

Anlage B/1a

Lehrplan der dreijährigen landwirtschaftlichen Fachschule, Fachrichtung Betriebs- und F

I. Allgemeine Bildungsziele

Siehe Anlage B1

II. Allgemeine didaktische Grundsätze

Siehe Anlage B1

III. Soziale und Personale Kompetenzen

Die Sozialen und Personalen Kompetenzen sind in allen Gegenständen anzuwenden.

Siehe Anlage B1

IV. Stundentafel (Stundenausmaß der einzelnen Unterrichtsgegenstände)

Allgemein - Persönlichkeitsbildung
Fachausbildung -Theorie u. Praxis Unterricht
Unterricht in Kursform³
Freigegegenstände, Förderunterricht

*Diese Gegenstände werden im Ausmaß

Erste-Hilfe-Kurs ** Theorie 16 UE

Tierpflegekurs*** 1.Schulstufe Theorie 1

Traktorführerkurs/Theorie **** Theorie 6

Kursunterricht - schulautonom*** 1.Schu

Unterricht in Blockform je Gegenstand b

¹ Unterricht in Schülergruppen
² Max. neun Unterrichtstage inkl. eines F
³ Unterricht in Kursform zu Lasten des g
⁴ UW = Unterrichtswoche(n)
Unterricht durch zwei Lehrer pro Schüler
Begleitlehrer für den Unterricht Bewegung

V. Bildungs- und Lehraufgaben der einzelnen Unterrichtsgegenstände, Aufteilung des Leh

Siehe Anlage B/1

Englisch

Siehe Anlage B/1

Mathematik

Siehe Anlage B/1

Angewandte Informatik

Siehe Anlage B/1

Bewegung und Sport

Siehe Anlage B/1

Politische Bildung und Rechtskunde

Siehe Anlage B/1

Gegenstand / Didaktische Grundsätze	Inhaltsdimension
Unternehmensführung und Rechnungswesen*	Unternehmensführung Landwirtschaft und Gesellschaft
Die Querverbindungen zu den anderen Fachgegenständen sind herzustellen. In der 3. Schulstufe ist die Querverbindung zum Unterrichtsgegenstand Informatik zu beachten. Für die Buchführung, Kalkulation von Produktionsverfahren sind im Handel erhältliche Drucksorten bzw. EDV-Programme, für die Betriebserhebung und Betriebsplanung entsprechende Formulare bzw. EDV-Programme zu verwenden. Als Übungsbeispiel ist nach Möglichkeit der elterliche Betrieb heranzuziehen. Zu üben sind insbesondere die Erhebung der Produktionsgrundlagen, die Buchführung, Förderungsabwicklung und die Betriebsplanung. Die Einkommenskombinationen sind entsprechend zu	Unternehmenskonzept
	Qualitätsmanagement

berücksichtigen. Praktischer Unterricht Bildungs- und Lehraufgabe. Das erworbene theoretische Wissen ist durch den praktischen Unterricht in eine auf die Berufstätigkeit ausgerichtete, zeitgemäße Form umzusetzen. Befähigung praktische Tätigkeiten selbstständig und fachgemäß auszuführen. Arbeitsvereinfachung ist ein wesentliches Ziel des Unterrichtes. Die Freude an gestaltender Arbeit ist zu wecken und die Kreativität zu fördern. Erziehen zu gewissenhafter, sorgfältiger und genauer Arbeit sowie zu verantwortungsbewusstem Umgang mit Gebäuden, Maschinen und Geräten. Anleiten zu einer wirtschaftlichen, umweltbewussten und unfallfreien Arbeitsweise und einer gesundheitsbewussten Ernährung. Auf die Veredelungs- und Vermarktungsmöglichkeiten der erzeugten Produkte ist Bedacht zu nehmen. Regionale Verhältnisse sind zu berücksichtigen. Bewusster und sorgsamer Umgang mit der Natur ist zu fördern. Kritisches Konsumverhalten ist zu vermitteln.
Lehrstoff

Betrieb und Behörden
Belegwesen (Rechnung)
Einnahmen-Ausgaben- Rechnung
Doppelte Buchführung
Kostenrechnung
Grundlagen der Finanzierungsrechnung

Arten der Unternehmens- finanzierung

Wirtschaftlichkeit und Finanzierbarkeit von Investitionen

Kapitalveranlagung

Marktmechanismen

Marktordnung

Marketing (Direktvermarktung)

KundInnenorientierung

Marketinginstrumente

Innovation

Steuern

Versicherungen

Unternehmensgründung, Rechtsformen,
Kooperationen

Grundverkehr

Betriebsübernahme bzw. -erwerb

Gegenstand / Didaktische Grundsätze

Inhaltsdimension

Ernährung, Küchenmanagement und Service*

Ernährung und Gesundheit

Der Unterricht ist nach den Erkenntnissen der modernen Ernährungswissenschaft lebensnah zu gestalten. Auf die Folgen einer falschen

