

Designs

FacharbeiterIn ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement



Inhalt

Inhalt	1
Design - Modul - Agrarische Basiskompetenzen – Personale und soziale Kompetenzen	2
1. Halbtage – Agrarische Basiskompetenzen Teil 1	2
2. Halbtage: Agrarische Basiskompetenzen Teil 2	3
3. Halbtage: FacharbeiterInnen im Gespräch	5
4. Halbtage: Dem Leben Qualität geben	6
Design - Modul Fachliche Kompetenzen Grundlagen	7
1. Halbtage: ökologischer Kreislauf und Bedeutung des Pflanzenbaus	7
2. Halbtage: Tierhaltung	8
3. Halbtage: Arbeitssicherheit und Arbeitsgesundheit, Landtechnik	9
Design - Modul Unternehmenskompetenzen	10
1. Halbtage: Betriebliche Stärken (SWOT) und betriebliche Kennzahlen	10
2. Halbtage: Betriebliche Aufzeichnungen und betrieblicher Schriftverkehr	11
3. Halbtage: Kostentheorie und betriebspezifische Förderungen	11
4. Halbtage: Unternehmerische Entscheidungen in ihre Auswirkungen einschätzen	12
5. Halbtage: Kunden- und Zielgruppenorientierung	12
Design – Fachmodul Direktvermarktung	13
Design – Fachmodul Ernährung, Garten und Gesundheit	16
Design – Fachmodul Haushaltsmanagement	20
Design – Fachmodul Dienstleistungen	23

Design - Modul - Agrarische Basiskompetenzen – Personale und soziale Kompetenzen

Ausstattung: Beamer, 1 Flip Chart, 3 Pinwände, Moderationskoffer

1. Halbttag – Agrarische Basiskompetenzen Teil 1

Ca. Zeitverteilung	Kompetenzen	Inhalte	Methodenvorschlag	Erläuterungen
10'		Begrüßung, Zielsetzung der Ausbildung, Programm	Flip-Chart	
15'		Kennenlernen	Namen, Aufstellung, von wo aus Tirol, unterschiedliche Ursprungsberufe, etc...	Klassenvorstand / LehrgangleiterIn
40'	<i>Ich kann Verantwortung für mein eigenes Handeln übernehmen. Ich kann die Leistungen der Landwirtschaft für die Gesellschaft argumentieren.</i>	Information zur Ausbildung <ul style="list-style-type: none"> ■ Information über Aufbau der Ausbildung ■ Austeilen der Unterlagenmappe ■ Katalog für Wahlmodule ■ AnsprechpartnerInnen ■ Organisatorisches 	Muster Power Pointpräsentation Inhaltliche Fragen	Klassenvorstand / LehrgangleiterIn
20'		Die Arbeitsstrukturen der Ausbildung <ul style="list-style-type: none"> ■ Moodle vorstellen, etc... ■ Hausarbeitsmodul vorstellen ■ Praxisteile vorstellen 	(könnte auch in einer allgemeinen Info vor Beginn der Ausbildung passieren, sodass hier nur mehr offene Fragen besprochen werden)	
60'	<i>Ich kenne das System der österreichischen Interessensvertretung und die wichtigsten Organisationen des Agrarsystems.</i>	Überblick Agrarischer Sektor in Tirol, Österreich und EU <ul style="list-style-type: none"> ■ Aufgaben der LW ■ Zahlen, Daten, Fakten ■ Wirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft für andere Sektoren (ZB Tourismus) ■ Struktur der Interessenvertretung in Tirol, Ö und EU ■ Regionalbezug ■ Bedeutung der LW im ländlichen Raum 	Broschüren Muster Power Pointpräsentation für Struktur der Interessensvertretung Diskussion	

2. Halbttag: Agrarische Basiskompetenzen Teil 2

Ca. Zeitverteilung	Kompetenzen	Inhalte	Methodenvorlschag	Erläuterungen
50'	<i>Ich kann das Zusammenwirken zwischen Landwirtschaft und Lebensraum kommunizieren.</i>	<p>Die Rolle des Landwirts und der Landwirtin in der Gesellschaft</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Interessenspartner der LW/relevante Umwelten des LWs, der LWin definieren (ZB Konsument, ZB Tourismus, ZB Handel, etc...) ■ Erwartungen der Interessensgruppen an die LwInnen definieren <p>Wichtig: Selbstbewusstsein der LandwirtInnen und Stellenwert der Landwirtschaft stärken</p> <p>Abschluss mit dem Bild der LandwirtIn als selbständiger UnternehmerIn</p>	<p>Plenum</p> <p>Gruppenarbeit : Pro Umwelt eine Gruppe eine Gruppe erarbeitet die Erwartungen der LWInnen an sich selbst</p> <p>ev. Methode der Stammtischdiskussion</p> <p>Präsentation und Diskussion zu Selbst und Fremdbild von LWInnen</p>	
60'	<i>Ich kann die Leistungen der Landwirtschaft für die Gesellschaft argumentieren.</i>	<p>Globale Zusammenhänge</p>	<p>Musterpräsentation „Die Welt als Dorf“</p> <p>Diskussion: Wie können wir als Tiroler Landwirt_innen komplexe Systeme beeinflussen? Botschaften, was soll im Rahmen der Diskussion angesprochen werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Es gibt einen Zusammenhang zwischen der Wirtschaftsweise am Betrieb und der Welt. ■ Eure Wirtschaftsweise wirkt sich aus. ■ Wir haben Verantwortung auch über unsere Grenzen hinaus. 	

50'	<p><i>Ich kann das Zusammenwirken zwischen Landwirtschaft und Lebensraum kommunizieren.</i></p> <p><i>Ich kann Verantwortung für mein eigenes Handeln übernehmen.</i></p>	<p>Ökologie, Nachhaltigkeit und CSR</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Die Wirkungen des bäuerlichen Betriebes in die ökologischen Kreisläufe ■ Der Begriff Nachhaltigkeit/Definition CSR ■ Der ökologischen Fußabdruck (am Beispiel vorzeigen) 	<p>Musterpowerpointpräsentation (Def. Nachhaltigkeit und CSR)</p> <p>Reflexion zu dritt: Wo in welchen Bereichen handele ich nachhaltig?</p> <p>Präsentation der Gruppenarbeiten</p> <p>Beispiel: Was wäre ein CSR Konzept in einem landwirtschaftlichen Betrieb</p>	
60'	<p><i>Ich kann Verantwortung für mein eigenes Handeln übernehmen.</i></p>	<p>Verantwortungsvolle Lebensmittelproduktion</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ rechtliche Rahmenbedingungen (Hygiene, Kennzeichnungspflicht, Rückverfolgbarkeit, Produktsicherheit, CC, HACCP-Beispiel und Links) <p>Produktionsweisen (Bio, konventionell)</p> <p>Qualitätsprogramme, Gütesiegel</p>	<p>Fachimpuls</p> <p>Musterpräsentation</p> <p>Qualitätspyramide</p>	
15'		<p>Abschluss und Reflexion erster Tag</p>		

3. Halbttag: FacharbeiterInnen im Gespräch

Ca. Zeitverteilung	Kompetenzen	Inhalte	Methodenvorlschag	Erläuterungen
15'		Vorstellungsrunde	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mittels Zuwerfen eines Symboles (Name und Herkunftsort,..) ■ Soziometrische Aufstellung (Voll – nebenerwerb, Anzahl und Art der Tiere, Seehöhe, Entfernung zum Kursort,..) 	
2h	<p><i>Ich kann die Regeln der Gesprächsführung anwenden.</i></p> <p><i>Ich kann Rückmeldungenk geben und annehmen.</i></p> <p><i>Ich kann den Zusammenhang von Selbstwert und Wertschätzung in einer Gesprächsführung erkennen und nützen</i></p>	<p>Kommunikation</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Grundmerkmale der Kommunikation ■ Kommunikationsmodell nach Schulz von Thun. <ul style="list-style-type: none"> ○ Vier Seinten einer Botschaft ○ 4 Ohren Modell ■ Rückmeldung geben und nehmen ■ Rahmenbedingungen in der Kommunikation ■ Der OK- Corral nach Franklin Ernst 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rollenspiel (Zugabteil) ■ Input Powerpoint ■ Sätze laut Modell analysieren ■ Theoretischer Input der Methode: two stars and one tip ■ Alle TeilnehmerInnen geben und erhalten Feedback (TN sucht 2 Personen aus, die ihm Feedback geben sollen) – Szenische Arbeit zu dem Modell 	
45'	<p><i>Ich kenne die Regeln des Auftritts und der persönlichen Wirkung</i></p> <p><i>Ich kann in einer Lernpartnerschaft verstärkt die Möglichkeiten der Persönlichkeitsweiterentwicklung erfahren</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wirkung einer Person ■ Ansprechendes Auftreten 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Im freien Raum testen (innere Haltung, Körperhaltung, Abstand, Sprache, Blickkontakt,...) ■ Übungen zu nonverbaler Kommunikation ■ Lernpartnerschaft für die FacharbeiterInnenausbildung bilden 	

