

**Verordnung  
der Landesregierung über den Lehrplan  
der Landwirtschaftlichen Fachschule,  
Fachrichtung Ländliche Hauswirtschaft  
LGBl.Nr. 37/1997**

Anlage

Auf Grund der §§ 15 und 24 des Landwirtschaftlichen Schulgesetzes, LGBl.Nr. 14/1979, in der Fassung LGBl.Nr. 47/1996, wird verordnet:

§ 1

Für die Landwirtschaftliche Fachschule, Fachrichtung Ländliche Hauswirtschaft, wird der in der Anlage enthaltene Lehrplan erlassen.

§ 2

Soweit in dieser Verordnung personenbezogene Begriffe verwendet werden, kommt ihnen keine geschlechtsspezifische Bedeutung zu. Sie sind bei der Anwendung auf bestimmte Personen in der jeweils geschlechtsspezifischen Form zu verwenden.

§ 3

Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung tritt die Verordnung über den Lehrplan der Landwirtschaftlichen Fachschule, Fachrichtung Ländliche Hauswirtschaft, LGBl.Nr. 28/1989, in der Fassung LGBl.Nr. 42/1990, außer Kraft.

**Lehrplan für die Landwirtschaftliche Fachschule,  
Fachrichtung Ländliche Hauswirtschaft**

**I. Abschnitt  
Allgemeines Bildungsziel**

Die Fachschule hat die Aufgabe,

- a) die Schüler durch Vermittlung von Fachkenntnissen und Fertigkeiten auf die selbständige Führung eines Haushaltes auf einem Bauernhof, auf die Vertretung des Bauern im Bereich des landwirtschaftlichen Betriebes und auf die Ausübung einer sonstigen verantwortlichen Tätigkeit in der Land- und Hauswirtschaft oder in einem verwandten Beruf vorzubereiten, ihre beruflichen Kombinations- und Veränderungsmöglichkeiten zu verbessern und weitere Berufsorientierung zu vermitteln sowie die Verbundenheit mit dem bäuerlichen Berufsstand zu fördern,
- b) den Schülern die Grundlage für den Übertritt in eine dreijährige Sonderform einer höheren landwirtschaftlichen Lehranstalt (mit Reifeprüfung) zu vermitteln,
- c) die Schüler zu demokratisch gesinnten, heimatverbundenen, sittlich und religiös gefestigten und sozial denkenden Staatsbürgern heranzubilden,
- d) die Allgemeinbildung der Schüler zu erweitern und zu vertiefen.

**II. Abschnitt  
Allgemeine didaktische Grundsätze**

**1. Anknüpfung an die Vorbildung – Einführung in den Unterricht:**

Der Unterricht hat auf die in den vorangegangenen Schulen bzw. Schulstufen vermittelten Kenntnisse aufzubauen, welche die Voraussetzung für den Besuch der Landwirtschaftlichen Fachschule bilden. Im Unterricht sind die aus der bäuerlichen Erlebniswelt mitgebrachten Erfahrungen zu berücksichtigen. Die Schüler sind unter Bedachtnahme auf ihre unterschiedliche Vorbildung und Leistungsfähigkeit in die Arbeitsweise einer berufsbildenden Schule einzuführen. In allen Unterrichtsgegenständen ist darauf hinzuwirken, daß sich die Schüler sprachlich klar und richtig ausdrücken. In den Gegenständen Deutsch,

Englisch und Mathematik können jeweils zwei Leistungsgruppen geführt werden.

**2. Rücksicht auf Alter und Eigenart der****Schüler:**

In der Unterrichtsarbeit sind die geistigen und körperlichen Anlagen sowie die altersgemäßen Interessen zu berücksichtigen.

**3. Heimat-, Lebens- und Berufsnähe:**

Der Unterricht ist bei ständiger Berücksichtigung des technischen und wissenschaftlichen Fortschrittes berufs- und lebensnah sowie gegenwartsbezogen zu gestalten. Hierbei ist darauf Bedacht zu nehmen, daß Heimat- und Berufsverbundenheit und Weltaufgeschlossenheit einerseits sowie die Achtung vor dem Bewahrenswerten und der Wille zur Neugestaltung andererseits angemessen verknüpft werden. Ziel der gesamten Unterrichtsarbeit ist die Befähigung des Schülers, die Wirklichkeit in Schule und Leben positiv zu bewältigen.

Die Auswahl des Lehrgutes der allgemeinbildenden Unterrichtsgegenstände hat vorwiegend im Sinne der Vermittlung von Grundlagen für den Fachunterricht zu erfolgen.

**4. Ganzheitlichkeit (ökologisches Prinzip):**

Es sind insbesondere in allen Bereichen des Fachunterrichtes die Lebenskreisläufe und die Beziehungen der Lebewesen untereinander und zu ihrer Umwelt zu berücksichtigen und so die ganzheitliche Schau und das ganzheitliche Denken zu fördern.

**5. Anschaulichkeit:**

Die Einführung des Schülers in die fachliche Begriffswelt ist durch möglichst anschauliche Darstellung zu unterstützen. Dementsprechend darf im Unterricht das Bildungsgut nicht nur in sprachlicher Form angeboten werden. Zur Schaffung klarer Vorstellungen sind auch sorgfältig ausgewählte Unterrichtsmittel heranzuziehen. Insbesondere sind auch audio-visuelle Unterrichtsmittel einzusetzen.

Durch Lehrausgänge, Lehrfahrten und Bearbeitung von Projekten ist der Kontakt mit der Berufs- und Lebenswirklichkeit herzustellen. Die vermittelten Lehrinhalte sind auszuwerten und zu vertiefen.

**6. Selbsttätigkeit und Selbständigkeit:**

Das Lernen ist soweit als möglich auf Selbsttätigkeit zu gründen. Geeignete Formen zur Förderung der Selbsttätigkeit im Unterricht sind Einzelarbeit und Gruppenarbeit.

Die Schüler sind zu eigenständigem Denken und objektiver Urteilsfindung anzuleiten. Die Fähigkeit zur Problemerkennung und Problemlösung ist zu entwickeln.

**7. Sicherung des Unterrichtsertrages:**

Auf die Festigung des erworbenen Bildungsgutes ist besonderer Wert zu legen. Durch sinnvolles Üben, Wiederholen und Anwenden ist der notwendige Bestand an grundlegenden Kenntnissen und Fertigkeiten zu sichern. Diesem Ziel haben erforderlichenfalls Hausaufgaben zu dienen.

Gegebene Aufgaben sind vom Lehrer grundsätzlich zu überprüfen und die Ergebnisse zu besprechen. Leistungskontrollen sind zur Sicherung des Unterrichtsertrages maßvoll und entsprechend dem Fortgang im Unterricht einzubauen.

**8. Konzentration der Bildung:**

Den Schülern sind die inhaltlichen Zusammenhänge sowohl zwischen den Stoffgebieten eines Unterrichtsgegenstandes als auch zwischen den einzelnen Unterrichtsgegenständen bewußt zu machen. Jede bloße Anhäufung von Einzelwissen ist zu vermeiden. Auf das Fortschreiten des Unterrichtes in anderen Gegenständen ist bei der eigenen Unterrichtsarbeit Bedacht zu nehmen.

**9. Praktischer Unterricht:**

Im praktischen Unterricht sind die Zusammenhänge zwischen theoretischen Kenntnissen und praktischer Anwendung im Alltag herzustellen. Auf rationelle Arbeitsmethoden und moderne Arbeitstechniken ist Bedacht zu nehmen. Der Unterricht ist in Gruppen durchzuführen. Es ist darauf zu achten, daß jeder Schüler sämtliche vorgesehenen Programme absolviert.

Der Unterricht ist grundsätzlich in folgenden Stufen zu gestalten: Vorzeigen der zu erlernenden Arbeit, richtige Ausführung der Arbeiten durch die Schüler, so dann Übung bis zur Erlangung der erforderlichen Fertigkeit. Besonders die letzte Stufe ist ständig zu überwachen.

Die Schüler sind anzuhalten, während des praktischen Unterrichtes zweckmäßige Kleidung zu tragen und die Unfallverhütungsvorschriften zu beachten. Auf Geschicklichkeit, Sorgfalt, Genauigkeit und Unfallverhütung bei der Durchführung der Arbeiten ist besonderer Wert zu legen.

#### **10. Gelegenheitsunterricht:**

Tagesereignisse, die einem Lehrstoffinhalt besondere Aktualität verleihen, sind abweichend von der Lehrstoffverteilung in den Unterricht einzubauen.

#### **11. Gemeinsames Arbeiten:**

Es sind die Gelegenheiten wahrzunehmen, die Schüler zur Zusammenarbeit anzuleiten und die Zusammenarbeit zu üben.

#### **12. Methodengerechtigkeit und Methodenfreiheit:**

Die Wahl der anzuwendenden Unterrichtsmethoden ist vorwiegend von der sachlichen Struktur des Lehrgutes, vom Entwicklungs- und Leistungsstand der Schüler einer Klasse, vom Ziel des jeweiligen Unterrichtsabschnittes sowie von den schulorganisatorischen und sachlichen Voraussetzungen des Unterrichtes bestimmt.

Bei Beachtung dieser Grundsätze ist die Wahl und Anwendung der Methode frei. Sie beinhaltet eine schöpferische Leistung des Lehrers.

### **III. Abschnitt Handhabung des Lehrplanes**

Der Lehrstoff ist in Kern- und Erweiterungslehrstoff aufgeteilt. Im Kernlehrstoff (K) sind jene Themen bezeichnet, die im Unterricht auf jeden Fall zu behandeln sind; er bezeichnet also den Mindestauftrag für den Lehrer. Die im Erweiterungslehrstoff (E) angeführten Themen sind in der Jahresplanung zu berücksichtigen und können je nach Leistungsfähigkeit der Klasse, Unterrichtsfortgang und Schulschwerpunkte im Laufe des Jahres auch weggelassen werden.

Innerhalb des vom Lehrplan gezogenen Rahmens ist die Auswahl und die zeitliche Verteilung des Lehrstoffes und die Entscheidung für ein bestimmtes Lehrverfahren den Lehrern anheimgestellt.

Zur Abstimmung der Unterrichtsarbeit und zur Sicherung einer sinnvollen Weiterführung des Unterrichtes bei einem Lehrerausfall während des Unterrichtsjahres hat in der Schule für jeden Unterrichtsgegenstand und jede Schulstufe eine ausführliche Lehrstoffverteilung aufzuliegen. Eine derartige Lehrstoffverteilung umfaßt die Lehrstoffeinheiten, die entsprechenden Lernziele und die Angabe der jedenfalls erforderlichen Unterrichtsmittel.

Im Unterrichtsgegenstand „Praktischer Unterricht“ ist anstelle von Lehrzielen ein Fertigkeitenkatalog zu erstellen.

Die Lehrplanautonomie, d.h. die Behandlung von im Lehrplan nicht erwähntem Lehrstoff, kommt in den sogenannten Verfügungsstunden zum Ausdruck.

Die in der Stundentafel ausgewiesenen Verfügungsstunden für den fachtheoretischen Unterricht sind jeweils für ein Schuljahr von der Landesregierung aufgrund eines Antrages der Direktion der Schule einem oder mehreren Unterrichtsgegenständen zuzuteilen. Dieser Antrag hat die Bildungs- und Lehraufgabe und den Lehrstoff in Form der Lehrstoffverteilung zu enthalten. Er hat einem Beschluß des Schulgemeinschaftsausschusses zu entsprechen und ist zusammen mit einer Stellungnahme der Landwirtschaftskammer für Vorarlberg bis spätestens Ende Mai für das kommende Schuljahr der Landesregierung vorzulegen.

Zu den in der Stundentafel ausgewiesenen unverbindlichen Übungen können Programme durchgeführt werden, die spätestens zwei Wochen vor dem beabsichtigten Projektbeginn der Landesregierung zur Genehmigung vorzulegen sind. Der Antrag hat die Bildungs- und Lehraufgabe, den Lehrstoff und die Mindestgruppengröße zu enthalten. In einer Unterrichtsgruppe können Schüler verschiedener Schulstufen und Fachrichtungen zusammengefaßt werden.

**IV. Abschnitt  
Stundentafel  
für die Landwirtschaftliche Fachschule,  
Fachrichtung Ländliche Hauswirtschaft**

Verfügungsstunden

– – 2

Schulstufe	Wochenstunden		
	1.	2.	3.
<b>1. Pflichtgegenstände</b>			
<b>A. Allgemeinbildender Unterricht</b>			
Religion	1	1	1
Deutsch	3	2	2
Englisch	1	1	2
Mathematik	2	1	–
Lebenskunde und Gesundheitslehre	1	1	1
Ökologie und Umweltschutz	2	2	1
Wirtschaftskunde und Marktlehre	1	–	–
Politische Bildung und Landeskunde	1	1	1
Rechtskunde	–	1	2
Maschinschreiben und Textverarbeitung	1	–	–
Informatik	–	2	2
Musische Bildung	1	1	1
Leibesübungen	1	1	1
<b>B. Fachtheoretischer Unterricht</b>			
Ernährungslehre	1	1	2
Kochlehre und Vorratswirtschaft	1	1	–
Haushalts- und Wohnlehre	2	1	–
Wäsche- und Bekleidungskunde	1	1	–
Kinderpflege und Erziehungslehre	1	1	1
Alten- und Krankenpflege	–	1	2
Garten- und Gemüsebau	2	–	–
Pflanzenbau und Nutztierhaltung	1	1	–
Produktveredelung	–	2	2
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen	–	2	2
Marketing	–	2	2
Tourismuswirtschaft	1	2	2

<b>C. Praktischer Unterricht*</b>	15	11	11
Kochen und Konservieren	x	x	x
Textilverarbeitung	x	x	x
Hauspflege, Heimgestaltung und Werken	x	x	x
Alten- und Krankenpflege	–	x	x
Gästebeherbergung, -betreuung und Servieren	x	x	x
Gartenbau und Landwirtschaft	x	x	x
Verarbeitung, Verwertung und Vertrieb landwirtschaftlicher Produkte	–	x	x
<b>Gesamtwochenstunden</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

Schulstufe	Wochenstunden		
	1.	2.	3.
<b>2. Freigegegenstände</b>			
Fremdsprache	1	1	1
Gesang	1	1	1
Instrumentalmusik	2	2	2
Maschinschreiben und Textverarbeitung	–	1	1
Informatik	1	1	1
Kochen	–	–	3
Bienenkunde	1	–	–
Pferdewirtschaft	1	2	–
Traktorführerscheinschule	–	2	–
Werken mit verschiedenen Werkstoffen	2	2	2
<b>3. Unverbindliche Übungen</b>			
Leibesübungen	2	2	2
Musische Bildung	1	1	1
Schulspiel und Tanz	2	2	2

\* Die Stunden werden entsprechend den Erfordernissen des Lehrplanes, der Jahreszeit und der Lehrzeitanrechnung auf die mit „x“ markierten Fächer aufgeteilt.

