



Schulcurriculum für das 2. Biennium und die Abschlussklasse der Fachoberschule für Landwirtschaft

Inhaltsverzeichnis

Fachcurriculum Bewegung und Sport.....	4
Fachcurriculum Deutsch	12
Fach: Englisch.....	22
Fachcurriculum Geschichte.....	33
Fachcurriculum Italienisch 2. Sprache Italiano Lingua Seconda	42
Fachcurriculum Mathematik.....	58
Fachcurriculum Katholische Religion	64
Schwerpunkt Landwirtschaft und Umwelt	71
Landwirtschaft und Umwelt - Agrarwirtschaft, Schätzung und Agrarrecht	72
Landwirtschaft und Umwelt -Angewandte Biologie und Biotechnologie	76
Landwirtschaft und Umwelt - Forstwirtschaft (4. Klasse) / Landschaftspflege (5. Klasse).....	80
Landwirtschaft und Umwelt - Landwirtschaftliches Bauwesen und Vermessung	89
Landwirtschaft und Umwelt - Lebensmittelverarbeitung	97
Landwirtschaft und Umwelt - Fachcurriculum Nutztierhaltung.....	103
Landwirtschaft und Umwelt - Fachcurriculum Pflanzenbau.....	109
Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung.....	117
Produktion und Verarbeitung - Fachcurriculum Lebensmittelverarbeitung	118
Produktion und Verarbeitung - Fachcurriculum Agrarökologie	123
Produktion und Verarbeitung - Fachcurriculum Agrarwirtschaft, Schätzung und Agrarrecht.....	127
Produktion und Verarbeitung - Fachcurriculum Angewandte Biologie und Biotechnologie	130
Produktion und Verarbeitung - Fachcurriculum Vermessung und Landwirtschaftliches Bauwesen	134

Produktion und Verarbeitung - Fachcurriculum Nutztierhaltung	140
Produktion und Verarbeitung - Fachcurriculum Pflanzenbau	145
Schwerpunkt Weinbau und Önologie	152
Weinbau und Önologie - Fachcurriculum Agrarökologie	153
Weinbau und Önologie - Fachcurriculum Agrarwirtschaft, Schätzung und Agrarrecht	157
Weinbau und Önologie - Fachcurriculum Angewandte Biologie und Biotechnologie	162
Weinbau und Önologie - Fachcurriculum aus Biotechnologie im Weinbau.....	166
Weinbau und Önologie - Fachcurriculum Landwirtschaftliches Bauwesen und Vermessung	169
Weinbau und Önologie - Fachcurriculum Lebensmittelverarbeitung	175
Weinbau und Önologie - Fachcurriculum Nutztierhaltung.....	180
Weinbau und Önologie - Fachcurriculum Önologie	185
Weinbau und Önologie - Fachcurriculum Pflanzenbau	189
Weinbau und Önologie - Fachcurriculum Weinbau und Pflanzenschutz	197

Fachcurriculum Bewegung und Sport

2. Biennium und Abschlussklasse

Der Unterricht von Bewegung und Sport bietet den Schüler:innen vielfältige Körper-, Bewegungs-, Sport- und Sozialerfahrungen. Das regelmäßige und zielgerichtete Bewegen und Sporttreiben fordert in hohem Maße die ganzheitliche Entwicklung der Jugendlichen. Dies trägt zum physischen und psychischen Wohlbefinden jeder und jedes Einzelnen bei und leistet einen entscheidenden Beitrag zur Lernfähigkeit und Gesundheit der Schüler:innen.

Ein zeitgemäßer Unterricht ermöglicht abwechslungsreiche und freudvolle Körpererfahrungen, bei denen die Schüler:innen ihre motorischen Eigenschaften verbessern, sportliche Fertigkeiten erlernen und Bewegungsabläufe individuell und auch selbständig gestalten. Die Schüler:innen nehmen den eigenen Körper bewusst wahr und setzen sich individuelle Lern- und Leistungsziele. Durch Neugierde, Offenheit und Mut lernen sie die Risiken richtig einzuschätzen und verantwortungsvoll und selbstbewusst zu handeln. Sie meistern auch schwierige Situationen und gewinnen dadurch Vertrauen zu sich selbst und anderen. Sie erfahren Zugehörigkeit und Solidarität, bringen die eigenen Bedürfnisse ein und nehmen Rücksicht auf andere. Die Integration von Schüler:innen mit Beeinträchtigungen bietet die Möglichkeit einer gegenseitigen positiven Einflussnahme. Durch die gesellschaftlichen Anforderungen ergibt sich zunehmend die Notwendigkeit Schüler:innen besondere Kompetenzen zu vermitteln, die es ihnen ermöglichen den späteren beruflichen Alltag korrekt, körperbewusst und gesundheitsfördernd zu bewältigen. Die Teilnahme an verschiedenen Turnieren und Workshops im In- und Ausland bietet den Schüler:innen einen Austausch und Vergleich mit Jugendlichen anderer Realitäten.

Die Schüler:innen kennen und schätzen die Auswirkungen regelmäßiger sportlicher Aktivität und stehen einem aktiven Lebensstil positiv gegenüber. Die erreichte sportliche Handlungskompetenz führt zu einer bewegungs- und sportbezogenen Identität. Die Jugendlichen entwickeln das Bedürfnis, gesundheitsbewusst zu leben, um die psychophysischen Erfordernisse beim Studium und im Beruf, beim Sport und in der Freizeit angemessen bewältigen zu können. Die Schüler:innen handeln sicherheits- und umweltbewusst und nutzen Möglichkeiten technischer Hilfsmittel sinnvoll.

Bei der Ausübung der verschiedenen Tätigkeiten im regulären Sportunterricht und der schulergänzenden Tätigkeiten (Sportgruppe, Wahlfächer, Turniere usw.) wird die Vielzahl von vorhandenen Sportstätten und –anlagen im Raum Auer genutzt: Turnhallen, Kletterhalle, Fitnessraum, Tennisplätze, Fußballplatz, Trimm-Dich-Pfad, Freischwimmbad, Wanderwege im Biotop Castelfeder, in Auer in den angrenzenden Gemeinden, der Eislaufplatz.

Kompetenzen am Ende der 5. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann:

- Verschiedene Individual- und Mannschaftssportarten ausführen, technisch-taktische Bewegungsabläufe situationsgerecht und zielorientiert anwenden sowie die Fitness mit entsprechenden Maßnahmen verbessern.
- Den Wert von aktiver Sportausübung für die Gesundheit erkennen und einen aktiven Lebensstil pflegen.
- Sich Leistungsvergleichen im Sinne einer korrekten Ethik und unter Beachtung der geltenden Regeln und des Fairplay stellen sowie Sportaktivitäten für sich und andere organisieren und verschiedene Rollen übernehmen.
- Sich kritisch mit der Welt des Sports und der technischen Entwicklung auseinandersetzen und Bewegung, Spiel und Sport in Einklang mit Natur, Umwelt und notwendigen Sicherheitsaspekten ausüben.

2. Biennium

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Körpererfahrung und Bewegungsgestaltung		
motorische Bewegungsabläufe auch unter Belastung korrekt ausführen	Haltungsschulung, Arbeitsergonomie	• Funktionsgymnastik, Kraft- und Fitnesstraining • Bewegung an und mit Geräten • elementare Bewegungstätigkeiten wie Stützen, Handstehen, Drehen, Rollen, Überschlagen, Balancieren, Schwingen und Springen, Gleiten, Klettern. • Dehnfähigkeit, Schnellkraft, Haltekraft, Körperspannung, Gleichgewichts-, Rhythmus- sowie Entspannungsfähigkeit • Helfen und Sichern • Gymnastik mit Musik, gesundheitsorientierte Gymnastik, elementare tänzerische Techniken
Rhythmus bei Bewegungsabläufen auch mit dem Partner abstimmen, Kreativität entwickeln	unterschiedliche Bewegungsrhythmen	

		• Gestaltung gymnastischer und tänzerischer Bewegungsformen • theoretische Grundlagen zu Bedeutung und Erscheinungsformen von Bewegung und Sport
Sportmotorische Qualifikationen		
Bewegungsabläufe unter Anwendung der richtigen Technik festigen	technische Elemente und Grundlagen mehrerer Sportarten	• grundlegende Fertigkeiten des Laufens, Springens und Werfens in vielfältigen Formen • Beweglichkeit, Konzentration und Reaktion, Taktik • Laufen, Springen, Werfen • Kraftausdauer • Bewegungserfahrung in freizeitrelevanten Ausdauersportarten • Muskeltraining ohne Geräte, mit einfachen und mit speziellen Fitnessgeräten • Übungen zum Ausgleich einseitiger Belastungen und zur Vorbeugung und Beseitigung muskulärer Dysbalancen
Trainingsmethoden situationsgerecht auswählen und anwenden	Prinzipien und Methoden der Leistungsverbesserung	
Freude an Bewegung, Spiel und sportlicher Leistung zeigen	Vielfältiges sportmotorisches Können	
Erfolgserlebnisse und Wohlbefinden durch gesteigerte Leistungsfähigkeit schaffen		
Bewegungs- und Sportspiele		
Verschiedene Rückschlagspiele ausüben	Sportspiele	• technische Fertigkeiten der Ballannahme und –abgabe, gegebenenfalls auch Ballmitnahme • taktische Verhaltensweisen in Angriffs- und Verteidigungssituationen • verschiedene Spielformen und Trendsportarten • wesentliche internationale Spielregeln • Schiedsrichtertätigkeit
Aktiv an Mannschaftsspielen teilnehmen und eigene Stärken einbringen	Mannschaftsspiele	
Regeln einhalten und fair spielen	Regeln und Fairness	
Bewegung und Sport im Freien und im Wasser		
Verantwortung übernehmen für einen schonenden Umgang mit der Natur	Umweltgerechter Sport in der Natur	• Geländeläufe, Orientierungsläufe und –spiele, Trendsportarten im Freien, Wintersportarten

Sich in der Natur und am Berg bewegen und orientieren	Orientierung und Sicherheit	• Bewegungserfahrung im offenen Gelände, Einschätzen von Gefahren und Vermittlung grundlegender Sicherheitsaspekte
In verschiedenen Lagen schwimmen, im Wasser spielen	Spiel und Sport im Wasser	• Festigen der 4 Schwimmstile • Rettungsschwimmen, Springen und Tauchen in unterschiedlichen Situationen, Wasserspringen, Wasserball • Wassergymnastik

Abschlussklasse

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Körpererfahrung und Bewegungsgestaltung		
Die persönliche sportmotorische Entwicklung organisieren und fördern	Bewegungs- und Sporterziehung	• Funktionsgymnastik, Kraft- und Fitnesstraining • Bewegung an und mit Geräten • elementare Bewegungstätigkeiten wie Stützen, Handstehen, Drehen, Rollen, Überschlagen, Balancieren, Schwingen und Springen, Gleiten, Klettern.
Bewegungsrhythmus und Bewegungsgestaltung an sportliche Techniken anpassen	Bewegungsrhythmus und Bewegungsfluss	• Dehnfähigkeit, Schnellkraft, Haltekraft, Körperspannung, Gleichgewichts-, Rhythmus- sowie Entspannungsfähigkeit • Helfen und Sichern • Gymnastik mit Musik, gesundheitsorientierte Gymnastik, elementare tänzerische Techniken • Gestaltung gymnastischer und tänzerischer Bewegungsformen • Erstellen von Stundenbildern zu den oben angeführten Inhalten und deren praktische Umsetzung • Vertiefung der theoretischen Kenntnisse zu Bedeutung und Erscheinungsformen von Bewegung und Sport
Die eigenen sportlichen Fähigkeiten und Leistungen einschätzen und mittels objektiver Kriterien einordnen	Spezifische sportliche Leistungskriterien	• Möglichkeiten und Grenzen der Erscheinungsformen im Sport kritisch hinterfragen
Sportmotorische Qualifikationen		
Bewegungsabläufe unter Anwendung der richtigen Technik gezielt einsetzen	technische Elemente und Grundlagen mehrerer Sportarten	• Beweglichkeit, Konzentration und Reaktion, Taktik

Physisches und psychisches Wohlbefinden durch geplantes Üben herstellen	Fitness und Gesundheitssport	• Laufen, Springen, Werfen • Kraftausdauer • Bewegungserfahrung in freizeitrelevanten Ausdauersportarten • gezieltes Krafttraining ohne Geräte, mit Kleingeräten und mit Fitnessgeräten • Übungen zum Ausgleich einseitiger Belastungen und zur Vorbeugung bzw. Beseitigung muskulärer Dysbalancen
Bewegungs- und Sportspiele		
Bei Sportspielen und Mannschaftsspielen aktiv und fair teilnehmen	Mannschafts- und Sportspiele	• Festigen der technischen Fertigkeiten in verschiedenen Ballspielen • taktische Verhaltensweisen in Angriffs- und Verteidigungssituationen • verschiedene Spielformen und Trendsportarten • wesentliche internationale Spielregeln • Schiedsrichtertätigkeit • Entwickeln neuer Spiele und Spielformen
Einzel- und Mannschaftsbewerbe situationsgerecht organisieren und auswerten	Organisation und Auswertung	
Bewegung und Sport im Freien und im Wasser		
Verantwortung übernehmen für einen schonenden Umgang mit der Natur	Umweltgerechter Sport in der Natur	• Geländeläufe, Orientierungsläufe und –spiele, Trendsportarten im Freien, Wintersportarten • Bewegungserfahrung im offenen Gelände, Einschätzen von Gefahren und Vermittlung grundlegender Sicherheitsaspekte
Sich in der Natur und am Berg bewegen und orientieren	Orientierung und Sicherheit	
In mehreren Lagen schwimmen, tauchen und im Wasser spielen	Schwimmtechniken, Spiel- und Sportaktivitäten	• Festigen der 4 Schwimmstile • Rettungsschwimmen, Springen und Tauchen in unterschiedlichen Situationen, Wasserspringen, Wasserball • Wassergymnastik

Bewertungskriterien für das Fach: Bewegung und Sport

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	- Sportliches Eigenschafts- und Fertigniveau - Kognitive Qualifikationen (Wissen, Bedeutungs- und Erscheinungsformen des Sports) - Handlungsbereitschaft (Einsatz, Mitarbeit, Interesse, Motivation, Lernfortschritt) - Beteiligung an schulinternen und -externen Meisterschaften und Turnieren
Bewertungselemente und- verfahren	- Leistungskontrollen durch Testverfahren (standardisierte Eigenschafts- und Fertigkeitstests) - Bewertung der Technik und der Ästhetik bei Bewegungsabläufen - Bewertung von Bewegungsfolgen - Persönliche Beobachtung des Bemühens, des Disziplin, der Mitarbeit, des individuellen Fortschritts, des sozialen Verhaltens - Bewertung von Referaten, von mündlichen und schriftlichen Zusammenfassungen - Schriftliche und mündliche Abfragung von theoretischen Inhalten und Regelkunde - Bewertung von kleinen Unterrichtsgestaltungen, alleine oder zu zweit (allgemeines Aufwärmen, bis maximal 40' mit spezifischem Inhalt) - Beobachtung von Schiedsrichtertätigkeit - Beobachtung bei der Teilnahme an verschiedenen Schulsportmeisterschaften
Gewichtung der Bewertungselemente	- Praktische Test- und Beobachtungsverfahren 100% - Schriftliche und mündliche Verarbeitung von theoretischen Inhalten – 70-100% - Schiedsrichtertätigkeit – 80% - Schulmeisterschaften (intern und extern) – 50-70% - Mitarbeit – 80-100%

Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	- Mitarbeit (werden schriftliche Arbeitsaufträge dreimal nicht abgegeben, ergibt sich eine negative Mitarbeitsnote) - Einsatz - Handlungsbereitschaft - Beobachtung des individuellen Fortschrittes - Disziplin - Teamfähigkeit - Kooperationsbereitschaft - Vergessen der Sportsachen (Turnschuhe, T-Shirt, Hosen): sollten diese pro Semester öfters vergessen werden, ergibt sich eine negative Mitarbeitsnote - nicht Teilnahme am praktischen Sportunterricht ohne begründete Entschuldigung (bei mehrmaligem Eintreten, wird dies mit einer negativen Mitarbeitsnote bewertet)
Zusammensetzung der Endbewertung	Die Endnote entsteht unter der Berücksichtigung des arithmetischen Mittels des zweiten Semesters, der Arbeitshaltung und Durchschnittes während des gesamten Schuljahres, dem respektvollen Umgang mit den Mitschülern, dem nichtunterrichtenden Personal und der Lehrperson, der sachgerechten Verwendung der Geräte und der Einrichtungen, der Pünktlichkeit.
Die Notenskala geht von 4 bis 10	

Die festgelegten Bewertungskriterien sind für alle Lehrpersonen der Fachgruppe verbindlich. Die einzelne Lehrperson kann zu Beginn des Schuljahres jeweils noch individuelle Erläuterungen und Vorgangsweisen festlegen.

Gemäß den Zielsetzungen und Aufgaben der Rahmenrichtlinien und des Fachcurriculums wird bei der Bewertung versucht, die sportliche Handlungsfähigkeit (mit deren messbaren und zu wertenden Leistungen), die kognitiven Qualifikationen und die sportliche Handlungsbereitschaft in ihren einzelnen Elementen möglichst objektiv zu erfassen. Ein besonderer Stellenwert fällt dabei auf die formative Bewertung – nur so kann eine ausgewogene und faire Bewertung dem Grundsatz der Kompetenzaneignung lt. Rahmenrichtlinien gerecht werden.

Auer, Mai 2024

Prof. Cattani Michele, Galassiti David, Zelger Iris, Zwerger Barbara

2. Biennium und Abschlussklasse Kompetenzen am Ende der 5. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- in Diskussionen eigene Gedanken und Meinungen präzise und klar formulieren, überzeugend argumentieren und wirksam auf die Argumente anderer reagieren
- verbale, nonverbale und paraverbale Mittel bewusst und kreativ einsetzen, um komplexe Inhalte wirkungsvoll zu vermitteln
- in unterschiedlichen Textsorten Sachverhalte differenziert darlegen und dabei kommunikative, inhaltliche und formale Aspekte berücksichtigen
- eigene Schreibkompetenz und Schreibentwicklung kritisch reflektieren
- Lesetechniken und Lesestrategien zur Erfassung von Informationen und Textstrukturen selbstständig anwenden
- literarische, Sach- und Medientexte unterschiedlicher Art in ihren Aussagen, Absichten und formalen Strukturen verstehen
- Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen verschiedenen Sprachebenen, Sprachvarietäten und zwischen gesprochener und geschriebener Sprache im eigenen Sprachlernprozess berücksichtigen
- die Elemente des Regelsystems und Kommunikationsmediums Sprache bewusst und situationsgerecht einsetzen
- Texte und Themen als persönliche Bereicherung erleben und als Erweiterung des eigenen Horizonts erfahren

2. Biennium

(3. und 4. Klasse)

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Hören und Sprechen		
in unterschiedlichen Diskussionen und Debatten auf Strategien des Argumentierens reagieren und diese bewusst einsetzen	Redestrategien	Debatte, spontane und vorbereitete Diskussionsrunden, Statements
sich bei unterschiedlichen Sprechanslässen in freier Rede äußern und dabei rhetorische Mittel bewusst einsetzen mit verschiedenen sprachlichen und nichtsprachlichen Ausdrucksmitteln experimentieren	rhetorische Mittel Gestaltungselemente	Fachtag „Rhetorik“ (3) verbale und nonverbale Elemente der Rede Referate, Präsentationen
eigenes und fremdes Gesprächsverhalten analysieren und reflektieren	Feedbackregeln	Reflexion nach Klassengesprächen, Analyse von verschiedenen Dialogen (Lektüre, Film...)
Schreiben		
nach verschiedenen Impulsen und Schreibvorlagen eigene kreative Texte verfassen	Merkmale kreativer Textsorten	Kreatives und personales Schreiben (Analogiebildungen zu literarischen Texten...) Kreativer Umgang mit Sprache im Zusammenhang mit essayistischem Schreiben (4)
detaillierte und klar strukturierte argumentative Texte verfassen, eigene und fremde Argumente aufgreifen und gegeneinander abwägen	Merkmale argumentativer Textsorten	Erörterung, textgebundene Erörterung (4), kritische Stellungnahme (4) , Rezension (Film, Buch), essayistisches Schreiben (4)
literarische und Sachtexte in ihren Kernaussagen zusammenfassen, ausgewählte syntaktische und stilistische Merkmale in der Fachsprache beschreiben	Aufbau einer Textinterpretation	Inhaltliche und formale Textinterpretation und Textanalyse Literarische Texte: Anwenden eines grundlegenden Fachwortschatzes zur Analyse

journalistische Textsorten mit komplexem Inhalt verfassen, Hintergrundinformationen adressatenbezogen wiedergeben, Merkmale der journalistischen Textsorten kennen und anwenden	Merkmale der einzelnen journalistischen Textsorten	Reportage (3), Interview, Kommentar
zu einem Vortrag wesentliche und leicht auch für andere nachvollziehbare Notizen übersichtlich festhalten	Mitschrift	Mitschrift zu Film und Vortrag, Thesenblatt
schriftlich Feedback zu eigenen Texten geben, eigene Texte nach Feedback überarbeiten	Schreibberatung	Checklisten zu den verschiedenen Textsorten
Anwendung von orthographischen und grammatikalischen Normen	Rechtschreib- und Grammatikregeln	Differenziertes Übungsmaterial bei Bedarf
Lesen – Umgang mit Texten		
Lesen von literarischen Texten als persönliche Bereicherung erfahren und sich mit unterschiedlichen Texten persönlich auseinandersetzen	Lesefreude Lesereflexion Selbständiger und kreativer Umgang und individuelle Auseinandersetzung mit Texten und Büchern	Bücherkiste/ 1 Ganzwerk (3, 4) Individuelle Lektüreangebote durch Bücherkisten Klassenlektüre Kreative Buchpräsentationen Gestaltung von Hörfeatures
Ausgehend von Texten Einblicke in literarische Epochen bekommen und durch literarische Texte fremde Erlebniswelten und Perspektiven sowie verschiedene Wertvorstellungen kennenlernen	Merkmale der Kontext bezogenen Textanalyse angeleitete Auseinandersetzung mit Texten anhand von Fragen Kenntnisse zu Epochen und für die Analyse notwendige Fachbegriffe	Ausgewählte literarische Beispiele vom Mittelalter bis zur Aufklärung sowie sachliche Texte, Verfilmungen und Hörbeiträge zu diesen literarischen Epochen (3) Ausgewählte literarische Beispiele vom Sturm und Drang bis zum Naturalismus sowie sachliche Texte, Verfilmungen und Hörbeiträge zu diesen literarischen Epochen (4)

		Einbettung der Texte in thematische Kreise wie z. B. Verantwortung der Wissenschaft, Reisen, Frauen, Heimat, Musik im Text, Fremdsein, Liebe....
Merkmale und Besonderheiten (rhetorische Mittel und deren Wirkung) von Medientexten erkennen und beschreiben	Strategien der Medien	Angeleitete Analyse von Medientexten
die Vielfalt des kulturellen Lebens wahrnehmen und nutzen	Bedingungen des Literaturbetriebes Theaterbetrieb Filme	Aspekte des Literaturbetriebes (Leseublikum, Buchproduktion, Zensur...), Autorenlesungen Aspekte des Theaterbetriebes (z. B. Führung durchs Stadttheater Bozen), Theateraufführungen, Theaterwerkstätten Kinobesuche, Filmanalyse, Filmsprache Experten im Unterricht
Einsicht in Sprache		
Sprache als Kommunikationsmedium gezielt einsetzen	Kommunikationsmodelle	Präsentieren: Buchvorstellungen, Referate Argumentieren: Debatte, Diskussion
Sprachvarietäten vergleichen, Gemeinsamkeiten und Unterschiede aufzeigen Sprachebenen unterscheiden und einhalten	verschiedene Soziolekte und sprachliche Interferenzphänomene differenzierter Wortschatz der verschiedenen Sprachebenen	Jugendsprache, Fachsprache, Dialekte Interferenzen aus Dialekten, dem Italienischen in Texten Gender und Sprache
Merkmale von gesprochener und geschriebener Sprache benennen und berücksichtigen	Regeln der Mündlichkeit und Schriftlichkeit	Grammatikalische, syntaktische Merkmale von Referaten im Unterschied zu Sachtexten
die Vieldeutigkeit von Wörtern und Wendungen für die eigene Textproduktion nutzen	Bedeutungsnuancen von Wörtern und Wendungen	Sensibilisierung für treffende Ausdrucksweise, Überarbeitung eigener Texte
Sprache in ihrer historischen Bedingtheit analysieren	Veränderungen der Sprache	Sprachgeschichte – Sprachvarietäten (3)
die Funktionen des sprachlichen Regelsystems erkennen	Regeln der Wort-, Satz- und Textgrammatik	Differenziertes Übungsmaterial bei Bedarf

(3) = Schwerpunkt in der 3. Klasse – (4) = Schwerpunkt in der 4. Klasse –ohne Spezifizierung: 3. und 4. Klasse

fett = verpflichtende Inhalte (Minimalprogramm)

5. Klasse

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Hören und Sprechen		
in unterschiedlichen Gesprächssituationen das eigene Wissen einbringen, adressatenbezogen präsentieren und den eigenen Standpunkt vertreten	Präsentationstechniken, Argumentationsstrategien	Präsentationstraining: Rede, Referate, Prüfungsgespräche, Diskussionen, Debatten
nonverbale und paraverbale Elemente in ihrer Wirksamkeit erkennen und bewusst einsetzen	Sprechtechnik	Buchvorstellungen, Referate, Diskussionen
Schreiben		
nach Impulsen und literarischen Schreibvorlagen eigene kreative Texte verfassen	Merkmale kreativer Textsorten	Kreatives Schreiben (Analogiebildungen zu lit. Texten...) Kreativer Umgang mit Sprache im Zusammenhang mit essayistischem Schreiben
in argumentativen Texten die Problemstellung gründlich von verschiedenen Seiten beleuchten, eigene Erfahrungen und persönliche Standpunkte einbringen und differenziert begründen	Merkmale argumentativer Textsorten	Weiterführung argumentierender Textsorten – Erörterung, textgebundene Erörterung, kritische Stellungnahme
Sach- und literarische Texte in ihrer stilistischen, syntaktischen und semantischen Vielschichtigkeit beschreiben und beurteilen	angeleitete Textinterpretation	Textinterpretation und Textanalyse literarischer Texte
Wissenschaftliches Schreiben	Direktes und indirektes Zitat, Bibliographie	Gezielte Übungen

Lesen – Umgang mit Texten		
Lesen von literarischen Texten als persönliche Bereicherung erfahren und sich mit unterschiedlichen Texten persönlich auseinandersetzen	Lesefreude Lesereflexion Selbständiger und kreativer Umgang und individuelle Auseinandersetzung mit Texten und Büchern	Individuelle Lektüreangebote durch zeitgeschichtliche Bücherkisten Klassenlektüre Buchpräsentationen
Ausgehend von Texten Einblicke in literarische Epochen bekommen und durch literarische Texte fremde Erlebniswelten und Perspektiven sowie verschiedene Wertvorstellungen kennenlernen	Merkmale der Kontext bezogenen Textanalyse angeleitete Auseinandersetzung mit Texten anhand von Fragen Kenntnisse zu Epochen und für die Analyse notwendige Fachbegriffe	Ausgewählte literarische Beispiele aus dem 20. und 21. Jahrhundert sowie sachliche Texte, Verfilmungen und Hörbeiträge zu den literarischen Strömungen dieser Zeit Einbettung der Texte in thematische Kreise wie z. B. Texte über Vernichtung, Aufwachsen in der DDR, Heimat, Familie, Generationskonflikte...
Merkmale und Besonderheiten (rhetorische Mittel und deren Wirkung) von Medientexten erkennen und beschreiben	Strategien der Medien	Angeleitete Analyse von Medientexten
die Vielfalt des kulturellen Lebens wahrnehmen und nutzen	Bedingungen des Literaturbetriebes Theaterbetrieb Filme	Aspekte des Literaturbetriebs (Lesepublikum, Buchproduktion, Zensur...), Autorenlesungen Aspekte des Theaterbetriebes (Führung durchs Stadttheater Bozen), Theateraufführungen, Theaterwerkstätten Kinobesuche, Filmanalyse, Filmsprache Experten im Unterricht
sich mit der Literatur vor Ort kreativ und kritisch auseinandersetzen	literarisch relevante Orte und Ereignisse in Südtirol, Texte und Autoren mit Lokalbezug	Auswahl von Beispielen aus der Südtiroler Literatur

Einsicht in Sprache		
Kommunikationsprozesse analysieren und thematisieren	Kommunikationsmodelle, Fachwortschatz	Präsentieren: Buchvorstellungen, Referate Argumentieren: Debatte, Diskussion
die Absicht in sprachlichen Handlungen erkennen und benennen	non- und paraverbale Signale, Verschleierungs- und Manipulationstechniken	Sprache im Nationalsozialismus (Redeanalyse und Redestrategien), Verrohung der Sprache
Sprachebenen unterscheiden und sich sicher zwischen ihnen bewegen	differenzierter Wortschatz, Satzbau und Stil der verschiedenen Sprachebenen	Thematisierung in Hinblick auf die mündliche Abschlussprüfung
Merkmale von gesprochener und geschriebener Sprache benennen und sich gezielt daran halten	Regeln der Mündlichkeit und Schriftlichkeit	Grammatikalische, syntaktische Merkmale von Referaten im Unterschied zu Sachtexten
die Vieldeutigkeit von Wörtern und Wendungen für die eigene Textproduktion und für die Übertragung von Texten aus anderen Sprachen nutzen	Bedeutungsnuancen/Denotationen und Konnotationen von Wörtern und Wendungen	Sensibilisierung für treffende Ausdrucksweise, Überarbeitung eigener Texte
die Funktionen des sprachlichen Regelsystems erkennen	Regeln der Wort-, Satz- und Textgrammatik	Differenziertes Übungsmaterial bei Bedarf
Kritischer Umgang mit KI	Reflexion der Ergebnisse	Einsatz verschiedener Textroboter

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern nach einer Absprache im Klassenrat wird angestrebt. Inhaltlich und methodisch gibt es vor allem Verknüpfungen mit den Fächern Geschichte und Religion. Auch wird – wo sinnvoll und angebracht – auf landwirtschaftliche bzw. naturwissenschaftliche Themen und Texte im Deutschunterricht zurückgegriffen.

Bewertungskriterien 3. – 5. Klasse der Fachgruppe Deutsch

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	Bei der Bewertung des Fachs Deutsch werden die folgenden vier Kompetenzbereiche des Deutschunterrichts berücksichtigt: Sprechen und Hören (mündlicher Bereich) Reflektierte Wiedergabe von Fachwissen, angemessene Strukturierung der Inhalte, Sprachrichtigkeit, Ausdrucksfähigkeit, Umgang mit Fachbegriffen, freies Sprechen, Herstellen von Zusammenhängen Schreiben (schriftlicher Bereich) Textsorten- und adressatenbezogene Darstellung, Aufbau, inhaltliche Kohärenz, Sprachrichtigkeit und Ausdrucksfähigkeit Umgang mit Texten Erkennen von Wesentlichem, Textinhalte angemessen wiedergeben und strukturieren, Zusammenhänge herstellen, reflektieren und bewerten, Kreativität und Eigenständigkeit Die Schüler*innen sollen Texte erschließen können und zu spontanen Äußerungen über ihre Leseindrücke sowie zu einer persönlichen Auseinandersetzung mit den Texten fähig sein. Einsicht in Sprache Sprachkompetenz in Bezug auf: Grammatik, Rechtschreibung, Syntax, Interpunktion, Wortschatz, Ausdruck, Stil, rhetorische Mittel <u>Weitere Kriterien:</u> Mitarbeit, Interesse, Lernentwicklung, Zeitmanagement
---	---

Bewertungselemente und- verfahren	Bewertet werden die vier obengenannten Bereiche. Dafür sind Klassenarbeiten, Prüfungsgespräche, Lernkontrollen, Präsentationen und Referate, Statements, vorbereitete Diskussionsrunden, Arbeitsaufträge und Hausaufgaben vorgesehen. Schriftliche und/oder mündliche Feedbacks können ergänzend zur Ziffernnote vorkommen. Die jeweiligen Kriterien werden den Schülern vorab mitgeteilt. Bewertungsraster und Punktesysteme können verwendet werden. <u>Termingerechte Ankündigung der Bewertungsverfahren:</u> Jede Form der Leistungsüberprüfung wird zuvor termingerecht angekündigt und in Absprache mit den Schüler*innen festgelegt. Die Termine sind für alle Schüler*innen verbindlich. Werden Hausaufgaben oder Arbeitsaufträge nicht termingerecht abgegeben, wird eine Note abgezogen. Erfolgt hingegen keine Abgabe, wird dies als negative Mitarbeitsnote vermerkt. <u>Schülerarbeiten, die nachweislich nicht vom Schüler/der Schülerin verfasst</u> wurden, werden nicht gewertet und können ebenso eine negative Mitarbeitsnote bewirken. <u>Positive Note bei 60%:</u> Bei den Leistungsüberprüfung müssen 60% der zu vergebenden Punkte erreicht werden, um eine positive Note zu erhalten. Diese Bewertungsskala kann zugunsten der Schüler*innen abgeändert werden. <u>Abwesenheit bei Bewertungsverfahren:</u> Wer bei einer Leistungsüberprüfung fehlt, holt das Bewertungselement nach. Eine Leistungsüberprüfung, die innerhalb einer Unterrichtsstunde vollzogen wird, z.B. Tests und Vorträge, wird bei Fehlen grundsätzlich in der jeweils nächsten Stunde nachgeholt, Klassenarbeiten/Schularbeiten in der nächsten Doppelstunde. In Ausnahmefällen kann in Absprache mit der Lehrperson ein anderer Ersatztermin vereinbart werden.
Gewichtung der Bewertungselemente	Schriftliche Klassenarbeiten/Schularbeiten: 100% Die Gewichtung aller anderen Bewertungselemente (Tests, mündliche Prüfungen, Arbeitsaufträge, Hausaufgaben etc.) hängt von der Komplexität der Anforderungen ab. Sie wird vor der Bewertung mitgeteilt.
Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	Neben den obengenannten Bewertungselementen fließen Lernfortschritte, die Mitarbeit und die Lern- und Arbeitshaltung in die Endbewertung mit ein. Zur Lern- und Arbeitshaltung: Interesse am Unterricht, Bereitschaft zur aktiven Mitarbeit und das Einhalten vereinbarter Termine wirken sich positiv aus. Fehlende Unterrichtsmaterialien und fehlende Hausaufgaben sowie die Nicht-Einhaltung von Abgabeterminen können sich negativ auf die Mitarbeit auswirken.

	Das Aufholen eines Lernrückstandes kann in Form von Lernkontrollen oder in Form einer Aufholprüfung erfolgen.
Zusammensetzung der Endbewertung	Das arithmetische Mittel sämtlicher Bewertungselemente im zweiten Semester bildet den Ausgangspunkt für die Endbewertung (Zeugnisnote). Bei der Schlussbewertung wird aber die Gesamtsituation eines Schülers/einer Schülerin berücksichtigt. So werden auch Aspekte wie Mitarbeit, Interesse, individueller Lernfortschritt, Aufholen der Lernrückstände, die Note des ersten Semesters sowie der Jahresdurchschnitt herangezogen.
Die Notenskala geht von 4 bis 10	

Überarbeitet von der Fachgruppe Deutsch (Comper, Daniel, Ferrara, Gunsch, Kasal, Pernter, Pichler, Plieger) 2024.

Laut der Empfehlung des Europäischen Parlaments und des Europarates vom Dezember 2006 gehört der Erwerb von Fremdsprachen zu den Schlüsselkompetenzen für die Bürger und Bürgerinnen Europas. Englisch kommt dabei als Weltverkehrssprache eine besondere Bedeutung zu, sowohl im Bereich der persönlichen Entfaltung und der sozialen Integration, als auch im Sinne der Wettbewerbsfähigkeit im Bildungssektor und auf dem Arbeitsmarkt.

Aufgabe des Englischunterrichts in der Oberschule ist daher der systematische Ausbau und die Festigung der in der Unterstufe erworbenen Kompetenzen in den rezeptiven und produktiven Bereichen, welche sich in Hören, Lesen, An Gesprächen teilnehmen, Zusammenhängend sprechen und Schreiben gliedern. Die Einteilung dieser Fertigkeiten ist dem Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmen für Sprachen entnommen.

Zusätzlich zum Erwerb der Sprachkompetenzen hat der Englischunterricht die Erweiterung des Weltwissens und der interkulturellen Kompetenz zum Ziel und trägt dadurch zur Identitätsfindung und Persönlichkeitsentwicklung der Lernenden bei. In dem vorliegenden Fachcurriculum wurde auch der Bereich der Sprachmittlung berücksichtigt.

Die Kompetenzen am Ende der Oberstufe orientieren sich am Niveau B2 des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen, die angeführten Fertigkeiten in den produktiven Bereichen sind bisweilen auf unterem B2- bzw. B1 Niveau anzusiedeln.