4. Halbttag: Dem Leben Qualität geben

Ca. Zeitverteilung	Kompetenzen	Inhalte	Methodenvorschlag	Erläuterungen
1h 30	<p><i>Ich kann konstruktiv mit Struktur und Besonderheit des bäuerlichen Familienbetriebes umgehen.</i></p> <p><i>Ich kann das Projekt Lebensqualität Bauernhof in belastenden Situationen nutzen.</i></p>	<p>Das bäuerliche Familienunternehmen</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Die Janusköpfigkeit des Familienunternehmens ■ Logiken von Familien- und Betriebssystem ■ Nachfolge im bäuerlichen Familienunternehmen 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Input Powerpoint ■ Bauernhoffallgeschichte (TN schlüpfen in verschiedene Rollen einer bäuerlichen Familie, bringen ihre Anliegen ein, verhandeln ihre Positionen) ■ Besprechen und Auflösen des Fallbeispiels ■ Das Projekt Lebensqualität Bauernhof vorstellen 	
1h30	<p><i>Ich kann Verantwortung für mein eigenes Handeln übernehmen.</i></p> <p><i>Ich bin in der Lage meine eigene Lebensgestaltung reflektieren</i></p>	<p>Gesunde Lebensführung</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Resilienz: Wie die Widerstandskraft der Seele das Leben beeinflusst ■ 10 Tipps zur Förderung des seelischen Wohlbefindens 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Erarbeiten der Theorie des Resilienzmodells (evtl Jahrmarkt der Faktoren) ■ Plakatrundgang (zu jedem Tipp eine persönliche Maßnahme schreiben) 	

Design - Modul Fachliche Kompetenzen Grundlagen

Ausstattung: Beamer, 1 Flip Chart, 3 Pinwände, Moderationskoffer

1. Halbttag: ökologischer Kreislauf und Bedeutung des Pflanzenbaus

Ca. Zeitverteilung	Kompetenzen	Inhalte	Methodenvorlschag	Erläuterungen
30'		Ökologischer Kreislauf (Soziologie – positive Zusammenspiel Boden, Pflanze, Tier und Mensch)	Vortrag, Grafik Zeitliniendarstellung – Entwicklung der Zeitlinien gemeinsam mit der Gruppe z.B. am Flip	
55'		Zusammenhang zw. Boden, Klima und standortspezifischen Faktoren; Grundfaktoren für Bodenverhältnisse, Ackerbau, Grünland (Verhältnisse, Entwicklung, Bodennutzungsformen)	Vortrag, Kurzfilm z.B. Kohlenstoffkreislauf ev. Bodenproben nehmen	
60'		Grundzüge einer Kulturführung , Sensibilisierung für Fruchtfolgen, Bedeutung des Pflanzenbaus, Hinweis auf Alm-Berglandwirtschaft	Vortrag, Kurzfilme Beispiele Ev. Begehungen	
50'		Bedeutung des Waldes, heimischen Baumarten	Fachimpuls	

2. Halbttag: Tierhaltung

Ca. Zeitverteilung	Kompetenzen	Inhalte	Methodenvorlschag	Erläuterungen
½ HT		<p>Bedeutung der standortgerechten Nutztierhaltung und deren Spannungsfelder (gängigsten Nutztierarten und –rassen)</p> <p>Alternativen in der Tierhaltung</p>	Fachimpuls	
½ HT	<i>Ich kann Lebensmittel beurteilen und vergleichen.</i>	<p>Landwirt als Produzent von „wertvollen, hochwertigen, gesunden Nahrungsmitteln“</p> <p>Sorgsamer Umgang mit Nahrungsmitteln (Essen im Müll)</p> <p>Sorgsame Auswahl der Lebensmittel</p> <p>Soziale und Gesundheitliche Aspekte (Der Mensch ist was er isst!) Lebensstil in Österreich, Ernährungsbedingte Krankheiten</p>	<p>Bewusstseinsarbeit Nahrung muss den Körper mit den notwendigen Nährstoffen versorgen, damit Gesundheit, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit erhalten und gefördert werden.</p> <p>Querverbindung zu CSR</p> <p>(Sichtweise Konsument, Regional ist Genial, Saisonal statt Global)</p>	

3. Halbttag: Arbeitssicherheit und Arbeitsgesundheit, Landtechnik

Ca. Zeitverteilung	Kompetenzen	Inhalte	Methodenvorlschag	Erläuterungen
180'	<i>Ich kann für meine eigene Gesundheit und Sicherheit sorgen.</i>	Arbeitssicherheit und –gesundheit		
45'		Nutzen, Möglichkeiten und Grenzen der Landtechnik	Impulsvortrag (mit Kostenbeispiel) Musterpräsentation Beispiele	
15'		Abschluss und Reflexion Modul 2		

Design - Modul Unternehmenskompetenzen

Ausstattung: Beamer, 1 Flip Chart, 3 Pinwände, Moderationskoffer

1. Halbttag: Betriebliche Stärken (SWOT) und betriebliche Kennzahlen

Ca. Zeitverteilung	Kompetenzen	Inhalte	Methodenvorlschag	Erläuterungen
15'		Begrüßung, Zielsetzung heute, Programm	Flip-Chart	
		Vorstellung Musterbetrieb (Fallbeispiel) = Optional	Mindmap (evtl. Video?)	
	<i>Ich kann die betrieblichen Stärken (Schwächen) und Chancen (Risiken) für den eigenen Hof erkennen</i>	Stärken-Schwächen-Chancen-Risiken-Analyse (SWAT)	Raster (siehe Bertiebskonzept „Karl Lehner“) Musterbetrieb oder Fallbeispiele: Stärken-Schwächen-Chancen-Risiken-Kärtchen zuordnen Hausübung für den eigenen Betrieb mit Rückgriff auf die Zielarbeit (Einstiegsmodul)	
	<i>Ich kann Informationen und Daten des Betriebes (MFA, BHK, Grundbuchsauszug, GIS, Einheitswertbescheid) beschaffen</i>	Betriebsdokumente (MFA, GIS, Grundbuch, BHK, Einheitswert-bescheid, Pachtvertrag)	Besprechung anhand des Musterbetriebes Eigene Betriebs-Bokumenten-Mappe (BDM) erstellen (motivieren) Unterlagen	
	<i>Ich kann den betrieblichen Schriftverkehr professionell bewältigen</i>	Schriftverkehr, Korrespondenzen	Dokumentvorlagen bereitstellen: Rechnung, Anfrage, Beschwerde/Einspruch, Stellungnahme, ... Layout... Posteingang, Postausgang Bewusstsein für Fristren schärfen Qualität schriftlicher Ausfertigungen Layout Qualitätssicherung bei Unterlagen	

2. Halbttag: Betriebliche Aufzeichnungen und betrieblicher Schriftverkehr

Ca. Zeitverteilung	Kompetenzen	Inhalte	Methodenvorlschag	Erläuterungen
	<i>Ich kann betriebliche Aufzeichnungen zur Gewinnung betriebswirtschaftlicher Basiskennzahlen führen</i>	Aufzeichnungen (EAR inkl. Afa und Privatverbrauch) Einnahmen, Ausgaben, Anlageverzeichnis, Privatverbrauch G und V	Musterbetrieb (Fallbeispiel) Führung eigener Aufzeichnungen (zeitlich begrenzt, motivieren), Mustervorlagen die befüllt werden (ev. Excel): Grünem Bericht, Buchführungsergebnissen, Arbeitskreisergebnissen; Richtwerte und Tabellen (elektronisch..)	
		Transfairaufgaben – vorbereiten bzw. festlegen	Führung von Aufzeichnungen des eigenen Betriebes oder def. Übungen (Fallbeispiele)	
	<i>Ich führe betriebliche Arbeitsaufzeichnungen</i>	Führung von Arbeitsaufzeichnungen	Exemplarisch in Abstimmung mit einem Fachmodul (bezugnehmend auf den Musterbetrieb oder auf Fallbeispiele)	

3. Halbttag: Kostentheorie und betriebsspezifische Förderungen

Ca. Zeitverteilung	Kompetenzen	Inhalte	Methodenvorlschag	Erläuterungen
½ HT	<i>Ich kenne die wichtigsten Kostenbegriffe</i>	Kostentheorie Kostenbegriffe (z.B. DB, direktkostenfreie Leistung, ...)	Kostenrechnungen und Kalkulationen erfolgen in den jeweiligen Fach- und Wahlmodulen in enger Abstimmung	
½ HT	<i>Ich kenne die für meinen Betrieb wichtigsten landwirtschaftlichen Förderungen und deren Eckpunkte</i>	Förderungen (Investitionsförderung, Jungübernehmerförderung....)	Durch Fachreferenten der BLK	