**4. Pflichtpraktikum**

Fremdpraktikum: Das Fremdpraktikum im Ausmaß von 13 Wochen ist zwischen dem zweiten und dritten Unterrichtsjahr in der Zeit von Anfang Juli bis Ende Oktober zu absolvieren.

---

Das gesamte Unterrichtsausmaß und dessen Aufteilung auf die einzelnen Schulstufen enthält die Verordnung über Organisation und Schulzeit der landwirtschaftlichen Schulen.

**V. Abschnitt\***  
**Bildungs- und Lehraufgaben sowie Lehrstoff**  
**der einzelnen Unterrichtsgegenstände**

**1.A. Pflichtgegenstände – Allgemeinbildender Unterricht****RELIGION**

Der Lehrplan für den Religionsunterricht wird hinsichtlich der Bildungs- und Lehraufgabe sowie des Lehrstoffes und seiner Aufteilung auf die einzelnen Schulstufen von der betreffenden Kirche oder Religionsgemeinschaft erlassen. Er wird gesondert bekanntgemacht.

**DEUTSCH****Bildungs- und Lehraufgabe**

- Befähigung zur klaren und richtigen Verwendung der Sprache in Wort und Schrift.
  - Vermittlung der Kenntnisse und Fähigkeiten zur ordentlichen und verständlichen Erledigung des privaten und beruflichen Schriftverkehrs.
  - Befähigung zur mündlichen und schriftlichen Wiedergabe von Gehörtem, Gelesenem und Gesehenem.
  - Ermutigung zur Rede und zur Wechselrede.
  - Förderung des aufmerksamen und sinnerfassenden Lesens.
  - Hinführung zur kritischen Prüfung des Medienangebotes und zur wertvollen Literatur.
  - Bewußtmachung der Gefahren durch sprachliche Verführung.
  - Weckung von Berufsfreude durch Befassung mit bäuerlicher Literatur.
- 

\* Kernlehrstoff wird mit „K“, Erweiterungslehrstoff mit „E“ abgekürzt.

<b>Lehrstoff</b>	<b>1. Schulstufe</b>
Mündliche Sprachverwendung:	
Erzählungen	K
Interview und Vorstellungsgespräch	K
Vortrag (Statements, Gedichte, Balladen)	E
Partner-, Gruppen- und Klassengespräch,	
Rollenspiel	E
Aktives Zuhören	K
Sprechübungen zur Verbesserung der	
Verständlichkeit	K
 Schriftliche Sprachverwendung:	
Ausfüllen von Formularen und Vordrucken	K
 Formen und Normen im Schriftverkehr	
(Ö-Normen)	K
Berichte und Beschreibungen	E
Inhaltsangaben	E
Privater Schriftverkehr (Einladung, Anzeige,	
Absage, Beileidsschreiben usw.)	K
Stellenbewerbung und Lebenslauf	K
Geschäftsbrief	K
Ablage von Schriftstücken	K
Wiederholung und Übung der wichtigsten	
Rechtschreibregeln	K
Gebrauch von Nachschlagewerken	E
 Lesen und Textbetrachtung:	
Lesetechniken zur raschen Sinnerfassung	
und Sinnvermittlung	K
Anbahnung eines Textverständnisses für	
(Jugend-)Literatur, Buchvorstellung	E
Kritische Auswahl aus dem Programmangebot	
der Medien	E
Lesen landwirtschaftlicher Zeitungen	K
 Sprachbetrachtung und Sprachübung:	
Festigung der Grammatikkenntnisse –	

Grundwortarten, Zeiten	K
Fachausdrücke und Fremdwörter aus dem	
Bereich der Landwirtschaft	E
 <b>Lehrstoff</b>	<b>2. Schulstufe</b>
Mündliche Sprachverwendung:	
Informationen beschaffen, aufbereiten und	
weitergeben	K
Grundlagen der Argumentation	K
Informationsrede vorbereiten und vortragen	K
Diskussionsführung	E
 Schriftliche Sprachverwendung:	
Schriftverkehr im Verein (Einladung,	
Protokoll u.a.)	K
Geschäftlicher Schriftverkehr (Anfrage,	
Angebot, Bestellung, Auftragsbestätigung,	
Liefer- und Gegensein)	K
Zahlungsschriftverkehr	K
Dienstzeugnisse	E
Behebung individueller Rechtschreibschwächen	E
 Lesen und Textbetrachtung:	
Lesetechniken zur raschen Sinnerfassung	
und Sinnvermittlung, Exzerpt	K
Lesen von Zeitungen und Fachzeitschriften,	
kritische Textanalyse	E
 Sprachbetrachtung und Sprachübung:	
Festigung der Grammatikkenntnisse –	
Indirekte Rede, Aktiv/Passiv	K
Fachausdrücke und Fremdwörter aus der	
Agrar- und Wirtschaftspolitik	E
 <b>Lehrstoff</b>	<b>3. Schulstufe</b>
Mündliche Sprachverwendung:	
Konflikte thematisieren, erkennen und	
Lösungswege suchen	K

Argumentationstechniken	E
Meinungsrede vorbereiten und vortragen	K
Debatte	E
Fachvortrag	K
Schriftliche Sprachverwendung:	
Geschäftlicher Schriftverkehr (Mängelrüge, Nachfristschreiben, Mahnungen)	K
Leserbrief	K
Schriftverkehr in Rechtsangelegenheiten (Verträge, Testament)	E
Schriftverkehr mit Ämtern, Behörden, Versicherungen	E
Orthographische Sicherung eines Gebrauchswortschatzes	K
Lesen und Textbetrachtung:	
Lesetechniken zur raschen Sinnerfassung und Sinnvermittlung	K
Einführung in die Heimat- und bäuerliche Literatur	K
Einführung in die Literatur für persönliche Anlässe	K
Lesen von Zeitungen und Fachzeitschriften, kritische Textanalyse	E
Sprachbetrachtung und Sprachübung:	
Festigung der Grammatikkenntnisse – Aussagen stilistisch verändern	E
Richtiger Gebrauch von Fachausdrücken und Fremdwörtern	E

## ENGLISCH

### Bildungs- und Lehraufgabe

- Befähigung zur mündlichen und schriftlichen Verständigung.
- Erweiterung des Wortschatzes unter besonderer Berücksichtigung der landwirtschaftlichen Fachsprache.

- Ermutigung zur Korrespondenz in einer Fremdsprache.
- Bewußtmachung der Bedeutung der englischen Sprache als Weltsprache.
- Hinführung zu neuen Informations- und Kommunikationstechniken.
- Weckung des Verständnisses und Interesses für andere Sprachgemeinschaften und Kulturen.

### Lehrstoff

### 1. – 3. Schulstufe

Festigung, Erweiterung des Wort- und Phrasenschatzes:	
privater Alltag, Umwelt (1. Schulstufe)	K
Tourismuswirtschaft und Landwirtschaft (2. und 3. Schulstufe)	K
Hörverstehen:	
Verstehen von Englisch im direkten Kontakt (Klassengespräch, Medien)	K
Erfassen der wesentlichen Inhalte durch regelmäßige Hörübungen	K
Sprechen:	
Informationen erfragen und geben	K
Gebrauch der internationalen Lautschrift	E
Übung des Wortschatzes im Nachsprechen	E
Leseverstehen:	
Detail- und Globalverstehen einfacher Texte und Textsorten	K
Lautes Lesen zur Schulung der Aussprache und zum Einprägen der Beziehung Schriftbild/Aussprache	E
Selbständiges Arbeiten mit dem zweisprachigen Wörterbuch	E
Schreiben:	
Abfassung, Übersetzung privater und berufsbezogener Mitteilungen und Briefe	K
Wiederholung der Grundgrammatik für die	

Bedeutungserfassung und Ausdruckssicherheit: word order, noun, verb, adjectiv, tenses (1. Schulstufe)	K
tenses, modals (2. und 3. Schulstufe)	K
Festigung grammatikalischer Grundlagen (1. Schulstufe)	K
Festigung grammatikalischer Grundlagen (2. und 3. Schulstufe)	E

## MATHEMATIK

### Bildungs- und Lehraufgabe

- Festigung und Vertiefung der Befähigung, rechnerische Probleme in den anderen Fachgegenständen, im Berufsleben und im Haushalt lösen zu können.
- Beherrschung grundlegender geometrischer Kenntnisse und Fertigkeiten mit Betonung der Ausbildung des räumlichen Vorstellungsvermögens.
- Förderung des Abstraktionsvermögens.
- Erziehung zum wirtschaftlichen Denken sowie zur sorgfältigen und systematischen Arbeit.

### Lehrstoff

#### 1. Schulstufe

Arithmetik:	
Rechnen mit rationalen Zahlen	K
Rechnen mit positiven und negativen Zahlen	E
Nichtdekadische Zahlensysteme, irrationale Zahlen	E
Potenzen	E
Einheiten für Längen, Flächen, Volumen und Massen – Umwandlungen	K
Zeit- und Winkelmaße, physikalische Maße	E
Mittelwertberechnungen	K
Grundbegriffe der Statistik, statistische Darstellungen	E
Verhältnisse und Proportionen	E
Einfache Schlußrechnungen	K
Zusammengesetzte Schlußrechnungen	E
Teilungs- und Mischungsrechnungen	K
Prozent- und Promillerechnungen	K

Zinsrechnungen	E
Einfacher Umgang mit Termen, Gleichungen und Ungleichungen	E

Rechenhilfsmittel:	
Taschenrechner – sinnvolle Verwendung, sinnvolle Genauigkeit	K
Taschenrechner – optimaler Umgang	E
Tabellen, Schätz- und Meßwerte, Überschlagsrechnungen	E
Tabellenkalkulation – Arbeiten mit Formeln und einfachen Bezügen	E
Computer – Anwendungsaufgaben	E
 Geometrie:	
Umfang und Fläche einfacher ebener Figuren	K
Eigenschaften der Flächen und Körper	E
Berechnung von Kreisteilen	E
Anwendung des pythagoräischen Lehrsatzes	K
Höhen- und Kathetensatz	E
Oberflächen und Volumen von Prismen und Spitzkörpern	K
Oberflächen und Volumen von Kugeln, Kegel- und Pyramidenstümpfen	E
Koordinatensystem	E
Maßstäbliches Zeichnen	E
 Lebenspraktische und berufsbezogene Anwendungsaufgaben:	
Grundbegriffe des kaufmännischen Rechnens	K
Anwendungsbeispiele aus den Fach- und Praxisbereichen	E
<b>Lehrstoff</b>	<b>2. Schulstufe</b>
Arithmetik:	
Zins- und Zinseszinsrechnungen	K
Endwert regelmäßiger Einzahlungen	K
Barwertberechnungen	E
Tilgungspläne	E
Rechnen mit Variablen und Termen, Gleichungen	E
Gleichungen mit zwei Variablen, Gleichungen mit Potenzen, lineare Optimierung	E

Funktionen	E
 Rechenhilfsmittel:	
Tabellenkalkulation – Formeln und Bezüge	K
Computer – Anwendungsaufgaben, statistische Darstellungen	K
Automatisierung und Optimierung von Rechenvorgängen	K
 Geometrie:	
Maßstäbliches Zeichnen	K
Einfaches geometrisches Zeichnen	E
Wiederholung und Vertiefung im Bereich der ebenen und räumlichen Geometrie	E
Winkelfunktionen	E
 Erweiterte Anwendungsbeispiele aus den Fach- und Praxisbereichen	E
 <b>LEBENSKUNDE UND GESUNDHEITSLAHRE</b>	
<b>Bildungs- und Lehraufgabe</b>	
– Vermittlung von Kenntnissen über den Bau und die Funktionen des menschlichen Körpers.	
– Bewußtmachung der Bedeutung der Gesundheit von Körper und Seele.	
– Erziehung zur gesunden, sinnvollen und freudvollen Lebensführung und -gestaltung.	
– Hinführung zur gesellschaftlich geforderten Körperpflege.	
– Darstellung der vielfältigen Lebensprobleme und der Notwendigkeit, Selbstkompetenz zu entwickeln.	
– Befähigung zur beruflichen Lebensgestaltung und zum Leben in der Gesellschaft.	
– Vertiefung einer orientierunggebenden Wertordnung und Erziehung zum sozialen Verhalten.	
– Befähigung zur sinnvollen Gestaltung der Freizeit.	
– Bewußtmachung der Geschlechtlichkeit des Menschen und Vermittlung von Hilfen für die positive Gestaltung des Sexuallebens und des Ehe- und Familienlebens.	

- Bewußtmachung der Bedeutung des partnerschaftlichen Zusammenlebens in Ehe, Familie und Gesellschaft.