Aufgrund der landwirtschaftlichen und naturwissenschaftlichen Ausrichtung der Schule werden neben den oben genannten Zielsetzungen des Englischunterrichts schulspezifische Inhalte integriert und vertieft:

- Im ersten Biennium Einführung von landwirtschaftlichem Fachvokabular und Lektüre von einfachen Sachtexten
- Im **zweiten Biennium** und der **Abschlussklasse**: Erarbeitung komplexerer Fachtexte

Kompetenzen am Ende des zweiten Bienniums (3. und 4. Klasse)

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische Hinweise und Umsetzungsmöglichkeiten
Hören		
Hauptaussagen von inhaltlich und sprachlich komplexen Redebeiträgen zu konkreten und abstrakten Themen verstehen, wenn Standardsprache gesprochen wird	Erweiterter rezeptiver Wortschatz im Sachgebiet der Lernenden und in den meisten allgemeinen Themenbereichen	Unterrichtssprache Englisch • Hörübungen aus dem Lehrwerk und aus anderen Quellen
Hauptaussagen von inhaltlich und sprachlich komplexen Vorträgen, Reden, Berichten und fachbezogenen Präsentationen verstehen	Erweiterte Sprach – und Textstrukturen	

Einem Gespräch zwischen native speakers die Hauptaussagen entnehmen	erweiterte Grammatikkenntnisse	• Pre-listening activities (z.B. Inhalt vorhersagen) • Listening for gist / listening for detail • Dialoge • Rollenspiele • Fragen zu Global- und Detailverständnis • True/false questions • Songs • Gap-filling exercises (Lückentexte) • Filmausschnitte, DVDs Readers mit CD
Ausgewählten Radio- und Fernsehsendungen sowie Filmen folgen, sofern Standardsprache gesprochen wird, und dabei die Grundstimmung und den Ton der Sprechenden erfassen	Erweiterte Kenntnisse der Lautung und Intonation der Standardsprache	
Jeweils geeignete Hör- und Hör-/Sehstrategien einsetzen	Altersgemäßes Allgemeinwissen, Bezüge zu anderen Sprachen	
Lesen		
Selbstständig lesen, Lesestil und Lesetempo verschiedenen Texten und Zwecken anpassen	Erweiterter rezeptiver Wortschatz	• Pre-reading activities (z.B. Bilder zuordnen, Inhalt voraussagen, brainstorming usw.) • Reading for gist/reading for detail • Fragen zu gelesenen Texten beantworten • Anweisungen lesen und anwenden • Arbeit mit dem Wörterbuch (auch digital) • Internetrecherche zu verschiedenen Themen • Dialoge und Rollenspiele • Ganzlektüre • Readers • Lesestunde • Schlüsselwörter markieren
Formelle und informelle Briefe und Emails lesen, die sich auf ein ausgewähltes Interessensgebiet beziehen, und die wesentliche Aussage erfassen	Merkmale formeller und informeller Korrespondenz	
Komplexere Texte auf wichtige Einzelinformationen durchsuchen, den Inhalt und die Wichtigkeit von Nachrichten, Artikeln und Berichten zu fachbezogenen Themen erfassen	Skimming und Scanning	
Artikel und Berichte zu aktuellen Fragen lesen und verstehen, in denen einen bestimmte Haltung eingenommen oder ein bestimmter Standpunkt vertreten werden	Sinnerschließendes Lesen, Denotation und Konnotation	
Die Bedeutung von unbekannten Wörtern erschließen	Morphologische Kenntnisse, Allgemeinwissen, kontrastive Sprachkenntnisse	

		Offene Lernformen
An Gesprächen teilnehmen		
Gespräche auf natürliche Art beginnen, in Gang halten und beenden sowie wirksam zwischen Sprecher – und Hörerrolle wechseln	Gesprächsstrategien, Redemittel für Gesprächsstrukturierung	• Klassengespräche • Lehrer-Schüler-Gespräche • Fragen und Antworten • Rollenspiele • Einen Text inszenieren • Find-someone-who-Aktivitäten • Interviews • Bewerbungs- Vorstellungsgespräch • Zeitungsartikel nacherzählen
Sich an ausgewählten Themen beteiligen	Themenbezogener aktiver Wortschatz, Körpersprache, erweiterte Grundkenntnisse von Lautung, Akzent und Intonation	
Eigene Standpunkte argumentativ vertreten und Vor – und Nachteile einer Problemlösung darstellen	Komplexere Sprachstrukturen	
Ein Vorstellungsgespräch führen	Fachwortschatz für Vorstellungs – und Bewerbungsgespräche	
Das Gelingen der Kommunikation durch Umschreiben oder Erklären sicherstellen	Geeigneter Wortschatz	
Mit anderen in der Zielsprache Arbeitsaufträge erledigen	Funktionaler Wortschatz	
Zusammenhängend sprechen		
Über eigene Erlebnisse und Erfahrungen berichten und Ideen, Pläne oder Aktivitäten erläutern oder begründen	Erweiterte Sprachstrukturen	• Persönliche Meinungen äußern und Anliegen vorbringen • Bilder und grafische Darstellungen beschreiben • Personen beschreiben • Dialoge nachsprechen • Über vergangene Erlebnisse sprechen • Um Auskunft fragen und Auskunft erteilen • Wiedergabe gehörter und gelesener Texte Geschichten, literarische Texte und Filme nacherzählen
Unterrichtsinhalte, Fach- und Sachtexte sprachlich sicher wiedergeben	Erweiterter aktiver Wortschatz	
Die Handlung eines Films oder den Inhalt literarischer Texte strukturiert wiedergeben und eine eigene Bewertung vornehmen und begründen	Merkmale von Rezensionen	
Über vorbereitete Fach- und Sachthemen referieren sowie auf Nachfragen eingehen	Korrekte Fachterminologie, weitgehend korrekte Aussprache	
Einfache Abläufe beschreiben und Regeln erklären	Sach- bzw. Fachwortschatz	
Bilder und grafische Darstellungen versprachlichen und gegebenenfalls interpretieren	Einfache grafische Darstellungen	
Während des Sprechens auf die Richtigkeit und Verständlichkeit der eigenen Aussagen achten und einzelne Fehler selbst korrigieren	Wortschatz und Grammatik	

Schreiben		
Visuelle Vorgaben in angemessener Sprache beschreiben und kommentieren	Sprachmittel zur Beschreibung von Bildern und grafischen Darstellungen	• Beantwortung von offenen Fragen • Dialoge verfassen • Lückentexte vervollständigen • Persönliche Briefe/Emails schreiben • Bewerbungsschreiben • Eine Zusammenfassung schreiben • Beschreibungen und kreative Texte verfassen • Tagebuch führen • Eine Geschichte fortsetzen bzw. ein neues Ende erfinden • Kurze gesprochene oder gelesene Texte schriftlich wiedergeben • <i>Mindmaps</i> erarbeiten • Überschriften und Titel zu einem Text oder Bild schreiben • Textreduzierung bzw. Texterweiterung • Songtexte zu einer Geschichte umschreiben • Argumentative Essay • Film- und Buchrezensionen schreiben • Zeitungsartikel schreiben
Texte und Filme nach vorgegebenen Kriterien untersuchen, zusammenfassen und eine begründete persönliche Einschätzung darlegen	Merkmale von Rezension, Sprachmittel zur Text- und Filmanalyse	
Ein Thema erörtern und dabei Gründe für oder gegen einen bestimmten Standpunkt angeben und die Vor- und Nachteile verschiedener Optionen erläutern	Sprachmittel zum Begründen und Erörtern	
Zusammenhängende Texte zu vertrauten Themen verfassen und dabei Informationen und Argumente aus verschiedenen Quellen zusammenführen und einen Standpunkt entwickeln	Recherche, Zitate und Quellenangaben, Sprachmittel zum Argumentieren	
Nach bekannten Mustern schriftliche Mitteilungen in angemessener Sprache verfassen, eigene Anliegen vorbringen und auf jene der Adressaten eingehen	Konventionen von formeller und informeller Korrespondenz	
Bei Vorträgen über vertraute Themen wesentliche Punkte notieren	Orthografie, Wortschatz und Grammatik	
Neuen Wortschatz selbstständig aufzeichnen und einprägen	Memorierungs- und Vernetzungstechniken	
Den Inhalt von mündlichen oder schriftlichen Mitteilungen und Texten aus dem Alltag sinngemäß und verständlich wiedergeben, zusammenfassen oder paraphrasieren	Kontrastive Sprachkenntnisse	

Fächerübergreifendes Arbeiten

Fächerübergreifendes Arbeiten bietet sich vor allem mit den Sprachfächern und mit den Fächern Geschichte, Religion und mit den Fächern der jeweiligen Fachrichtung an. Die konkreten fächerübergreifenden Vorhaben werden jeweils zu Beginn des Schuljahres für die jeweilige Klasse im Klassenrat vereinbart.

1. Leistungsbeurteilung und Bewertungskriterien

Den SchülerInnen werden zu Schulbeginn folgende Kriterien zur Leistungsbeurteilung und Bewertung mitgeteilt.

1.1. Leistungsbeurteilung

Am Jahresanfang berücksichtigt die Unterrichtsarbeit die Ausgangslage des Schülers/der Schülerin, später dienen regelmäßige Lernkontrollen dem Lehrer zur Information über den Leistungsstand der Schüler/der Schülerin, aber auch über die Wirksamkeit der angewandten Methoden und Materialien. Die SchülerInnen können durch die Lernkontrollen ihren Lernfortschritt in den einzelnen Bereichen sowie den Gesamtfortschritt überprüfen. Ihre Selbsteinschätzung wird dadurch gefördert und sie erhalten Anhaltspunkte für das Weiterlernen.

Die Lernzielkontrollen sollen sowohl einzelne Schwerpunkte als auch die Bewältigung komplexerer Aufgaben überprüfen, sowohl gelenkte als auch freie Aufgabenstellungen umfassen und rezeptive wie auch produktive Fähigkeiten überprüfen.

Pro Semester wird eine angemessene Anzahl von Noten eingeholt. Die Leistungsüberprüfungen erfolgen in regelmäßigen Abständen, um die SchülerInnen zu kontinuierlichem Lernen anzuhalten. Es sind verschiedene Arten der Lernzielüberprüfungen vorgesehen: Schularbeiten, mündliche Prüfungsgespräche, Tests, Hörverständnisüberprüfungen, Leseverständnisüberprüfungen sowie Hausaufgaben. Auch die Mitarbeitsnote kann in die Endbewertung mit einfließen.

1.2. Bewertungskriterien

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	In Anlehnung an die Richtlinien der EU werden folgende Kompetenzbereiche überprüft: - Reading - Writing - Listening - Speaking Zudem werden Grammatik, Wortschatz und in der Klasse erarbeitete Inhalte überprüft.
--	--

Bewertungselemente und- verfahren	Schriftliche Note (Klassenarbeit) Mündliche Note (Prüfung u/o Referat) Verschiedene Leistungsüberprüfungen (Skill Tests, Multiple Choice, Quiz usw.) Mitarbeit (eigenständige Note, Beobachtungen, Einfluss auf die Endnote)
Gewichtung der Bewertungselemente	Schriftliche Note (Klassenarbeit): 100% Mündliche Note (Prüfung u/o Referat): 50% bis 100% Verschiedene Leistungsüberprüfungen (Skill Tests, Multiple Choice, Quiz usw.): 30% - 100% Mitarbeitsnote: 30% - 100%
Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	Mitarbeit, Häusliche Vorbereitung, Fleiß und Sorgfalt, Einhalten von Terminen fließen in die Bewertung des individuellen Fortschrittes ein.
Die Notenskala geht von 4 bis 10	

Kompetenzen am Ende der Abschlussklasse (5.Klasse)

Der Schüler / die Schülerin kann

- längere Redebeiträge und Vorträge verstehen und auch komplexer Argumentation folgen, wenn das Thema einigermaßen vertraut ist und in Standardsprache gesprochen wird
- selbständig lesen und die Hauptaussagen komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen verstehen, im eigenen Spezialgebiet auch Fachtexte
- sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern recht gut möglich ist, sich in vertrauten Situationen aktiv an einer Diskussion beteiligen und die eigenen Ansichten begründen und verteidigen
- zu vielen Bereichen aus ausgewählten Interessengebieten eine klare und detaillierte Darstellung geben, den eigenen Standpunkt zu einem Thema erläutern und Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben
- zu einer Vielzahl von Themen aus ausgewählten Interessengebieten selbständig umfassende, klar strukturierte Texte verfassen

- Strategien und Techniken für lebenslanges Sprachenlernen anwenden und in Zukunft die fremdsprachlichen Kompetenzen erfolgreich in Privatleben, Studium und Beruf einsetzen
- durch den reflektierenden Vergleich ein erweitertes Verständnis des Eigenen und des Fremden, interkulturelle Handlungsfähigkeit und Toleranz entwickeln

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische Hinweise und Umsetzungsmöglichkeiten
Hören		
Im direkten Kontakt und in den Medien gesprochene Standardsprache verstehen, wenn es um vertraute oder auch um weniger vertraute Themen geht	Erweiterter rezeptiver Wortschatz im Sachgebiet der Lernenden und in den meisten allgemeinen Themenbereichen	Unterrichtssprache Englisch • Hörübungen aus dem Lehrwerk und aus anderen Quellen • Pre-listening activities (z.B. Inhalt vorhersagen) • Listening for gist / listening for detail • Dialoge • Rollenspiele • Fragen zu Global- und Detailverständnis • True/false questions • Songs • Gap-filling exercises (Lückentexte) • Filmausschnitte, DVDs Readers mit CD
Einem in natürlichem Sprechtempo geführten Gespräch unter <i>native speakers</i> folgen	Differenzierte Sprach – und Textstrukturen	
Den meisten Radio- und Fernsehsendungen sowie Filmen folgen und dabei auch die Standpunkte und Einstellungen der sprechenden erfassen	Differenzierte Kenntnisse der Lautung und Intonation der Standardsprache	
Lesen		
Authentische Quellen des eigenen Fachgebiets Informationen, Gedanken und Meinungen entnehmen	Skimming und Scanning, Fachterminologie	• Pre-reading activities (z.B. Inhalt voraussagen, brainstorming usw.) • Reading for gist/reading for detail • Fragen zu gelesenen Texten beantworten • Arbeit mit dem Wörterbuch (auch digital)
Fachartikel lesen und unter Verwendung von Hilfsmitteln verstehen	Sinnerschließendes Lesen	

		• Internetrecherche zu verschiedenen Themen • Ganzlektüre • Readers • Schlüsselwörter markieren Offene Lernformen
An Gesprächen teilnehmen		
Sich im Alltag und im eigenen Fachgebiet weitgehend flüssig, korrekt und adressatengerecht an Gesprächen beteiligen	Unterschiedliche Sprachregister und Förmlichkeitsstufen	• Klassengespräche und Diskussionsrunden • Lehrer-SchülerIn-Gespräche • Rollenspiele • Einen Text inszenieren Interviews
Ein Gespräch führen und mitgestalten, von vorbereiteten Fragen spontan abweichen, auf interessante Antworten näher eingehen und nachfragen	Erweiterte Gesprächsstrategien	
Den Inhalt von mündlichen oder schriftlichen Mitteilungen und Texten aus dem eigenen Fachgebiet sinngemäß und verständlich in der Zielsprache wiedergeben, zusammenfassen oder paraphrasieren	Kontrastive Sprachkenntnisse	
Zusammenhängend sprechen		
Eine vorbereitete Präsentation inhaltlich korrekt und strukturiert darstellen und kommentieren, und dabei die Ausführungen dem Zielpublikum anpassen	Erweiterte Sprachstrukturen, korrekte Fachterminologie, korrekte Lautung und Intonation, Erstellen von zweckmäßigen Unterlagen	• Persönliche Meinungen äußern und Anliegen vorbringen • Bilder und grafische Darstellungen beschreiben und interpretieren • Personen, Situationen und Abläufe beschreiben • Wiedergabe gehörter und gelesener Texte Geschichten, literarische Texte, Zeitungsartikel und Filme nacherzählen
Verschiedenste Abläufe beschreiben, Regeln erklären und komplexere Arbeitsanweisungen geben	Sach- bzw. Fachwortschatz	
Während des Sprechens die Richtigkeit und Verständlichkeit der eigenen Aussagen kontrollieren und Fehler selbstständig korrigieren	Phonologie, Wortschatz und Grammatik, Redewendungen für die Autokorrektur	
Schreiben		

Zusammenhängende Texte zu Themen aus dem eigenen Fachgebiet verfassen und dabei Informationen und Argumente, auch aus verschiedenen Quellen, zusammenführen und einen Standpunkt darlegen	Recherche, Zitate und Quellenangaben, Sprachmittel zum Argumentieren, Fachwortschatz	• Beantwortung von offenen Fragen • Lückentexte vervollständigen • Persönliche Briefe/Emails schreiben • Formelle Emails schreiben • Zusammenfassungen schreiben • Beschreibungen und kreative Texte verfassen • Geschichten fortsetzen bzw. ein neues Ende erfinden • <i>Mindmaps</i> erarbeiten • Texte reduzieren bzw. erweitern • Argumentative Essay • Film- und Buchrezensionen schreiben • Zeitungsartikel schreiben
Schriftliche Mitteilungen in weitgehend korrekter Sprache verfassen, eigene Anliegen vorbringen und auf jene der Adressaten eingehen	Konvention von formeller und informeller Korrespondenz, Orthografie, Interpunktion, Wortschatz und Grammatik	
Den Inhalt von mündlichen und schriftlichen Mitteilungen und Texten aus dem eigenen Fachgebiet sinngemäß übertragen, zusammenfassen oder paraphrasieren	Kontrastive Sprachkenntnisse	

Fächerübergreifendes Arbeiten

Fächerübergreifendes Arbeiten bietet sich vor allem mit den Sprachfächern und mit den Fächern Geschichte, Religion und mit den Fächern der jeweiligen Fachrichtung an. Die konkreten fächerübergreifenden Vorhaben werden jeweils zu Beginn des Schuljahres für die jeweilige Klasse im Klassenrat vereinbart.

2. Leistungsbeurteilung und Bewertungskriterien

Den SchülerInnen werden zu Schulbeginn folgende Kriterien zur Leistungsbeurteilung und Bewertung mitgeteilt.

2.1. Leistungsbeurteilung

Am Jahresanfang berücksichtigt die Unterrichtsarbeit die Ausgangslage des Schülers/der Schülerin, später dienen regelmäßige Lernkontrollen dem Lehrer zur Information über den Leistungsstand der Schüler/der Schülerin, aber auch über die Wirksamkeit der angewandten Methoden und Materialien. Die SchülerInnen können durch die Lernkontrollen ihren Lernfortschritt in den einzelnen Bereichen sowie den Gesamtfortschritt überprüfen. Ihre Selbsteinschätzung wird dadurch gefördert und sie erhalten Anhaltspunkte für das Weiterlernen.

Die Lernzielkontrollen sollen sowohl einzelne Schwerpunkte als auch die Bewältigung komplexerer Aufgaben überprüfen, sowohl gelenkte als auch freie Aufgabenstellungen umfassen und rezeptive wie auch produktive Fähigkeiten überprüfen.

Pro Semester wird eine angemessene Anzahl von Noten eingeholt. Die Leistungsüberprüfungen erfolgen in regelmäßigen Abständen, um die SchülerInnen zu kontinuierlichem Lernen anzuhalten. Es sind verschiedene Arten der Lernzielüberprüfungen vorgesehen: Schularbeiten, mündliche Prüfungsgespräche, Tests, Hörverständnisüberprüfungen, Leseverständnisüberprüfungen sowie Hausaufgaben. Auch die Mitarbeitsnote kann in die Endbewertung mit einfließen.

2.2. Bewertungskriterien

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	In Anlehnung and die Richtlinien der EU werden folgende Kompetenzbereiche überprüft: - Reading - Writing - Listening - Speaking Zudem werden Grammatik, Wortschatz und in der Klasse erarbeitete Inhalte überprüft.
--	---

Bewertungselemente und- verfahren	Schriftliche Note (Klassenarbeit) Mündliche Note (Prüfung u/o Referat) Verschiedene Leistungsüberprüfungen (Skill Tests, Multiple Choice, Quiz usw.) Mitarbeit (eigenständige Note, Beobachtungen, Einfluss auf die Endnote)
Gewichtung der Bewertungselemente	Schriftliche Note (Klassenarbeit): 100% Mündliche Note (Prüfung u/o Referat): 50% bis 100% Verschiedene Leistungsüberprüfungen (Skill Tests, Multiple Choice, Quiz usw.): 30% - 100% Mitarbeitsnote: 30% - 100%
Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	Mitarbeit, Häusliche Vorbereitung, Fleiß und Sorgfalt, Einhalten von Terminen fließen in die Bewertung des individuellen Fortschrittes ein.
Die Notenskala geht von 4 bis 10	

Überarbeitet am 21.02.2024 bzw. 15.05.2024

Beteiligte Lehrpersonen: Gentilini K., Klein V., Schneider V., Yepes C.

2. Biennium und 5. Klasse

Kompetenzen am Ende der 5. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- gezielt und eigenständig historische Recherchen durchführen sowie Elemente der Geschichtskultur identifizieren und benennen
- historische Quellen und Darstellungen charakterisieren und deren Erkenntniswert einschätzen
- verschiedene Perspektiven durch den Vergleich unterschiedlicher Quellen und Darstellungen zu Personen, Ereignissen und Prozessen und Strukturen unterscheiden
- durch Auswahl, Verknüpfung und Deutung historischer Sachverhalte zu einem argumentativ begründeten Sach- und Werturteil gelangen
- für verschiedene historische Fragen und Probleme mögliche Lösungswege vorschlagen, begründen und beurteilen
- die Bedeutung der Demokratie für die Gesellschaft sowie den Wert der Autonomie für das Zusammenleben der Sprachgruppen in Südtirol erkennen
- sich der Verantwortung für das Erbe, das wir übernehmen und das wir hinterlassen, stellen

2. Biennium - (3. und 4. Klasse)

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Wahrnehmung von Veränderungen in der Zeit (Sachkompetenz)		
Epochenüberblick Fachbegriffe korrekt anwenden Großabschnitte der Geschichte zeitlich und räumlich einordnen Ereignisse ordnen, Sachverhalte und Personen zueinander in Beziehung setzen	Zentrale Ereignisse, themenbezogene Daten und Namen zu folgenden thematischen Schwerpunkten: <u>3. Klasse</u> Umbruch: Europa um 1500 Neuzeit und Renaissance Reformation und Bauernkriege Absolutismus und Dreißigjähriger Krieg Aufklärung <u>4. Klasse</u> Französische Revolution und Unabhängigkeitsbewegungen Napoleonische Kriege Demokratiebewegungen (1848) Südtiroler Landtag Nationalbewegungen Industrielle Revolution und Soziale Frage Imperialismus und Erster Weltkrieg	Möglichkeiten der Umsetzung: • Medienrecherche/Ausstellungen/Exponate zu bestimmten Schwerpunktthemen in der Bibliothek, • Bezüge zu Zeitgeschichte und aktuellen Ereignissen herstellen • Grundbegriffe der Kunstgeschichte • Verschiedene Quellen und Sachtexte lesen, verstehen, vergleichen und kritisch betrachten (z.B. Fremd- und Eigendarstellungen von Personen; historische Bewertung der Entdeckungen) • Ideologische Manipulation durch politische Propaganda anhand von Quellentexten, Karikaturen, Bildanalysen • Arbeit mit Zeitleisten und historischen Karten, verschiedenen schriftlichen und nichtschriftlichen Funden • Methoden der Überblicksdarstellung (Tabellen, Mind Maps, Strukturbilder...)

In der Gegenwart und Umgebung Erscheinungen und Spuren, die in die Vergangenheit verweisen, erkennen	Beispiele historischer Prozesshaftigkeit	Mögliche Lehrausgänge: <u>3. Klasse</u> Die Renaissance am Beispiel von Schloss Ambras oder Trient Protestantische Gemeinde in Meran oder Bozen (fächerübergreifend mit Religion) <u>4. Klasse</u> Südtiroler Landtag Andreas-Hofer-Museum Passeier Kriegsmuseum Rovereto/Nagiá Grom o.a.
Elemente der Geschichts- und Erinnerungskultur erkennen, benennen und unterscheiden	Darstellung und Vermarktung von geschichtlichen Ereignissen und Personen im Alltag in ihren verschiedenen Ausprägungen	Mythenbildung und Vereinnahmung historischer Figuren im Verlauf der Geschichte (Michael Gaismair, Andreas Hofer, Katharina Lanz...)
Erschließung historischer Quellen und zusammenfassender Darstellungen (Methodenkompetenz)		
verschiedene Quellenarten und Sachtexte unterscheiden, beschreiben und charakterisieren sowie deren Relevanz und Zuverlässigkeit beurteilen	Quellenarten	Verschiedene Quellen und Sachtexte lesen, verstehen, vergleichen
Interpretation von Geschichte (Deutungskompetenz)		
unterschiedliche Quellen zu derselben Person, zu demselben Ereignis bzw. Sachverhalt vergleichen Vermutungen zu Intentionen von Quellen und Darstellungen äußern	bewusste und unbewusste Interessen bei der Entstehung von Quellen und Darstellungen, kritischer Umgang mit Quellen Multiperspektivität und Relativität der Wahrnehmung	z.B. Fremd- und Eigendarstellungen von Ereignissen-von Personen; historische Bewertung der Entdeckungen Ideologische Manipulation durch politische Propaganda anhand von Quellentexten, Karikaturen, Bildanalyse Mythenbildung am Beispiel historischer Figuren im Verlauf der Geschichte (Gaismair, Hofer, K. Lanz...) Propaganda im Ersten Weltkrieg

Orientierung (Deutungs- und Reflexionskompetenz)		
Zeugnisse und Ereignisse zeitlich und geografisch einordnen	Übersicht über historische Epochen, Lokal- und Regionalgeschichte	Arbeit mit Zeitleisten und historischen Karten, schriftlichen und mündlichen Quellen
Geschichte als Orientierung für die Gegenwart und Zukunft	Exemplarität und Modellcharakter von Lebensentwürfen und Entwicklungen	kritische und dem Alter entsprechende Betrachtung historischer Figuren und Ereignisse (Französische Revolution, Gewaltenteilung, Entstehung der Nationalstaaten - Soziale Frage im 19. Jh. und heute – Pressespiegel und Gedenktage
Interessen und Werte, die für das Handeln von Menschen in der Vergangenheit bestimmend waren, erkennen und analysieren	persönliche, politische, religiöse und ökonomische Motive und Ursachen für menschliches Handeln	Erkennen von Interessen hinter Weltanschauungen und Handlungen

5. Klasse

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Wahrnehmung von Veränderungen in der Zeit (Sachkompetenz)		
Epochenüberblick Fachbegriffe korrekt anwenden Großabschnitte der Geschichte zeitlich und räumlich einordnen Ereignisse ordnen, Sachverhalte und Personen zueinander in Beziehung setzen	Zentrale Ereignisse, themenbezogene Daten und Namen zu folgenden thematischen Schwerpunkten: <u>5. Klasse</u> Zwischenkriegszeit Weimarer Republik Nationalsozialismus und Zweiter Weltkrieg Kommunismus Weltmächte im Kalten Krieg Südtirol im 20. Jahrhundert Konflikte der Gegenwart	• Medien-Recherche/ Ausstellungen/ Exponate zu bestimmten Schwerpunktthemen in der Bibliothek, • Bezüge zu Zeitgeschichte und aktuellen Ereignissen herstellen • Grundbegriffe der Kunstgeschichte • Verschiedene Quellen und Sachtexte lesen, verstehen, vergleichen und kritisch betrachten (z.B. Fremd- und Eigendarstellungen-von Personen; historische Bewertung der Entdeckungen) • Ideologische Manipulation durch politische Propaganda anhand von Quellentexten, Karikaturen, Bildanalyse • Arbeit mit Zeitleisten und historischen Karten, verschiedenen schriftlichen und nichtschriftlichen Funden • Methoden der Überblicksdarstellung (Tabellen, Mind Maps, Strukturbilder...)

		Bücherkiste zu Themen des 20./21. Jahrhunderts
In der Gegenwart und Umgebung Erscheinungen und Spuren, die in die Vergangenheit verweisen, erkennen	Beispiele historischer Prozesshaftigkeit	Mögliche Lehrausgänge: Faschistische Architektur in Bozen Gedenkstätte KZ Dachau Schloss Tirol: Dauerausstellung zur Südtirol-Geschichte
Materialien oder Zeitzeugen, die über spezifische Themen der Vergangenheit Auskunft geben können	verschiedene Formen historischer Recherche Methoden der oral history	Expertenbesuche zu verschiedenen Themen der Südtiroler Geschichte ab den 60er Jahren
Erschließung historischer Quellen und zusammenfassender Darstellungen (Methodenkompetenz)		
verschiedene Quellenarten und Sachtexte unterscheiden, beschreiben und charakterisieren sowie deren Relevanz und Zuverlässigkeit beurteilen	Quellenarten, kritischer Umgang mit Quellen	Verschiedene Quellen und Sachtexte lesen, verstehen, vergleichen
Interpretation von Geschichte (Deutungskompetenz)		
historische Prozesse in Bezug zur Gegenwart herstellen	historische Prozesse und Strukturen, Zeitgeschichte	Kolonisierung > Entwicklungsländer, Migration, Globalisierung Holocaust > Nahostkonflikt Faschismus > Neofaschismus, totalitäre Tendenzen in der Gegenwart, Rassismus
Perspektiven unterschiedlicher Akteure vergleichen und Hypothesen dazu formulieren	Akteure, Perspektiven und Ereignisse Multiperspektivität und Relativität der Wahrnehmung	beispielsweise Option: Dableiber und Optanten, Bombenjahre Widerstandsbewegungen
Orientierung (Deutungs- und Reflexionskompetenz)		

historische Zeugnisse und Quellen zeitlich und räumlich zuordnen, ihren Informationswert gewichten und in Zusammenhänge einbetten	Lokal- und Regionalgeschichte, Südtirol-Autonomie italienischer, österreichischer und deutscher Kontext europäische und globale Zusammenhänge	Südtirol im 20. Jahrhundert
Handlungsalternativen in konkreten Situationen und Kontexten aufzeigen und diskutieren	historische und aktuelle Fallbeispiele	Formen des Widerstandes, Zivilcourage
in der Geschichtserkenntnis eine Hilfe für die Orientierung in der Gegenwart und für die Gestaltung der Zukunft sehen	Exemplarität und Modellcharakter von Lebensentwürfen und Entwicklungen	kritische und dem Alter entsprechende Betrachtung historischer Figuren und Ereignisse Südtirol Autonomie
Interessen und Werte, die für das Handeln von Menschen in der Vergangenheit bestimmend waren, erkennen	persönliche, politische, religiöse und ökonomische Motive und Ursachen für menschliches Handeln an Beispielen besprechen	Erkennen von Interessen hinter Weltanschauungen und Handlungen, Veranschaulichung anhand von Biografien

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Eine Zusammenarbeit mit den Fächern Deutsch, Religion und Italienisch– nach einer Absprache im Klassenrat – bietet sich zum Thema Faschismus und Nationalsozialismus an.

Bewertungskriterien 2. Biennium und Abschlussklasse der Fachgruppe Geschichte

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	Der Schüler/ die Schülerin kann: • Daten und Fakten historisch einordnen • Inhalte korrekt wiedergeben, Fachbegriffe anwenden, historische Prozesse und Ereignisse verstehen und beurteilen, Zusammenhänge erkennen und Vergleiche ziehen, Bezüge zur Gegenwart und (wenn möglich) zum regionalen Raum herstellen • persönliche Überlegungen einbringen und begründen • fachspezifische Methoden anwenden, mit ausgewählten Quellen und Sachtexten arbeiten • die Fachterminologie verstehen und korrekt anwenden • sich sprachlich korrekt ausdrücken, den Sachverhalt schlüssig und klar darlegen, flüssig und in ganzen Sätzen den Inhalt wiedergeben, im schriftlichen Bereich angemessen arbeiten • Interesse, Einsatz und Mitarbeit
Bewertungselemente und- verfahren	Die Note im Fach Geschichte kann sich aus mündlichen Prüfungen, schriftlichen Lernkontrollen, Präsentationen, Hausarbeiten und Mitarbeit zusammensetzen. Schriftliche und/oder mündliche Feedbacks können ergänzend zur Ziffernnote vorkommen. <u>Termingerechte Ankündigung der Bewertungsverfahren:</u> Jede Form der Leistungsüberprüfung wird zuvor termingerecht angekündigt und in Absprache mit den Schüler*innen festgelegt. Die Termine sind für alle Schüler*innen verbindlich. Werden Hausaufgaben oder Arbeitsaufträge nicht termingerecht abgegeben, wird eine Note abgezogen. Erfolgt hingegen keine Abgabe, wird dies als negative Mitarbeitsnote vermerkt. <u>Schülerarbeiten, die nachweislich nicht vom Schüler/der Schülerin verfasst</u> wurden, werden nicht gewertet und können ebenso eine negative Mitarbeitsnote bewirken. <u>Positive Note bei 60%:</u> Bei den Leistungsüberprüfung müssen 60% der zu vergebenden Punkte erreicht werden, um eine positive Note zu erhalten. Diese Bewertungsskala kann zugunsten der Schüler*innen abgeändert werden.

	<u>Abwesenheit bei Bewertungsverfahren:</u> Wer bei einer Leistungsüberprüfung fehlt, holt das Bewertungselement nach. Eine Leistungsüberprüfung, die innerhalb einer Unterrichtsstunde vollzogen wird, wird bei Fehlen grundsätzlich in der jeweils nächsten Stunde nachgeholt. In Ausnahmefällen kann in Absprache mit der Lehrperson ein anderer Ersatztermin vereinbart werden.
Gewichtung der Bewertungselemente	Die Gewichtung der Bewertungselemente (Tests, mündliche Prüfungen, Arbeitsaufträge, Hausaufgaben etc.) hängt von der Komplexität der Anforderungen ab. Sie wird vor der Bewertung mitgeteilt.
Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	Neben den obengenannten Bewertungselementen fließen Lernfortschritte, die Mitarbeit und die Lern- und Arbeitshaltung in die Endbewertung mit ein. Zur Lern- und Arbeitshaltung: Interesse am Unterricht, Bereitschaft zur aktiven Mitarbeit und das Einhalten vereinbarter Termine wirken sich positiv aus. Fehlende Unterrichtsmaterialien und fehlende Hausaufgaben sowie die Nicht-Einhaltung von Abgabeterminen können sich negativ auf die Mitarbeit auswirken. Das Aufholen eines eventuellen Lernrückstandes kann im Zuge von Lernkontrollen oder in Form einer Aufholprüfung erfolgen.
Die Notenskala geht von 4 bis 10	

Überarbeitet von der Fachgruppe Geschichte (Comper, Daniel, Ferrara, Gunsch, Kasal, Pernter, Pichler, Plieger) 2024.

Fachcurriculum Italienisch 2. Sprache Italiano Lingua Seconda

2° biennio

Traguardi di sviluppo delle competenze al termine del 2° biennio

L'alunno / L'alunna sa

- comprendere discorsi di varia lunghezza, seguire argomentazioni di una certa complessità purché il tema sia relativamente conosciuto, nonché comprendere la maggior parte dei contenuti di fonte multimediale, di attualità e di carattere culturale in lingua standard;
- comprendere alla lettura, globalmente e analiticamente, testi scritti su questioni di attualità e testi letterari in lingua contemporanea;
- interagire e mediare con efficacia, con registro adeguato alle circostanze, in situazioni di quotidianità personale, sociale e riguardanti l'indirizzo di
- studio, esponendo e sostenendo le proprie opinioni;
- esprimersi, in modo chiaro e articolato su una gamma di argomenti d'interesse personale, culturale, di studio e di attualità, sostenendo le proprie
- opinioni personali;
- scrivere testi, coerenti e coesi, su argomenti vari di interesse personale, culturale, di studio ed attualità esprimendo e motivando le proprie opinioni,

mettendo a confronto posizioni diverse.

COMPETENZE	CONOSCENZE	INDICAZIONI DIDATTICO-METODOLOGICHE	CONTENUTI/MATERIALI
ASCOLTO			
• comprendere globalmente e analiticamente testi orali di vario genere, di media	• caratteristiche dei diversi tipi di testo, inclusi quelli letterari • tecniche di ascolto diverse	Fasi: pre-ascolto attivare la formulazione di ipotesi e conoscenze pregresse prima dell'ascolto elicitarne il lessico	Temi e argomenti • mondo giovanile e relazioni interpersonali • ambiente familiare e contesto domestico

lunghezza e complessità anche trasmessi dai mass-media		ascolto esercitare la comprensione globale e selettiva con indicazioni mirate esercitare la comprensione analitica di sequenze di testo con indicazioni mirate post-ascolto esercitare varie modalità di fissazione e di reimpiego Modalità di ascolto: -orientativa/globale (<i>skimming</i>) -selettiva/estensiva/mirata (<i>scanning</i>) -analitica/intensiva (punto di vista, rapporti interni) Tipologie di esercitazione e verifica: • griglia di comprensione • vero/falso • scelta multipla • questionario • testo a buchi • abbinamento immagine-testo • completamento di frasi e dialoghi • riesposizione globale del testo • ricostruzione del testo	• interessi sportivi, culturali e artistici • tecnologie e nuovi mezzi di comunicazione • salute e ambiente • viaggi • fenomeni sociali e naturali • il mondo del lavoro Materiali • notiziari • annunci • film, documentari • canzoni • trasmissioni televisive e radiofoniche • messaggi pubblicitari • audiolibri • multimedia (web, podcast, ...)
---	--	--	--

		• esercizi diversi per la fissazione e il reimpiego	
LETTURA			
• comprendere globalmente vari tipi di testi scritti, cogliendone il significato • comprendere globalmente e analiticamente testi letterari, riconoscendone le caratteristiche • comprendere testi scientifici o legati all'indirizzo di studio	• tecniche di lettura diverse • riconoscimento della struttura di testi diversi (articoli di giornale, interviste, recensioni, argomentazioni, descrizioni, relazioni, testi scientifici o legati all'indirizzo di studio) • riconoscimento della struttura di diversi testi letterari (testi in versi, testi in prosa)	Fasi: • pre-lettura attivare tecniche di prelettura (formulazione di ipotesi, attivazione delle conoscenze pregresse...) • lettura esercitare, con indicazioni mirate, la comprensione globale, selettiva, analitica • attività post-lettura esercitare varie modalità di fissazione e di reimpiego Modalità di lettura: • orientativa o globale (<i>skimming</i>) • selettiva (<i>scanning</i>) • riflessivo-rielaborativa (per scopi di studio) • silenziosa • ad alta voce	Temi e argomenti • mondo giovanile e relazioni interpersonali • ambiente familiare e contesto domestico • interessi sportivi, culturali e artistici • tecnologie e nuovi mezzi di comunicazione • salute e ambiente • viaggi • fenomeni sociali e naturali • il mondo del lavoro • temi legati all'indirizzo di studio Materiali • testi letterari di vario genere • giornali e riviste • opuscoli • inserzioni • messaggi pubblicitari • multimedia (<i>web, e-mail, ...</i>)

		Tipologie di esercitazione e verifica: • griglia di comprensione • vero/falso • scelta multipla • questionario • testo a buchi • abbinamento immagine-testo • completamento • riesposizione globale del testo • ricostruzione del testo • esercizi diversi per la fissazione e il reimpiego (riesposizione, sintesi, commento al testo, manipolazione, argomentazione)	• risorse varie (dizionari, manuali, enciclopedie) • testi scientifici o legati all'indirizzo di studio
INTERAZIONE			
• interagire sostenendo il proprio punto di vista, in situazioni diverse su tematiche varie • prendere parte attivamente a conversazioni su eventi culturali, su testi e temi	• efficaci strategie di interazione (scambi di informazioni, conversazioni casuali, discussioni informali e formali, dibattiti, interviste)	Fasi: • attività di preparazione all'interazione (fornire modelli e atti comunicativi) • attività di esecuzione dell'interazione (modalità faccia a faccia, telefonica)	Temi e argomenti • mondo giovanile e relazioni interpersonali • ambiente familiare e contesto domestico • interessi sportivi, culturali e artistici • tecnologie e nuovi mezzi di comunicazione

letterari ed inerenti all'indirizzo di studio		- attività di riflessione sull'esito dell'interazione (osservazione e valutazione) Tipologie di esercitazione e verifica: - drammatizzazione (riproduzione di dialogo) - dialogo aperto	- salute e ambiente - viaggi - fenomeni sociali e naturali - mondo del lavoro Materiali - notiziari - film, documentari - trasmissioni televisive e radiofoniche - messaggi pubblicitari - libri e audiolibri - giornali e riviste - multimedia (web, podcast, ...)
PRODUZIONE ORALE			
- descrivere, narrare e argomentare in modo funzionale a scopo e situazione - esporre e commentare, anche in forma argomentativa, testi vari - riassumere in modo chiaro vari tipi di testo - esporre eventuali testi scientifici o legati all'indirizzo di studio trattati in classe	pianificare, valutare, autocorreggere l'esposizione di testi diversi (descrizioni, narrazioni, articoli, interviste, biografie, commenti, opinioni personali, relazioni, testi scientifici o legati all'indirizzo di studio, testi letterari di vario genere in prosa e in versi)	Fasi: - pianificazione del testo (<i>brainstorming</i>, appunti, scalette, mappe concettuali) - esposizione del testo - riflessione sull'esito dell'esposizione Tipologie di esercitazione e verifica:	Temi e argomenti - mondo giovanile e relazioni interpersonali - ambiente familiare e contesto domestico - interessi sportivi, culturali e artistici - tecnologie e nuovi mezzi di comunicazione - salute e ambiente - viaggi

• esercitare la correttezza formale e lessicale della lingua		• descrizioni, narrazioni di esperienze ed eventi • esposizione di argomenti di studio • relazioni • sintesi di testi ascoltati o letti • commenti	• fenomeni sociali e naturali • mondo del lavoro • argomenti scientifici o legati all'indirizzo di studio Materiali • notiziari • film, documentari • trasmissioni televisive e radiofoniche • messaggi pubblicitari • libri e audiolibri • giornali e riviste • multimedia (web, podcast, ...)
PRODUZIONE SCRITTA			
• produrre testi funzionali di vario tipo • produrre testi reali e immaginari, esprimere impressioni e sentimenti; sostenere tesi con argomenti ed esempi • riassumere vari tipi di testo anche di carattere scientifico	• pianificare, eseguire, rivedere la produzione scritta di diversi tipi di testo (questionari, schemi e griglie, lettere, opuscoli, manifesti, copertine, istruzioni, relazioni, presentazioni, testi descrittivi, diari, articoli, interviste, biografie,	Fasi: • pianificazione e organizzazione (<i>brainstorming</i>, mappe concettuali, scalette, schemi...) • stesura di testi di tipo: - manipolativo (brevi testi su modello dato) - funzionale (messaggi, lettere personali e formali, opuscoli) - creativo (produzioni libere) • revisione e controllo	Temi e argomenti • mondo giovanile e relazioni interpersonali • ambiente familiare e contesto domestico • interessi sportivi, culturali e artistici • tecnologie e nuovi mezzi di comunicazione • salute e ambiente

• esercitare la correttezza formale e lessicale della lingua	racconti, testi argomentativi) • riassumere vari tipi di testo • prendere appunti, parafrasare	Modalità di scrittura: • guidata • libera Tipologie di esercitazione e verifica: • scrittura funzionale (messaggi, lettere, opuscoli, schemi e griglie) • scrittura manipolativa (su modelli e con vincoli dati) • scrittura creativa	• viaggi • fenomeni sociali e naturali • mondo del lavoro • argomenti scientifici o legati all'indirizzo di studio Materiali • notiziari • film, documentari • trasmissioni televisive e radiofoniche • messaggi pubblicitari • libri e audiolibri • giornali e riviste • multimedia (<i>web, podcast, ...</i>) • risorse varie (dizionari, manuali, enciclopedie)
--	--	--	---

Collegamenti interdisciplinari

I collegamenti interdisciplinari sono da realizzarsi in accordo con la programmazione all'interno dei vari consigli di classe e/o con progetti previsti dalla scuola.

Criteri di osservazione e/o valutazione

Vedi tabella dei criteri di valutazione.

5° classe

Traguardi di sviluppo delle competenze al termine della 5° classe

L'alunno / L'alunna sa

- comprendere discorsi di varia lunghezza, seguire argomentazioni di una certa complessità purché il tema sia relativamente conosciuto, nonché comprendere la maggior parte dei contenuti di fonte multimediale, di attualità e di carattere culturale in lingua standard;
- comprendere alla lettura, globalmente e analiticamente, testi scritti su questioni di attualità e testi letterari in lingua contemporanea;
- interagire e mediare con efficacia, con registro adeguato alle circostanze, in situazioni di quotidianità personale, sociale e riguardanti l'indirizzo di
- studio, esponendo e sostenendo le proprie opinioni;
- esprimersi, in modo chiaro e articolato su una gamma di argomenti d'interesse personale, culturale, di studio e di attualità, sostenendo le proprie
- opinioni personali e il confronto con le altre;
- scrivere testi, coerenti e coesi, su argomenti vari di interesse personale, culturale, di studio ed attualità esprimendo e motivando le proprie opinioni,

mettendo a confronto posizioni diverse.