4. Halbttag: Unternehmerische Entscheidungen in ihre Auswirkungen einschätzen

(Reflexion in Richtung Arbeitswirtschaft und Bedeutung von Kooperationen bewusst machen)

Ca. Zeitverteilung	Kompetenzen	Inhalte	Methodenvorlschag	Erläuterungen
		Begrüßung, Zielsetzung, Programm	Flip-Chart	
	<i>Ich kann die geführten Aufzeichnungen auswerten und Schlussfolgerungen ableiten</i>	Auswertungen (Afa, Einnahmenüberschuss, Einnahmen- bzw. Ausgaben-entwicklung, Arbeitsaufzeichnungen ...)	Musterbetrieb (Fallbeispiel) Vergleich mit: Grünem Bericht, Buchführungsergebnissen, Arbeitskreisergebnissen, gem. Diskussion und Analyse eines „Betriebes“ (wenn möglich aus der Gruppe)	
	<i>Ich kann unternehmerische Entscheidungen in ihren finanziellen Auswirkungen einschätzen</i>	Investition und Finanzierung Grundbegriffe Berechnungen (z.B. Effektiver Zinssatz, Tilgungsplan, Investitions- und Finanzierungsplan)	Beispielsrechnung, Vorlagen	

5. Halbttag: Kunden- und Zielgruppenorientierung

(Ziel: Bewusstsein schaffen: Was ist Marketing)

Ca. Zeitverteilung	Kompetenzen	Inhalte	Methodenvorlschag	Erläuterungen
½ HT	<i>Ich kann die verarbeiteten Produkte kundengerecht aufbereiten, kalkulieren und vermarkten.</i>	Markt und Marktpositionierung	Impulsvortrag	
½ HT	<i>Ich kann die Prinzipien der Vermarktung beschreiben</i>	Marketing (Marketingprozess, 4 P's des Marketing)	Film: Food Design Marketing anhand des Erfolgsbeispiels UaB: Umsetzungsbeispiele Verkaufsgespräch (Rollenspiel, Videos) Ablauf – Produktentwicklung Gruppenarbeiten, Unterlagen auf: http://wmt1fsle.twoday.net/	

Definition Hofbeschreibung (Hausarbeit) – Basis + Fach- und Wahlmodul

Wir motivieren die TeilnehmerInnen zu erstellen und zu ermitteln:

- Betriebsdokumentenmappe für den eigenen Betrieb
- EAR am eigenen Betrieb (inkl. Anlagenverzeichnis und Privatverbrauch)
- Maschinenliste für den eigenen Betrieb erstellen
- Maschinenkostenberechnung am eigenen Betrieb (mit Excel)
- Kostenberechnung der Wirtschaftsdüngerbringung am eigenen Betrieb
- Kostenberechnung der Grundfuttererzeugung am eigenen Betrieb

Design – Fachmodul Direktvermarktung

40 UE = 2000 Min.

Die verschiedenen Kompetenzen wurden als Beispiel auf fünf Tage aufgeteilt mit jeweils 8UE. Die Einteilung der Kompetenzen in die einzelnen Tage kann nach den jeweiligen Möglichkeiten/Gegebenheiten angepasst werden.

Zeit in Min	Kompetenzen	Inhalt	Methodenvorschlag	Erläuterungen
50	<i>Ich kann betriebliche Stärken und und Schwächen des einenen Hofes erkennen.</i>	Kennenlernrunde, Betriebsbeschreibung,Ziele definieren, Stärken, Schwächen; Zukunftsvisionen	MindMap, Stärken – Schwächen Profil; Selbsteinschätzung; Ist Soll Analyse; spontaner Kurzbericht	
100	<i>Ich kann die verschiedenen Vermarktungsformen beschreiben</i>	verschiedene Möglichkeiten der Vermarktung behandeln (Hofladen, Bauernmarkt, Bauernladen, Ab Hof, Zustellservice,...)	Power Point, In der Gruppe fragen welche Formen bekannt sind und und Vor und Nachteile bzw. Möglichkeiten diskutieren; Fachwissenvermittlung; Impulsvortrag von Praktiker aus DVM zur seinem Betrieb allgemein	
150	<i>Ich kann den Wert und die Qualität der selbstproduzierten Produkte erläutern</i>	Qualitätsmerkmale eines Produktes; Ansprache von guten Eigenschaften Definition von Qualität; Wertigkeit der Produzierten Produkte und der eigenen Arbeit erkennen; regionale Produkte - Nachhaltigkeit	Kundengespräch; Produkte unterschiedlicher Qualität vergleichen; sensorische Beurteilung - Beliebtheitsprüfung; Bezug zu Ökologischen Fußabdruck nehmen - Regionalität	
100	<i>Ich kann rechtliche Rahmenbedingungen bei der Verarbeitung und Vermarktung von Betriebseigenen Produkten umsetzen</i>	Rechtliche Rahmenbedingungen zur DVM Steuerrecht, Gewerberecht, Sozialversicherung, Marktrecht, Eichgesetz	eventuell externe Referenten für einzelne Bereiche; Broschüre "Rechtliches zur Direktvermarktung" ; Behandlung von Fallbeispielen	
100	<i>Ich kann rechtliche Rahmenbedingungen bei der Verarbeitung und Vermarktung von Betriebseigenen Produkten umsetzen</i>	Rechtliche Rahmenbedingungen zur DVM; Steuerrecht, Gewerberecht, Sozialversicherung, Marktrecht, Eichgesetz	Aufspaltung des Rechlichen Teiles auf zwei Teile mit je 100 Min. Einzelne Recht nacheinander behandeln; Vorträge, PP, zu einzelnen Rechten evtl. verschiedene Referenten	
150	<i>Ich kann nach geltenden Hygienestandards produzieren und verarbeiten.</i>	HACCP - Grundsätze/gute Hygienepraxis; Hygieneschulung	Hygieneschulung (bei Bedarf externer Referent); Handbuch zur Eigenkontrolle; mögliche Ansprechpartner: Reinigungsfirmen, Lebensmittelinspektor, AGES	
50	<i>Ich kann nach Reinigungs und Desinfektionsplänen entsprechend den Vorschriften arbeiten.</i>	Reinigungs- und Desinfektionspläne lesen und die Reinigungsarbeiten danach planen und durchführen	Hygiene- und Desinfektionspläne durchgehen und vergleichen; Pläne auf den eigenen Betrieb umlegen; evtl. Erstellung von Plänen für eigenen Betrieb (je nach Interesse und Bedarf)	

Zeit in Min	Kompetenzen	Inhalt	Methodenvorschlag	Erläuterungen
50	<i>Ich kann vorgesehene oder bereits vorhandene Verarbeitungsräume anhand von einer Checkliste auf ihre Eignung prüfen.</i>	Eigenkontrolle von Räumlichkeiten; Handbücher zur Eigenkontrolle	Beispiel: Praxisräume der Schule oder mit Checklisten eigene Verarbeitungsräume kritisch betrachten (HÜ) und anschließend besprechen; evtl. Fotos mitbringen; Optimierungspotential erheben	
50	<i>Ich kann notwendige Aufzeichnungen zur Qualitätssicherung führen. Ich kann Maßnahmen zur Qualitätssicherung setzen.</i>	Lebensmitteluntersuchungen , Arbeitsprozesse, Maßnahmen setzen, Produktstammbblätter erstellen Lebensmittelherkunft, verpflichtende Aufzeichnungen, Richtlinien für Bioprodukte / Gütesiegel, Rückverfolgbarkeit	Produktstammbblatt erstellen oder durchgehen; Beispielaufzeichnungen durchgehen und besprechen; Lebensmitteluntersuchung entnehmen und einsenden	
150	<i>Ich kann selbst hergestellte Produkte vorschriftsmäßig kennzeichnen.</i>	Kennzeichnungsrichtlinien , Kennzeichnungselemente, Musteretiketten Allergenauszeichnung (Allergenschulung im E-Learning Teil)	PP; Mitgebrachte Etiketten bewerten /Musteretiketten; Musteretiketten durchgehen Hinweis: Allergenschulung online möglich	
50	<i>Ich kann meine Produkte Kunden ansprechend präsentieren.</i>	Gestaltung Etiketten , Betriebslogo, Verpackungseinheiten, Möglichkeiten von Marketing; Auftritt zum Kunden	Marketing; Präsentation von Produkten; Gestaltung von Logo und Etikett(Arbeitsform noch offen: Einzelarbeit und Teamarbeit vorstellbar. Falls keine konkreten Produkte zur Verfügung stehen – Etiketten für ein Musterprodukt entwerfen. Ausarbeitung in Folgetermin (100min); Die Ergebnisse könnten dann präsentiert, verglichen und bewertet werden(Abschlussarbeit letzter Tag).	
200	<i>Ich kann agrarische Produkte be- und verarbeiten.</i>	Praxis – Herstellung von Produkten Produktgruppen anbieten: Fleischverarbeitung, Milchverarbeitung, Obstverarbeitung, Geflügelverarbeitung, Imkereiprodukte; Spezialisierung auf eine Produktgruppe	Bedarfserhebung bei Kursstart; eventuell Untergruppen bilden; im Vorfeld schon Referenten / Veranstaltungsorte (Schulen) und Verarbeitungsmöglichkeiten erheben.	
400	<i>Ich kann agrarische Produkte be- und verarbeiten.</i>	Praxis – Herstellung von Produkten Produktgruppen anbieten: Fleischverarbeitung, Milchverarbeitung, Obstverarbeitung, Geflügelverarbeitung, Imkereiprodukte	Bedarfserhebung bei Kursstart; eventuell Untergruppen bilden; im Vorfeld schon Referenten / Veranstaltungsorte (Schulen) und Verarbeitungsmöglichkeiten erheben.	
100	<i>Ich kann die verarbeiteten Produkte kalkulieren. Ich kann betriebswirtschaftliche Aufzeichnungen dazu führen.</i>	Preiskalkulation eines Produktes	Preiskalkulation, Excel Vorlage (Bezugnahme – Basismodul - Unternehmenskompetenzen)	