<b>Lehrstoff</b>	<b>1. Schulstufe</b>
Gesundheitslehre:	
Bau und Funktion des Körpers	K
Körperhygiene	K
Erhaltung der Gesundheit durch richtige Lebensweise	K
Gefährdung der Gesundheit durch Genußmittel und Drogen	K
Häufige Krankheiten, Vorbeugungsmaßnahmen	E
Erste Hilfe, Hausapotheke	K
Körperpflege und Darstellung der eigenen Person:	
Körperreinigung, Körperhaltung, Kleidung	K
Verhalten in der Gemeinschaft:	
im privaten und familiären Bereich	K
in der Schul- und Internatsschule	K
im öffentlichen Bereich	K
Jugendschutz, Jugendgesetz	K
Freizeit:	
Freizeitschaffung und -gestaltung	K
Zeitbegriff und Bedeutung des Innehaltens	E
Wert der Jugendgemeinschaften	K
Brauchtumpflege	E
Feste und Feiern in der Familie	K
Medien:	
Arten, sinnvolle Nutzung	E
Lebensbereich Schule:	
Lernen lernen	K
Freizeitgestaltung in der Internatsschule	K

Geschlechterziehung:  
Biologische Grundlagen der Geschlechtlichkeit K

<b>Lehrstoff</b>	<b>2. Schulstufe</b>
Geschlechterziehung:	
Körperliche und seelische Entwicklung des Menschen	K
Verantwortungsvoller Umgang mit der Sexualität	K
Selbstfindung, Begriff „Liebe“	E
Entwicklung des Menschen:	
Anlagen	K
Charaktereigenschaften	K
Entwicklungsstufen von der Kindheit bis zum Erwachsenenalter	E
Gebrauch der Freiheit, Verantwortung für das eigene Leben	E
Der Mensch in der Familie:	
Bedeutung der Ehe, Partnerwahl, Ehevorbereitung	K
Familienplanung, Familiengründung, Mitverantwortung	K
Kultur in Haus und Familie	E
Der Mensch im Beruf und öffentlichen Leben:	
Bedeutung der Arbeit für den Menschen	K
Berufsbilder	K
Berufswahl	K
Anforderungen durch das Berufsleben	E
Grundfunktionen des Bauerntums	K
Vor- und Nachteile des bäuerlichen Berufes	K
Vorbereitung auf die Berufstätigkeit als Bäuerin	K
<b>Lehrstoff</b>	<b>3. Schulstufe</b>
Der Mensch in der Familie:	
Bedeutung und Funktionen der Familie	K
Familienformen	K

Familie als Kulturträger	K
Gestaltung des Familienlebens	K
Frau in Familie, Gesellschaft und Beruf	E
Der Mensch als Gesellschaftswesen:	
Aufgabe und Funktion der Gesellschaft	K
Teilnahme am gesellschaftlichen Leben und Mitgestaltung desselben	K
Verantwortung für die Gesellschaft	K
Strömungen und Tendenzen	K
Dritte-Welt-Problematik	E
Wertevermittlung:	
Sinn des Lebens, Grundwerte, Wertordnungen, Lebensbedürfnisse	K
Persönlichkeitsentwicklung:	
Reifung als lebenslanger Prozeß	K
Selbst- und Fremderziehung	K
Gesundheit der Seele:	
Gefahren, Nöte	K
Vorbeugung, Pflege	K

## ÖKOLOGIE UND UMWELTSCHUTZ

### Bildungs- und Lehraufgabe

- Bewußtmachung der Stellung des Menschen in der Schöpfung, seiner Macht und seiner Ohnmacht, seiner Bedürfnisse und der Möglichkeiten der Bedürfnisbefriedigung sowie seiner Verantwortung.
- Vermittlung des Grundwissens der Ökologie.
- Befähigung zur ökologisch richtigen Dienstbarmachung der Grundlagen allen Lebens.
- Motivation zur ökologisch richtigen Gestaltung der Umwelt und zum konkreten Lebensschutz.
- Bewußtmachung der gegebenen und soweit absehbar auch der künftigen Gefahren für die Lebensgrundlagen und Lebewesen einschließlich des Menschen.
- Befähigung zum aktiven, konkreten Umweltschutz im Bereich der Haus- und Landwirtschaft.

- Erziehung zur rücksichtsvollen und pfleglichen Beanspruchung der Lebensgrundlagen.
- Vermittlung der Kenntnisse über Umweltschutzeinrichtungen und -instrumente.

### Lehrstoff

Allgemeine Ökologie:	
Einführung in die Ökologie, Begriffe	K
Entwicklung des Lebens	K
Grenzen des Wachstums	E
Ökosystem, seine Elemente und Funktionsmechanismen	K
Nahrungspyramide und Stoffkreisläufe	K
Energiefluß im Ökosystem	K

### Mensch und Umwelt:

Bedeutung von Boden, Luft, Wasser, Landschaft, Pflanzen, Tieren und Mitmenschen für das Leben des einzelnen Menschen	K
--	---

### Lehrstoff

Stellung des Menschen im Ökosystem	K
Beweggründe menschlichen Handelns	K
Willensfreiheit und Gewissen	E
Verantwortung für künftige Generationen, Fehlhaltungen	K
Langfristigkeit und Ganzheitlichkeit	K
Globale Vernetzung, Dritte Welt	E

### Gefahren und Schutzmaßnahmen für die Lebensgrundlagen:

Boden, Luft, Wasser, Landschaft, Pflanzen, Tiere, Nahrung, Wohn- und Arbeitsplatz, geistiges Umfeld	K
Ökologisch verträgliche Energieversorgung	K
Abfallentsorgung	K

### Lehrstoff

### 3. Schulstufe

Umweltrecht	K
Umweltverträglichkeitsprüfung	K
Umweltschutzbehörden und -organisationen	K
Der ökologisch richtig gestaltete Bauernhof:	
Hofstelle	K
Wohnbereich	K
Wirtschaftsbereich	K
Flurbereich	K
Das ökologisch richtig gestaltete Dorf:	
Raumordnung und Raumplanung	E
Flurbepflanzung	E
Dörfliche Infrastruktur	E

## WIRTSCHAFTSKUNDE UND MARKTLEHRE

### Bildungs- und Lehraufgabe

- Vermittlung von Kenntnissen über Wesen, Grundlagen und Grundbegriffe der Wirtschaft und des Marktes.
- Bewußtmachung der Zusammenhänge zwischen der Landwirtschaft und der übrigen Wirtschaft sowie zwischen den Volkswirtschaften (europäische Wirtschaft, Weltwirtschaft).
- Erziehung zum ökonomischen Denken und Handeln unter Berücksichtigung ökologischer Erfordernisse.
- Weckung des Interesses am Wirtschafts- und insbesondere am Marktgeschehen.
- Befähigung zur Beobachtung der Wirtschaftsabläufe und der Marktentwicklung.

### Lehrstoff

Wirtschaft:	
Begriffe, Aufgaben und Funktionen der Wirtschaft	K
Wirtschaft und Umwelt	E
Entwicklung der Wirtschaft	K
Wirtschaftssysteme, Grundlagen	K
Wirtschaftssysteme, Beispiele aus der Gegenwart	E

### 1. Schulstufe

Unternehmenszusammenschlüsse	E
Maßstäbe des Wirtschaftserfolges	K
Volkswirtschaft:	
Wirtschaftsraum, Bevölkerung	K
Ordnungs- und Rechtsformen	E
Österreichs Wirtschaft:	
Übersicht	K
Struktur und Bedeutung der Wirtschaftssectoren	E
Daten	E
Struktur der europäischen Wirtschaft, Stellung Österreichs	E
Weltwirtschaft, wichtige Volkswirtschaften	E
Geld und Geldgeschäfte:	
Arten und Aufgaben des Geldes	K
Währungen	E
Zahlungsverkehr	K
Begriffe und Grundlagen des Handels, Handelsformen	K
Begriffe und Einrichtungen des Marktes	K

## POLITISCHE BILDUNG UND LANDESKUNDE

### Bildungs- und Lehraufgabe

- Hinführung zur Erkenntnis, daß der Mensch ein Gesellschaftswesen ist.
- Weckung des Verständnisses des Wesens der Demokratie und ihrer Funktionsweise.
- Darlegung der Fundamente des demokratischen Staates, seiner Spielregeln und Funktionsweisen.
- Vermittlung der Kenntnisse über das Zusammenwirken Österreichs mit anderen Staaten.
- Motivation zur Mitwirkung im demokratischen Willensbildungsprozeß.

- Befähigung zur Übernahme von Aufgaben in der Gemeindeentwicklung und -verwaltung.
- Bewußtmachung der Bedeutung und der Aufgaben des Bauernstandes in einer pluralistischen Gesellschaft.
- Vermittlung der Kenntnisse über die geographischen, geschichtlichen, kulturellen und wirtschaftlichen Merkmale Vorarlbergs.
- Weckung der Wertschätzung für die Heimat.

**Lehrstoff**

Geschichte Vorarlbergs:

Geschichtliche Entwicklung des Landes

Geschichte des Bauernstandes

Grundlagen für die land- und forstwirtschaftliche Produktion in Vorarlberg:

Geographie

Klima

Geologie

Vorarlberger Bevölkerung:

Besiedlung des Landes

Zuwanderer

Heimatgemeinden der Schüler

Persönlichkeiten des Landes

Vorarlberger Mundarten

Vorarlberger Landessymbole:

Landeswappen, Landeshymne, Landesfarben,

Landessiegel

Wirtschaftliche Struktur Vorarlbergs:

Land- und Forstwirtschaft

Industrie und Gewerbe

Dienstleistungsbereich

Berufsausbildungsmöglichkeiten, Arbeitsplatzsicherung

Politische Struktur Vorarlbergs:

Politische Parteien

**1. Schulstufe**

K

E

K

K

K

K

K

K

E

E

K

K

E

E

K

K

Gesetzgebung

Verwaltung

K

K

Kulturelles Leben in Vorarlberg:

Einrichtungen

Aktivitäten

Entwicklungstendenzen

Kulturdenkmäler

Pflege bodenständigen Brauchtums

K

E

E

E

K

**Lehrstoff**

Ziel und Zweck der politischen Bildung

**2. Schulstufe**

K

Der Mensch in der Gemeinschaft:

Der Einzelne, soziale Gruppen,

Gemeinschaften

Bedeutung der Familie

Grund- und Freiheitsrechte

Pflichten und Rechte des österreichischen

Staatsbürgers

K

K

K

K

K

Der Staat:

Begriff, Elemente, Aufgaben

Staats- und Regierungsformen

Aufteilung der Staatsgewalt

Föderalismus, Zentralismus, Subsidiarität

E

K

K

K

Das politische System:

Politische Ideologien, Weltanschauungen

Politische Meinungs- und Willensbildung in

der Demokratie anhand von Beispielen aus

dem Tagesgeschehen

Österreichische politische Parteien

Massenmedien und öffentliche Meinung

Frau in Politik und Gesellschaft

K

K

K

E

K

Österreich:

Staatsgebiet, -volk, -sprache und

staatliche Symbole	K
Verfassungsprinzipien	K
Umfassende Landesverteidigung	K
Kontrolle von Gesetzgebung und Verwaltung (Verfassungs- und Verwaltungsgeschichtshof, Unabhängige Verwaltungssenate, Rechnungshof, Volksanwaltschaft)	K
Kompetenzverteilung zwischen Bund, Ländern und Gemeinden	E
Gesetzgebung und Verwaltung des Bundes	K
Gesetzgebung und Verwaltung des Landes	K

**Lehrstoff**

Gemeinden:	
Arten	E
Organe und Aufgaben	K
Gemeindehaushalt	K
Interessenvertretungen:	
Landwirtschaftskammer und ihre Sektionen	K
Sozialpartnerschaft	K
Genossenschaftswesen	K
Agrarpolitik – Ziele, Träger, Instrumente	K
Der Bauer in der Gesellschaft – Entwicklungsgeschichte, Rolle, Aufgabe, Zukunft	K
Österreich:	
Geschichtliche Entwicklung	E
Stellung in der EU	K
Stellung in der Welt	E
Internationale Zusammenarbeit von Staaten	E

**RECHTSKUNDE****Bildungs- und Lehraufgabe**

- Einführung in die Grundbegriffe der Rechtsordnung.

- Erkennen der Rechtsordnung als Grundlage für das Zusammenleben der Menschen im Staate.
- Vermittlung des Wissens über die wichtigsten rechtlichen Bestimmungen für das private, berufliche und gesellschaftliche Leben.
- Erziehung zur respektvollen Beachtung der Rechte der Mitmenschen.
- Entwicklung des Denkens in Rechtsnormen.

**Lehrstoff****2. Schulstufe**

Einführung in das Recht:	
Aufbau der Rechtsordnung	K
Begriffe, Zwecke und Arten des Rechtes	E
Rechtsbereiche, Rechtsquellen	E
Gerichtsbarkeit:	
Organisation, Zuständigkeit	K
Zivilprozeß, Strafprozeß, Verhandlung und Urteil	E
Wichtige strafrechtliche Tatbestände	E
Rechtsmittel	K
Rechtsanwalt, Notar, Richter, Staatsanwalt	K
Verwaltung:	
Behörden, Verwaltungsverfahren	E
Personenrecht:	
Rechtsfähigkeit, Handlungsfähigkeit, Volljährigkeit	K
Sachwalterschaft	K
Natürliche und juristische Personen	K
Familienrecht:	
Eherecht, Eltern- und Kindesrecht	K
Erbrecht:	
Erbvertrag	E
Testament, gesetzliche Erbfolge, Pflichtteilsrecht	K
Anerbenrecht	K

Sachenrecht:	
Eigentum und Besitz	K
Dienstbarkeiten	K
Nachbarrecht und Grenze	K
Schuldrecht:	
Rechtsgeschäfte und Verträge	K
Bäuerliche Übergabe	K
Bestandsvertrag (Miete und Pacht)	K
Andere Vertragsarten	E
Gewährleistung, Schadenersatz, Produkthaftung	K
<b>Lehrstoff</b>	<b>3. Schulstufe</b>
Arbeits- und Sozialrecht:	
Land- und Forstarbeitsgesetz	K
Kollektivvertrag, Dienstvertrag	K
Sozialversicherung (Gliederung, Organisation, versicherter Personenkreis, Leistungen, Kosten)	K
Arbeitslosenversicherung und Arbeits- marktverwaltung	K
Familienlastenausgleich	K
Sozialhilfe und sonstige Fürsorge	K
Landwirtschaft und Gewerbe:	
Abgrenzung	K
Land- und forstwirtschaftliche Urproduktion und Nebengewerbe	K
Direktvermarktung	K
Marktordnung und flankierende Maßnahmen:	
Tierprämien	K
Flächenprämien	K
Österreichisches Programm für eine umwelt- gerechte Landwirtschaft (ÖPUL)	K
Land- und forstwirtschaftliche Förderungen:	