COMPETENZE	CONOSCENZE	INDICAZIONI DIDATTICO-METODOLOGICHE	CONTENUTI/MATERIALI
ASCOLTO			
• comprendere globalmente e analiticamente testi orali di vario genere, di media lunghezza e complessità anche trasmessi dai mass-media	• caratteristiche dei diversi tipi di testo, inclusi quelli letterari • tecniche di ascolto diverse	Fasi: pre-ascolto attivare la formulazione di ipotesi e conoscenze pregresse prima dell'ascolto elicitarne il lessico ascolto esercitare la comprensione globale e selettiva con indicazioni mirate	Temi e argomenti • mondo giovanile e relazioni interpersonali • interessi sportivi, culturali e artistici • tecnologie e nuovi mezzi di comunicazione • salute e ambiente

		esercitare la comprensione analitica di sequenze di testo con indicazioni mirate post-ascolto esercitare varie modalità di fissazione e di reimpiego Modalità di ascolto: -orientativa/globale (<i>skimming</i>) -selettiva/estensiva/mirata (<i>scanning</i>) -analitica/intensiva (punto di vista, rapporti interni) Tipologie di esercitazione e verifica: • griglia di comprensione • vero/falso • scelta multipla • questionario • testo a buchi • completamento di frasi e dialoghi • riesposizione globale del testo • ricostruzione del testo • esercizi diversi per la fissazione e il reimpiego	• viaggi • fenomeni sociali e naturali • mondo del lavoro Materiali • notiziari • film, documentari • canzoni • trasmissioni televisive e radiofoniche • audiolibri • multimedia (web, podcast, ...)
--	--	--	--

LETTURA			
• comprendere globalmente vari tipi di testi scritti, cogliendo il significato • comprendere globalmente e analiticamente testi letterari, riconoscendone le caratteristiche • comprendere testi scientifici o legati all'indirizzo di studio	• tecniche di lettura diverse • riconoscimento della struttura di testi diversi (articoli di giornale, interviste, recensioni, argomentazioni, descrizioni, relazioni, testi scientifici o legati all'indirizzo di studio) • riconoscimento della struttura di diversi testi letterari (testi in versi, testi in prosa, testi scenici)	Fasi: • pre-lettura attivare tecniche di prelettura (formulazione di ipotesi, attivazione delle conoscenze pregresse...) • lettura esercitare, con indicazioni mirate, la comprensione globale, selettiva, analitica • attività post-lettura esercitare varie modalità di fissazione e di reimpiego Modalità di lettura: • orientativa o globale (<i>skimming</i>) • selettiva (<i>scanning</i>) • riflessivo-rielaborativa (per scopi di studio) • silenziosa • ad alta voce Tipologie di esercitazione e verifica:	Temi e argomenti • mondo giovanile e relazioni interpersonali • interessi sportivi, culturali e artistici • tecnologie e nuovi mezzi di comunicazione • salute e ambiente • viaggi • fenomeni sociali e naturali • mondo del lavoro • temi legati all'indirizzo di studio Materiali • testi letterari e di vario genere • giornali e riviste • opuscoli • multimedia (<i>web, e-mail, ...</i>) • risorse varie (dizionari, manuali, enciclopedie) • testi scientifici o legati all'indirizzo di studio

		• griglia di comprensione • vero/falso • scelta multipla • questionario • testo a buchi • completamento • riesposizione globale del testo • ricostruzione del testo • esercizi diversi per la fissazione e il reimpiego (riesposizione, sintesi, commento al testo, manipolazione, argomentazione)	
INTERAZIONE			
• interagire sostenendo il proprio punto di vista, in situazioni diverse su tematiche varie • prendere parte attivamente a conversazioni su eventi culturali, su testi e temi letterari e inerenti all'indirizzo di studio	• efficaci strategie di interazione (scambi di informazioni, conversazioni casuali, discussioni informali e formali, dibattiti, interviste)	Fasi: • attività di preparazione all'interazione (fornire modelli e atti comunicativi) • attività di esecuzione dell'interazione (modalità faccia a faccia, telefonica) • attività di riflessione sull'esito dell'interazione (osservazione e valutazione)	Temi e argomenti • mondo giovanile e relazioni interpersonali • interessi sportivi, culturali e artistici • tecnologie e nuovi mezzi di comunicazione • salute e ambiente • viaggi • fenomeni sociali e naturali • mondo del lavoro

		Tipologie di esercitazione e verifica: • drammatizzazione (riproduzione di dialogo) • dialogo aperto	• temi legati all'indirizzo di studio Materiali • notiziari • film, documentari • trasmissioni televisive e radiofoniche • libri e audiolibri • giornali e riviste • multimedia (web, podcast, ...)
PRODUZIONE ORALE			
• descrivere, narrare e argomentare in modo funzionale a scopo e situazione • esporre e commentare, anche in forma argomentativa, testi vari • riassumere in modo chiaro vari tipi di testo • esporre eventuali testi scientifici o legati all'indirizzo di studio trattati in classe • esercitare la correttezza formale e lessicale della lingua	• pianificare, valutare, autocorreggere l'esposizione di testi diversi (descrizioni, narrazioni, articoli, interviste, biografie, commenti, opinioni personali, relazioni, testi scientifici o legati all'indirizzo di studio, testi letterari di vario genere in prosa,, e in versi)	Fasi: • pianificazione del testo (<i>brainstorming</i>, appunti, scalette, mappe concettuali) • esposizione del testo • riflessione sull'esito dell'esposizione Tipologie di esercitazione e verifica: • descrizioni, narrazioni di esperienze ed eventi	Temi e argomenti • mondo giovanile e relazioni interpersonali • interessi sportivi, culturali e artistici • tecnologie e nuovi mezzi di comunicazione • salute e ambiente • viaggi • fenomeni sociali e naturali • mondo del lavoro • temi legati all'indirizzo di studio

		• esposizione di argomenti di studio • relazioni • sintesi di testi ascoltati o letti • commenti	Materiali • notiziari • film, documentari • trasmissioni televisive e radiofoniche • libri e audiolibri • giornali e riviste • multimedia (web, podcast, ...)
PRODUZIONE SCRITTA			
• produrre testi funzionali di vario tipo • produrre testi reali e immaginari, esprimere impressioni e sentimenti; sostenere tesi con argomenti ed esempi • riassumere vari tipi di testo anche di carattere scientifico • esercitare la correttezza formale e lessicale della lingua	• pianificare, eseguire, rivedere la produzione scritta di diversi tipi di testo (questionari, schemi e griglie, lettere, opuscoli, manifesti, copertine, istruzioni, relazioni, presentazioni, testi descrittivi, diari, articoli, interviste, biografie, racconti, testi argomentativi) • riassumere vari tipi di testo • prendere appunti, parafrasare	Fasi: • pianificazione e organizzazione (<i>brainstorming</i>, mappe concettuali, scalette, schemi...) • stesura di testi di tipo: - manipolativo (brevi testi su modello dato) - funzionale (messaggi, lettere personali e formali, opuscoli) - creativo (produzioni libere) • revisione e controllo Modalità di scrittura: • guidata • libera	Temi e argomenti • mondo giovanile e relazioni interpersonali • interessi sportivi, culturali e artistici • tecnologie e nuovi mezzi di comunicazione • salute e ambiente • viaggi • fenomeni sociali e naturali • mondo del lavoro • temi legati all'indirizzo di studio Materiali • notiziari

		Tipologie di esercitazione e verifica: • scrittura funzionale (messaggi, lettere, opuscoli, schemi e griglie) • scrittura manipolativa (su modelli e con vincoli dati) • scrittura creativa	• film, documentari • trasmissioni televisive e radiofoniche • libri e audiolibri • giornali e riviste • multimedia (<i>web, podcast, ...</i>) • risorse varie (dizionari, manuali, enciclopedie)
--	--	---	--

Collegamenti interdisciplinari

I collegamenti interdisciplinari sono da realizzarsi in accordo con la programmazione all'interno dei vari consigli di classe o con progetti previsti dalla scuola.

Criteri di osservazione e/o valutazione

Vedi tabella dei criteri di valutazione.

Ora, il 15/05/2024

Mauro Liverani, Catia Valbusa, Damiano Springhetti e Federica Martinelli

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	Le verifiche riguarderanno le competenze previste nel documento “Traguardi di sviluppo delle competenze al termine del primo e secondo biennio” elaborato dal gruppo di materia. I criteri di osservazione e/o valutazione sono: ascolto e lettura: quantità e pertinenza delle informazioni colte; interazione: efficacia comunicativa, scorrevolezza, creatività; produzione orale e produzione scritta: efficacia dell’esposizione, qualità delle idee, coerenza e coesione, completezza delle informazioni, scorrevolezza, appropriatezza e varietà lessicale, autonomia linguistica, correttezza formale, rispetto delle consegne e per quanto riguarda la produzione orale anche la pronuncia. Ulteriori criteri di valutazione sono la partecipazione attiva e costruttiva, l’interesse, la gestione del tempo, lo sviluppo dell’apprendimento.
Bewertungselemente und- verfahren	Vengono valutate nella materia Italiano le 5 abilità sopra citate. Elementi di valutazione sono quindi i compiti in classe, le interrogazioni orali, le esposizioni, i lavori di gruppo, i test di controllo, le ricerche, gli eventuali progetti, i compiti a casa. I criteri di valutazione vengono esplicitati nella tabella riassuntiva di seguito allegata. Le date di ogni verifica delle prestazioni vengono comunicate con largo anticipo. La mancata consegna (per tre volte) di eventuali compiti assegnati viene valutata con un voto insufficiente di “Mitarbeit”. La media matematica di tutti gli elementi di valutazione è la base per la valutazione finale. Vengono inoltre considerati la situazione complessiva dello/a studente/studentessa, nonché altri aspetti quali la partecipazione, l’interesse, l’impegno e i progressi di apprendimento individuale nella materia.
Gewichtung der Bewertungselemente	Il peso di ogni singola valutazione dipende dalla complessità della prova e viene comunicata sempre e preventivamente agli alunni. • 100% valgono i compiti in classe, le interrogazioni, le esposizioni, le ricerche; • 30%-100% le prove di comprensione scritta e di comprensione orale; • 30%-100% compiti a casa (se previsti) • 50% partecipazione/collaborazione (Mitarbeit – se previsto)

Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	La valutazione formativa ha luogo in tutte le attività e le prove proposte in classe e il riscontro/feedback è manifesto sia nel registro digitale (con i voti assegnati), sia verbalmente. Per i lavori di gruppi viene assegnato un voto individuale. Il recupero di un eventuale debito formativo avviene nell'ambito di una regolare verifica (compito in classe, test....) nel corso dell'anno scolastico e non con un esame specifico.
Die Notenskala geht von 4 bis 10	

La valutazione sarà espressa in voti decimali così come riportato nella seguente tabella					
Voto	4	5	6	7	8-10
competenze riferite alle 5 abilità' (ascolto, lettura, produzione scritta, produzione orale, interazione)	Non è in grado di comprendere oralmente e per iscritto frasi minime. Non è in grado di interagire in L2 e fa spesso ricorso alla L1. Si esprime sia oralmente che per iscritto in modo molto scorretto commettendo gravi errori nell'uso del lessico e della morfosintassi	E' in grado di comprendere parzialmente sia nello scritto che nell'orale frasi non complesse in L2; si esprime nella produzione scritta e orale in modo scorretto sia dal punto di vista lessicale che morfosintattico. Ha delle difficoltà ad interagire.	E' in grado di comprendere nella globalità brevi testi scritti e orali in L2. Dimostra qualche difficoltà e incertezza espressiva nella produzione scritta e orale. Riesce ad interagire in situazioni semplici.	E' in grado di comprendere e produrre testi scritti e orali con una certa facilità, dimostrando una discreta padronanza lessicale e morfosintattica. Interagisce con discreto successo in diverse situazioni comunicative.	E' in grado di comprendere e produrre testi scritti e orali con sicurezza dimostrando una buona/ottima conoscenza delle regole morfosintattiche e un buon/ottimo livello di autonomia linguistica. Interagisce con successo.

2. Biennium und Abschlussklasse

Kompetenzen am Ende der 5. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- mit symbolischen, formalen und technischen Elementen der Mathematik umgehen

mit Variablen, Termen, Gleichungen, Funktionen, Diagrammen, Tabellen arbeiten

- Techniken und Verfahren im realen Kontext anwenden
- Abstraktions- und Formalisierungsprozesse, Verallgemeinerungen und Spezialisierungen erkennen und anwenden
- Mathematische Werkzeuge wie Formelsammlungen, Taschenrechner, Software und spezifische informationstechnische Anwendungen sinnvoll und reflektiert einsetzen
- mathematische Darstellungen verwenden
 - verschiedene Formen der Darstellung von mathematischen Objekten aus allen inhaltlichen Bereichen je nach Situation und Zweck nutzen und zwischen ihnen wechseln
 - Darstellungsformen analysieren und interpretieren
 - Ihre Angemessenheit, Stärken und Schwächen und gegenseitigen Beziehungen erkennen und bewerten
- Probleme mathematisch lösen
 - In innermathematischen und realen Situationen (besonders im Bereich Landwirtschaft) mathematisch relevante Fragen und Probleme formulieren
 - Für vorgegebene und selbst formulierte Probleme geeignete Lösungsstrategien auswählen und anwenden
 - Lösungswege beschreiben, vergleichen und bewerten
- mathematisch modellieren
 - wirtschaftliche, natürliche und soziale Erscheinungen und Vorgänge mit Hilfe der Mathematik verstehen und unter Nutzung mathematischer Gesichtspunkte beurteilen
 - Situationen in mathematische Begriffe, Strukturen und Relationen übersetzen und im jeweiligen mathematischen Modell arbeiten
 - Ergebnisse situationsgerecht interpretieren und prüfen
 - Grenzen und Möglichkeiten der mathematischen Modelle beurteilen

- mathematisch argumentieren
 - Situationen erkunden, Vermutungen aufstellen und schlüssig begründen
 - Mathematische Argumentationen, Erläuterungen und Begründungen entwickeln
 - Schlussfolgerungen ziehen
 - Beweismethoden anwenden
 - Lösungswege beschreiben und begründen
- Kommunizieren
 - Mathematische Sachverhalte verbalisieren und begründen
 - Lösungswege und Ergebnisse dokumentieren, verständlich und in unterschiedlichen Präsentationsformen darstellen (auch unter Nutzung geeigneter Medien)
 - Die Fachsprache adressatengerecht verwenden
 - Aussagen und Texte zu mathematischen Inhalten erfassen, interpretieren und reflektieren
 - Gemeinsame Arbeit an inner- und außermathematischen Problemen planen und organisieren

2. Biennium

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Zahl und Variable		
Eigenschaften und Gesetzmäßigkeiten erkennen und algebraisch beschreiben	Folgen und Reihen, rekursiv definierte Zahlenfolgen	Lehrervortrag mit Anwendungsaufgaben aus den Bereichen Geometrie und Wirtschaft
Algorithmen zur approximativen Lösung von Gleichungen nutzen	Näherungsverfahren – Newtonverfahren	Graphische Veranschaulichung Einsatz eines Tabellenkalkulationsprogramms
die induktive und deduktive Vorgehensweise verstehen und nutzen	einfache Herleitungen und Beweise	Selbstständiges Erarbeiten mit vorgegebenen Ansätzen
Ebene und Raum		
in realen und innermathematischen Situationen geometrische Größen bestimmen	trigonometrische Beziehungen und Ähnlichkeitsbeziehungen	Graphische Veranschaulichung Anwendungsaufgaben aus Physik, Vermessung usw. Stationenarbeit

in realen und innergeometrischen Situationen geometrische Objekte in Koordinatendarstellung angeben und in vektorieller Form darstellen und damit geometrische Probleme lösen	Vektoroperationen – Einführung Begriffe der analytischen Geometrie	Entdeckendes Lernen mit Geometriesoftware Graphische Veranschaulichung
Probleme aus verschiedenen realen Kontexten mit Hilfe von linearen Gleichungssystemen und Ungleichungssystemen beschreiben und lösen	Lineare Optimierung	Graphische Veranschaulichung Nutzung der Geometriesoftware Anwendungsbeispiele aus dem landwirtschaftlichen Bereich
Relationen und Funktionen		
die qualitativen Eigenschaften einer Funktion beschreiben und für die grafische Darstellung der Funktion nutzen	verschiedene Funktionstypen (Exponential-, Logarithmus-, Potenzfunktionen, trigonometrische Funktionen)	Entdeckendes Lernen (Alltagsbeispiele, Einsatz von Geometriesoftware) Graphische Veranschaulichung
Gleichungen und Ungleichungen im Zusammenhang mit den jeweiligen Funktionen lösen	besondere Punkte von Funktionsgraphen	Lehrervortrag mit Übungsphasen; Geometrische Veranschaulichung
Grenzwerte berechnen und Ableitungen von Funktionen berechnen und interpretieren	Grenzwertbegriff Differenzen- und Differenzialquotient Regeln für das Differenzieren einfacher Funktionen	Lehrervortrag mit Übungsphasen, Stationenbetrieb Einsatz von Geometriesoftware Diskussion und Reflexion
sowohl diskrete als auch stetige Modelle von Wachstum sowie von periodischen Abläufen erstellen	diskrete und stetige Funktionen	Graphische Veranschaulichung Diskussion und Reflexion
Probleme aus verschiedenen realen Kontexten mit Hilfe von Funktionen beschreiben und lösen Ergebnisse unter Einbeziehung einer kritischen Einschätzung des gewählten Modells und seiner Bearbeitung prüfen und interpretieren	Charakteristiken der verschiedenen Funktionstypen Lösbarkeits- und Eindeutigkeitsfragen Extremwertprobleme	Graphische Veranschaulichung Nutzung von Geometrie- und Algebrasoftware Diskussion und Reflexion Lernmaterialien für Funktionen Einfache Modellierungsaufgaben
Daten und Zufall		
statistische Erhebungen planen und durchführen, um reale Problemstellungen zu untersuchen und datengestützte Aussagen zu tätigen	statistisches Projektmanagement	Durchführung eines Projekts

Zusammenhänge zwischen Merkmalen und Daten darstellen und analysieren statistische Kenngrößen berechnen, bewerten und interpretieren	Kontingenztafeln Streudiagramme Regression Lineare Korrelation	Einsatz eines Tabellenkalkulationsprogramms Diskussion und Reflexion Fächerübergreifendes Projekt
in realen Kontexten Wahrscheinlichkeitsmodelle anwenden	Wahrscheinlichkeitsmodelle und -regeln	Lehrervortrag, praktische Veranschaulichung

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten:

Fächerübergreifendes Arbeiten bietet sich besonders bei Folgen und Reihen in Absprache mit dem Fach Agrarwirtschaft, in verschiedenen Bereichen der Geometrie in Absprache mit dem Fach Vermessung sowie bei unterschiedlichen Funktionen und in der Statistik in Absprache mit verschiedenen Fächern an

Abschlussklasse

Fertigkeiten	Kenntnisse 5. Klasse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Relationen und Funktionen		
das Änderungsverhalten von Funktionen und den Einfluss von Parametern auf die qualitativen Eigenschaften einer Funktion erfassen und beschreiben und für die grafische Darstellung der Funktion nutzen	Eigenschaften verschiedener Funktionstypen notwendige und hinreichende Bedingungen für lokale Extrem- und Wendestellen	Graphische Veranschaulichung Lehrervortrag mit Übungsphasen
das Integral von elementaren Funktionen berechnen	Stammfunktion Integrierbarkeit Bestimmtes Integral Integrationsverfahren	Lehrervortrag mit Übungsphasen Übungsphasen im Stationenbetrieb
verschiedene Deutungen des bestimmten Integrals geben sowie Flächen und Volumen mit Hilfe der Integralrechnung bestimmen	Hauptsatz der Differenzial- und Integralrechnung	Graphische Veranschaulichung (Einsatz von Geometriesoftware)

fachrichtungs- bzw. schwerpunktspezifische Probleme bearbeiten	lineare Differenzialgleichungen	Erarbeitung des Konzepts der Differenzialgleichung am konkreten Beispiel
Prozesse aus der Technik sowie aus den Wirtschaftswissenschaften, den Natur- und Sozialwissenschaften anhand von gegebenem Datenmaterial mittels bekannter Funktionen, auch durch Nutzung von Rechnern, modellieren und verschiedene Modelle vergleichen sowie ihre Grenzen beurteilen	Konzept des mathematischen Modells Funktionen in zwei und mehreren Variablen Optimierungsprobleme	Anwendungsaufgaben im fächerübergreifenden Kontext Diskussion und Reflexion
Daten und Zufall		
statistische Informationen und Daten unterschiedlichen Ursprungs bewerten und zu Zwecken der begründeten Prognose nutzen	Stichprobentheorie Statistische Kenngrößen	Einsatz eines Tabellenkalkulationsprogrammes Diskussion und Reflexion
Wahrscheinlichkeitsverteilungen von Zufallsgrößen bestimmen	Zufallsgröße und Wahrscheinlichkeitsverteilung Erwartungswert Varianz und Standardabweichung	Lehrervortrag mit Übungsphasen e-learning (mittels Lernpfad)
die Eigenschaften diskreter und stetiger Wahrscheinlichkeitsverteilungen nutzen	Binomialverteilung Normalverteilung	Anwendungsbeispiele aufzeigen

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten:

Fächerübergreifendes Arbeiten bietet sich bei Optimierungsproblemen und in der Statistik/Wahrscheinlichkeitsrechnung in Absprache mit verschiedenen Fächern an.

Bewertungskriterien für das Fach: Mathematik

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	• Erkennen und Verstehen von mathematischen Zusammenhängen • Fähigkeit zum Übertragen von Problemstellungen in mathematische Begriffe und Strukturen • Kenntnis der grundlegenden Verfahren und Lösungsstrategien • Beherrschung der korrekten mathematischen Formelsprache • Verwendung geeigneter Darstellungsformen (Tabellen, graphische Darstellungen, Skizzen, Konstruktionen) • Rechenfertigkeit und Rechengenauigkeit • Eigenständige, übersichtliche und genaue Arbeitsweise • Interpretation und Überprüfung der Ergebnisse • Beherrschung der grundlegenden Software (Tabellenkalkulation, Algebra- und Geometriesoftware)						
Bewertungselemente und- verfahren	Für die Bewertung werden schriftliche (z. B. Klassenarbeiten, Tests, Hausaufgaben), mündliche (z. B. Prüfungsgespräch, Stundenwiederholung, Referat) und praktische (z. B. EDV-Übung) Elemente herangezogen. Die Bewertung der schriftlichen Arbeiten wird mit einem Punktesystem durchgeführt, wobei je nach Schwierigkeitsgrad und Zeitaufwand mehr oder weniger Punkte für einzelne Aufgaben vergeben werden. Die Kriterien für die Bewertung mündlicher und praktischer Elemente werden von der Lehrperson mit der Klasse zu Schulbeginn besprochen. Das arithmetische Mittel der Einzelbewertungen legt nicht automatisch die Endnote fest.						
Gewichtung der Bewertungselemente	<table> <tr> <td>• Klassenarbeiten, mündliche Prüfung</td><td>100 %</td></tr> <tr> <td>• EDV-Übung, Referate, Arbeitsaufträge, Test, Stundenwiederholung</td><td>30 100 %</td></tr> <tr> <td>• Hausaufgaben</td><td>10 % - 50 %</td></tr> </table>	• Klassenarbeiten, mündliche Prüfung	100 %	• EDV-Übung, Referate, Arbeitsaufträge, Test, Stundenwiederholung	30 100 %	• Hausaufgaben	10 % - 50 %
• Klassenarbeiten, mündliche Prüfung	100 %						
• EDV-Übung, Referate, Arbeitsaufträge, Test, Stundenwiederholung	30 100 %						
• Hausaufgaben	10 % - 50 %						
Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	Die individuellen Lernfortschritte und die Lern- und Arbeitshaltung können durch entsprechende Beobachtungen im digitalen Register festgehalten werden und fließen in die Endnote mit ein.						
Die Notenskala geht von 4 bis 10							

Datum: 15.05.2024 **Lehrpersonen:** Bonora Elisabeth, Kaufmann Kathrin, Gallmetzer Richard, Paoli Alexander, Pfitscher Armin, Pircher Silvia, Ploner Rupert, Stadler Christoph

2. Biennium und Abschlussklasse

Der katholische Religionsunterricht begleitet Schüler/-innen auf ihrem schulischen Bildungsweg bis zum Abschluss der Oberstufe. Er wendet sich an alle Schüler/-innen, unabhängig von ihren religiös-weltanschaulichen Überzeugungen und gewährleistet Kontinuität zwischen Mittel- und Oberschule, indem er ihre bisherigen Erkenntnisse und Erfahrungen im Blick hat und vertieft.

Auf dem Hintergrund des Horizonts des christlichen Glaubens nimmt der Religionsunterricht die Fragen nach dem Menschen, nach dem Lebenssinn und der Zukunft, nach Gott, Glauben und Religion, nach Wahrheit und Orientierung, nach Kriterien und Normen verantwortlichen Handelns auf und bringt sie in Dialog mit der biografisch-lebensweltlichen Perspektive der Schüler/-innen.

Ausgehend vom Verständnis, dass religiöse Traditionen und ihre Glaubenspraxis wesentlich zur Identitätsfindung, Selbst- und Weltdeutung, Urteils-, Entscheidungs- und Handlungsfähigkeit der Schüler/-innen in einer pluralistischen Gesellschaft beitragen, führt der katholische RU auch zur Begegnung und Auseinandersetzung mit den verschiedenen religiös-weltanschaulichen Überzeugungen, die unsere Gesellschaft beeinflussen. Angesichts der unterschiedlichen sozialen, kulturellen, religiösen und weltanschaulichen Biografien und Einstellungen der Schüler/-innen gilt es im RU, dies miteinander respektvoll wahrzunehmen, zu prüfen und zu begründen, um sich gegenwärtigen ethischen und moralischen Aufgaben und Herausforderungen in Gesellschaft, Politik, Wirtschaft und Wissenschaft in einem offenen, kritischen und zugleich verständigungsorientierten Dialog im Dienste einer menschenwürdigen und lebensfreundlichen Zukunft stellen zu können.

Kompetenzen am Ende des 5. Schuljahres

Die Schülerin, der Schüler kann

- das Suchen und Fragen nach Gott reflektiert zur Sprache bringen und sich mit dem trinitarischen Gott auf der Grundlage der Bibel auseinandersetzen.
- Wirklichkeitszugänge von Religionen und Weltanschauungen reflektieren und ist zum respektvollen und kritischen Dialog fähig.
- religiöse Leitideen und Leitbilder in Beziehung zum eigenen Leben und zur gesellschaftlichen Wirklichkeit setzen und ihre Bedeutung aufweisen.
- in der Vielfalt der religiösen und weltanschaulichen Überzeugungen das eigene Selbst- und Weltverständnis entwickeln, eigene Positionen in religiösen und weltanschaulichen Fragen einnehmen und argumentativ vertreten.
- religiöse Sprache und Zeugnisse, Symbole und andere religiöse Ausdrucksformen erschließen und ihre Bedeutung auf das menschliche Leben übertragen.

- sich aus der Perspektive des eigenen Glaubens/der eigenen Weltanschauung mit verschiedenen Deutungen der Wirklichkeit und aktuellen gesellschaftspolitischen Fragen auseinandersetzen und sie bewerten.

2. Biennium

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische Hinweise und Umsetzungsmöglichkeiten
• Verschieden religiöse Sprachformen erkennen, die jeweiligen Kennzeichen aufzeigen und deren Umsetzung reflektieren. • Biblische Texte erschließen und deuten • Zugänge zum Credo der Kirche und zu Kurzformeln des Glaubens finden und diese mit dem persönlichen Glauben konfrontieren. • Die Vielfalt der christlichen Konfessionen beschreiben und Möglichkeiten und Grenzen gelebter Ökumene aufzeigen. • Welt- und Menschenbild der Religionen indischen und chinesischen Ursprungs erschließen und mit dem christlichen Glauben in Beziehung setzen • Sich mit mystischen und spirituellen Traditionen auseinandersetzen und mit der persönlichen Religiosität konfrontieren.	• Textsorten in der Bibel • Biblische Deutungsansätze, Exegese • Glaubensbekenntnis, Kurzformeln des Glaubens, christliche Gebetsformen • Ökumenische Bewegung und Initiativen • Fernöstliche Religionen • Mystik und Spiritualität, Formen der Meditation	• Biblexegese (Textarbeit u. Interpretation) • Auswertung und Interpretation themenrelevanter Medien (Musik, Film, Diagramme, Tabellen, ...) • Dialogformen (Diskussion, Lehrer-Schüler- Gespräch, Schreibgespräch, ...) • Meditative Formen (Fantasiereise, Stillarbeit, ...) • Dokumentation und Präsentation von Arbeits- und Lernergebnissen • Gestalterische/kreative Formen • Bearbeiten von Themen mit offenen Arbeitsformen • Bildbetrachtung und Interpretation • Lehrervortrag • Recherchieren (Bibliothek, PC-Raum, ...) • Referate • Expertenbefragung (schulintern u. schulextern)

• Sich mit dem Woher und Wohin von Mensch und Welt auseinandersetzen und mit der christlichen Perspektive des Schöpfungsglaubens und der Zukunftshoffnung vergleichen • Den Blick für die Einzigartigkeit und Würde des menschlichen Lebens öffnen und diese aus der Gottebenbildlichkeit begründen • Die Gefährdung des Menschen im Spannungsfeld von Wirtschaft und Konsum erkennen und zu einem eigenverantwortlichen Handeln ermutigen • Die Ansprüche der katholischen Soziallehre an Wirtschaft, Politik und Kultur als grundlegende Herausforderung christlichen Lebensgestaltung darlegen • Den Einsatz der Religionsgemeinschaften, insbesondere der katholischen Kirche, für soziale Gerechtigkeit vor Ort und weltweit erkennen und Verantwortung für sich und die Mitmenschen wahrnehmen	• Zugänge von Naturwissenschaften und Theologie zu Schöpfung und Eschatologie • Christliche Anthropologie • Christliche Verantwortungsethik • Ethische Positionen und Argumentationen aus Philosophie und Theologie • Formen von sozialer Ungerechtigkeit; caritative Verbände und Einrichtungen, Berufsfelder und Freiwilligenarbeit in der Kirche	• Interaktionsspiele (Rollenspiel, ...) • Lehrausgang
--	---	--

• Lebensbilder gläubiger Menschen in ihrem Ringen mit Gott und der Kirche darlegen • Den Verstrickungen in persönliche und strukturelle Schuld und Sünde nachgehen, sowie religiöse und nichtreligiöse Bewältigungsversuche aufzeigen • Die frohe Botschaft von Vergebung und Versöhnung, insbesondere im Sakrament der Versöhnung, erfassen.	• Maria, Heilige und vorbildhafte Menschen • Ausgewählte Aspekte der Sünden- und Gnadenlehre, Formen verantwortlicher Schuldbewältigung • Sakrament der Versöhnung und andere Formen christlicher Buße	
---	--	--

Abschlussklasse

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische Hinweise und Umsetzungsmöglichkeiten
• die religiöse Deutung von Mensch und Welt als urmenschliches Phänomen verstehen • Philosophisch, psychologisch, naturwissenschaftlich und soziologisch geprägte Menschenbilder mit dem christlichen Menschenbild in Beziehung setzen • sich dem Wahrheitsanspruch von Weltanschauungen und Religionen stellen • vorherrschende Welt- und Lebenserfahrungen reflektieren, Religion und Kritik an Religion	• Religion, Glaube und Vernunft • Menschenbilder und deren Auswirkungen • Philosophischer und religiöser Wahrheitsbegriff, Offenbarungsbegriff	• Bibelexegese (Textarbeit u. Interpretation) • Auswertung und Interpretation themenrelevanter Medien (Musik, Film, Diagramme, Tabellen, ...) • Dialogformen (Diskussion, Lehrer-Schüler- Gespräch, Schreibgespräch, ...) • Meditative Formen (Fantasiereise, Stillarbeit, ...) • Dokumentation und Präsentation von Arbeits- und Lernergebnissen

erschließen und das Sinnstiftende und Befreiende der christlichen Gottesbeziehung erklären • Lebensfördernde Formen von Religion von lebensfeindlichen Ausprägungen und Instrumentalisierungen unterscheiden • den persönlichen und gesellschaftlichen Umgang mit Unheil, Leid und Tod zur Sprache bringen und mit der Botschaft von Leben, Sterben, Auferweckung und Wiederkunft Jesu in Beziehung setzen • Sich mit der Vielfalt von Lebensentwürfen als Herausforderung für die persönliche Lebensgestaltung auseinandersetzen und dabei Zugänge zu Ehe und Weihe als Sakramente der Kirche finden • Bedingungen gelingender menschlicher Beziehungen und den Wert von Ehe und Familie erkennen • Das Verhältnis von Kirche und Staat aus kirchengeschichtlicher Perspektive beschreiben • Die Bedeutung des zweiten Vatikanischen Konzils für die Kirche der Gegenwart darstellen und dazu Stellung nehmen	• Religionskritik und christliche Sinnkonzepte • Zweifel und Kritik an Religion (en), Fehl- und Vorurteile über Religion(en), Funktionen von religiösen Maßstäben und Überzeugungen • Verhältnis Gott-Mensch, Grenzerfahrungen, Botschaft von Tod und Auferstehung Jesu • Vielfalt von Lebensentwürfen, Sakramenten der Ehe und Weihe • Einflussfaktoren auf zwischenmenschliche Beziehungen, Sakrament der Ehe	• Gestalterische/kreative Formen • Bearbeiten von Themen mit offenen Arbeitsformen • Bildbetrachtung und Interpretation • Lehrervortrag • Recherchieren (Bibliothek, PC-Raum, ...) • Referate • Expertenbefragung (schulintern u. schulextern) • Interaktionsspiele (Rollenspiel, ...) • Lehrausgang
--	---	--

	• Verhältnis von Kirche und Staat, Konkordat • Die Kirche und das II. Vatikanische Konzil, Beteiligungsmöglichkeit am kirchlichen Leben	
--	--	--

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Möglichkeiten des fächerübergreifenden Arbeitens ergeben sich vor allem mit den Fächern Geschichte, Deutsch, Biologie und Erdwissenschaften sowie Rechtskunde. Weitere Anknüpfungspunkte bieten die Sprachfächer Englisch und Italienisch sowie Technisch Zeichnen an. Zu Beginn eines Schuljahres werden die entsprechenden fächerübergreifenden Vorhaben im jeweiligen Klassenrat konkret vereinbart.

Bewertungskriterien

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	Kenntnis und Anwendung einer angemessenen Fachsprache Erfassen, Wiedergabe und Vernetzung der Lerninhalte Selbstständiges Erarbeiten und Vertiefen von Themen
Bewertungselemente und- verfahren	Interesse und Bereitschaft zur aktiven Mitarbeit Präsentation von Arbeits- und Lernergebnissen (Arbeitsblätter, Mappe, Referat, Hausaufgaben) schriftliche Wiederholungen (mit und ohne Unterlagen)
Gewichtung der Bewertungselemente	Mitarbeit im Unterricht– 100% Referat – 100% Arbeitsblätter - 50% Schriftliche Wiederholungen (ohne Unterlagen) - 100% Schriftliche Wiederholungen (mit Unterlagen) - 50% Mappe – 20% Hausaufgabe – 20 %
Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	Aktive Mitarbeit im Unterricht (konstruktive mündliche Beiträge) Einhalten von vereinbarten Terminen (negative Bewertung nach dreimaligem Nichteinhalten eines Abgabetermins)
Zusammensetzung der Endbewertung	Die Endbewertung setzt sich aus dem arithmetischen Mittel der Noten der Bewertungselemente mit der jeweiligen Gewichtung zusammen.

Die Notenskala geht von 4 bis 10

Überarbeitet von der Fachgruppe Religion (Ida Rabensteiner und Viktoria Friedl) 2024

Schwerpunkt Landwirtschaft und Umwelt

2. Biennium und Abschlussklasse

Kompetenzen am Ende der 5. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- das Betriebskapital sowie die Kosten und Erlöse erheben, die Ergebnisse fachgerecht darstellen und Wirtschaftlichkeitsüberlegungen anstellen
- Schätzungen und Kosten-Nutzen-Analysen durchführen
- Auszüge der europäischen, nationalen und regionalen Gesetzgebung die den Agrarsektor betreffend interpretieren und anwenden
- Marketingstrategien zur Aufwertung von regionalen Produkten und Lebensmitteln aus bäuerlicher Landwirtschaft sowie des ländlichen Raumes umsetzen
- die grundlegenden Führungs- und Kommunikationsinstrumente anwenden

2. Biennium Schwerpunkt Landwirtschaft und Umwelt

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische Hinweise und Umsetzungsmöglichkeiten
die Methoden des Rechnungswesens und der Ökonomik auf die verschiedenen Betriebsformen und -strukturen anwenden	Grundlagen der Buchhaltung und Bilanzierung Doppelte Buchhaltung der Geschäftsfälle, Mehrwertsteuer und Bilanzerstellung Buchhaltung Abschreibung Steuerwesen	Lehrervortrag mit praktischen Beispielen; Einzel-, Partner- und Gruppenarbeiten;
Die Kosten- und Leistungsrechnung als Bestandteil des betrieblichen Rechnungswesens erfassen	Kostenrechnungsarten Teil- und Vollkostenrechnungen	Lehrervortrag mit praktischen Beispielen; Einzel-, Partner- und Gruppenarbeiten;

Wirtschaftlichkeitsüberlegungen unter Berücksichtigung der verschiedenen Unternehmensformen und Rechtsformen anstellen	Betrieb und Unternehmen, Rechtsformen und Einkommen des Unternehmers Unternehmerarten: Landwirtschaftlicher Unternehmer, Selbstbebauer, hauptberuflicher landwirtschaftlicher Unternehmer, Familienbetrieb, Kooperationen Genossenschaften, GmbH, KG, oHG, einfache Gesellschaft, Vereinigung, Konsortium Nettoprodukt (Wertschöpfung), Nettoertrag (Einkommen) Produktionsfaktoren Boden: Eigentum, Pacht, geschlossener Hof, Grundbuch und Kataster Arbeit: Grundlagen Arbeitsrecht in der Landwirtschaft Kapital: Beschaffung, Investition, Finanzierung Grundlagen der Betriebsanalyse, wirtschaftliche Erfolgsmaßstäbe und Kennzahlen der Wirtschaftlichkeit sowie Marketingüberlegungen Wirtschaftlichkeit, Rentabilität, Produktivität, Amortisierung, ROI	Lehrervortrag mit praktischen Beispielen; Recherchen und Arbeiten mit Grafiken und Tabellen; Durch lebensnahe, problemorientierte Beispiele und Fallstudien wird versucht, die Problemlösefähigkeit der Schüler/innen zu fördern. Hierbei sollen auch aktuelle Ereignisse und persönliche Erlebnisse in den Unterricht einfließen, um das Interesse der Schüler/innen an fachspezifischen Geschehnissen zu fördern. Zeitungsausschnitte über aktuelle agrarwirtschaftliche Themen besprechen. Expertenvorträge und Lehrausgänge Übungen mit Fachtexten und Fragestellungen;
--	---	--

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern nach einer Absprache im Klassenrat wird angestrebt. Inhaltlich und methodisch gibt es mit allen technischen Fächern Verknüpfungen. Bewährt haben sich die Bearbeitung des Grundbuchs und Katasters mit dem Fach Vermessungslehre sowie die Planung einer Neuanlage in Zusammenarbeit mit Vermessungslehre und Pflanzenbau.

Abschlussklasse Schwerpunkt Landwirtschaft und Umwelt

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische Hinweise
den wirtschaftlichen Aspekt bei der Schätzung von Gütern, Diensten und Rechten auswählen	Markt, Schätzwerte und Ertragsfähigkeit	Lehrervortrag mit praktischen Beispielen; Einzel-, Partner- und Gruppenarbeiten; Recherchen und Arbeiten mit Grafiken und Tabellen; Durch lebensnahe, problemorientierte Beispiele und Fallstudien wird versucht, die Problemlösefähigkeit der Schüler/innen zu fördern. Hierbei sollen auch aktuelle Ereignisse und persönliche Erlebnisse in den Unterricht einfließen, um das Interesse der
praktische Schätzungen in verschiedenen Situationen durchführen	Schätzverfahren Schätzmethoden für die Bewertung von Grundstücken Schätzung bei normativen Vorgaben, Schätzung von Diensten und Rechten internationale Standards im Schätzungswesen Methoden der Kosten-Nutzen-Rechnung und Schätzung von Umweltgütern	

die geeigneten Vermarktungsformen für einzelne agrarische Produkte bzw. Lebensmittel bestimmen	Merkmale der Agrarmärkte Formen der überbetrieblichen Zusammenarbeit	Schüler/innen an fachspezifischen Geschehnissen zu fördern. Expertenvorträge und Lehrausgänge Übungen mit Fachtexten und Fragestellungen;
die nationalen und gemeinschaftlichen Normen im Bereich Landwirtschaft ausfindig machen	Gemeinschaftliche Agrarpolitik	

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern nach einer Absprache im Klassenrat wird angestrebt. Inhaltlich und methodisch gibt es mit allen technischen Fächern Verknüpfungen. Bewährt haben sich die Berechnung des Stallrohertrags zusammen mit dem Fach Nutztierhaltung.