Küchentechnologie

Menü- und Speisepläne

Mengen- und Preiskalkulation

Tischkultur

Service

Kartengestaltung

Bonieren und Abrechnungssysteme
Raumgestaltung
Getränkemarkt

Gegenstand / Didaktische Grundsätze	Inhaltsdimension
Betriebs- und Haushaltsmanagement*	Lebensqualität
<p>Der Unterricht ist lebensnah, anschaulich und praxisbezogen zu gestalten. Die Vermittlung des Lehrstoffes soll stets in Kombination zum praktischen Unterricht stehen. Auf jede Möglichkeit der Arbeitsvereinfachung und -erleichterung und auf die Unfallverhütung im Haushalt ist hinzuweisen. Der Unterricht soll durch Lehrausgänge ergänzt werden.</p>	Gesundheit
	Lebensmittel – Einkauf
	Ernährung – Zubereitung
	Hauswirtschaft (Planung, Organisation, Ausführung)
	Betreuung
	Tischkultur

Betriebliche Hygiene
Bauen
Arbeitsprozess
Sicherheit und Unfallschutz
Kultur
Mengen- und Preiskalkulation
Raumgestaltung
Aufgaben und Wirkungsbereich von Haushalt und Betrieb

Warenbedarf und-beschaffung
Warenbedarf und-beschaffung
Lagerhaltung
HACCP
Funktions- und Wohnraumplanung
Raumgestaltung - Einrichtung
Raumgestaltung - Dekoration
Reinigung und Pflege - Gefahrensymbole, Sicherheitsvorschriften

	Reinigung und Pflege - Arbeitsmittel und Geräte
	Reinigung und Pflege - Schadensermittlung und Instandhaltung
	Reinigung und Pflege von Textilien
Gegenstand / Didaktische Grundsätze	Inhaltsdimension
Textil - und Kreativdesign*	Textilkunde
	Näharbeiten
	Handarbeitstechniken
	Funktions- und Wohnraumplanung

Textil - und Kreativdesign*

Raumgestaltung und
Einrichtung

Gegenstand / Didaktische Grundsätze	Inhaltsdimension
Sozialkunde* Behutsames Heranführen und Vermittlung einer allgemeinen Gesamtsicht der Thematik; mit sozialen Einrichtungen zusammenarbeiten.	Sozialkunde Sozialbereiche und Sozialeinrichtungen Betreuungs- und Pflegemaßnahmen in den einzelnen Lebensabschnitten Greencare
	Bürofachkraft im med. Bereich
Gegenstand / Didaktische Grundsätze	Inhaltsdimension
Landwirtschaft und Gartenbau *	Produktionsgrundlage Klima
Der Unterricht ist praxisbezogen zu gestalten. Fruchtfolgebeispiele und Gestaltungspläne sollen gemeinsam erarbeitet werden. Durch	

Exkursionen und Lehrausgänge zu beispielhaften Anlagen sollen die Schüler Erfahrungen sammeln. Den Unterricht an den Lehrstoff der entsprechenden Fachgegenstände anknüpfen; er soll durch Lehrausgänge ergänzt werden; Wirtschaftlichkeit und Qualität ist oberstes Ziel.

Produktionsgrundlage Boden
Pflanze
Nutztiere
Ökologie
Standortbeschreibung
Produktionsverfahren
Kultivierung

Gegenstand / Didaktische Grundsätze	Inhaltsdimension
Direktvermarktung und Agrarische Dienstleistungen*	Produkte und Dienstleistungen
Den Unterricht an den Lehrstoff der entsprechenden Fachgegenstände anknüpfen; er soll durch Lehrgänge ergänzt werden; Wirtschaftlichkeit und Qualität ist oberstes Ziel.	
	Agrartourismus
	Green Care
	Verarbeitung
	Verpackung und Kennzeichnung
	Organisation von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen

Organisation von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen

Gegenstand / Didaktische Grundsätze	Inhaltsdimension
Italienisch	1. Hören
Der Unterricht soll die Freude und das Interesse für den Sprachgebrauch wecken. Moderne Unterrichtsmittel sind einzusetzen. In jedem Semester ist eine einstündige Schularbeit durchzuführen.	
	2. Lesen
	3. Gesprächsführung
	4. Schreiben
Gegenstand / Didaktische Grundsätze	Inhaltsdimension
Freigegenstand	1. Chor- und Spielmusik

