

# Anl. 5 K-LSchV

## K-LSchV - Kärntner landwirtschaftliche Schulverordnung

⌚ Berücksichtigter Stand der Gesetzgebung: 20.10.2020

### LEHRPLAN DER FACHSCHULE FÜR ERWACHSENE, FACHRICHTUNG LÄNDLICHE BETRIEBS- UND HAUSHALTSMANAGEMENT

#### I. Allgemeines

Siehe Anlage B/6

#### II. Allgemeine Bildungsziele

Siehe Anlage B/6

#### III. Allgemeine didaktische Grundsätze

Siehe Anlage B/6

#### IV. Stundentafel

Stundenausmaß der einzelnen Unterrichtsgegenstände

Pflichtgegenstände	Gesamtstundenzahl
Lebensführung am Bauernhof	20 - 25
Informatik/Schriftverkehr (1)	55 - 65
Wirtschaft und Marketing	15 - 20
Betriebswirtschaft und Marktlehre	40 - 50
Biolandbau	10 - 15
Direktvermarktung	15 - 20
Förderungswesen und Standeskunde	15 - 20
Ernährung	60 - 80
Betriebs- und Haushaltsmanagement	35 - 40
Gartenbau	35 - 40
Landwirtschaft	30- 40
Schulautonome Stunden	0 - 40
Summe	370

Praktischer Unterricht (2)	Gesamtstundenzahl
Betriebs- und Haushaltsmanagement	35 – 40
Kochen und Küchenführung	36 - 45
Gartenbau	15 - 20
Textilverarbeitung	16 - 20
Schulautonome Stunden	0 - 28
Summe	130
Gesamtstundenzahl	500

1. 40 Unterrichtsstunden in Schülergruppen möglich. 2 Unterricht in Schülergruppen.

2. Unterricht in Blockform möglich, zur Steigerung des Unterrichtsertrages bzw. aus organisatorischen Notwendigkeiten.

IVa. Ersatzstundentafel gem. § 4a Abs. 4

(Stundenausmaß der einzelnen Unterrichtsgegenstände)

Pflichtgegenstände	Gesamtstundenzahl
Lebensführung am Bauernhof	20
Informatik/Schriftverkehr (1)	65
Wirtschaft und Marketing	20
Betriebswirtschaft und Marktlehre	45
Biolandbau	15
Direktvermarktung	20
Förderungswesen und Standeskunde	15
Ernährung	70
Betriebs- und Haushaltsmanagement	35
Gartenbau	35
Landwirtschaft	30
Summe	370

Praktischer Unterricht (2)	Gesamtstundenzahl
Betriebs- und Haushaltsmanagement	45
Kochen und Küchenführung	45
Gartenbau	20
Textilverarbeitung	20
Summe	130
Gesamtstundenzahl	500

1. 40 Unterrichtsstunden in Schülergruppen möglich. 2 Unterricht in Schülergruppen.

2. Unterricht in Blockform möglich zur Steigerung des Unterrichtsertrages bzw. aus organisatorischen Notwendigkeiten.

V. Bildungs- und Lehraufgaben der einzelnen Unterrichtsgegenstände, Lehrstoff sowie didaktische Grundsätze.

Lebensführung am Bauernhof

Siehe Anlage B/6.

Informatik/Schriftverkehr

Siehe Anlage B/6.

Wirtschaft und Marketing

Siehe Anlage B/6.

Betriebswirtschaft und Marktlehre

Siehe Anlage B/6.

Biolandbau

Siehe Anlage B/6.

Direktvermarktung

Siehe Anlage B/6.

Förderungswesen und Standeskunde

Siehe Anlage B/6.

Ernährung

Bildungs- und Lehraufgabe

Der Unterricht hat aktuelle Kenntnisse über Nährstoffe, Nahrungs- und Genussmittel zu vermitteln; die Bedeutung einer gesunden Ernährung erkennen und Mahlzeiten nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten zusammenstellen; sie sind unter Hinweis auf Wirtschaftlichkeit zu überlegtem Einkauf, Verarbeitung und Konservierung von Lebensmitteln anzuleiten. Der Stellenwert heimischer Nahrungsmittel und die gesundheitliche Bedeutung selbsterzeugter Produkte sind darzulegen.

Lehrstoff

Kochlehre: Hygiene in der Küche, Grundmaße und Grundmengen, Garmachungsmethoden, Grundrezepte, Behandlung von Lebensmitteln, Speiseplanerstellung.

Ernährungslehre: Grundlagen der Ernährung, Energiebedarf. Lebensmittel und ihre Bestandteile.