Bewertungskriterien für das Fach Agrarwirtschaft, Schätzung und Agrarrecht

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Die Bewertung der Schülerinnen und Schüler bezieht sich auf die in den Rahmenrichtlinien und im Fachcurriculum festgelegten und zu erreichenden Fertigkeiten und Kompetenzen. Insbesondere wird auf folgende Punkte geachtet:

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien

- Erfassen der Fragestellung und Wiedergabe des Fachwissens
- Selbstständiges Erarbeiten und Vertiefen der Themen
- Saubere und übersichtliche Arbeitsweise
- Kenntnis und Anwendung der grundlegenden Verfahren und Lösungsstrategien
- Kenntnis und Anwendung der richtigen Fachsprache
- Verwendung und Anwendung geeigneter Darstellungsformen
- Korrekte Wiedergabe und Vernetzung der Lerninhalte
- Einhalten von vereinbarten Terminen

Bewertungselemente
und- verfahren

Dazu dienen mündliche Prüfungen, Klassenarbeiten mit offenen Fragen, Fragen mit Mehrfachantworten, Einzel- und Gruppenarbeiten und praktische Fallbeispiele mit Arbeitsaufträgen. Mitarbeit und Interesse am Fach fließen ebenfalls in die Bewertung mit ein.

Bewertung		Gewichtung
Gewichtung Bewertungselemente	Klassenarbeit	100 %
	Mündliche Prüfung	100 %
	Einzel- oder Gruppenarbeit	50-100 %
	Praktische Übung	50-100%
	Arbeitsaufträge in der Distanzphase	50-100%

Bewertung individueller
Lernfortschritte und der Lern- und
Arbeitshaltung

Sämtliche theoretische und praktische Übungen werden im Rahmen des Unterrichts besprochen und abschließend evaluiert. Den Schüler/Schülerinnen wird mündlich oder schriftlich Feedback gegeben. Lernhaltung, Interesse und Mitarbeit werden mitberücksichtigt.

Die Notenskala geht von 4 bis 10

Die festgelegten Bewertungskriterien sind für alle Lehrpersonen der Fachgruppe verbindlich. Die einzelne Lehrperson kann zu Beginn des Schuljahres jeweils noch individuelle Erläuterungen und Vorgangsweisen festlegen.

Überarbeitet von der Fachgruppe Agrarwirtschaft 21.06.2024. Im Auftrag Martin Nock

2. Biennium - LU

Der Unterricht in angewandter Biologie und Biotechnologie hat die Aufgabe grundlegende Fertigkeiten und Kenntnisse in den Bereichen Botanik, Genetik, Mikrobiologie, Phytopathologie, Entomologie und Biotechnologie zu vermitteln. Die einzelnen Fachbereiche werden den verschiedenen Schwerpunkten der Schule angepasst. Ein wesentliches Ziel ist es, naturwissenschaftliche Fragestellungen zu vertiefen und komplexere Zusammenhänge zu verstehen. Weiter soll die Fähigkeit erlangt werden, das Gelernte in der Landwirtschaft und im Alltag zu verknüpfen und anzuwenden.

Kompetenzen am Ende des 2. Bienniums bzw. der 5. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- Grundlagen und Sachverhalte der angewandten Biologie und Biotechnologie in einer angemessenen Fachsprache erörtern
- Gesetzmäßigkeiten, Zusammenhänge und Wechselwirkungen von Vorgängen in der Natur erkennen und beschreiben und ihre Bedeutung für die Ökologie und Landwirtschaft erfassen
- Wichtige gentechnische und biotechnologische Verfahren und ihre Anwendung kennen und bewerten
- In einem Labor angemessen arbeiten und Versuche selbständig planen, durchführen und interpretieren

2. Biennium Schwerpunkt Landwirtschaft und Umwelt

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Biologie ausgewählter Organismengruppen		
- Die ökologische Bedeutung von Mikroorganismen erkennen - Mikroorganismen und wirbellose Tiere unterscheiden, beschreiben und einordnen können - Ausgewählte Schädlinge und Krankheitserreger der Kulturpflanzen erkennen, zuordnen und deren Morphologie und Lebensweise beschreiben	Mikroorganismen - Viren, Viroide, Phytoplasmen, Bakterien und Pilze Wirbellose: - Nematoden, Milben und Insekten - Entwicklungszyklen einiger Krankheitserreger und Schädlinge und Auswirkungen auf die Kulturpflanzen	- Mikroskopieübungen - Lehrervortrag - Referate und Gruppenarbeiten - Laborversuche - Stationenarbeit - Computerrecherche - Flurbegehungen
Botanik		
- Die wichtigsten anatomischen Merkmale einer Pflanze und deren Funktionen beschreiben - Mikroskopische Präparate und Zeichnungen anfertigen - Charakteristische einheimische Pflanzenarten bestimmen, beschreiben, dokumentieren und systematisch einordnen - Zusammenhänge zwischen Anatomie und Physiologie erkennen	- Grundlagen der Pflanzenanatomie: Pflanzliche Zellen, Gewebe und Organe - Grundlagen der Pflanzenphysiologie: Fotosynthese - Grundlagen der Pflanzensystematik - Vegetationsaufnahme	- Mikroskopieübungen - Laborversuche zur Physiologie - Fachtage - Pflanzenbestimmungsübungen - Herbarium - Exkursionen - Filme
Genetik		
- Die Erkenntnisse der klassischen Genetik mit jenen der Molekulargenetik verknüpfen - Die Mendelschen Gesetze anwenden und interpretieren können - Den Weg vom Gen zum Protein nachvollziehen können - Die verschiedenen Möglichkeiten der Züchtung kennenlernen	Grundlagen der klassischen Genetik: - Mendelgesetze, Stammbaumanalyse Molekulargenetik: - Zellkern: Mitose, Meiose - Aufbau des Erbmaterials - Molekularbiologische Prozesse - Mutationen - genetischer Code Züchtungsmethoden Gentechnische Verfahren: - Transgene Organismen	- Fachtage - Aktuelle Sachtexte bearbeiten - Lehrervortrag - Computerrecherche - Selbstlernprogramme - Filme - Modelle - Übungen zur klassischen Genetik - Übungen zur Molekulargenetik

Biotechnologie		
• Mikrobiologische Arbeitstechniken beherrschen • Die Bedeutung der modernen Biotechnologien und deren Einsatz in der Landwirtschaft und Umwelt erkennen und bewerten	Grundlagen der Mikrobiologie • Sterilisationsverfahren • Wachstum der Mikroorganismen Biotechnologische Verfahren • Biotechnologie in der Landwirtschaft und im Umweltbereich	• Fachtage • Referate • Recherchen • Exkursionen • Laborarbeit

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Anknüpfungspunkte findet man zu folgenden Fächern: Pflanzenbau, Forstwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung, Nutztierhaltung und Sprachfächer.

Bewertungskriterien

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	Sind im Fachcurriculum gut beschrieben
Bewertungselemente und- verfahren	Klassenarbeiten, Praktikumstest, Herbarien Mündliche Prüfungen EVA-Note Referate/Präsentationen Fachtagsprotokolle Berichte – Lehrausgänge Versuchsprotokolle Zeichnungen Es wird immer unterschieden, ob es sich um eine Einzelarbeit oder Gruppenarbeit handelt. Weiters wird unterschieden, ob die Note über eine einstündige oder mehrstündige Arbeit vergeben wird. Wird eine Arbeit, Referat, Hausaufgabe... nicht gemacht bzw. nicht abgegeben, erhält der Schüler folgende Bewertung:

	„Der Schüler verweigert die Mitarbeit (gibt die Arbeit nicht ab...) und erhält dafür eine negative Mitarbeitsnote (4), entsprechend der Gewichtung der abgegebenen Arbeiten“ Die negative Note kann mit dieser beschreibenden Bewertung mit den anderen Noten angeführt (gibt eine bessere Übersicht) oder als eigenen Mitarbeitsnote gegeben werden.
Gewichtung der Bewertungselemente	Klassenarbeiten, Praktikumstest, Herbarien => 100 % Mündliche Prüfungen => 100 % EVA-Note => 50 % Referate/Präsentationen Fachtagsprotokolle – Einzelarbeit => 50 -100 % Fachtagsprotokolle – Partnerarbeit => 33-66 % Berichte – Lehrausgänge – Einzelarbeit=> 50 -100 % Berichte - Lehrausgänge - Partnerarbeit=> 33-66 % Protokolle über mehrere Stunden – Einzelarbeit => 30 -33 % Protokolle über mehrere Stunden – Partnerarbeit => 20-25 % Protokoll über eine Stunde – Einzelarbeit => 30-33 % Protokoll über eine Stunde – Partnerarbeit => 20-25 % Zeichnungen über mehrere Stunden => 50-100 % Zeichnung über eine Stunde => 20-33 %
Die Notenskala geht von 4 bis 10	

Die festgelegten Bewertungskriterien sind für alle Lehrpersonen der Fachgruppe verbindlich. Die einzelne Lehrperson kann zu Beginn des Schuljahres jeweils noch individuelle Erläuterungen und Vorgangsweisen festlegen.

2. Biennium und Abschlussklasse

Kompetenzen am Ende der 5. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- typische Merkmale wichtiger Umweltbereiche und im Besonderen der Forstwirtschaft erfassen und beschreiben
- ökologische Zusammenhänge in den verschiedenen landwirtschaftlichen und forstwirtschaftlichen Produktionsbereichen erfassen und beschreiben
- nachhaltige forstwirtschaftliche Maßnahmen durchführen
- umweltverträgliche Produktionsprozesse planen und organisieren
- die wichtigsten einheimischen Pflanzenarten erkennen und die lokalen Landschaftstypen benennen, beschreiben, ihren Wert erkennen und Erhaltungsmaßnahmen ansatzweise planen
- die europäische, nationale und regionale Gesetzgebung, den Agrarsektor und im Besonderen den Umweltbereich und die Forstwirtschaft betreffend, interpretieren und anwenden

2. Biennium Schwerpunkt Landwirtschaft und Umwelt Forstwirtschaft

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Globale Waldtypen und deren Nutzung		
• die weltweite Verbreitung des Waldes darlegen und mögliche Nutzungsarten bewerten • Klimadiagramme erstellen und interpretieren • Die Möglichkeiten der Holzgewinnung kennen	• Tropische und subtropische Regenwälder, Monsunwälder, Mangroven, Hartlaubwälder, sommergrüne Laub- und Mischwälder, Gebirgsnadelwälder und Boreale Nadelwälder • Klimadiagramme • Auswirkungen der forstwirtschaftlichen Nutzung auf das Ökosystem Wald • Die zukünftige Entwicklung der Waldfläche	• Lehrervortrag • Referate • Filme • Bildmaterial
Lokale Waldtypen und deren Nutzung		
• Die Bäume des Waldes, ihre Eigenschaften und Bedeutung beschreiben • Lokal vorkommende Baumarten nach waldbaulichen Kriterien beurteilen • Forstwirtschaftliche Eigenschaften der verschiedenen Baumarten aufzeigen • Die wichtigsten lokalen Waldtypen kennen • Südtirols Wald zahlenmäßig erfassen	• Die Baumarten • Waldbauliche Beurteilungsgesichtspunkte wie natürliche Verbreitung, Gefährdung und ökologische Standortansprüche der lokalen Baumarten • Waldökologische Gliederung Südtirols und die wichtigsten lokalen Waldtypen • Südtirols Wald in Zahlen	• Anschauungsmaterial • Gruppenarbeit

Holz		
• Die Eigenschaften der verschiedenen Holzarten beschreiben • Die unterschiedlichen Nutzungsformen der Hölzer kennen und beurteilen	• Laubholz, Nadelholz, Hartholz, Weichholz • Qualitätskriterien für Rundholz • Brennholz, Bauholz,	• Sachtexte • Anschauungsmaterial • Exkursion: Sägewerk
• Verschiedene forsttechnische Berechnungen durchführen • Forstwirtschaftlich wichtige Einheiten, Größen und Formeln anwenden	• Holzvorrat, Zuwachs, Nutzung • Holzvermessung mit dazu gebräuchlichen Gerätschaften und Verfahren. • Abschätzung des Nutzungspotentials und des Zuwachses	• Übungen • Sachtexte
Waldpflege und Waldbearbeitung		
• Wichtige forstwirtschaftliche Maßnahmen planen und durchführen • Die waldbaulichen Pflege- und Naturverjüngungsmaßnahmen kennen und beurteilen • Die Betriebsarten und Formen des Waldaufbaus kennen • Abiotische und biotische Schadursachen erkennen und sinnvolle Maßnahmen überlegen	• Aufbau und Bewirtschaftung der Waldbestände, Holzgewinnung, Sortierung und Verkauf, Vermeidung und Bekämpfung von Schäden an Wald und Holz • Bestandserziehung: Jungwuchspflege und Dickenpflege • Ökologische Auswirkungen der Durchforstung • Waldverjüngung Schirmschlag, Saumschlag, Femelschlag, Plenterung und Kahlschlag	• Sachtexte • Filme • Bildmaterial

	• Betriebsarten: Niederwald, Mittelwald und Hochwald • Abiotische Schadursachen • Biotische Schadursachen: Krankheitserreger, Schaderreger, Wild	
Gesetzgebung und Organisation		
• Die Gesetzgebung und Organisation des Forstdienstes kennen und verstehen	• Nutzungsrechte für den Wald • Organisationstruktur und Aufgaben des Forstdienstes • Grundlagen der forstlichen Gesetzgebung • Waldbauliches und landschaftspflegerisches Förderwesen	• Lehrervortrag • Expertenbefragung • Recherche

Abschlussklasse Schwerpunkt Landwirtschaft und Umwelt Landschaftspflege

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Ökologische Grundlagen		
- Bestandsaufnahme und Klassifizierung von Landschaften und Ökosystemen durchführen - Wichtige ökologische Fachbegriffe kennen - Zusammenhänge und Funktionen des Naturhaushaltes verstehen - Die ökologische Leistung der Landwirtschaft bewerten - Gefährdungen durch Landbewirtschaftung erkennen und Lösungsmöglichkeiten aufzeigen - Die zeitliche Entwicklung der Naturlandschaft nachvollziehen	- Fachbegriffe aus Naturschutz und Ökologie: - Ökosystem, Biotop, Biozönose, Habitat, Biodiversität und Ähnliches - Stoffkreisläufe natürlicher, naturnaher und künstlicher Ökosysteme Historische Entwicklung der Landschaft - Naturlandschaft und Kulturlandschaft - Veränderung einer Landschaft durch Nutzungsänderung - Der Wandel in Südtirol am Beispiel einer ausgewählten Gemeinde (Landschaftsleitbild)	- Lehrervortrag - Sachtexte bearbeiten - Internetrecherche - Referate - Argumentieren
Naturschutz und Umweltschutz		
- Maßnahmen zum Schutz der Umwelt und der Biodiversität ermitteln - Argumente für den Naturschutz aufzeigen	- Ziele des Naturschutzes - Gründe für den Naturschutz - Naturschutzkategorien in Südtirol (regional, national, international):	- Referate - Exkursion - Sachtexte

• Die gefährdeten Lebensräume kennen • Fachinformationen recherchieren und bewerten • Die Rote Liste und die Gefährdungskategorien kennen	Naturdenkmäler in Südtirol Naturparke in Südtirol Nationalpark Natura 2000 Gebiete UNESCO-Weltnaturerbe • Artenschutz: Ursache, Ausmaß und Folgen des Artenrückganges, Rote Liste	
• Einen Überblick über die wichtigsten Biotope in der Kulturlandschaft gewinnen und ihre Bedeutung und Gefährdung kennen • Eine Landschaft beschreiben • Eine einfache Biotopkartierung exemplarisch durchführen • Einheimische Bäume, Sträucher und Kräuter bestimmen • Den Einfluss und die Formen des städtischen Grüns erklären können	Biotope in der Kulturlandschaft • Artenbestand, Lebensraum und Gefährdungsursachen wichtiger Biotoptypen (Gewässer, Gräben, Feuchtbiotope, Feldraine, Hecken, Magerrasen...) • Erhalt, Pflege und Neuanlage von Biotopen • Grundlagen der Arten- und Biotopkartierung Botanische Kartierung eines Kulturbiotops (Beispiel: Obstwiese, Feuchtwiese...) • Urbanes Grün	• Exkursion • Expertenbefragung • Selbständiges Arbeiten mit Unterlagen • Arbeiten im Gelände

Umweltschutzmaßnahmen		
• Maßnahmen des Wasserschutzes beurteilen können • Den Schutz des Boden, des Klimas und der Luft erklären und planen können • Strategien der Abfallverwertung kennen • Die Wichtigkeit des Landschaftsschutzes und den Wert der Biodiversität kennen	• Trinkwasser, Abwasser und Regenwasser • Gewässerschutzplan • Faktoren für die Einteilung der Böden und des Klimas mit dessen Einflussgrößen • Abfallbewirtschaftungspläne • Der ökologische und ökonomische Wert der Artenvielfalt und der Landschaft	• Sachtexte • Exkursion
Bewertung von Umweltauswirkungen		
• Umwelt- und Landschaftsschutzgesetze interpretieren und anwenden • Landschaftsplan der Gemeinde erörtern • Den Ablauf von landschaftlich relevanten Genehmigungsverfahren erklären können • Umweltverträglichkeitsprüfung exemplarisch nachvollziehen • Modelle der Zusammenarbeit mit Organisationen, Ämtern und Gebietskörperschaften entwickeln	• Umwelt- und Landschaftsschutzgesetze • Genehmigungsverfahren wie die Umweltverträglichkeitsprüfung (UVP), Strategische Umweltprüfung (SUP), Integrierte Umweltermächtigung (IPPC) • Kompetenzverteilung der Lokalkörperschaften • Landschaftsplan einzelner Gemeinden	• Expertenbefragung • Selbständiges Arbeiten mit Unterlagen

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Anknüpfungspunkte findet man zu folgenden Fächern: Angewandte Biologie und Biotechnologie, Vermessung, Pflanzenbau, Agrarwirtschaft und Schätzungslehre, Mathematik.

Bewertungskriterien

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	Die Bewertung der Schüler*Innen bezieht sich auf die in den Rahmenrichtlinien und im Fachcurriculum festgelegten und zu erreichenden Fertigkeiten und Kompetenzen. Dazu dienen schriftliche Arbeiten, verschiedenste Arbeitsaufträge, praktische Übungen sowie eventuelle Prüfungsgespräche. Für die Bewertung der erworbenen Kompetenzen gelten folgende Kriterien: • Erfassen und Wiedergeben von Fachinhalten • Gebrauch der Fachsprache und angemessener sprachlicher Ausdruck, Verwendung geeigneter Darstellungsformen. • Selbstständiges Erarbeiten und Vertiefen von Themen • Erkennen von Zusammenhängen, Fähigkeit zum vernetzten Denken • Durchführung von Arbeitsaufträgen: Arbeitsweise, Originalität und Endprodukt • Qualität von Präsentationen • Einhalten von Vereinbarungen und Abgabeterminen
Bewertungselemente und- verfahren	• Zwei schriftliche Klassenarbeiten mit einer 100% Gewichtung werden pro Semester durchgeführt. Die Punkteverteilung der einzelnen Fragen ist für die Schüler*Innen einsehbar und die erreichte Punkteanzahl wird schließlich in eine Note umgerechnet. • Folgende Arten von Bewertungen werden herangezogen: schriftliche Arbeiten, mündliche Prüfungen, praktische Übungen, Tests, Stundenwiederholungen, Arbeitsberichte, Gruppenarbeiten, Heftführung, Hausaufgaben, Referate • Schriftliche Klassenarbeiten werden zu 100% gewichtet. Die Punkteverteilung der einzelnen Fragen ist für die Schüler*Innen einsehbar und die erreichte Punkteanzahl wird in Prozent und schließlich in eine Note umgerechnet. • Weiters werden verschiedene Arbeitsaufträge, Übungen, Referate und Hausarbeiten bewertet. Die Gewichtung wird auf jeden Fall mit den Schüler*Innen besprochen und ihnen mitgeteilt. • Im Praktikum werden verschiedene Übungen und deren Arbeitsprotokolle, Tests, Arbeitsaufträge und Gruppenarbeiten bewertet, auch hier wird die Gewichtung jeweils mitgeteilt. Grundsätzlich werden Überprüfungsstermine mit der Klasse vereinbart, um den Schüler*Innen genügend Zeit zur

	Vorbereitung zu geben und um unnütze Stresssituationen zu vermeiden. Sollte eine Schüler*In am vereinbarten Termin abwesend sein, dann erfolgt die Überprüfung, ohne weitere Vorankündigung in der darauffolgenden Stunde, in welcher der/die Schüler*In anwesend ist (Praktikumsstunden ausgenommen).
Gewichtung der Bewertungselemente	Die Gewichtung der verschiedenen Bewertungselemente wird den Schüler*Innen klar mitgeteilt. In Abhängigkeit der Komplexität, Länge usw. ist eine Gewichtung von 25% bis 100% möglich.
Bewertung individueller Lernfortschritte der Lern- und Arbeitshaltung	• Besonderer Einsatz und Mitarbeit während des theoretischen und praktischen Unterrichts werden als Beobachtungen im digitalen Register vermerkt und fließen in die Endnote des 1. und 2. Semesters ein; • Wird ein Arbeitsauftrag, Hausaufgabe, Bericht usw. nicht termingerecht abgegeben, so wird dafür eine Mitarbeitsnote (vier – 4) eingetragen; • Schüler*Innen die beim Schwindeln erwischt werden, müssen die Arbeit abgeben und bekommen für die Arbeit eine vier - 4. • Auf das Mitbringen der Arbeitsunterlagen (Schreibunterlage...) und einer angemessenen Arbeitskleidung wird im Praktikumsunterricht besonders Wert gelegt, evtl. Versäumnisse werden im digitalen Register vermerkt; • Die Schüler*Innen müssen sich im Unterricht gegenseitig und den Lehrpersonen gegenüber mit Respekt begegnen, angemessene Umgangsformen und korrekte Wortwahl gelten als Voraussetzung; • Die Schüler*Innen müssen sich im Unterricht gegenseitig und den Lehrpersonen gegenüber mit Respekt begegnen, angemessene Umgangsformen und korrekte Wortwahl gelten als Voraussetzung.
Die Notenskala geht von 4 bis 10	

2. Biennium

Kompetenzen am Ende der 5. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- vermessungstechnische Erhebungen durchführen und mit den dafür notwendigen Karten, Skizzen und Grafiken umgehen;
- vermessungstechnischer Geräte einsetzen;
- landwirtschaftliche Infrastrukturen, Gebäude und Baulichkeiten, deren Eigenschaften und Funktionen beschreiben;
- Planungen für landwirtschaftliche Infrastrukturen, Gebäude und Baulichkeiten durchführen und in Bezug auf ihre funktionale, ökologische und kulturelle Relevanz bewerten.

3. Klasse Schwerpunkt Landwirtschaft und Umwelt

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
- Organisation einer Vermessung - Erstellen eines Teilungsplanes - Benutzung einer Totalstation (Tachymeter) - Vermarkungen herstellen können, wieder herstellen können - zeichnerische Umsetzung der Aufnahme aus dem Feldbuch - Abstecken von Punkten aus Planungsunterlagen - Führen eines Feldbuches - mit Karten und Plänen umgehen können - Sicherer Umgang mit den Messgeräten	- Lage- und Höhenmessungen: - Fachbegriffe beherrschen und anwenden - Winkel- und Streckenmessungen - Vermarkungen unterscheiden können - Fluchten von Strecken - Höhenschichtenpläne lesen - Messgeräte und Hilfsmittel - Grundaufgaben der Vermessungskunde - Vorwärts- und Rückwärtseinschnitt - Administrative Rahmenbedingungen des Gebäude- und Grund-Kataster - digitale Programme des Katasters	- Lehrervortrag - praktische Übungen - Feldbuch führen - Schülervortrag - Gruppenarbeiten - Bleistiftzeichnung und Auto-CAD-Zeichnung - Arbeitsaufträge - Besuch eines Grundbuch- und Katasteramtes

- Anwendung von Vorwärts- und Rückwärtseinschnitt anhand einer Messung unter Bezugnahme der Landesfestpunkte		
Verschiedene Messverfahren anwenden und auswerten können.	Vermessungsverfahren: Dreiecksmessung, Rechtwinkelverfahren, Einbindeverfahren, Polarverfahren	- Lehrervortrag - praktische Übungen vor Ort, Feldbuch führen - aus der praktischen Übung eine sachgemäße Zeichnung erstellen, entweder in Bleistift oder in AUTO-CAD. - Fachtag
- Messen von Flächen - Berechnen von Flächen, Vergleichen und Interpretieren von Ergebnissen.	Flächenermittlungen: - verschiedene mathematische Methoden - Flächenteilungen	- Lehrervortrag - Übungen an Hand von Lageplänen - Arbeitsaufträge - Übungen am PC (AUTO-CAD und Excel)
- Erkennen und Unterscheiden der Systeme	Grundlagen der Fotogrammetrie	- Lehrervortrag - Expertenvortrag - Recherche

4. Klasse Schwerpunkt Landwirtschaft und Umwelt

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
- Nutzungsspezifische Auswahl der Baustoffe - Erkennen der Anforderungen an bestimmte Bauteile und Baukörper - Einsatz und Anordnung der Baustoffe im Bauteil (Bauphysik)	Baustoffe: - Baubiologie - Baustoffeigenschaften - fachgerechter Einsatz von Holz, Lehm, Beton, Stahlbeton, Stahl, Glas, Metalle, Dämm- und Dichtungstoffe etc. - Bauphysik - ökologische Materialien	- Lehrervortrag - Film - Recherche - Präsentation - Gruppenarbeiten - Übungen - zeichnerische Darstellung
- grundlegende Berechnungen und dimensionieren eines Bauteiles - Kräfteparallelogramm - Unterscheiden der verschiedenen Beanspruchungen an einem Bauwerk	Grundlagen der Baustatik: - Lastannahmen - Lastabtragung vom Dach übers Fundament bis ins Erdreich - Grundlagen der Festigkeitslehre - Statisches System - Sicherheitsfaktoren	- Lehrervortrag - grundlegende Berechnungen - Film - Übungen - Kräfteparallelogramm - Fachartikel
Verschiedene Messverfahren anwenden und auswerten können.	Vermessungsverfahren: Dreiecksmessung, Rechtwinkelfahren, Einbindeverfahren, Polarverfahren und Polygonzüge.	- Lehrervortrag - praktische Übungen vor Ort, Feldbuch führen - aus der praktischen Übung eine sachgemäße Zeichnung erstellen, entweder in Bleistift oder in AUTO-CAD. - Fachtag
- Unterscheiden von verschiedenen Messgeräten und Systemen - Interpretieren verschiedener Messungen und Kartensystemen - Abstecken von Koordinaten	Satellitengestützte Vermessungen und Positionsbestimmung mit dem Globalen Navigationssatelliten System (GPS): - Höhenbestimmung bei GPS - Theoretische Grundlagen der GPS-Messtechnik - Positionsbestimmungen und deren Genauigkeit - Verschiedene Koordinatensysteme: geografisch, geozentrisch, Gauß-Boaga, Gauß-Krüger, UTM	- Lehrervortrag - Recherche - Expertenvortrag - Film - Übungen - Lehrausgang

- Physikalische Grundlagen und Zusammenhänge der Energiegewinnung in der Landwirtschaft erfassen und anwenden können - Erstellen eines kleinen Vorprojektes - Kosten- Nutzenstudie verschiedener Projekte	Energiegewinnung in der Landwirtschaft: - verschiedene Ressourcen und deren Gegenüberstellung - Physikalische Grundlagen - Baukomponenten der verschiedenen Systeme - Anlagentechnik - Administrative Rahmen- und Förderbedingungen - Wirkungsgrade	- Lehrervortrag - Recherche - Präsentation - Gruppenarbeit - Expertenvortrag - Film - Exkursion
---	---	---

Abschlussklasse Schwerpunkt Landwirtschaft und Umwelt

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
- Analyse, Dimensionierung und planerische Umsetzung von Baulichkeiten wie z.B.: Wirtschaftsgebäude, Stall, Weinkellerei, Kühlraum, Trocknungsraum, verschiedene Verarbeitungsräume, Lagerraum, Stützwand, Wegebau, Kleinkraftwerk, Wasserfassung, etc. - Analyse, Dimensionierung und planerische Umsetzung eins landwirtschaftlichen Wohngebäudes - Analyse und Interpretation von Karten und Plänen zur Umsetzung von Bauvorhaben vom Vorprojekt bis zur Einreich – und Ausführungsplanung (Planungsauftrag, Entwurf, Raumdaten, Tech. Bericht, Katasterplanauszug, Bauleitplanauszug, Lageplan, Grundrisse, Querschnitte, Ansichten, Details und Fassadenabwicklung)	Verschiedene Typen von landwirtschaftlichen Infrastrukturen, Gebäuden und Baulichkeiten: - Anforderungen an verschiedenen Baulichkeiten in der Landwirtschaft und deren Anordnung - Bauabläufe - Planerische Entwurfsgrundlagen - Administrative Aspekte und Auflagen - Landschafts-, Denkmal- und Ensembleschutz - Ausführung von konstruktiven Bauteilen in Gebäuden, Infrastrukturen und bei Baulichkeiten - Vermittlung der landwirtschaftlichen Bautradition und Baukultur des Landes sowie eine nachhaltige Anpassung an heutige Bedürfnisse. Das Urteilsvermögen für die Bauaufgaben aus ökologischer, ökonomischer und ästhetischer Perspektive entwickeln	- Lehrervortrag - Begehungen von verschiedenen Baulichkeiten an der Schule - Erstellen von einem Vorprojektes - Technische Zeichnungen - Technische Berichte - Exkursion - Recherche - Präsentation - Gruppenarbeit - Wandzeitung in der Schule - Fachartikel - Expertenvortrag
- Lesen und interpretieren von Karten (GIS)	Geografisch-territoriale Informationssysteme (GIS): - aktuelle Onlinekartographie im Bereich von Flächenwidmungsplänen, Landschaftsplänen, Bauleitplänen, geologischen Karten, archäologischen Karten, Schutzzonen, Gefahrenzonenpläne und Katasterplänen etc. - Opensource-Programme von verschiedenen Administrationen	- Lehrervortrag - Übungen am Computer - Lehrausgang - Recherche bezüglich eines Standortes - Gruppenarbeiten - Präsentation
-Ökologische Risikofaktoren bewerten und mögliche Schutzmaßnahmen planen können - Dimensionierung und planerische Umsetzung einer Baulichkeit - Analyse und Interpretation von Gefahrenzonenpläne und Umsetzen der nötigen Maßnahmen	Gewässernutzung und Gewässerschutz: - Stauanlagen - Wassereinspeisung - Kleinkraftwerke - Tiefbrunnen mit Pumpstation und Quelfassungen - künstliche und natürliche stehende Gewässer wie z.B. Löschwasserteich, Biotop, Fischteich	- Lehrervortrag - Expertenvortrag - Exkursion - Recherche - Präsentation - Wandzeitungen - Technischer Bericht

	- Kennenlernen von Wasserschutzbauten wie Dämme, Wildbachverbauung, Hangstabilisierung, Geotechnik, Entwässerung, Stützwände etc. - Grundlagen für Kläranlagen, Fischleitern, Auen, Verträglichkeit hinsichtlich von Kleinkraftwerken - Gewässerschutzzonen	- Erstellen eines Vorprojektes
	Maßnahmen zur Vorbeugung von hydrogeologischen Risiken: - Hangrutschungen und Murenabgänge - Hangstabilisierung und Entwässerung - Gefahrenzonenpläne - Ingenieurbiologie	
	Maßnahmen zum Schutz von Flussläufen, Ufern, Böschungen und Schutzbauten: - Revitalisierungsmaßnahmen wie Auen - Ingenieurbiologie - Pflegemaßnahmen Flusslauf - Schutzbauten wie z.B. Holzschwemmsperre, Hochwasserschutzbauten, Flussdämme, Hangstabilisierungen, Lawinenschutzbauten, Wildbachverbauung	

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern nach einer Absprache im Klassenrat wird angestrebt. Es bietet sich im Fach Vermessung eine Zusammenarbeit sowohl mit den Sprachfächern als auch mit Mathematik (z.B. Fehlerrechnung), Nutztierhaltung, Pflanzenbau, Lebensmittelverarbeitung an.

Bewertungskriterien für das Fach: Landwirtschaftliches Bauwesen und Vermessung

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	• saubere und übersichtliche Arbeitsweise • Erkennen und Verstehen von vermessungstechnischen und mathematischen Zusammenhängen • Kenntnis und Anwendung der grundlegenden Verfahren und Lösungsstrategien • Kenntnis und Anwendung der richtigen Fachsprache • Verwendung und Anwendung geeigneter Darstellungsformen • Rechenfertigkeit und Rechengenauigkeit • Korrekte Wiedergabe der Lehrinhalte
Bewertungselemente und- verfahren	Fachwissen: Wird in Form von 2-3 Klassenarbeiten, welche angekündigt werden, pro Semester geprüft. Es wird pro Schüler/in wenn möglich ca. 1-2 Prüfungsgespräche geben, welche durch aktive Beiträge im Unterricht ergänzt werden. Schriftliche und graphische Tests erfolgen im praktischen wie im theoretischen Bereich. Referate und Gruppenarbeiten: Berücksichtigt werden Inhalt der Arbeit, die Ausdrucksweise, die Vollständigkeit, der Beitrag zur Gruppenarbeit und die Visualisierung und Präsentation. Arbeitsaufträge: Werden im Laufe des Schuljahres aufgegeben und können in den Schulstunden und evtl. von zuhause aus fertiggestellt werden. Sie können rechnerisch, graphisch und in Form von technischen Berichten erfolgen. Berücksichtigt werden Inhalt und Richtigkeit der Arbeit, die Ausdrucks- und Darstellungsweise, wenn in der Gruppe erstellt, zählt der Beitrag zur Gruppenarbeit. Arbeitsaufträge werden überprüft und mit Noten beurteilt. Bei kleineren Arbeitsaufträgen wird stichprobenartig geprüft und eine Fachnote oder auch Mitarbeitsnote gegeben. Praktische Übungen: Im Praktikum wird die eigenständige Durchführung eines Arbeitsauftrages, der sach- und fachgerechte Umgang mit den Geräten, eine korrekte und effiziente Organisation der Übung, Darstellungen (Skizzen und technische Zeichnungen) und Protokolle mit Noten beurteilt. Handelt es sich um technische Zeichnungsaufträge werden der Darstellungsinhalt, eine saubere und übersichtliche Form, technische Richtigkeit sowie die Einhaltung der zur Verfügung stehenden Zeit bis zur Abgabe in der Notengebung berücksichtigt. Bei keiner Abgabe erfolgt die Note 4. Ein technischer Zeichnungsauftrag kann als Klassenarbeitsnote zählen bei vorheriger Ankündigung.

Gewichtung der Bewertungselemente	Gleich gewichtet werden Klassenarbeiten, mündliche Prüfungsnoten und umfangreiche Arbeitsaufträge (schriftlich und/oder graphisch, auch in 2-er Gruppen). Für andere Arbeiten wie Tests, Referate, Übungs-Protokolle, kleinere Arbeitsaufträge, technische Zeichnungen etc. wird die Durchschnittsnote ermittelt und als eine einzige Note, äquivalent einer Schularbeitsnote, zur Endnote gerechnet.
Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	Bei Arbeitsaufträgen wird stichprobenartig geprüft und eine Fachnote oder auch Mitarbeitsnote gegeben. Aktive Beiträge im Unterricht ergänzen die Prüfungsgespräche.
Die Notenskala geht von 4 bis 10	

2. Biennium und Abschlussklasse

Kompetenzen am Ende des 2. Bienniums

Die Schülerin, der Schüler kann

- Produktions- und Verarbeitungsabläufe unter Beachtung der Aspekte von Qualität und Nachverfolgbarkeit beschreiben und erstellen
- die europäische, nationale und regionale Gesetzgebung den Lebensmittelsektor betreffend interpretieren und anwenden
- technische Verfahren in Bezug auf ihre wirtschaftliche und kulturelle Relevanz bewerten und dabei insbesondere die Aspekte des Umwelt- und Verbraucherschutzes sowie der Lebensmittelsicherheit berücksichtigen

3. Klasse Landwirtschaft und Umwelt

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Alkohole, Aldehyde und Ketone, Carbonsäuren, Ester		
physikalische und chemische Eigenschaften der sauerstoffhaltigen Verbindungen erkennen können Bedeutung wichtiger Alkohole, Aldehyde und Carbonsäuren erkennen können Veresterung	einfache Nachweisreaktionen physikalische und chemische Eigenschaften der sauerstoffhaltigen Verbindungen erkennen können Bedeutung wichtiger Carbonsäuren erkennen können Esterherstellung	Einteilung, Nomenklatur und IUPAC-Regeln, Siede- und Schmelzpunkte Verbindungen im Alltag Alkohole, Aldehyde, Ketone Veresterung Einteilung Carbonsäuren, wichtige Carbonsäuren Ester

Fette		
Fette von Ölen, cis von trans- Fettsäuren, gesättigte von ungesättigten Fettsäuren unterscheiden können.	Fette und Öle: Struktur und Aufbau der Fette, chemische und physikalische Eigenschaften.	Arbeiten auch mit Lernstationen Quantitative und qualitative Bestimmungen
Kohlenhydrate		
Analysen von Kohlenhydraten.	Einteilung der Kohlenhydrate und deren Strukturen Vorkommen und Bedeutung.	Arbeiten auch mit Lernstationen
Proteine		
Verschiedene Aminosäuren und Proteine aus der Struktur ableiten können.	Eigenschaften und Strukturen der Aminosäuren und der Proteine.	Nachweisreaktionen
Mineralsalze		
Kenntnis der wichtigsten Mineralsalze haben und deren Bedeutung für den Organismus mit eventuellen Mangelerkrankungen erklären können.	Unterteilung in Makroelemente und Mikroelemente und ihre Bedeutung für die menschliche Ernährung auflisten.	Nachweisreaktionen

4. Klasse Landwirtschaft und Umwelt

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Vitamine		
Verschiedene Vitamine unterscheiden können.	Definition der Vitamine, Einteilung der Vitamine, Aufgaben und Funktion, Vorkommen.	Nachweisreaktionen in Lebensmitteln. Quantitative Bestimmungen
Enzyme		
Enzymverhalten bei verschiedenen Bedingungen beurteilen können	Benennung, Aufbau und Eigenschaften der Enzyme. Abhängigkeit der Enzymaktivität von einzelnen Faktoren.	Arbeiten auch mit Lernstationen Nachweisreaktionen und grafische Darstellung

Chemische Veränderung der Lebensmittel		
Analysenergebnisse einordnen und beurteilen.	Hydrolyse der Kohlenhydrate Maillard- Reaktion und Karamellisierung, Oxidationsvorgänge und Autoxidationen	Quantitative und qualitative Analysen.
Mikrobiologische Lebensmittelveränderungen		
Biochemische Prozesse verstehen	Wachstumsbedingungen der Mikroorganismen, Biochemische Prozesse der Atmung und Gärung.	Nachweisreaktionen
Qualitätskontrolle und HACCP		
Die Kontrolle der Verfahren und der Qualität der Produkte organisieren.	HACCP-Konzept Grundsätze, Gefahrenquellen, Kritische Kontrollpunkte.	
Verfahren der Lebensmittelkonservierung		
Methoden zur Haltbarmachung verschiedener Lebensmittel	Chemische Verfahren der Lebensmittelkonservierung, Physikalische Verfahren, biologische Verfahren Kombinierte Verfahren	Qualitative Analysen, Herstellung einzelner Produkte
Technologien der Lebensmittelproduktion		
	Wärmetauscher, Destillationstechniken, Filtrationstechniken.	