Förderungen des Landes, des Bundes und der EU (insbesondere Ziel 5b)	K
Ausgleichszulagen im benachteiligten Gebiet	K
Vorschriften über den Verkehr mit Betriebs- mitteln der Land- und Forstwirtschaft: Saatgut-, Pflanzenzucht-, Pflanzenschutz- und Futtermittelgesetz	E
Maßnahmen der Bodenreform, Grundverkehr, Raumplanung, Baurecht:	
Flurverfassung	E
Wald- und Weidenutzungsrechte	E
Landwirtschaftliches Siedlungswesen	E
Alp- und Weideschutz	E
Grundverkehrsgesetz	K
Raumplanungsgesetz	E
Baurecht	E
Land- und forstwirtschaftliche Berufsausbildung:	
Land- und forstwirtschaftliches Berufsausbildungsgesetz	K
Landwirtschaftliches Schulgesetz	K
Sonstige Rechtsvorschriften:	
Umweltrechtsvorschriften	K
Jagd- und Fischereirecht	E
Forstrecht	E
Landwirtschaft und öffentliche Straßen	K
Land- und forstwirtschaftliche Bringungsrechte	E
Wesentliche Vorschriften aus dem Bereich des Veterinärrechtes	E
Tierkennzeichnungsverordnung	K
Qualitätsklassengesetz	K
Hygienebestimmungen für Milch und Fleisch	K

### MASCHINSCHREIBEN UND TEXTVERARBEITUNG

#### Bildungs- und Lehraufgabe



Textverarbeitung:	
Erweiterte Grundfunktionen	K
Textbearbeitung	K
Textgestaltung	K
Arbeitserleichterungen	E
Automatisierung von Arbeitsschritten	E
Tabellenkalkulation:	
Grundlagen der Tabellenkalkulation	K
Eingabe von Daten und Grundformeln	K
Gestaltung von Tabellenblättern	E
Diagramme	E
Datenbank:	
Grundfunktionen und Datenstrukturen	K
Sortieren und Selektieren von Datensätzen	K
Aufbau von eigenen Masken	E
Berichte erstellen	E
<b>Lehrstoff</b>	<b>3. Schulstufe</b>
Datenverarbeitungssysteme:	
Datenverarbeitung und Recht	E
Grundlagen der Programmierung	K
Datentransfer-Netzwerk	K
Präsentationstechniken mit dem Computer	E
Textverarbeitung und Desktop-Publishing:	
Verwendung, Verknüpfung und Einbindung von Daten aus anderen Softwarepaketen	K
Serienbriefe und Etikettendruck	K
Graphische Gestaltungen und erweiterte Formatierungen	E
Gliederungsfunktionen, Indizes	K
Einbindung und Bearbeitung von Objekten	K
Einscannen von Texten und Bildern	E
Formulare und Feldfunktionen	K
Optimierung der Arbeitsoberfläche, Arbeitsvereinfachungen	E

Tabellenkalkulation:	
Fortgeschrittenes Arbeiten mit einer Tabellenkalkulation	K
Funktionen und Formate	K
Einbindung und Bearbeitung von Objekten	K
Verknüpfungen	E
Optimierung der Arbeitsoberfläche, Arbeitsvereinfachungen	E
Datenbank:	
Erweiterte Funktionen eines Datenbankprogrammes	K
Filtern von Daten	K
Erweiterte Abfragefunktionen	E
Nutzung öffentlicher Datenbanken	E
Verwaltung großer Datenmengen	E
Grafik und Konstruktion:	
Arbeit mit CAD/CAM	E
Kreatives Gestalten	K
Konstruktion von Flächen- und Körperrißen	E
Land- und hauswirtschaftliche Anwenderprogramme	K
<b>MUSISCHE BILDUNG</b>	
<b>Bildungs- und Lehraufgabe</b>	
– Weckung der musischen und künstlerischen, kreativ-gestalterischen Talente.	
– Einführung in die Volks- und Hochkultur unter besonderer Berücksichtigung der bäuerlichen Kulturformen.	
– Bewußtmachung der Bedeutung und des Wertes musischer und künstlerischer Betätigung.	
– Erziehung zum bewußten Hören, Sehen, Betrachten.	
– Förderung der Harmonie in der Gemeinschaft durch Pflege von Volksliedern und -musik.	
– Ermutigung zur musischen und künstlerischen Betätigung und zur aktiven Teilnahme am dörflichen Kulturleben.	

- Befähigung zur Programmierung und Durchführung von Festen und Feiern in Familie, Schulgemeinschaft, Dorf und Verein.

**Lehrstoff**

Notenlehre für Singen von Volksliedern  
und geistlich-religiösen Liedern  
Musiktheorie: Schall, Ton, Klang, Melodie,  
Takt, Rhythmus  
Gesang: Stimmbildung, Atemtechnik, ein-  
und mehrstimmige Lieder und Kanons  
Musik, Lieder, Texte, Spiele für Feste und  
Feiern des Schuljahres  
Musikinstrumentenkunde  
Einführung in die Volksmusik  
Bildende Künste und ihre Ausdrucksformen

**1. Schulstufe**

K  
E  
K  
K  
E  
E  
K

**Lehrstoff**

Musik, Lieder, Texte, Theater, Spiele für  
Feste und Feiern des Schuljahres  
Gesang: Lieder aus dem Jahres-, Fest-  
und Lebenskreis  
Einführung in die klassische Musik  
Musikhören, technische Mittler: Radio, TV,  
Bild- und Tonträger  
Österreichische Komponisten und ihre Werke  
Einführung in die europäischen Kunst-  
epochen: Romanik, Gotik, Renaissance,  
Barock, Kunst der Gegenwart

**2. Schulstufe**

K  
K  
E  
E  
E  
K

**Lehrstoff**

Musik, Lieder, Texte, Spiele, Tänze für Feste  
und Feiern des Schuljahres  
Gesang: Lieder aus dem Jahres-, Fest-  
und Lebenskreis  
Einführung in die zeitgenössische Musik  
Zeichnen, Malen, Modellieren zur Über-  
mittlung von Gefühlen und Einsichten  
Musische Lebensgestaltung mit Hilfe  
des Dichterwortes  
Bäuerliche Kulturformen  
Brauchtum im ländlichen Raum

**3. Schulstufe**

K  
K  
E  
K  
E  
K  
K

**LEIBESÜBUNGEN****Bildungs- und Lehraufgabe**

- Sicherung einer lebenslangen Bewegungsfähigkeit im Hinblick auf die gesundheitliche und entwicklungsfördernde Wirkung der Leibesübungen.
- Vermittlung grundlegender Kenntnisse und Fertigkeiten des Gesundheitsturnens.
- Kennenlernen und Übung von Sportarten als Mittel für die Freizeitgestaltung.
- Förderung von Leistungsbereitschaft, Gemeinschaftssinn, Verantwortungsbeußtsein und Fairneß.

**Lehrstoff****1. - 3. Schulstufe**

Verbesserung der motorischen Grundlagen:  
 Stretching, Wirbelsäulengymnastik,  
 Funktionstests  
 Gleichgewichtsübungen mit und ohne Gerät  
 Koordinationsübungen, kleine Spiele,  
 Jonglieren  
 Verbesserung der allgemeinen Ausdauer,  
 Geländeläufe, sportliches Wandern  
 Kräftigungsübungen, Circuittraining  
 Reaktionsaufgaben

K  
 K  
 K  
 E  
 E  
 E

**Schwimmen:**

Erlernung mindestens einer Schwimmart  
 (1. Schulstufe)  
 Verbesserung bekannter Schwimmarten und  
 -techniken (1. Schulstufe)  
 Verbesserung des Schwimmkönnens bei  
 zumindest einer Schwimmart (2. und  
 3. Schulstufe)  
 Brustschwimmen (Dauerschwimmen)

K  
 E  
 K  
 E

**Leichtathletik:**

Kurz-, Mittel- und Langstreckenläufe,  
 Staffelläufe  
 Sprungkoordination, Hoch- und Weitsprung

K  
 E

**Schlagball**

K

**Boden- und Geräteturnen:**

Bewegungsgrundformen und Übungsverbindun-  
 gen in der Grobform (Rollen, Stände, Über-  
 schläge, Sprünge, Schwingen, Schaukeln,  
 Schwebegehen)  
 Verantwortungsbewußtes Sichern und Helfen

K  
 K

**Spiele:**

Völkerball, Frisbee, Tischtennis, Volleyball  
 Badminton, Basketball, Handball, Landhockey

K  
 E

**Gymnastik und Tanz:**

Ausgleichsübungen zur Verbesserung von  
 Haltungsgewohnheiten  
 Haltungsturnen, Funktionsgymnastik,  
 Entspannungsübungen  
 Rhythmische Sportgymnastik  
 (Ball, Reifen, Keule)  
 Tänze (Volks- und Gesellschaftstänze,  
 Jazztanz, Gruppentänze)  
 Aerobic

K  
 K  
 K  
 K  
 E  
 E

**Wintersport:**

Grundschule des Eislaufens

E

**1.B. Pflichtgegenstände – Fachtheoretischer Unterricht****ERNÄHRUNGSLEHRE****Bildungs- und Lehraufgabe**

- Vermittlung der Kenntnisse über die Ernährung des Menschen.
- Vermittlung des grundlegenden Wissens über die Zusammensetzung der Lebensmittel, über die Nähr- und Wirkstoffe sowie ihre Vorkommen und ernährungsphysiologische Bedeutung.
- Darstellung wichtiger Ernährungs- und Kostformen.

- Befähigung zur Erstellung eines Ernährungsplanes für die wichtigsten Anspruchsgruppen unter besonderer Berücksichtigung der diätetischen Ernährung.
- Erziehung zur sorgfältigen Behandlung von Lebensmitteln beim Einkauf und bei der Lagerung.
- Bewußtmachung der Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesundheit, Körperbewußtsein und Wohlbefinden.
- Befähigung zur Beurteilung der Speisen nach ihren physiologischen Gesichtspunkten und biologischen Wertigkeiten.
- Förderung des Verständnisses für die Lebensmittelgesetzgebung.

**Lehrstoff**

Grundlagen der Ernährung:

Aufgaben der Ernährung

Verdauungssystem des Menschen

Stoffwechsel des Menschen

Anforderungen an eine gesunde Ernährung

Auswahl und Zusammensetzung der Nahrung

Fehlernährung

Arten, Vorkommen, Aufgaben der Nährstoffe

Arten, Vorkommen, Aufgaben der

Nahrungsbegleit- und Wirkstoffe

Wasser

Nährstoffbedarf und -berechnung

Lebensmittelkunde:

Getreide und Getreideprodukte

Kartoffel

Milch und Milchprodukte

Fleisch, Fisch und Eier

Obst und Gemüse

Hülsenfrüchte

Fette und Öle

Zucker, Honig, Süßstoffe

**1. Schulstufe**

K

K

K

E

K

E

K

K

K

K

K

K

K

K

K

E

K

K

**2. Schulstufe****Lehrstoff**

Marktorientierte Lebensmittelkunde (gesteigerte Anforderungen zur 1. Schulstufe)

Lebensmittelbedarf pro Person und Jahr in

K

verschiedenen Altersstufen

Haltbarmachungsstoffe

Gewürze und Kräuter

Lebensmittelzusätze

Giftige Stoffe und sonstige Belastungsstoffe in Lebensmitteln

Halbfabrikate

Genußmittel

Getränke

Kennzeichnungspflicht bei Zukaufprodukten

Normalkost in den einzelnen Lebensphasen

Vollwertkost

Vegetarismus, Makrobiotik

Ernährung nach Alters- und Berufsgruppen

Erstellung eines Ernährungsplanes für eine mehrköpfige Familie

**Lehrstoff**

Verwertung der Nährstoffe

Diätkunde

Allgemeine Schonkost

Diät- und Krankenküche:

Diabetes, Cholesterin, Bluthochdruck

Gicht

Magen- und Darmkrankheiten

Sonderkost- und Sonderernährungsformen

Spezielle Warenkunde:

Genußartikel

Süßstoffe, Würze

Backhilfsmittel

Fische und Meeresfrüchte

Ausländische Obst- und Gemüsearten

Menükunde – Erstellung von Menüplänen

Lebensmittelgesetz

Konsumentenschutz

Probleme der Welternährung

E

K

K

E

K

E

K

E

E

K

K

E

E

K

**3. Schulstufe**

K

K

K

K

E

K

E

K

E

E

E

E

K

K

E

E



**KOCHLEHRE UND VORRATSWIRTSCHAFT****Bildungs- und Lehraufgabe**

- Motivation zum Kochen gesunder und schmackhafter Speisen.
- Darstellung der kreativen Gestaltungsmöglichkeiten bei der Zubereitung von Speisen.
- Vermittlung der erforderlichen Kenntnisse für die selbständige Zubereitung von gesunden Speisen, vorzüglich aus Produkten der heimischen Landwirtschaft.
- Anleitung zur abwechslungsreichen, vollwertigen und schmackhaften Zubereitung von Nahrungsmitteln aus dem eigenen Hausgarten und Betrieb
- Befähigung zur Erstellung eines Koch- und Speisenplanes für eine mehrköpfige Familie sowie des entsprechenden Lebensmittelbeschaffungsplanes (Wochen-, Monats-, Jahresplan).
- Erziehung zum sorgfältigen Umgang mit den Lebensmitteln.
- Befähigung zum Schutz der Lebensmittel vor kurzfristigem Verderb, zur Konservierung derselben und zur Vorratshaltung für eine mehrköpfige Familie.