2. Sport und Tanz

--

Prüfungstages
esamten Unterrichts.
gruppe im praktischen Unterricht: 3. Schulstufe 20 Stunden.
ng und Sport: 1. Schulstufe 20 UE, 2. und 3. Schulstufe je 10 UE

rstoffes auf die einzelnen

Bildungs- und Lehraufgabe	Schulstufe	Schulstufe am Standort
UF 1. (B) Führt selbstständig einen land- und/oder forstwirtschaftlichen Betrieb oder Haushalt nach unternehmerischen und ökologischen Gesichtspunkten, kennt Instrumente zur Qualitätssicherung und kann diese im eigenen Tätigkeitsbereich anwenden.	1 - 3	1+3
UF 1.1.(A) Ich kann die volkswirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft erläutern.	1 - 3	1
UF 1.2.(C) Ich kann Zahlen, Daten und Fakten zur Landwirtschaft interpretieren und Rückschlüsse ziehen.	1 - 3	3
UF 2.1.(A) Ich kann die Bedeutung eines Unternehmenskonzeptes erklären und den Weg zu einem Betriebskonzept beschreiben.	1 - 3	1
UF 2.3.1.(B) Ich kann Aufzeichnungen zur Qualitätssicherung führen.	1 - 3	2-3

UF 2.3.2.(C) Ich kann Instrumente zur Qualitätssicherung einsetzen und Optimierungsmaßnahmen durchführen und evaluieren.	1 - 3	3
UF 2.3.3.(C) Ich kann auf Rückmeldungen entsprechend reagieren und daraus Verbesserungsmaßnahmen entwickeln.	1 - 3	1-3
UF 2.4.1.(A) Ich kann den Nutzen von Betriebsdokumenten erläutern und die dafür zuständigen Ämter und Behörde nennen.	1 - 3	2
UF 3.1.1.(B) Ich kann eine Rechnung ausstellen und Originalbelege für die Verbuchung vorbereiten.	1 - 3	2-3
UF 3.2.1.(B) Ich kann eine Einnahmen- Ausgaben-Rechnung führen und den Erfolg ermitteln.	1 - 3	2
UF 3.3.1.(B) Ich kenne die Grundlagen und Voraussetzungen der Doppelten Buchführung und kann sie anwenden.	1 - 3	3
UF 3.3.2.(B) Ich kann anfallende Geschäftsfälle anhand von Belegen verbuchen.	1 - 3	3
UF 3.3.3.(B) Ich kann Abschlussarbeiten durchführen.	1 - 3	3
UF 3.3.4.(C) Ich kann die Buchführungsergebnisse interpretieren und vergleichen.	1 - 3	3
UF 3.4.1.(A) Ich kann die Fachbegriffe der Kosten- und Leistungsrechnung erklären.	1 - 3	2
UF 3.4.2.(C) Ich kann die Bedeutung verschiedener Kosten und deren Einfluss auf das Betriebsergebnis begründen.	1 - 3	2-3
UF 3.4.3.(B) Ich kann mit gegebenen Daten Teil- und Vollkostenrechnungen durchführen.	1 - 3	2
UF 3.4.4.(C) Ich kann auf Basis der Kostenrechnung unternehmerische Entscheidungen begründen.	1 - 3	3
UF 4.1.1.(B) Ich kann die Grundlagen der Finanzierungsrechnung anwenden.	1 - 3	2-3

UF 4.2.1.(A) Ich kann die Arten der Unternehmensfinanzierung aufzählen und erklären.	1 - 3	2
UF 4.2.2.(C) Ich kann Kreditangebote beurteilen und vergleichen.	1 - 3	3
UF 4.3.1.(C) Ich kann die Kosten und Leistungen einer Investition ermitteln und daraus die Wirtschaftlichkeit sowie die Finanzierbarkeit errechnen.	1 - 3	2
UF 4.3.2.(C) Ich kann einen Investitionsplan erstellen und daraus unternehmerische Entscheidungen ableiten.	1 - 3	3
UF 4.3.3.(C) Ich kann einen Finanzierungsplan erstellen sowie daraus betriebliche und private Schlüsse ziehen.	1 - 3	1-3
UF 4.4.1.(A) Ich kann verschiedene Anlageformen beschreiben.	1 - 3	1
UF 5.1.1.(A) Ich kann die Faktoren des Marktgeschehens nennen.	1 - 3	1
UF 5.1.2.(B) Ich kann den Zusammenhang zwischen Angebot und Nachfrage grafisch darstellen und erklären.	1 - 3	1
UF 5.2.1.(A) Ich kann die Säulen der Marktordnung beschreiben.	1 - 3	1
UF 5.3.1.(A) Ich kann Methoden der Marktforschung aufzählen und ihre Einsatzmöglichkeiten beschreiben.	1 - 3	3
UF 5.4.1.(C) Ich kann relevante Marktdaten erheben und auswerten.	1 - 3	2-3
UF 5.4.2.(B) Ich kann die Bedeutung kundInnenorientierten Handelns erklären.	1 - 3	1-3
UF 5.4.3.(B) Ich kann KundInnen informieren, beraten und KundInnenkontakte pflegen.	1 - 3	1-3
UF 5.5.1.(B) Ich kann Marketinginstrumente zielgruppenorientiert gestalten und einsetzen.	1 - 3	2-3
UF 5.6.1.(B) Ich kann Kreativitätstechniken zur Ideenfindung einsetzen.	1 - 3	1-3