Abschlussklasse Landwirtschaft und Umwelt

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Önologie		
Analysenergebnisse einordnen und beurteilen.	Reife und Entwicklung der Traube, Mostinhaltsstoffe, Schwefelung, Die alkoholische Gärung und Nebengärungen, Mikroorganismen der Gärung, Biochemie der Gärung, Unterschiedliche Verfahren der Weißwein- und Rotweinbereitung, Ausbau der Weine.	Quantitative und qualitative Most- und Weinanalysen.
Milchwirtschaft		
Analysenergebnisse einordnen und beurteilen.	Zusammensetzung und Eigenschaften der Milch, Technologien der Milchverarbeitung, Herstellung ausgewählter Milchprodukte.	Quantitative und qualitative Analysen. Milchverarbeitung
Ölgewinnung		
Produktion verschiedener Öle kennen	Produktionsschritte bei der Herstellung von Oliven- und Samenöl, Qualitätsmerkmale.	Quantitative und qualitative Analysen.
Konservenherstellung		
Verschiedene Konservierungsmethoden kennen	Konservendosen und Einmachgläser	Qualitätskontrollen

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten ergeben sich in erster Linie mit Pflanzenbau und Forstwirtschaft im Bereich Boden und seiner Nutzung, Nutztierhaltung hinsichtlich der Milch und Hygiene, sowie mit Mathematik beim chemischen Rechnen. Die Chemie ist umgekehrt für alle naturwissenschaftlichen Fächer Hilfswissenschaft.

Bewertungskriterien für das Fach: Lebensmittelverarbeitung

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	• Erkennen und Verstehen lebensmitteltechnologischer Zusammenhänge • Kenntnisse der Fachinhalte • Zielorientierte, genaue und übersichtliche Arbeitsweise • Durchführung und Auswertung von chemischen, mikrobiologischen und lebensmitteltechnologischen Experimenten • Interpretation und Überprüfung von Ergebnissen • Grad der erreichten Kompetenz in der Anwendung der theoretischen Grundlagen auf unterschiedliche Problemstellungen
Bewertungselemente und- verfahren Gewichtung der Bewertungselemente	Für die Bewertung der Kompetenzen werden mündliche, schriftliche und praktische Elemente herangezogen, welche je nach Aufwand und Umfang unterschiedlich gewichtet werden können.
Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	Die Bewertung kann neben summativen Bewertungselementen auch formative Elemente beinhalten. Auch die Arbeitshaltung, der Einsatz und die Mitarbeit können für die Bewertung herangezogen werden.
Notenskala	Die Notenskala reicht von 4 bis 10.

Die Fachgruppe Chemie (Amplatz, Glaser, Peer) – Überarbeitet 2024

2. Biennium und Abschlussklasse

Der Unterricht im Fach Nutztierhaltung ermöglicht es den Schülerinnen und Schülern, sich mit den ernährungsphysiologischen, züchterischen und tiermedizinischen Grundlagen der Nutztierhaltung zu befassen. Die Schülerinnen und Schüler lernen die Haltungsformen und Technologien, unter Beachtung der Tiergerechtigkeit, der Umwelt und der Arbeitssicherheit, kennen und einzusetzen. Sie sind in der Lage Produktionszyklen in ihren verschiedenen Phasen zu erfassen und fachgerecht zu steuern. Sie können die Qualität und die Effizienz von Arbeitsabläufen erfassen und beurteilen und kennen die wissenschaftlichen, wirtschaftlichen, ethischen, sozialen und ökologischen Aspekte der modernen Tierhaltung und deren Anwendungsmöglichkeiten.

Kompetenzen am Ende der 5. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- Produktionsabläufe in der Nutztierhaltung unter Beachtung der Aspekte von Qualität, Sicherheit und Nachverfolgbarkeit gestalten.
- die europäische, nationale und regionale Gesetzgebung den spezifischen Agrarsektor betreffend anwenden.
- die im Fachbereich verwendeten Technologien beherrschen, diese unter Beachtung der Tiergerechtigkeit, der Umwelt und der Arbeitssicherheit einsetzen und in Bezug auf ihre soziale und kulturelle Relevanz sowie Nachhaltigkeit bewerten.
- Methoden und Techniken der Projektplanung anwenden.
- technische Berichte verfassen und Arbeitsabläufe dokumentieren.

3. Klasse Schwerpunkt Landwirtschaft und Umwelt

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Bewertung der Nutztierhaltung im wirtschaftlichen Kontext einer Region	Kenntnis der Daten der Nutztierhaltung einer Region	Lehrervortrag, Literatur- u. Internetrecherche
Sicherer Umgang mit Tieren	Verhalten von Nutztieren	Verhaltensbeobachtung im Schulstall, Übungen am Tier, Bild- und Videomaterial
Bewertung von Haltungs- und Aufstallungssystemen	Haltungs- und Aufstallungsformen kennen, Tiergerechtheitsindex	Verhaltensbeobachtung, Stallgrundriss beschreiben und bemaßen, Erarbeiten des Tiergerechtheitsindex am Beispiel des Schulstalles, Erhebungen an Praxisbetrieben
- Tiere in Bezug auf ihre Nutzungseignung bewerten - Durchführung der Exterieurbeurteilung	Grundlagen der Anatomie und Tierbeurteilung Nutzungsrichtungen kennen Aufbau des Skelettsystems und Muskelsystems der Nutztiere kennen	Lehrervortrag, Übung am Modell, Zeichnen des Tierskeletts, Übungen am Tier, Lehrausgang
- Beschreiben der Anatomie der Verdauungsorgane - Physiologische Abläufe der Verdauung verschiedener Nutztierarten beschreiben	Anatomie der Verdauungsorgane verschiedener Nutztierarten kennen Physiologie der Verdauungsvorgänge verschiedener Nutztierarten kennen	Arbeiten an verschiedenen Modellen Lehrervortrag, Arbeitsblätter Lehrervortrag, Beurteilung des Fressverhaltens und der Ausscheidungen von Nutztieren
- Beschreiben der Anatomie der Geschlechtsorgane - Beurteilen des Sexualverhaltens und Erkennen der Brunstsymptome von Nutztieren	Anatomie der Geschlechtsorgane verschiedener Nutztierarten kennen Physiologische Grundlagen der Fortpflanzung kennen	Arbeiten an verschiedenen Modellen Lehrervortrag, Arbeitsblätter, Lehrervortrag, Beobachten des Sexualverhaltens und der Brunstsymptome von Nutztieren

4. Klasse Schwerpunkt Landwirtschaft und Umwelt

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
• Den Zuchtwert von Tieren schätzen und geeignete Zuchtmethoden einsetzen • Interpretation eines Abstammungsnachweises • Formulieren von Zuchtzielen	Grundlagen der Vererbung Mendelgesetze (Biologie) Zuchtwert und Zuchtmethoden Grundlagen der Züchtung: Leistungsprüfungen Methoden der Zuchtwertschätzung Herdebücher und deren Führung Heritabilität Zuchtprogramme	Lehrervortrag Arbeitsblatt Punktierschein <i>verschiedener Nutztierassen</i> Zuchtzielgewichtung Körordnung Nutzungseignung Auswahl der Paarungspartner anhand von Anpaarungskatalogen <i>Ausgleichspaarung; gezielte Paarung</i>
• Reproduktionsmethoden beurteilen	Durchführung der verschiedenen Reproduktionsmethoden, natürliche Fortpflanzung und biotechnische Verfahren kennen	Lehrervortrag, Arbeitsblätter, Anatomiemodelle, Einsatz von Demonstrationsmaterial, Bild- und Videomaterial
• Wichtige Arten und Rassen von Nutztieren erkennen und beschreiben	Arten und Rassen in der Nutztierhaltung, Einteilung der Rassen	Vortrag der Schüler, Übungen am Tier, Literatur- u. Internetrecherche, Bild- und Videomaterial
• Für den jeweiligen Betrieb geeignete Haltungsformen auswählen • Entwerfen eines Stallgrundrisses • Anordnung der Funktionsbereiche im Laufstall • Berechnung Lagerraumbedarf, Futtermittel und Wirtschaftsdünger	Verschiedene Haltungs- und Aufzuchtssysteme kennen, Verschiedene Stallsysteme Technische Maße, Einrichtungsmaße, Platzansprüche Platzbedarf, Planungsmaße, bautechnische Daten Tierschutzverordnungen Gesetzliche Bestimmungen für artgerechte Tierhaltung und Richtlinien spezieller Produktionsprogramme	Erarbeiten eines Planungskonzeptes für eine artgerechte Haltungs- und Aufstallungsform

Abschlussklasse Schwerpunkt Landwirtschaft und Umwelt

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
- Eigenschaften der Futtermittel für die Erstellung einer ausgeglichenen Ration bewerten - Futterkonservierungsmethoden auswählen	Grundlagen der Tierernährung Physiologie der Ernährung Kriterien und Methoden der Futtermittelbewertung Methoden der Futterkonservierung	Lehrervortrag, Futtermittelanalyse im Labor, Sinnenbeurteilung von Futtermitteln Futterkonservierungsverfahren am Praxisbetrieb erheben
Futtermittelration in Abhängigkeit von Produktionsrichtung, Rasse, Alter, Leistungsniveau und Körperkondition erstellen	Methoden der Rationserstellung und -überprüfung Anwendung von biotechnischen Verfahren zur Futterkonservierung Nährstoffbedarf ermitteln	EDV-gestützte Rationsberechnung, Grundfutterbilanz erstellen, Körperkonditionsbeurteilung BCS
Für das Wohlbefinden der Tiere geeignete Umweltbedingungen erkennen und gestalten	Mechanisierung in der Tierhaltung	Lehrervortrag, Mechanisierungsstandards am Praxisbetrieb erheben
Gesundheitszustand der Tiere überprüfen	Anzeichen der Vitalität/ Krankheit und Kondition des Tieres kennen Ökologische Aspekte der Infektionskrankheiten der Tiere	Fiebermessen, Fellbeurteilung, Verhaltensbeobachtung, Reaktivität auf Umwelteinflüsse, Vitalitätsbeurteilung, Arbeitsaufträge, Recherche zu aktuellen Themen der Tiergesundheit
Hygienische Milchgewinnung	Anatomie und Physiologie des Euters, Melkhygiene, Melkvorgang, Melktechnik	Schautafeln, Übungen im Melktechnikraum und Melksysteme

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten:

Eine allfällige Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern wird im Klassenrat besprochen.

Möglichkeiten für fächerübergreifendes Arbeiten ergeben sich zu folgenden Themen:

Grundlagen der Anatomie, Vererbung und Tierbeurteilung (Fach Biologie und Biotechnologie)

Erarbeitung von Haltungs- und Aufstallungssystemen (Fach Landwirtschaftliches Bauwesen und Vermessung)

Futtermittelanalysen (Fach Lebensmittelverarbeitung)

Milchgewinnung und -verarbeitung (Fach Lebensmittelverarbeitung)

Überarbeitet von der Fachgruppe Nutztierhaltung 2024.

Bewertungskriterien für das Fach Nutztierhaltung

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	• Grundlegende Fachkenntnisse • Erfassen der Fragestellung, gezieltes und verständliches Antworten • Angemessener Gebrauch der Fachsprache • Selbstständiges Erarbeiten, Vertiefen von Themen und Qualität von Präsentationen • Praktische Anwendung der Lerninhalte • Erkennen von Zusammenhängen, Fähigkeit zum vernetzten Denken • Verhalten bei den Übungen am Tier • Ausführung grundlegender Tätigkeiten im Bereich der Tierhaltung • Einhalten von Vereinbarungen und Abgabeterminen
Bewertungselemente und- verfahren Gewichtung der Bewertungselemente	Für die Bewertung der Kompetenzen werden mündliche, schriftliche und praktische Elemente herangezogen. Auch der Einsatz und die Mitarbeit können Bewertungselemente sein. Nach Art und Umfang der Leistungskontrolle kann unterschiedlich gewichtet werden. Dies liegt im Ermessen der jeweiligen Fachlehrperson
Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	Die Bewertung kann neben summativen Bewertungselementen auch formative Elemente beinhalten. Eine verweigerte Leistungskontrolle wird vermerkt und einer schwerwiegend negativen Bewertung (4) gleichgestellt.

2. Biennium und Abschlussklasse

Der Unterricht im Fach **Pflanzenbau** ermöglicht es den Schülerinnen und Schülern, sich mit den verschiedenen Aspekten des Pflanzenbaus zu befassen und sich sowohl mit dem allgemeinen Pflanzenbau und der Bodenkunde als auch mit den speziellen Bereichen des Ackerbaus, des Grünlands, des Obstbaus und des Weinbaus auseinanderzusetzen. Die Schülerinnen und Schüler beherrschen die im Pflanzenbau verwendeten Technologien und setzen diese unter Beachtung des Schutzes von Landschaft, Umwelt und der Arbeitssicherheit ein. Sie können pflanzenbauliche Produktionsprozesse in ihren verschiedenen Phasen und unter Nutzung verschiedener technischer Hilfsmittel erfassen und fachgerecht steuern. Sie kennen die wissenschaftlichen, wirtschaftlichen, ethischen und ökologischen Aspekte der modernen Technologien sowie deren Anwendungsmöglichkeiten.

Kompetenzen am Ende der 5. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- typische Merkmale der Agrarökosysteme und Standorte erfassen und beschreiben
- umweltverträgliche Produktionsprozesse planen und organisieren
- pflanzenbauliche Maßnahmen unter Beachtung der Aspekte von Qualität, Sicherheit und Nachverfolgbarkeit gestalten
- die europäische, nationale und regionale Gesetzgebung, den Pflanzenbau, Obst- und Weinbau betreffend, interpretieren und anwenden
- technische Verfahren in Bezug auf ihre gesellschaftliche und kulturelle Relevanz bewerten und dabei insbesondere die Aspekte der Arbeitssicherheit, des Umwelt- und Landschaftsschutzes berücksichtigen

3. Klasse Schwerpunkt Landwirtschaft und Umwelt

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
• Die wichtigsten geologischen Ereignisse kennen, die zur Bildung Südtirols geführt haben	• Aufgaben des Pflanzenbaus • Grundlagen der Geologie Südtirols. • Gesteinsbildende Mineralien	• Geologische Exkursion • Lehrervortrag
• Aufgaben eines gesunden Bodens nennen können • Aufgrund der mineralischen Bestandteile Rückschlüsse auf physikalische und chemische Eigenschaften eines Bodens ziehen können	• Bodenkunde • Anorganisches Material: - Verwitterung	• Lehrervortrag • Beobachtung der Streuschicht • Regenwurmterrarium

• Überlegungen zur Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit anstellen können • Umweltverträgliche und nachhaltige Anbaumaßnahmen planen können • Den Boden als komplexes Ökosystem erfassen und die Wirkung von pflanzenbaulichen Maßnahmen ermessen können • Einfache Untersuchungen zur Bodenbeurteilung durchführen können	- Aufbau der Silikate, Neubildung von Mineralen: Tonminerale , Oxide und Hydroxide, Bodentextur • Organisches Material - Leben im Boden Zersetzungsprozesse, Organische Substanz, Mineralisierung und Humifizierung, Huminstoffe. Bedeutung der organischen Substanz, Humusarten, Humusformen, • Chemische Bodeneigenschaften - pH Wert, Pufferung, Ionenaustausch • Bodengefüge - Bodenentwicklung und Klassifizierung	• Recherche zu den Aufgaben und Lebensweisen der einzelnen Bodenorganismen • Finger- und Rollprobe • Wandzeitungen • Besuch eines Bodenlabors • Praktische Übungen im Labor und im Freiland • Filme und Kurzdokumentationen • Arbeitsaufträge • Beurteilen der Bodenfruchtbarkeit Spatenprobe • Bodenfallen, Berleseapparat • Einfache pH-Wert Bestimmung • Kompostierübung
• Maßnahmen zur Be- und Entwässerung planen und ergreifen können. • Wesentliche Merkmale der Bodenentstehung anhand eines Profils beschreiben können	• Bodenwasser und Bodenluft - Porengrößen, Wasserspeicherung, Wasserbewegung, Bodenfeuchtemessgerät - Verfahren der Be- und Entwässerung Pumpen in der Landwirtschaft.	• Bodenfeuchtemessung, • Fachartikel • Bild- und Videomaterial • Bodenprofile beurteilen • Lehrervortrag • Arbeitsaufträge und Recherchen
• Gefahren für Böden erkennen und beurteilen können	• Bodenschutz - Verdichtung, Versiegelung, Staunässe,	• Lehrervortrag • Flurbegehung
• Funktion und Anwendung landwirtschaftlicher Maschinen sowie die Mechanisierung der Landwirtschaft beschreiben und erklären	• Traktoren im Ackerbau und Grünland - Bau und Funktion von verschiedenen Traktoren/Transportern - Dieselmotor - Mechanische und hydraulische Antriebsysteme - Arbeitssicherheit	• Lehrervortrag • Gruppenarbeiten • Vorführung der Traktoren und deren Funktionen • Ausstellung von Traktoren in Zusammenarbeit mit Landmaschinenhändlern • Besichtigung Traktorenwerk • Messebesuch • Fachartikel • Arbeitsblätter

• Funktion und Anwendung der Bodenbearbeitungsgeräte kennen	• Technik der Bodenbearbeitung - Bau und Funktion wichtiger Bodenbearbeitungsgeräte - Anbringung von getragenen Geräten am Dreipunkt - Hubwerk, Regelhydraulik des Dreipunkts, hydraulischer und mechanischer Antrieb der Geräte - Verfahren der Bodenbearbeitung	• Vorführung der Bodenbearbeitungsgeräte • Arbeitsblätter
• Notwendigkeit für Düngung erkennen und den Einfluss auf das Ökosystem Boden beurteilen können. • Geeignete Düngemittel auswählen und Düngemengen richtig bemessen können. • Rolle der Pflanzennährstoffe und ihre Herkunft kennen	• Düngung - Historische Entwicklung und Düngetheorien. - Pflanzennährstoffe: Aufgaben in der Pflanze, Herkunft, Verhalten im Boden, Aufnahme, Mangel und Überschuss, - Nährstoffbilanz - Methoden der Bodenuntersuchung. - Mineralische und organische Dünger: Herstellung, Herkunft, Bewertung, Wirkung im Boden. - Geräte zur Ausbringung mineralischer und organischer Dünger - Düngung und Umwelt.	• Lehrervortrag, • Internetrecherche • Arbeitsaufträge • Fachartikel • Durchführung einfacher Düngerversuche • Vorführung von Düngerausbringungsgeräten
• Einen Überblick über die Möglichkeiten der Erhaltung der Pflanzengesundheit bekommen.	• Pflanzengesundheit und Pflanzenschutz, PSA - Geschichte des Pflanzenschutzes - Vorbeugende Maßnahmen sowie mechanische, biologische, biotechnische und chemische Bekämpfungsverfahren	• Lehrervortrag • Fachartikel • Lehrausgänge • Fachtag
• Bewirtschaftungsformen unterscheiden und kritisch bewerten können	• Bewirtschaftungsformen der Landwirtschaft: - integriert, biologisch.	• Gruppenarbeit und Lehrervortrag • Betriebsbesuch

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten:

Eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern nach einer Absprache im Klassenrat wird angestrebt. Inhaltlich und methodisch gibt es mit allen technischen Fächern Verknüpfungen. Auch wird – wo sinnvoll und angebracht – mit den literarischen Fächern eine Zusammenarbeit angestrebt.

- Pflanzenschutzversuch mit dem Fach Angewandte Biologie und Biotechnologie

4. Klasse Schwerpunkt Landwirtschaft und Umwelt

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
• Qualitätskontrolle von Saatgut und Saatgutkategorien, sowie Nutzen des Erhalts alter Sorten in Genbanken kennen lernen • Funktion und Einsatz geeigneter Saat- und Erntegeräte kennen • Geschichte und ökologische Bedeutung der Fruchtfolge kennen lernen • Schadpotential der Unkräuter und Ungräser in den verschiedenen Kulturen einschätzen und geeignete Bekämpfungsmaßnahmen vorschlagen können • Bedeutung der wichtigsten Acker- und Gemüsekulturen einschätzen können, ihre Geschichte und Verwendungsmöglichkeiten, deren Biologie, sowie die wichtigsten Produktionsverfahren kennen lernen • Schaderreger und Schadpotential erkennen und die wichtigsten Regulierungsmaßnahmen bei verschiedenen Bewirtschaftungssystemen einschätzen und durchführen können	Ackerbau - Saatgutwesen und Saat, Samenkunde, Geräte zur Aussaat - Fruchtfolge • Unkräuter und Unkrautbekämpfung. • Anbau wichtiger Ackerkulturen: Getreide, Hackfrüchte: - Geschichte, Bedeutung, Botanik, - Verwendung und Qualität, - Produktionstechnik, angewandte Düngung - Erntegeräte • Pflanzenschutz im Ackerbau • Lebensweise, vorbeugende Maßnahmen und Bekämpfung (integriert, biologisch) folgender Krankheitserreger und Schädlinge: - Viren (z.B. Blattrollvirus), - Bakterien, Pilze (z.B. Kohlhernie, Kraut- und Knollenfäule, Mehltau, Rostpilze), - Nematoden, Insekten (z.B. Kartoffelkäfer, Maiszünsler, Maiswurzelbohrer) • Gemüsebau - Grundlagen und Bedeutung einzelner, regional relevanter Gemüsearten.	• Lehrervortrag • Internetrecherche • Anlage einer Samensammlung • Gruppenarbeiten • Anbau einzelner Kulturen im kleinen Stil • Bestimmen von Unkrautarten • Versuche zum Herbizideinsatz • Mikroskopieren und zeichnen wichtiger Pilze und Insekten • Einsatz von Demonstrationsmaterial • Durchführung diverser Schädlingskontrollen • Studieren von Prognosemodellen • Fachtag zum Pflanzenschutz • Exkursionen • Schauacker an der Schule
• Die wichtigsten Wiesen- und Futterpflanzen erkennen und deren Ertrag und Futterqualität beurteilen können. • Die wichtigsten Maßnahmen zur Wiesenlenkung ergreifen können	Futterbau • Feldfutterbau: - kleeartige Pflanzen, Luzerne, Gräser, Kleegrasmischungen. • Wiesen und Weiden: - Neueinsaat, Übersaat, Nachsaat	• Lehrervortrag • Pflanzenbestimmung • Anlegen eines Herbariums • Exkursion • Film

• Die Funktion der Geräte verstehen und deren Einsatz planen können • Die Bedeutung der Almen kennen und wichtige Bewirtschaftungsmaßnahmen planen können • Lagerung und Aufbereitung von Wirtschaftsdüngern unter Berücksichtigung eines möglichst geringen Nährstoffverlustes unter Einhaltung aller Umweltauflagen planen können	- Bestandszusammensetzung - Bestandsführung und Pflegearbeiten - Angewandte Düngung und Düngetechnik • Almwirtschaft - Besonderheiten der Pflegemaßnahmen • Schädlinge im Grünland (z.B. Engerlinge, Wühlmäuse) • Ablauf und Technik der Futterkonservierung: - Heuwerbung und Silierung - Geräte für die Futterkonservierung	• Arbeitsblätter • Maschinenvorführung • Durchführung von Pflegearbeiten • Erntefachtag
---	---	--

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten:

Eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern nach einer Absprache im Klassenrat wird angestrebt. Inhaltlich und methodisch gibt es mit allen technischen Fächern Verknüpfungen. Auch wird – wo sinnvoll und angebracht – mit den literarischen Fächern eine Zusammenarbeit angestrebt.

- Grünlandfachtag bzw. Bestimmungsfachtag mit dem Fach Angewandte Biologie und Biotechnologie

Abschlussklasse Schwerpunkt Landwirtschaft und Umwelt

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
• Anatomie und Physiologie der Obstgehölze und der Rebe kennen lernen, sowie die verschiedenen Vermehrungsmethoden unterscheiden können • Eine Neuanlage im Obst- und Weinbau planen und erstellen können • Einsatzmöglichkeiten und Merkmale verschiedener Erziehungssysteme kennen lernen • Einen angepassten Baumschnitt und Rebschnitt durchführen können • Verschiedene Bodenpflege und Düngemaßnahmen planen können	Obstbau <u>Allgemeiner Teil</u> - Bau und Entwicklung der Obstgehölze - Entstehung und Züchtung von Obstgehölzen - Vermehrung und Anzucht der Obstgewächse, Planung und Anlage von Obstpflanzungen, Anbausysteme, Stützgerüste und Hagelschutz - Erziehungsformen und Baumschnitt - Bodenpflege - Ernährung und Düngung - Phytohormone und Wachstumsregulatoren - Fruchtausdünnung - Bewässerung und Frostschutz - Ernte und Lagerung	• Lehrervortrag • Gruppenarbeit • Exkursionen • Schnittübungen • Expertenvortrag • Tagungsbesuch • Schüler Referate • Flurbegehungen • Einsatz von Anschauungsmaterial • Maschinenvorführung • Praktische Übungen • Mikroskopieren und zeichnen wichtiger Pilze und Insekten • Einsatz von Demonstrationsmaterial

• Die verschiedenen Maßnahmen der Fruchtausdünnung einschätzen und deren Wirkungsweise verstehen lernen • Verschiedene Bewässerungssysteme kennen lernen und konkrete Bewässerungsmaßnahmen planen können • Den Einsatz von Frostschutz planen und durchführen können • Erntezeitpunkt bei verschiedenen Obstkulturen und im Weinbau bestimmen und Erntemaßnahmen durchführen können • Lagerungsverfahren verstehen lernen • Ursachen der physiologischen Störungen kennen und Gegenmaßnahmen ergreifen können • Eigenschaften und Anbau verschiedener Obstsorten und der Weinrebe kennen lernen • Schaderreger und Schadpotential erkennen und die wichtigsten Regulierungsmaßnahmen bei verschiedenen Bewirtschaftungssystemen einschätzen und durchführen können • Korrektes Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln planen lernen • Funktion und Einsatz von Spezialgeräten für den Obstbau verstehen lernen	- Physiologische Störungen des Obstes <u>Spezieller Teil</u> - Bedeutung, Verbreitung, Botanik, Sorten, Befruchtungsverhältnisse, Unterlagen, Standortansprüche, besondere Erziehungsformen, Pflegemaßnahmen und Verwertung folgender Obstkulturen: Apfel, Birne, Kirsche, Marille, Beerenobst und weitere für die Berglandwirtschaft interessante Kulturen Weinbau - Bedeutung und Verbreitung der Rebe. Standortansprüche und Grundlagen der Produktionstechnik Pflanzenschutz - Applikationstechnik - Krankheiten und Schädlinge des Obstbaus: Lebensweise (Biologie), vorbeugende Maßnahmen und Bekämpfung (integriert, biologisch): Viren (z.B. Sharka), Bakterien (z.B. Feuerbrand, Bakterienbrand), Phytoplasmen (z.B. Apfeltriebsucht, ESYY), Pilze (z.B. Schorf, Grauschimmel, Monilia, Phytophthora, echter Mehltau), Insekten (z.B. Blattläuse, Kirschfruchtfliege, Kirschessigfliege, Wickler) Spezialgeräte für den Obstbau - Unkrautbekämpfung, Pflanzenschutz, Ausdünnung, Erntetechnik	• Durchführung diverser Schädlingskontrollen und bestimmen von Schadschwellen • Studieren von Prognosemodellen
--	---	---

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten:

Eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern nach einer Absprache im Klassenrat wird angestrebt. Inhaltlich und methodisch gibt es mit allen technischen Fächern Verknüpfungen. Auch wird – wo sinnvoll und angebracht – mit den literarischen Fächern eine Zusammenarbeit angestrebt.

- Planung einer Neuanlage mit den Fächern Vermessung und Landwirtschaftliches Bauwesen sowie Agrarwirtschaft, Schätzung und Agrarrecht
- Obstverarbeitung mit dem Fach Lebensmittelverarbeitung

Bewertungskriterien

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	• Die Bewertung der Schüler*Innen bezieht sich auf die in den Rahmenrichtlinien und im Fachcurriculum festgelegten und zu erreichenden Fertigkeiten und Kompetenzen. Dazu dienen Prüfungsgespräche, schriftliche Arbeiten, verschiedenste Arbeitsaufträge sowie praktische Übungen. • Für die Bewertung der erworbenen Kompetenzen gelten folgende Kriterien: ○ Erfassen und Wiedergeben von Fachinhalten ○ Gebrauch der Fachsprache und angemessener sprachlicher Ausdruck, Verwendung geeigneter Darstellungsformen. ○ Selbstständiges Erarbeiten und Vertiefen von Themen ○ Erkennen von Zusammenhängen, Fähigkeit zum vernetzten Denken ○ Durchführung von Arbeitsaufträgen: Arbeitsweise, Originalität und Endprodukt ○ Qualität von Präsentationen ○ Einhalten von Vereinbarungen und Abgabeterminen • Grundsätzlich werden Überprüfungsstermine mit der Klasse vereinbart, um den Schüler*Innen genügend Zeit zur Vorbereitung zu geben und um unnütze Stresssituationen zu vermeiden. • Sollte eine Schüler*In am vereinbarten Termin abwesend sein, dann erfolgt die Überprüfung, ohne weitere Vorankündigung in der darauffolgenden Stunde, in welcher der/die Schüler*In anwesend ist (Praktikumsstunden ausgenommen). • Bei den praktischen Übungen im Fach Pflanzenbau werden die Klassen ein bis zwei Stunden pro Woche begleitet und die Bewertungen der Übungen erfolgen im Austausch zwischen den beiden Lehrpersonen.
Bewertungselemente und- verfahren	• Schriftliche Klassenarbeiten mit einer 100% Gewichtung werden jedes Semester durchgeführt. Die Punkteverteilung der einzelnen Fragen ist für die Schüler*Innen einsehbar und die erreichte Punkteanzahl wird in Prozent und schließlich in eine Note umgerechnet bzw. die Notenskala wird mitgeteilt. • Mündliche Prüfungsgespräche werden, wenn zeitlich möglich, jedes Semester bzw. nach Bedarf mit einer Gewichtung von 100% durchgeführt. • Weiters werden verschiedene Arbeitsaufträge, Übungen, Referate und Hausarbeiten bewertet. Die Gewichtung beträgt je nach Aufwand zwischen 30 und 100%. • Im Praktikum werden verschiedene Übungen und deren Arbeitsprotokolle, Tests, Arbeitsaufträge und Gruppenarbeiten bewertet. Auch hier beträgt die Gewichtung je nach Aufwand 30-100%.
Gewichtung Bewertungselemente	der Die Gewichtung der verschiedenen Bewertungselemente wird den Schüler*Innen klar mitgeteilt. In Abhängigkeit der Komplexität, Länge usw. ist eine Gewichtung von 30% bis 100% möglich.

Bewertung Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	• Besonderer Einsatz und Mitarbeit während des theoretischen und praktischen Unterrichts werden als Beobachtungen im digitalen Register vermerkt und fließen in die Endnote des 1. und 2. Semesters ein; • Wird ein Arbeitsauftrag, Hausaufgabe, Bericht usw. nicht termingerecht abgegeben, so wird dafür eine Mitarbeitsnote (vier – 4) eingetragen; • Auf das Mitbringen der Arbeitsunterlagen (Schreibunterlage...) und einer angemessenen Arbeitskleidung wird im Praktikumsunterricht besonders Wert gelegt, evtl. Versäumnisse werden im digitalen Register vermerkt; • Die Schüler*Innen müssen sich im Unterricht gegenseitig und den Lehrpersonen gegenüber mit Respekt begegnen, angemessene Umgangsformen und korrekte Wortwahl gelten als Voraussetzung;
Die Notenskala geht von 4 bis 10	

*Überarbeitet von der Fachgruppe Agrarwissenschaften im Schuljahr 2023/24
für die Fachgruppe Magdalena Walcher*

Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung

Produktion und Verarbeitung - Fachcurriculum Lebensmittelverarbeitung

2. Biennium und Abschlussklasse

Kompetenzen am Ende des 2. Bienniums

Die Schülerin, der Schüler kann

- Produktions- und Verarbeitungsabläufe unter Beachtung der Aspekte von Qualität und Nachverfolgbarkeit erstellen
- die europäische, nationale und regionale Gesetzgebung den Lebensmittelsektor betreffend interpretieren und anwenden
- technische Verfahren in Bezug auf ihre wirtschaftliche und kulturelle Relevanz bewerten und dabei insbesondere die Aspekte des Umwelt- und Verbraucherschutzes sowie der Lebensmittelsicherheit berücksichtigen

3. Klasse Produktion und Verarbeitung

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Alkohole, Aldehyde und Ketone, Carbonsäuren, Ester		
physikalische und chemische Eigenschaften der sauerstoffhaltigen Verbindungen erkennen können Bedeutung wichtiger Alkohole, Aldehyde und Carbonsäuren erkennen können Veresterung	einfache Nachweisreaktionen physikalische und chemische Eigenschaften der sauerstoffhaltigen Verbindungen erkennen können Bedeutung wichtiger Carbonsäuren erkennen können Esterherstellung	Einteilung, Nomenklatur und IUPAC-Regeln, Siede- und Schmelzpunkte Verbindungen im Alltag Alkohole, Aldehyde, Ketone Veresterung Einteilung Carbonsäuren, wichtige Carbonsäuren Ester

Fette		
Fette von Ölen, cis von trans- Fettsäuren, gesättigte von ungesättigten Fettsäuren unterscheiden können.	Fette und Öle: Struktur und Aufbau der Fette, chemische und physikalische Eigenschaften.	Arbeiten mit Lernstationen Quantitative und qualitative Bestimmungen
Kohlenhydrate		
Analysen von Kohlenhydraten.	Einteilung der Kohlenhydrate und deren Strukturen Vorkommen und Bedeutung.	Arbeiten auch mit Lernstationen
Proteine		
Verschiedene Aminosäuren und Proteine aus der Struktur ableiten können.	Eigenschaften und Strukturen der Aminosäuren und der Proteine.	Qualitative und quantitative Bestimmungen
Mineralsalze		
Kenntnis der wichtigsten Mineralsalze haben und deren Bedeutung für den Organismus mit eventuellen Mangelerscheinungen erklären können.	Unterteilung in Makroelemente und Mikroelemente und ihre Bedeutung für die menschliche Ernährung auflisten.	Nachweisreaktionen

4. Klasse Produktion und Verarbeitung

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Vitamine		
Verschiedene Vitamine unterscheiden können.	Definition der Vitamine, Einteilung der Vitamine, Aufgaben und Funktion, Vorkommen.	Nachweisreaktionen in Lebensmitteln Quantitative Bestimmungen.
Enzyme		
Enzymverhalten bei verschiedenen Bedingungen beurteilen können	Benennung, Aufbau und Eigenschaften der Enzyme. Abhängigkeit der Enzymaktivität von bestimmten Faktoren.	Arbeiten auch mit Lernstationen Nachweisreaktionen.

Chemische Veränderung der Lebensmittel		
Analysenergebnisse einordnen und beurteilen.	Hydrolyse der Kohlenhydrate Maillard-Reaktion und Karamellisierung, Oxidationsvorgänge und Autoxidationen	Quantitative und qualitative Analysen.
Mikrobiologische Lebensmittelveränderungen		
Biochemische Prozesse verstehen	Wachstumsbedingungen der Mikroorganismen, Biochemische Prozesse der Atmung und Gärung.	Nachweisreaktionen
Qualitätskontrolle und HACCP		
Die Kontrolle der Verfahren und der Qualität der Produkte organisieren.	HACCP-Konzept Grundsätze, Gefahrenquellen, Kritische Kontrollpunkte.	
Verfahren der Lebensmittelkonservierung		
Methoden zur Haltbarmachung verschiedener Lebensmittel	Chemische Verfahren der Lebensmittelkonservierung, Physikalische Verfahren, biologische Verfahren und Kombinationen	Qualitative Analysen, fächerübergreifendes Arbeiten. Herstellung einzelner Produkte
Technologien der Lebensmittelproduktion		
	Wärmetauscher, Destillationstechniken, Filtrationstechniken.	

Abschlussklasse Produktion und Verarbeitung

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Önologie		
Analysenergebnisse einordnen und beurteilen.	Reife und Entwicklung der Traube, Mostinhaltsstoffe, Schwefelung, Die alkoholische Gärung und Nebengärungen, Mikroorganismen der Gärung, Biochemie der Gärung, Unterschiedliche Verfahren der Weißwein- und Rotweinbereitung, Ausbau der Weine.	Quantitative und qualitative Most- und Weinanalysen.
Milchwirtschaft		
Analysenergebnisse einordnen und beurteilen.	Zusammensetzung und Eigenschaften der Milch, Technologien der Milchverarbeitung, Herstellung ausgewählter Milchprodukte.	Quantitative und qualitative Analysen. Milchverarbeitung, Herstellung eines oder mehrerer Milchprodukte
Ölgewinnung		
Produktion verschiedener Öle kennen	Produktionsschritte bei der Herstellung von Oliven- und Samenöl, Qualitätsmerkmale.	Quantitative und qualitative Analysen.
Konservenherstellung		
Verschiedene Konservierungsmethoden kennen	Konservendosen und Einmachgläser	Qualitätskontrollen

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten ergeben sich in erster Linie mit Pflanzenbau im Bereich Bodenanalysen, Nutztierhaltung hinsichtlich der Milch, Angewandte Biologie und Biotechnologie in den Bereichen Lebensmittel und Lebensmittelveränderung sowie mit Mathematik beim chemischen Rechnen und der Darstellung von Ergebnissen. Die Chemie ist umgekehrt für alle naturwissenschaftlichen Fächer Hilfswissenschaft.

Bewertungskriterien

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	• Erkennen und Verstehen lebensmitteltechnologischer Zusammenhänge • Kenntnisse der Fachinhalte • Zielorientierte, genaue und übersichtliche Arbeitsweise • Durchführung und Auswertung von chemischen, mikrobiologischen und lebensmitteltechnologischen Experimenten • Interpretation und Überprüfung von Ergebnissen • Grad der erreichten Kompetenz in der Anwendung der theoretischen Grundlagen auf unterschiedliche Problemstellungen
Bewertungselemente und- verfahren Gewichtung der Bewertungselemente	Für die Bewertung der Kompetenzen werden mündliche, schriftliche und praktische Elemente herangezogen, welche je nach Aufwand und Umfang unterschiedlich gewichtet werden können.
Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	Die Bewertung kann neben summativen Bewertungselementen auch formative Elemente beinhalten. Auch die Arbeitshaltung, der Einsatz und die Mitarbeit können für die Bewertung herangezogen werden.
Notenskala	Die Notenskala reicht von 4 bis 10.

Die Fachgruppe Chemie (Amplatz, Glaser, Peer) – Überarbeitet 2024

Produktion und Verarbeitung - Fachcurriculum Agrarökologie

Abschlussklasse (5. Klasse, Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung)

Der Unterricht im Fach **Agrarökologie** ermöglicht es den Schülerinnen und Schülern, die ökologische und landschaftliche Bedeutung von Natur- und Kulturlandschaften zu erfassen, die ökologischen Zusammenhänge in den verschiedenen landwirtschaftlichen Produktionsbereichen zu verstehen und sich mit den damit zusammenhängenden wirtschaftlichen, gesellschaftlichen und kulturellen Aspekten und deren geschichtlicher Entwicklung auseinanderzusetzen. Sie kennen die umweltrelevanten rechtlichen Rahmenbedingungen und können Maßnahmen im Sinne einer nachhaltigen Nutzung ergreifen.

Kompetenzen am Ende der 5. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- typische Merkmale wichtiger Umweltbereiche erfassen und beschreiben
- ökologische Zusammenhänge in den verschiedenen landwirtschaftlichen Produktionsbereichen erfassen und beschreiben
- umweltverträgliche Produktionsprozesse planen und organisieren
- die europäische, nationale und regionale Gesetzgebung den Agrarsektor und im Besonderen den Umweltbereich betreffend anwenden

Abschlussklasse Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
• Bestandsaufnahme und Klassifizierung von Landschaften und Ökosystemen durchführen	• Wichtige Grundbegriffe der Ökologie und speziell der Agrarökologie. • Nahrungsketten, Nahrungsnetze, Energieflüsse • Stoffkreisläufe - Wasser, Kohlenstoff, Sauerstoff, Stickstoff • Wandel Naturlandschaft zu Kulturlandschaft. • Schutz der Almflächen • Sukzession • Einteilung der Ökosysteme in naturnahe und künstliche und deren Eigenschaften und Funktionen • Spezielle Eigenschaften der Agrarökosysteme • Multifunktionalität der Landwirtschaft	• Eigene Recherche • Fachartikel • Lehrervortrag • Gruppenarbeiten und Kurzreferate • Exkursionen • Filme • Praktische Übungen • Expertenvortrag • Stationenarbeit

	- ökologischer, ökonomischer und sozialer Wert der Landwirtschaft	
Maßnahmen zum Schutz der Umwelt und der Biodiversität ermitteln	- Der ökologische und ökonomische Wert der Artenvielfalt. - Landschaftsschutz, Schutz der Artenvielfalt und Gewässerschutz: - Biodiversitätskonvention - Naturschutzkategorien in Südtirol - Gewässerschutz - Problematik der Neobiota (Neophyten, Neozoen, Neomyceten) - Schutz von Gewässern, Boden und anderen sensiblen Lebensräumen. - Schaffung von Nischen und Sonderbiotopen (Hecken, Nisthilfen, Tümpel, Trockenmauern usw.) - Einfluss der verschiedenen Produktionsformen auf die Natur.	- Eigene Recherche - Fachartikel - Lehrervortrag - Gruppenarbeiten und Kurzreferate - Exkursionen - Filme - Praktische Übungen - Expertenvortrag - Stationenarbeit
Umwelt- und Landschaftsschutzgesetze interpretieren und anwenden	- Agrarumweltprogramme im Rahmen der EU- Agrarpolitik und ihre Umsetzung. - Landschaftsschutzgesetze und Umweltschutzgesetze in Südtirol - Landschaftspflegeprämien für die Erhaltung der Vielfalt von Lebensräumen. - UVP-pflichtige Projekte und Verfahrensablauf - Für eine UVP wichtige Gesetzesbestimmungen auf dem Gebiet des Natur- und Landschaftsschutzes, der Abfallwirtschaft und des Gewässerschutzes.	- Eigene Recherche - Fachartikel - Lehrervortrag - Gruppenarbeiten und Kurzreferate - Exkursionen - Filme - Praktische Übungen - Expertenvortrag - Stationenarbeit
Formen der Zusammenarbeit mit Organisationen, Ämtern und Gebietskörperschaften entwickeln	- EU-, Staats- und Landesgesetzgebung in Bezug auf Agrarökologische Aspekte - Spezielle Fördermaßnahmen für die Landwirtschaft in Südtirol in Bezug auf Agrarumweltauflagen - Kompetenzverteilung der Lokalkörperschaften	- Eigene Recherche - Fachartikel - Lehrervortrag - Gruppenarbeiten und Kurzreferate - Exkursionen - Filme - Praktische Übungen - Expertenvortrag - Stationenarbeit

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern nach einer Absprache im Klassenrat wird angestrebt. Inhaltlich und methodisch gibt es mit allen technischen Fächern (Angewandte Biologie und Biotechnologie und Pflanzenbau) Verknüpfungen. Auch wird – wo sinnvoll und angebracht – mit den literarischen Fächern eine Zusammenarbeit angestrebt.