Würzmittel, Zusatzstoffe, Wasser, Getränke und Genussmittel, Verdauung und Stoffwechsel.

Kochlehre: Wochenspeiseplanerstellung und Kalkulation. Ernährungsfehler, altersgemäße Ernährung, alternative Ernährungsformen; Konsumentenschutz.

Lebensmittelqualität: Kennzeichnung von Lebensmitteln, Lebensmittelhygiene, Schadstoffe in der Nahrung.

Vorratswirtschaft: Ursachen für das Verderben von Nahrungsmitteln; Arten der Lagerung und Konservieren von Lebensmitteln, Wirtschaftlichkeit und Bedeutung der Konservierung.

Didaktische Grundsätze

Der Unterricht ist nach den Erkenntnissen der modernen Ernährungswissenschaft lebensnah zu gestalten. Auf die Folgen einer falschen Ernährung ist im passenden Zusammenhang jeweils hinzuweisen. Auf Vollwertprodukte ist verstärkt einzugehen. Das Erstellen von Wochenspeiseplänen mit Nährwert und Kalkulation ist zu üben.

#### Betriebs- und Haushaltsmanagement

##### Bildungs- und Lehraufgabe

Vermittlung jener Kenntnisse, die zur Haushaltsführung und zur rationellen Pflege eines Haushaltes erforderlich sind; ein bäuerliches Wohnhaus nach umweltfreundlichen baubiologischen Kriterien unter Berücksichtigung der Arbeitslehre rationell planen und beurteilen.

Förderung des Sinnes für Ess- und Wohnkultur; Anleitung zu ökonomischem und ökologischem Denken und Handeln.

##### Lehrstoff

Grundsätze der Haushaltsführung, Aufgaben und Funktionen des Haushaltes, Arbeitsplanung.

Zeitmanagement, Einkaufsplan, Kostenrechnung; Arbeitsplatzgestaltung und Unfallverhütung; Servierkunde und Getränkekunde.

Bauen und Wohnen: Gesetzliche Bestimmungen, Finanzierung, Planungsgrundsätze, Baubiologie, Einrichtung und Wohnraumgestaltung, technische Ausstattung des Wohnhauses.

Haushaltspflege: Maschinen und Geräte, Reinigungs- und Pflegemittel, Pflege von Wäsche und Bekleidung; Materialkunde.

##### Didaktische Grundsätze

Der Unterricht ist lebensnah, anschaulich und praxisbezogen zu gestalten. Die Vermittlung des Lehrstoffes soll stets in Kombination zum praktischen Unterricht stehen. In der Unterrichtsgestaltung sollten Ökologie und Ökonomie eine wesentliche Rolle spielen. Der Unterricht sollte durch Lehrausgänge ergänzt werden.

#### Gartenbau

##### Bildungs- und Lehraufgabe

Vermittlung jener Kenntnisse, die zur Kultur von Gemüse, Kräutern, Beerenobst, Blumen und Ziersträuchern im Hausgarten erforderlich sind. Der Wert der selbsterzeugten Produkte soll deutlich gemacht werden; Weckung und Förderung des Verständnisses für die Verschönerung des Hauses und des Ortbildes durch gärtnerische Gestaltung; Kennenlernen des Kreislaufgeschehens von Boden, Pflanze und Tier; Anleitung zu ökonomischem und ökologischem Denken und Handeln.

##### Lehrstoff

Hausgarten: Bedeutung, Lage, Größe, Nutzen; Gestaltungselemente, Bodenbearbeitung und Bewässerung, Anbauplanung.

Zimmerpflanzen.

Gemüsebau.

Nährstoffversorgung, Ernte, Lagerung.

Würz- und Heilkräuter.

##### Pflanzenschutz

Gartenboden: Bodenaufbau und Bodenbeschaffenheit, Bodenzustand und -bearbeitung.

Lebensvorgänge der Pflanze; Zimmerpflanzen; Beerenobst; Kultur von Blumen und Ziersträuchern, Gartenplanung, giftige Pflanzen. Garten- und Landschaftsplanung, Themengärten.

Grünraumpflege: Staudenschnitt, Rasenpflege, Biotoppflege.

##### Didaktische Grundsätze

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.

#### Landwirtschaft

##### Bildungs- und Lehraufgabe

Den Schülern sollen unter Berücksichtigung ökologischer und wirtschaftlicher Gesichtspunkte Grundkenntnisse in Pflanzenbau, Obstbau, Waldwirtschaft und Tierhaltung vermittelt werden. Eine Verbindung zwischen wirtschaftlicher und marktgerechter Erzeugung und einer artgerechten, umweltschonenden Produktion ist herzustellen.