UF 5.6.2.(C) Ich kann Modelle von „Best Practice“-Beispielen auf die eigene Lebenswirklichkeit übertragen.	1 - 3	2-3
UF 6.1.1.(B) Ich kann die wesentlichen Steuern und Abgaben erklären und die notwendigen Formulare ausfüllen.	1 - 3	2-3
UF 6.1.2.(C) Ich kann die Auswirkungen unterschiedlicher Besteuerungsmöglichkeiten für einen Betrieb beurteilen.	1 - 3	3
UF 6.2.1.(B) Ich kann wesentliche Versicherungen erklären und Versicherungsmeldungen durchführen.	1 - 3	1
UF 7.1.1.(A) Ich kann unterschiedliche Rechtsformen von Unternehmen und deren Vor- und Nachteile erklären.	1 - 3	1
UF 7.1.2.(B) Ich kann mir die Information zur Unternehmensgründung beschaffen und die erforderlichen Schritte erläutern.	1 - 3	1
UF 7.1.3.(A) Ich kann die gewerberechtliche Abgrenzung der Landwirtschaft erklären.	1 - 3	3
UF 7.1.4.(B) Ich kann rechtsgültige Vereinbarungen treffen.	1 - 3	1
UF 7.1.5.(C) Ich kann Verträge auf ihre wesentlichen Inhalte überprüfen.	1 - 3	1
UF 7.2.1.(A) Ich kann den Ablauf eines Grundstücksgeschäftes beschreiben.	1 - 3	2
UF 7.3.1.(A) Ich kann rechtliche und soziale Konsequenzen einer Betriebsübernahme erläutern.	1 - 3	3
UF 7.4.1.(A) Ich kann Aufgaben und Auswirkungen der Flächenwidmung erläutern.	1 - 3	1-3
Bildungs- und Lehraufgabe	Schulstufe	Schulstufe am Standort
BHM 1.1.1.(A) Ich kann die Aufgaben der Nahrung erklären.	1 - 3	1
BHM 1.1.2.(C) Ich kann mein eigenes Ernährungsverhalten analysieren.	1 - 3	1-2

BHM 1.1.3.(A) Ich kann die Bedeutung der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln in der menschlichen Ernährung erklären.	1 - 3	1
BHM 1.1.4.(C) Ich kann wichtige Kost- und Ernährungsformen beschreiben und nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährung bewerten.	1 - 3	2-3
BHM 1.1.5.(C) Ich kann ernährungsbedingte Stoffwechselerkrankungen beschreiben und Rückschlüsse auf die Ernährung ziehen.	1 - 3	3
BHM 1.1.6.(A) Ich kann Symptome von gestörtem Essverhalten beschreiben und Beratungseinrichtungen nennen.	1 - 3	3
BHM 1.1.7.(B) Ich kann die Eigenschaften der Lebensmittelinhaltsstoffe bei ihrer küchentechnischen Anwendung berücksichtigen.	1 - 3	1-3
BHM 1.2.1.(B) Ich kann bedeutende Grundlagen des Lebensmittelgesetzes für die Ernährung und die Küchenführung berücksichtigen.	1 - 3	1-3
BHM 1.2.2.(C) Ich kann die Qualität der Lebensmittel sensorisch bewerten.	1 - 3	1-3
BHM 1.2.3.(C) Ich kann Vor- und Nachteile von Halbfertig- und Fertigprodukten frisch zubereiteten Produkten gegenüberstellen.	1 - 3	3
BHM 1.2.4.(C) Ich wähle Lebensmittel nach Qualitätskriterien und Verwendungszweck aus.	1 - 3	2-3
AB 2.4.1.(B) Ich kann Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen.	1 - 3	3
AB 2.4.2.(A) Ich kann die wichtigsten Lebensmittelkennzeichen erklären.	1 - 3	2
AB 2.5.1.(B) Ich kann Speisen selbstständig zubereiten.	1 - 3	1-3