Zeit in Min	Kompetenzen	Inhalt	Methodenvorschlag	Erläuterungen
100	<i>Ich kann meine Produkte Kunden ansprechend präsentieren.</i>	Gestaltung Etiketten, Betriebslogo, Verpackungseinheiten, Möglichkeiten von Marketing; Auftritt zum Kunden	Etiketten für eigene Produkte entwickeln, (Arbeitsform noch offen: Einzelarbeit und Teamarbeit vorstellbar. Falls keine konkreten Produkte zur Verfügung stehen – Etiketten für ein Musterprodukt entwerfen. Die Ergebnisse können dann präsentiert, verglichen und bewertet werden (Abschlussarbeit letzter Tag).	
200	<i>Ich kann die Regeln der Gesprächsführung anwenden. Ich kann mich selbst gut präsentieren. Ich kann meine Meinung klar ausdrücken. Ich kann Feedback geben und anwenden.</i>	Umsetzung der erlangten Kompetenzen anhand einer Produktpräsentation (nach Möglichkeit auf den eigenen Betrieb bezogen). Feedback mit Optimierungsvorschläge	Beispielbeschreibung eines Produktes: Herstellungsbeschreibung, Etikett Gestaltung Präsentation des erzeugten Produkts (Herstellungsabläufe, Etikett, Verkauf-Marketing); Feedback geben und mit Feedback umgehen können	

1. Die Reihenfolge der Tage kann und soll je nach Bedarf/Möglichkeiten geändert und kombiniert werden.
2. Wenn möglich sollte die Herstellung eines Produktes zur Gänze durchgeführt, aufgezeichnet, kalkuliert werden.
3. Optimal wäre, wenn die Gruppen nach Produktgruppen (Milch, Fleisch, Obst, Gemüse, Eier ,....) eingeteilt werden und die Ausbildung erfolgt dann von Beginn an in den „Spezialgruppen“ - Bedarfserhebung zu Beginn des Moduls. (schwer Umsetzbar)
4. Die Abschlusspräsentation kann auch zur Transferaufgabe herangezogen werden.

Design – Fachmodul Ernährung, Garten und Gesundheit

Ges. 60h 28h Theoretischer Unterricht (TU), 32h Praktischer Unterricht (PU)

Zeit in h	Kompetenzen	Inhalte	Methoden / Möglichkeiten	Erläuterungen
3h TU	<i>Kann das eigene Ernährungsverhalten bezugnehmend zur Ernährungspyramide analysieren und daraus Erkenntnisse zum eigenen Ernährungsverhalten ableiten und anwenden</i>	Input: „Meine Ernährungssituation“ Zielsetzungen erläutern IST- Situation beleuchten Bezugnehmend zur Österreichischen Ernährungspyramide Wasser	Interaktive Methode Ernährungsprotokoll über einen Zeitraum von ca. 7 Tage erstellen. Persönliche Ernährungsgewohnheiten beleuchten Portionenliste austeilen Handhabung erklären Broschüre SV der Bauern: „Gesünder essen und trinken“ Sauberes Trinkwasser – keine Selbstverständlichkeit!	Verfassen der Projektarbeit -Event. als Portfolio bezeichnen - begleitend zum Unterricht Bewusstseinsarbeit zum eigenen Ernährungsverhalten Daten erheben und dokumentieren
2h TU	<i>Kann Speisepläne nach vorgegebenen Kriterien erstellen.</i> <i>Kann die erhobenen Daten analysieren und Ernährungsgewohnheiten bewusst erkennen.</i>	Kriterien der Speiseplangestaltung Erklärungen zur Auswertung und Handhabung der Ergebnisse des erstellten Ernährungsprotokolls	Anhand von Beispielen Menüzusammenstellungen üben Einzelnen Speisen analysieren Auswertung anhand eines Beispiels	Analyse der eigenen Ernährungssituation
3h TU	<i>Kann die erhobenen Daten bewerten und Resümees zum eigenen Ernährungsverhalten ableiten sowie Verbesserungsmaßnahmen treffen.</i>	Resümee – Erkenntnisse zum persönlichen Ernährungsprotokoll Empfehlungen der Ernährungspyramide Tipps für die Umsetzung	Bewertung anhand der empfohlenen Ernährungspyramide Interaktive Methode: ev. Fotostraße zu den Ernährungsgewohnheiten	Bewertung gegen Ende des Wahlmoduls Mögliche Änderung zu einer gesünderen Lebensweise
3h TU	<i>Kennt Ernährungsphysiologische und gesundheitsfördernde Grundlagen und deren Anwendung im Alltag</i>	Input: Grundlagen der Ernährung: Energiebedarf, Gewichtsermittlung, BMI, Grundumsatz- Leistungsumsatz Gesunde Lebensführung	Interaktive Methode: 100kcal auf einem Tablett Darstellen von einzelnen Lebensmitteln Gesundheitlichen Bezug herstellen	Bewusstseinsarbeit Energienmenge von einzelnen Lebensmitteln darstellen
2h TU	<i>Kennt mögliche gesundheitliche Folgen unsachgemäßer Ernährung und falscher Lebensgewohnheiten</i>	Ernährungsbedingte Krankheiten: Diabetes, Gicht, Bluthochdruck, Adipositas, Stoffwechselerkrankungen...	ReferentIn Ernährungsberatung Interaktive Methode: Protokoll zum Referat erstellen	Möglichkeiten zur Verbesserung / Umstellung der Ernährungs- und Lebensweise
2h TU	<i>Kann Lebensmittel nach Qualitätskriterien und Verwendungszweck auswählen (Saisonalität, Regionalität, Wirtschaftlichkeit, etc.)</i>	Eiweißreiche Lebensmittel: Fleisch Ei Milch	Interaktive Methode: Film AMA „Dem Steak auf der Spur“ Beobachtungsaufgaben zum Film AMA Broschüren „Alles über Fleisch, Fit mit Fleisch, Rund ums Ei, Milchbroschüre“ Fragen anhand der Broschüren ausarbeiten	Vermittlung von Ökologie und Nachhaltigkeit anhand der Thematik Fleisch Ökologischer Fussabdruck!

