personengruppen: Kinderbauernhof, Seniorenbetreuung, Schülerbetreuung, Urlaub am Bauernhof;                      Housekeeping: Wäscheservice für externe Personen, Catering-Management (selbsterzeugte Produkte);                      Ressourcen: betriebliche (Räume, Infrastruktur, Finanzen, klimatische Bedingungen) und persönliche (Belastbarkeit, Zeit, Umfeld);                      gesetzliche Vorgaben: Abgrenzung zum Gewerbe, Lebensmittelgesetz (HACCP), arbeitsrechtliche Grundlagen;</p> <p>mögliche Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen: Reinigung und Pflege, Warenwirtschaft, Verpflegung, Betreuung, Personal;</p> <p>Kostenrechnungen anhand von Kennzahlen durchführen;</p> <p>Inhouse-Wäscherei, Inhouse-Housekeeping Angebote erstellen und Abrechnungen durchführen;                      Entscheidungen für die Gestaltung, Planung und Durchführung von Veranstaltungen entsprechend der betrieblichen Ressourcen treffen;                      Zukauf von Personal und /oder Dienstleistungen begründen.</p> <p>Feste und Veranstaltungen an der Schule; entsprechend der Jahrgangsstufe Veranstaltungen planen, betreuen und/oder mitarbeiten.                      Personaleinsatzplanung/Arbeitsplanung/Zeitmanagement</p>
<p><b>9. Korrespondenz und Gästemanagement</b></p> <p>... das Anforderungsprofil und das Erscheinungsbild von Servicemitarbeiterinnen, Servicemitarbeitern und Rezeptionsmitarbeiterinnen und Rezeptionsmitarbeiter beschreiben.</p>	<p>Auftreten vor dem Gast, Erscheinungsbild</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen.</p> <p>... gesellschaftliche Verhaltensregeln, Umgangsformen und Tischsitten in einem Restaurant, Speisesaal bei Veranstaltungen anwenden und sich der Situationen angepasst richtig verhalten.</p> <p><b>10. Grundsätze des Service</b></p> <p>... einen Tisch / Raum anlassbezogen gestalten.</p> <p>... Vorbereitungsarbeiten im Service anlassbezogen durchführen.</p> <p>... Geschirr-, Besteckteile, Gläser und Serviergegenstände richtig benennen und ihren Verwendungszweck entsprechend einsetzen.</p> <p>... Grundregeln beim Tischdecken in Hinsicht auf ein Menü oder Veranstaltungen richtig anwenden.</p> <p>... den Serviceablauf situationsgerecht planen.</p> <p>... Speisen-, Menü- und Getränkekarten zielgruppenorientiert anfertigen.</p> <p>... Speisen und Getränke anlassbezogen servieren.</p> <p>... Arbeiten vor dem Gast im Bereich Service, Direktvermarktung, Urlaub am Bauernhof durchführen.</p>	<p>Persönliche Hygiene, Hygienemaßnahmen im Bereich Service, Direktvermarktung, Verkaufsbereiche; Hygienevorschriften im Bereich Lebensmittel, Direktvermarktung; Betriebshygiene</p> <p>Benehmen bei Tisch, Tischsitten, Verhaltensregeln, Umgangsformen</p> <p>Tisch- &amp; Raumgestaltung, Arbeitsorganisation Tisch - &amp; Esskultur Arbeitsorganisation</p> <p>Unterschiedliche Gläsertypen, Besteckteile und Geschirr, in Hinsicht aufs Material, Reinigung und Pflege; Utensilien für den Tisch</p> <p>Regeln zum Decken eines Tisches, Gedecke und Menügedecke in der richtigen Reihenfolge auflegen Serviceablauf, Verpflegs - &amp; Ausgabesysteme</p> <p>Arten, Gliederung, Inhalte, Layout (äußere Gestaltung sowie Innenblatt), gastronomische Regeln, sprachliche Gestaltung, Allergene</p> <p>Allgemeine Serviergrundlage, Servierregeln, Fachsprache</p>
<p><b>11. Getränkekunde</b></p> <p>... eine Übersicht über die Herkunft, Herstellung, Vermarktung und Inhaltstoffe, der alkoholfreien, alkoholischen Getränke und alkaloidhaltigen Getränke geben.</p>	<p>alkoholfreien Getränke: Wasser, Mineralwasser, Frucht- und Gemüsesäfte, Erfrischungsgetränke, Limonaden; alkaloidhaltigen Getränken: Kaffee, Kakao und Tee;</p> <p>alkoholische Getränke: Bier, Wein, Most, Schaumwein, Spirituosen</p> <p>Korrekte Servicetemperatur, passende Gläserwahl, Ausschankmenge</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Lebensvorgänge</b></p> <p>...die Bedeutung der Lebensvorgänge in Bezug auf eine gesunde Lebensführung erklären.</p> <p><b>2. Grundlagen der Ernährung</b></p> <p>...Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen.</p> <p><b>3. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung</b></p> <p>...bedeutende Grundlagen des Lebensmittelgesetzes in der Ernährung und Küchenführung berücksichtigen.</p> <p><b>4. Lebensmittelkennzeichnung</b></p> <p>...AMA Gütesiegel, AMA Biozeichen, Gutes vom Bauernhof, Fair Trade unterscheiden.</p> <p><b>5. Hygienemaßnahmen</b></p> <p>...Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen.</p> <p><b>6. Aufgaben der Nahrung</b></p> <p>... die Aufgaben der Nahrung erklären.</p> <p><b>7. Inhaltsstoffe der Nahrung</b></p> <p>...die Bedeutung der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln in der menschlichen Ernährung erklären.</p> <p><b>8. Lebensmittel</b></p> <p>... die Eigenschaften der Lebensmittelinhaltsstoffe für die küchentechnische Anwendung berücksichtigen.</p>	<p>Lebensvorgänge, Verdauung</p> <p>Ernährungspyramide; Genussregionen</p> <p>Lebensmittelgesetz, Lebensmittelverordnungen</p> <p>Lebensmittelkennzeichen erkennen und beschreiben</p> <p>technische Möglichkeiten der Reinigung: Reinigungsmittel (chemische, biologische, physikalische); Möglichkeiten der Desinfektion; Krankheitserreger: Vermehrung, Bekämpfung, Resistenzen; Grundlagen des HACCP-Konzeptes; Schadstoffe und Rückstände</p> <p>Ernährungsphysiologische, soziale und volkswirtschaftliche Aufgaben</p> <p>Bildung, Einteilung, Aufbau, Vorkommen und ernährungsphysiologische Bedeutung von Bau-, Brenn-, Regler- und Wirkstoffen; Bioaktive Substanzen</p> <p>Eiweiß-, fett-, kohlenhydratreiche Lebensmittel; Vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel; Kräuter und Würzstoffe; funktionelle Lebensmittel; Wasser</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>9. Essverhalten</b></p> <p>... das eigene Ernährungsverhalten analysieren und Reflektieren.</p>	<p>Faktoren, die das eigene Essverhalten beeinflussen;            Energie- und Nährstoffbedarf;            Grund- und Leistungsumsatz;            gängige Berechnungsmethoden (BMI);</p>
<p><b>10. Kostformen</b></p> <p>... wichtige Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten.</p>	<p>Ernährungsformen für verschiedene Personengruppen (inklusive Lebensmittel-unverträglichkeiten)</p>
<p><b>11. Ernährungsbedingte Krankheiten</b></p> <p>... ernährungsbedingte Stoffwechselerkrankungen beschreiben und Rückschlüsse auf die Ernährung ziehen.</p>	<p>Diabetes, Bluthochdruck, ...</p>
<p><b>12. Essstörungen</b></p> <p>... Symptome von gestörtem Essverhalten beschreiben und Beratungseinrichtungen nennen.</p>	<p>Magersucht, Bulimie, Ess-Brechsucht,...</p>
<p><b>13. Sensorik</b></p> <p>... die Qualität der Lebensmittel sensorisch bewerten.</p>	<p>Sensorikschulung</p>
<p><b>14. Ernährungstrends und Entwicklungen</b></p> <p>... wichtige Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten.</p>	<p>Ernährungstrends und Entwicklungen            Neue Technik in der Küche</p>
<p><b>15. Warenkunde</b></p> <p>... Lebensmittel nach Qualitätskriterien und Verwendungszweck auswählen.</p>	<p>Warenkunde;            Saisonalität;            Regionalität;            Qualität;            Wirtschaftlichkeit;            Ökologie;            Verwendungszweck</p>
<p><b>16. Nährstoffberechnung</b></p> <p>... Speisepläne nach ernährungsphysiologischen Kriterien analysieren.</p>	<p>Nährstoffberechnung anhand von Rezepturen</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Der menschliche Körper</b></p> <p>...Maßnahmen zur Gesunderhaltung des eigenen Körpers umsetzen.</p> <p>...den Zusammenhang zwischen Zellen, Geweben und Organen erklären.</p> <p>... die Funktion verschiedener Organsysteme erklären.</p> <p><b>2. Eltern und Kind</b></p> <p><b>2.1. Sexualität</b></p> <p>... menschliches Leben achten und respektieren.</p> <p>... Verhütungsmethoden vergleichen und daraus resultierende Vor- und Nachteile erkennen.</p> <p>... Ursachen, Symptome von Geschlechtskrankheiten beschreiben und mögliche vorbeugende Maßnahmen setzen.</p> <p>... Formen der Gewalt erkennen und Angebote von Beratungsstellen nennen.</p> <p><b>2.2. Entwicklung, Pflege und Betreuung</b></p> <p>... Schwangerschaft und die damit verbundenen körperlichen und emotionalen Veränderungen, Wohlbefinden für Mutter und Ungeborenes und mögliche Komplikationen definieren.</p> <p>... die Bestimmungen des Mutterschutzes definieren.</p> <p>... Geburtsvorbereitung, Geburt und die Zeit danach beschreiben.</p> <p>... die Bedeutung der körperlichen, geistigen und sozialen Entwicklung des Kindes erläutern.</p> <p><b>3. Babyfit</b></p> <p>... Säuglinge und Kleinkinder ernähren, pflegen und betreuen.</p> <p><b>4. Pflegefit</b></p> <p>... Kranken-, Alten- und Pflegehilfe im privaten Bereich leisten.</p> <p><b>5. Gesundheit und Psyche</b></p>	<p>gesunde Ernährung                      optimale Bewegung                      Mentales Wohlfühlen</p> <p>Menschlicher Körper Selbstachtung und Respekt des eigenen Körpers</p> <p>Verhütungsmethoden</p> <p>Aids, Syphilis, Herpes, Hepatitis B, ...</p> <p>Sexuelle Gewalt</p> <p>Schwangerschaft</p> <p>Mutterschutz und Karenz</p> <p>Geburt und Wochenbett, Neugeborenes</p> <p>Erziehungslehre</p> <p>Babyfit Kurs</p> <p>Pflegefit Kurs</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... die Bedürfnisse und Wichtigkeit für die Menschen beschreiben.</p> <p>... die verschiedenen Arten von Stress nennen und erklären.</p> <p>... Methoden zur Stressbewältigung anwenden.</p> <p>... verschiedene Aktivierungsübungen für die unterschiedlichen Körperregionen durchführen.</p> <p>... häufige psychosomatische Erkrankungen nennen.</p> <p>... Ursachen, Symptome erkennen.</p> <p>... vorbeugende Maßnahmen zur Verhinderung anwenden.</p> <p>... Hilfe- und Beratungsstellen bei psychosomatischen Erkrankungsbildern eruieren.</p>	<p>Autogenes Training, Meditation,...</p>
<p><b>6. Suchtmittel und Abhängigkeiten</b></p> <p>... Wirkung und Missbrauch von Sucht-, Genuss- und Heilmitteln erfassen.</p> <p>... Auswirkungen auf Gesundheit und das soziale Umfeld aufzeigen.</p> <p>...den Zusammenhang zwischen Sucht und Formen der Persönlichkeit erkennen und sich seiner schützenden persönlichen Stärken bewusst sein.</p>	<p>Suchtmittel und Abhängigkeitsproblematik</p>
<p><b>7. Förderung der Gesundheit durch richtige Bewegung</b></p> <p>... Trainingsmöglichkeiten zur Gesunderhaltung planen, anwenden und analysieren.</p>	<p>Gesundheitstraining                      Ergonomie</p>
<p><b>8. Lebensumwelt und präventive Maßnahmen</b></p> <p>... verschiedene Einflussfaktoren der Umwelt auf den menschlichen Körper und deren Auswirkungen erläutern.</p> <p>... weiß um die Verantwortung der Menschen gegenüber der Natur, Umwelt und eigener der Gesundheit Bescheid und kann Beziehungen herstellen.</p> <p>... präventive Maßnahmen durchführen.</p>	<p>Lärm, Sonne, Strahlung, Giftstoffe, ...</p> <p>Humanökologie</p>
<p><b>9. Gesundheitswesen</b></p> <p>... den Aufbau des österreichischen Gesundheitssystems aufzeigen.</p>	