AB 2.5.2.(C) Ich reflektiere mein eigenes Essverhalten.	1 - 3	1-3
BHM 1.3.1.(B) Ich kann Lebensmittel für die Verarbeitung vorbereiten.	1 - 3	1-3
BHM 1.3.2.(B) Ich kann Rezepturen lesen und praktisch umsetzen.	1 - 3	1-3
BHM 1.3.3.(B) Ich kann Zubereitungs- und Garmethoden beschreiben und Lebensmittel nähr- und wirkstoffschonend zubereiten.	1 - 3	2
BHM 1.3.4.(B) Ich kann Speisen fachgerecht anrichten und präsentieren.	1 - 3	1-3
BHM 1.3.5.(B) Ich kann Maschinen und Geräte für die Lebensmittelverarbeitung unter Berücksichtigung aller Gefahrenhinweise, fachgerecht bedienen.	1 - 3	2
BHM 1.4.1.(C) Ich kann Speisepläne nach den Kriterien der vollwertigen Ernährung analysieren.	1 - 3	3
BHM 1.4.2.(B) Ich kann kulinarische Trends und regionale Spezialitäten bei der Speisenzubereitung berücksichtigen.	1 - 3	2 - 3
BHM 1.4.3.(C) Ich kann Menü- und Speisepläne zielgruppenorientiert erstellen.	1 - 3	2 - 3
BHM 1.4.4.(B) Ich kann die Mengen- und Preiskalkulation für Speisen und Getränke durchführen.	1 - 3	3
AB 2.7.1.(B) Ich kann einen Tisch decken.	1 - 3	1
BHM 1.6.1.(B) Ich kann Mise en place Arbeiten im Service anlassbezogen durchführen.	1 - 3	1
BHM 1.6.2.(B) Ich kann den Serviceablauf situationsgerecht planen.	1 - 3	1
BHM 1.6.3.(B) Ich kann Speisen und Getränke anlassbezogen servieren.	1 - 3	1
BHM 1.6.4.(C) Ich kann anlassbezogen eine geeignete Speisen- und Getränkeauswahl treffen.	1 - 3	2 - 3
BHM 1.6.5.(B) Ich kann Speisen-, Menü- und Getränkekarten zielgruppenorientiert anfertigen.	1 - 3	1

BHM 1.6.6.(B) Ich kann Bestellungen aufnehmen und weitergeben.	1 - 3	2
BHM 1.6.7.(B) Ich kann eine Gästerechnung ausstellen.	1 - 3	2
BHM 1.6.8.(B) Ich kann einen Tisch/Raum anlassbezogen gestalten.	1 - 3	1
BHM 1.6.9.(A) Ich kann Getränke hinsichtlich Herkunft, Herstellung und Wirkung beschreiben.	1 - 3	2
BHM 1.6.10.(B) Ich kann Getränke fachgerecht zubereiten.	1 - 3	2
BHM 1.6.11.(A) Ich kann die Grundlagen für den Barbetrieb beschreiben.	1 - 3	2
Bildungs- und Lehraufgabe	Schulstufe	Schulstufe am Standort
AB 2.1.2.(C) Ich kann die eigene Lebenswelt in Bezug auf die Lebensqualität reflektieren.	1 - 3	1-3
AB 2.2.1.(A) Ich kann die Bedeutung der Lebensvorgänge in Bezug auf eine gesunde Lebensführung erläutern.	1 - 3	1
AB 2.3.3.(B) Ich kann Tätigkeiten ergonomisch und kräftesparend ausführen.	1 - 3	1-3
AB 2.4.1.(B) Ich kann Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen.	1 - 3	1 - 3
AB 2.4.2.(A) Ich kann die wichtigsten Lebensmittelkennzeichen erklären.	1 - 3	1
AB 2.5.1.(B) Ich kann Speisen selbstständig zubereiten.	1 - 3	1
AB 2.5.2.(C) Ich reflektiere mein eigenes Essverhalten.	1 - 3	1
AB 2.6.1.(B) Ich kann hauswirtschaftliche Tätigkeiten durchführen.	1 - 3	1
AB 2.10.1.(B) Ich kann einfache Betreuungstätigkeiten im familiären Umfeld durchführen.	1 - 3	1-3
AB 2.7.1.(B) Ich kann einen Tisch decken.	1 - 3	1-3

AB 3.2.1.(B) Ich kann Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Schadstoffen und Krankheitserregern umsetzen.	1 - 3	1-3
AB 4.1.1.(B) Ich kann bauliche und kulturelle Gegebenheiten vergleichen und persönliche Bedürfnissen und Anforderungen formulieren.	1 - 3	3
UF 2.2.1.(B) Ich kann den Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der Ergonomie und der Arbeitssicherheit gestalten.	1 - 3	1-3
UF 2.2.2.(B) Ich kann Arbeitspläne erstellen und umsetzen.	1 - 3	2-3
UF 2.2.3.(C) Ich kann Arbeitsaufgaben analysieren und strukturieren.	1 - 3	1 - 3
UF 2.2.4.(B) Ich kann eine verständliche Arbeitsanweisung formulieren.	1 - 3	3
AB 2.9.1.(B) Ich kann Maßnahmen für Sicherheit und Unfallschutz anwenden und Mitarbeiter/ innen darin unterweisen.	1 - 3	1-3
AB 4.2.1.(B) Ich kann an der Organisation kultureller Veranstaltungen und Projekte mitwirken.	1 - 3	1-3
BHM 1.4.4.(B) Ich kann die Mengen- und Preiskalkulation für Speisen und Getränke durchführen.	1 - 3	3
BHM 1.5.1.(C) Ich kann anhand der betrieblichen, ökonomischen und personellen Ressourcen Arbeitsabläufe gestalten.	1 - 3	3
BHM 1.6.8.(B) Ich kann einen Tisch/Raum anlassbezogen gestalten.	1 - 3	1-3
BHM 2.1.1.(B) Ich kann die Haushaltsführung für eine bestimmte Zielgruppe definieren, planen und umsetzen.	1 - 3	3
BHM 2.1.2.(B) Ich kann den Wert professioneller hauswirtschaftlicher Versorgungs- und Betreuungsleistungen berechnen.	1 - 3	3