**Lehrstoff**

Kochlehre:

Küchenfachausdrücke

Hygienevorschriften für die Küchenwirtschaft und Vorratshaltung

Maschinen und Geräte im Küchenbereich

Vorbereitung der Lebensmittel zum Verkochen

Garmachungsarten

Grundmaße, Grundmengen

Mengen- und Nährwertbezeichnung

Erstellung eines Koch-/Speiseplanes für eine mehrköpfige Familie und des Lebensmittelbeschaffungsplanes (Wochen-, Monats-, Jahresplan)

Grundrezepte:

Suppen

Fleisch-, Milch-, Ei-, Gemüse-, Kartoffelgerichte, Mehlspeisen

Teige

Saucen

**1. Schulstufe**

K

K

E

K

K

K

K

K

K

K

K

E

Dressings

Beilagen

Vorratswirtschaft:

Wirtschaftliche Bedeutung der Vorratshaltung

Ursachen des Nahrungsmittelverderbs

Konservierungsmethoden

Vorratsräume, Lagerung und Aufbewahrung der Lebensmittel

**Lehrstoff**

Kochlehre:

Wiederholung der Grundrezepte, Abwandlungen und Erweiterungen

Menü- und Speisenplanerstellung nach ernährungsphysiologischen Aspekten

Nährwertberechnungen

Kostenberechnungen

Gesundheitsschädigende Lebensmittel

Vorratswirtschaft:

Vorratsplanung, Berechnungen, Kalkulationen

Vorratsraum

Bevorratung von hofeigenen Produkten (Konservierung von Milchprodukten, Fleisch und Fleischwaren, Obst und Gemüse)

Vorratsschädlinge

Verwendung von tiefgefrorenen Lebensmitteln des Haushaltes und der Lebensmittelindustrie

**HAUSHALTS- UND WOHNLEHRE****Bildungs- und Lehraufgabe**

- Förderung der Freude am Haushalt, des technischen Verständnisses und des Umweltbewußtseins.
- Erziehung zum wirtschaftlichen und umweltbewußten Denken und Handeln im Haushalt.
- Vermittlung von Kenntnissen über zweckmäßige Einrichtung, Pflege und Führung des ländlichen Haushaltes unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit.

K

K

K

K

K

K

**2. Schulstufe**

K

K

K

K

E

K

E

K

K

E

- Vermittlung von Kenntnissen über Materialien, Hausrat, Geräte und Maschinen sowie deren fachgemäße Auswahl, Verwendung und Pflege.
- Bewußtmachung von Zusammenhängen zwischen Einzelhaushalten und Volkswirtschaft.
- Darstellung von möglichen Einkommenskombinationen im landwirtschaftlichen Haushalt.

**Lehrstoff**

Hausarbeit:

Bedeutung und Grundlagen der Hausarbeit

Arbeitsgrundsätze

Arbeitsplanung

Arbeitsmethoden

Unfallverhütung

Haus- und Inventarreinigung und -pflege:

Reinigungsverfahren

Reinigungsgeräte und -maschinen sowie

Hilfsmittel

Reinigungsmittel

Materialkunde (Leder, Ton, Metall,

Kunststoff, Holz)

Reinigung des Geschirrs

Schuh- und Lederpflege

Vermeidung, Trennung und Entsorgung von

Hausmüll

Tischdecken und Servieren:

Servierpersonal

Tischzubehör

Tischdecken

Getränkkunde

Servieren von Speisen und Getränken

Konsumerziehung:

Einkaufsplanung

Finanzierungsplan

Konsumentenschutz

**1. Schulstufe**

K

K

K

K

E

K

K

K

E

K

E

E

K

K

K

E

K

K

E

E

**Lehrstoff**

Bäuerliche Wohnhäuser:

Gesetzliche Bestimmungen für das Bauen

Grundsätze der Planung

Bauplan, Baubewilligung, Baukosten

Haus- und Hofformen, Ortsbildgestaltung

Bauliche und technische Einrichtungen:

Wasserver- und -entsorgung

Warmwasserversorgung

Schall- und Wärmedämmung

Heizungsarten

Energiesparmaßnahmen und -einrichtungen

Wohnraumgestaltung:

Grundsätze

Wohnraumästhetik

Farben und Formen

Materialien

Floristik

Raumtextilien

Spezielle Raumgestaltung:

Schlaf- und Wohnbereiche

Arbeitsbereiche

Sanitärräume

Neben- und Vorräume

Auszugswohnung

**WÄSCHE- UND BEKLEIDUNGSKUNDE****Bildungs- und Lehraufgabe**

- Vermittlung von Grundkenntnissen über Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten wichtiger Textilfasern.
- Erläuterung der sachgemäßen Wäschepflege.
- Bewußtmachung der Bedeutung des überlegten Einkaufes und der sachgemäßen Verwendung von Stoffen und sonstigen Textilien.
- Erziehung zur vernünftigen Modeeinstellung und Geschmacksbildung.

**2. Schulstufe**

E

K

K

E

K

K

K

K

K

K

K

K

K

K

E

K

K

K

K

E

- Weckung der Freude am Tragen der bodenständigen Tracht.
- Weckung der Freude am kreativen Gestalten, Schmücken und Werken.

<b>Lehrstoff</b>	<b>1. Schulstufe</b>
Aufgabe der Kleidung	K
Textilkunde:	
Pflanzenfasern	K
Tierische Fasern	K
Chemiefasern	K
Verarbeitung, Veredelung, Ausrüstung von Textilien	K
Kennzeichnung und Handelsbezeichnung	K
Grundsätze der Textilpflege	K
Wäsche und Bekleidung:	
Textilien im Haushalt	K
Arbeitskleidung	K
Freizeitleidung	E
Festtagskleidung	E
Bodenständige Kleidung	E
Stoff- und Textileinkauf	K
Textilverarbeitung:	
Geräte, Maschinen und Hilfsmittel zur Textilverarbeitung	K
Nähmaterial, -zubehör	K
Anordnung und Ausstattung des Arbeitsplatzes	K
Schnittgewinnung:	
Maßnahmen	K
Schnittgewinnung aus Schnittmusterbögen	K
Erstellung von Grundschnitten	K
<b>Lehrstoff</b>	<b>2. Schulstufe</b>
Schnittgewinnung:	
Maßnahmen	K
Proportionen des menschlichen Körpers	K
Schnittanfertigung nach Maß	K
Abnehmen und Ändern von Fertigschnitten	K

Verarbeitungsarten der Fasern und Warenkunde:	
Spinnen, Weben, Wirken, Zwirnen	K
Stoffarten und ihre besonderen Verarbeitungseigenschaften	K
Kennzeichnung der Textilien	K
Prüfung der Werkstoffe	K
Wäsche und Bekleidung:	
Wäscheausstattung (Bett-, Tisch-, Hauswäsche)	K
Geschichte der Bekleidung	E
Bäuerliche Kleidung – Trachtenkunde	K
Typ-Beratung	E
Mode und aktuelle Trends	K
<b>KINDERPFLEGE UND ERZIEHUNGSLEHRE</b>	
<b>Bildungs- und Lehraufgabe</b>	
– Weckung der Ehrfurcht vor dem werdenden Leben und des Verantwortungsbewußtseins gegenüber dem Kind.	
– Vermittlung der Kenntnisse über die Entwicklung des Kindes und über zeitgemäße Methoden der Kinderernährung, -pflege und -betreuung.	
– Befähigung zur Pflege und Betreuung eines Kleinkindes.	
– Bewußtmachung von Erziehungszielen und der Bedeutung eines gesunden Lebens.	
– Information über Erziehungsmethoden.	
<b>Lehrstoff</b>	<b>1. Schulstufe</b>
Entwicklung des Kindes von der Zeugung bis zur Geburt	K
Familienplanung	K
Vererbung und Erbkrankheiten	E
Schwangerschaft:	
Anzeichen, Verhalten	K
Entwicklung des Kindes	K
Risikofaktoren	K
Schwangerenbetreuung, Mutter-Kind-Paß	K
Säuglingsausstattung	K

Geburt:	
Vorbereitungen	K
Geburtsvorgang	K
Komplikationen	E
Versorgung des Neugeborenen und der Mutter	K
Wochenbett	K
Pflege und Ernährung des Säuglings	K
Körperliche, seelische und geistige	
Entwicklung des Säuglings	K

**Lehrstoff**

Pflege und Ernährung des Säuglings:	
Beschützung	K
Stillen, Stillprobleme	K
Lebensweise der stillenden Frau	K
Zubereitung und Verabreichung von	
Säuglings- und Kindernahrung	K
Ernährungsstörungen	K
Impfungen und Gesundheitspaß	E
Erkrankungen des Säuglings	E
Kinderkrankheiten	E
Kinder im Krankenhaus	E
Gefahren im Säuglings- und Kleinkindalter,	
Unfallverhütung	K
Mütterberatung	K

Entwicklung vom Säugling zum Schulkind:

Trotzalter	K
Fragealter	K
Kindergartenalter	K
Schuleintritt	E

**Lehrstoff**

Erziehung:	
Erzieherpersönlichkeit	K
Familie als Erziehungsmittelpunkt	K
Erziehungsstile, Erziehungsmethoden	K

**2. Schulstufe****3. Schulstufe**

Erziehungsziele, Wertevermittlung	K
Grenzen der Erziehung	E
Fremderziehung, Schutz des Kindes vor der	
Verführung	K
Erziehung des Kindes vom Säuglings- bis	
zum Schulalter	K
Erziehung des Jugendlichen:	
Entwicklungsphasen des Jugendlichen	K
Erziehungsziele und Erziehungsmethoden	K

**ALTEN- UND KRANKENPFLEGE****Bildungs- und Lehraufgabe**

- Weckung des Verantwortungsbewußtseins für das Leben der anvertrauten Personen.
- Befähigung zur Pflege und Betreuung alter, kranker, behinderter und gebrechlicher Personen.
- Vorbereitung auf weiterführende Ausbildungen im Bereich der Alten-, Kranken- und Behindertenpflege.
- Motivation zur Übernahme von Pflegediensten im Rahmen der Bewirtschaftung eines Bauernhofes.
- Erziehung zum sozialen Verhalten.

**Lehrstoff**

Anatomie und Physiologie des Menschen im	
Überblick	K
Versorgung des Organismus	K
Koordination spezialisierter Organsysteme:	
Nervensystem – Allgemeine Grundlagen	K
Sensorisches System (Sinnessystem)	K
Motorisches System (Bewegungssystem)	K
Haut und ihre Anhangsgebilde	K
Hormonsystem	E
Blut und Abwehrsystem	K
Herz-Kreislauf-System und Gefäßsystem	K
Atmungssystem	K

**2. Schulstufe**

Verdauungssystem	K
Nierensystem und Wasserhaushalt	K
Angst und Schmerz	K
Ursachen und Anzeichen für Störungen der normalen Funktion, einfache pflegerische Maßnahmen:	
Haut – mechanische, thermische, chemische Schädigungen (Rötungen, Wundliegen; Verbrennungswunden; Ekzeme, Pilzkrankungen; Haarausfall, Schuppen der Kopfhaut)	K
Bewegungsapparat – Verletzungen, Erkrankungen (Prellungen, Verstauchungen, Knochenbrüche, Bandscheibenprobleme, Gelenkentzündungen; Muskelkrämpfe, Erkrankungen mit Muskelschwund)	E
Blut und Herz-Kreislauf-System	K
Häusliche Gesundheits- und Krankenpflege: Gesundheit und Krankheit	K
Krankenbeobachtung, Meßwerte am kranken Menschen	K
Beurteilung von Ausscheidungen (Urin, Stuhl, Sputum) und von Schmerzen	K
Unterstützung und stellvertretende Übernahme der Aktivitäten des täglichen Lebens (wachsein und schlafen, atmen, sich bewegen, sich waschen und kleiden, essen und trinken, ausscheiden, sich fühlen und verhalten, kommunizieren)	K
Grundzüge der Verbandslehre	K
<b>Lehrstoff</b>	<b>3. Schulstufe</b>
Therapien:	
Bewegungstherapien	K
Beschäftigungstherapien	K
Entspannungstherapien	K
Gesprächstherapien	K
Thermische Therapien	K

Bestrahlungen (Sonnenbad, Höhensonne, Rotlichtbestrahlungen)	E
Medikamente:	
Arzneiformen	E
Aufbewahrung	E
Mengenbegriffe	E
Wechsel- und Nebenwirkungen	E
Dosierung	E
Rezeptpflicht	E
Gebrauchsanweisung	E
Altenpflege:	
Biologie des Alterns	K
Soziologische Altersforschung	E
Pflege und Beschäftigung von alten und gebrechlichen Personen	K
Pflege und Beschäftigung von kranken und behinderten Personen	K
Diätkunde	E
Sonderkostformen	E
Pflege von Sterbenden	K
<b>GARTEN- UND GEMÜSEBAU</b>	
<b>Bildungs- und Lehraufgabe</b>	
– Weckung der Freude an der Gestaltung und Verschönerung des Wohnhauses, der Hofstelle und des Ortsbildes, insbesondere durch Zierpflanzen.	
– Befähigung zur Erzeugung von Gemüse, Beerenobst sowie Heil- und Würzkräutern in Anpassung an den Standort und unter Berücksichtigung ökologischer Erfordernisse.	
– Vermittlung der Kenntnisse und Fertigkeiten für die Verwertung der Gartenprodukte.	
– Bewußtmachung der ernährungsphysiologischen, wirtschaftlichen und landeskulturellen Bedeutung des Garten- und Gemüsebaues.	
<b>Lehrstoff</b>	<b>1. Schulstufe</b>
Garten- und Gemüsebau:	

Geschichtliche Entwicklung	E
Bedeutung	K
Gartengestaltung	E
Hochglas, Niederglas, Folie, Vlies, Freiland	K
Rasen, Spielwiese – Anlage und Pflege	E
Exotische Zierpflanzen – Anbau und Pflege	E
Heimische Gemüse-, Würz-, Heil- und Zierpflanzen:	
Botanik und Sorten	K
Ansprüche, Anbaumöglichkeiten	K
Pflege, Ernte und Verwertungsmöglichkeiten	K
Jungpflanzenanzucht:	
Saatgutauswahl, -lagerung	K
Vermehrung von Zierpflanzen, Stauden, Kräutern, Gemüse	E
Säen, Pikieren und Setzen (Legen, Stecken)	K
Anbau und Verwertung:	
Kompostbereitung	E
Gartenbauliche Bodenvorbereitung	K
Düngungsplanung und Düngung von Gemüse und Zierpflanzen	K
Fruchtfolge und Anbauplanung	K
Biologischer Pflanzenschutz	K
Ernte, Lagerung, Konservierung von Gemüse und Kräutern	K
Vorbereitung, Verarbeitung und Vermarktung von Gemüse	K
Überwinterung von mehrjährigen Pflanzen	K
Beispielskalkulationen zu einzelnen Kulturen	E

## PFLANZENBAU UND NUTZTIERHALTUNG

### Bildungs- und Lehraufgabe

- Vermittlung des Grundwissens für Pflanzenbau und Nutztierzucht in der Landwirtschaft unter Beachtung ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse.