Mögliche Zusammenarbeit: Pflanzenbau: Nützlinge und Schädlinge

Bewertungskriterien

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	• Die Bewertung der Schüler*Innen bezieht sich auf die in den Rahmenrichtlinien und im Fachcurriculum festgelegten und zu erreichenden Fertigkeiten und Kompetenzen. Dazu dienen Prüfungsgespräche, schriftliche Arbeiten, verschiedenste Arbeitsaufträge sowie praktische Übungen. • Für die Bewertung der erworbenen Kompetenzen gelten folgende Kriterien: ○ Erfassen und Wiedergeben von Fachinhalten ○ Gebrauch der Fachsprache und angemessener sprachlicher Ausdruck, Verwendung geeigneter Darstellungsformen. ○ Selbstständiges Erarbeiten und Vertiefen von Themen ○ Erkennen von Zusammenhängen, Fähigkeit zum vernetzten Denken ○ Durchführung von Arbeitsaufträgen: Arbeitsweise, Originalität und Endprodukt ○ Qualität von Präsentationen ○ Einhalten von Vereinbarungen und Abgabeterminen • Grundsätzlich werden Überprüfungstermine mit der Klasse vereinbart, um den Schüler*Innen genügend Zeit zur Vorbereitung zu geben und um unnütze Stresssituationen zu vermeiden. • Sollte eine Schüler*In am vereinbarten Termin abwesend sein, dann erfolgt die Überprüfung, ohne weitere Vorankündigung in der darauffolgenden Stunde, in welcher der/die Schüler*In anwesend ist.
Bewertungselemente und- verfahren	• Folgende Arten von Bewertungen werden herangezogen: schriftliche Arbeiten, mündliche Prüfungen, praktische Übungen, Tests, Stundenwiederholungen, Arbeitsberichte, Gruppenarbeiten, Heftführung, Hausaufgaben, Referate • Schriftliche Klassenarbeiten werden zu 100% gewichtet. Die Punkteverteilung der einzelnen Fragen ist für die Schüler*Innen einsehbar und die erreichte Punkteanzahl wird in Prozent und schließlich in eine Note umgerechnet. • Weiters werden verschiedene Arbeitsaufträge, Übungen, Referate und Hausarbeiten bewertet. Die Gewichtung wird auf jeden Fall mit den Schüler*Innen besprochen und ihnen mitgeteilt. • Im Praktikum werden verschiedene Übungen und deren Arbeitsprotokolle, Tests, Arbeitsaufträge und Gruppenarbeiten bewertet, auch hier wird die Gewichtung jeweils mitgeteilt.
Gewichtung der Bewertungselemente	Die Gewichtung der verschiedenen Bewertungselemente wird den Schüler*Innen klar mitgeteilt. In Abhängigkeit der Komplexität, Länge usw. ist eine Gewichtung von 25% bis 100% möglich.

Bewertung individueller Lernfortschritte der Lern- und Arbeitshaltung	• Besonderer Einsatz und Mitarbeit während des theoretischen und praktischen Unterrichts werden als Beobachtungen im digitalen Register vermerkt und fließen in die Endnote des 1. und 2. Semesters ein; • Wird ein Arbeitsauftrag, Hausaufgabe, Bericht usw. nicht termingerecht abgegeben, so wird dafür eine Mitarbeitsnote (vier – 4) eingetragen; • Schüler*Innen die beim Schwindeln erwischt werden, müssen die Arbeit abgeben und bekommen für die Arbeit eine vier - 4. • Auf das Mitbringen der Arbeitsunterlagen (Schreibunterlage...) und einer angemessenen Arbeitskleidung wird im Praktikumsunterricht besonders Wert gelegt, evtl. Versäumnisse werden im digitalen Register vermerkt; • Die Schüler*Innen müssen sich im Unterricht gegenseitig und den Lehrpersonen gegenüber mit Respekt begegnen, angemessene Umgangsformen und korrekte Wortwahl gelten als Voraussetzung; Die Notenskala geht von 4 bis 10
--	--

Überarbeitet von der Fachgruppe Agrarwissenschaften im Schuljahr 2023/24 -für die Fachgruppe Magdalena Walcher

Produktion und Verarbeitung - Fachcurriculum Agrarwirtschaft, Schätzung und Agrarrecht

2. Biennium und Abschlussklasse

Kompetenzen am Ende der 5. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- das Betriebskapital sowie die Kosten und Erlöse erheben, die Ergebnisse fachgerecht darstellen und Wirtschaftlichkeitsüberlegungen anstellen
- Schätzungen und Kosten-Nutzen-Analysen durchführen
- Auszüge der europäischen, nationalen und regionalen Gesetzgebung die den Agrarsektor betreffend interpretieren und anwenden
- Marketingstrategien zur Aufwertung von regionalen Produkten und Lebensmitteln aus bäuerlicher Landwirtschaft sowie des ländlichen Raumes umsetzen
- die grundlegenden Führungs- und Kommunikationsinstrumente anwenden

2. Biennium Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische Hinweise und Umsetzungsmöglichkeiten
die Methoden des Rechnungswesens und der Ökonomik auf die verschiedenen Betriebsformen und -strukturen anwenden	Grundlagen der Buchhaltung und Bilanzierung Doppelte Buchhaltung der Geschäftsfälle, und Mehrwertsteuer und Bilanzerstellung	Lehrervortrag mit praktischen Beispielen; Einzel-, Partner- und Gruppenarbeiten;
Die Kosten- und Leistungsrechnung als Bestandteil des betrieblichen Rechnungswesens erfassen	Kostenrechnungsarten Teil- und Vollkostenrechnungen	Lehrervortrag mit praktischen Beispielen; Einzel-, Partner- und Gruppenarbeiten;
Wirtschaftlichkeitsüberlegungen unter Berücksichtigung der verschiedenen Unternehmensformen und Rechtsformen anstellen	Betrieb und Unternehmen, Rechtsformen und Einkommen des Unternehmers Unternehmerarten: Landwirtschaftlicher Unternehmer, Selbstbebauer, hauptberuflicher landwirtschaftlicher Unternehmer, Familienbetrieb, Kooperationen Genossenschaften, GmbH, KG, oHG, einfache Gesellschaft, Vereinigung, Konsortium	Lehrervortrag mit praktischen Beispielen; Recherchen und Arbeiten mit Grafiken und Tabellen; Durch lebensnahe, problemorientierte Beispiele und Fallstudien wird versucht, die Problemlösefähigkeit der Schüler/innen zu fördern. Hierbei sollen auch aktuelle Ereignisse und persönliche Erlebnisse in den Unterricht einfließen, um das Interesse der

	Nettoprodukt (Wertschöpfung), Nettoertrag (Einkommen) Produktionsfaktoren Boden: Eigentum, Pacht, geschlossener Hof, Grundbuch und Kataster Arbeit: Grundlagen Arbeitsrecht in der Landwirtschaft Kapital: Beschaffung, Investition, Finanzierung Grundlagen der Betriebsanalyse, wirtschaftliche Erfolgsmaßstäbe und Kennzahlen der Wirtschaftlichkeit sowie Marketingüberlegungen Wirtschaftlichkeit, Rentabilität, Produktivität, Amortisierung, ROI	Schüler/innen an fachspezifischen Geschehnissen zu fördern. Zeitungsausschnitte über aktuelle agrarwirtschaftliche Themen besprechen. Expertenvorträge und Lehrausgänge Übungen mit Fachtexten und Fragestellungen;
--	---	--

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern nach einer Absprache im Klassenrat wird angestrebt. Inhaltlich und methodisch gibt es mit allen technischen Fächern Verknüpfungen. Bewährt haben sich die Bearbeitung des Grundbuchs und Katasters mit dem Fach Vermessungslehre sowie die Planung einer Neuanlage in Zusammenarbeit mit Vermessungslehre und Pflanzenbau.

Abschlussklasse Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische Hinweise
den wirtschaftlichen Aspekt bei der Schätzung von Gütern, Diensten und Rechten auswählen	Markt, Schätzwerte und Ertragsfähigkeit	Lehrervortrag mit praktischen Beispielen; Einzel-, Partner- und Gruppenarbeiten; Recherchen und Arbeiten mit Grafiken und Tabellen; Durch lebensnahe, problemorientierte Beispiele und Fallstudien wird versucht, die Problemlösefähigkeit der Schüler/innen zu fördern. Hierbei sollen auch aktuelle Ereignisse und persönliche Erlebnisse in den Unterricht einfließen, um das Interesse der Schüler/innen an fachspezifischen Geschehnissen zu fördern. Expertenvorträge und Lehrausgänge Übungen mit Fachtexten und Fragestellungen;
praktische Schätzungen in verschiedenen Situationen durchführen	Schätzverfahren Schätzmethoden für die Bewertung von Grundstücken Schätzung bei normativen Vorgaben, Schätzung von Diensten und Rechten internationale Standards im Schätzungswesen Methoden der Kosten-Nutzen-Rechnung und Schätzung von Umweltgütern	
die geeigneten Vermarktungsformen für einzelne agrarische Produkte bzw. Lebensmittel bestimmen	Merkmale der Agrarmärkte Formen der überbetrieblichen Zusammenarbeit	
die nationalen und gemeinschaftlichen Normen im Bereich Landwirtschaft ausfindig machen	Gemeinschaftliche Agrarpolitik	

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern nach einer Absprache im Klassenrat wird angestrebt. Inhaltlich und methodisch gibt es mit allen technischen Fächern Verknüpfungen. Bewährt haben sich die Berechnung des Stallrohertrags zusammen mit dem Fach Nutztierhaltung.

Bewertungskriterien für das Fach Agrarwirtschaft, Schätzung und Agrarrecht

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	Die Bewertung der Schülerinnen und Schüler bezieht sich auf die in den Rahmenrichtlinien und im Fachcurriculum festgelegten und zu erreichenden Fertigkeiten und Kompetenzen. Insbesondere wird auf folgende Punkte geachtet: • Erfassen der Fragestellung und Wiedergabe des Fachwissens • Selbstständiges Erarbeiten und Vertiefen der Themen • Saubere und übersichtliche Arbeitsweise • Kenntnis und Anwendung der grundlegenden Verfahren und Lösungsstrategien • Kenntnis und Anwendung der richtigen Fachsprache • Verwendung und Anwendung geeigneter Darstellungsformen • Korrekte Wiedergabe und Vernetzung der Lerninhalte • Einhalten von vereinbarten Terminen													
Bewertungselemente und- verfahren	Dazu dienen mündliche Prüfungen, Klassenarbeiten mit offenen Fragen, Fragen mit Mehrfachantworten, Einzel- und Gruppenarbeiten und praktische Fallbeispiele mit Arbeitsaufträgen. Mitarbeit und Interesse am Fach fließen ebenfalls in die Bewertung mit ein.													
Gewichtung der Bewertungselemente	<table><tr><th>Bewertung</th><th>Gewichtung</th></tr><tr><td>Klassenarbeit</td><td>100 %</td></tr><tr><td>Mündliche Prüfung</td><td>100 %</td></tr><tr><td>Einzel- oder Gruppenarbeit</td><td>50-100 %</td></tr><tr><td>Praktische Übung</td><td>50-100%</td></tr><tr><td>Arbeitsaufträge in der Distanzphase</td><td>50-100%</td></tr></table>	Bewertung	Gewichtung	Klassenarbeit	100 %	Mündliche Prüfung	100 %	Einzel- oder Gruppenarbeit	50-100 %	Praktische Übung	50-100%	Arbeitsaufträge in der Distanzphase	50-100%	
Bewertung	Gewichtung													
Klassenarbeit	100 %													
Mündliche Prüfung	100 %													
Einzel- oder Gruppenarbeit	50-100 %													
Praktische Übung	50-100%													
Arbeitsaufträge in der Distanzphase	50-100%													
Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	Sämtliche theoretische und praktische Übungen werden im Rahmen des Unterrichts besprochen und abschließend evaluiert. Den Schüler/Schülerinnen wird mündlich oder schriftlich Feedback gegeben. Lernhaltung, Interesse und Mitarbeit werden mitberücksichtigt.													
Die Notenskala geht von 4 bis 10														

Die festgelegten Bewertungskriterien sind für alle Lehrpersonen der Fachgruppe verbindlich. Die einzelne Lehrperson kann zu Beginn des Schuljahres jeweils noch individuelle Erläuterungen und Vorgangsweisen festlegen.

Überarbeitet von der Fachgruppe Agrarwirtschaft 21.06.2024. Im Auftrag Martin Nock

2. Biennium und Abschlussklasse - PV

Kompetenzen am Ende der 5. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- Grundlagen und Sachverhalte der Angewandten Biologie und Biotechnologie in einer angemessenen Fachsprache erörtern
- Gesetzmäßigkeiten, Zusammenhänge und Wechselwirkungen von Vorgängen in der Natur erkennen und beschreiben und ihre Bedeutung für die Ökologie und Landwirtschaft erfassen
- wichtige gentechnische und biotechnologische Verfahren und ihre Anwendung kennen und bewerten
- in einem Labor angemessen arbeiten und Versuche selbständig planen, durchführen und interpretieren

2. Biennium Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Botanik		
• Die wichtigsten anatomischen Merkmale einer Pflanze und deren Funktionen beschreiben • Mikroskopische Präparate und Zeichnungen anfertigen • Charakteristische, einheimische Pflanzenarten bestimmen, beschreiben, dokumentieren und systematisch einordnen • Zusammenhänge zwischen Anatomie und Physiologie erkennen	• Grundlagen der Pflanzenanatomie: Pflanzliche Zellen, Gewebe und Organe • Grundlagen der Pflanzenphysiologie: Fotosynthese • Grundlagen der Pflanzensystematik	• Mikroskopieübungen • Laborversuche zur Physiologie • Fachtage • Pflanzenbestimmungsübungen • Herbarium • Exkursionen • Filme
Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie		
• Erkennen und Bewerten von Faktoren, die das Wachstum beeinflussen • Die ökologische Bedeutung von Mikroorganismen erkennen • Wichtige Mikroorganismen beschreiben und einordnen können • Ausgewählte Krankheitserreger der Kulturpflanzen erkennen, zuordnen und deren Morphologie und Lebensweise beschreiben	• Wachstum der Mikroorganismen • Ökologie der Mikroorganismen • Viren, Viroide, Phytoplasmen, Bakterien und Pilze • Entwicklungszyklen einiger Krankheitserreger und Auswirkungen auf die Kulturpflanzen	• Fachtage • Laborversuche • Lehrervortrag • Referate und Gruppenarbeiten • Stationenarbeit • Computerrecherche

Genetik		
- Die Erkenntnisse der klassischen Genetik mit jenen der Molekulargenetik verknüpfen - Die Mendelschen Gesetze anwenden und interpretieren können - Den Weg vom Gen zum Protein nachvollziehen können - Die verschiedenen Möglichkeiten der Züchtung kennenlernen	Grundlagen der klassischen Genetik: - Mendelgesetze, Stammbaumanalyse Molekulargenetik: - Zellkern: Chromosomen, Mitose, Meiose - Aufbau des Erbmaterials - Molekularbiologische Prozesse, Mutationen - genetischer Code Züchtungsmethoden	- Fachtage - Aktuelle Sachtexte bearbeiten - Lehrervortrag - Computerrecherche, - Selbstlernprogramme - Filme - Modelle - Übungen zur klassischen Genetik

Abschlussklasse Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Biologie ausgewählter Organismengruppen		
- Wirbellose Tiere unterscheiden, beschreiben und einordnen können - Ausgewählte Schädlinge und Krankheitserreger der Kulturpflanzen erkennen, zuordnen und deren Morphologie und Lebensweise beschreiben	Wirbellose: - Nematoden, Milben und Insekten - Entwicklungszyklen einiger Schädlinge und deren Auswirkungen auf die Kulturpflanzen	- Mikroskop - Lehrervortrag - Referate und Gruppenarbeiten - Stationenarbeit - Computerrecherche
Biotechnologie		
- Die Bedeutung der modernen Biotechnologien deren Einsatz in der verarbeitenden Industrie, Landwirtschaft und Umwelt erkennen und bewerten - Verfahren zur gentechnischen Veränderung von Organismen kennen und bewerten	Biotechnologische Verfahren - Biotechnologie in der Lebensmittelherstellung - Biotechnologie in der Landwirtschaft - Biotechnologie im Umweltbereich - Gentechnische Verfahren und transgene Organismen	- Fachtage - Referate - Recherchen - Exkursionen - Laborarbeit

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Anknüpfungspunkte findet man zu folgenden Fächern: Pflanzenbau, Lebensmittelverarbeitung, Nutztierhaltung, Agrarökologie und Sprachfächer.

Bewertungskriterien

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	Sind im Fachcurriculum gut beschrieben
Bewertungselemente und- verfahren	• Klassenarbeiten, Praktikumstest, Herbarien • Mündliche Prüfungen • EVA-Note • Referate/Präsentationen • Fachtagsprotokolle • Berichte – Lehrausgänge • Versuchsprotokolle • Zeichnungen Es wird immer unterschieden, ob es sich um eine Einzelarbeit oder Gruppenarbeit handelt. Weiters wird unterschieden, ob die Note über eine einstündige oder mehrstündige Arbeit vergeben wird. Wird eine Arbeit, Referat, Hausaufgabe.. nicht gemacht bzw. nicht abgegeben, erhält der Schüler folgende Bewertung: „Der Schüler verweigert die Mitarbeit (gibt die Arbeit nicht ab....) und erhält dafür eine negative Mitarbeitsnote (4), entsprechend der Gewichtung der abgegebenen Arbeiten“ Die negative Note kann mit dieser beschreibenden Bewertung mit den anderen Noten angeführt (gibt eine bessere Übersicht) oder als eigenen Mitarbeitsnote gegeben werden.
Gewichtung der Bewertungselemente	Klassenarbeiten, Praktikumstest, Herbarien => 100 % Mündliche Prüfungen => 100 % EVA-Note => 50 % Referate/Präsentationen Fachtagsprotokolle – Einzelarbeit => 50 -100 % Fachtagsprotokolle – Partnerarbeit => 33-66 % Berichte – Lehrausgänge – Einzelarbeit=> 50 -100 %

	Berichte - Lehrausgänge - Partnerarbeit=> 33-66 % Protokolle über mehrere Stunden – Einzelarbeit => 30 -33 % Protokolle über mehrere Stunden – Partnerarbeit => 20-25 % Protokoll über eine Stunde – Einzelarbeit => 30-33 % Protokoll über eine Stunde – Partnerarbeit => 20-25 % Zeichnungen über mehrere Stunden => 50-100 % Zeichnung über eine Stunde => 20-33 %
--	---

Die Notenskala geht von 4 bis 10

Die festgelegten Bewertungskriterien sind für alle Lehrpersonen der Fachgruppe verbindlich. Die einzelne Lehrperson kann zu Beginn des Schuljahres jeweils noch individuelle Erläuterungen und Vorgangsweisen festlegen.

2. Biennium und Abschlussklasse

Kompetenzen am Ende der 4. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- vermessungstechnische Erhebungen durchführen und mit den dafür notwendigen Karten, Skizzen und Grafiken umgehen;
- vermessungstechnische Geräte einsetzen;
- landwirtschaftliche Infrastrukturen, Gebäude und Baulichkeiten, deren Eigenschaften und Funktionen beschreiben;
- Planungen für landwirtschaftliche Infrastrukturen, Gebäude und Baulichkeiten durchführen und in Bezug auf ihre funktionale, ökologische und kulturelle Relevanz bewerten.

3. Klasse Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Vermessungen und Erhebungen zur Führung des Katasters durchführen: - Organisation und Durchführung einer Vermessung - Benutzung einer Totalstation (Tachymeter) - Vermarkungen herstellen können, wieder herstellen können - zeichnerische Umsetzung einer Vermessung - Abstecken von Punkten aus Planungsunterlagen - mit Karten und Plänen umgehen können - Fachgerechter Umgang mit den Messgeräten - Anwendung von verschiedenen Aufnahmeverfahren unter Einbindung der Landesfestpunkte	Lage- und Höhenmessungen und Messen von Winkeln, Entfernungen, Höhenunterschieden und Flächen: - Fachbegriffe beherrschen und anwenden - Winkel- und Streckenmessungen - Vermarkungen unterscheiden können - Fluchten von Strecken - Messgeräte und Hilfsmittel - Grundaufgaben der Vermessungskunde - Vorwärts- und Rückwärtseinschnitt - Rahmenbedingungen des Gebäude- und Grund-Kataster	- Lehrervortrag - praktische Übungen - Feldbuch führen - Schülervortrag - Gruppenarbeiten - Bleistiftzeichnung und Auto-CAD-Zeichnung - Arbeitsaufträge - Übungen am PC

Vermessungen und Erhebungen zur Führung des Katasters durchführen: Verschiedene Messverfahren anwenden und auswerten können	Vermessungsverfahren: Dreiecksmessung, Rechtwinkelvefahren, Einbindeverfahren, Polarverfahren und Polygonzüge	- Lehrervortrag - praktische Übungen vor Ort, Feldbuch führen - anhand einer Vermessung eine Zeichnung erstellen, in Bleistift oder in AUTO-CAD - Fachtag
Vermessungen und Erhebungen zur Führung des Katasters durchführen: - Messen von Flächen - Berechnen von Flächen, Vergleichen und Interpretieren von Ergebnissen	Flächenermittlungen: - verschiedene mathematische Methoden - Flächenteilungen	- Lehrervortrag - Übungen an Hand von Lagepläne - Arbeitsaufträge - Übungen am PC (AUTO-CAD und Excel)
Mit modernen Messverfahren umgehen, thematische Karten interpretieren: - Erkennen und Unterscheiden der Systeme	Grundlagen der Fotogrammetrie - Grundlagen der Fotogrammetrie - terrestrische Fotogrammetrie - Aerofotogrammetrie	- Lehrervortrag - Expertenvortrag - Recherche
Mit modernen Messverfahren umgehen, thematische Karten interpretieren: - Lesen und Interpretieren von Karten (GIS)	Geografisch-territoriale Informationssysteme (GIS): - aktuelle Onlinekartographie - Opensource-Programme von verschiedenen Administrationen	- Lehrervortrag - Übungen am Computer - Recherche bezüglich eines Standortes - Gruppenarbeiten - Präsentation
Mit modernen Messverfahren umgehen, thematische Karten interpretieren: - Unterscheiden von verschiedenen Messgeräten und Systemen - Interpretieren verschiedener Messungen und Kartensystemen - Abstecken von Koordinaten (GPS)	Satellitengestützte Vermessungen und Positionsbestimmung mit dem Globalen Navigationssatelliten System (GPS): - Höhenbestimmung bei GPS - Theoretische Grundlagen der GPS-Messtechnik - Verschiedene Koordinatensysteme	- Lehrervortrag - Recherche - Expertenvortrag - Film - Übungen - Lehrausgang

4. Klasse Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Landwirtschaftliche Gebäude und Baulichkeiten räumlich anordnen und dimensionieren: - Nutzungsspezifische Auswahl von Baustoffen - Erkennen der Anforderungen an bestimmte Bauteile und Baukörper - Einsatz und Anordnung von Baustoffen in Bauteilen (Bauphysik)	Baustoffe: - Baubiologie - Baustoffeigenschaften - fachgerechter Einsatz von ausgewählten Baustoffen - Bauphysik - ökologische Materialien	- Lehrervortrag - Film - Recherche - Präsentation - Gruppenarbeiten - Übungen - zeichnerische Darstellung
Landwirtschaftliche Gebäude und Baulichkeiten räumlich anordnen und dimensionieren: - Kräfteparallelogramm - Unterscheiden der verschiedenen Beanspruchungen an einem Bauwerk	Grundlagen der Baustatik: - Lastannahmen - Lastabtragung vom Dach übers Fundament bis ins Erdreich - Statisches System	- Lehrervortrag - grundlegende Berechnungen - Film - Übungen - Kräfteparallelogramm - Fachartikel
Eigenschaften verschiedener landwirtschaftlicher Infrastrukturen, Gebäuden und Baulichkeiten erkennen und beschreiben: - Analyse, Dimensionierung und planerische Umsetzung von Baulichkeiten wie z.B. Wohngebäude, Wirtschaftsgebäude, Weinkellerei, Kühlraum, Trocknungsraum, verschiedene Verarbeitungsräume, Lagerraum, Stützwand, Wegebau, etc. - Analyse und Interpretation von Karten und Plänen zur Umsetzung von Bauvorhaben vom Vorprojekt bis zur Einreichplanung (Planungsauftrag, Entwurf, Raumdaten, Tech. Bericht, Katasterplanauszug, Bauleitplanauszug, Lageplan, Grundrisse, Querschnitte, Ansichten, Details und Fassadenabwicklung)	Das landwirtschaftliche Wohngebäude, Verschiedene Typen von landwirtschaftlichen Infrastrukturen, Gebäuden und Baulichkeiten: - Anforderungen an verschiedene Baulichkeiten in der Landwirtschaft und deren Anordnung - Planerische Entwurfsgrundlagen - Administrative Aspekte und Auflagen - Ausführung von konstruktiven Bauteilen in Gebäuden, Infrastrukturen und bei Baulichkeiten - landwirtschaftliche Wohngebäude - Vermittlung der landwirtschaftlichen Bautradition und Baukultur des Landes sowie eine nachhaltige Anpassung an heutige Bedürfnisse. Das Urteilsvermögen für die Bauaufgaben aus ökologischer, ökonomischer und ästhetischer Perspektive entwickeln (Landschafts-, Denkmal- und Ensembleschutz)	- Lehrervortrag - Begehungen von verschiedenen Baulichkeiten an der Schule - Erstellen eines Vorprojektes - Technische Zeichnungen - Technische Berichte - Exkursion - Recherche - Präsentation - Gruppenarbeit - Wandzeitung in der Schule - Fachartikel - Expertenvortrag

Ökologische Risikofaktoren bewerten und mögliche Schutzmaßnahmen planen: - Analyse verschiedener Baulichkeiten - Analyse und Interpretation von Gefahrenzonenplänen und Umsetzen der nötigen Maßnahmen	Gewässernutzung und Gewässerschutz: - Kleinkraftwerke - Tiefbrunnen mit Pumpstation, Quellfassungen und Regenwassernutzung - Grundlagen zu Kläranlagen - Gewässerschutzzonen	- Lehrervortrag - Expertenvortrag - Exkursion - Recherche - Präsentation - Wandzeitungen - Technischer Bericht - Erstellen eines Vorprojektes
---	---	--

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern nach Absprache im Klassenrat wird angestrebt. Es bietet sich im Fach Vermessung aufgrund von staatlichen Regelungen und Italienischsprachigem Arbeitsumfeld eine Zusammenarbeit mit dem Fach Italienisch in Form einer Projektarbeit an. Auch eine Zusammenarbeit mit Mathematik (z.B. Fehlerrechnung) kann angestrebt werden.

Weitere Fächer für eine Zusammenarbeit sind Nutztierhaltung, Önologie, Pflanzenbau und Lebensmittelverarbeitung.

Bewertungskriterien für das Fach: Landwirtschaftliches Bauwesen und Vermessung

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	• saubere und übersichtliche Arbeitsweise • Erkennen und Verstehen von vermessungstechnischen und mathematischen Zusammenhängen • Kenntnis und Anwendung der grundlegenden Verfahren und Lösungsstrategien • Kenntnis und Anwendung der richtigen Fachsprache • Verwendung und Anwendung geeigneter Darstellungsformen • Rechenfertigkeit und Rechengenauigkeit • Korrekte Wiedergabe der Lehrinhalte
Bewertungselemente und- verfahren	Fachwissen: Wird in Form von 2-3 Klassenarbeiten, welche angekündigt werden, pro Semester geprüft. Es wird pro Schüler/in wenn möglich ca. 1-2 Prüfungsgespräche geben, welche durch aktive Beiträge im Unterricht ergänzt werden. Schriftliche und graphische Tests erfolgen im praktischen wie im theoretischen Bereich. Referate und Gruppenarbeiten: Berücksichtigt werden Inhalt der Arbeit, die Ausdrucksweise, die Vollständigkeit, der Beitrag zur Gruppenarbeit und die Visualisierung und Präsentation. Arbeitsaufträge: Werden im Laufe des Schuljahres aufgegeben und können in den Schulstunden und evtl. von zuhause aus fertiggestellt werden. Sie können rechnerisch, graphisch und in Form von technischen Berichten erfolgen. Berücksichtigt werden Inhalt und Richtigkeit der Arbeit, die Ausdrucks- und Darstellungsweise, wenn in der Gruppe erstellt, zählt der Beitrag zur Gruppenarbeit. Arbeitsaufträge werden überprüft und mit Noten beurteilt. Bei kleineren Arbeitsaufträgen wird stichprobenartig geprüft und eine Fachnote oder auch Mitarbeitsnote gegeben. Praktische Übungen: Im Praktikum wird die eigenständige Durchführung eines Arbeitsauftrages, der sach- und fachgerechte Umgang mit den Geräten, eine korrekte und effiziente Organisation der Übung, Darstellungen (Skizzen und technische Zeichnungen) und Protokolle mit Noten beurteilt. Handelt es sich um technische Zeichnungsaufträge werden der Darstellungsinhalt, eine saubere und übersichtliche Form, technische Richtigkeit sowie die Einhaltung der zur Verfügung stehenden Zeit bis zur Abgabe in der Notengebung berücksichtigt. Bei keiner Abgabe erfolgt die Note 4. Ein technischer Zeichnungsauftrag kann als Klassenarbeitsnote zählen bei vorheriger Ankündigung.
Gewichtung der Bewertungselemente	Gleich gewichtet werden Klassenarbeiten, mündliche Prüfungsnoten und umfangreiche Arbeitsaufträge (schriftlich und/oder graphisch, auch in 2-er Gruppen). Für andere Arbeiten wie Tests, Referate, Übungs-Protokolle, kleinere Arbeitsaufträge, technische Zeichnungen etc. wird die Durchschnittsnote ermittelt und als eine einzige Note, äquivalent einer Schularbeitsnote, zur Endnote gerechnet.

Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	Bei Arbeitsaufträgen wird stichprobenartig geprüft und eine Fachnote oder auch Mitarbeitsnote gegeben. Aktive Beiträge im Unterricht ergänzen die Prüfungsgespräche geben.
Die Notenskala geht von 4 bis 10	

Überarbeitet 2024: Fachgruppe Technisches Zeichnen, Vermessung und Landwirtschaftliches Bauwesen – Maurus, Edler, Dalsass

Produktion und Verarbeitung - Fachcurriculum Nutztierhaltung

2. Biennium und Abschlussklasse

Der Unterricht im Fach Nutztierhaltung ermöglicht es den Schülerinnen und Schülern, sich mit den ernährungsphysiologischen, züchterischen und tiermedizinischen Grundlagen der Nutztierhaltung zu befassen. Die Schülerinnen und Schüler lernen die Haltungsformen und Technologien, unter Beachtung der Tiergerechtigkeit, der Umwelt und der Arbeitssicherheit, kennen und einzusetzen. Sie sind in der Lage Produktionszyklen in ihren verschiedenen Phasen zu erfassen und fachgerecht zu steuern. Sie können die Qualität und die Effizienz von Arbeitsabläufen erfassen und beurteilen und kennen die wissenschaftlichen, wirtschaftlichen, ethischen, sozialen und ökologischen Aspekte der modernen Tierhaltung und deren Anwendungsmöglichkeiten.

Kompetenzen am Ende der 5. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- Produktionsabläufe in der Nutztierhaltung unter Beachtung der Aspekte von Qualität, Sicherheit und Nachverfolgbarkeit gestalten
- die europäische, nationale und regionale Gesetzgebung den spezifischen Agrarsektor betreffend anwenden
- die im Fachbereich verwendeten Technologien beherrschen, diese unter Beachtung der Tiergerechtigkeit, der Umwelt und der Arbeitssicherheit einsetzen und in Bezug auf ihre soziale und kulturelle Relevanz sowie Nachhaltigkeit bewerten
- Methoden und Techniken der Projektplanung anwenden
- technische Berichte verfassen und Arbeitsabläufe dokumentieren

3. Klasse Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise Umsetzungsmöglichkeiten
Bewertung der Nutztierhaltung im wirtschaftlichen Kontext einer Region	Kenntnis der Daten der Nutztierhaltung einer Region	Lehrervortrag, Literatur- u. Internetrecherche
Sicherer Umgang mit Tieren	Verhalten von Nutztieren	Verhaltensbeobachtung im Schulstall, Übungen am Tier, Bild- und Videomaterial
Bewertung von Haltungs- und Aufstallungssystemen	Haltungs- und Aufstallungsformen kennen, Tiergerechtheitsindex	Verhaltensbeobachtung, Stallgrundriss beschreiben und bemaßen, Erarbeiten des Tiergerechtheitsindex am Beispiel des Schulstalles, Erhebungen an Praxisbetrieben
- Tiere in Bezug auf ihre Nutzungseignung bewerten - Durchführung der Exterieurbeurteilung	Grundlagen der Anatomie und Tierbeurteilung Nutzungsrichtung Aufbau des Skelettsystems und Muskelsystems der Nutztiere kennen	Lehrervortrag, Übung am Modell, Zeichnen des Tierskeletts, Übungen am Tier, Lehrausgang
- Beschreiben der Anatomie der Verdauungsorgane - Physiologische Abläufe der Verdauung verschiedener Nutztierarten beschreiben	Anatomie der Verdauungsorgane verschiedener Nutztierarten kennen Physiologie der Verdauungsvorgänge verschiedener Nutztierarten kennen	Arbeiten an verschiedenen Modellen Lehrervortrag, Arbeitsblätter, Lehrervortrag, Beurteilung des Fressverhaltens und der Ausscheidungen von Nutztieren
- Beschreiben der Anatomie der Geschlechtsorgane - Beurteilen des Sexualverhaltens und Erkennen der Brunstsymptome von Nutztieren	Anatomie der Geschlechtsorgane verschiedener Nutztierarten kennen Physiologische Grundlagen der Fortpflanzung kennen	Arbeiten an verschiedenen Modellen Lehrervortrag, Arbeitsblätter, Lehrervortrag, Beobachten des Sexualverhaltens und der Brunstsymptome von Nutztieren

4. Klasse Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise Umsetzungsmöglichkeiten
- Den Zuchtwert von Tieren schätzen und geeignete Zuchtmethoden einsetzen - Interpretation eines Abstammungsnachweises - Formulieren von Zuchtzielen	Grundlagen der Vererbung Mendelgesetze (Biologie) Zuchtwert und Zuchtmethoden Grundlagen der Züchtung: Leistungsprüfungen Methoden der Zuchtwertschätzung Herdebücher und deren Führung Heritabilität Zuchtprogramme	Lehrervortrag Arbeitsblatt Punktierschein <i>verschiedener Nutztierassen</i> Zuchtzielgewichtung, Körordnung Nutzungseignung Auswahl der Paarungspartner anhand von Anpaarungskatalogen <i>Ausgleichspaarung gezielte Paarung</i>
Reproduktionsmethoden beurteilen	Durchführung der verschiedenen Reproduktionsmethoden, natürliche Fortpflanzung und biotechnische Verfahren kennen	Lehrervortrag, Arbeitsblätter, Anatomie-modelle, Einsatz von Demonstrations-material, Bild- und Videomaterial
Wichtige Arten und Rassen von Nutztieren erkennen und beschreiben	Arten und Rassen in der Nutztierhaltung, Einteilung der Rassen	Vortrag der Schüler, Übungen am Tier, Literatur- u. Internetrecherche, Bild- und Videomaterial
- Für den jeweiligen Betrieb geeignete Haltungsformen auswählen - Entwerfen eines Stallgrundrisses - Anordnung der Funktionsbereiche im Laufstall - Berechnung Lagerraumbedarf; Futtermittel und Wirtschaftsdünger	Verschiedene Haltungs- und Aufzuchtssysteme kennen, Verschiedene Stallsysteme Technische Maße, Einrichtungsmaße, Platzansprüche, Platzbedarf, Planungsmaße, bautechnische Daten Tierschutzverordnungen Gesetzliche Bestimmungen für artgerechte Tierhaltung und Richtlinien spezieller Produktionsprogramme	Erarbeiten eines Planungskonzeptes für eine artgerechte Haltungs- und Aufstallungsform

Abschlussklasse Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise Umsetzungsmöglichkeiten
- Eigenschaften der Futtermittel für die Erstellung einer ausgeglichenen Ration bewerten - Futterkonservierungsmethoden auswählen	Grundlagen der Tierernährung Physiologie der Ernährung Kriterien und Methoden der Futtermittelbewertung Methoden der Futterkonservierung	Lehrervortrag, Sinnenbeurteilung von Futtermitteln, Futterkonservierungsverfahren am Praxisbetrieb erheben
Futtermittelration in Abhängigkeit von Produktionsrichtung, Rasse, Alter, Leistungsniveau und Körperkondition erstellen	Methoden der Rationserstellung und -überprüfung Anwendung von biotechnischen Verfahren zur Futterkonservierung Nährstoffbedarf ermitteln	EDV-gestützte Rationsberechnung, Grundfutterbilanz erstellen, Körperkonditionsbeurteilung BCS
Für das Wohlbefinden der Tiere geeignete Umweltbedingungen erkennen und gestalten	Mechanisierung in der Tierhaltung	Lehrervortrag, Mechanisierungsstandards am Praxisbetrieb erheben
Gesundheitszustand der Tiere überprüfen	Anzeichen der Vitalität / Krankheit und Kondition des Tieres kennen Ökologische Aspekte der Infektionskrankheiten der Tiere	Fiebermessen, Fellbeurteilung, Verhaltensbeobachtung, Reaktivität auf Umwelteinflüsse, Vitalitätsbeurteilung, Arbeitsaufträge, Recherche zu aktuellen Themen der Tiergesundheit
Hygienische Milchgewinnung	Anatomie und Physiologie des Euters, Melkhygiene, Melkvorgang, Melktechnik,	Schautafeln, Übungen im Melktechnikraum und Melksysteme

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten:

Eine allfällige Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern wird im Klassenrat besprochen. Möglichkeiten für fächerübergreifendes Arbeiten ergeben sich zu folgenden Themen:

- Grundlagen der Anatomie, Vererbung und Tierbeurteilung (Fach Biologie u. Biotechnologie)
- Erarbeitung von Haltungs- und Aufstallungssystemen (Fach Landwirtschaftliches Bauwesen und Vermessung)
- Milchgewinnung und -verarbeitung (Fach Lebensmittelverarbeitung)

Überarbeitet von der Fachgruppe Nutztierhaltung 2024.

Bewertungskriterien für das Fach Nutztierhaltung

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	• Grundlegende Fachkenntnisse • Erfassen der Fragestellung, gezieltes und verständliches Antworten • Angemessener Gebrauch der Fachsprache • Selbstständiges Erarbeiten, Vertiefen von Themen und Qualität von Präsentationen • Praktische Anwendung der Lerninhalte • Erkennen von Zusammenhängen, Fähigkeit zum vernetzten Denken • Verhalten bei den Übungen am Tier • Ausführung grundlegender Tätigkeiten im Bereich der Tierhaltung • Einhalten von Vereinbarungen und Abgabeterminen
Bewertungselemente und- verfahren Gewichtung der Bewertungselemente	Für die Bewertung der Kompetenzen werden mündliche, schriftliche und praktische Elemente herangezogen. Auch der Einsatz und die Mitarbeit können Bewertungselemente sein. Nach Art und Umfang der Leistungskontrolle kann unterschiedlich gewichtet werden. Dies liegt im Ermessen der jeweiligen Fachlehrperson
Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	Die Bewertung kann neben summativen Bewertungselementen auch formative Elemente beinhalten. Eine verweigerte Leistungskontrolle wird vermerkt und einer schwerwiegend negativen Bewertung (4) gleichgestellt.