BHM 2.1.3.(A) Ich kann Merkmale unterschiedlicher Organisationsformen von Haushalten definieren.	1 - 3	1
BHM 2.2.1.(C) Ich kann den Bedarf von Waren ermitteln und die optimale Warenauswahl treffen.	1 - 3	3
BHM 2.2.2.(B) Ich kann geeignete Lieferanten auswählen und Bestellungen durchführen.	1 - 3	nicht möglich
BHM 2.2.3.(C) Ich kann Waren übernehmen, kontrollieren und gegebenenfalls Mängel reklamieren.	1 - 3	3
BHM 2.2.4.(B) Ich kann den Warenfluss anhand eines Warenwirtschaftssystems dokumentieren.	1 - 3	3
BHM 2.2.5.(B) Ich kann die Lagerhaltung entsprechend den gesetzlichen Vorschriften umsetzen.	1 - 3	2-3
BHM 2.3.1.(C) Ich kann Reinigungs- und Desinfektionspläne entsprechend den HACCP- Bestimmungen erstellen.	1 - 3	2-3
BHM 2.4.1.(C) Ich kann Funktions- und Wohnräume zielgruppenorientiert analysieren und entsprechende Planskizzen anfertigen.	1 - 3	2-3
BHM 2.5.1.(C) Ich kann Einrichtungsgegenstände auf ihre Eignung im Haushalt beurteilen.	1 - 3	1-2
BHM 2.5.2.(B) Ich kann die Wirkung von Farben und Mustern bei der Raumgestaltung nutzen.	1 - 3	1-2
BHM 2.5.3.(C) Ich kann Pflanzen für die Gestaltung des Wohnumfeldes auswählen und pflegen.	1 - 3	1
BHM 2.5.4.(C) Ich kann für Feste und Feiern im Jahresablauf die florale Gestaltung und Dekoration saison- und anlassbezogen auswählen und anfertigen.	1 - 3	1-3
BHM 2.6.1.(A) Ich kann die Gefahrensymbole und Gefahrenbezeichnungen und ihre Bedeutung erläutern.	1 - 3	1

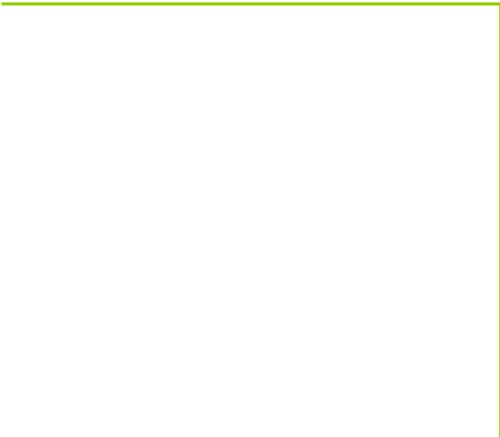
BHM 2.6.2.(B) Ich kann die Reinigung und Pflege verschiedener Materialien in Funktions- und Wohnräumen organisieren und durchführen.	1 - 3	1
BHM 2.6.3.(C) Ich kann die wichtigsten Arbeitsmittel und Geräte zur Reinigung und Pflege von Funktions- und Wohnräumen auf ihren Gebrauchswert und ihre Wartungsfreundlichkeit hin beurteilen.	1 - 3	2
BHM 2.6.4.(C) Ich kann die Auswahl von Reinigungs- und Pflegemitteln ressourcen- und umweltschonend treffen.	1 - 3	1
BHM 2.7.1.(B) Ich kann Wartungsarbeiten durchführen und Reparaturen organisieren.	1 - 3	2
BHM 2.8.2.(B) Ich kann Textilien entsprechend ihrer Kennzeichnung ressourcenschonend reinigen und pflegen.	1 - 3	1
BHM 2.8.3.(C) Ich kann ein Waschmittelsortiment für einen Haushalt zusammenstellen und meine Auswahl begründen.	1 - 3	1
BHM 2.8.4.(B) Ich kann Maschinen und Geräte zur Wäschepflege unter Berücksichtigung aller Gefahrenhinweise fachgerecht bedienen.	1 - 3	1
Bildungs- und Lehraufgabe	Schulstufe	Schulstufe am Standort
BHM 2.8.1.(C) Ich kann textile Fasern und Flächen entsprechend den Trage- und Pflegeeigenschaften beurteilen und Verwendungsmöglichkeiten daraus ableiten.	1 - 3	1-3
BHM 2.8.5.(B) Ich kann Näharbeiten durchführen.	1 - 3	1-2
BHM 2.8.6.(B) Ich kann einfache Werkstücke mit verschiedenen Handarbeitstechniken herstellen.	1 - 3	1-2
BHM 2.4.1.(C) Ich kann Funktions- und Wohnräume zielgruppenorientiert analysieren und entsprechende Planskizzen anfertigen.	1-3	2 - 3

