

Praktischer Unterricht

10 Kernkompetenzen - Landwirtschaft und Gartenbau –

1. Gemüsebau

verschiedene Pflanzen aus dem Gartenbau nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten kultivieren, ernten und einlagern

- **Pflanzen wie Gemüse, Kräuter und Saatgut erkennen,**
- **Anzucht durchführen, pikieren und Pflanzung durchführen können**
- **Vermehrung mit Stecklingen, Teilung, und Zwiebel durchführen, Knollen auslegen**

2. Bodenkunde

Geräte zur Bodenbearbeitung benennen, pflegen und zur richtigen Verwendung auswählen.

- **Gartengeräte und Hilfsmittel richtig handhaben, pflegen und aufbewahren können**

Düngemaßnahmen durchführen und begründen.

3. Regionale und anlassbezogene Floristik

für Feste und Feiern im Jahreskreis florale Gestaltung und Dekoration saison- und anlassbezogen auswählen und anfertigen.

- **Grundtechniken der Binderei wie andrahten können, Tischgestecke, Gefäßfüllungen und Raumdekorationen herstellen,**
- **Kränze und floristische Werkstücke zu verschiedenen Jahreszeiten herstellen können**

4. Zierpflanzen für Haus und Garten

Pflanzen (Zierpflanzen, ein- und mehrjährige Stauden, Sträucher, Balkon und Rabatten) für den Standort des Wohnumfeldes auswählen und pflegen.

- **entgeizen und entspitzen, schneiden, eintopfen, umtopfen und einwintern können**
- **Schädlinge und Krankheiten erkennen**

Gartenbereiche unter Berücksichtigung der Ansprüche des Nutzers themenbezogen gestalten (Miteinbeziehung von Green Care)

5. Obstbau, Beeren und Kräuter

Pflanzen aus dem Obstbau nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten kultivieren.

- **Bäume und Sträucher erkennen, pflanzen, kultivieren und schneiden können**
- **Kräuter benennen, kultivieren, ernten und konservieren.**
- **Kräuter erkennen, kultivieren und ernten**

- **Beerenobst benennen, pflegen und fachgerecht weiterverarbeiten.**
- **Beerenobst erkennen, pflanzen, kultivieren, schneiden**

6. Regionstypische landwirtschaftliche Grundkenntnisse

die einzelnen Nutztierarten nach Rasse, Nutzung, Verdauung und Fortpflanzung unterscheiden und zuordnen.

- **Österreichische Rinder- und Schweinerassen benennen können**
- **Sonstige Nutztierarten erkennen und benennen können**

Praktischer Unterricht

10 Kernkompetenzen - Kochen und Küchenführung

1. Grundkenntnisse in Kochen und Küchenführung

Zubereitungs- und Garmachungsmethoden beschreiben und Lebensmittel nähr- und wirkstoffschonend zubereiten.

- **Gemüse- und Kartoffelgerichte zubereiten**
- **Salate und Kräuter waschen, zerkleinern und zubereiten können**

2. Regionstypische Produktverarbeitung

- **Bäuerliches Buffet (Weckerl, Aufstriche, Salate) herstellen und gestalten**

3. Speisenzubereitung und Präsentation

Speisen selbständig zubereiten.

- **Vorspeisen zubereiten und ansprechend anrichten und garnieren**
- **Klare und gebundene Suppen, Cremesuppen und Fertigsuppen zubereiten können; Suppen verfeinern und aufwerten und Suppeneinlagen zubereiten**
- **Fleisch- und Fischgerichte zubereiten - anbraten, dünsten, braten, grillen,**
- **Pikante und süße Strudelvariationen zubereiten**
- **Unterschiedlichen Teige zubereiten können,**
- **Geschlagene und rohe Cremen, sowie Desserts zubereiten können**

4. Vorratswirtschaft

Lebensmittel für die Verarbeitung vorbereiten.

- **Marmelade und Kompotte, Essiggemüse herstellen**

Praktischer Unterricht

10 Kernkompetenzen - Betriebs- und Haushaltsmanagement

1. Servieren und Gästebetreuung

- Mis en place, Tischdecken, Tischdekoration anfertigen, Menükarten gestalten
- Speisen- und Getränkeservice durchführen

2. Housekeeping

- Unterhalts- und Grundreinigung in Wohn- und Funktionsbereichen materialgerecht, ökologisch und ökonomisch durchführen (Böden, Fenster, Möbel, Badezimmer, Kühlschrank)
- Heimtextilien, Wäsche, Bekleidung und Schuhe materialgerecht, ökologisch und ökonomisch reinigen und pflegen

3. Eventmanagement

- Getränke zubereiten

4. Wäsche- und Textilpflege

- Textilien fachgerecht reinigen
- Waschmittel und deren Dosierung richtig auswählen
- Maschinen und Geräte zur Wäschepflege anhand von Betriebsanleitungen bedienen

5. Projektmanagement

- Arbeitsaufgaben planen, realisieren, evaluieren und dokumentieren (schriftlich)
- Kostenkalkulationen, Checklisten und Arbeitspläne erstellen, Projekte realisieren, evaluieren und dokumentieren, Unterweisungen durchführen (schriftlich)

Praktischer Unterricht

10 Kernkompetenzen - Textildesign

1. Vom Modell zum fertigen Werkstück

- Nähmaschinen in Betrieb setzen, bedienen, reinigen und ölen
- Schnittteile von Werkstücken markieren, radeln, schlupferln, einhalten, einreihig oder mehrreihig ziehen, heften
- Knopflöcher einteilen, mit der Maschine nähen
- Knöpfe, Druckknöpfe, Haftel auswählen, einteilen, annähen
- Säume wie gesteppter Saum, Hohlsaum herstellen
- einfache Naht, französische Naht und Übernaht durchführen
- Stoffkanten versäubern, Formbesatz, Schrägstreifenbesatz einfach oder doppelt, rollieren
- Formbesatz und Schrägstreifen schneiden, stückeln
- Knopfverschluss, Reißverschluss einseitig und beidseitig verdeckt
- Ausbesserungsarbeiten an Wäsche und Bekleidung durchführen.
- Fleck aufsetzen, Fleck aufendeln