Produktion und Verarbeitung - Fachcurriculum Pflanzenbau

2. Biennium und Abschlussklasse

Der Unterricht im Fach **Pflanzenbau** ermöglicht es den Schülerinnen und Schülern, sich mit den verschiedenen Aspekten des Pflanzenbaus zu befassen und sich sowohl mit dem allgemeinen Pflanzenbau und der Bodenkunde als auch mit den speziellen Bereichen des Ackerbaus, des Grünlands, des Obstbaus und des Weinbaus auseinanderzusetzen. Die Schülerinnen und Schüler beherrschen die im Pflanzenbau verwendeten Technologien und setzen diese unter Beachtung des Schutzes von Landschaft, Umwelt und der Arbeitssicherheit ein. Sie können pflanzenbauliche Produktionsprozesse in ihren verschiedenen Phasen und unter Nutzung verschiedener technischer Hilfsmittel erfassen und fachgerecht steuern. Sie kennen die wissenschaftlichen, wirtschaftlichen, ethischen und ökologischen Aspekte der modernen Technologien sowie deren Anwendungsmöglichkeiten.

Kompetenzen am Ende der 5. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- typische Merkmale der Agrarökosysteme und Standorte erfassen und beschreiben
- umweltverträgliche Produktionsprozesse planen und organisieren
- pflanzenbauliche Maßnahmen unter Beachtung der Aspekte von Qualität, Sicherheit und Nachverfolgbarkeit gestalten
- die europäische, nationale und regionale Gesetzgebung, den Pflanzenbau, Obst- und Weinbau betreffend, interpretieren und anwenden
- technische Verfahren in Bezug auf ihre gesellschaftliche und kulturelle Relevanz bewerten und dabei insbesondere die Aspekte der Arbeitssicherheit, des Umwelt- und Landschaftsschutzes berücksichtigen

3. Klasse Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische Hinweise und Umsetzungsmöglichkeiten
• Verstehen was Pflanzenbau ist und warum er weltweit	• Einführung zum Pflanzenbau • Aufgaben des Pflanzenbaus	• Lehrervortrag • Internetrecherche
• Die wichtigsten geologischen Ereignisse kennenlernen, die zur Bildung Südtirols geführt haben	• Grundlagen der Geologie Südtirols • Gesteinsbildende Mineralien	• Geologische Exkursion • Lehrervortrag • Internetrecherche • Lückentext
• Aufgaben eines gesunden Bodens nennen können	• Bodenkunde • Anorganisches Material: - Verwitterung	• Lehrervortrag • Internetrecherche • Beobachtung der Streuschicht

• Aufgrund der mineralischen Bestandteile Rückschlüsse auf physikalische und chemische Eigenschaften eines Bodens ziehen können • Überlegungen zur Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit anstellen können • Umweltverträgliche und nachhaltige Anbaumaßnahmen planen können • Den Boden als komplexes Ökosystem erfassen und die Wirkung von pflanzenbaulichen Maßnahmen ermessen können • Einfache Untersuchungen zur Bodenbeurteilung durchführen können	- Aufbau der Silikate, Neubildung von Mineralen: Tonminerale, Oxide und Hydroxide, Bodentextur • Organisches Material - Leben im Boden Zersetzungsprozesse, Organische Substanz, Mineralisierung und Humifizierung, Huminstoffe. Bedeutung der organischen Substanz, Humusarten, Humusformen, C- und N-Kreislauf • Chemische Bodeneigenschaften - pH Wert, Pufferung, Ionenaustausch • Bodengefüge • Bodenentwicklung und Klassifizierung	• Regenwurmterrarium • Recherche zu den Aufgaben und Lebensweisen der einzelnen Bodenorganismen • Finger- und Rollprobe • Wandzeitungen • Besuch eines Bodenlabors • Praktische Übungen im Labor und im Freiland • Filme und Kurzdokumentationen • Arbeitsaufträge • Beurteilen der Bodenfruchtbarkeit • Spatenprobe • Bodenfallen, Berleseapparat • Einfache pH-Wert-Bestimmung
• Maßnahmen zur Be- und Entwässerung planen und ergreifen können • Wesentliche Merkmale der Bodenentstehung anhand eines Profils beschreiben können	• Bodenwasser und Bodenluft - Porengrößen, Wasserspeicherung, Wasserbewegung, Bodenfeuchtemessgerät - Verfahren der Be- und Entwässerung - Pumpen in der Landwirtschaft.	• Bodenfeuchtemessung • Internetrecherche • Fachartikel • Bild- und Videomaterial • Bodenprofile beurteilen • Lehrervortrag • Arbeitsaufträge und Recherchen
• Gefahren für Böden erkennen und beurteilen können	• Bodenschutz - Verdichtung, Versiegelung, Staunässe, Schadstoffeintrag	• Lehrervortrag • Internetrecherche • Flurbegehung
• Funktion und Anwendung der Bodenbearbeitungsgeräte kennen	• Technik der Bodenbearbeitung - Bau und Funktion wichtiger Bodenbearbeitungsgeräte - Anbringung von getragenen Geräten am Dreipunkt - Hubwerk, Regelhydraulik des Dreipunkts, hydraulischer und mechanischer Antrieb der Geräte - Verfahren der Bodenbearbeitung	• Vorführung der Bodenbearbeitungsgeräte • Internetrecherche • Arbeitsblätter • Lehrervortrag
• Den Traktor als zentrales landwirtschaftliches Fahrzeug kennen und verstehen.	• Der Traktor - Einteilung von landwirtschaftlichen Fahrzeugen und Traktoren - Bauteile des Traktors und dessen Einsatz als Antriebs und Zugmaschine	• Lehrervortrag • Stationenarbeit • Übungen anhand der Traktoren am Übungshof • Internetrecherche

	- Straßenverkehrsordnung und Bestimmungen im Bereich Arbeitssicherheit	
• Notwendigkeit für Düngung erkennen und den Einfluss auf das Ökosystem Boden beurteilen können. • Geeignete Düngemittel auswählen und Düngemengen richtig bemessen können. • Rolle der Pflanzennährstoffe und ihre Herkunft kennen • Lagerung und Aufbereitung von Wirtschaftsdüngern unter Berücksichtigung eines möglichst geringen Nährstoffverlustes unter Einhaltung aller Umweltauflagen planen können	• Düngung - Historische Entwicklung und Düngetheorien - Pflanzennährstoffe: Aufgaben in der Pflanze, Herkunft, Verhalten im Boden, Aufnahme, Mangel und Überschuss - Nährstoffkreisläufe - Methoden der Bodenuntersuchung - Mineralische und organische Dünger: Herstellung, Herkunft, Bewertung, Wirkung im Boden - Düngung und Umwelt - Geräte zur Düngerausbringung	• Lehrervortrag • Internetrecherche • Arbeitsaufträge • Fachartikel • Durchführung einfacher Düngerversuche • Durchführung der Kompostierung • Internetrecherche
• Bewirtschaftungsformen unterscheiden und kritisch bewerten können	• Bewirtschaftungsformen der Landwirtschaft: - konventionell, integriert, biologisch	• Gruppenarbeit und Lehrervortrag • Betriebsbesuch • Internetrecherche
• Maßnahmen zur Förderung der Pflanzengesundheit ergreifen und Pflanzenschutzmaßnahmen durchführen	• Geschichte des Pflanzenschutzes • Vorbeugende Maßnahmen sowie mechanische, biologische, biotechnische und chemische Bekämpfungsverfahren	• Lehrervortrag • Internetrecherche

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten:

Eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern nach einer Absprache im Klassenrat wird angestrebt. Inhaltlich und methodisch gibt es mit allen technischen Fächern Verknüpfungen. Auch wird – wo sinnvoll und angebracht – mit den literarischen Fächern eine Zusammenarbeit angestrebt.

Mögliche Zusammenarbeit:

- Bodenanalysen im Labor mit dem Fach Lebensmittelverarbeitung

4. Klasse Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische Hinweise und Umsetzungsmöglichkeiten
• Qualitätskontrolle von Saatgut und Saatgutkategorien, sowie Nutzen des Erhalts alter Sorten in Genbanken kennen lernen • Funktion und Einsatz geeigneter Saat- und Erntegeräte kennen	• Ackerbau - Saatgutwesen und Saat, - Samenkunde - Geräte zur Aussaat - Fruchtfolge • Unkräuter und Unkrautbekämpfung	• Lehrervortrag • Internetrecherche • Anlage einer Samensammlung • Gruppenarbeiten • Anbau einzelner Kulturen im kleinen Stil

• Geschichte und ökologische Bedeutung der Fruchtfolge kennen lernen • Schadpotential der Unkräuter und Ungräser in den verschiedenen Kulturen einschätzen und geeignete Bekämpfungsmaßnahmen vorschlagen können • Bedeutung der wichtigsten Acker- und Gemüsekulturen einschätzen können, ihre Geschichte und Verwendungsmöglichkeiten, deren Biologie, sowie die wichtigsten Produktionsverfahren kennen lernen	• Anbau wichtiger Ackerkulturen: - Geschichte, Bedeutung, Botanik, Verwendung und Qualität, Produktionstechnik und Erntegeräte: • Getreide, Hackfrüchte, Ölfrüchte, Leguminosen • Gemüsebau • Grundlagen und Bedeutung einzelner, regional relevanter Gemüsearten	• Bestimmen von Unkrautarten • Versuche zum Herbizideinsatz
• Schaderreger und Schadpotential erkennen und die wichtigsten Regulierungsmaßnahmen bei verschiedenen Bewirtschaftungssystemen einschätzen und durchführen können	• Pflanzengesundheit und Pflanzenschutz • Applikationstechnik • Berechnung von Pflanzenschutzmitteldosen • Transport, Lagerung und Verwendung von Pflanzenschutzmitteln - Pflanzenschutz im Obst- und Weinbau • Landbauformen (Integriert, biologisch, konventionell)	• Lehrervortrag • Einsatz von Demonstrationsmaterial • Mikroskopieren und zeichnen wichtiger Pilze und Insekten • Durchführung diverser Schädlingskontrollen • Studieren von Prognosemodellen • Fachtag zum Pflanzenschutz • Exkursionen • Vorführung und Wartung von Pflanzenschutzgeräten am Übungshof. • Berechnungen zur Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln
• Die wichtigsten Wiesen- und Futterpflanzen erkennen und deren Ertrag und Futterqualität beurteilen können. • Die wichtigsten Maßnahmen zur Wiesenlenkung ergreifen können • Die Funktion der Geräte verstehen und deren Einsatz planen können	• Futterbau: - Feldfutterbau: kleeartige Pflanzen, Luzerne, Gräser, Kleegrasmischungen. • Wiesen und Weiden • Almwirtschaft • Technik der Heuwerbung	• Lehrervortrag • Pflanzenbestimmung • Anlegen eines Herbariums • Exkursion • Film • Arbeitsblätter • Maschinenvorführung

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten:

Eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern nach einer Absprache im Klassenrat wird angestrebt. Inhaltlich und methodisch gibt es mit allen technischen Fächern Verknüpfungen. Auch wird – wo sinnvoll und angebracht – mit den literarischen Fächern eine Zusammenarbeit angestrebt.

- Bestimmung von Gräsern, Kräutern und Leguminosen mit dem Fach Angewandte Biologie und Biotechnologie

Abschlussklasse Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise und Umsetzungsmöglichkeiten
• Anatomie und Physiologie der Obstgehölze und der Rebe kennen lernen, sowie die verschiedenen Vermehrungsmethoden unterscheiden können • Eine Neuanlage im Obst- und Weinbau planen und erstellen können • Einsatzmöglichkeiten und Merkmale verschiedener Erziehungssysteme kennen lernen • Einen angepassten Baumschnitt und Rebschnitt durchführen können • Verschiedene Bodenpflege und Düngemaßnahmen planen können • Die verschiedenen Maßnahmen der Fruchtausdünnung einschätzen und deren Wirkungsweise verstehen lernen • Verschiedene Bewässerungssysteme kennen lernen und konkrete Bewässerungsmaßnahmen planen können • Den Einsatz von Frostschutz planen und durchführen können • Erntezeitpunkt bei verschiedenen Obstkulturen und im Weinbau bestimmen und Erntemaßnahmen durchführen können • Lagerungsverfahren verstehen lernen • Ursachen der physiologischen Störungen kennen und Gegenmaßnahmen ergreifen können • Eigenschaften und Anbau verschiedener Obstarten und der Weinrebe kennen lernen • Schaderreger und Schadpotential erkennen und die wichtigsten Regulierungsmaßnahmen bei verschiedenen Bewirtschaftungssystemen einschätzen und durchführen können • Korrektes Ausbringen von Pflanzenschutzmittel planen lernen	□ Obstbau • Bau und Entwicklung der Obstgehölze • Botanik, Verbreitung und Klimaansprüche • Qualität • Befruchtungsverhältnisse (Parthenokarpie...) • Entstehung und Züchtung von Obstgehölzen • Vermehrung und Anzucht der Obstgewächse - Veredelung • Baumschulwesen (Unterlagen und Edelreiser) • Planung und Anlage von Obstpflanzungen, Anbausysteme, Stützgerüste und Hagelschutz • Erziehungsformen und Baumschnitt • Bodenpflege • Ernährung und Düngung • Phytohormone und Wachstumsregulatoren - Fruchtausdünnung • Bewässerung und Frostschutz • Ernte und Lagerung - Physiologische Störungen des Obstes □ Andere Kulturen: Birne, Pfirsich, Kirsche, Marille, Beerenobst □ Weinbau • Bedeutung und Verbreitung der Rebe • Standortansprüche, Botanik und Anatomie der Rebe • Vegetationsverlauf • Vermehrung - Unterlagen und Rebsorten • Erstellung von Rebanlagen • Erziehungsformen • Pflegemaßnahmen: Schnitt, Düngung, Bodenpflege, Bewässerung, Ausdünnung, Ernte.	• Lehrervortrag • Gruppenarbeit • Exkursionen • Schnittübungen • Expertenvortrag • Tagungsbesuch • Schülerreferate • Flurbegehungen • Einsatz von Anschauungsmaterial • Maschinenvorführung • Praktische Übungen • Mikroskopieren und Zeichnen wichtiger Pilze und Insekten • Einsatz von Demonstrationsmaterial • Durchführung diverser Schädlingskontrollen und Bestimmen von Schadschwellen • Studieren von Prognosemodellen

• Funktion und Einsatz von Spezialgeräten für den Obst- und Weinbau verstehen lernen	• Bereitung eines Klassenweines (Rosè- und Rotwein) im Praktikumsunterricht von Ernte bis Abfüllung □ Pflanzenschutz im Obst- und Weinbau • Krankheiten und Schädlinge des Apfels und der Rebe • Insektizide und Fungizide • Lebensweise (Biologie), vorbeugende Maßnahmen und Bekämpfung (integriert, biologisch) von wichtigen Krankheitserregern (z.B. Schorf, Mehltau, Botrytis, Peronospora, Feuerbrand, Besenwuchs) und Schädlingen (z.B. Reblaus, Marmorierte Baumwanze, Blattsauger, Blattläuse) im Obst- und Weinbau	
--	--	--

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern nach einer Absprache im Klassenrat wird angestrebt. Inhaltlich und methodisch gibt es mit allen technischen Fächern Verknüpfungen. Auch wird – wo sinnvoll und angebracht – mit den literarischen Fächern eine Zusammenarbeit angestrebt.

- Bereitung eines Klassenweines in Zusammenarbeit mit dem Fach Lebensmittelverarbeitung
- Nützlinge und Schädlinge Agrarökologie und Angewandte Biologie und Biotechnologie

Bewertungskriterien

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	• Die Bewertung der Schüler*Innen bezieht sich auf die in den Rahmenrichtlinien und im Fachcurriculum festgelegten und zu erreichenden Fertigkeiten und Kompetenzen. Dazu dienen Prüfungsgespräche, schriftliche Arbeiten, verschiedenste Arbeitsaufträge sowie praktische Übungen. • Für die Bewertung der erworbenen Kompetenzen gelten folgende Kriterien: ○ Erfassen und Wiedergeben von Fachinhalten ○ Gebrauch der Fachsprache und angemessener sprachlicher Ausdruck, Verwendung geeigneter Darstellungsformen. ○ Selbstständiges Erarbeiten und Vertiefen von Themen ○ Erkennen von Zusammenhängen, Fähigkeit zum vernetzten Denken ○ Durchführung von Arbeitsaufträgen: Arbeitsweise, Originalität und Endprodukt ○ Qualität von Präsentationen ○ Einhalten von Vereinbarungen und Abgabeterminen • Grundsätzlich werden Überprüfungstermine mit der Klasse vereinbart, um den Schüler*Innen genügend Zeit zur Vorbereitung zu geben und um unnütze Stresssituationen zu vermeiden. • Sollte eine Schüler*In am vereinbarten Termin abwesend sein, dann erfolgt die Überprüfung, ohne weitere Vorankündigung in der darauffolgenden Stunde, in welcher der/die Schüler*In anwesend ist (Praktikumsstunden ausgenommen).
--	--

	• Bei den praktischen Übungen im Fach Pflanzenbau werden die Klassen zwei Stunden pro Woche begleitet und die Bewertungen der Übungen erfolgen im Austausch zwischen den beiden Lehrpersonen.
Bewertungselemente und- verfahren	• Schriftliche Klassenarbeiten mit einer 100% Gewichtung werden jedes Semester durchgeführt. Die Punkteverteilung der einzelnen Fragen ist für die Schüler*Innen einsehbar und die erreichte Punkteanzahl wird in Prozent und schließlich in eine Note umgerechnet bzw. die Notenskala wird mitgeteilt. • Mündliche Prüfungsgespräche werden, wenn zeitlich möglich, jedes Semester bzw. nach Bedarf mit einer Gewichtung von 100% durchgeführt. • Weiters werden verschiedene Arbeitsaufträge, Übungen, Referate und Hausarbeiten bewertet. Die Gewichtung beträgt je nach Aufwand zwischen 30 und 100%. • Im Praktikum werden verschiedene Übungen und deren Arbeitsprotokolle, Tests, Arbeitsaufträge und Gruppenarbeiten bewertet. Auch hier beträgt die Gewichtung je nach Aufwand 30-100%.
Gewichtung der Bewertungselemente	Die Gewichtung der verschiedenen Bewertungselemente wird den Schüler*Innen klar mitgeteilt. In Abhängigkeit der Komplexität, Länge usw. ist eine Gewichtung von 33% bis 100% möglich.
Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	• Besonderer Einsatz und Mitarbeit während des theoretischen und praktischen Unterrichts werden als Beobachtungen im digitalen Register vermerkt und fließen in die Endnote des 1. und 2. Semesters ein; • Wird ein Arbeitsauftrag, Hausaufgabe, Bericht usw. nicht termingerecht abgegeben, so wird dafür eine Mitarbeitsnote (vier – 4) eingetragen; • Auf das Mitbringen der Arbeitsunterlagen (Schreibunterlage...) und einer angemessenen Arbeitskleidung wird im Praktikumsunterricht besonders Wert gelegt, evtl. Versäumnisse werden im digitalen Register vermerkt; • Die Schüler*Innen müssen sich im Unterricht gegenseitig und den Lehrpersonen gegenüber mit Respekt begegnen, angemessene Umgangsformen und korrekte Wortwahl gelten als Voraussetzung;
Die Notenskala geht von 4 bis 10	

*Überarbeitet von der Fachgruppe Agrarwissenschaften im Schuljahr 2023/24
für die Fachgruppe Magdalena Walcher*

Schwerpunkt Weinbau und Önologie

Weinbau und Önologie - Fachcurriculum Agrarökologie

Abschlussklasse (5. Klasse, Schwerpunkt Weinbau und Önologie)

Der Unterricht im Fach **Agrarökologie** ermöglicht es den Schülerinnen und Schülern, die ökologische und landschaftliche Bedeutung von Natur- und Kulturlandschaften zu erfassen, die ökologischen Zusammenhänge in den verschiedenen landwirtschaftlichen Produktionsbereichen zu verstehen und sich mit den damit zusammenhängenden wirtschaftlichen, gesellschaftlichen und kulturellen Aspekten und deren geschichtlicher Entwicklung auseinanderzusetzen. Sie kennen die umweltrelevanten rechtlichen Rahmenbedingungen und können Maßnahmen im Sinne einer nachhaltigen Nutzung ergreifen.

Kompetenzen am Ende der 5. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- typische Merkmale wichtiger Umweltbereiche erfassen und beschreiben
- ökologische Zusammenhänge in den verschiedenen landwirtschaftlichen Produktionsbereichen erfassen und beschreiben
- umweltverträgliche Produktionsprozesse planen und organisieren
- die europäische, nationale und regionale Gesetzgebung den Agrarsektor und im Besonderen den Umweltbereich betreffend anwenden

Abschlussklasse Schwerpunkt Weinbau und Önologie

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
• Bestandsaufnahme und Klassifizierung von Landschaften und Ökosystemen durchführen	• Wichtige Grundbegriffe der Ökologie und speziell der Agrarökologie. • Nahrungsketten, Nahrungsnetze, Energieflüsse • Stoffkreisläufe - Wasser, Kohlenstoff, Sauerstoff, Stickstoff • Wandel Naturlandschaft zu Kulturlandschaft. • Schutz der Almflächen • Sukzession • Einteilung der Ökosysteme in naturnahe und künstliche und deren Eigenschaften und Funktionen • Spezielle Eigenschaften der Agrarökosysteme • Multifunktionalität der Landwirtschaft	• Eigene Recherche • Fachartikel • Lehrervortrag • Gruppenarbeiten und Kurzreferate • Exkursionen • Filme • Praktische Übungen • Expertenvortrag • Stationenarbeit

	- ökologischer, ökonomischer und sozialer Wert der Landwirtschaft	
Maßnahmen zum Schutz der Umwelt und der Biodiversität ermitteln	- Der ökologische und ökonomische Wert der Artenvielfalt. - Landschaftsschutz, Schutz der Artenvielfalt und Gewässerschutz: - Biodiversitätskonvention - Naturschutzkategorien in Südtirol - Gewässerschutz - Problematik der Neobiota (Neophyten, Neozoen, Neomyceten) - Schutz von Gewässern, Boden und anderen sensiblen Lebensräumen. - Schaffung von Nischen und Sonderbiotopen (Hecken, Nisthilfen, Tümpel, Trockenmauern usw.) - Einfluss der verschiedenen Produktionsformen auf die Natur.	- Eigene Recherche - Fachartikel - Lehrervortrag - Gruppenarbeiten und Kurzreferate - Exkursionen - Filme - Praktische Übungen - Expertenvortrag - Stationenarbeit
Umwelt- und Landschaftsschutzgesetze interpretieren und anwenden	- Agrarumweltprogramme im Rahmen der EU- Agrarpolitik und ihre Umsetzung. - Landschaftsschutzgesetze und Umweltschutzgesetze in Südtirol - Landschaftspflegeprämien für die Erhaltung der Vielfalt von Lebensräumen. - UVP-pflichtige Projekte und Verfahrensablauf - Für eine UVP wichtige Gesetzesbestimmungen auf dem Gebiet des Natur- und Landschaftsschutzes, der Abfallwirtschaft und des Gewässerschutzes.	- Eigene Recherche - Fachartikel - Lehrervortrag - Gruppenarbeiten und Kurzreferate - Exkursionen - Filme - Praktische Übungen - Expertenvortrag - Stationenarbeit
Formen der Zusammenarbeit mit Organisationen, Ämtern und Gebietskörperschaften entwickeln	- EU-, Staats- und Landesgesetzgebung in Bezug auf Agrarökologische Aspekte - Spezielle Fördermaßnahmen für die Landwirtschaft in Südtirol in Bezug auf Agrarumweltauflagen - Kompetenzverteilung der Lokalkörperschaften	- Eigene Recherche - Fachartikel - Lehrervortrag - Gruppenarbeiten und Kurzreferate - Exkursionen - Filme - Praktische Übungen - Expertenvortrag - Stationenarbeit

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern nach einer Absprache im Klassenrat wird angestrebt. Inhaltlich und methodisch gibt es mit allen technischen Fächern (Angewandte Biologie und Biotechnologie und Pflanzenbau) Verknüpfungen. Auch wird – wo sinnvoll und angebracht – mit den literarischen Fächern eine Zusammenarbeit angestrebt.

Mögliche Zusammenarbeit: Pflanzenbau: Nützlinge und Schädlinge

Bewertungskriterien

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	• Die Bewertung der Schüler*Innen bezieht sich auf die in den Rahmenrichtlinien und im Fachcurriculum festgelegten und zu erreichenden Fertigkeiten und Kompetenzen. Dazu dienen Prüfungsgespräche, schriftliche Arbeiten, verschiedenste Arbeitsaufträge sowie praktische Übungen. • Für die Bewertung der erworbenen Kompetenzen gelten folgende Kriterien: ○ Erfassen und Wiedergeben von Fachinhalten ○ Gebrauch der Fachsprache und angemessener sprachlicher Ausdruck, Verwendung geeigneter Darstellungsformen. ○ Selbstständiges Erarbeiten und Vertiefen von Themen ○ Erkennen von Zusammenhängen, Fähigkeit zum vernetzten Denken ○ Durchführung von Arbeitsaufträgen: Arbeitsweise, Originalität und Endprodukt ○ Qualität von Präsentationen ○ Einhalten von Vereinbarungen und Abgabeterminen • Grundsätzlich werden Überprüfungstermine mit der Klasse vereinbart, um den Schüler*Innen genügend Zeit zur Vorbereitung zu geben und um unnütze Stresssituationen zu vermeiden. • Sollte eine Schüler*In am vereinbarten Termin abwesend sein, dann erfolgt die Überprüfung, ohne weitere Vorankündigung in der darauffolgenden Stunde, in welcher der/die Schüler*In anwesend ist.
Bewertungselemente und- verfahren	• Folgende Arten von Bewertungen werden herangezogen: schriftliche Arbeiten, mündliche Prüfungen, praktische Übungen, Tests, Stundenwiederholungen, Arbeitsberichte, Gruppenarbeiten, Heftführung, Hausaufgaben, Referate • Schriftliche Klassenarbeiten werden zu 100% gewichtet. Die Punkteverteilung der einzelnen Fragen ist für die Schüler*Innen einsehbar und die erreichte Punktzahl wird in Prozent und schließlich in eine Note umgerechnet. • Weiters werden verschiedene Arbeitsaufträge, Übungen, Referate und Hausarbeiten bewertet. Die Gewichtung wird auf jeden Fall mit den Schüler*Innen besprochen und ihnen mitgeteilt. • Im Praktikum werden verschiedene Übungen und deren Arbeitsprotokolle, Tests, Arbeitsaufträge und Gruppenarbeiten bewertet, auch hier wird die Gewichtung jeweils mitgeteilt.
Gewichtung der Bewertungselemente	Die Gewichtung der verschiedenen Bewertungselemente wird den Schüler*Innen klar mitgeteilt. In Abhängigkeit der Komplexität, Länge usw. ist eine Gewichtung von 25% bis 100% möglich.

Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	• Besonderer Einsatz und Mitarbeit während des theoretischen und praktischen Unterrichts werden als Beobachtungen im digitalen Register vermerkt und fließen in die Endnote des 1. und 2. Semesters ein; • Wird ein Arbeitsauftrag, Hausaufgabe, Bericht usw. nicht termingerecht abgegeben, so wird dafür eine Mitarbeitsnote (vier – 4) eingetragen; • Schüler*Innen die beim Schwindeln erwischt werden, müssen die Arbeit abgeben und bekommen für die Arbeit eine vier - 4. • Auf das Mitbringen der Arbeitsunterlagen (Schreibunterlage...) und einer angemessenen Arbeitskleidung wird im Praktikumsunterricht besonders Wert gelegt, evtl. Versäumnisse werden im digitalen Register vermerkt; • Die Schüler*Innen müssen sich im Unterricht gegenseitig und den Lehrpersonen gegenüber mit Respekt begegnen, angemessene Umgangsformen und korrekte Wortwahl gelten als Voraussetzung;
--	---

Die Notenskala geht von 4 bis 10

*Überarbeitet von der Fachgruppe Agrarwissenschaften im Schuljahr 2023/24
für die Fachgruppe Magdalena Walcher*

2. Biennium und Abschlussklasse

Kompetenzen am Ende der 5. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- das Betriebskapital sowie die Kosten und Erlöse erheben, die Ergebnisse fachgerecht darstellen und Wirtschaftlichkeitsüberlegungen anstellen
- Schätzungen und Kosten-Nutzen-Analysen durchführen
- Auszüge der europäischen, nationalen und regionalen Gesetzgebung die den Agrarsektor betreffend interpretieren und anwenden
- Marketingstrategien zur Aufwertung von regionalen Produkten und Lebensmitteln aus bäuerlicher Landwirtschaft sowie des ländlichen Raumes umsetzen
- die grundlegenden Führungs- und Kommunikationsinstrumente anwenden

2. Biennium Schwerpunkt Weinbau und Önologie

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische Hinweise und Umsetzungsmöglichkeiten
die Methoden des Rechnungswesens und der Ökonomik auf die verschiedenen Betriebsformen und -strukturen anwenden	Grundlagen der Buchhaltung und Bilanzierung Doppelte Buchhaltung der Geschäftsfälle, Mehrwertsteuer und Bilanzerstellung Buchhaltung Abschreibung Steuerwesen	Lehrervortrag mit praktischen Beispielen; Einzel-, Partner- und Gruppenarbeiten;
Die Kosten- und Leistungsrechnung als Bestandteil des betrieblichen Rechnungswesen erfassen	Kostenrechnungsarten Teil- und Vollkostenrechnungen	Lehrervortrag mit praktischen Beispielen; Einzel-, Partner- und Gruppenarbeiten;

Wirtschaftlichkeitsüberlegungen unter Berücksichtigung der verschiedenen Unternehmensformen und Rechtsformen anstellen	Betrieb und Unternehmen, Rechtsformen und Einkommen des Unternehmers Unternehmerarten: Landwirtschaftlicher Unternehmer, Selbstbebauer, hauptberuflicher landwirtschaftlicher Unternehmer, Familienbetrieb, Kooperationen Genossenschaften, GmbH, KG, oHG, einfache Gesellschaft, Vereinigung, Konsortium Nettoprodukt (Wertschöpfung), Nettoertrag (Einkommen) Produktionsfaktoren Boden: Eigentum, Pacht, geschlossener Hof, Grundbuch und Kataster Arbeit: Grundlagen Arbeitsrecht in der Landwirtschaft Kapital: Beschaffung, Investition, Finanzierung Grundlagen der Betriebsanalyse, wirtschaftliche Erfolgsmaßstäbe und Kennzahlen der Wirtschaftlichkeit Wirtschaftlichkeit, Rentabilität, Produktivität, Amortisierung, ROI	Lehrervortrag mit praktischen Beispielen; Recherchen und Arbeiten mit Grafiken und Tabellen; Durch lebensnahe, problemorientierte Beispiele und Fallstudien wird versucht, die Problemlösefähigkeit der Schüler/innen zu fördern. Hierbei sollen auch aktuelle Ereignisse und persönliche Erlebnisse in den Unterricht einfließen, um das Interesse der Schüler/innen an fachspezifischen Geschehnissen zu fördern. Zeitungsausschnitte über aktuelle agrarwirtschaftliche Themen besprechen. Expertenvorträge und Lehrausgänge Übungen mit Fachtexten und Fragestellungen;
--	---	--

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern nach einer Absprache im Klassenrat wird angestrebt. Inhaltlich und methodisch gibt es mit allen technischen Fächern Verknüpfungen. Bewährt haben sich die Bearbeitung des Grundbuchs und Katasters mit dem Fach Vermessungslehre sowie die Planung einer Neuanlage in Zusammenarbeit mit Vermessungslehre und Pflanzenbau.

Abschlussklasse Schwerpunkt Weinbau und Önologie

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische Hinweise
den wirtschaftlichen Aspekt bei der Schätzung von Gütern, Diensten und Rechten auswählen	Markt, Schätzwerte und Ertragsfähigkeit	Lehrervortrag mit praktischen Beispielen; Einzel-, Partner- und Gruppenarbeiten; Recherchen und Arbeiten mit Grafiken und Tabellen; Durch lebensnahe, problemorientierte Beispiele und Fallstudien wird versucht, die Problemlösefähigkeit der Schüler/innen zu fördern. Hierbei sollen auch aktuelle Ereignisse und persönliche Erlebnisse in den Unterricht einfließen, um das Interesse der Schüler/innen an fachspezifischen Geschehnissen zu fördern. Expertenvorträge und Lehrausgänge Übungen mit Fachtexten und Fragestellungen;
praktische Schätzungen in verschiedenen Situationen durchführen	Schätzverfahren Schätzmethoden für die Bewertung von Grundstücken Schätzung bei normativen Vorgaben, Schätzung von Diensten und Rechten internationale Standards im Schätzungswesen Methoden der Kosten-Nutzen-Rechnung und Schätzung von Umweltgütern	
die geeigneten Vermarktungsformen für einzelne agrarische Produkte bzw. Lebensmittel bestimmen	Merkmale der Agrarmärkte Formen der überbetrieblichen Zusammenarbeit	
einfache Marktforschungen planen, durchführen und interpretieren	Methoden der Marktforschung	
die nationalen und gemeinschaftlichen Normen im Bereich Landwirtschaft ausfindig machen	Gemeinschaftliche Agrarpolitik	

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern nach einer Absprache im Klassenrat wird angestrebt. Inhaltlich und methodisch gibt es mit allen technischen Fächern Verknüpfungen. Bewährt haben sich die Berechnung des Stallrohertrags zusammen mit dem Fach Nutztierhaltung.

Bewertungskriterien für das Fach Agrarwirtschaft, Schätzung und Agrarrecht

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	Die Bewertung der Schülerinnen und Schüler bezieht sich auf die in den Rahmenrichtlinien und im Fachcurriculum festgelegten und zu erreichenden Fertigkeiten und Kompetenzen. Insbesondere wird auf folgende Punkte geachtet: • Erfassen der Fragestellung und Wiedergabe des Fachwissens • Selbstständiges Erarbeiten und Vertiefen der Themen • Saubere und übersichtliche Arbeitsweise • Kenntnis und Anwendung der grundlegenden Verfahren und Lösungsstrategien • Kenntnis und Anwendung der richtigen Fachsprache • Verwendung und Anwendung geeigneter Darstellungsformen • Korrekte Wiedergabe und Vernetzung der Lerninhalte • Einhalten von vereinbarten Terminen													
Bewertungselemente und- verfahren	Dazu dienen mündliche Prüfungen, Klassenarbeiten mit offenen Fragen, Fragen mit Mehrfachantworten, Einzel- und Gruppenarbeiten und praktische Fallbeispiele mit Arbeitsaufträgen. Mitarbeit und Interesse am Fach fließen ebenfalls in die Bewertung mit ein.													
Gewichtung der Bewertungselemente	<table><tr><th>Bewertung</th><th>Gewichtung</th></tr><tr><td>Klassenarbeit</td><td>100 %</td></tr><tr><td>Mündliche Prüfung</td><td>100 %</td></tr><tr><td>Einzel- oder Gruppenarbeit</td><td>50-100 %</td></tr><tr><td>Praktische Übung</td><td>50-100%</td></tr><tr><td>Arbeitsaufträge in der Distanzphase</td><td>50-100%</td></tr></table>	Bewertung	Gewichtung	Klassenarbeit	100 %	Mündliche Prüfung	100 %	Einzel- oder Gruppenarbeit	50-100 %	Praktische Übung	50-100%	Arbeitsaufträge in der Distanzphase	50-100%	
Bewertung	Gewichtung													
Klassenarbeit	100 %													
Mündliche Prüfung	100 %													
Einzel- oder Gruppenarbeit	50-100 %													
Praktische Übung	50-100%													
Arbeitsaufträge in der Distanzphase	50-100%													
Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	Sämtliche theoretische und praktische Übungen werden im Rahmen des Unterrichts besprochen und abschließend evaluiert. Den Schüler/Schülerinnen wird mündlich oder schriftlich Feedback gegeben. Lernhaltung, Interesse und Mitarbeit werden mitberücksichtigt.													
Die Notenskala geht von 4 bis 10														

Die festgelegten Bewertungskriterien sind für alle Lehrpersonen der Fachgruppe verbindlich. Die einzelne Lehrperson kann zu Beginn des Schuljahres jeweils noch individuelle Erläuterungen und Vorgangsweisen festlegen.
Überarbeitet von der Fachgruppe Agrarwirtschaft 21.06.2024. Im Auftrag Martin Nock

2. Biennium - WÖ

Kompetenzen am Ende des 2. Bienniums

Die Schülerin, der Schüler kann

- Grundlagen und Sachverhalte der Angewandten Biologie und Biotechnologie in einer angemessenen Fachsprache erörtern
- Gesetzmäßigkeiten, Zusammenhänge und Wechselwirkungen von Vorgängen in der Natur erkennen und beschreiben und ihre Bedeutung für die Ökologie und Landwirtschaft erfassen
- wichtige gentechnische und biotechnologische Verfahren und ihre Anwendung kennen und bewerten
- in einem Labor angemessen arbeiten und Versuche selbständig planen, durchführen und interpretieren.

2. Biennium Schwerpunkt Weinbau und Önologie

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Botanik		
- Die wichtigsten anatomischen Merkmale einer Pflanze und deren Funktionen beschreiben - Mikroskopische Präparate und Zeichnungen anfertigen - Charakteristische, einheimische Pflanzenarten bestimmen, beschreiben, dokumentieren und systematisch einordnen - Zusammenhänge zwischen Anatomie und Physiologie erkennen	- Grundlagen der Pflanzenanatomie: Pflanzliche Zellen, Gewebe und Organe - Grundlagen der Pflanzenphysiologie: Fotosynthese - Grundlagen der Pflanzensystematik mit Augenmerk auf die Weinbergflora	- Mikroskopieübungen - Laborversuche zur Physiologie - Fachtage - Pflanzenbestimmungsübungen - Herbarium - Weinbergexkursion - Filme
Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie		
- Mikrobiologische Arbeitstechniken beherrschen - Erkennen und Bewerten von Faktoren, die das Wachstum beeinflussen - Die ökologische Bedeutung von Mikroorganismen erkennen	- Wachstum der Mikroorganismen - Ökologie der Mikroorganismen - Viren, Viroide, Phytoplasmen, Bakterien und Pilze - Entwicklungszyklen einiger Krankheitserreger und deren Auswirkungen auf die Kulturpflanzen	- Fachtage - Laborversuche - Lehrervortrag - Mikroskop - Referate und Gruppenarbeiten

• Wichtige Mikroorganismen beschreiben und einordnen können • Ausgewählte Krankheitserreger der Kulturpflanzen erkennen, zuordnen und deren Morphologie und Lebensweise beschreiben		• Stationenarbeit • Computerrecherche
Genetik		
• Die Erkenntnisse der klassischen Genetik mit jenen der Molekulargenetik verknüpfen • Die Mendelschen Gesetze anwenden und interpretieren können • Den Weg vom Gen zum Protein nachvollziehen können • Die verschiedenen Möglichkeiten der Züchtung kennenlernen	Grundlagen der klassischen Genetik: • Mendelgesetze, Stammbaumanalyse Molekulargenetik: • Zellkern: Chromosomen, Mitose, Meiose • Aufbau des Erbmaterials • Molekularbiologische Prozesse • Mutationen • genetischer Code Züchtungsmethoden	• Fachtage • Aktuelle Sachtexte bearbeiten • Lehrervortrag • Computerrecherche • Selbstlernprogramme • Filme • Modelle • Übungen zur klassischen Genetik
Biologie ausgewählter Organismengruppen		
• Wirbellose Tiere unterscheiden, beschreiben und einordnen können • Die wichtigsten Schädlinge und Krankheitserreger der Kulturpflanzen erkennen, zuordnen und deren Morphologie und Lebensweise beschreiben	Wirbellose: • Nematoden, Milben und Insekten • Entwicklungszyklen einiger Schädlinge und deren Auswirkungen auf die Kulturpflanzen	• Mikroskop • Lehrervortrag • Referate und Gruppenarbeiten • Stationenarbeit • Computerrecherche

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Anknüpfungspunkte findet man zu folgenden Fächern: Pflanzenbau, Lebensmittelverarbeitung, Nutztierhaltung und Sprachfächer.