BHM 2.5.2.(B) Ich kann die Wirkung von Farben und Mustern bei der Raumgestaltung nutzen.	1-3	1-2
SA (B) Ich kann Grundzüge der Dekoration anwenden und darstellen	1-3	1-3
SA (C) Ich kann unterschiedliche Werkstoffe erkennen, unterscheiden und bearbeiten	1-3	1-3
Bildungs- und Lehraufgabe	Schulstufe	Schulstufe am Standort
BHM 4.	1 - 3	
BHM 4.1. (A) Ich kann Sozialbereiche und Sozialeinrichtungen im Bezirk und darüber hinaus recherchieren.	1 - 3	1-2
BHM 4.2. (B) Ich kann helfen, wenn ein Familienmitglied nach einem Unfall oder durch eine Erkrankung Unterstützung braucht.	1 - 3	1-3
BHM 4.2.1.(B) Ich kann einfache Maßnahmen der Baby- und Kinderbetreuung durchführen.		2-3
BHM 4.3. (A) Ich kann soziale Angebote am bäuerlichen Betrieb in Zusammenarbeit mit Sozialträgern und anderen Institutionen beschreiben.	1 - 3	3
SA 5.1. (A) Ich kann Grundbegriffe der Anatomie und Terminologie erläutern	1 - 3	3
SA 5.2. (A) Ich kann den anatomischen Aufbau des menschlichen Körpers beschreiben	1 - 3	3
SA 5.3. (A) Ich kann medizinische Hygienemaßnahmen beschreiben	1 - 3	3
Bildungs- und Lehraufgabe	Schulstufe	Schulstufe am Standort
AB 1.1.1.(A) Ich kann die klimatischen Voraussetzungen am eigenen Standort darstellen.	1 - 3	3
AB 1.1.2.(C) Ich kann die Daten aus der Wetterstation bewerten und interpretieren.	1 - 3	3

AB 1.2.1.(A) Ich kann unterschiedliche Bodenbestandteile beschreiben.	1 - 3	1
AB 1.2.2.(B) Ich kann einfache Bodenproben untersuchen und auswerten.	1 - 3	3
AB 1.2.3.(C) Ich kann die Bodenfruchtbarkeit und den Bodenaufbau bewerten.	1 - 3	3
AB 1.3.1.(A) Ich kann den Aufbau und die Lebensvorgänge der Pflanze beschreiben.	1 - 3	1
AB 1.3.2.(B) Ich kann Feldfrüchte meiner Region bestimmen.	1 - 3	2
AB 1.4.1.(C) Ich kann die Qualität der Lebensbedingungen in Bezug auf die Grundbedürfnisse der Nutztiere beurteilen.	1 - 3	1-3
AB 1.4.2.(B) Ich kann einzelne Nutztierarten nach Rassen, Nutzung, Verdauung und Fortpflanzung unterscheiden und zuordnen.	1 - 3	2
AB 1.5.1.(C) Ich kann die Auswirkungen von ökologischen und ökonomischen Handlungen auf die Kreislaufwirtschaft anhand eines konkreten Fallbeispiels beurteilen.	1 - 3	1-3
AB 1.6.1..(B) Ich kann bei der Erzeugung agrarischer Produkte regionale, ökologische und klimatische Bedingungen berücksichtigen und spezifischen Flächen Produktionsmöglichkeiten zuordnen	1 - 3	3
AB 1.7.1.(C) Ich kann biologische von konventionellen Produktionsverfahren unterscheiden und diese bewerten.	1 - 3	1-3
BHM 3.2.1.(C) Ich kann Gartenbereiche unter Berücksichtigung der Ansprüche des Nutzers themenbezogen gestalten.	1 - 3	3
BHM 3.2.2.(B) Ich kann Anbaupläne unter Berücksichtigung ökologischer, regionaler und klimatischer Gesichtspunkte erstellen.	1 - 3	2-3