Zeit in h	Kompetenzen	Inhalte	Methoden / Möglichkeiten	Erläuterungen
4h PU	<p><i>Kennt wichtige HACCP- Maßnahmen und deren Umsetzung in der Praxis.</i></p> <p><i>Kennt regionale Erzeugnisse und entsprechende Zubereitungsmethoden</i></p>	Fleischbuffett	<p>Interaktive Methode: Schulrundgang zur Bewusstmachung durch Ansicht der HACCP-Dokumentationen</p> <p>Seminarbäuerin</p> <p>Zubereitung von Jahrling... Kalbl, Bioschwein, heimischen Fisch, Ei – „Goggei“, Hülsenfrüchten, ...)Qualität Tirol – Produkte vorstellen und praktisch zubereiten + Hinweis für mögliche Convenienceprodukte (z.B. Gulasch in größerer Menge zubereiten und einfrieren)</p>	<p>Inhaltsdimension: HACCP-Maßnahmen in jeder PU berücksichtigen und anwenden</p> <p>Lebensmittelkennzeichnung (Saisonalität, Regionalität, Wirtschaftlichkeit,...)</p> <p>Handlungsdimension: (Ökologie und Nachhaltigkeit wird mitvermittelt, Arbeitssicherheit als Prinzip)</p>
2h TU	<p><i>Kennt die Grundsätze für eine gesunde Lebensweise und kann diese im Alltag umsetzen</i></p>	Selbstbild, Fremdwahrnehmung Stressbewältigung, Möglichkeiten zur Förderung der Gesundheit	<p>Vermeidung von Burnout</p> <p>Übungen zur Stressbewältigung</p> <p>Ernährungs- und Gesundheitstrainer</p>	
4h PU	<p><i>Kann Speisen fachgerecht und rationell zubereiten und präsentieren.</i></p> <p><i>Kann zeitsparende Gerichte (auch aus Resten) der Jahreszeit und den Familienbedürfnissen (Kleinkinder, Kranke...) angepasst zubereiten.</i></p>	<p>Arbeiten nach Grundrezepten – Schnelle Küche / Restlküche</p> <p>Germteig</p> <p>Rührteig</p> <p>Biskuitteig</p> <p>Spätzleteig</p> <p>Frittatenteig</p> <p>Mürbteig</p> <p>Rindssuppe</p> <p>Topfenmürbteig</p>	<p>„30 Minuten Küche – Schnelle Küche“</p> <p>Kochen mit Resten</p> <p>Kochen aus dem Warenkorb</p> <p>Kühlschrank – auf - Methode</p>	<p>Zeitgemäße und Zeiteffiziente Rezepturen</p> <p>Einfache Preiskalkulationen in jede PU einbauen; Preis einzelner Lebensmittel feststellen und bewusst machen;</p> <p>Vermeidung von Lebensmitteln im Müll „Lebensmittel sind kostbar“</p>
4h PU	<p><i>Kann alltagstaugliche Entspannungstechniken und altbewährte Hausmittel anwenden</i></p>	<p>Entspannungsübungen</p> <p>Wickel und Umschläge</p> <p>Stressbewältigung</p>	<p>Topfen-, Kartoffel-, Zwiebelwickel</p> <p>Progressive Muskelentspannung</p> <p>Übungen für den Bewegungsapparat</p> <p>4 Ohren Methode</p>	<p>In der eigenen „Haut“ wohlfühlen.</p>
4h PU	<p><i>Kann die Bedeutung und die Wirkung der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln auf den Organismus / Gesundheit erklären.</i></p>	<p>Vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel:</p> <p>Obst</p> <p>Gemüse</p> <p>Erdäpfel</p> <p>Kräuter</p> <p>Regionale, saisonale LM</p> <p>Ernährungsphysiologischer und gesundheitlicher Wert</p> <p>Konservierungsmethoden</p>	<p>Konservierung Obst + Gemüse</p> <p>Schonende Gemüseverarbeitung, moderne Gemüseküche;</p> <p>Nahrungsergänzungsmittel im Trend</p> <p>Gesundheitliche Wirkung</p> <p>Kritische Diskussion VT/NT</p>	<p>Suppenwürze, Kräutersalz, Einlegen in Essig und Öl...</p> <p>Wertschätzung selbsterzeugter Speisen/Gerichte/Produkte</p> <p>Bewährte Konservierungsmethoden</p>

Zeit in h	Kompetenzen	Inhalte	Methoden / Möglichkeiten	Erläuterungen
4h PU	<p><i>Kann die einzelnen Faktoren des Nährstoffkreislaufes in der Natur wahrnehmen und Rückschlüsse auf notwendige Arbeiten in meinem Garten ziehen.</i></p> <p><i>Kann Maßnahmen zur Gesunderhaltung des Bodens beschreiben, begründen und durchführen.</i></p>	<p>Der Nährstoffkreislauf / geschlossen – offen Kompostierung (Einsatzmöglichkeiten von Komposterde)</p> <p>Zusammensetzung des Bodens Organische Bestandteile, Anorganische Bestandteile, Bodenluft, Bodenwasser Bodenprofil</p> <p>Bodenbearbeitung Mulchen Umstechen Hacken / Lockern Düngen</p>	<p>Kreisläufe in der Umwelt und im Garten aufzeigen Komposthaufen untersuchen und analysieren. Bodenbestimmung durch Fingerprobe</p> <p>Maßnahmen zur Gesunderhaltung des Bodens durchführen (Mulchen, Umstechen, Düngen)</p>	
4h PU	<p><i>Kann Anbaupläne unter Berücksichtigung ökologischer, regionaler und klimatischer Gesichtspunkt erstellen.</i></p>	<p>Grundlagen der Anbauplanung Nährstoffansprüche Fruchtwechsel Kulturfolge Mischkulturen</p>	<p>Erstellen eines Anbauplanes für den eigenen Garten bzw. einen Modellgarten. Informationserarbeitung in Form einer kompetenzorientiert gestellten Aufgabe. (siehe Pilotierungsunterrichtseinheiten) Arbeitsform: Einzelarbeit, Partner – oder Gruppenarbeit Festlegen von zusätzlichen Gruppenschwerpunkten z.B. Schwerpunkt Mischkultur; Biologischer Anbau, Naschgarten;</p>	<p>Die Anforderungen und die Größe des zu planenden Gartens kann individuell angepasst werden. (Selbstversorgung)</p>
4h PU	<p><i>Kennt Grundsätze zum Gemüseanbau und kann diese für die eigene Situation umsetzen und anwenden</i></p>	<p>Präsentieren der Anbaupläne</p> <p>Gemüsebau unter Berücksichtigung der regionalen Gegebenheiten Kulturführung verschiedener Gemüsearten</p>	<p>Besprechen der Kulturführung verschiedener Gemüsearten. Praktische Durchführung verschiedener Pflegearbeiten. (je nach Jahreszeit und Interesse der TeilnehmerInnen) z.B. ausgeizen, aufbinden, anhäufeln, pinzieren, vereinzeln usw.</p>	<p>Behandlung von Themenschwerpunkten und Gemüsekulturen nach Wunsch der TeilnehmerInnen.</p>
3h TU		<p>Natürlicher Pflanzenschutz Maßnahmen zur Förderung der Pflanzengesundheit (passende Kulturführung, Pflanzenernährung Nützlinge, Pflanzenjauchen)</p> <p>Kräuter Kräuteranbau, Wirkungsweise von Kräutern, Einsatzmöglichkeiten von Kräutern, Kräuterernte und -verarbeitung</p>	<p>Ansetzen und Anwenden von Pflanzenjauchen Maßnahmen zur Förderung von Nützlingen darstellen; eventuell für den eigenen Garten anfertigen.</p> <p>Beispielkräuter näher vorstellen, eventuell Kräuter gemeinsam verarbeiten (Konservierung in Öl oder Essig; Kräutersalze)</p>	

Zeit in h	Kompetenzen	Inhalte	Methoden / Möglichkeiten	Erläuterungen
2h TU	<i>Kennt die Bedeutung der Fette und deren bevorzugte Verwendung in der Küche sowie gesundheitliche Vorteile und Nachteil.</i>	Fetteiche Lebensmittel: Butter, Öle, Streichfette, Transfette Fertigteige Cholesterin (LDL, HDL)	Interaktive Methode: Fettquiz Bezug zu Fastfood - Kritische Beurteilung Gesundheitliche Aspekte Mögliche Alternativen	
2h TU	<i>Kennt die verschiedenen Arten von Kohlenhydraten. Kennt kohlenhydratreiche Lebensmittel und deren ernährungsphysiologischen und gesundheitlichen Wert</i>	Kohlenhydratreiche LM Arten, Zuckeraustauschstoffe Getreide Kartoffeln	Interaktive Methode: Blindverkostung Ernährungsfallen (z.B. Light) Vor- und Nachteile Versteckter Zucker – Folgen für die Gesundheit	
4h PU	<i>Kennt die Getreidearten und deren Verwendungsmöglichkeiten. Kann Brot- und Gebäck für den eigenen Bedarf produzieren und kalkulieren.</i>	Brotbacken Beispiel Brot: Getreidearten Brotzubereitungen Ernährungsphysiologischer Wert Preis – Wirtschaftlichkeit: Kostenkalkulation	Zubereiten versch. Brote, verkosten und bewerten (Sensorik)	Wirtschaftlichkeit beleuchten
2h TU	<i>Kennt Schadstoffe in Lebensmitteln und Umwelt und deren möglichen Auswirkungen auf die Gesundheit.</i>	Schadstoffe in LM Natürliche, ... Schadstoffe durch Zubereitung und Lagerung Plastik, Bestrahlung Schadstoffe im eigenen Wohnraum	Interaktive Methode: Fragenralley zum Thema Stationenbetrieb Anschließende Aufarbeitung Bewusstseinsarbeit – eigener Wohnraum (verwendete Materialien)	
2h TU	<i>Kann anhand der betrieblichen, ökonomischen und personellen Ressourcen, Arbeitsabläufe planen und darstellen.</i>	Wissensumsetzung- und Überprüfung: Wochenspeiseplan zur eigenen Lebens- und Familiensituation unter Berücksichtigung der Ernährungspyramide erstellen – regionale und saisonale LM einsetzen	Optimale Planung eines Wochenspeiseplanes als HÜ nach den erlernten Gesichtspunkten Präsentation der individuellen Speisepläne (event. Projekt/Portfolio)	Inhaltsdimension: Eigene Parameter berücksichtigen (Beruf, Gesundheit, Familiäre Situation, Saison, Regionale Verfügbarkeit...) Verbesserung der Ernährungsgewohnheiten, Steigerung der Lebensqualität durch Rationalisierung;