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



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

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>3. Pflanzenbau</b></p> <p>... den Begriff der Kreislaufwirtschaft erklären.</p> <p>... die volkswirtschaftliche Bedeutung der pflanzlichen Produktion erläutern.</p> <p>... biologische von konventionellen Produktionsverfahren unterscheiden und bewerten.</p> <p>... Bedeutsame Feldfrüchte der eigenen Region bestimmen und beschreiben.</p> <p>... die Bedeutung von Grünland beurteilen und die unterschiedlichen Benutzungsarten beschreiben.</p> <p>... aus dem Grünland stammendes Erntegut konservieren und lagern.</p>	<p>Ökologie, Biodiversität und Grundprinzip von Kreisläufen</p> <p>Volkswirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft als Nahrungsmittelproduktion, Energieproduktion, Landschaftspflege, Versorgungssicherheit, Selbstversorgungsgrad &amp; Absicherung des ländlichen Raums</p> <p>Kennzeichen eines biologisch wirtschaftenden Betriebes, Kennzeichen eines konventionell wirtschaftenden Betriebes</p> <p>Erkennungsmerkmale regionaler Feldfrüchte in verschiedenen Entwicklungsstadien, Kulturführung und Verwendung der Kulturen</p> <p>Bedeutung Grünland, Pflanzen im Grünland und deren Bedeutung in der Fütterung, Pflanzenbestimmung, Nutzungsarten, Düngung, Pflege, Weide</p> <p>Konservierung im Grünland, Schritte der Silagebereitung und Heubereitung</p>
<p><b>4. Tierhaltung</b></p> <p>... die volkswirtschaftliche Bedeutung der tierischen Produktion erläutern.</p> <p>... bei der Erzeugung agrarischer Produkte, regionale Gegebenheiten berücksichtigen.</p> <p>... biologische von konventionellen Produktionsverfahren unterscheiden.</p> <p>... einzelne Nutztierarten nach Rasse, Nutzung, Verdauung und Fortpflanzung unterscheiden und zuordnen.</p> <p>... Qualität der Lebensbedingungen in Bezug auf die Grundbedürfnisse der Nutztiere beurteilen.</p> <p>... Nutztierarten und Nutzierrassen hinsichtlich ihrer biologischen und wirtschaftlichen Bedeutung beurteilen.</p> <p>... Tiere artgerecht halten, pflegen und füttern.</p> <p>... Alternativen zu den regionalen Schwerpunkten in der Nutztierhaltung beschreiben.</p>	<p>die volkswirtschaftliche Bedeutung der tierischen Produktion, Erzeugung tierischer Lebensmittel, Landschaftspflege, Selbstversorgung, Sicherung des ländlichen Raumes, tiergestützte Pädagogik, Bauernhofpädagogik</p> <p>Produktionsbedingungen, wirtschaftliche Zusammenhänge</p> <p>Kennzeichen der biologischen und der konventionellen Wirtschaftsweise</p> <p>Tierarten und Rassenkunde</p> <p>Grundbedürfnisse der Tiere, Pflegemaßnahmen, Futterration</p> <p>Kleinwiederkäuer, Pferde, Schweine und Geflügel, Fische, Bienen</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Signale der Nutztiere beobachten und daraus Handlungen ableiten.</p> <p>... Tierische Lebensmittel gewinnen.</p>	<p>Signale der Nutztiere, (z.B. Atmung, Kreislauf, Verdauung), Tiergesundheit</p> <p>Hygienische Milchgewinnung, Fleischproduktion und Verarbeitung, Gewinnung und Verarbeitung tierische Produkte</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Gesellschaftliche und ökonomische Bedeutung von Hauswirtschaft, Tourismus, Freizeitwirtschaft, Landwirtschaft und Pflege</b></p> <p>... die volkswirtschaftliche Bedeutung der Hauswirtschaft, des Tourismus und der Freizeitwirtschaft, sowie der Landwirtschaft und der Pflege erläutern.</p> <p>... die Zahlen, Daten und Fakten zur Hauswirtschaft, zum Tourismus und der Freizeitwirtschaft, sowie zur Landwirtschaft und zur Pflege interpretieren und Rückschlüsse ziehen.</p> <p><b>2. Betrieb und Behörden</b></p> <p>... die Unternehmensgründung, Rechtsformen, Kooperationen beschreiben.</p> <p>... den Ablauf eines Grundstücksgeschäftes beschreiben.</p> <p>... den Nutzen von Betriebsdokumenten erläutern und die dafür zuständigen Ämter und Behörden nennen.</p> <p>... rechtliche und soziale Konsequenzen einer Betriebsübernahme erläutern.</p> <p><b>3. Betriebsmanagement und Büroorganisation</b></p> <p>... kann Aufzeichnungen führen und geordnet verwalten.</p> <p><b>4. Versicherungen</b></p> <p>... wesentliche Versicherungen erklären und Versicherungsmeldungen durchführen.</p> <p><b>5. Steuern</b></p> <p>... die wesentlichen Steuern und Abgaben erklären und die notwendigen Formulare ausfüllen.</p> <p><b>6. Kostenrechnung</b></p>	<p>Vergleich Österreich – International</p> <p>Gesellschaftsstruktur, Gästezahlen, ...</p> <p>Interessensvertretung (z.B. Wirtschaftskammer, Arbeiterkammer, Landarbeiterkammer, Gewerkschaften, ...)</p> <p>Grundbuch, Grundverkehr, Betriebsübernahme/Betriebserwerb, Betriebsdokumente, Einheitswert</p> <p>Umgang mit Finanzamt und SV, Gewerbebehörde, Lebensmittelinspektorat</p> <p>Aufzeichnungspflichten, Verwaltungsaufgaben, QM-Systeme (z.B. HACCP)</p> <p>Sozialversicherung, Schadensversicherungen, Pflicht- und freiwillige Versicherung                      Sozialversicherungsoption</p> <p>Finanzonline                      Besteuerung des Einkommens (Einkommenssteuer, Lohnsteuer, Körperschaftssteuer, Kapitalertragssteuer)                      Arbeitnehmerveranlagung                      Grundsteuer, Grunderwerbssteuer, Kommunalsteuer                      Umsatzsteuer – Ist- und Sollbesteuerung                      Umsatzsteueroption</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... die Fachbegriffe der Kosten- und Leistungsrechnung erklären.</p> <p>...die Bedeutung verschiedener Kosten und deren Einfluss auf das Betriebsergebnis begründen.</p> <p>... mit gegebenen Daten Teil- und Vollkostenrechnungen durchführen.</p> <p>... auf Basis der Kostenrechnung unternehmerische Entscheidungen begründen.</p>	<p>Grundlagen, Kostenarten, Kostenstellen-, Kostenträgerrechnung, Kalkulationen, Handelsbetrieb und Produktionsbetrieb</p> <p>Deckungsbeitrag                      Rohauf- und Rohabschlag                      Spezielle Kostenrechnung für hauswirtschaftliche Dienstleistungen                      Preiskalkulation, Kostenoptimierung                      Preisuntergrenze                      Budgetrechner</p>
<p><b>7. Personalkosten</b></p>	
<p>... Personalkosten berechnen.</p>	<p>Grundlagen, Lohnnebenkosten, Berechnung</p>
<p><b>8. Investition und Finanzierung</b></p>	
<p>...die Grundlagen der Finanzierungsrechnung anwenden.</p>	<p>Finanzierungsziele, Finanzierungsmöglichkeiten, Finanzplanung,</p>
<p>... die Arten der Unternehmensfinanzierung aufzählen und erklären.</p>	
<p>... die Kreditangebote beurteilen und vergleichen.</p>	
<p>... die Kosten und Leistungen einer Investition ermitteln und daraus die Wirtschaftlichkeit sowie die Finanzierbarkeit errechnen.</p>	<p>Investitionsplanung,                      Finanzierungsentscheidungen,                      Finanzierungsdurchführung</p>
<p>... einen Investitionsplan erstellen und daraus unternehmerische Entscheidungen ableiten.</p>	<p>Risikomanagement</p>
<p>... einen Finanzierungsplan erstellen sowie daraus betriebliche und private Schlüsse ziehen.</p>	
<p><b>9. Rechtskunde</b></p>	
<p>... die wichtigsten Rechtsgeschäfte ..... anwenden.</p>	<p>Kaufvertrag, Gewährleistung, Garantie, Produkthaftung und Schadenersatz                      Verschiedene Beschäftigungsformen</p>
<p><b>10. Doppelte Buchführung</b></p>	
<p>... kann anfallende Geschäftsfälle anhand von Belegen verbuchen.</p>	<p>Inventur durchführen, Eröffnungsbilanz erstellen, laufende Buchungen durchführen</p>
<p>... Abschlussarbeiten durchführen.</p>	<p>Abschlussbuchungen durchführen                      Break Even Point</p>
<p>... die Buchführungsergebnisse interpretieren und vergleichen.</p>	<p>Jahresabschluss, Analyse des Jahresabschlusses, Internationale Rechnungslegung, Kennzahlen</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
11. Aktuelle fachspezifische Wirtschaftsthemen	Dienstleistungsscheck

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Textdesign</b></p> <p>... umfassende Dokumente den Layout - Richtlinien entsprechend selbständig gestalten.</p> <p>... Briefbestandteile optisch ansprechend und ÖNORM-gerecht gestalten.</p> <p><b>2. Berufsspezifische Programme</b></p> <p>... Berufsrelevante Anwenderprogramme kennen und sinnvoll nutzen.</p> <p><b>3. Publikationen</b></p> <p>... mit den Optionen eines Grafikprogrammes umgehen können.</p> <p><b>4. Digitalisierung im Beruf und Alltag</b></p> <p>... Vor- und Nachteile der Digitalisierung erklären, bewerten und evaluieren können.</p>	<p>Abschlussarbeit: Formvorschriften, Fragebogenerstellung – Fragebogenauswertung usw.</p> <p>Standardschriftstücke erstellen, Bewerbungsunterlagen, Protokolle, Geschäftskorrespondenz</p> <p>Berufsspezifische Programme                      Aufgabenbeispiele aus Unternehmensführung und Hotel- und Betriebsmanagement                      Betriebsküchenprogramme</p> <p>Grafikprogramme:                      Verkaufsfolder, Visitenkarten usw.</p> <p>Umgang mit digitaler Kommunikation</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Unternehmensrechtliche Grundlagen</b>                      ...zwischen Firma, Betrieb u. Unternehmen unterscheiden.                      erklären, wie die Arbeit innerhalb eines Betriebs erfolgt.                      ...die Arten von Vollmächten nennen und erklären.</p> <p><b>2. Nationale und internationale Wirtschaft</b>                      ... den Begriff Außenhandel, Import und Export erklären.                      ... die Dienstleistungs- Handels- und Erzeugungsbetriebe aufzählen.</p> <p><b>3. Vertriebspolitik</b>                      ... verschiedene Absatzkanäle definieren.                      (Vertriebspolitik)</p> <p><b>4. Der Kaufvertrag</b>                      ... erklären, wie ein gültiger Kaufvertrag zustande kommt.                      ... die rechtlichen Grundlagen eines Kaufvertrages definieren und erklären.                      ...die Bestandteile für einen gültigen Kaufvertrag nennen.                      ... die zusätzlichen Bestimmungen, die in einem Kaufvertrag getroffen werden können, definieren u. erklären.                      ... einen schriftlichen Kaufvertrag verfassen.                      (Form u. Inhalt)                      ... die Rahmenbedingungen der Geschäftsfähigkeit aufzählen.                      ...Liefer- und Zahlungsbedingungen erklären und deren Auswirkungen beurteilen.</p> <p><b>5. Schriftverkehr</b>                      ...erklären, wie ein Kauf abgewickelt wird.                      ...eine Anfrage, ein Angebot, eine Bestellung und eine Auftragsbestätigung verfassen.                      ... einen Lieferschein kontrollieren.                      ...beschreiben, welche Inhalte eine Rechnung enthalten muss.                      ...eine Rechnung verfassen und diese für den Versand fertig stellen.                      ...ein- und ausgehende Post bearbeiten.                      ...den notwendigen Zahlungsverkehr durchführen.</p>	<p>Arten, Arbeitseinstellung in und zwischen Betrieben, Aufgaben, Organisation</p> <p>Rechtliche Grundlagen, Formen und Inhalt, Anbahnung, Abschluss und Erfüllung, Geschäftsfähigkeit, Konsumentenschutz, Konzeption von Schriftstücken</p> <p>Ein u. ausgehende Post, Anfrage, Angebot, Bestellung, Auftragsbestätigung, Lieferschein, Rechnung,</p>



Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>6. Zahlungsverkehr</b>                      ...die wichtigsten Bezahlformen voneinander unterscheiden und kennt ihre Vorteile und Nachteile.                      ... die Begriffe IBAN, BIC und die SEPA Überweisung erklären und eine Zahlungsanweisung ausfüllen und Sicherheitshinweise erklären.                      ... verschiedene gängige Zahlungskarten (Kreditkarten, Bankomatkarten, Prepaid-Karten) und ihre Funktion beschreiben.                      ...den notwendigen Zahlungsverkehr durchführen.</p> <p><b>7. Verkauf</b>                      ... die des Verkaufsgesprächs aufzählen                      ... eine Eröffnungsphase des Verkaufsgesprächs führen.                      ... die Bedarfsanalyse professionell durchführen.                      ... das Verkaufsgespräch mit der Abschlussphase erfolgreich beenden.                      ... professionell einen Zusatzverkauf durchführen.                      ... sämtliche Kaufmotive erkennen.                      ... die Kaufmotivation einschätzen u. evt. steigern.                      ... sämtliche Zielgruppen einschätzen.                      ... unterschiedliche Verkaufstypen aufzählen und erkennen.</p> <p><b>8. Sonderfälle – gestörter Verkauf</b>                      ... den Begriff „gestörten Verkauf“ definieren.                      ... die Möglichkeiten, die ein Verkäufer und Käufer haben, wenn der Kaufvertrag nicht vertragsmäßig erfüllt wird, aufzählen und erklären.                      ...beurteilen, wann ein Lieferant mit der Lieferung in Verzug ist und die Rechtsfolgen einschätzen.                      ...beurteilen, wann ein Annahmeverzug vorliegt.                      ... die verschiedenen Mängel bei Warenlieferung feststellen und sorgfältig bearbeiten.                      ... die Merkmale von Gewährleistung, Garantie und Produkthaftung beschreiben.                      ... den Unterschied zwischen Gewährleistung und Garantie erläutern                      ... Rechnungen überprüfen und gegebenenfalls bemängeln.                      ... beurteilen, wann ein Zahlungsverzug vorliegt und kann Verzugszinsen berechnen                      ...einen Mahnplan erklären und erstellen.                      ... diverse Schriftverkehrsarbeiten ordnungsgemäß durchführen, wenn der Kaufvertrag nicht vertragsgemäß erfüllt wird.</p> <p><b>9. Gewerbeordnung</b>                      ... den Begriff Gewerbe definieren.                      ... sämtliche Gewerbearten aufzählen und erklären                      ...die allgemeinen und die besonderen Voraussetzungen für ein Gewerbe aufzählen und definieren.</p>	<p>Phasen des Verkaufsgesprächs, Verkäufer (Persönlichkeits- und Anforderungsprofil), Kunde (Bedürfnisse, Kaufmotive, Zielgruppe),</p> <p>Gestörten Verkauf (Beschwerden, Reklamationen, Umtausch, Diebstahl, Mängelrüge, Lieferverzug, Annahmeverzug, Mahnbriefe, Stundungsansuchen)</p> <p>Gewerbeberechtigung                      Geschäftsführer                      Befähigungsnachweis</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>10. Rechtsformen</b>                      ... die Rechtsformen von Unternehmen aufzählen</p> <p><b>11. Gesellschaften</b>                      ...sämtliche Gesellschaftsformen aufzählen.                      ...zwischen Personen- u. Kapitalgesellschaften unterscheiden.                      ...die Haftung in den einzelnen Gesellschaftsformen einschätzen</p> <p><b>12. Logistik</b>                      ...die Aufgaben von Logistik aufzählen                      ... die Beschaffungs- Absatzlogistik u. Warenfluss erklären und definieren.</p> <p><b>13. Kalkulation im Handel - Kostenrechnung</b>                      ... diverse Kalkulationen berechnen (Bezugskalkulation u. Absatzkalkulation)                      ... auf Basis der Kostenrechnung unternehmerische Entscheidungen begründen.                      ... spezielle Berechnungen, wie Anlage u. Indexrechnung berechnen.                      ...die Bedeutung verschiedener Kosten und deren Einfluss auf das Betriebsergebnis begründen.</p> <p><b>14. Kennzahl der Lagerhaltung</b>                      ... einfache Lagerkennzahlen (Drehung) erklären und definieren.</p> <p><b>15. Zins- und Zinseszinsrechnungen</b>                       ... die Grundlagen der Zins- und Zinseszinsrechnung anwenden und interpretieren</p>	<p>Personen- Kapitalgesellschaften</p> <p>Grundlagen, Kostenarten, Kostenstellen-, Kostenträgerrechnung, Kalkulationen                      - Bezugskalkulation und Absatzkalkulation                      - Differenzkalkulation                      - Kalkulation mit Rohaufschlag                      Handelsbetrieb und Produktionsbetrieb                      Rohgewinn                      Rohauf- und Rohabschlag,                      Handelsspanne</p> <p>Zinsrechnung von 100, Berechnung der Zinsen, Zinsrechnung auf 100 und in 100, Berechnung von Kapital, Zinsfluss u. Zeit</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Marketing und Werbung</b></p> <p>.. die wichtigsten Werbestrategien unterscheiden und kann passende Werbemaßnahmen entwickeln.                  ... die wichtigsten Marktforschungsinstrumente unterscheiden.</p> <p><b>2. Der Kaufvertrag</b></p> <p>... die rechtlichen Grundlagen eines Kaufvertrages definieren und erklären.                  ...die Bestandteile für einen gültigen Kaufvertrag nennen.                  ... einen schriftlichen Kaufvertrag nach Form und Inhalt verfassen.                  ... die Rahmenbedingungen der Geschäftsfähigkeit aufzählen.</p> <p><b>3. Schriftverkehr und Zahlungsverkehr</b></p> <p>...eine Anfrage, ein Angebot, eine Bestellung und eine Auftragsbestätigung verfassen.                  ... einen Lieferschein kontrollieren.                  ...eine Rechnung verfassen und diese für den Versand fertig stellen.                  ...ein- und ausgehende Post bearbeiten.                  ...den notwendigen Zahlungsverkehr durchführen.</p> <p><b>4. Gewährleistung und Garantie</b></p> <p>... den Unterschied zwischen Gewährleistung und Garantie erläutern.</p> <p><b>5. Rechtsformen</b></p> <p>... die Rechtsformen von Unternehmen aufzählen.</p> <p><b>6. Gesellschaften</b></p> <p>...sämtliche Gesellschaftsformen aufzählen.                  ...zwischen Personen- u. Kapitalgesellschaften unterscheiden.                  ...die Haftung in den einzelnen Gesellschaftsformen einschätzen</p>	<p>Marktforschung, Werbung (Werbemaßnahmen, Werbemittel, Werbeträger), Human Relations, Public Relations, Wettbewerbsrecht</p> <p>Rechtliche Grundlagen, Formen und Inhalt, Anbahnung, Abschluss und Erfüllung, Geschäftsfähigkeit, Konsumentenschutz, Konzeption von Schriftstücken</p> <p>Ein u. ausgehende Post, Anfrage, Angebot, Bestellung, Auftragsbestätigung, Lieferschein, Rechnung, Zahlungsverkehr</p> <p>Personen- und Kapitalgesellschaften</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Verkauf</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... die Phasen des Verkaufsgesprächs aufzählen</li> <li>... eine Eröffnungsphase des Verkaufsgesprächs führen.</li> <li>... die Bedarfsanalyse professionell durchführen.</li> <li>... das Verkaufsgespräch mit der Abschlussphase erfolgreich beenden.</li> <li>... professionell einen Zusatzverkauf durchführen.</li> <li>... sämtliche Kaufmotive erkennen.</li> <li>... die Kaufmotivation einschätzen und steigern.</li> <li>... sämtliche Zielgruppen einschätzen.</li> <li>... unterschiedliche Verkaufstypen aufzählen und erkennen.</li> </ul> <p><b>2. Sonderfälle – gestörten Verkauf</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... den Begriff „gestörten Verkauf“ definieren.</li> <li>... auf einen gestörten Verkauf adäquat reagieren.</li> <li>... eine Mängelrüge sorgfältig bearbeiten</li> <li>... diverse Schriftverkehrsarbeiten ordnungsgemäß durchführen, wenn der Kaufvertrag nicht vertragsgemäß erfüllt wird.</li> </ul> <p><b>3. Prüfungsrelevante Aufgaben</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... sämtliche Aufgaben in den einzelnen Branchen sorgfältig lösen.</li> <li>... in seiner Branche ein perfektes Verkaufsgespräch führen.</li> </ul>	<p>Phasen des Verkaufsgesprächs, Verkäufer (Persönlichkeits- und Anforderungsprofil), Kunde (Bedürfnisse, Kaufmotive, Zielgruppe),</p> <p>Gestörten Verkauf (Beschwerden, Reklamationen, Umtausch, Diebstahl, Mängelrüge, Lieferverzug, Annahmeverzug, Mahnbriefe, Stundungsansuchen)</p> <p>Allgemeiner Einzelhandel                      Lebensmittelhandel                      Landesproduktenhandel                      Betriebsmanagement Maschinenring                      Werkzeug u. Gartentechnik</p>





# Fachspezifische Bildung Betriebs- und Haushalts- management mit SOZIAL- BETREUUNGSBERUFE im ländlichen Raum

Stand: Mai 2020

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Der Schüler/ die Schülerin kann</b></p> <p>.... unterschiedliche Formen von Gesprächen führen, z.B. Beratung, Information, bei Krisen, Beschwerden, Feedback, usw.</p> <p>... Kommunikationstheorien zur Erklärung von Gesprächen und anderen Kommunikations-formen im Alltag anwenden.</p> <p>... Kommunikation nach grundlegenden Prinzipien - wie z.B. Empathie, Wertschätzung, kongruentes Verhalten - gestalten.</p> <p>... Gesprächsführungstechniken anwenden.</p> <p>... eigene Kommunikationsformen und -muster reflektieren.</p> <p>... die aus der beruflichen Rolle resultierende Balance von Nähe und Distanz beachten und die eigenen Grenzen benennen.</p> <p>... die Kommunikation mit Klientinnen/Klienten unter Berücksichtigung von deren Alter, Entwicklung sowie sozialem und kulturellem Hintergrund gestalten.</p> <p>... Teamarbeit als wesentliches Bestimmungsmerkmal der Sozialbetreuung anerkennen.</p> <p>... Phasen der Teambildung erkennen, auf die eigene Rolle umlegen und das individuelle Handeln entsprechend ausrichten.</p>	<p>Grundlagen der Kommunikation und Kommunikationstheorien (z.B.: verbale und nonverbale Kommunikation, Ich-Botschaften) und Kommunikationstheorien (z.B.: Watzlawick, Schulz von Thun u. a.)</p> <p>Grundlagen der Wahrnehmung, Selbst- und Fremdwahrnehmung, Nähe/Distanz)</p> <p>Rollen- und Beziehungsgestaltung</p> <p>Vertrauensaufbau und Beziehungsorientierung</p> <p>Arten von Gesprächen: Informieren, Beraten, Anleiten</p> <p>Gesprächsführung im Alltag: Kontrollierter Dialog, Spiegeln, Paraphrasieren und Aktives Zuhören, Gewaltfreie Kommunikation, Anpassen der Sprache, Personenzentriertes Gespräch, Informations-Beratungs- und Konfliktgespräch</p> <p>Team, Teambildung und Teamentwicklung</p> <p>Analyse von Gruppenprozessen, Einführung in die Gruppendynamik</p> <p>Feed-back und Gruppenregeln</p> <p>Konflikte, Spannungen und Aggressionen in der Gruppe</p> <p>Kommunikation in Krisen- und Konfliktsituationen</p> <p>Spezielle Kommunikation mit Menschen aller Altersstufen mit unterschiedlichen Krankheitsbildern und Behinderungsformen (Unterstützte Kommunikation, Basale Kommunikation).</p> <p>Interkulturelle Kommunikation</p> <p>Präsentationstechniken</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p>... die Bedeutung der kreativen Ausdrucksmöglichkeiten (Sprache, Musik, bildnerisches und textiles Gestalten, Plastizieren, darstellendes Spiel) als Hilfe zur Bewältigung von herausfordernden Situationen erläutern.</p> <p>... individuelle Vorlieben der Klientinnen/Klienten in den Bereichen Sport, Musik, Bewegung und Kultur erheben und Angebote entwickeln.</p> <p>... passend für die jeweilige Zielgruppe unterschiedliche kreative Methoden selbst praktizieren und Klientinnen/Klienten adäquat anleiten, sodass diese in ihren eigenen kreativen Ausdruck einsteigen können.</p> <p>... die eigenen Fähigkeiten reflektieren und motivierend für andere Menschen einsetzen um dadurch einen Beitrag zur Sinnfindung, Freude und Gesundheit der Klientinnen/Klienten zu leisten</p> <p>... theoretische Grundlagen der Rehabilitation, Ergotherapie, Physiotherapie und anderer Therapieformen erläutern.</p> <p>... situations- und bedarfsgerechte Angebote zur Förderung der Motorik vorschlagen.</p> <p>... im Rahmen der Mobilisation definierte Prinzipien, Techniken und Konzepte (z.B. Kinästhetik, Basale Stimulation, Bobath) unter adäquatem Einsatz von Hilfsmitteln anwenden.</p> <p>... präventive Positionierungen durchführen und deren Wirkung beobachten.</p> <p>... können einseitige Beanspruchungen und ungesunde Lebens- und Arbeitsbedingungen ausgleichen.</p>	<p>Methoden und Möglichkeiten der Aktivierung zur Freizeitgestaltung bzw. als Beschäftigungs- und Förderangebot im Rahmen der Lebens- und Alltagsgestaltung</p> <p>Arbeiten mit verschiedenen Techniken und Materialien</p> <p>alters- und entwicklungsgerechte Beschäftigungsformen und –angebote</p> <p>Feste, Feiern, Rituale und Lebensübergänge gestalten</p> <p>Bewegung, Sport, Musik und Tanz</p> <p>Singen und Musizieren</p> <p>Gestalten von Festen und Feiern</p> <p>Tanz und Bewegungsgestaltung</p> <p>Rhythmik und Spiel</p> <p>Einführung in die Rehabilitation und physikalische Therapie</p> <p>Haltungs- und bewegungsformende Übungen zur Vermeidung von Fehlhaltungen und zur Mobilisation</p> <p>Gehtraining</p> <p>Sturzprophylaxe</p> <p>Lagerungs- und Hebetechniken</p> <p>Hilfsmiteleinsetz</p>



Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p>... das Spezifische des Berufes mit seinen Aufgaben und Herausforderungen anerkennen und daraus eine überzeugte Identität aufbauen.</p> <p>... den Werdegang von Sozial- und Gesundheitsberufen bis zu den gegenwärtigen Herausforderungen erläutern und daraus Motivation für professionelles Handeln beziehen.</p> <p>... die berufliche Tätigkeit an dem Grundsatz ausrichten, dass Klientinnen/Klienten bzw. Patientinnen/Patienten, Expertinnen/Experten für ihr eigenes Leben sind und ihre Autonomie zu respektieren ist.</p> <p>... mit anderen Sozial- und Gesundheitsberufen kooperieren und in interdisziplinären Teams arbeiten.</p> <p>... ihr Handeln im Alltag ethisch hinterfragen und begründen.</p> <p>... ethisch begründete Entscheidungen im Betreuungs- und Pflegealltag treffen.</p> <p>... sich für berufsrelevante Fragestellungen engagieren, z.B. in der Berufsvertretung</p>	<p><u>Sozialbetreuung als Profession:</u>                      Geschichte der Sozialen Dienste                      Geschichte der Sozial- und Gesundheitsberufe                      Geschichte und Berufsbild der Sozialbetreuung und deren Strukturen                      Geschichte und Berufsbild der Pflegeassistenz                      Prozess der Professionalisierung                      Die Identität der Sozialbetreuungsberufe im interdisziplinären Kontext                      Verwandte Berufe in sozialen Diensten und im Gesundheitsbereich                      Kollektivverträge                      Berufspolitische Vertretung und gesetzliche / freiwillige Interessensvertretung                      Die Freiwilligenarbeit als Element sozialraumorientierten Handelns                      Berufliche und persönliche Weiterentwicklung (z.B. Fortbildungspflicht)</p> <p><u>Organisationen und Entwicklungen:</u>                      Organisationen der Sozialwirtschaft: Angebote und Herausforderungen durch den gesellschaftlichen Wandel                      Besondere berufliche Anforderungen in verschiedenen Formen von Dienstleistungen                      UN-Konventionen über Rechte von Menschen mit Behinderung und von Kindern;                      Charta der Rechte alter Menschen                      Strukturen und Institutionen im Gesundheits- und Pflegebereich inklusive informelles Pflegesystem</p> <p><u>Berufsethische Grundlagen:</u>                      Berufsbezogene Werthaltungen, Berufstugenden                      Berufshaltung (ICN-Ethikkodex und andere)                      Begriffsklärung: Moral, Ethik, Werte, Normen                      ethische Prinzipien und Grundsätze professioneller Pflege                      Umgang mit Macht, Paternalismus                      ethische Dilemmata und Konflikte                      ethische Entscheidungsfindung</p> <p><u>Betreuen und Pflegen als Prozess:</u>                      Pflegeprozess, Betreuungsprozess                      Pflegevisite                      Pflegephänomene und Pflegediagnosen                      Wahrnehmen und Beobachten, Erkennen und Erheben von Daten                      Dokumentation                      Zielorientierung, Ressourcenorientierung, Lebensweltorientierung                      Kultursensibilität</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p>... durch den Alterungsprozess bedingte physische, psychische und soziale Veränderungen benennen, in der Praxis erkennen und die Kommunikation mit alten Menschen und die Begleitung entsprechend gestalten.</p> <p>... alte Menschen bestärken und unterstützen, gemäß ihren Vorstellungen von Lebensqualität zu leben.</p> <p>... die zunehmend eingeschränkte Alltagssituation alternder Menschen einschätzen und Vorschläge für den Einsatz von Hilfsmitteln sowie für hilfreiche Adaptierungen des Umfeldes machen.</p> <p>... Dienste und Einrichtungen für alte Menschen überblicksmäßig benennen und in konkreten Fällen angemessene Lösungen vorschlagen.</p> <p>... die gesellschaftlichen Herausforderungen durch die alternde Gesellschaft beschreiben.</p>	<p>demografische Entwicklung, Alterspyramide</p> <p>Veränderungen im Alter (psychisch, physisch, sozial)</p> <p>Veränderte Bedürfnisse im Alter                      Demenz als gesellschaftliche Herausforderung</p> <p>Gerontopsychiatrische Krankheitsbilder</p> <p>Geragogik</p> <p>Wohn- und Lebensformen im Alter, exemplarische Innovationen</p> <p>Betreuung und Pflege: Überblick über das regionale Angebot an Diensten</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p>...das Fachgebiet Green Care in der Land- und Forstwirtschaft erläutern</p> <p>...Zielgruppen für Green Care beschreiben</p> <p>... Produkte und Dienstleistungen im Bereich Green Care in der Land- und Forstwirtschaft beschreiben und vorhandene Green Care Angebote in der Region recherchieren</p> <p>...betriebliche und gesetzliche Rahmenbedingungen für den Bereich Green Care definieren</p> <p>...ein mögliches Green Care Angebot für eine bestimmte Zielgruppe am Bauernhof zusammen mit einem Kooperations-partner aus dem Bildungs-, Gesundheits- oder Sozialbereich entwickeln</p> <p>...eine bestimmte Zielgruppe beschäftigen und Aufgaben erkennen und formulieren.</p>	<p>Begriffsdefinitionen Green Care Allgemein, Green Care in der Land- und Forstwirtschaft Kooperation zwischen Landwirtschaft, Sozial-Gesundheits- und Bildungswesen                      Entwicklungen national, international                      Erwerbskombination                      Demografische Entwicklung</p> <p>Ältere Menschen                      Kinder und Jugendliche                      Menschen mit besonderen Bedürfnissen                      Menschen mit psychischen Erkrankungen                      Arbeitsmarktferne Personen</p> <p>Bereiche von Green Care:                      Lebensort Bauernhof: Pflege und Betreuung                      Bildungsort Bauernhof: Pädagogik                      Gesundheitsort Bauernhof: Therapie                      Arbeitsort Bauernhof: Soziale Arbeit</p> <p>Personelle Voraussetzungen                      Betriebliche Voraussetzungen                      Qualifikationen                      Zertifizierung                      Steuerliche Bestimmungen                      Rechtliche Bestimmungen</p> <p>Vision                      Zielgruppenauswahl                      Betriebskonzept                      Kooperationspartner                      Rechtliche Rahmenbedingungen</p> <p>Eine Betreuungseinheit erstellen und in Kooperation mit einer ausgebildeten Fachkraft oder einem Kooperationspartner aus dem Bildungs-, Gesundheits- oder Sozialbereich begleiten können.</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>...Pflanzen, naturnahe Materialien, die im Bereich Green Care geeignet sind einschätzen und verwenden</p>	<p>Richtiger Umgang mit Pflanze und naturnahen Materialien,                      (Pflanzen beschreiben, erkennen (Giftpflanzen))</p>
<p>...Gesundheitsfördernde Effekte der Beziehung zwischen Tier und Mensch sowie Pflanze und Mensch erörtern</p>	<p>Geschichte der Mensch-Tier-Beziehung                      Einfluss von Tieren und Pflanzen auf die Lebensqualität                      Auswirkungen auf die Psyche, dem physischen und sozialen Zustand</p>
<p>...Für tiergestützte Intervention geeignete Haus- und Nutztiere in Form einer theoretischen Planung auswählen und ihre Haltung, Ernährung und Pflege beschreiben</p>	<p>Geeignete Tierarten                      Geeignete Personengruppen</p>
<p>...Möglichkeiten zur Integration von Tieren in Pflege- und Betreuungseinrichtungen aufzählen</p>	