BHM 3.2.3.(B) Ich kann Geräte und Hilfsmittel bedarfsgerecht einsetzen.	1 - 3	1-3
BHM 3.2.4.(B) Ich kann Pflanzen aus dem Gartenbau nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten kultivieren.	1 - 3	1-3
Bildungs- und Lehraufgabe	Schulstufe	Schulstufe am Standort
BHM 3.1.1.(B) Ich kann Produkte und Dienstleistungen für den ländlichen Raum unter Berücksichtigung von Ressourcen, gesetzlichen Vorgaben, KundInnen- wünschen und Markttrends anbieten.	1-3	2-3
LW 2.1.1.(B) Ich kann tierische und pflanzliche Rohprodukte mit geeigneten Geräten zu qualitativ hochwertigen (Halb-) Fertigprodukten veredeln.	1-3	1+3
LW 2.1.2.(C) Ich kann Rohstoffe nach sozial-ökonomischen Gesichtspunkten beurteilen.	1-3	3
LW 2.1.3.(B) Ich kann produktspezifische Daten aus der Erzeugung tierischer und pflanzlicher Lebensmittel auswerten.	1-3	3
BHM 3.1.2.(B) Ich kann auf die Bedürfnisse der Gäste speziell angepasste Angebote erstellen.	1-3	2-3
BHM 3.1.3.(A) Ich kann Möglichkeiten von Green Care für die Diversifizierung von landwirtschaftlichen Betrieben aufzählen.	1-3	2-3
BHM 3.2.5.(B) Ich kann grundlegende Techniken der Lebensmittelbe- und -verarbeitung anwenden.	1-3	1-3
BHM 3.2.6.(B) Ich kann selbst hergestellte Produkte vorschriftsmäßig verpacken und kennzeichnen.	1-3	1-3
BHM 3.3.1.(B) Ich kann Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen kalkulieren und abrechnen.	1-3	2-3

BHM 3.3.2.(C) Ich kann hauswirtschaftliche Dienstleistungen organisieren, dokumentieren und ressourcenschonend durchführen.	1-3	2-3
Bildungs- und Lehraufgabe	Schulstufe	Schulstufe am Standort
SA 1.1. Ich kann kurze einfach Äußerungen verstehen und kurze Mitteilungen erfassen	1-3	1-3
SA 1.2. Ich kann kurze, klare Mitteilungen, Anweisungen, Fragen und Auskünfte erfassen	1-3	1-3
SA 1.3. Ich kann in einfachen Geschichten das Wesentliche erfassen.	1-3	1-3
SA 2.1. Ich kann kurze Texte, persönliche Mitteilungen und einfache Alltagstexte verstehen.	1-3	1-3
SA 3.1. Ich kann in einfachen Situationen Kontaktgespräche führen und mich mitteilen.	1-3	1-3
SA 4.1. Ich kann einfache Texte und Notizen verfassen.	1-3	1-3
Bildungs- und Lehraufgabe	Schulstufe	Schulstufe am Standort
FG 1.1.(A) Ich kann ein Lied singen	1-3	1-3
FG 1.2. (B) Ich kann ein Musikstück mit einem Instrument interpretieren.	1-3	1-3
FG (B)2.1. Ich kann vielseitige und gesundheitsfördernde Tanz- und Bewegungsarten rhythmisch und im Takt ausführen.	1-3	1-3
FG (C)2.2. Ich kann elementare Tänze (nationale und internationale Volkstänze, „Modetänze“, „Poptänze“) in vielen Schritt-für-Schritt-Folgen durchführen und über deren Bedeutung in weiterer Folge frei und selbst ausgedachte Bewegungsformen zu verschiedenen Musikrichtungen entwickeln und in der Gemeinschaft bei Veranstaltungen bis zum Bühnentanz ausführen.	1-3	3
	1-3	1-3



Theorie und oder	Praxis	Lehrer/innen Kürzl laut Sokrates

x		
x		
x		
x		
	x	
	x	
x	x	
	x	
	x	
	x	
	x	
	x	

x	x	
	x	
	x	
x	x	
	x	
x	x	
x	x	
	x	
x		
x		
	x	
	x	
	x	
x	x	
x	x	
	x	

	x	
x	x	
	x	
	x	
	x	
	x	
Theorie und oder	Praxis	Lehrer/innen Kürzl laut Sokrates
x	x	
x		
	x	
x		
x		
	x	
	x	
	x	
x	x	
x	x	

	x	
x		
	x	
x	x	
	X	
	x	
	x	
	x	
x		
x		
	x	
	x	
	x	

x		
x		
x		
x		
x		
x	x	
x	x	
x		
x		
	x	
	x	
x		

	x	
	x	
	x	
	x	
	x	
	x	
	x	
	x	
Theorie und oder	Praxis	Lehrer/innen Kürzl laut Sokrates
x	x	
	x	
	x	
x	x	

x		
x	x	
	x	
Theorie und oder	Praxis	Lehrer/innen Kürzl laut Sokrates
x	x	
x	x	
	x	
x	x	
x		
x		
x		
Theorie und oder	Praxis	Lehrer/innen Kürzl laut Sokrates
x	x	
x	x	

x		
	x	
	x	
x		
x	x	
x	x	
x		
x		
	x	
x	x	
	x	
x	x	

	x	
	x	
Theorie und oder	Praxis	Lehrer/innen Kürzl laut Sokrates
	x	
	x	
	x	
x		
	x	
x		
	x	
x	x	
x		