Design – Fachmodul Haushaltsmanagement

Zeit in h	Kompetenzen	Inhalte	Methoden / Möglichkeiten	Erläuterungen
4 Std.	<i>Ich kann den Wert professioneller hauswirtschaftlicher Versorgung und Betreuung darstellen</i>	<p>Berechnung der Leistungen eines HH (inkl. Pflegeleistung) anhand von Kennzahlen (aus Kollektivverträgen, Grüner Bericht, Honorarsätze Maschinenring, Großhaushalte – Wohn- und Pflegeheime, Seniorenresidenz, Hotel, ...), Zeitaufwand, Statistik,</p> <p>„Wohnqualität“ Gegenüberstellung Bauernhof - Wohnung: Wohnlage, Raumangebot, Größe, Kosten</p> <p>Ökologie und Nachhaltigkeit eines Haushaltes (Arbeitsplatzsicherheit, Zeitersparnis – Arbeitsplatz zuhause, gesundheitliche Aspekte, Umweltschutz, ...)</p>	<p>Trainer stellt Kennzahlen zur Verfügung: Zeitstatistik, Sätze Maschinenring, Kollektivverträge, Sätze Sozialsprengel, Kosten Pflegeheim, Sätze Wäscherei, bzw. Link, Kosten Kinderbetreuung, Kosten außer Haus Verpflegung, TN erheben die Leistungen, die in einem HH erfüllt werden</p> <p>Vergleich – Wohnfläche, m² Preis, - Kurzvortrag Trainer mit Bildern, Karikaturen, Diskussion und Erfahrungsaustausch</p> <p>Ökolog. Fußabdruck – Teilbereich „Mobilität“ + „Konsum“ TN ermitteln Kosten und Zeit für den Weg zum Arbeitsplatz (km-Geld, Tarife -öffentliche Verkehrsmittel, MR-Tarife ...) TN erarbeiten Vor- und Nachteile Situation von realen Personen oder anhand von Fallbeispielen vergleichen (arbeiten zu Hause, außer Haus)</p>	<p>Siehe auch: „Ich kann den Energieaufwand eines Haushaltes erheben und daraus Optimierungsmaßnahmen ableiten“</p>
LA = 4 Std. 2 Std.	<i>Ich kann professionelle Warenwirtschaft durchführen</i>	<p>Bedarf, Einkauf, Warenübernahme, Kontrolle, Reklamation, Lagerhaltung, Abrechnung, Müllvermeidung und Mülltrennung</p>	<p>Lehrausgang als Einstieg (passender Betrieb in der Umgebung z.B. Kantine Empl Zillertal) Am eigenen Betrieb erheben, welche Produkte erzeugt, verarbeitet und zugekauft werden Erhebung des Abfallkonzeptes im eigenen Betrieb der TN als HÜ und Präsentation</p>	<p>betrifft auch EK, Verarbeitung und Veredelung</p> <p>Skriptum 15 (Prüfungsvorbereitung BDL www.ibw.at/lernunterlagen oder www.ibw.at/pruefungsunterlagen)</p>
1 PU = 3 Std.	<i>Ich kann Tische anlassbezogen decken und gestalten. Ich kann Speisen und Getränke fachgerecht und anlassbezogen servieren.</i>	<p>Basics Tischgestaltung/Service</p>	<p>Praktisches Durchführen und Üben, Arbeitsunterweisungen durch Trainerin.</p>	
3 Std.	<i>Ich kann Veranstaltungen organisieren und durchführen Abrechnen nur bei „kleinen“ Veranstaltungen!</i>	<p>Veranstaltungsmanagement</p>	<p>Erstellen von Plänen (Zeit-, Fristen-, Mitarbeiterereinsatzpläne) Checklisten für überschaubare Veranstaltungen (gesunde Jause, LFI-Kurs, gesundes Frühstück, ...) Kostenberechnung</p>	<p>einkommenswirksame Veranstaltung – keine Privatveranstaltungen</p> <p>Mögliches Thema für Transferaufgabe</p>

Zeit in h	Kompetenzen	Inhalte	Methoden / Möglichkeiten	Erläuterungen
6 Std.	<p><i>Ich kann Materialien/Wäsche bedarfsgerecht reinigen, pflegen und Instand halten.</i></p> <p><i>Ich kann Materialien und Geräte zur Reinigung und Pflege bedarfsgerecht auswählen.</i></p> <p><i>Ich kann Reinigung und Desinfektionspläne entsprechend den Vorschriften anwenden.</i></p>	<p>Basics Hausreinigung und Wäschepflege.</p> <p>(Textilien, Möbel, Böden, Fenster, Wände, Wäsche,...)</p> <p>Beispielspläne</p>	<p>Praktisches Durchführen und Üben, Arbeitsunterweisungen durch Trainerin.</p> <p>Mit Hilfe von Fachunterlagen die Materialien eines Raumes ermitteln und dazu passende Reinigungsutensilien auswählen (zur Verfügung gestellt)</p> <p>Dokumentation der Reinigung. Reinigungspläne erstellen.</p> <p>„Markt der guten Ideen“ – TN präsentieren erprobte Arbeitstechniken und neue Materialien (Textilien, Oberflächen, Bodenbeläge, Geräte, ...)</p>	<p>Buch:</p> <p>„Hauswärts“ - Hauswirtschaft macht Schule - Ausgabe Deutschland 7. - 9. Schuljahr</p> <p>+ CD-ROM</p> <p>„Hauswärts“ – Hauswirtschaft macht Schule, Ausgabe Deutschland: Arbeitsblätter und Lehrerhinweise“</p> <p>Buch: Dorothea Simpfendörfer - Hauswirtschaft nach Lernfeldern: Wohnen und Reinigen + Arbeitsblätter: Hauswirtschaft nach Lernfeldern, Verlag Handwerk und Technik, Simpfendörfer www.haushalten.eu</p>
3 Std.	<p><i>Ich kann meinen Arbeitsplatz unter Berücksichtigung ergonomischer Gesichtspunkte und der Arbeitssicherheit gestalten.</i></p>	<p>Ergonomie und Arbeitssicherheit</p>	<p>Arbeitsplatzgestaltung für hauswirtschaftliche Tätigkeiten erarbeiten.</p> <p>Workshop – mit Referenten SVB (Tschuggmal, Huber) AUVA Stationenbetrieb (Arbeitsaufträge und Informationen zu verschiedenen Themen der Arbeitsökonomie z.B.: Kisten richtig heben, richtige Arbeitshaltung, Arbeitshöhe, Einrichten eines Arbeitsplatzes,...) Film</p>	<p>Broschüre AUVA Ergonomie</p> <p>Merkblätter SVB</p>
3 Std.	<p><i>Ich kann das HH-Budget verwalten und evaluieren .</i></p> <p><i>Ich kann betriebliche Aufzeichnungen führen.</i></p> <p><i>Ich kann die Zusammensetzung des HH-Einkommens reflektieren.</i></p>	<p>Aufzeichnungen für Einnahmen/Ausgaben</p>	<p>Überblick (TN führen mit einem einfachen System Aufzeichnungen)</p> <p>Workshop „Schau auf's Geld“ - AK</p> <p>Schuldnerberatung</p>	<p>Broschüre AK</p> <p>Unbedingt gleiche Unterlagen/Blätter für Aufzeichnungen wie im Basismodul Unternehmenskompetenz verwenden!</p>
4 Std.	<p><i>Ich kann den Energieaufwand eines Haushaltes erheben und daraus Optimierungsmaßnahmen ableiten.</i></p> <p><i>Ich kann mein Verhalten im Umgang mit Ressourcen reflektieren.</i></p>	<p>Umweltschonender Energieverbrauch – Strom, Heizung, Wasser</p> <p>Alternativenergien</p>	<p>Anhand von Kennzahlen für den Verbrauch ermitteln die TN ihren eigenen Tagesbedarf an Energie</p> <p>Ökologischer Fußabdruck – Teilbereich „Wohnen“</p> <p>TN erheben zuhause den Stromverbrauch diverser Geräte (mit Hilfe von Strommessgeräten, die bei der TIWAG angefordert werden können, Energieberater)</p> <p>TN diskutieren ihre Ergebnisse in der Gruppe und leiten Optimierungsmaßnahmen davon ab</p>	<p>Informationsbroschüre Energieeffizienz - E-Control www.e-control.at</p> <p>„Energieeffizienz“ (A++...)</p> <p>- Input mit Folien von Doz. Nussbaumer</p>