- Befähigung zur partnerschaftlichen Führung eines Bauernhofes in den Sektoren Pflanzenbau und Nutztierhaltung.
- Hinführung zur wirtschaftlichen, marktgerechten und qualitativ hochwertigen Erzeugung.
- Erziehung zum fürsorglichen Umgang mit Boden, Pflanzen und Tieren.

### Lehrstoff

Bodenverbesserung, Bodenschutz	<b>1. Schulstufe</b>	K
Klimakunde		E

Botanik der wichtigsten landwirtschaftlichen Nutzpflanzen:

Getreide, Hackfrüchte		K
Feldfutter		E
Obst- und Gemüsepflanzen		K
Pflanzenernährung und Düngung		K
Fruchtfolge, Anbauplanung		K
Allgemeiner Pflanzenschutz		E

Nutztierhaltung:

Bedeutung		K
Bau des Tierkörpers, wichtige Lebensvorgänge		K
Grundlagen der Fütterung		K
Futtermittelarten		E

### Lehrstoff

Grundsätze des biologischen Landbaues	<b>2. Schulstufe</b>	K
---------------------------------------	----------------------	---

Pflanzenbau:

Getreidebau		E
Hackfruchtbau		K
Feldfutterbau und Grünlandwirtschaft		E
Futterkonservierung		E
Sonderkulturen		E

Nutztierhaltung:

Grundlagen der Nutztierzucht		K
Rinderhaltung		K

Milchgewinnung und -behandlung  
Schweinehaltung  
Geflügelhaltung  
Tiergesundheit  
Alternativen in der Tierhaltung

K  
K  
E  
E  
E

**PRODUKTVEREDELUNG****Bildungs- und Lehraufgabe**

- Befähigung zur wirtschaftlich sinnvollen Veredelung heimischer landwirtschaftlicher Produkte, insbesondere von Milch, Fleisch, Obst und Gemüse.
- Ermutigung zur eigenständigen Entwicklung neuer Spezialitäten.
- Förderung der Berufsfreude durch Bewußtmachung der kreativen Handlungs- und Gestaltungsmöglichkeiten im Bereich der Produktveredelung.
- Darstellung der wirtschaftlichen Bedeutung der Erzeugung vielfältiger landwirtschaftlicher Spezialitäten für den gesamten Agrarmarkt.
- Vermittlung jener Kenntnisse, die für die Vermarktung dieser Produkte erforderlich sind.

**Lehrstoff**

Bedeutung der Verarbeitung und Veredelung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen

K

Getreideverarbeitung, -veredelung:

Mehle - Arten

K

Eigenschaften und Verwendung

K

Mehlbeurteilung

E

Vollkornprodukte

K

Obstverarbeitung, -veredelung:

Bedeutung des Obstbaues in Vorarlberg

E

Obstarten – Anbau, Eigenschaften

K

Herstellung von Säften, Most, Kompotten,

Marmeladen, Schnäpse

K

Lagerung

K

Haltbarmachungsmethoden

K

Gemüseverarbeitung, -veredelung:

Bedeutung des Gemüsebaues in Vorarlberg

E

Gemüse und Kräuter – Arten, Anbau,

Eigenschaften

K

Verwendungsmöglichkeiten

K

Lagerung und Haltbarmachung

K

**2. Schulstufe****Lehrstoff**

Fleischverarbeitung, -veredelung:

Bedeutung der Fleischproduktion in Vorarlberg

E

Fleischteile vom Rind, Schwein, Schaf und

Geflügel sowie deren Verwendung

K

Haltbarmachungsmethoden

K

Lagerung von Fleisch und Fleischwaren

K

Milchverarbeitung, -veredelung:

Bedeutung der Milchproduktion in Vorarlberg

E

Herstellung von Joghurt, Topfen, Frisch-

und Weichkäse, Butter

K

Herstellung von Hart- und Schnittkäse

E

Lagerung von Milchprodukten

K

**3. Schulstufe****BETRIEBSWIRTSCHAFT UND RECHNUNGSWESEN****Bildungs- und Lehraufgabe**

- Vermittlung der Bedeutung der Produktionsfaktoren (Boden, Arbeit und Kapital).
- Befähigung zur Planung, Einrichtung und Führung eines landwirtschaftlichen Betriebes und Haushaltes unter Berücksichtigung der Agrarmarkt- und Wirtschaftslage.
- Befähigung zur buchführungsmäßigen Erfassung eines landwirtschaftlichen Betriebes und Haushaltes sowie zur Auswertung der Betriebsaufzeichnungen.
- Erziehung zum kaufmännischen und marktgerechten Denken, Planen und Handeln unter Berücksichtigung ökologischer Erfordernisse.

**Lehrstoff**

Boden:

Grundbuch, Grund- und Grenzkataster

K

Basisflächenerfassung

K

Verkehrslage

K

Einheitswert

K

Grundstückskauf

E

Arbeit:

Arbeitskräfte, Arbeitslohn, Lohnanspruch

K

**2. Schulstufe**

Kapital:	
Anlage- und Umlaufvermögen	K
Eigen- und Fremdkapital	K
Wertarten	K
Erhebung und Bewertung der Betriebsmittel	E
Abgaben, Versicherungen und Förderungen:	
Steuern und Gebühren	K
Schadensversicherungen	K
Sozialversicherungen	K
Förderungswesen in der Landwirtschaft	K
Landwirtschaftliche Buchführung:	
Einkommensberechnung aus Kapitalveränderung und Privatverbrauch (Bestandsrechnung)	K
Einkommensberechnung aus Erträgen und Aufwänden (Erfolgsrechnung)	K
Intensität, Produktivität, Reinertrag	E
Buchführungspflicht, Formvorschriften	K
Systeme der Finanzbuchhaltung	K
Führung eines Kassabuches	K
Erstellung einer Hofchronik unter besonderer Berücksichtigung des Haushaltes	K

**Lehrstoff**

Leistungen und Kosten der Produktion:	
Feste und variable Kosten, Spezial- und Gemeinkosten	K
Wirtschaftliches Verhalten der festen und variablen Kosten	K
Gesetz der abnehmenden Festkosten	K
Gesetz des abnehmenden Ertragszuwachses	K
Beziehungen zwischen Produktion und Kosten	K
Kosten von Einzelmaschinen und Arbeitsverfahren	K
Funktionsweise des Maschinenringes, überbetriebliche Zusammenarbeit	K
Investitions- und Finanzierungsrechnung	K
Wirtschaftlichkeit von Investitionen	K

**3. Schulstufe**

Kalkulationen:	
Kalbinnenaufzucht, Milchkuh, Mutterkuh, Schweinemast	K
Stiermast, Kälbermast, Lämmermast, Ferkelproduktion, Legehennenhaltung, Putenmast, Pferdehaltung	E
Kartoffel, Gemüse	K
Grünland, Silomais, Getreide, Dauerkulturen	E
Direktvermarktung	K
Bäuerlicher Haushalt	K
Einfache Betriebsplanungsbeispiele und Betriebsvergleiche	E
Interpretation und Auswertung einer Buchführung	E

**MARKETING****Bildungs- und Lehraufgabe**

- Motivation zur Handelstätigkeit zur Erzielung eines Handelseinkommens.
- Vermittlung der Kenntnisse und Fertigkeiten für eine erfolgreiche Handelstätigkeit.
- Bewußtmachung der Einflüsse auf Marktgeschehen und Markterfolg.
- Erziehung zum solidarischen und verantwortungsbewußten Verhalten.

**Lehrstoff**

Geschäftsabschluß:	
Kaufarten, Kaufvertrag	K
Markt und Preis:	
Markt – Begriff, Arten	K
Freie und gebundene Preisbildung, Paritätische Kommission	K
Internationale Preisbildung und Preisbindung	E
Agrarmarkt in Vorarlberg	K
Marketing:	
Begriff und Grundlagen	K
Marketingziele	K

**2. Schulstufe**

Marketingplanung K  
Marketingprojekte E

Marketinginstrumente:

Produktpolitik (Produktlebenszyklen, Wertschöpfung, Sortiment, Marktnischen, Qualität, Marken) K

Distributionspolitik (Absatzwege, Logistik, Lagerhaltung) K

Kommunikationspolitik (Werbung, Sales Promotion) K

Preispolitik (Preisfindung und -differenzierung, Zahlungskonditionen) K

Marketingprozeß:

Marketingziele, Marktanalyse, Marketingumsetzung und -kontrolle K

Maßnahmen (Fragebogenaktion usw.) E

### Lehrstoff

Fächerübergreifend mit EDV:

Kundenkartei, Prospektgestaltung K

Serienbriefe, Etikettengestaltung, Werbung E

Marketing am Bauernhof:

Erhebung der Marktchancen K

Produktions- und Verkaufsorganisation K

Produktdesign, Qualitätsgarantie, Markenzeichen K

Landwirtschaftliche Marketingorganisationen („Miteinander geht's besser“) K

Agrarmarktordnung in Österreich und der EU K

Absatzformen im landwirtschaftlichen Bereich K

Gesetzliche Bestimmungen für die

Direktvermarktung K

Erzeugerring und Erzeugergemeinschaften E

Vertragsproduktion E

### 3. Schulstufe

Marketingprojekt E

### TOURISMUSWIRTSCHAFT

#### Bildungs- und Lehraufgabe

– Vermittlung des Wissens über die wirtschaftliche, gesellschaftliche und kulturelle Bedeutung des Tourismus.

– Bewußtmachung der Belastungen durch den Tourismus für Umwelt, Dorfgemeinschaft, Familien und Einzelpersonen.

– Befähigung zur ökologisch richtigen Nutzung des Tourismus unter Bauernhofbedingungen.

– Motivation zur Zusammenarbeit mit der Gastwirtschaft und mit bäuerlichen Organisationen zur Förderung der Tourismuswirtschaft.

– Erziehung zur Ehrlichkeit bei der Gestaltung des Preis-Leistungs-Verhältnisses.

#### Lehrstoff

Geschichte des Tourismus 1. Schulstufe E

Bedeutung des Tourismus für Vorarlberg und Österreich K

Tourismusformen E

Der Gast und seine Bedürfnisse K

Schriftverkehr mit dem Gast K

Servierkunde:

Grundkenntnisse der gastronomischen

Fachausdrücke K

Getränk Kunde, Barkunde K

Tischinventar, Tischschmuck K

Anforderungen an das Servierpersonal K

Servieren, Umgang mit dem Gast K

Benehmen bei Tisch K

Planung einer Feier E

Organisation eines Empfanges, eines Buffets, einer Cocktail-Party E

#### Lehrstoff

Betriebe und Einrichtungen der Tourismus- 2. Schulstufe

und Freizeitwirtschaft K

Urlaub auf dem Bauernhof:	
Formen	K
Einrichtungen auf dem Bauernhof	K
Förderungsmöglichkeiten	K
Rechtliche und steuerliche Rahmenbedingungen	K
Kommunikationsstrategien:	
Verkaufsförderung, Werbung (psychologische Grundlagen, Gestaltungselemente, touristische Werbemittel)	K
Arbeitswirtschaft:	
Arbeitsplanung, der Gast und die eigene Familie	K
Hygiene und Pflegemaßnahmen bei der Gästebeherbergung	K
Planung einer Feier	E
Organisation eines Empfanges, eines Buffets, einer Cocktail-Party	E
Servieren bei verschiedenen Anlässen	E
<b>Lehrstoff</b>	<b>3. Schulstufe</b>
Kostenrechnung	K
Planung, Wirtschaftlichkeit und Finanzierbarkeit von Tourismusinvestitionen	K
Marketing:	
Angebotsgestaltungen	K
Preispolitik, -kalkulation, -differenzierung	K
Absatzmethoden	K
Zusammenarbeit mit Tourismusorganisationen	E
Planung einer Feier	E
Organisation eines Empfanges, eines Buffets, einer Cocktail-Party	E
Servieren bei verschiedenen Anlässen	K

## VERFÜGUNGSTUNDEN

Hinsichtlich der Bildungs- und Lehraufgabe sowie des Lehrplanes für die Verfügungsstunden wird auf den III. Abschnitt, vorletzter Absatz, dieser Verordnung verwiesen.

### 1.C. Pflichtgegenstände – Praktischer Unterricht

#### Bildungs- und Lehraufgabe

- Befähigung zur selbständigen Durchführung der im Lehrstoffkatalog angeführten Arbeiten.
- Einübung des planmäßigen und folgerichtigen Arbeitens (Vorbereitung, Durchführung, Kontrolle, Sicherung, Aufräumung des Arbeitsplatzes) sowie der fachgerechten und sorgfältigen Verwendung der Maschinen und Arbeitsgeräte.
- Erziehung zum überlegten, zügigen, genauen, sorgfältigen und verantwortungsbewußten Arbeiten.
- Information über Unfallschutzvorschriften, Demonstration des Unfallschutzes, Bewußtmachung der Bedeutung des Unfallschutzes.
- Herstellung der Verbindung zwischen Theorie und Praxis, Festigung des im theoretischen Unterricht vermittelten Wissens.
- Übung der Umsetzung des theoretischen Wissens in der Praxis.
- Einübung des sorgfältigen Umganges mit den Lebensgrundlagen, den Lebewesen und dem Inventar.
- Weckung der Freude am kreativen und ästhetischen Gestalten sowie an der künstlerisch-handwerklichen Tätigkeit.
- Weckung von Berufsfreude durch Erziehung zur bewußten Betrachtung des Arbeitsergebnisses.
- Entfaltung und Mobilisierung der besonderen Veranlagungen und Fähigkeiten der Schüler.
- Bewußtmachung der Vielfalt an Fertigkeiten, welche der Beruf Bauer/Bäuerin erfordert, und Darstellung dieser Berufsanforderungen als besondere Qualität des Berufes.