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p>... Grundbegriffe der Humanwissenschaften erklären.</p> <p>... einen Überblick über die grundlegenden Aspekte der Humanwissenschaften und deren Relevanz für die Sozialbetreuung geben.</p> <p>... das humanistische Menschenbild mit seinen Grundannahmen und einer daraus resultierenden Haltung beschreiben.</p> <p>... Phänomene der Praxis aus den Perspektiven verschiedener Humanwissenschaften analysieren und daraus Konsequenzen für die berufliche Praxis ziehen.</p> <p>... Bildung, Selbstbestimmung und Empowerment als zentrale Leitprinzipien für Sozialbetreuerinnen/Sozialbetreuer erklären und sich an diese Prinzipien im beruflichen Handeln orientieren</p>	<p>Pädagogik, Psychologie und Soziologie als Humanwissenschaften mit ihrer je spezifischen Frage an menschliches Sein                      Überblick über Fragestellungen, Themen, Grundbegriffe und Methoden dieser Humanwissenschaften</p> <p><u>Pädagogik:</u>                      Anthropologische Grundlagen (Menschenbild; Bedingungen, Möglichkeiten und Grenzen von Erziehung und Bildung)                      Erziehung und der Wandel von Werten und Zielen; Reflexion der eigenen Erziehungsgeschichte                      Selbstwahrnehmung, Selbstbild, Körperwahrnehmung, Körperbild                      historische und gesellschaftliche Entwicklung der Pädagogik                      bedeutsame Phasen und Bewegungen in der Pädagogik, wie z.B. Reformpädagogik                      Erziehungsstile                      Bildung als lebenslange Aufgabe                      Beziehungsarbeit mit Jugendlichen, Erwachsenen und älteren Menschen</p> <p><u>Psychologie:</u>                      Fragestellungen, Themen, Methoden                      Entwicklungspsychologie, Sozialpsychologie, Wahrnehmungspsychologie, Klinische Psychologie, Gesundheitspsychologie, Lernpsychologie, Tiefenpsychologie                      psychologische Aspekte besonderer Lebensereignisse                      Kognition und Perzeption, Beziehungsgestaltung, Wahrnehmungsmuster                      Psychosomatik: Grundlagen und Fragestellungen zur Entstehung von psychosomatischen Erkrankungen</p> <p><u>Soziologie:</u>                      Grundlagen: Fragestellungen, Themen, Methoden                      gesellschaftliche Entwicklungstendenzen                      soziales Handeln von Individuen und von Gruppen                      Randgruppenbildung, Stigmatisierung, soziale Aussonderungsprozesse</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>Politische Bildung, Geschichte:</b></p> <p>... die Grundsätze der modernen Demokratie und die demokratischen Strukturen Österreichs erläutern.</p> <p>... die wesentlichen Bausteine des politischen Systems Österreichs und Europas skizzieren und die Bedeutung der Strukturen und Prozesse für das gesellschaftliche Zusammenleben analysieren.</p> <p>... die Bedeutung politischer und gesellschaftlicher Teilhabe anerkennen und Angebote für die Klientinnen/Klienten zur Förderung der Teilhabe entwickeln.</p> <p>... bedeutende Ereignisse und Prozesse der jüngeren österreichischen Geschichte benennen und deren Auswirkungen auf das eigene und das Leben der Klientinnen/Klienten diskutieren.</p> <p>... Migrationsbewegungen im historischen Kontext erfassen und die aktuellen Entwicklungen im Hinblick auf Ursachen und Auswirkungen analysieren.</p>	<p>Grundprinzipien der Demokratie</p> <p>Grundzüge des österreichischen politischen Systems</p> <p>Grundzüge der politischen Strukturen der Europäischen Union</p> <p>Grundzüge der österreichischen Zeitgeschichte</p> <p>Alltags- und Sozialgeschichte im Kontext der Sozialbetreuung</p> <p>Migrationsgeschichte</p> <p>Kultur und Kultursensibilität</p> <p>Fremdheitsbegriff, Xenophobie, Rassismus</p> <p>Antidiskriminierung und Gleichstellung</p> <p>Individualismus und Kollektivismus</p> <p>Tradition und Moderne: Funktion der Religion in verschiedenen Gesellschaften</p> <p>Lebenskonzepte und Gesellschaftskonzepte, Kulturen und Subkulturen</p>
<p><b>Recht:</b></p> <p><b>Die Schülerinnen oder der Schüler kann....</b></p> <p>... die allgemeinen Strukturen der Rechtsordnung erläutern.</p> <p>... die rechtliche Situation von Klientinnen/Klienten erfassen und dieser gemäß handeln.</p> <p>... die Zusammenarbeit mit Behörden, Institutionen und Expertinnen/Experten des rechtlichen Bereichs zweckmäßig gestalten.</p>	<p>Einführung in Staat und Recht einschließlich EU-Recht</p> <p>Stufenbau der Rechtsordnung</p> <p>Umgang mit Rechtsquellen</p> <p>Grund- und Freiheitsrechte</p> <p>Gerichtbarkeit: Instanzen, Gerichtsverfahren</p> <p>Verwaltungsverfahren, insbes. Sanitätsbehörden</p> <p>Privatrecht: Personen-, Familien- und Erbrecht im Überblick, Vertretungsmodelle nach dem Erwachsenenschutzgesetz, Haftungsrecht</p> <p>UN-Konvention über die Rechte von Menschen mit Behinderung</p> <p>Charta der Rechte alter Menschen</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... gemäß den rechtlichen Rahmenbedingungen, insbesondere den berufsrechtlichen und organisatorischen Vorgaben, im Bewusstsein drohender Konsequenzen bei Verstößen agieren (Einlassungs- und Übernahmeverantwortung).</p> <p>... Menschen unterstützen, ihre Rechte zu kennen und einzufordern.</p> <p>... die Relevanz der Menschenrechte im eigenen Leben sowie in der Sozialbetreuung begründen.</p> <p>... die Umsetzung der wesentlichen Prinzipien und grundlegenden (nationalen und internationalen) Dokumente zu Autonomie, Gleichbehandlung, Teilhabe, Barrierefreiheit etc. im regionalen Bereich kritisch hinterfragen.</p>	<p>UN-Konvention über die Rechte von Kindern                      Datenschutz, Schweigepflicht,                      Verschwiegenheitspflicht                      relevante strafrechtliche Bestimmungen                      Patientenrechte, Patientenadvokatur                      Heimaufenthaltsgesetz, Unterbringungsgesetz                      Vorsorgevollmacht, Patientenverfügung                      Einführung ins Gesundheits- und Sozialrecht                      Gesundheits- und Sozialberufe                      Berufsbilder und Tätigkeitsbereiche,                      Berufspflichten, Fort- und Weiterbildung,                      Spezialisierung, Registrierung,                      Interessenvertretungen                      Abgrenzung Sozialbetreuungsberufe/gewerbliche Berufe                      Leichen- und Bestattungswesen                      Grundzüge des Arzneimittel- und                      Medizinprodukterechts und Umsetzung in der                      Organisation                      Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit                      (Epidemien, Impfungen)                      Grundlagen der Sozialen Sicherheit:                      Sozialversicherung, Sozialhilfegesetz,                      Gesetzliche Regelungen für Menschen mit                      Behinderung, Pflegegeldgesetz                      Grundzüge des Arbeitsrechts:                      Arbeitsvertragsrecht,                      ArbeitnehmerInnenchutzgesetz inkl.                      Regelungen zur betrieblichen                      Gesundheitsvorsorge                      Grundzüge des Schadenersatzrechts,                      Übernahme- und Einlassungsfahrlässigkeit</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p>... Theorien und Modelle als Grundlage des professionellen, pflegerischen Handelns begreifen und ausgewählte Theorien und Modelle beschreiben.</p> <p>... die zentralen Aufgaben der Pflege im Kontext von Gesundheit und Krankheit erläutern.</p> <p>... Pflege unter Verwendung pflegetheoretischer Schlüsselbegriffe (Lebensaktivitäten, Pflegephänomene, Pflegediagnosen) als prozesshaftes, dynamisches Geschehen beschreiben.</p> <p>... die Grundzüge der Pflegeplanung erläutern und die Aufgaben der Pflegeassistenz im Rahmen der Pflegeplanung beschreiben und ausführen.</p> <p>... Ressourcenorientierung als wesentlichen Grundsatz ihres Handelns begreifen und Möglichkeiten zur Förderung von körperlichen, geistigen, psychischen und sozialen Ressourcen der unterschiedlichen Zielgruppen darlegen.</p> <p>... Pflegephänomene wahrnehmen, beobachten und beschreiben sowie daraus resultierende Informationen aufbereiten und weiterleiten.</p> <p>... standardisierte Pflege-Assessmentinstrumente und Risikoskalen erläutern und anwenden.</p> <p>... individuelle und situative Bedarfslagen sowie Veränderungen derselben im Pflegeverlauf erkennen, Informationen über einen etwaigen Anpassungsbedarf erstellen und an die jeweils zuständigen Stellen/Personen weiterleiten.</p> <p>... den Gesundheitszustand eines Menschen beobachten und Gefährdungen erkennen.</p> <p>... Pflegemaßnahmen (im Bereich der Lebensaktivitäten, Alltagsbegleitung und Milieugestaltung) gemäß dem Qualifikationsprofil der Pflegeassistenz beschreiben und praktisch durchführen.</p>	<p><u>Pflegeassistenz:</u></p> <p>Pflegetheoretische Grundlagen (Grundbedürfnisse, LA, ATL, AEDL, Gesundheitsverhaltensmuster, Pflegeprozess) Modelle, Konzepte, Standards Beobachten als Prozess Pflegeassessmentinstrumente Pflegefachsprache und Pflegediagnosen Pflegedokumentation Vitale Funktionen des Lebens aufrechterhalten Atmen Kognition und Perzeption Sich Bewegen Sich Pflegen sich Kleiden sowie Selbstwahrnehmung und Selbstbild Essen und Trinken Ausscheiden Ruhen und Schlafen Kind-,Frau-, Mannsein (seine Geschlechtlichkeit leben) Für eine sichere Umgebung sorgen (Schwerpunkt Hygiene) Sich Beschäftigen Medikamentenmanagement Pflege von Menschen in Notfallsituationen Pflege von Menschen mit Atemproblemen Pflege von Menschen mit Wahrnehmungs- und Kommunikationseinschränkungen Pflege von Menschen mit Bewegungseinschränkungen Pflege von Menschen mit veränderter Körperwahrnehmung/ verändertem Körperbild Pflege von Menschen mit Diabetes mellitus Unterstützung der Lebensaktivitäten von Menschen mit chronischen Wunden Pflege von Menschen mit Störungen der Ausscheidung Pflege von Menschen mit Schlafproblemen/-störungen Pflege von Menschen mit geschlechtsspezifischen Erkrankungen (Beispiel Brustkrebs) Pflegerische Mitwirkung in der perioperativen Pflegesituation Gestaltung von Aktivität und Beschäftigung für Menschen mit psychischen Erkrankungen und kognitiven Beeinträchtigungen Nahtstellenmanagement <u>Mobile soziale Dienste:</u> Rahmenbedingungen und Aufgaben, inkl. Organisation von Ge- und Verbrauchsmaterialien, Arznei- und Hilfsmitteln</p>



Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... (medizinische) Pflegetechniken unter Berücksichtigung der hygienischen Grundsätze fachgerecht durchführen.</p> <p>... standardisierte Pflegemaßnahmen im Rahmen der perioperativen Pflege durchführen.</p> <p>... präventive Pflegemaßnahmen (z.B. Lagerungen) unter Anwendung der für den jeweiligen Fachbereich relevanten standardisierten Techniken, Konzepte und Hilfsmittel durchführen.</p> <p>... die Bedeutung komplementärer Pflegemaßnahmen erläutern und einzelne Maßnahmen praktisch durchführen.</p> <p>... Unterstützungs- und Entlastungsbedarf von pflegebedürftigen Menschen sowie Angehörigen erkennen und sie unter Berücksichtigung der individuellen Gewohnheiten und Lebensumstände in den Grundtechniken der Pflege instruieren.</p>	<p><u>Medizinische Pflegetechnik:</u>                      standardisierte Blut-, Harn- und Stuhluntersuchungen sowie Blutentnahmen aus der Kapillare im Rahmen der patientennahen Labordiagnostik und Schnelltestverfahren (Point-of-Care-Tests)                      Vorbereiten, Dispensieren und Verabreichen von lokal, transdermal sowie über den Gastrointestinal- und/oder Respirationstrakt zu verabreichenden Arzneimitteln                      Vorbereiten und Verabreichen subkutaner Injektionen von Insulin und blutgerinnungshemmenden Arzneimitteln</p> <p>Durchführung der Blutentnahme aus der peripheren Vene vorbereiten und ausgenommen bei Kindern                      Erhebung medizinischer Basisdaten                      Durchführung einfacher Wundversorgungen                      Anlegen von Stützverbänden/-strümpfen, Wickeln sowie Bandagen</p> <p>Verabreichung von Mikro- und Einmalklistieren                      Kontrolle der korrekten Sondenlage                      Verabreichung von Sondennahrung bei liegender Magensonde                      Absaugen von Sekret aus den oberen Atemwegen sowie dem Tracheostoma</p> <p>Durchführung von einfachen Wärme-, Kälte- und Lichtanwendungen                      Instruktion von Pflegeempfängerinnen/Pflegeempfängern sowie pflegenden Angehörigen in der Handhabung ausgewählter Medizinprodukte</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p>... Notfälle und lebensbedrohliche Zustände erkennen und entsprechende Maßnahmen der Ersten Hilfe sowie die gesetzlich definierten Sofortmaßnahmen einleiten und durchführen.</p> <p>... die anatomischen und physiologischen Grundlagen zum Aufbau und der Funktionsweise des menschlichen Körpers unter Verwendung der medizinischen Fachsprache beschreiben.</p> <p>... die Zusammenhänge zwischen den einzelnen Organsystemen erläutern und Besonderheiten und Veränderungen beschreiben.</p> <p>... die im Kontext der Handlungsfelder von Sozialbetreuung und Pflegeassistenz häufig auftretenden Krankheitsbilder benennen und die medizinischen Grundlagen dazu erläutern.</p> <p>... beobachtbare Wirkungen von bzw. Reaktionen auf Arzneimittel erkennen und beschreiben.</p> <p>... einfache diagnostische Untersuchungs- und Behandlungsverfahren erläutern.</p> <p>... die Grundzüge der Infektionslehre und Mikrobiologie erläutern und Maßnahmen zur Infektionsbekämpfung und -prophylaxe beschreiben.</p> <p>... wesentliche Grundsätze der chirurgischen Versorgung beschreiben.</p> <p>... grundlegende Prinzipien der Gesundheitsförderung und Prävention beschreiben und in ihr berufliches Handeln integrieren.</p>	<p>Konzepte von Gesundheit und Krankheit                  Gesundheitsdimensionen und Einflussfaktoren                  Grundsätze von Gesundheitsförderung und Prävention                  Gesundheitskompetenz                  Medizinische Terminologie                  Hygiene, Infektionslehre, Mikrobiologie, Immunologie                  Der medizinische Notfall &amp; Erste Hilfe  <u>Anatomie und Physiologie:</u>                  Obere und untere Atemwege / Respirationstrakt                  Herz-Kreislauf-System / Makro- und Mikrozirkulation                  Zentrales und peripheres Nervensystem und Sinnesorgane                  Magen-Darmtrakt/Verdauung &amp; Stoffwechsel &amp; - Grundlagen der Ernährung                  Haut- und Hautanhangsgebilde &amp; Regulation des Wärmehaushalts                  Bewegungsapparat                  Geschlechtsorgane (weibliche und männliche)                  Schlaf- Wach-Rhythmus                  Nieren und Harnableitungssystem  <u>Grundlagen der Pharmakologie</u>                  Grundzüge der Chirurgie                  chronische Wunden</p> <p><u>Pathophysiologische Grundlagen und häufige Erkrankungen bzw. Störungen inklusive Symptomatik, Diagnostik und Therapie:</u>                  Magen-Darm-Trakt &amp; Stoffwechsel -in Bezug auf Körperbildstörung                  Haut und Hautanhangsgebilde                  Nieren und Harnableitungssystem                  Bewegungsapparat                  ZNS und Sinnesorgane                  Atemwege / Respirationstrakt                  Schlaf-Wach-Rhythmus                  Tumorgeschehen</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p>... einen Haushalt rationell und unter Beachtung ökologischer Aspekte führen und am Einsatzort die betreuten Personen einbeziehen.</p> <p>... die Entscheidungs- und Handlungsautonomie der Klientinnen/Klienten bei der Haushaltsführung fördern.</p> <p>... Ernährung als Gesundheitsprävention verstehen und konkrete Vorschläge für gesunde Ernährung – auch im Hinblick auf sich verändernde Bedürfnisse im Lauf des Lebens – erarbeiten.</p>	<p><u>Haushalt:</u>          Haushaltsorganisation in der Arbeit mit Menschen mit unterschiedlichen Bedürfnissen          Pflege und Instandhaltung von Bekleidung, Wäsche und Wohnräumen unter Einbeziehung der Betroffenen          umweltbewusste Haushaltsführung          Hygiene im Haushalt          Unfallverhütung, Arbeitssicherheit          Wohnraumanpassung und Planung für ein barrierefreies Leben          rationelle Arbeitstechniken unter Berücksichtigung der Ergonomie          Handhabung von Geräten und Arbeitsbehelfen sowie Vermittlungsmöglichkeiten für den Personenkreis des jeweiligen Ausbildungsschwerpunktes          Gestaltung von Essenssituationen mit besonderer Berücksichtigung der jeweiligen Personengruppen des Ausbildungsschwerpunktes          Umgang mit Lebensmitteln          Zubereitung und Zusammenstellung von Speisen entsprechend den individuellen Bedürfnissen unter Bedachtnahme auf Einflussgrößen wie Gesundheit, Alter, Esskultur, Regionalität, Tradition, finanzielle Verhältnisse          Förderung und Erhaltung der Selbstständigkeit der betreuten Personen im Haushalt</p> <p><u>Ernährung:</u>          Zusammenhänge zwischen Gesundheit und Ernährungsverhalten          bedarfsgerechte Zusammensetzung der Nahrung für den gesunden Menschen          Bestandteile der Nahrung und deren Funktion: Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe, Wasser          Verdauung und Stoffwechsel          Körpergewicht; BMI, Perzentile, Wohlfühlgewicht, Kachexie, Adipositas          Energie- und Nährstoffbedarf          Gewürze          Konservierungsverfahren für Lebensmittel          Vor- und Nachteile der Lebensmitteltechnologie;          Lebensmittelzusatzstoffe, Fertigprodukte          Ernährung im Säuglingsalter, im Kindes- und Jugendalter          ernährungsphysiologische Veränderungen im Alter          erwachsenengerechte Bildungsprogramme zur gesunden Ernährung</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Bestandteile der Nahrung, handelsübliche Lebensmittel, zeitgemäße Ernährungsformen sowie ernährungsmedizinisch anerkannte Diäten erklären.</p> <p>... den ernährungsphysiologischen Wert von Lebensmitteln beurteilen.</p> <p>... nach ernährungsmedizinischen Erkenntnissen Speisen und Menüs für Gesunde und Kranke zubereiten.</p> <p>... sich als Konsument verantwortungsbewusst und umweltbewusst verhalten.</p> <p>... alters- und kulturspezifisches Ernährungsverhalten und seine Risiken beurteilen.</p>	<p>Lebensmittelunverträglichkeiten                      Mangelernährung                      Ernährung in der letzten Lebensphase</p> <p><u>Diätetik:</u>                      Diätkost und ihre Anwendungsbereiche                      präventive und therapeutische Kostformen (z.B. Schonkost, energiedefinierte Diäten, eiweiß- und elektrolytdefinierte Diäten, gastroenterologische Diäten)                      Indikation und Anwendung von Zusatznahrung und parenteraler Ernährung                      prä- und postoperative Ernährung                      Ernährung bei Diabetes mellitus</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p>... soziale Organisationen als ökonomische Betriebe verstehen.</p> <p>... das berufliche Handeln am Leitbild sowie an den Aufgaben und Zielsetzungen der Organisation ausrichten.</p> <p>... Routinen und Standards im Umgang mit physischen und psychischen Übergriffen bzw. Gewalt situationsspezifisch umsetzen und die vorgesetzte Stelle informieren.</p> <p>... die Grundprinzipien des Projektmanagements anwenden.</p> <p>... ihr berufliches Handeln nach ökonomischen und ökologischen Prinzipien ausrichten.</p> <p>... die Bedeutung der Qualitätsorientierung im Gesundheits- und Sozialbereich anerkennen und sich gemäß ihrer beruflichen Rolle in die Qualitätsentwicklung und Qualitätssicherung in einer Organisation einbringen.</p> <p>... Ihr Handeln nach den Grundsätzen des Risikomanagements ausrichten und mithelfen, eine Fehlerkultur zu entwickeln.</p>	<p>Organisationslehre</p> <p>Führungsstile und Führungstechniken                      Institutionen und Organisationen des österreichischen Gesundheits- und Sozialwesens inkl. Finanzierung (Grundlagen) sowie Aufgaben und Kompetenzen unterschiedlicher Berufe</p> <p>Projektmanagement</p> <p>Qualitätsmanagement</p> <p>Beschwerdemanagement</p> <p>Fehlerkultur und Risikomanagement</p>

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

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Wirkung von -Farben und Formen bei der Wohn- und Funktionsraumgestaltung berücksichtigen.</p> <p><b>4. Reinigung und Pflege</b></p> <p>... die persönliche Pflege und Hygiene in Bezug auf die eigene Arbeit reflektieren.</p> <p>... Stoffe des Mülls erkennen, entsprechend sammeln und fachgerecht entsorgen.</p> <p>... Maßnahmen zur Vermeidung und/oder Reduzierung setzen.</p> <p>...Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen und den Haushaltsformen entsprechend auswählen.</p> <p>... die wichtigsten Arbeitsmittel und Geräte zur Reinigung und Pflege von Funktions- und Wohnräumen in Bezug auf Gebrauchswert und Wartungsfreundlichkeit beurteilen.</p> <p>... Reinigungs- und Pflegemitteln ressourcen- und umweltschonend den Material entsprechend auswählen.</p> <p>... die Bedeutung der Gefahrensymbole/ Gefahrenbezeichnungen erläutern.</p> <p>... Maßnahmen für Sicherheit und Unfallschutz anwenden und Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen darin unterweisen.</p> <p><b>5. Textilkunde und Wäschepflege</b></p> <p>... textile Fasern und Flächen entsprechend den Trage- und Pflegeeigenschaften entsprechend einsetzen.</p>	<p>Qualitätskriterien (Strapazfähigkeit, Umwelteinfluss, Wohnqualität, Reinigung, Instandhaltung, Nutzungsdauer) bewerten und einsetzen Maße, Materialien, Funktionalität Farben und Formenlehre, Materialkunde</p> <p>Grundsätze der Hygiene; passende Arbeitskleidung; entsprechend der gesetzlichen Bestimmungen der zuständigen Kommunen</p> <p>Abfallkonzept erstellen; Konzepte zur Verringerung/ Vermeidung des Mülls erstellen</p> <p>Chemische, biologische und physikalische Reinigungsmittel; Mikroorganismen und förderliche Milieus für die Vermehrung; Vermeidung und Bekämpfung der Mikroorganismen ableiten; Grundlagen HACCP; Desinfektionsmaßnahmen, Schadstoffe und Rückstände;</p> <p>eine ressourcen- und umweltschonende Auswahl mittels Kosten- und Anwendungsvergleich treffen</p> <p>Konsumenteninformation; Anwendungs-Grundsätze; Verhalten im Ernstfall; Sicherheitsdatenblätter</p> <p>Maßnahmen und Methoden zum Schutz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter als arbeitsbedingte Sicherheitsvorkehrungen anwenden; auf die Gesunderhaltung sowie die Unfallverhütung und den Schutz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter besonderes Augenmerk legen Praktischer Unterricht</p> <p>Arten, Eigenschaften und Gewinnung von Fasern unter besonderer Berücksichtigung sozialer und ethischer Gesichtspunkte (Ausbeutung, Müseling)</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Textilien entsprechend ihrer Kennzeichnung ressourcenschonend reinigen und pflegen.</p> <p>... die Bedeutung der Reinigung und Pflege für die Werterhaltung und dementsprechend der Nachhaltigkeit erkennen.</p> <p>... ein begründetes Waschmittelsortiment für einen Haushalt zusammenstellen.</p> <p>... Umwelt- und ressourcenschonende Entscheidungen für die Wäschepflege treffen.</p> <p>Praktischer Unterricht                      ... die Wäschepflege entsprechend der Haushaltsform unter Berücksichtigung der Ergonomie, Ökologie und Ökonomie in Zusammenhang mit den Anforderungen an die Hygiene durchführen.</p>	<p>Güte – und Qualitätssiegel (IVN Best; GOTS; Made in Green, Blue Sign; Cradle to Cradle; ...) und ihr Wert                      Textilkennzeichnung;                      Sinnersche Kreis, Wasser, Waschfaktoren;                      Zusammensetzung und Wirkung der einzelnen Bestandteile von Waschmitteln                      Möglichkeiten Waschmittel selbst herzustellen</p> <p>Kostenberechnungen für die Wäschepflege;</p>
<p><b>6. Warenwirtschaft</b></p> <p>... Warenbedarf entsprechend der Anforderungen unterschiedlicher Haushaltsformen ermitteln.</p> <p>... geeignetes Bestellsystem (zentral/ dezentral; periodisch/bedarfsorientiert) bestimmen.</p> <p>... geeignete Lieferanten auswählen und Bestellungen durchführen.</p> <p>... Waren übernehmen, kontrollieren sowie gegebenenfalls Mängel reklamieren.</p> <p>... den Warenfluss entsprechend des Warenwirtschaftssystems dokumentieren.</p> <p>... die Lagerhaltung entsprechend der gesetzlichen Vorschriften definieren.</p>	<p>Kriterien für geeignete Lieferantinnen und Lieferanten im Sinne von Regionalität, Saisonalität und Ressourcenschonung                      Entscheidungen im Sinne einer optimalen Warenwirtschaft treffen und Produkte auswählen</p> <p>Den Warenfluss, ausgehend vom Produzenten über den Handel bis zu den jeweiligen Haushalten nachvollziehen, Dokumentationen lesen und erläutern</p> <p>gesetzliche Vorschriften für die Lagerhaltung; anwenden;                      HACCP</p>
<p><b>7. Hygiene - und Qualitätsmanagement</b></p> <p>... Reinigungs- und Desinfektionspläne von Professionalisten umsetzen, dokumentieren und evaluieren.</p> <p>... Qualitätskriterien entsprechend der Anforderungen definieren.</p> <p>... Aufzeichnungen zur Qualitätssicherung führen.</p>	<p>HACCP – Bestimmungen betreffend betrieblicher Reinigung und Desinfektion;                      Reinigungspläne im Sinne der HACCP</p> <p>Bestimmungen in Zusammenarbeit mit Professionalisten erstellen;                      Problemfelder erkennen, notwendige Maßnahmen setzen, dokumentieren und überprüfen.                      Umgang mit Prüforgane und Prüfergebnissen;</p>



Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Instrumente zur Qualitätssicherung einsetzen, Optimierungsmaßnahmen durchführen und evaluieren.</p> <p>... auf Beanstandungen entsprechend reagieren und Verbesserungsmaßnahmen entwickeln.</p> <p><b>8. Organisation von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen und Projektmanagement</b></p> <p>... Produkte und Dienstleistungen für verschiedene Personengruppen, Housekeeping und Agrartourismus unter Berücksichtigung von Ressourcen, gesetzlichen Vorgaben, Wünschen von Kundinnen und Kunden und Markttrends anbieten.</p> <p>... Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen kalkulieren und abrechnen.</p> <p>... hauswirtschaftliche Dienstleistungen organisieren, dokumentieren und ressourcenschonend durchführen.</p> <p>... Erhebungen zum Outsourcing von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen anstellen, Berechnungen durchführen und entsprechende Entscheidungen treffen.</p> <p>...an der Organisation kultureller, imagefördernder und/oder verkaufssteigernder Veranstaltungen mitwirken.</p> <p><b>9. Korrespondenz und Gästemanagement</b></p> <p>... das Anforderungsprofil und das Erscheinungsbild von Servicemitarbeiterinnen, Servicemitarbeitern und Rezeptionsmitarbeiterinnen und Rezeptionsmitarbeiter beschreiben.</p> <p>... Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen.</p>	<p>Notwendige Unterlagen vorbereiten, Prüfung aktiv begleiten, auf externe Prüfergebnisse reagieren;</p> <p>Personengruppen: Kinderbauernhof, Seniorenbetreuung, Schülerbetreuung, Urlaub am Bauernhof;                      Housekeeping: Wäscheservice für externe Personen, Catering-Management (selbsterzeugte Produkte);                      Ressourcen: betriebliche (Räume, Infrastruktur, Finanzen, klimatische Bedingungen) und persönliche (Belastbarkeit, Zeit, Umfeld);                      gesetzliche Vorgaben: Abgrenzung zum Gewerbe, Lebensmittelgesetz (HACCP), arbeitsrechtliche Grundlagen;</p> <p>mögliche Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen: Reinigung und Pflege, Warenwirtschaft, Verpflegung, Betreuung, Personal;</p> <p>Kostenrechnungen anhand von Kennzahlen durchführen;</p> <p>Inhouse-Wäscherei, Inhouse-Housekeeping Angebote erstellen und Abrechnungen durchführen;                      Entscheidungen für die Gestaltung, Planung und Durchführung von Veranstaltungen entsprechend der betrieblichen Ressourcen treffen;                      Zukauf von Personal und /oder Dienstleistungen begründen.</p> <p>Feste und Veranstaltungen an der Schule; entsprechend der Jahrgangsstufe Veranstaltungen planen, betreuen und/oder mitarbeiten.                      Personaleinsatzplanung/Arbeitsplanung/Zeitmanagement</p> <p>Auftreten vor dem Gast, Erscheinungsbild</p> <p>Persönliche Hygiene, Hygienemaßnahmen im Bereich Service, Direktvermarktung, Verkaufsbereiche; Hygienevorschriften im</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... gesellschaftliche Verhaltensregeln, Umgangsformen und Tischsitten in einem Restaurant, Speisesaal bei Veranstaltungen anwenden und sich der Situationen angepasst richtig verhalten.</p> <p><b>10. Grundsätze des Service</b></p> <p>... einen Tisch / Raum anlassbezogen gestalten.</p> <p>... Vorbereitungsarbeiten im Service anlassbezogen durchführen.</p> <p>... Geschirr-, Besteckteile, Gläser und Serviergegenstände richtig benennen und ihren Verwendungszweck entsprechend einsetzen.</p> <p>... Grundregeln beim Tischdecken in Hinsicht auf ein Menü oder Veranstaltungen richtig anwenden.</p> <p>... den Serviceablauf situationsgerecht planen.</p> <p>... Speisen-, Menü- und Getränkekarten zielgruppenorientiert anfertigen.</p> <p>... Speisen und Getränke anlassbezogen servieren.</p> <p>... Arbeiten vor dem Gast im Bereich Service, Direktvermarktung, Urlaub am Bauernhof durchführen.</p>	<p>Bereich Lebensmitteln, Direktvermarktung; Betriebshygiene</p> <p>Benehmen bei Tisch, Tischsitten, Verhaltensregeln, Umgangsformen</p> <p>Tisch- &amp; Raumgestaltung, Arbeitsorganisation Tisch - &amp; Esskultur Arbeitsorganisation</p> <p>Unterschiedliche Gläsertypen, Besteckteile und Geschirr, in Hinsicht aufs Material, Reinigung und Pflege; Utensilien für den Tisch</p> <p>Regeln zum Decken eines Tisches, Gedecke und Menügedecke in der richtigen Reihenfolge auflegen Serviceablauf, Verpflegs - &amp; Ausgabesysteme</p> <p>Arten, Gliederung, Inhalte, Layout (äußere Gestaltung sowie Innenblatt), gastronomische Regeln, sprachliche Gestaltung, Allergene</p> <p>Allgemeine Serviergrundlage, Servierregeln, Fachsprache</p>
<p><b>11. Getränkekunde</b></p> <p>... eine Übersicht über die Herkunft, Herstellung, Vermarktung und Inhaltsstoffe, der alkoholfreien, alkoholischen Getränke und alkaloidhaltigen Getränke geben.</p>	<p>alkoholfreien Getränke: Wasser, Mineralwasser, Frucht- und Gemüsesäfte, Erfrischungsgetränke, Limonaden; alkaloidhaltigen Getränken: Kaffee, Kakao und Tee;</p> <p>alkoholische Getränke: Bier, Wein, Most, Schaumwein, Spirituosen</p> <p>Korrekte Servicetemperatur, passende Gläserwahl, Ausschankmenge</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Lebensvorgänge</b></p> <p>...die Bedeutung der Lebensvorgänge in Bezug auf eine gesunde Lebensführung erklären.</p> <p><b>2. Grundlagen der Ernährung</b></p> <p>...Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen.</p> <p><b>3. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung</b></p> <p>...bedeutende Grundlagen des Lebensmittelgesetzes in der Ernährung und Küchenführung berücksichtigen.</p> <p><b>4. Lebensmittelkennzeichnung</b></p> <p>...AMA Gütesiegel, AMA Biozeichen, Gutes vom Bauernhof, Fair Trade unterscheiden.</p> <p><b>5. Hygienemaßnahmen</b></p> <p>...Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen.</p> <p><b>6. Aufgaben der Nahrung</b></p> <p>... die Aufgaben der Nahrung erklären.</p> <p><b>7. Inhaltsstoffe der Nahrung</b></p> <p>...die Bedeutung der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln in der menschlichen Ernährung erklären.</p> <p><b>8. Lebensmittel</b></p> <p>... die Eigenschaften der Lebensmittelinhaltsstoffe für die küchentechnische Anwendung berücksichtigen.</p>	<p>Lebensvorgänge, Verdauung</p> <p>Ernährungspyramide; Genussregionen</p> <p>Lebensmittelgesetz, Lebensmittelverordnungen</p> <p>Lebensmittelkennzeichen erkennen und beschreiben</p> <p>technische Möglichkeiten der Reinigung: Reinigungsmittel (chemische, biologische, physikalische); Möglichkeiten der Desinfektion; Krankheitserreger: Vermehrung, Bekämpfung, Resistenzen; Grundlagen des HACCP-Konzeptes; Schadstoffe und Rückstände</p> <p>Ernährungsphysiologische, soziale und volkswirtschaftliche Aufgaben</p> <p>Bildung, Einteilung, Aufbau, Vorkommen und ernährungsphysiologische Bedeutung von Bau-, Brenn-, Regler- und Wirkstoffen; Bioaktive Substanzen</p> <p>Eiweiß-, fett-, kohlenhydratreiche Lebensmittel; Vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel; Kräuter und Würzstoffe; funktionelle Lebensmittel; Wasser</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>9. Essverhalten</b></p> <p>... das eigene Ernährungsverhalten analysieren und Reflektieren.</p>	<p>Faktoren, die das eigene Essverhalten beeinflussen;            Energie- und Nährstoffbedarf;            Grund- und Leistungsumsatz;            gängige Berechnungsmethoden (BMI);</p>
<p><b>10. Kostformen</b></p> <p>... wichtige Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten.</p>	<p>Ernährungsformen für verschiedene Personengruppen (inklusive Lebensmittel-unverträglichkeiten)</p>
<p><b>11. Ernährungsbedingte Krankheiten</b></p> <p>... ernährungsbedingte Stoffwechselerkrankungen beschreiben und Rückschlüsse auf die Ernährung ziehen.</p>	<p>Diabetes, Bluthochdruck, ...</p>
<p><b>12. Essstörungen</b></p> <p>... Symptome von gestörtem Essverhalten beschreiben und Beratungseinrichtungen nennen.</p>	<p>Magersucht, Bulimie, Ess-Brechsucht,...</p>
<p><b>13. Sensorik</b></p> <p>... die Qualität der Lebensmittel sensorisch bewerten.</p>	<p>Sensorikschulung</p>
<p><b>14. Ernährungstrends und Entwicklungen</b></p> <p>... wichtige Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten.</p>	<p>Ernährungstrends und Entwicklungen            Neue Technik in der Küche</p>
<p><b>15. Warenkunde</b></p> <p>... Lebensmittel nach Qualitätskriterien und Verwendungszweck auswählen.</p>	<p>Warenkunde;            Saisonalität;            Regionalität;            Qualität;            Wirtschaftlichkeit;            Ökologie;            Verwendungszweck</p>
<p><b>16. Nährstoffberechnung</b></p> <p>... Speisepläne nach ernährungsphysiologischen Kriterien analysieren.</p>	<p>Nährstoffberechnung anhand von Rezepturen</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Der menschliche Körper</b></p> <p>...Maßnahmen zur Gesunderhaltung des eigenen Körpers umsetzen.</p> <p>...den Zusammenhang zwischen Zellen, Geweben und Organen erklären.</p> <p>... die Funktion verschiedener Organsysteme erklären.</p> <p><b>2. Eltern und Kind</b></p> <p><b>2.1. Sexualität</b></p> <p>... menschliches Leben achten und respektieren.</p> <p>... Verhütungsmethoden vergleichen und daraus resultierende Vor- und Nachteile erkennen.</p> <p>... Ursachen, Symptome von Geschlechtskrankheiten beschreiben und mögliche vorbeugende Maßnahmen setzen.</p> <p>... Formen der Gewalt erkennen und Angebote von Beratungsstellen nennen.</p> <p><b>2.2. Entwicklung, Pflege und Betreuung</b></p> <p>... Schwangerschaft und die damit verbundenen körperlichen und emotionalen Veränderungen, Wohlbefinden für Mutter und Ungeborenes und mögliche Komplikationen definieren.</p> <p>... die Bestimmungen des Mutterschutzes definieren.</p> <p>... Geburtsvorbereitung, Geburt und die Zeit danach beschreiben.</p> <p>... die Bedeutung der körperlichen, geistigen und sozialen Entwicklung des Kindes erläutern.</p> <p><b>3. Babyfit</b></p> <p>... Säuglinge und Kleinkinder ernähren, pflegen und betreuen.</p> <p><b>4. Pflegefit</b></p> <p>... Kranken-, Alten- und Pflegehilfe im privaten Bereich leisten.</p> <p><b>5. Gesundheit und Psyche</b></p>	<p>gesunde Ernährung                      optimale Bewegung                      Mentales Wohlfühlen</p> <p>Menschlicher Körper Selbstachtung und Respekt des eigenen Körpers</p> <p>Verhütungsmethoden</p> <p>Aids, Syphilis, Herpes, Hepatitis B, ...</p> <p>Sexuelle Gewalt</p> <p>Schwangerschaft</p> <p>Mutterschutz und Karenz</p> <p>Geburt und Wochenbett, Neugeborenes</p> <p>Erziehungslehre</p> <p>Babyfit Kurs</p> <p>Pflegefit Kurs</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... die Bedürfnisse und Wichtigkeit für die Menschen beschreiben.</p> <p>... die verschiedenen Arten von Stress nennen und erklären.</p> <p>... Methoden zur Stressbewältigung anwenden.</p> <p>... verschiedene Aktivierungsübungen für die unterschiedlichen Körperregionen durchführen.</p> <p>... häufige psychosomatische Erkrankungen nennen.</p> <p>... Ursachen, Symptome erkennen.</p> <p>... vorbeugende Maßnahmen zur Verhinderung anwenden.</p> <p>... Hilfe- und Beratungsstellen bei psychosomatischen Erkrankungsbildern eruieren.</p>	<p>Autogenes Training, Meditation, ...</p>
<p><b>6. Suchtmittel und Abhängigkeiten</b></p> <p>... Wirkung und Missbrauch von Sucht-, Genuss- und Heilmitteln erfassen.</p> <p>... Auswirkungen auf Gesundheit und das soziale Umfeld aufzeigen.</p> <p>...den Zusammenhang zwischen Sucht und Formen der Persönlichkeit erkennen und sich seiner schützenden persönlichen Stärken bewusst sein.</p>	<p>Suchtmittel und Abhängigkeitsproblematik</p>
<p><b>7. Förderung der Gesundheit durch richtige Bewegung</b></p> <p>... Trainingsmöglichkeiten zur Gesunderhaltung planen, anwenden und analysieren.</p>	<p>Gesundheitstraining                      Ergonomie</p>
<p><b>8. Lebensumwelt und präventive Maßnahmen</b></p> <p>... verschiedene Einflussfaktoren der Umwelt auf den menschlichen Körper und deren Auswirkungen erläutern.</p> <p>... weiß um die Verantwortung der Menschen gegenüber der Natur, Umwelt und eigener der Gesundheit Bescheid und kann Beziehungen herstellen.</p> <p>... präventive Maßnahmen durchführen.</p>	<p>Lärm, Sonne, Strahlung, Giftstoffe, ...</p> <p>Humanökologie</p>
<p><b>9. Gesundheitswesen</b></p> <p>... den Aufbau des österreichischen Gesundheitssystems aufzeigen.</p>	