Zeit in h	Kompetenzen	Inhalte	Methoden / Möglichkeiten	Erläuterungen
4 Std. Theorie Exkursion evtl. kombiniert mit Warenwirtschaft 1 PU = 4 Stunden	<i>Ich kann meinen Wohnraum nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten gestalten Ich kann meine eigene Lebensführung reflektieren</i>	Einrichtung und Wohnraumgestaltung Kultivierung von Pflanzen für den Wohnbereich und als Dekorationsmaterial	Reflexion Exkursion + Erarbeitung von Umsetzungsmöglichkeiten für zuhause Fachexkursion –Einrichtungshaus, evt. Gärtnerei, evtl. Betrieb Warenwirtschaft Florales Gestalten für Wohnraum und Tisch	Buch „Hauswärts“ Arbeitsblätter zu Hauswirtschaft nach Lernfeldern, Verlag Handwerk und Technik, Simpfendörfer

Modul – Haushaltsmanagement – Methodenanhang

Erklärung der Methode zur Kompetenz:

Ich kann den Wert professioneller hauswirtschaftlicher Versorgung und Betreuung darstellen.

ZEIT	INHALT	METHODE
Einführung: 10 min Darstellung des Wertes der HH-Leistungen: 100 min Wohnqualität: 30 min Ökologie: 60 min	Berechnung der Leistungen eines HH (inkl. Pflegeleistung) anhand von Kennzahlen (aus Kollektivverträgen, Grüner Bericht, Honorarsätze Maschinenring, Großhaushalte – Wohn- und Pflegeheime, Seniorenresidenz, Hotel, ...), Zeitaufwand, Statistik, „Wohnqualität“ Wohnung:Lage, Raumangebot, Größe, Kosten Ökologie und Nachhaltigkeit eines Haushaltes (Arbeitsplatzsicherheit, Zeitersparnis – Arbeitsplatz zuhause, gesundheitliche Aspekte, Umweltschutz, ...)	Trainer stellt Kennzahlen zur Verfügung: Zeitstatistik, Sätze Maschinenring, Kollektivverträge, Sätze Sozialsprengel, Kosten Pflegeheim, Sätze Wäscherei, bzw. Link, Kosten Kinderbetreuung, Kosten außer Haus Verpflegung, TN erheben die Leistungen, die in einem HH erfüllt werden <ul style="list-style-type: none"> ■ Sammeln der Leistungen: Zeichnerisch darstellen mit Symbolen auf Kärtchen und aufhängen auf einer Leine. (Wäscheklammern) (20 min) ■ TN ermitteln den „Geldwert“ der Leistungen eines HH mit den Kennzahlen Arbeitsauftrag an TN: In Kleingruppen (3 P.) sollen aus den vorhandenen Unterlagen die Leistungen bewertet werden. Der HH muss beschrieben werden und die Leistungen berechnet. ■ TN stellen das Ergebnis in einer freigeählten Methode dar (Sketch, Mindmap, PPT., Video ...) Vergleich – Wohnfläche, m ² Preis, - Kurzvortrag Trainerin mit Bildern, Karikaturen, Diskussion und Erfahrungsaustausch Ökolog. Fußabdruck – Teilbereich „Mobilität“ + „Konsum“ TN ermitteln Kosten und Zeit für den Weg zum Arbeitsplatz (km-Geld, Tarife -öffentliche Verkehrsmittel, MR-Tarife ...) TN erarbeiten Vor- und Nachteile Situation von realen Personen oder anhand von Fallbeispielen vergleichen (arbeiten zu Hause – arbeiten außer Haus)

Design – Fachmodul Dienstleistungen

Zeit in h	Kompetenzen	Inhalte	Methoden / Möglichkeiten	Erläuterungen
1/2 h		Vorstellrunde	Aufstellen nach Themen (Vermietungsbeginn, Bettenzahl, Region,..)	Wenn bei TN keine Vermietung am Hof – Haltung/Einstellung zu Vermietung/Tourismus abfragen
1/2 h 1 h	<i>Ich kann die Besonderheiten der Vermietung am bäuerlichen Betrieb erklären</i>	Vermieter als „ <u>Botschafter der bäuerlichen Welt</u> “ – wir liegen im Trend Bauernhof als Trendsetter und Sehnsuchtsort (jeder 2. Europäer lebt in der Stadt) „Luxusgüter der Zukunft ≥ Gegenwart am Bauernhof“ <ul style="list-style-type: none"> ■ Vermittlung bäuerlicher Kultur mit ihren Werten ■ Arbeiten in und mit der Natur ■ Familiäre Gastfreundschaft ■ Weitergabe von Fachwissen 	Impulsvortrag Rollenspiel: Gast, Hotelier, bäuerlicher Vermieter Gast erkundigt sich nach einem Angebot – Herausarbeiten der Unterschiede (Unterlage – Urlaub am Bauernhof)	Bewusstsein schärfen/wecken Positive Stimmung FAZIT: nachhaltiges, ökologisches Urlaubsprodukt
1h	<i>Ich kann Kooperationen mit anderen Betrieben eingehen.</i>	Kooperationen <ul style="list-style-type: none"> ■ Betriebskooperationen ■ Touristische Kooperationen ■ Regionale Kooperationen ■ Agrarische Kooperationen 	Einzelarbeit: Anhand vorgegebener Checkliste Persönliche Bereitschaft für Kooperationen In der Gruppe am Flipchart Vorteile/Nachteile erarbeiten	
8h Exkursion (mind. 2 Betriebe) 2 h (Nachbespr.)	<i>Ich kann betriebliche Stärken und Risiken des eigenen Hofes erkennen. Ich kann betriebsgerechte Angebote erstellen.</i>	Ressourcen für den Betrieb <ul style="list-style-type: none"> ■ Persönliche Stärken ■ Familiäre Ressourcen ■ Finanzielle Möglichkeiten ■ Räumliche Voraussetzungen ■ Regionale Voraussetzungen Angebots- und Produktgestaltung <ul style="list-style-type: none"> ■ Welches Angebot passt zu den Menschen am Betrieb und zum Betrieb ■ Packages ■ USP 	Praxisbeispiele (1 Tag Exkursion, z.B. Pitztaler Erlebnisbauern) Nachbesprechung anhand eines Arbeitsauftrages (Vorlage vor der Exkursion ausgeben, auch Soft Skills berücksichtigen), angeleitete Fotodokumentation (PA) Flipchart für jeden Punkt – alle TeilnehmerInnen ergänzen ihre Wahrnehmungen AufgabeProjektarbeit (Gruppenarbeit mit mind. 3 P): Urlaubangebot planen, damit die Gäste glücklich sind Konkrete Fallbeispiele (Urlaubsgäste mit Bedürfnissen und Wünschen)	Angebotsgestaltung und Produktentwicklung Mögliche Frage: „Was ist die Motivation der Vermieter, Gäste zu empfangen?“ Gemischte Gruppen: soche die schon vermieten und „Neue“ Präsentation - Abschlusseinheit
2 h	<i>Ich kenne die gesetzlichen Vorgaben und wende diese bei der Vermietung an.</i>	Rechtliche Voraussetzungen <ul style="list-style-type: none"> ■ Gewerberecht, ■ Privatzimmervermietungs-gesetz ■ Melderecht, Statistikverordnung ■ GIS-Gebühren ■ Preisauszeichnung ■ Hygieneverordnung 	Fachreferenten (rechtskundiger Trainer) Anliegen der TN abfragen: „Wo drückt der Schuh?“ Rechtsbroschüre UaB Checkliste der wichtigsten rechtlichen Voraussetzungen HÜ: Konkrete Verbesserungsvorschläge für den eigenen Betrieb	Hinweis TrainerInnen: <ul style="list-style-type: none"> ■ DVD- UaB Bildungs- und Beratungsunterlagen der letzten 15 Jahre (Herausgeber: Lebensministerium) ■ Lebendiges Referat!! (Beispielhöfe, Praxisbezug - Bsp. aus dem Auditorium)