**KOCHEN UND KONSERVIEREN****Lehrstoff**

Handhabung, Pflege, Reinigung der Arbeitsgeräte und Einrichtung in Küche und Nebenräumen  
Reinigung der Küche und Nebenräume  
Erlernen und Üben richtiger Arbeitstechniken

K  
K  
K

Kochen:

Suppen und Suppeneinlagen  
Warme und kalte Vorspeisen  
Milchgerichte  
Fleischgerichte vom Rind, Schwein, Lamm, Geflügel  
Gemüsespeisen, Salate, verschiedene Dressings, Beilagen  
Regionale Kost

K  
E  
K  
K  
K  
E

Einfache Menüzusammenstellungen auf Basis der Grundrezepte  
Resteverwertung  
Backwaren nach Teiggrundrezepten  
Vorbereitung der Lebensmittel zum Gefrieren  
Behandlung des Gefriergutes

K  
E  
K  
K  
K

**Lehrstoff**

Erweiterung der Grundrezepte  
Kalte Küche  
Vollwertgerichte  
Mehlspeisen  
Nationalgerichte  
Fischgerichte  
Nouvelle Cuisine  
Desserts  
Buffets  
Frühstück  
Kaffeejause

K  
K  
K  
K  
E  
K  
E  
K  
E  
K  
E

**1. Schulstufe****2. Schulstufe**

Kalte und warme Getränke  
Schnellgerichte  
Brotbacken  
Konservieren von Obst, Gemüse, Fleisch  
Zubereitung von Fertig- und Halbfertiggerichten zur Tiefkühlung

E  
E  
K  
K  
E

**Lehrstoff**

Erweiterung der Grundrezepte  
Wildgerichte  
Innereien  
Buffets  
Speisen für Partys (Fondues, Raclettes)  
Shakes, Cocktails, Bowlen  
Gefrorenes  
Kleinbäckereien und Konfekt  
Brotbacken unter gesteigerten Anforderungen  
Konservieren von Obst, Gemüse, Fleisch  
Pflege der Vorräte

**3. Schulstufe**  
K  
E  
E  
K  
E  
E  
K  
K  
K  
K

Arbeitsplanung  
Kalkulationen  
Inventarverwaltung

E  
E  
E

**TEXTILVERARBEITUNG****Lehrstoff**

Handhabung und Instandhaltung der Maschinen, Einrichtungen und Arbeitsbehelfe in der Textilverarbeitung  
Führung einer Werkmappe  
  
Schnitte:  
Größenmaße  
Veränderungen an fertigen Schnitten  
Arbeiten mit Fertigschnitten

**1. Schulstufe**  
  
K  
K  
  
K  
K  
K

Nähtechnik:

Verschiedene Sticharten, Nähte, Versäuberungen	K
Knopflocharten	K
Krägen, Schlitze, Manschetten, Verschlusarten	K
Verzierungen	E
Reißverschlußverarbeitung	K
Ausschnittverarbeitung	E
Ausbesserungsarbeiten an Wäsche und Bekleidung	K
<b>Kleider- und Wäschenähen:</b>	
Polster oder Bettwäsche	K
Nachtgewand	E
Babykleidung	K
Bluse mit eingesetzten Ärmeln	K
Rock oder Hose mit Bund	K
Schürze	E
<b>Kreuzsticharten</b>	K
Handarbeitswerkstück in aktueller Technik (z.B. Hardanger, Häkeln, Stricken, Sticken) nach freier Wahl	K
<b>Lehrstoff</b>	<b>2. Schulstufe</b>
Weiterführung der Werkmappe	K
<b>Schnitte:</b>	
Schnittentwurf nach Maß	K
Ableitungen von fertigen Schnitten	E
Arbeiten mit Fertigschnitten	K
<b>Nähtechnik:</b>	
Gesteigerte Anforderungen an die verschiedenen Nähtechniken	K
Reißverschlußverarbeitung	K
<b>Kleider- und Wäschenähen:</b>	
Dirndlkleid oder Tracht mit weißer Bluse	K

Kleidung für den Alltag und besondere Anlässe	K
Modische Kleidung nach freier Wahl	E
Bettwäsche	K
<b>Kreuzsticharbeiten</b>	E
Handarbeitswerkstück in aktueller Technik (z.B. Hardanger, Häkeln, Stricken, Sticken) nach freier Wahl	K
<b>Lehrstoff</b>	<b>3. Schulstufe</b>
Weiterführung der Werkmappe	K
Eigenständige Verarbeitung des selbstgewähl- ten Materials unter Zuhilfenahme von Arbeits- unterlagen	K
Erstellen von Zeit- und Arbeitsplänen	E
Einkauf von Stoffen, sonstigen Textilien und Kleidern	K
<b>Schnitte:</b>	
Schnittentwurf nach Maß	K
Ableitung von fertigen Schnitten	K
Erstellen der für anspruchsvolle Werkstücke notwendigen Schnitte nach Schnittmuster- bogen oder nach Eigenmaß	K
<b>Nähtechnik:</b>	
Erweiterung der 2. Schulstufe mit anspruchsvolleren Vorgaben	K
Hüftpassentasche	E
Pattentasche	K
Verarbeitung gestürzter Knopflöcher am Werkstück	K
<b>Kleider- und Wäschenähen:</b>	
Kostüme oder Zweiteiler	E
Trachtenbekleidung	E
Kleidung nach eigener Wahl unter Bertück-	

sichtigung von höheren nähtechnischen  
Anforderungen

K

**HAUSPFLEGE, HEIMGESTALTUNG UND WERKEN****Lehrstoff**

Tägliche Wohnungspflege	K
Grundreinigung der Wohnung	K
Handhabung, Reinigung, Pflege, Aufbewahrung von Haushaltsmaschinen und -geräten	K
Reinigung und Pflege verschiedener Materialien im Haus	K
Pflege der Heimtextilien, Wäsche und Bekleidung	K
Wäschestärken	K
Dekorationsarbeiten	K
Blumenschmuck am und im Haus	K
Blumenstecken, Floristik	E

**Lehrstoff**

Pflege- und Reinigungsarbeiten im Haus:	
Bodenpflege	K
Teppich- und Polstermöbelpflege	K
Lederpflege	K
Metallpflege	K
Pflege und Reinigung spezieller Textilien	K
Herstellung umweltfreundlicher Pflege- und Reinigungsmittel	E
Herstellung von Raumschmuck	E

**Lehrstoff**

Raumgestaltung für Feste und Feiern	K
Herstellung von Raumschmuck	K
Dekorationsarbeiten	K
Projektarbeiten nach eigener Wahl	E

**ALTEN- UND KRANKENPFLEGE****Lehrstoff**

Krankenbeobachtung:	
Messung und Aufzeichnung von Körpertempe-	

**1. Schulstufe**

	K
	K
	K
	K
	K
	K
	K
	K
	E

**2. Schulstufe**

	K
	K
	K
	K
	E
	E

**3. Schulstufe**

	K
	K
	K
	E

**2. Schulstufe**

--	--

ratur, Blutdruck und Pulswerten	K
Feststellung und Aufzeichnung von Körpergewicht und -größe	K
Hilfestellung bei Erbrechen	K
Beschreibung von Aussehen und Verhalten des Patienten	K
Berichterstattung an den Arzt	E
Betreuung des bettlägerigen Patienten:	
Vorbereitung und Bedienung des Krankenbettes	K
Anlegen von verschiedenen Verbänden	E
Bett- und Leibwäschewechsel	K
Körperpflege (Ganzwäsche im Bett)	K
Lagern von Kranken, Hochheben im Bett, Aufstehen im Stuhl	K
Verabreichung von Nahrung und Flüssigkeiten	K
Krankentransport (Trage, Rollstuhl)	K
Einrichtung einer Hausapotheke	E
Einrichtung des Krankenzimmers	E

**Lehrstoff**

Umgang mit Medikamenten	K
Pflege und Betreuung von kranken, alten und gebrechlichen Personen:	
Tägliche Körperpflege	K
Fußpflege	K
Maßnahmen bei Wundliegen	K
Thermische Therapie (Anfertigung von Wickeln und Umschlägen)	K
Bäderbehandlung	E
Gesprächsführung mit psychisch Kranken	E
Beschäftigung von bettlägerigen und gebrechlichen Personen	K
Bewegungsübungen mit behinderten und gebrechlichen Personen	K
Entspannungsübungen mit Kranken	E

**3. Schulstufe**

	K
--	---

**GÄSTEBEHERBERGUNG, -BETREUUNG UND SERVIEREN**

<b>Lehrstoff</b>	<b>1. Schulstufe</b>
Erkennungsübungen bei Glas und Geschirr	K
Anforderungen an das Servierpersonal	K
Tisch decken:	
Grundregeln	K
Tischwäsche	K
Serviettenfaltübungen	K
Herstellung von Tischschmuck	K
Tischinventar	K
Tisch decken bei verschiedenen Anlässen	K
Servieren:	
Vorbereitungsarbeiten	K
Service von Suppen	K
Tellerservice	K
Plattenservice	K
Getränkesservice	K
Gästebeherbergung:	
Vorbereitung und Pflege der Betten	K
Zimmerpflege	K
Herstellen eines Haus- oder Hofprospektes	K
Arbeiten am Tisch des Gastes	K
<b>Lehrstoff</b>	<b>2. Schulstufe</b>
Tisch decken:	
Tischwäsche	K
Herstellung von Tischschmuck	K
Tisch decken bei besonderen Anlässen	E
Service:	
Vorbereitungsarbeiten	K
Servieren bei einzelnen Mahlzeiten	K
Servieren bei besonderen Anlässen	K
Getränkesservice	K

Gestalten von Festen und Feiern	E
Herstellung von Speise- und Getränkearten	E
Gästebeherbergung:	
Bonieren und Kassieren bei Verköstigung des Gastes	K
Einrichtung von Gästezimmern – Planzeichnen	E
Dekorationsarbeiten im Haus	E
<b>Lehrstoff</b>	<b>3. Schulstufe</b>
Anwendung der verschiedenen Servier-techniken bei besonderen Anlässen	K
Dekorationsarbeiten	K
Projekt zur Gästebeherbergung und -betreuung (Werbung, Programmangebote, Systeme von Zimmerreservierungen, Gesprächsführung und Umgang mit dem Gast)	E
Erarbeitung von Angeboten für den speziellen Gast (Familien, Senioren, Ferienkinder)	K
Administration von „Urlaub am Bauernhof“	K

**GARTENBAU UND LANDWIRTSCHAFT**

<b>Lehrstoff</b>	<b>1. Schulstufe</b>
Abräumung des Gartens und Kompostierung der Gartenabfälle	K
Mistverteilung und Ausbringung von Handelsdüngern im Garten	E
Vorbereitung eines Gartenbeetes für Saat oder Bepflanzung	K
Vorbereitung eines Frühbeetes	K
Kulturpflege und Gemüseernte	K
Erstellung eines Anbau- und Düngungsplanes	E
Melken von Hand und mit der Maschine	K
Tierpflege	K

**Lehrstoff**

Säen, Pikieren, Setzen von Saat- und Pflanzgut  
 Einwinterung von Knollen, Rüben, Wurzeln,  
 Balkonblumen  
 Pflege der Gartenkulturen  
 Schneiden von Beeren- und Ziersträuchern  
 Ernte der Gartengewächse  
 Fütterung und Pflege von Hühnern

**2. Schulstufe**

K  
 K  
 K  
 E  
 K  
 K

Topfen

K

**Lehrstoff**

Schlachten von Geflügel  
 Fütterung und Pflege von Kälbern  
 Fütterung und Pflege von Zuchtsauen  
 Fütterung und Pflege von Kühen  
 Fütterung und Pflege von Mastschweinen  
 Biologische Pflanzenschutzmaßnahmen

**3. Schulstufe**

E  
 K  
 K  
 E  
 E  
 K

**VERARBEITUNG, VERWERTUNG UND VERTRIEB  
 LANDWIRTSCHAFTLICHER PRODUKTE**

**Lehrstoff**

Obstverarbeitung zu:  
 Marmeladen  
 Kompotten  
 Fruchtsäften  
 Süß- und Gärmost

**2. Schulstufe**

K  
 K  
 K  
 E

Gemüseverarbeitung zu:

Sauerkraut  
 Einlegegemüse  
 Beurteilung eines Schlachtkörpers  
 Zerteilen und Portionieren des Schlachtkör-  
 pers von Schwein und Geflügel  
 Zerteilen und Portionieren des Schlachtkör-  
 pers von Rind und Schaf

K  
 K  
 K  
 K  
 E

Milchverarbeitung zu:

Joghurt

K

Marketing:	
Organisation des Verkaufs im Hofladen	K
Kostenberechnungen und Preiskalkulationen für angebotene Produkte	K
Produktdesign	K
<b>Lehrstoff</b>	<b>3. Schulstufe</b>
Getreideverarbeitung zu:	
Brot und Brötchen	K
Nudeln	E
Fleischverarbeitung zu:	
Wurstwaren	K
Pasteten	E
Leberkäse	K
Geräucherte Ware	K
Getrocknete Ware	E
Milchverarbeitung zu:	
Butter	E
Frischkäse	K
Weichkäse	K
Schnitt- und Hartkäse	E
Veredelung der Milchprodukte (Fruchtjoghurts, Aufstriche, eingelegter Käse usw.)	K
Obstverarbeitung zu:	
Dörrobst	E
Schnaps	K
Süß- und Gärmost	K
Marketing:	
Produktdesign	K
Organisation des Verkaufs im Hofladen	K
Preiskalkulationen und Kostenberechnungen für angebotene Produkte	K

## 2. Freigegegenstände

### FREMDSPRACHE

#### Bildungs- und Lehraufgabe

- Befähigung zur mündlichen und schriftlichen Verständigung unter besonderer Berücksichtigung der Land- und Tourismuswirtschaft.
- Vertiefung und Festigung vorhandener Fremdsprachenkenntnisse.
- Ermutigung zur fremdsprachigen Kommunikation, insbesondere auch mit unvollständigen Fremdsprachenkenntnissen (Überwindung von Hemmungen).

#### Lehrstoff

#### 1. - 3. Schulstufe

Aneignung und Erweiterung des Wort- und Phrasenschatzes	K
Schulung des Gehörs (Hörverstehen)	K
Schulung der Aussprache und Intonation	K
Gebrauch der internationalen Lautschrift	E
Sprachliche Darstellung touristischer Einrichtungen	K
Sprachliche Darstellung bäuerlichen und hauswirtschaftlichen Berufslebens	K
Detail- und Globalverstehen einfacher Texte und Textsorten (Leseverstehen)	K
Schreiben von Briefen, Korrespondenz im Rahmen von „Urlaub am Bauernhof“	K
Aneignung, Vertiefung und Festigung grammatikalischer Grundlagen für die Bedeutungserfassung und Ausdruckssicherheit	K

### GESANG

#### Bildungs- und Lehraufgabe

- Befähigung zum ein- und mehrstimmigen Singen in der Kleingruppe und im Chor.
- Erweiterung des Liederschatzes (Volkslieder, religiöse Lieder, Jahres- und Festzeitenlieder).
- Ermutigung zur musischen Lebensgestaltung durch gemeinschaftliches Singen.
- Erziehung zur gemeinsamen und kreativen Freizeitgestaltung.