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

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



Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>3. Pflanzenbau</b></p> <p>... den Begriff der Kreislaufwirtschaft erklären.</p> <p>... die volkswirtschaftliche Bedeutung der pflanzlichen Produktion erläutern.</p> <p>... biologische von konventionellen Produktionsverfahren unterscheiden und bewerten.</p> <p>... Bedeutsame Feldfrüchte der eigenen Region bestimmen und beschreiben.</p> <p>... die Bedeutung von Grünland beurteilen und die unterschiedlichen Benutzungsarten beschreiben.</p> <p>... aus dem Grünland stammendes Erntegut konservieren und lagern.</p>	<p>Ökologie, Biodiversität und Grundprinzip von Kreisläufen</p> <p>Volkswirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft als Nahrungsmittelproduktion, Energieproduktion, Landschaftspflege, Versorgungssicherheit, Selbstversorgungsgrad &amp; Absicherung des ländlichen Raums</p> <p>Kennzeichen eines biologisch wirtschaftenden Betriebes, Kennzeichen eines konventionell wirtschaftenden Betriebes</p> <p>Erkennungsmerkmale regionaler Feldfrüchte in verschiedenen Entwicklungsstadien, Kulturführung und Verwendung der Kulturen</p> <p>Bedeutung Grünland, Pflanzen im Grünland und deren Bedeutung in der Fütterung, Pflanzenbestimmung, Nutzungsarten, Düngung, Pflege, Weide</p> <p>Konservierung im Grünland, Schritte der Silagebereitung und Heubereitung</p>
<p><b>4. Tierhaltung</b></p> <p>... die volkswirtschaftliche Bedeutung der tierischen Produktion erläutern.</p> <p>... bei der Erzeugung agrarischer Produkte, regionale Gegebenheiten berücksichtigen.</p> <p>... biologische von konventionellen Produktionsverfahren unterscheiden.</p> <p>... einzelne Nutztierarten nach Rasse, Nutzung, Verdauung und Fortpflanzung unterscheiden und zuordnen.</p> <p>... Qualität der Lebensbedingungen in Bezug auf die Grundbedürfnisse der Nutztiere beurteilen.</p> <p>... Nutztierarten und Nutzierrassen hinsichtlich ihrer biologischen und wirtschaftlichen Bedeutung beurteilen.</p> <p>... Tiere artgerecht halten, pflegen und füttern.</p> <p>... Alternativen zu den regionalen Schwerpunkten in der Nutztierhaltung beschreiben.</p>	<p>die volkswirtschaftliche Bedeutung der tierischen Produktion, Erzeugung tierischer Lebensmittel, Landschaftspflege, Selbstversorgung, Sicherung des ländlichen Raumes, tiergestützte Pädagogik, Bauernhofpädagogik</p> <p>Produktionsbedingungen, wirtschaftliche Zusammenhänge</p> <p>Kennzeichen der biologischen und der konventionellen Wirtschaftsweise</p> <p>Tierarten und Rassenkunde</p> <p>Grundbedürfnisse der Tiere, Pflegemaßnahmen, Fütteration</p> <p>Kleinwiederkäuer, Pferde, Schweine und Geflügel, Fische, Bienen</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p>... Signale der Nutztiere beobachten und daraus Handlungen ableiten.</p> <p>... Tierische Lebensmittel gewinnen.</p>	<p>Signale der Nutztiere, (z.B. Atmung, Kreislauf, Verdauung), Tiergesundheit</p> <p>Hygienische Milchgewinnung, Fleischproduktion und Verarbeitung, Gewinnung und Verarbeitung tierische Produkte</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Gesellschaftliche und ökonomische Bedeutung von Hauswirtschaft, Tourismus, Freizeitwirtschaft, Landwirtschaft und Pflege</b></p> <p>... die volkswirtschaftliche Bedeutung der Hauswirtschaft, des Tourismus und der Freizeitwirtschaft, sowie der Landwirtschaft und der Pflege erläutern.</p> <p>... die Zahlen, Daten und Fakten zur Hauswirtschaft, zum Tourismus und der Freizeitwirtschaft, sowie zur Landwirtschaft und zur Pflege interpretieren und Rückschlüsse ziehen.</p> <p><b>2. Betrieb und Behörden</b></p> <p>... die Unternehmensgründung, Rechtsformen, Kooperationen beschreiben.</p> <p>... den Ablauf eines Grundstücksgeschäftes beschreiben.</p> <p>... den Nutzen von Betriebsdokumenten erläutern und die dafür zuständigen Ämter und Behörden nennen.</p> <p>... rechtliche und soziale Konsequenzen einer Betriebsübernahme erläutern.</p> <p><b>3. Betriebsmanagement und Büroorganisation</b></p> <p>... kann Aufzeichnungen führen und geordnet verwalten.</p> <p><b>4. Versicherungen</b></p> <p>... wesentliche Versicherungen erklären und Versicherungsmeldungen durchführen.</p> <p><b>5. Steuern</b></p> <p>... die wesentlichen Steuern und Abgaben erklären und die notwendigen Formulare ausfüllen.</p>	<p>Vergleich Österreich – International</p> <p>Gesellschaftsstruktur, Gästezahlen, ...</p> <p>Interessensvertretung (z.B. Wirtschaftskammer, Arbeiterkammer, Landarbeiterkammer, Gewerkschaften, ...)</p> <p>Grundbuch, Grundverkehr, Betriebsübernahme/Betriebswerb, Betriebsdokumente, Einheitswert</p> <p>Umgang mit Finanzamt und SV, Gewerbebehörde, Lebensmittelinspektorat</p> <p>Aufzeichnungspflichten, Verwaltungsaufgaben, QM-Systeme (z.B. HACCP)</p> <p>Sozialversicherung, Schadensversicherungen, Pflicht- und freiwillige Versicherung                      Sozialversicherungsoption</p> <p>Finanzonline                      Besteuerung des Einkommens (Einkommenssteuer, Lohnsteuer, Körperschaftssteuer, Kapitalertragssteuer)                      Arbeitnehmerveranlagung                      Grundsteuer, Grunderwerbssteuer, Kommunalsteuer                      Umsatzsteuer – Ist- und Sollbesteuerung                      Umsatzsteueroption</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>6. Kostenrechnung</b></p> <p>... die Fachbegriffe der Kosten- und Leistungsrechnung erklären.</p> <p>...die Bedeutung verschiedener Kosten und deren Einfluss auf das Betriebsergebnis begründen.</p> <p>... mit gegebenen Daten Teil- und Vollkostenrechnungen durchführen.</p> <p>... auf Basis der Kostenrechnung unternehmerische Entscheidungen begründen.</p>	<p>Grundlagen, Kostenarten, Kostenstellen-, Kostenträgerrechnung, Kalkulationen, Handelsbetrieb und Produktionsbetrieb</p> <p>Deckungsbeitrag                      Rohauf- und Rohabschlag                      Spezielle Kostenrechnung für hauswirtschaftliche Dienstleistungen                      Preiskalkulation, Kostenoptimierung                      Preisuntergrenze                      Budgetrechner</p>
<p><b>7. Personalkosten</b></p> <p>... Personalkosten berechnen.</p>	<p>Grundlagen, Lohnnebenkosten, Berechnung</p>
<p><b>8. Investition und Finanzierung</b></p> <p>...die Grundlagen der Finanzierungsrechnung anwenden.</p> <p>... die Arten der Unternehmensfinanzierung aufzählen und erklären.</p> <p>... die Kreditangebote beurteilen und vergleichen.</p> <p>... die Kosten und Leistungen einer Investition ermitteln und daraus die Wirtschaftlichkeit sowie die Finanzierbarkeit errechnen.</p> <p>... einen Investitionsplan erstellen und daraus unternehmerische Entscheidungen ableiten.</p> <p>... einen Finanzierungsplan erstellen sowie daraus betriebliche und private Schlüsse ziehen.</p>	<p>Finanzierungsziele, Finanzierungsmöglichkeiten, Finanzplanung,</p> <p>Investitionsplanung, Finanzierungsentscheidungen, Finanzierungsdurchführung</p> <p>Risikomanagement</p>
<p><b>9. Rechtskunde</b></p> <p>... die wichtigsten Rechtsgeschäfte ..... anwenden.</p>	<p>Kaufvertrag, Gewährleistung, Garantie, Produkthaftung und Schadenersatz                      Verschiedene Beschäftigungsformen</p>
<p><b>10. Doppelte Buchführung</b></p> <p>... kann anfallende Geschäftsfälle anhand von Belegen verbuchen.</p> <p>... Abschlussarbeiten durchführen.</p>	<p>Inventur durchführen, Eröffnungsbilanz erstellen, laufende Buchungen durchführen</p> <p>Abschlussbuchungen durchführen                      Break Even Point</p>

<b>Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag</b>	<b>Lehrstoff; sonstige Hinweise</b>
... die Buchführungsergebnisse interpretieren und vergleichen.	Jahresabschluss, Analyse des Jahresabschlusses, Internationale Rechnungslegung, Kennzahlen
<b>11. Aktuelle fachspezifische Wirtschaftsthemen</b>	Dienstleistungsscheck

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p><b>1. Textdesign</b></p> <p>... umfassende Dokumente den Layout - Richtlinien entsprechend selbständig gestalten.</p> <p>... Briefbestandteile optisch ansprechend und ÖNORM-gerecht gestalten.</p> <p><b>2. Berufsspezifische Programme</b></p> <p>... Berufsrelevante Anwenderprogramme kennen und sinnvoll nutzen.</p> <p><b>3. Publikationen</b></p> <p>... mit den Optionen eines Grafikprogrammes umgehen können.</p> <p><b>4. Digitalisierung im Beruf und Alltag</b></p> <p>... Vor- und Nachteile der Digitalisierung erklären, bewerten und evaluieren können.</p>	<p>Abschlussarbeit: Formvorschriften, Fragebogenerstellung – Fragebogenauswertung usw.</p> <p>Standardschriftstücke erstellen, Bewerbungsunterlagen, Protokolle, Geschäftskorrespondenz</p> <p>Berufsspezifische Programme                      Aufgabenbeispiele aus Unternehmensführung und Hotel- und Betriebsmanagement                      Betriebsküchenprogramme</p> <p>Grafikprogramme:                      Verkaufsfolder, Visitenkarten usw.</p> <p>Umgang mit digitaler Kommunikation</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p>... alte Menschen unter Einbeziehung des sozialen Umfeldes in Alltagssituationen bedürfnisorientiert begleiten.</p> <p>... psychosoziale Herausforderungen von alternden Menschen beschreiben und Vorschläge für geeignete Begleitung entwickeln und begründen.</p> <p>... die Lebensqualität alter Menschen unter Berücksichtigung des Prinzips der Selbstbestimmung erhalten und fördern.</p> <p>... die zentralen Fragestellungen aus den angewandten Humanwissenschaften, soweit diese die Altenarbeit betreffen, erkennen und beschreiben.</p> <p>... Die Grundlagen dementieller Entwicklungen im Hinblick auf Entstehung, Verlauf und Diagnose beschreiben.</p> <p>... mehrere herausfordernde Verhaltensweisen bei Demenz und anderen Alterskrankheiten benennen und adäquate Maßnahmen vorschlagen.</p> <p>... Angehörige und freiwillige Helferinnen/Helfer entlasten und begleiten.</p> <p>... Projekte eigenverantwortlich im Sinne von Normalisierung, Selbstbestimmung und Empowerment im Lebensbereich Alltagsgestaltung, Freizeit und Bildung planen, durchführen und evaluieren.</p>	<p><u>Lebenswelt des alten Menschen</u>                      Erleben von physischen, psychischen, sozialen und spirituellen Veränderungen                      Betreuung im multikulturellen Kontext                      Einführung in die Biografiearbeit                      Sexualität im Alter</p> <p><u>Begleitung im Alltag</u>                      Strukturierung des Alltags; Bedeutung von Aktivität und Entspannung                      Rollen, Aufgaben und Interessen, die sich verändern, ressourcenorientiertes Arbeiten                      Altern und zugrundeliegende Bedürfnisse                      Arbeit mit hochbetagten Menschen – Rückzug, Bedürfnis nach Ruhe und Entspannung, Vulnerabilität                      Einführung in die Methodik und Didaktik in der Arbeit mit alten Menschen - Geragogik                      Aktivierung und kreative Gestaltung mit alten Menschen                      Wohnformen und altersgerechtes Wohnen (Wohnumgebung)</p> <p><u>Altersabhängige Veränderungen und Krankheiten</u>                      Physiologische, psychische und soziale Veränderungen im Alter                      Geriatrische und gerontopsychiatrische Krankheitsbilder und deren Folgen                      Demenz                      Assessment-Instrumente als Grundlage für Betreuungs- und Begleitprozesse                      Grundlagen palliativer Betreuung</p> <p><u>Altenarbeit als Profession</u>                      Berufliche Identität der Sozialbetreuerin bzw. des Sozialbetreuers – Schwerpunkt Altenarbeit                      Prozessorientiertes Arbeiten in der Altenarbeit                      Personenzentrierte Grundhaltung                      Prozessorientierte Dokumentation im Sozialbetreuungsprozess                      Situationsadäquates Anleiten, Begleiten und Beraten von alten Menschen                      Unterstützung bei der Begleitung von An- und Zugehörigen                      Besondere Herausforderungen für Betreute und Betreuende – Einführung                      Selbstreflexion</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p>... zentrale Aspekte des Menschenbildes, welches der Arbeit mit Menschen mit Behinderung zugrundeliegt, erläutern sowie die eigene Haltung reflektiert beschreiben.</p> <p>... konkrete Tätigkeiten und Maßnahmen der Begleitung, Betreuung, Anleitung, Anregung, Förderung und Assistenz von Menschen mit Beeinträchtigungen durchführen.</p> <p>... in den Lebenswelten der Menschen mit Behinderungen zeitgemäße Unterstützungsangebote anbieten.</p> <p>... personenzentrierte und entwicklungsorientierte Beziehungen gestalten.</p> <p>... ihre Handlungskompetenz in den spezifischen Bedarfslagen der von ihnen unterstützten Menschen belegen.</p> <p>... pflegerische Handlungen gemäß den gesetzlichen Bestimmungen zur Pflegeassistenz in die pädagogische Betreuung und Begleitung integrieren.</p>	<p>Themenfeld 1 Leitlinien der Sozialbetreuung  <u>„Behinderung“</u>                      Verständnis von Behinderung im Wandel der Zeit                      Behinderung als soziales Konstrukt                      Klassifikation nach der internationalen Klassifizierung ICF                      Unterschiedliche Menschenbilder u. Verständnisweisen  <u>Leitideen:</u>                      Normalisierung; Integration, Inklusion, Sozialraumorientierung                      Empowerment, Selbstbestimmung, Selbstvertretung                      Teilhabe, Nicht-Diskriminierung                      Barrierefreiheit                      Menschenrechtsbasierte Sozialbetreuung                      Kultursensible Sozialbetreuung</p> <p><u>Tätigkeitsfelder sozialbetreuerischen Handelns:</u>                      Beraten, Betreuen, Unterstützen, Anleiten, Assistieren, Fördern, Bilden                      Beziehungsgestaltung, Aspekte von Nähe und Distanz                      Spannungsfeld Beobachtung und Interpretation</p> <p>Themenfeld 2: Lebenswelt Wohnen  <u>Lebenswelt Wohnen</u>                      Wohnen als elementares Bedürfnis                      Wohn- und Unterstützungsangebote im Sozialraum und in der Sozialwirtschaft                      Wohnraumgestaltung; Wohnraumanpassung und Planung für barrierefreies Leben                      Alltagsgestaltung und Haushalt; Hilfsmittel und Vorrichtungen für Menschen mit Behinderungen</p> <p>Themenfeld 3: <u>Lebenswelt Arbeit und Beschäftigung</u>                      Arbeit / Aufgaben haben als elementares Bedürfnis; Problemfeld Arbeitslosigkeit                      Arbeits- und Beschäftigungsangebote für Menschen mit Behinderungen wie z.B. Berufsorientierung, Arbeitsassistenz, Jugendcoaching, Arbeitsintegration, Tagesstruktur                      Unterstützende Vorrichtungen und Hilfen</p> <p>Themenfeld 4: <u>Lebenswelt Freizeit</u>                      Freizeitbedürfnisse und Freizeitgestaltung in unterschiedlichen Lebensphasen: z.B. Urlaub, Ferienaktionen, Ruhestand                      Feste, Feiern, Rituale gestalten und feiern                      Bewegung und Sport: Behindertensport; Integrative Sportangebote; Outdoor-Konzepte; Motopädagogik und Psychomotorik                      Musik, Tanz, Kultur: Angebote im Sozialraum; Teilhabemöglichkeiten; exemplarische Übung</p>



Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
	<p>Digitale Medien: Anwendungsmöglichkeiten wie Tablets und Smartphones; kritische Beurteilung, Gefahren</p> <p>Themenfeld 5: Leben in sozialen Bezügen  <u>Familie, Angehörige und Umfeld</u>                      Spezielle Situation betroffener Familien;                      Systemische Sichtweise                      Unterstützungsmöglichkeiten im Sozialraum bzw. in der Sozialwirtschaft</p> <p><u>Sozialraum</u>                      Soziales Netzwerk eines Menschen (Netzwerkkarte)                      Konzept Sozialraumorientierung                      Barrierefreie Teilhabemöglichkeiten</p> <p><u>Sexualität</u>                      psychosexuelle Entwicklung                      Aufklärung; Methodik Aufklärung                      Partnerschaft, Elternschaft                      Sexualisierte Gewalt bei Menschen mit Behinderungen und präventive Maßnahmen</p> <p><u>Menschen mit herausforderndem Verhalten</u>                      Beispiele und mögliche Ursachen;                      Erklärungstheorien                      Aggression und Verweigerung                      Formen der Gewalt                      Verhaltensweisen wahrnehmen, verstehen und reagieren                      Entwicklungsfreundliche Interventionen                      Unterstützungsmanagement (pädagogische Maßnahmen und therapeutische Möglichkeiten)                      Krise und Krisenintervention                      Deeskalationsmaßnahmen</p> <p><u>Themenfeld 6 Spezifische Bedarfslagen:</u>  <u>Spezifische Ausprägungen von Beeinträchtigung:</u>                      Komplexe Behinderung, Autismus-Spektrum-Störung (ASS), Chromosomenstörungen, Fetales Alkohol-Syndrom (FAS), Aufmerksamkeitsstörungen u.a.                      spezielle Herausforderungen und Unterstützungsangebote</p> <p><u>Menschen mit Behinderung im Alter</u>                      Lebensformen im Alter                      Dementielle Entwicklung: Herausforderung für das soziale Umfeld; Anpassung des Umfeldes, der Erwartungen, der Haltung                      stadienspezifische Unterstützungsmöglichkeiten</p> <p><u>Kinder und Jugendliche</u>                      Bindungsverhalten, soziale Verwahrlosung                      Beziehungsarbeit, entwicklungslogische Begleitung                      Entwicklungskrisen im Kindes- und Jugendalter                      Jugendkultur und Identität</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
	<p><u>Menschen mit psychosozialen Problemen</u>                      Sozialpsychiatrische Grundlagen                      Vertiefende Aspekte der Psychopathologie, Krankheitsbilder                      Sozialbetreuung in stationären und teilstationären Lebensformen                      Dualdiagnosen: Psychische Störung und kognitive Beeinträchtigung                      Suchtproblematik</p> <p><u>Menschen mit Migrationshintergrund</u>                      Interkulturelle Begleitung /Kommunikation                      Diversität                      Migration und Behinderung</p> <p>Themenfeld 7: Konzepte und Methoden  <u>Beraten und Anleiten</u>                      Beratung im Kontext Sozialbetreuung                      Systemische Netzwerkarbeit                      Peer-Beratung, Mentoring                      Anleiten von Klientinnen/Klienten, von --- Angehörigen                      Ausbildungs- und berufsbezogenes Anleiten</p> <p><u>Entwicklungslogisches Begleiten</u>                      Erhebung von Bedarfslagen und entwicklungsstand                      Anwenden entwicklungspsychologischen Wissens auf die Alltagsbegleitung                      Entwicklungsfreundliche Sozialbetreuung- dialogische Entwicklungsbegleitung</p> <p><u>Personenzentriertes Planen: Überblick</u>                      Orientierung an der Person, an ihren Wünschen, Zukunftsvorstellungen und an ihrem Lebensstil                      Methoden, Verfahren und Hilfsmittel                      Personenzentriertes Planens in verschiedenen Lebenssituationen</p> <p><u>Personenzentriertes Planen: Vertiefung</u>                      Hilfeplanung, Zielvereinbarungen und Zukunftsplanungen mit Menschen mit Behinderungen und ihrem sozialen Netzwerk                      Gestaltung und Moderation dieser Planungsformate</p> <p><u>Barrierefreie Kommunikation, einfache Sprache</u>                      Leicht verständliche Sprache: Konzepte und deren Anwendungen                      Schriftliche Informationen verständlich formulieren                      Universelles Design</p> <p><u>Basale Begleitung</u>                      Konzepte der basalen Begleitung (z.B. Sensomotorische Kooperation, Basale Stimulation, Basale Kommunikation, Tonischer Dialog)                      Teilhabeassistenz</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
	<p>Wahrnehmungsstörungen: Formen und Auswirkungen            Wahrnehmungsförderung</p> <p><u>Unterstützte Kommunikation (UK)</u>            Bedeutung der UK für die soziale Teilhabe            Zusammenhang zwischen Kommunikation, Teilhabe und Selbstbestimmung            Überblick über körpereigene, elektronische und nichtelektronische Hilfsmittel und deren Einsatz</p> <p><u>Anwendung von UK</u>            Erfassen der kommunikativen Bedürfnisse und Möglichkeiten einer Person mit keiner bzw. geringer sprachlicher Ausdrucksmöglichkeit            Planen der Anwendung von Hilfsmitteln zur Erweiterung kommunikativer Möglichkeiten</p> <p><u>Spezielle Methoden</u>            Biografiearbeit            TEACCH-Ansatz            Spiel- und Erlebnispädagogik            Kinästhetik            Systemisches Arbeiten</p> <p><u>Dokumentieren, Berichten und Evaluieren</u>            Dokumentationsformen            Beobachtungshilfen, Einschätzungsskalen            Einfache Evaluationsinstrumente</p> <p><u>Therapeutische Angebote</u>            Funktionale Therapieangebote: Logopädie, Physiotherapie, Ergotherapie            Psychotherapieformen im Sinne des Psychotherapiegesetzes</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p>... verschiedene Maßnahmen der Psychohygiene in ihrem beruflichen Leben anwenden.</p> <p>... die Bedeutung von Supervision in der Praxis der Sozialbetreuung erklären.</p> <p>... die Rollen im Supervisions-Kontext beschreiben.</p> <p>... unter strukturierter Anleitung Ursachen von herausfordernden Situationen erkennen und Lösungswege erarbeiten.</p> <p>... Praxiserfahrungen reflektieren.</p> <p>... Probleme des Berufslebens benennen, die mittels Supervision besser bewältigt werden können.</p>	<p>Einzel-, Gruppen- und Teamsupervision                      Fallbesprechung und kollegiale Supervision (Intervision)</p> <p>Grundlagen verschiedener Supervisionsmodelle                      psychosoziale Präventiv- und Begleitmaßnahmen bei Stress und Überforderung                      Eigen- und Fremdwahrnehmung                      Burn-Out: Ursachen, Kennzeichen, Hilfen, Prophylaxe</p> <p>Motivation für den Helferberuf; Helfer-Syndrom                      Persönliche Handlungsmuster reflektieren und adäquate Alternativen entwickeln</p> <p>Reflexion von praktischen Erfahrungen                      lösungsorientierte Handlungsstrategien</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p>... unterschiedliche Phasen im Prozess des Sterbens und des Trauerns beschreiben.</p> <p>... eigene Erfahrungen mit Leid, Verlust und Tod reflektieren und Möglichkeiten der Verarbeitung beschreiben.</p> <p>... Trauer- und Bestattungsrituale unterschiedlicher Kulturen und Religionen beschreiben und für Angehörige der jeweiligen Kultur oder Religion entsprechende Vorgangsweisen vorschlagen.</p> <p>... Kindern entsprechend deren Vorstellungen über Sterben und Tod und ihren diesbezüglichen Fragen eine Auseinandersetzung mithilfe von Materialien, wie etwa Bilderbüchern, bieten.</p> <p>... einen Klienten bzw. eine Klientin im Sterbeprozess begleiten und ein würdiges Umfeld gestalten.</p> <p>... eine Trauer- und Gedenkfeier mit hinterbliebenen Mitbewohnerinnen/Mitbewohnern bzw. Kolleginnen/Kollegen unter Einsatz von passender Musik, Ritualen und Symbolen gestalten.</p> <p>... Beratung und Begleitung von Angehörigen von sterbenden Klientinnen/Klienten und Unterstützung bei der Bewältigung von Verlust- und Trauererfahrungen leisten.</p> <p>... zur Thematik der Sterbehilfe/Sterbebegleitung in der Spannung zwischen Fremd- und Selbstbestimmung aktuelle Positionen beschreiben und diskutieren.</p> <p>.. erklären, was eine Patientenverfügung bzw. eine Vorsorgevollmacht ist und unter welchen Rahmenbedingungen diese anzuwenden sind.</p>	<p>Reflektieren eigener Erfahrungen mit Trauer, Sterben und Abschiednehmen                      Prozess und Phasen des Sterbens                      Trauerprozesse</p> <p>Bedürfnisse Schwerkranker und Sterbender                      Begleitung Sterbender                      Bewältigungs- und Unterstützungsmöglichkeiten bei Trauerprozessen                      psychosoziale, ethische, spirituelle und kultursensible Aspekte in der Betreuung Sterbender</p> <p>Trauer- und Bestattungsrituale unterschiedlicher Kulturen und Religionen                      Gesprächsführung mit Angehörigen                      Kommunikation mit schwerkranken Menschen, Symbolsprache Sterbender                      Sterben und Trauer bei Kindern und Jugendlichen                      Kennenlernen von Hospiz- und Palliativeinrichtungen, Bestattungsunternehmen, Seelsorgeangeboten</p> <p>Ethische Fragen am Lebensende (Sterbehilfe, Selbstbestimmung, Patientenverfügung, Vorsorgevollmacht, etc.)                      Eigene Beschäftigung mit der Endlichkeit des Lebens</p> <p>Grundlagen der Palliative Care (Fragen der Studierenden verbinden mit Themen der Gesundheits- und Krankenpflege)</p>

Kompetenz; Bildungs- und Lehrauftrag	Lehrstoff; sonstige Hinweise
<p><b>Die Schülerin oder der Schüler kann ...</b></p> <p>... den Menschen ganzheitlich unter Berücksichtigung seiner individuellen Ressourcen sowie seines Betreuungs- und Pflegebedarfs erfassen.</p> <p>... komplexe Betreuungs- und/oder Pflegehandlungen unter Anleitung durchführen.</p> <p>... können die theoretischen Grundlagen auf konkrete Betreuungs- und Pflegesituation übertragen.</p>	<p>Wahrnehmen, Beobachten, Beschreiben, Interpretieren</p> <p>Betreuungs- und Pflegeprozess Übernahme der individuellen Pflege eines Menschen gemäß dem Berufsbild und Aufgabenbereich der Pflegeassistentin in der Anleitungssequenz</p> <p>Übernahme der individuellen Betreuung eines Menschen oder einer Gruppe gemäß dem Berufsbild und Aufgabenbereich der Sozialbetreuungsberufe in der Anleitungssequenz Handhabung der Dokumentation Fallarbeit in Unterrichts- und/oder Praktikumssituationen Evaluation und Reflexion</p>

## Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich



Die Ausbildung beginnt mit dem 9. Schuljahr und dauert wahlweise drei oder vier Jahre.  
Die Ausbildung schließt mit dem Facharbeiterbrief und der Mittleren Reife ab.



### Die Fachrichtungen

- Landwirtschaft
- Landwirtschaft mit Kleintierhaltung
- Landwirtschaft mit Einzelhandel
- Gartenbau
- Pferdewirtschaft
- Weinbau und Obstbau
- Betriebs- und Haushaltsmanagement
- Betriebs- und Haushaltsmanagement mit Tourismus
- Betriebs- und Haushaltsmanagement mit Eco-Design
- Betriebs- und Haushaltsmanagement mit Einzelhandel
- Sozialbetreuungsberufe im ländlichen Raum

Zahlreiche weitere Ausbildungsangebote,  
mehrberufliche Ausbildung und Zertifikate.

[www.landwirtschaftsschulen.at](http://www.landwirtschaftsschulen.at)