Zeit in h	Kompetenzen	Inhalte	Methoden / Möglichkeiten	Erläuterungen
2 h				
1 ½ h	<p><i>Ich kann betriebliche Aufzeichnungen führen.</i></p> <p><i>Ich kann Angebote für Dienstleistungen kalkulieren und abrechnen.</i></p> <p><i>Ich kenne die Kostenstruktur für die Vermietung</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aufzeichnungen ■ Rechnung ■ Preiskalkulation – Preisuntergrenzen ermitteln ■ Diversifizierungskonzept <p>Kennzahlen</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Baurichtsätze ■ Errichtungskostenkosten/Bett ■ Kosten Homepage ■ Kosten Marketing ■ Kosten Mitgliedschaften 	<p>Einnahmen-Ausgaben-Rechnung: Fallbeispiel in Kleingruppen erarbeiten – Vergleich</p> <p>Input: Einflussfaktoren für den Preis (Auslastung, Preisanpassung, fixe und variable Kosten in der Vermietung, Saisonspreise,...)</p> <p>Checkliste (vom Trainer aktuell halten – auf Region und TeilhemerInnen abstimmen)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Absprache mit Basismodul : Einnahmen-Ausgaben-Rechnung ■ Afa ■ Zinsen ■ Rechnung <p>Kostensensibilisierung mitvermitteln</p>
1 h				
2 h				
2 h	<p><i>Ich kann Grundlagen im Bereich Marketing beschreiben.</i></p> <p><i>Ich kann die Prinzipien der Vermarktung beschreiben.</i></p> <p><i>Ich kann den betrieblichen Schriftverkehr professionell bewältigen.</i></p> <p><i>Ich kann die Regeln der Gesprächsführung anwenden.</i></p> <p><i>Ich kann mich selbst gut präsentieren.</i></p> <p><i>Ich kann Feedback geben und annehmen (Kritikfähigkeit)</i></p>	<p>Marke</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wert und Bedeutung einer Marke <p>E-Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Website ■ Onlinebuchung ■ Plattformen ■ Vernetzung/Verlinkung (agrarisches Vernetzungen, touristische Vernetzungen, soziale Vernetzungen,...) ■ Social media (facebook, twitter, youtube, ...) <p>Vermarktung</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kommunikation mit dem Gast <ul style="list-style-type: none"> ○ Schriftverkehr ○ Telefonieren ○ Gesprächsführung ○ Auftreten ■ Werbemittel <ul style="list-style-type: none"> ○ Hofprospekt ○ Flyer ○ Postkarte ○ ... ■ Dienstleistungskette <p>Marktforschung und Controlling</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Aktuelle Marktforschungsergebnisse UaB ■ Gästebefragung ■ Statistiken <p>Analyse der Stärken und Schwächen eines Betriebes</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Film: bekannte Marke (Nivea, Apple, Coca Cola,...) ■ Folien mit Slogan/Bild/Farben/Ton – Zuordnung Marke <p>Marke UaB - Malen des UaB Markenzeichens als Einstieg (USP am eigenen Hof erkennen)</p> <p>Persönliche/berufliche Nutzung von Onlineelementen als Spiegelbild für die Vermietung</p> <p>Muster vorlagen für Angebot, Rechnung,...</p> <p>Telefontaining Videoaufzeichnung, mögliche Situationen: Ankunft des Gastes Konkrete Urlaubsanfrage Gestalten eines Kleinplakates (A3), Thema: Hoffest, Veranstaltung für Gäste,... (gleiches Thema für alle Infoblatt: Grundlagen für Plakatgestaltung Museumsrundgang mit allen Ergebnissen (Feedback, z.B. mit Bewertungsbogen)</p> <p>AIDA-Prinzip (Input)</p> <p>Gästefragebogen entwickeln (nach Mustervorlagen)</p> <p>SWOT-Analyse an einem Fallbeispiel erklären</p> <p>SWOT-Analyse für den eigenen Betrieb vornehmen (vertraulich)</p>	<p>Abgrenzung zur MeisterInnenausbildung (M= Marketingkonzept für einen Betrieb erstellen)</p> <p>siehe Unterlage „erfolgreich aus eigener Kraft“</p> <p>Best of – Bsp. bringen (aus der Praxis) Anwendungsbeispiele</p> <p>Feedbackregeln – Basismodul</p>
3h				
4 h	<p><i>Ich kann notwendige Qualitätssicherungs-aufzeichnungen führen.</i></p> <p><i>Ich kann Stärken und Schwächen eines Betriebes analysieren und Veränderungen vorschlagen.</i></p>			
½ h				
2 h				

3 h				Input
-----	--	--	--	-------

Zeit in h	Kompetenzen	Inhalte	Methoden / Möglichkeiten	Erläuterungen
1,5 h	<i>Ich kenne die gesetzlichen Vorgaben und wende diese bei der Vermietung an.</i>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tiroler Tourismusgesetz, ■ Steuerrecht <ul style="list-style-type: none"> ○ steuerrechtliche Modelle für die Vermietung ■ E-Commerce-Verordnung ■ Hotelreglement ■ Raumordnung ■ Sozialversicherungsrecht ■ Freizeitrecht 	<p>Fachreferenten (rechtskundiger Trainer) Anliegen der TN abfragen: „Wo drückt der Schuh?“ Rechtsbroschüre UaB Checkliste der wichtigsten rechtlichen Voraussetzungen</p> <p>HÜ: Konkrete Verbesserungsvorschläge für den eigenen Betrieb</p>	<p>Hinweis TrainerInnen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ DVD- UaB Bildungs- und Beratungsunterlagen der letzten 15 Jahre (Herausgeber: Lebensministerium) ■ Lebendiges Referat!! (Beispielhöfe, Praxisbezug - Bsp. aus dem Auditorium)
2 h	<i>Ich erkenne die Notwendigkeit von standardisierten Qualitätskriterien</i>	<p>Qualität:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wesentliche Qualitätskriterien ■ Bedeutung von Gästebewertungen und Qualitätsaufzeichnungen ■ Beschwerdemanagement 	<p>Kriterienkatalog UaB für alle TeilnehmerInnen</p> <p>Input Bewertungsportale vorstellen Umgang mit Kritik</p>	<p>Nachhaltigkeit, Ökologie mitvermitteln</p> <p>Rollenspiel</p>
	<i>Ich kann Möglichkeiten von Dienstleistungen im Zusammenhang mit der Landwirtschaft nennen.</i>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vermietung ■ Green Care ■ Schule am Bauernhof ■ Ofenholz ■ MR Tätigkeiten 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rechercheauftrag: Sei Detektiv - Suche/Finde alternative Dienstleister in deiner Umgebung ■ Fotodokumentation und Präsentation ■ Informationsmaterial der einschlägigen Organisationen/Projekte 	
1,5 h	<i>Ich kann betriebsgerechte Angebote erstellen.</i>	<p>Aufgabe: Urlaubsangebot planen, damit die Gäste glücklich sind Konkrete Fallbeispiele (Urlaubsgäste mit Bedürfnissen und Wünschen)</p>	<p>Methode Projektarbeit, Präsentation</p>	

- Querschnittsthema: Marke – bei allen Publikationen transportieren (Angebot, Rechnung, Website, Morgenpost, Plakat, social media,...), max. drei Markenzeichen auf einer Seite
- Die Aufstellung ist noch keine Detailplanung. Zu welchem Zeitpunkt und in welcher Kombination die Inhalte angeboten werden, muss noch überlegt werden:
- Kostenkalkulation zu einem späteren Zeitpunkt bearbeiten. Ich muss wissen, welche Form der Vermietung, aber auch Angebotsgestaltung für meinen Betrieb infrage kommt, um dann gezielt kalkulieren zu können
- Mit den Stärken der Teilnehmer und den Ressourcen ihrer Betriebe (Umfeld) beginnen. Auch die Exkursion („UaB – erleben“) könnte ein guter Auftakt sein. Viele theoretische Inhalte werden für die Teilnehmer dann später leichter verständlich.
- Dankbar sind Teilnehmer für die praktischen Ausbildungsbereiche, bzw. wenn die Referenten verschiedene Beispiele aus der Praxis mitbringen:
- Aktuelle Fotos zum Thema Einrichtung und Ausstattung, Spielplatzgestaltung, Muster zu verschiedene Gästeinformationen, ausgewählte Homepages, kreative und individuelle Angebotsgestaltung,
- „Kleine Geschenke für den Gast“ – jeder Teilnehmer könnte ein Beispiel dazu ausarbeiten (herstellen, schriftliche Anleitung mit Kalkulation) in der Gruppen präsentieren
- In dieser Form könnte man auch Buffet aus regionalen Köstlichkeiten für den Gast kreieren und präsentieren (von der selbstgemachten Müslimischung, über Topfenpralinen, Kräutersalz, Bis hin zum Genießerkeksl)