- Förderung der Lebensfreude.

#### Lehrstoff

#### 1. - 3. Schulstufe

Ein- und mehrstimmige Lieder – Volkslieder, religiöse Lieder, Lieder der Jahres- und Festzeiten, Schlager, Popmusik, Kanons	K
Chorgesang	E
Lieder zur Gestaltung der schulinternen Feiern und Messen	K

### INSTRUMENTALMUSIK

#### Bildungs- und Lehraufgabe

- Weckung der Freude am aktiven Musizieren.
- Befähigung zum Musizieren nach Noten auf einem Musikinstrument.
- Befähigung zum Musizieren in der Gruppe.
- Bewußtmachung des hohen Wertes der Musik für Einzelne und Gemeinschaften.
- Motivation zur musizierenden Mitwirkung an der Gestaltung von Festen und Feiern.
- Förderung der Familien-, Dorf- und Landeskultur durch die Ausbildung junger Musikanten.

#### Lehrstoff

#### 1. - 3. Schulstufe

Instrumentenkunde	K
Notenschrift	K
Grundfertigkeiten im Gebrauch des Instrumentes	K
Erweiterung der Kenntnisse und Fertigkeiten im Spiel des Instrumentes	E
Musizieren in Gruppen unter vorrangiger Berücksichtigung alpenländischer Literatur	K
Musizieren bei Schulveranstaltungen	K

### MASCHINSCHREIBEN UND TEXTVERARBEITUNG

#### Bildungs- und Lehraufgabe

- Festigung der in der 1. Schulstufe erworbenen Fertigkeiten.

- Befähigung zur ordentlichen Erledigung der Korrespondenz unter besonderer Berücksichtigung des bäuerlichen Haushaltes und des „Urlaubes am Bauernhof“.
- Erziehung zur Ordnungshaltung in der Ablage der Korrespondenz.

**Lehrstoff****2. Schulstufe**

Beherrschung der Tastatur:

Schreiben von Ziffern und Zeichen, Abschreibübungen und Diktate zur Steigerung der Schreibfertigkeit und Verringerung von Tippfehlern, Tabulatorübungen, richtige Anwendung der Hervorhebungsarten wie Unterstreichen, Sperrschrift, Zentrieren, Blockschrift.

**Lehrstoff****3. Schulstufe**

Gestaltung von Schriftstücken nach den geltenden Normen und Richtlinien, Erarbeitung von genormten und ungenormten Briefen, Ausfüllen von Formularen und Anträgen, Abkürzungen, Fertigungsübungen, Schreiben von Einladungen, Vollmachten, Protokollen, Leserbriefen;

Büroorganisation – Büroeinrichtung, Postregistratur, Belege- und Schriftenablage.

**INFORMATIK****Bildungs- und Lehraufgabe**

- Festigung und Vertiefung zeitgemäßer Kenntnisse über die elektronische Datenverarbeitung.
- Befähigung zur sinnvollen Nutzung der EDV in Haushalts- und Berufsangelegenheiten.
- Gewinnung von Sicherheit im Umgang mit Computern und Software.
- Befähigung zur Durchführung interessenorientierter Arbeiten in selbstorganisierter, selbsttätiger Weise.
- Entwicklung gruppenorientierter Problemlösefähigkeit.

**Lehrstoff****1. Schulstufe**

Grundlagen:

Aufbau und Funktionsweise eines Computers	K
Maus-, Tastatur- und Fenstertechniken	K
Einführung in Betriebssystem und Benutzeroberfläche	K
Disketten- und Festplattenhandhabung	E
Arbeiten mit Dateien und Verzeichnissen	E

Textverarbeitung:

Texte in kreativem Layout	K
Arbeiten mit Tabellen	K
Textbausteine	E
Silbentrennung, Rechtschreibprüfung und Thesaurus	E

Grafik- und Lernsoftware:

Schriftgestaltung	K
Einfache Grafikerstellung, Malen am PC	K
Einfügung und Bearbeitung von Cliparts	K
Interaktives Arbeiten am PC	E
Empfehlenswerte Computerlernspiele	E

**Lehrstoff****2. Schulstufe**

Grundlagen:

Vor- und Nachteile der EDV	K
Tips zum Computerkauf	K
Anwenderorientierte Computerinstallation	K
Innenleben eines Computers	E
Einfache Erweiterungen, Reparaturen	E

Betriebssystem und Benutzeroberfläche:

Dateiverwaltung	K
Benutzerorientierte Organisation, Systemanpassung	K
Festplattenpflege mit Hilfsprogrammen	K
Virenschutz und -bekämpfung	K
Editieren von Systemdateien	E
Arbeiten mit Standardsoftware: Arbeitsvereinfachungen	K
Arbeiten mit Assistenten (Serienbrief usw.)	E
Automatisierung von Arbeitsschritten	K
Verbindung und Einfügung von Textverarbeitungs-, Tabellenkalkulations- und Datenbankprogrammen	K
Einbindung von Grafiken, Grafikfilter	E

**Lehrstoff**

Grundlagen der Programmierung:  
Modifizierung und Optimierung von  
Anwenderprogrammen  
Programmiersprachen  
Erstellung einfacher Anwenderprogramme

K  
E  
E

Telekommunikation:

Analoge und digitale Übertragungstechnik  
Informationssuche im Internet  
Mailbox-Nutzung  
Datenfernübertragung

K  
K  
K  
E

Präsentationstechniken:

Grafik- und Illustrationssoftware  
Bildbearbeitung und Grafikfilter  
Animationseffekte  
3-D-Effekte und Spezialeffekte  
Überblendungstechniken, Diaschau  
Planzeichnen mit Konstruktionsprogrammen

K  
K  
E  
E  
E  
K

Landwirtschaftliche Software:

Anwendung spezifischer Software  
Untersuchung und Beurteilung zeitgemäßer  
Software

K  
E

**KOCHEN****Bildungs- und Lehraufgabe**

- Befähigung zur Zubereitung von Speisen und Getränken, welche im Rahmen der Pflichtgegenstände „Kochlehre und Vorratswirtschaft“ und „Kochen und Konservieren“ nicht berücksichtigt werden.
- Vertiefung der im Pflichtunterricht erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten.

**Lehrstoff**

Spezialitäten aus der heimischen Küche, Menüs für besondere Anlässe, Herstellung von speziellen Backwaren.

**3. Schulstufe****3. Schulstufe****BIENENKUNDE****Bildungs- und Lehraufgabe**

- Bewußtmachung der volkswirtschaftlichen und landeskulturellen Bedeutung der Imkerei.
- Vermittlung der Kenntnisse und Fertigkeiten für die ökologisch richtige Imkerei in Vorarlberg.
- Weckung des Interesses an den Lebensabläufen.
- Öffnung des Blickes für die Wunder der Natur.

**Lehrstoff**

Ökologische und wirtschaftliche Bedeutung  
der Bienen  
Die Honigbiene im Ökosystem  
Herkunft der Honigbiene, Bienenrassen

Bienenvolk:

Königin  
Drohnen  
Arbeiterinnen  
Anatomie der Biene  
Vermehrung  
Königinnenzucht

Pflege des Bienenvolkes:

Winterruhe  
Reinigungsflug  
Erste Pflegemaßnahmen im Frühling  
Erweiterung der Bienenvölker  
Bienenweide

Nutzung der Haupttracht

Wanderung – Standortfrage, gesetzliche  
Bestimmungen, Zeitpunkt  
Gewinnung, Verarbeitung, Lagerung und  
Vermarktung von Bienenprodukten  
Bienenkrankheiten und deren Bekämpfung

**1. Schulstufe**

K  
E  
K  
  
K  
K  
K  
K  
E  
  
K  
K  
K  
E  
K  
K  
K  
K  
K  
K

**PFERDEWIRTSCHAFT****Bildungs- und Lehraufgabe**

- Vermittlung der Kenntnis von Ansprüchen und Verhaltensweisen der Pferde.
- Befähigung zum artgerechten Umgang mit Pferden.
- Vermittlung der Bedeutung der Pferdehaltung im bäuerlichen Betrieb als zusätzliche Einkommensquelle und als Freizeitgestaltung.
- Befähigung zum Reiten als sinnvolle Freizeitgestaltung.
- Anregung, sich mit Tieren intensiv zu beschäftigen.

**Lehrstoff**

Pferdekunde:

Körperbau

Rassen

Farben, Abzeichen

Verhaltenseigenschaften

Umgang mit dem Pferd

Verwendung der Pferde

Pferdehaltung:

Aufstallung

Auslauf

Fütterung

Pflege

Pferdekrankheiten

Pferdegeschirrpflege

**Lehrstoff**

Pferd und Reiter:

Wesen des Pferdes

Körperbau und Gesichtsfeld

Verhalten zum Pferd

Umgang mit dem Pferd:

Führen, Putzen, Pflege

Grundschulung

Ausbildung des Pferdes

**1. Schulstufe**

K

K

K

K

K

E

K

K

K

K

E

E

**2. Schulstufe**

K

K

K

K

K

E

Ausrüstung für Pferd und Reiter:

Trensen, Kandarren, Zügel, Zäume,

Sattelformen

K

Reitlehre (Theorie):

Grundsätze zum Reiten aus der

Verhaltensforschung

Reitweise

Reiterbahnregeln

Verhalten im Gelände und Verkehr

K

K

K

K

Praktisches Reiten:

Beherrschung der Grundgangarten des Pferdes

in der Bahn und im Gelände

K

**TRAKTORFÜHRERSCHULE****Bildungs- und Lehraufgabe**

- Vermittlung der für den Führerschein der Gruppe F erforderlichen Kenntnisse.
- Befähigung zur sicheren, rücksichts- und verantwortungsvollen Benützung des Traktors.

**Lehrstoff**

Technischer Teil 1 – Fahrzeugkunde:

Technische Bauteile von Kraftfahrzeugen

Motor, Motorschmierung, Motorkühlung

Kraftübertragung, Bereifung, Stoßdämpfer

Lenkung, Licht, Bremsanlagen

Kraftfahrzeugelektrik

Kontroll- und Sicherheitseinrichtungen

K

K

K

K

K

K

Technischer Teil 2 – Fahrdynamik:

Fahrdynamische Grundlagen

Anhalteweg

Wahl der Fahrgeschwindigkeit

Hintereinanderfahren

Überholen

Anhängerbestimmungen

K

K

K

K

K

K

Pflichten des Lenkers  
Entscheidungsschulung

K  
E

Polizeilicher Teil:	
Verkehrsraum, Partnerkunde	K
Bewegung im Verkehrsraum	K
Maße und Gewichte	K
Vorschriften in besonderen Verkehrsräumen	K
Vorrangbestimmungen	K
Eisenbahnkreuzungen	K
Bestimmungen für den ruhenden Verkehr	K
Verwendungserlaubnis für Kraftfahrzeuge	K
Lenkerberechtigung	K
Personenbeförderung	K
Verkehrsunfall, Abschleppen	K
Beeinträchtigung der Fahrtüchtigkeit	K
Pflichten des Lenkers	K
Beleuchtungs- und Signaleinrichtungen	K
Straßenverkehrszeichen	K
Entscheidungsschulung	E

## WERKEN MIT VERSCHIEDENEN WERKSTOFFEN

### Bildungs- und Lehraufgabe

- Anleitung zum genauen Arbeiten und zur selbständigen Herstellung verschiedener Werkstücke aus unterschiedlichen Materialien zum persönlichen Gebrauch oder zur Heim- und Hausgestaltung.
- Darstellung der kreativen Gestaltungsmöglichkeiten im Umgang mit verschiedenen Werkstoffen.

### Lehrstoff

#### 1. - 3. Schulstufe

Herstellung verschiedener und zeitgemäßer Zier- oder Gebrauchsgegenstände für das Haus aus:

Holz, Porzellan, Bast, Trockenpflanzen,	
Stoffen, Garnen	K
Metall	E

## 3. Unverbindliche Übungen

### 1. - 3. Schulstufe

Die unverbindlichen Übungen dienen der Vermittlung von Fertigkeiten, welche im Rahmen des Unterrichts in den Pflicht- und Freigegegenständen nicht oder nur unzureichend vermittelt werden können. Hinsichtlich der Bildungs- und Lehraufgabe sowie des Lehrstoffes wird auf den III. Abschnitt, letzter Absatz, dieser Verordnung verwiesen.

## 4. Pflichtpraktikum

### FREMDPRAKTIKUM

#### Bildungs- und Lehraufgabe

- Befähigung zur selbständigen Erledigung der wichtigsten Arbeiten im gewählten Praktikumsbereich.
- Befähigung zur Niederschrift von Arbeitserfahrungen und Erkenntnissen aus der Erledigung von Arbeiten.
- Hinführung zur Umsetzung des in der Schule Erlernten im Berufsalltag.
- Kennenlernen der Alltagsgestaltung in anderen Familien und Betrieben.
- Erwerb der Berechtigung zur Zulassung zur Facharbeiter(innen)prüfung für Ländliche Hauswirtschaft.

#### Lehrstoff

#### 2. Schulstufe

Es sind grundsätzlich alle in der gewählten Praktikumsperiode – 13 Wochen in der Zeit von Anfang Juli bis Ende Oktober zwischen dem zweiten und dritten Unterrichtsjahr – anfallenden Arbeiten im Betrieb zu erklären, vorzuzeigen, einzuüben und schließlich dem Schüler zur Erledigung in Eigenverantwortung aufzutragen. Das Praktikum kann in Lehrbetrieben der Bereiche Haus-, Land- und Tourismuswirtschaft, Hotel- und Gaststättengewerbe, Sozialberufe, Lebensmittelverarbeitung, kaufmännische Berufe und Umweltschutz absolviert werden. Der Betrieb muß von der Schule für die Absolvierung des Praktikums anerkannt und darf nicht der elterliche Betrieb sein.