##### Lehrstoff

Situation der Landwirtschaft in Österreich und der Europäischen Union.

Grundkenntnisse in Pflanzenbau, Obstbau, Waldwirtschaft und Tierhaltung.

Alternative Landwirtschaft.

Geräte und Maschinen.

##### Didaktische Grundsätze

Der Unterricht ist praxisnahe zu gestalten. Der Unterricht soll an Erfahrungen und Kenntnisse anknüpfen; Partnerschaftliches Prinzip berücksichtigen.

##### Praktischer Unterricht

##### Bildungs- und Lehraufgabe

Das erworbene theoretische Wissen ist durch den praktischen Unterricht in einer auf die Berufstätigkeit ausgerichteten, zeitgemäßen Form umzusetzen.

Das Erkennungsvermögen ist zu schulen, die Beobachtungsgabe für Vorgänge in der Natur und in der landwirtschaftlichen Produktion ist zu fördern.

Handwerkliches Können, Fertigkeiten und Arbeitstechniken sollen für die künftige Arbeit des Schülers sowie für die Werterhaltung und Wertvermehrung von Gebäuden, Maschinen und Geräten vermittelt werden.

Auf die Veredelungs- und Vermarktungsmöglichkeiten der am Betrieb erzeugten Produkte ist Bedacht zu nehmen.

Es ist auf Ordnung, Genauigkeit, Sorgfalt, Selbstständigkeit, Unfall- und Brandverhütung zu achten.

##### Betriebs- und Haushaltsmanagement

##### Lehrstoff

Pflege- und Reinigungsarbeiten im Haus,

Pflege von Wäsche und Bekleidung,

Einsatz und Pflege von Haushaltsgeräten und Maschinen; Fest- und Feierngestaltung.

Servier- und Getränkekunde.

Frühstücksarten, Buffet,

Arbeitsorganisation, Arbeitspläne, Zeitpläne,

Kostenrechnung,

Instandhaltungsarbeiten,

Zeichnen von Planskizzen,

Wohnraumgestaltung,

Raumschmuck.

Kochen und Küchenführung

##### Lehrstoff

Zubereiten von Speisen auf Basis der Grundrezepte.

Handhabung und Pflege von Geräten und Maschinen.

Heimische Küche, Internationale Küche, Vollwertgerichte; Herstellen von Schnellgerichten, Kalte Küche, Kostformen.

Vorratshaltung von Lebensmitteln, Milchverarbeitung, Fleischverarbeitung, Brot backen, Obst- und Gemüseverarbeitung; Anrichten und Garnieren von Speisen. Kosten berechnen.

Gartenbau

Lehrstoff

Handhabung und Pflege von Gartengeräten,

Kulturmaßnahmen im Gartenjahr,

Kompostbereitung,

Topf-, Zimmer- und Balkonpflanzen,

Ernten und Lagern von Obst und Gemüse.

Blumenschmuck im und um das Haus,

Florales Gestalten im Jahreskreis.

Herstellen von Produkten aus dem Garten für die Direktvermarktung.

Textilverarbeitung

Lehrstoff

Handhabung und Pflege der Nähmaschine,

Materialauswahl (Pflege- und Trageeigenschaften),

Schnittgewinnung, einfache Nähtechniken

am Kleidungsstück umsetzen.

Ausbesserungsarbeiten,

Stricken.

Didaktische Grundsätze

Der praktische Unterricht hat in direktem Zusammenhang mit dem theoretischen Unterricht zu stehen. Sind Voraussetzungen für den praktischen Unterricht an der Schule nicht in ausreichendem Maß vorhanden, so ist der entsprechende Praxisunterricht in geeigneten Praxisbetrieben durchzuführen.

Am Beginn des Unterrichtes ist eine Arbeitsbesprechung abzuhalten. Nach Fertigstellung der Arbeit ist eine Nachbesprechung durchzuführen.

Bei der Vermittlung von Arbeitstechniken und insbesondere bei Arbeitsunterweisungen und Arbeitsanleitungen sind die Grundsätze der Ergonomie zu beachten und zu vermitteln.

Gegenseitige Rücksichtnahme und Unterstützung sowie Teamfähigkeit sind umzusetzen.

Auf den Umweltschutz und die Unfallverhütung ist besonders zu achten.

In Kraft seit 13.08.2016 bis 31.12.9999

© 2024 JUSLINE

JUSLINE® ist eine Marke der ADVOKAT Unternehmensberatung Greiter & Greiter GmbH.

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