Bewertungskriterien

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	Sind im Fachcurriculum gut beschrieben
Bewertungselemente und- verfahren	Klassenarbeiten, Praktikumstest, Herbarien Mündliche Prüfungen EVA-Note Referate/Präsentationen Fachtagsprotokolle Berichte – Lehrausgänge Versuchsprotokolle Zeichnungen Es wird immer unterschieden, ob es sich um eine Einzelarbeit oder Gruppenarbeit handelt. Weiters wird unterschieden, ob die Note über eine einstündige oder mehrstündige Arbeit vergeben wird. Wird eine Arbeit, Referat, Hausaufgabe... nicht gemacht bzw. nicht abgegeben, erhält der Schüler folgende Bewertung: „Der Schüler verweigert die Mitarbeit (gibt die Arbeit nicht ab...) und erhält dafür eine negative Mitarbeitsnote (4), entsprechend der Gewichtung der abgegebenen Arbeiten“ Die negative Note kann mit dieser beschreibenden Bewertung mit den anderen Noten angeführt (gibt eine bessere Übersicht) oder als eigenen Mitarbeitsnote gegeben werden.
Gewichtung der Bewertungselemente	Klassenarbeiten, Praktikumstest, Herbarien => 100 % Mündliche Prüfungen => 100 % EVA-Note => 50 % Referate/Präsentationen Fachtagsprotokolle – Einzelarbeit => 50 -100 % Fachtagsprotokolle – Partnerarbeit => 33-66 % Berichte – Lehrausgänge – Einzelarbeit=> 50 -100 % Berichte - Lehrausgänge - Partnerarbeit=> 33-66 %

	Protokolle über mehrere Stunden – Einzelarbeit => 30 -33 % Protokolle über mehrere Stunden – Partnerarbeit => 20-25 % Protokoll über eine Stunde – Einzelarbeit => 30-33 % Protokoll über eine Stunde – Partnerarbeit => 20-25 % Zeichnungen über mehrere Stunden => 50-100 % Zeichnung über eine Stunde => 20-33 %
--	--

Die Notenskala geht von 4 bis 10

Die festgelegten Bewertungskriterien sind für alle Lehrpersonen der Fachgruppe verbindlich. Die einzelne Lehrperson kann zu Beginn des Schuljahres jeweils noch individuelle Erläuterungen und Vorgangsweisen festlegen.

Weinbau und Önologie - Fachcurriculum aus Biotechnologie im Weinbau

Abschlussklasse

Kompetenzen am Ende der 5. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- Produktions- und Verarbeitungsabläufe unter Beachtung der Aspekte von Qualität, Sicherheit und Nachverfolgbarkeit gestalten
- die europäische, nationale und regionale Gesetzgebung den Weinsektor betreffend interpretieren und anwenden
- technische Verfahren in Bezug auf die Qualitätsproduktion bewerten und dabei insbesondere die Aspekte der Arbeitssicherheit, des Umwelt- und Verbraucherschutzes sowie der Lebensmittelsicherheit berücksichtigen

Abschlussklasse

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Überblick erlangen, Unterschiede erkennen	Systematik der Hefen, Systematik der Bakterien	Lehrervortrag Gruppenarbeit
Mikrobiologische Aspekte der Gärung erfassen und steuern	Mikrobiologie der Gärung	Lehrervortrag Mikrovinifikation Analysen
Mikrobiologische Aspekte des BSA erfassen und steuern	Mikrobiologie des Biologischen Säureabbaus	Lehrervortrag Mikrovinifikation Analysen
Den korrekte Einsatz von Hefen und Bakterien im Keller beherrschen	verschiedene Bakterien- und Hefestämme	Lehrervortrag mikrobiologische Analysen Praktische Ausführungen im Keller
Objektives Beschreiben der Weine Geschmack, Geruch der wichtigsten Weine Erkennen und beschreiben	Grundlagen der Sensorik	Lehrervortrag Verkostungen
Weinfehler frühzeitig erkennen, Schönungsmaßnahmen planen	Weinfehler, Weinkrankheiten	Lehrervortrag Verkostungen Schönungsvorversuche

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern nach einer Absprache im Klassenrat wird angestrebt. Inhaltlich und methodisch gibt es mit allen technischen Fächern Verknüpfungen. Auch wird – wo sinnvoll und angebracht – mit den literarischen Fächern eine Zusammenarbeit angestrebt.

Bewertungskriterien

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	• Die Bewertung der Schüler*Innen bezieht sich auf die in den Rahmenrichtlinien und im Fachcurriculum festgelegten und zu erreichenden Fertigkeiten und Kompetenzen. Dazu dienen Prüfungsgespräche, schriftliche Arbeiten, verschiedenste Arbeitsaufträge sowie praktische Übungen. • Für die Bewertung der erworbenen Kompetenzen gelten folgende Kriterien: ○ Erfassen und Wiedergeben von Fachinhalten ○ Gebrauch der Fachsprache und angemessener sprachlicher Ausdruck, Verwendung geeigneter Darstellungsformen. ○ Selbstständiges Erarbeiten und Vertiefen von Themen ○ Erkennen von Zusammenhängen, Fähigkeit zum vernetzten Denken ○ Durchführung von Arbeitsaufträgen: Arbeitsweise, Originalität und Endprodukt ○ Qualität von Präsentationen ○ Einhalten von Vereinbarungen und Abgabeterminen • Grundsätzlich werden Überprüfungstermine mit der Klasse vereinbart, um den Schüler*Innen genügend Zeit zur Vorbereitung zu geben und um unnütze Stresssituationen zu vermeiden. • Sollte eine Schüler*In am vereinbarten Termin abwesend sein, dann erfolgt die Überprüfung, ohne weitere Vorankündigung in der darauffolgenden Stunde, in welcher der/die Schüler*In anwesend ist (Praktikumsstunden ausgenommen). • Bei den praktischen Übungen im Fach Pflanzenbau werden die Klassen zwei Stunden pro Woche begleitet und die Bewertungen der Übungen erfolgen im Austausch zwischen den beiden Lehrpersonen.
Bewertungselemente und- verfahren	• 1-2 schriftliche Klassenarbeiten mit einer 100% Gewichtung werden pro Semester durchgeführt. Die Punkteverteilung der einzelnen Fragen ist für die Schüler*Innen einsehbar und die erreichte Punkteanzahl wird in Prozent und schließlich in eine Note umgerechnet. • Im Hinblick auf die Abschlussprüfung wird im 2. Semester ein mündliches Prüfungsgespräch als mündliches Bewertungselement geplant. Die Gewichtung wird 100% betragen und auf den Schüler*Innen mitgeteilt. • Weiters werden verschiedene Arbeitsaufträge, Übungen, Referate und Hausarbeiten bewertet. Die Gewichtung wird auf jeden Fall mit den Schüler*Innen besprochen und ihnen mitgeteilt.

	• Im Praktikum werden verschiedene Übungen und deren Arbeitsprotokolle, Tests, Arbeitsaufträge und Gruppenarbeiten bewertet, auch hier wird die Gewichtung jeweils mitgeteilt.
Gewichtung der Bewertungselemente	Die Gewichtung der verschiedenen Bewertungselemente wird den Schüler*Innen klar mitgeteilt. In Abhängigkeit der Komplexität, Länge usw. ist eine Gewichtung von 33% bis 100% möglich.
Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	• Besonderer Einsatz und Mitarbeit während des theoretischen und praktischen Unterrichts werden als Beobachtungen im digitalen Register vermerkt und fließen in die Endnote des 1. und 2. Semesters ein; • Wird ein Arbeitsauftrag, Hausaufgabe, Bericht usw. nicht termingerecht abgegeben, so wird dafür eine Mitarbeitsnote (vier – 4) eingetragen; • Auf das Mitbringen der Arbeitsunterlagen (Schreibunterlage...) und einer angemessenen Arbeitskleidung wird im Praktikumsunterricht besonders Wert gelegt, evtl. Versäumnisse werden im digitalen Register vermerkt; • Die Schüler*Innen müssen sich im Unterricht gegenseitig und den Lehrpersonen gegenüber mit Respekt begegnen, angemessene Umgangsformen und korrekte Wortwahl gelten als Voraussetzung;
Die Notenskala geht von 4 bis 10	

Geändert am 27.6.24
Erschbaumer Günther

2. Biennium

Kompetenzen am Ende der 4. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- vermessungstechnische Erhebungen durchführen und mit den dafür notwendigen Karten, Skizzen und Grafiken umgehen;
- vermessungstechnische Geräte einsetzen;
- landwirtschaftliche Infrastrukturen, Gebäude und Baulichkeiten, deren Eigenschaften und Funktionen beschreiben;
- Planungen für landwirtschaftliche Infrastrukturen, Gebäude und Baulichkeiten durchführen und in Bezug auf ihre funktionale, ökologische und kulturelle Relevanz bewerten.

3. Klasse Schwerpunkt Weinbau und Önologie

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
- Organisation und Durchführung einer Vermessung - Benutzung einer Totalstation (Tachymeter) - Vermarkungen herstellen können, wieder herstellen können - zeichnerische Umsetzung der Aufnahme aus dem Feldbuch - Abstecken von Punkten aus Planungsunterlagen - Führen eines Feldbuches - mit Karten und Plänen umgehen können - Fachgerechter Umgang mit den Messgeräten - Anwendung von verschiedenen Aufnahmeverfahren unter Einbindung der Landesfestpunkte	Lage- und Höhenmessungen: - Fachbegriffe beherrschen und anwenden - Winkel- und Streckenmessungen - Vermarkungen unterscheiden können - Fluchten von Strecken - Höhenschichtenpläne lesen - Messgeräte und Hilfsmittel - Grundaufgaben der Vermessungskunde - Vorwärts- und Rückwärtseinschnitt - Rahmenbedingungen des Gebäude- und Grund-Kataster - digitale Programme des Katasters	- Lehrervortrag - praktische Übungen - Feldbuch führen - Schülervortrag - Gruppenarbeiten - Bleistiftzeichnung und Auto-CAD-Zeichnung - Arbeitsaufträge - Übungen am PC

Verschiedene Messverfahren anwenden und auswerten können	Vermessungsverfahren: Dreiecksmessung, Rechtwinkelfverfahren, Einbindeverfahren, Polarverfahren und Polygonzüge	- Lehrervortrag - praktische Übungen vor Ort, Feldbuch führen - aus der praktischen Übung eine sachgemäße Zeichnung erstellen, entweder in Bleistift oder in AUTO-CAD. - Fachtag
- Messen von Flächen - Berechnen von Flächen, Vergleichen und Interpretieren von Ergebnissen.	Flächenermittlungen: - verschiedene mathematische Methoden - Flächenteilungen	- Lehrervortrag - Übungen an Hand von Lagepläne - Arbeitsaufträge - Übungen am PC (AUTO-CAD und Excel)
- Erkennen und Unterscheiden der Systeme	Grundlagen der Fotogrammetrie	- Lehrervortrag - Expertenvortrag - Recherche
- Lesen und Interpretieren von Karten (GIS)	Geografisch-territoriale Informationssysteme (GIS): - aktuelle Onlinekartographie im Bereich von Flächenwidmungsplänen, Landschaftsplänen, Bauleitplänen, geologischen Karten, archäologischen Karten, Schutzzonen, Gefahrenzonenpläne und Katasterplänen etc. - Opensource-Programme von verschiedenen Administrationen	- Lehrervortrag - Übungen am Computer - Recherche bezüglich eines Standortes - Gruppenarbeiten - Präsentation
- Unterscheiden von verschiedenen Messgeräten und Systemen - Interpretieren verschiedener Messungen und Kartensysteme - Abstecken von Koordinaten (GPS)	Satellitengestützte Vermessungen und Positionsbestimmung mit dem Globalen Navigationssatelliten System (GPS): - Höhenbestimmung bei GPS - Theoretische Grundlagen der GPS-Messtechnik - Positionsbestimmungen und deren Genauigkeit - Verschiedene Koordinatensysteme: geografisch, geozentrisch, Gauß-Boaga, Gauß-Krüger, UTM	- Lehrervortrag - Recherche - Expertenvortrag - Film - Übungen - Lehrausgang

4. Klasse Schwerpunkt Weinbau und Önologie

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
- Nutzungsspezifische Auswahl von Baustoffen - Erkennen der Anforderungen an bestimmte Bauteile und Baukörper - Einsatz und Anordnung der Baustoffe im Bauteil (Bauphysik)	Baustoffe: - Baubiologie - Baustoffeigenschaften - fachgerechter Einsatz von ausgewählten Baustoffen - Bauphysik - ökologische Materialien	- Lehrervortrag - Film - Recherche - Präsentation - Gruppenarbeiten - Übungen - zeichnerische Darstellung
- Kräfteparallelogramm - Unterscheiden der verschiedenen Beanspruchungen an einem Bauwerk	Grundlagen der Baustatik: - Lastannahmen - Lastabtragung vom Dach übers Fundament bis ins Erdreich - Statisches System	- Lehrervortrag - grundlegende Berechnungen - Film - Übungen - Kräfteparallelogramm - Fachartikel
- Analyse, Dimensionierung und planerische Umsetzung von Baulichkeiten wie z.B. Wohngebäude, Wirtschaftsgebäude, Weinkellerei, Kühlraum, Trocknungsraum, verschiedene Verarbeitungsräume, Lagerraum, Stützwand, Wegebau etc. - Analyse und Interpretation von Karten und Plänen zur Umsetzung von Bauvorhaben vom Vorprojekt bis zur Einreichplanung (Planungsauftrag, Entwurf, Raumdaten, Tech. Bericht, Katasterplanauszug, Bauleitplanauszug, Lageplan, Grundrisse, Querschnitte, Ansichten, Details und Fassadenabwicklung)	Verschiedene Typen von landwirtschaftlichen Infrastrukturen, Gebäuden und Baulichkeiten: - Anforderungen an verschiedenen Baulichkeiten in der Landwirtschaft und deren Anordnung - Planerische Entwurfsgrundlagen - Administrative Aspekte und Auflagen - Ausführung von konstruktiven Bauteilen in Gebäuden, Infrastrukturen und bei Baulichkeiten - landwirtschaftliche Wohngebäude - Vermittlung der landwirtschaftlichen Bautradition und Baukultur des Landes sowie eine nachhaltige Anpassung an heutige Bedürfnisse. Das Urteilsvermögen für die Bauaufgaben aus ökologischer, ökonomischer und ästhetischer Perspektive entwickeln (Landschafts-, Denkmal- und Ensembleschutz etc.)	- Lehrervortrag - Begehungen von verschiedenen Baulichkeiten an der Schule - Erstellen von einem Vorprojektes - Technische Zeichnungen - Technische Berichte - Exkursion - Recherche - Präsentation - Gruppenarbeit - Wandzeitung in der Schule - Fachartikel - Expertenvortrag

- Ökologische Risikofaktoren bewerten und mögliche Schutzmaßnahmen planen können - Dimensionierung und planerische Umsetzung einer Baulichkeit - Analyse und Interpretation von Gefahrenzonenplänen und Umsetzen der nötigen Maßnahmen	Gewässernutzung und Gewässerschutz: - Kleinkraftwerke - Tiefbrunnen mit Pumpstation, Quelfassungen und Regenwassernutzung - Kennenlernen von Wasserschutzbauten wie Dämme, Wildbachverbauung, Hangstabilisierung, Geotechnik, Entwässerung, Stützwände etc. - Grundlagen für Kläranlagen, Fischleitern, Auen und Ingenieurbiologie - Gewässerschutzzonen	- Lehrervortrag - Expertenvortrag - Exkursion - Recherche - Präsentation - Wandzeitungen - Technischer Bericht - Erstellen eines Vorprojektes
--	---	--

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern nach einer Absprache im Klassenrat wird angestrebt. Es bietet sich im Fach Vermessung eine Zusammenarbeit sowohl mit den Sprachfächern als auch mit Mathematik (z.B. Fehlerrechnung), Nutztierhaltung, Pflanzenbau, Lebensmittelverarbeitung an.

Bewertungskriterien für das Fach: Landwirtschaftliches Bauwesen und Vermessung

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	• saubere und übersichtliche Arbeitsweise • Erkennen und Verstehen von vermessungstechnischen und mathematischen Zusammenhängen • Kenntnis und Anwendung der grundlegenden Verfahren und Lösungsstrategien • Kenntnis und Anwendung der richtigen Fachsprache • Verwendung und Anwendung geeigneter Darstellungsformen • Rechenfertigkeit und Rechengenauigkeit • Korrekte Wiedergabe der Lehrinhalte
Bewertungselemente und- verfahren	Fachwissen: Wird in Form von 2-3 Klassenarbeiten, welche angekündigt werden, pro Semester geprüft. Es wird pro Schüler/in wenn möglich ca. 1-2 Prüfungsgespräche geben, welche durch aktive Beiträge im Unterricht ergänzt werden. Schriftliche und graphische Tests erfolgen im praktischen wie im theoretischen Bereich. Referate und Gruppenarbeiten: Berücksichtigt werden Inhalt der Arbeit, die Ausdrucksweise, die Vollständigkeit, der Beitrag zur Gruppenarbeit und die Visualisierung und Präsentation. Arbeitsaufträge: Werden im Laufe des Schuljahres aufgegeben und können in den Schulstunden und evtl. von zuhause aus fertiggestellt werden. Sie können rechnerisch, graphisch und in Form von technischen Berichten erfolgen. Berücksichtigt werden Inhalt und Richtigkeit der Arbeit, die Ausdrucks- und Darstellungsweise, wenn in der Gruppe erstellt, zählt der Beitrag zur Gruppenarbeit. Arbeitsaufträge werden überprüft und mit Noten beurteilt. Bei kleineren Arbeitsaufträgen wird stichprobenartig geprüft und eine Fachnote oder auch Mitarbeitsnote gegeben. Praktische Übungen: Im Praktikum wird die eigenständige Durchführung eines Arbeitsauftrages, der sach- und fachgerechte Umgang mit den Geräten, eine korrekte und effiziente Organisation der Übung, Darstellungen (Skizzen und technische Zeichnungen) und Protokolle mit Noten beurteilt. Handelt es sich um technische Zeichnungsaufträge werden der Darstellungsinhalt, eine saubere und übersichtliche Form, technische Richtigkeit sowie die Einhaltung der zur Verfügung stehenden Zeit bis zur Abgabe in der Notengebung berücksichtigt. Bei keiner Abgabe erfolgt die Note 4. Ein technischer Zeichnungsauftrag kann als Klassenarbeitsnote zählen bei vorheriger Ankündigung.

Gewichtung der Bewertungselemente	Gleich gewichtet werden Klassenarbeiten, mündliche Prüfungsnoten und umfangreiche Arbeitsaufträge (schriftlich und/oder graphisch, auch in 2-er Gruppen). Für andere Arbeiten wie Tests, Referate, Übungs-Protokolle, kleinere Arbeitsaufträge, technische Zeichnungen etc. wird die Durchschnittsnote ermittelt und als eine einzige Note, äquivalent einer Schularbeitsnote, zur Endnote gerechnet.
Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	Bei Arbeitsaufträgen wird stichprobenartig geprüft und eine Fachnote oder auch Mitarbeitsnote gegeben. Aktive Beiträge im Unterricht ergänzen die Prüfungsgespräche.
Die Notenskala geht von 4 bis 10	

Überarbeitet 2024: Fachgruppe Technisches Zeichnen, Vermessung und Landwirtschaftliches Bauwesen – Maurus, Edler, Dalsass

Weinbau und Önologie - Fachcurriculum Lebensmittelverarbeitung

2. Biennium und Abschlussklasse

Kompetenzen am Ende des 2. Bienniums

Die Schülerin, der Schüler kann

- Produktions- und Verarbeitungsabläufe unter Beachtung der Aspekte von Qualität und Nachverfolgbarkeit erstellen
- die europäische, nationale und regionale Gesetzgebung den Lebensmittelsektor betreffend interpretieren und anwenden
- technische Verfahren in Bezug auf ihre wirtschaftliche und kulturelle Relevanz bewerten und dabei insbesondere die Aspekte des Umwelt- und Verbraucherschutzes sowie der Lebensmittelsicherheit berücksichtigen

3. Klasse Weinbau und Önologie

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Alkohole, Aldehyde und Ketone, Carbonsäuren, Ester		
physikalische und chemische Eigenschaften der sauerstoffhaltigen Verbindungen erkennen können Bedeutung wichtiger Alkohole, Aldehyde und Carbonsäuren erkennen können Veresterung	Einfache Nachweisreaktionen physikalische und chemische Eigenschaften der sauerstoffhaltigen Verbindungen erkennen können Bedeutung wichtiger Carbonsäuren erkennen können Esterherstellung	Einteilung, Nomenklatur und IUPAC-Regeln, Siede- und Schmelzpunkte Verbindungen im Alltag Alkohole, Aldehyde, Ketone Veresterung Einteilung Carbonsäuren, wichtige Carbonsäuren Ester

Fette		
Fette von Ölen, cis von trans- Fettsäuren, gesättigte von ungesättigten Fettsäuren unterscheiden können.	Fette und Öle: Struktur und Aufbau der Fette, chemische und physikalische Eigenschaften.	Arbeiten mit Lernstationen Quantitative und qualitative Bestimmungen
Kohlenhydrate		
Analysen von Kohlenhydraten.	Einteilung der Kohlenhydrate und deren Strukturen Vorkommen und Bedeutung.	Arbeiten auch mit Lernstationen
Proteine		
Verschiedene Aminosäuren und Proteine aus der Struktur ableiten können.	Eigenschaften und Strukturen der Aminosäuren und der Proteine.	Qualitative und quantitative Bestimmungen
Mineralsalze		
Kenntnis der wichtigsten Mineralsalze haben und deren Bedeutung für den Organismus mit eventuellen Mangelercheinungen erklären können.	Unterteilung in Makroelemente und Mikroelemente und ihre Bedeutung für die menschliche Ernährung auflisten.	Nachweisreaktionen

4. Klasse Weinbau und Önologie

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Verfahren in der Kellerwirtschaft		
Überblick über die wichtigsten Schritte und Eingriffe bei der Produktion eines Weines als Vorbereitung für das Praktikum	Rebeln, Pressen, Entschleimen, Einsatz von SO ₂ im Keller, die Gärung, Pumpen im Keller	Veranschaulichung im Keller Weinausbau Praktisches Arbeiten im Keller Lehrervortrag
Verfahren der Lebensmittelkonservierung		
Methode zur Haltbarmachung verschiedener Lebensmittel, Lebensmitteletiketten lesen	Chemische Verfahren der Lebensmittelkonservierung, Physikalische Verfahren, Biologische Verfahren	Lehrausgang Erfahrungsaustausch Berechnungen Lehrervortrag Verkostungen
Verschiedene relevante Vitamine unterscheiden können	Definition Einteilung Funktion Herkunft	Quantitative Analysen Versuche
Qualitätskontrolle und HACCP		
Die Kontrolle der Verfahren und der Qualität der Produkte sichern.	HACCP-Konzept Grundsätze, Gefahrenquellen, Kritische Kontrollpunkte. Maßnahmen	Quantitative und qualitative Analysen. Fallbeispiele
Relevante Reaktionen in Lebensmittel		
Analysenergebnisse einordnen und beurteilen.	Hydrolyse der Kohlenhydrate (Säure und Temperatur) Maillardreaktion und Karamellisierung, Fettverderb Autoxidation	Quantitative und qualitative Analysen.

Milchverarbeitung		
Analysenergebnisse einordnen und beurteilen.	Zusammensetzung und Eigenschaften der Milch, Technologien der Milchverarbeitung, Herstellung ausgewählter Milchprodukte Verträglichkeit	Quantitative und qualitative Analysen. Milchverarbeitung Lehrervortrag Produktherstellung (Joghurt, Käse, Butter)
Ölgewinnung		
Produktion verschiedener Öle kennen	Produktionsschritte bei der Herstellung von Oliven- und Samenöl, Qualitätsmerkmale.	Quantitative und qualitative Analysen. Lehrausgang Arbeitsaufträge
Verarbeitung von Obst		
Früchte richtig Verarbeiten	Nektar und Direktsäfte Trockenobst Konfitüren Destillate	Produktherstellung Lehrervortrag Verkostung
Verarbeitung von Getreide		
Verschiedene Biertypen voneinander unterscheiden, Brautechniken interpretieren, Hopfengaben dosieren	Die Brautechnik	Bierherstellung Verkostung Berechnungen

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten ergeben sich in erster Linie mit Pflanzenbau im Bereich Bodenanalysen, Nutztierhaltung hinsichtlich der Milch, Angewandte Biologie und Biotechnologie in den Bereichen Lebensmittel und Lebensmittelveränderung sowie mit Mathematik beim chemischen Rechnen und der Darstellung von Ergebnissen. Die Chemie ist umgekehrt für alle naturwissenschaftlichen Fächer Hilfswissenschaft.

Bewertungskriterien

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	• Erkennen und Verstehen lebensmitteltechnologischer Zusammenhänge • Kenntnisse der Fachinhalte • Zielorientierte, genaue und übersichtliche Arbeitsweise • Durchführung und Auswertung von chemischen, mikrobiologischen und lebensmitteltechnologischen Experimenten • Interpretation und Überprüfung von Ergebnissen • Grad der erreichten Kompetenz in der Anwendung der theoretischen Grundlagen auf unterschiedliche Problemstellungen
Bewertungselemente und- verfahren Gewichtung der Bewertungselemente	Für die Bewertung der Kompetenzen werden mündliche, schriftliche und praktische Elemente herangezogen, welche je nach Aufwand und Umfang unterschiedlich gewichtet werden können.
Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	Die Bewertung kann neben summativen Bewertungselementen auch formative Elemente beinhalten. Auch die Arbeitshaltung, der Einsatz und die Mitarbeit können für die Bewertung herangezogen werden.
Notenskala	Die Notenskala reicht von 4 bis 10.

Überarbeitet von Erschbaumer am 27/6/2024

2. Biennium und Abschlussklasse

Der Unterricht im Fach Nutztierhaltung ermöglicht es den Schülerinnen und Schülern, sich mit den ernährungsphysiologischen, züchterischen und tiermedizinischen Grundlagen der Nutztierhaltung zu befassen. Die Schülerinnen und Schüler lernen die Haltungsformen und Technologien, unter Beachtung der Tiergerechtheit, der Umwelt und der Arbeitssicherheit, kennen und einzusetzen. Sie sind in der Lage Produktionszyklen in ihren verschiedenen Phasen zu erfassen und fachgerecht zu steuern. Sie können die Qualität und die Effizienz von Arbeitsabläufen erfassen und beurteilen und kennen die wissenschaftlichen, wirtschaftlichen, ethischen, sozialen und ökologischen Aspekte der modernen Tierhaltung und deren Anwendungsmöglichkeiten.

Kompetenzen am Ende der 5. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- Produktionsabläufe in der Nutztierhaltung unter Beachtung der Aspekte von Qualität, Sicherheit und Nachverfolgbarkeit gestalten
- die europäische, nationale und regionale Gesetzgebung den spezifischen Agrarsektor betreffend anwenden
- die im Fachbereich verwendeten Technologien beherrschen, diese unter Beachtung der Tiergerechtheit, der Umwelt und der Arbeitssicherheit einsetzen und im Bezug auf ihre soziale und kulturelle Relevanz sowie Nachhaltigkeit bewerten
- Methoden und Techniken der Projektplanung anwenden
- technische Berichte verfassen und Arbeitsabläufe dokumentieren

3. Klasse Schwerpunkt Weinbau und Önologie

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Bewertung der Nutztierhaltung im wirtschaftlichen Kontext einer Region	Kenntnis der Daten der Nutztierhaltung einer Region	Lehrervortrag, Literatur- und Internetrecherche
Sicherer Umgang mit Tieren	Verhalten von Nutztieren	Verhaltensbeobachtung im Schulstall, Übungen am Tier, Bild- und Videomaterial
Bewertung von Haltungs- und Aufstallungssystemen	Haltungs- und Aufstallungsformen kennen, Tiergerechtheitsindex	Verhaltensbeobachtung, Stallgrundriss beschreiben und bemaßen, Erarbeiten des Tiergerechtheitsindex am Beispiel des Schulstalles, Erhebungen an Praxisbetrieben
- Tiere in Bezug auf ihre Nutzungseignung bewerten - Durchführung der Exterieurbeurteilung	Grundlagen der Anatomie und Tierbeurteilung Nutzungsrichtung Aufbau des Skelettsystems und Muskelsystems der Nutztiere kennen	Lehrervortrag, Übung am Modell, Zeichnen des Tierskeletts, Übungen am Tier, Lehrausgang
- Anatomische und physiologische Grundlagen der Verdauung und Fortpflanzung beschreiben - Anatomie und Physiologie der Verdauungsorgane kennen	Anatomie und Physiologie der Verdauungsorgane kennen Anatomie und Physiologie der Fortpflanzungsorgane kennen	Lehrervortrag, Arbeitsblätter, Arbeiten an verschiedenen Modellen Beobachten der Brunstsymptome von Rindern

4. Klasse Schwerpunkt Weinbau und Önologie

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Reproduktionsmethoden beurteilen	Durchführung der verschiedenen Reproduktionsmethoden, natürliche Fortpflanzung und biotechnische Verfahren kennen	Lehrervortrag, Arbeitsblätter, Anatomiemodelle, Einsatz von Demonstrationsmaterial, Bild- und Videomaterial
Wichtige Arten und Rassen von Nutztieren erkennen und beschreiben	Arten und Rassen in der Nutztierhaltung, Einteilung der Rassen	Vortrag der Schüler, Übungen am Tier, Literatur- und Internetrecherche, Bild- und Videomaterial
- Für den jeweiligen Betrieb geeignete Haltungsformen auswählen - Entwerfen eines Stallgrundrisses - Anordnung der Funktionsbereiche im Laufstall - Berechnung Lagerraumbedarf Futtermittel und Wirtschaftsdünger	Verschiedene Haltungs- und Aufzuchtssysteme kennen, Verschiedene Stallsysteme Technische Maße, Einrichtungsmaße, Platzansprüche, Platzbedarf, Planungsmaße, bautechnische Daten Tierschutzverordnungen Gesetzliche Bestimmungen für artgerechte Tierhaltung und Richtlinien spezieller Produktionsprogramme	Erarbeiten eines Planungskonzeptes für eine artgerechte Haltungs- und Aufstallungsform, Lehrervortrag

Abschlussklasse Schwerpunkt Weinbau und Önologie

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
- Eigenschaften der Futtermittel bewerten und Futtermittelkunde - Futterkonservierungsmethoden auswählen	Grundlagen der Tierernährung Physiologie der Ernährung Kriterien und Methoden der Futtermittelbewertung Methoden der Futterkonservierung	Lehrervortrag, Sinnenbeurteilung von Futtermitteln, Futterkonservierungsverfahren am Praxisbetrieb erheben
- Erstellen einer ausgeglichenen Ration - Überprüfen einer Futterration	Methoden der Rationserstellung und -überprüfung Nährstoffbedarf ermitteln	EDV-gestützte Rationsberechnung, Grundfutterbilanz erstellen, Körperkonditionsbeurteilung
Für das Wohlbefinden der Tiere geeignete Umweltbedingungen erkennen und gestalten	Mechanisierung in der Tierhaltung	Lehrervortrag, Mechanisierungsstandards am Praxisbetrieb erheben
Gesundheitszustand der Tiere überprüfen	Anzeichen der Vitalität/ Krankheit und Kondition des Tieres kennen	Vitalitäts- und Gesundheitsbeurteilung bei den Tieren im Stall
Hygienische Milchgewinnung	Anatomie und Physiologie des Euters, Melkhygiene, Melkvorgang, Melktechnik	Schautafeln, Übungen im Melktechnikraum und Melksysteme

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten:

Eine allfällige Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern wird im Klassenrat besprochen.

Möglichkeiten für fächerübergreifendes Arbeiten ergeben sich zu folgenden Themen:

Grundlagen der Anatomie, Vererbung und Tierbeurteilung (Fach Biologie u. Biotechnologie)

Erarbeitung von Haltungs- und Aufstallungssystemen (Fach Landwirtschaftliches Bauwesen und Vermessung)

Milchgewinnung und -verarbeitung (Fach Lebensmittelverarbeitung)

Überarbeitet von der Fachgruppe Nutztierhaltung 2024.

Bewertungskriterien für das Fach Nutztierhaltung

Bezugnehmend auf die Schülercharta, auf die RRL für die Fachoberschulen, auf den Artikel 2 (Bewertung) des Oberstufengesetzes (Landesgesetz Nr. 11 vom 24.09.2010), auf den Beschluss der Landesregierung Nr. 1020 vom 04.07.2011, auf die Fachcurricula und auf den Bewertungsbeschluss des Lehrerkollegiums vom 18.11.2020 legt die Fachgruppe folgende Bewertungskriterien für ihr Fach fest.

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	• Grundlegende Fachkenntnisse • Erfassen der Fragestellung, gezieltes und verständliches Antworten • Angemessener Gebrauch der Fachsprache • Selbstständiges Erarbeiten, Vertiefen von Themen und Qualität von Präsentationen • Praktische Anwendung der Lerninhalte • Erkennen von Zusammenhängen, Fähigkeit zum vernetzten Denken • Verhalten bei den Übungen am Tier • Ausführung grundlegender Tätigkeiten im Bereich der Tierhaltung • Einhalten von Vereinbarungen und Abgabeterminen
Bewertungselemente und- verfahren Gewichtung der Bewertungselemente	Für die Bewertung der Kompetenzen werden mündliche, schriftliche und praktische Elemente herangezogen. Auch der Einsatz und die Mitarbeit können Bewertungselemente sein. Nach Art und Umfang der Leistungskontrolle kann unterschiedlich gewichtet werden. Dies liegt im Ermessen der jeweiligen Fachlehrperson
Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	Die Bewertung kann neben summativen Bewertungselementen auch formative Elemente beinhalten. Eine verweigerte Leistungskontrolle wird vermerkt und einer schwerwiegend negativen Bewertung (4) gleichgestellt.

Weinbau und Önologie - Fachcurriculum Önologie

Abschlussklasse

Kompetenzen am Ende der 5. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- Produktions- und Verarbeitungsabläufe unter Beachtung der Aspekte von Qualität, Sicherheit und Nachverfolgbarkeit gestalten
- Die europäische, nationale und regionale Gesetzgebung den Weinsektor betreffend interpretieren und anwenden
- Technische Verfahren in Bezug auf die Qualitätsproduktion bewerten und dabei insbesondere die Aspekte der Arbeitssicherheit, des Umwelt- und Verbraucherschutzes sowie der Lebensmittelsicherheit berücksichtigen

Abschlussklasse

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise, Umsetzungsmöglichkeiten
Verschiedene Reifegrade der Trauben einschätzen können	Zusammensetzung der Traube, Entwicklung und Reifung	Lehrervortrag Reifetests
Mostinhaltsstoffe nennen und beschreiben können	Mostinhaltsstoffe: Zucker, Säuren, Polyphenole, Mineralstoffe	Lehrervortrag Geführte Verkostungen Analysen
Verständnis für den korrekten Einsatz der Kellergeräte anhand des erwünschten Endproduktes Qualität der vorliegenden Moste einschätzen, Sinnhaftigkeit möglicher Mostbehandlungen überlegen	Technik der Weinbereitung: Rebeln, Pressen, Pumpen, Filtern Mostbehandlungen und -analytik	Lehrausgang Praktische Vorführungen Lehrervortrag Wichtige Analysen (Säure, Zucker, Alkohol, Restextrakt etc.) Schönungsvorversuche Praktische Durchführung von Schönungen und Mostkorrekturen

Korrekte Vorgangsweise bei der Ausführung von Weinbehandlungen und Stabilisierungseingriffen	Weinbehandlung und Stabilisierung	Lehrervortrag Vorversuche Chemische Analysen Praktische Ausführungen im Keller
Korrektur Einsatz der Weinbehälter und Erkennen des Reifegrades der Weine	Weinreifung: Lagerung im Stahl, Holz, Reifungsprozesse im Wein, Arbeitsabläufe im Keller während dieser Phase	Lehrausgang (Fassbinder) Verkostungen Praktische Übungen im Keller (Filtern, Abstiche etc.)
Zeitpunkt der Abfüllung und Abfülltechnik auf den jeweiligen Betrieb abstimmen können	Abfüllung des Weines Vorbereitung des Weines für die Abfüllung, Abfüllungstechnik	Lehrervortrag Durchführung der Abfüllung im Keller
Verschiedene Weintypologien erkennen und unterscheiden können, den Weintyp auf der jeweiligen Marktsituation anpassen	Herstellung verschiedener Weintypen: Rot, Weißwein, Sekt und Süßwein	Lehrervortrag Verkostungen Schülervorträge und Gruppenarbeiten Ausbau der genannten Weine
Bedeutende Weine erkennen und beschreiben können	Weine und Weinbauzonen Europas, gesetzliche Vorschriften	Verkostungen Expertenvortrag Lehrausgang

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten

Eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern nach einer Absprache im Klassenrat wird angestrebt. Inhaltlich und methodisch gibt es mit allen technischen Fächern Verknüpfungen. Auch wird – wo sinnvoll und angebracht – mit den literarischen Fächern eine Zusammenarbeit angestrebt.

Bewertungskriterien

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	• Die Bewertung der Schüler*Innen bezieht sich auf die in den Rahmenrichtlinien und im Fachcurriculum festgelegten und zu erreichenden Fertigkeiten und Kompetenzen. Dazu dienen Prüfungsgespräche, schriftliche Arbeiten, verschiedenste Arbeitsaufträge sowie praktische Übungen. • Für die Bewertung der erworbenen Kompetenzen gelten folgende Kriterien: ○ Erfassen und Wiedergeben von Fachinhalten ○ Gebrauch der Fachsprache und angemessener sprachlicher Ausdruck, Verwendung geeigneter Darstellungsformen. ○ Selbstständiges Erarbeiten und Vertiefen von Themen ○ Erkennen von Zusammenhängen, Fähigkeit zum vernetzten Denken ○ Durchführung von Arbeitsaufträgen: Arbeitsweise, Originalität und Endprodukt ○ Qualität von Präsentationen ○ Einhalten von Vereinbarungen und Abgabeterminen • Grundsätzlich werden Überprüfungstermine mit der Klasse vereinbart, um den Schüler*Innen genügend Zeit zur Vorbereitung zu geben und um unnütze Stresssituationen zu vermeiden. • Sollte eine Schüler*In am vereinbarten Termin abwesend sein, dann erfolgt die Überprüfung, ohne weitere Vorankündigung in der darauffolgenden Stunde, in welcher der/die Schüler*In anwesend ist (Praktikumsstunden ausgenommen).
Bewertungselemente und- verfahren	• Zwei schriftliche Klassenarbeiten mit einer 100% Gewichtung werden pro Semester durchgeführt. Die Punkteverteilung der einzelnen Fragen ist für die Schüler*Innen einsehbar und die erreichte Punkteanzahl wird in Prozent und schließlich in eine Note umgerechnet. • Im Hinblick auf die Abschlussprüfung wird im 2. Semester ein mündliches Prüfungsgespräch als mündliches Bewertungselement geplant. Die Gewichtung wird 100% betragen und auf den Schüler*Innen mitgeteilt. • Weiters werden verschiedene Arbeitsaufträge, Übungen, Referate und Hausarbeiten bewertet. Die Gewichtung wird auf jeden Fall mit den Schüler*Innen besprochen und ihnen mitgeteilt. • Im Praktikum werden verschiedene Übungen und deren Arbeitsprotokolle, Tests, Arbeitsaufträge und Gruppenarbeiten bewertet, auch hier wird die Gewichtung jeweils mitgeteilt.
Gewichtung der Bewertungselemente	Die Gewichtung der verschiedenen Bewertungselemente wird den Schüler*Innen klar mitgeteilt. In Abhängigkeit der Komplexität, Länge usw. ist eine Gewichtung von 33% bis 100% möglich.

Bewertung individueller Lernfortschritte und der Lern- und Arbeitshaltung	• Besonderer Einsatz und Mitarbeit während des theoretischen und praktischen Unterrichts werden als Beobachtungen im digitalen Register vermerkt und fließen in die Endnote des 1. und 2. Semesters ein; • Wird ein Arbeitsauftrag, Hausaufgabe, Bericht usw. nicht termingerecht abgegeben, so wird dafür eine Mitarbeitsnote (vier – 4) eingetragen; • Auf das Mitbringen der Arbeitsunterlagen (Schreibunterlage...) und einer angemessenen Arbeitskleidung wird im Praktikumsunterricht besonders Wert gelegt, evtl. Versäumnisse werden im digitalen Register vermerkt; • Die Schüler*Innen müssen sich im Unterricht gegenseitig und den Lehrpersonen gegenüber mit Respekt begegnen, angemessene Umgangsformen und korrekte Wortwahl gelten als Voraussetzung;
Die Notenskala geht von 4 bis 10	

Geändert am 27.6.24
Erschbaumer Günther

Weinbau und Önologie - Fachcurriculum Pflanzenbau

2. Biennium

Der Unterricht im Fach Pflanzenbau ermöglicht es den Schülerinnen und Schülern, sich mit den verschiedenen Aspekten des Pflanzenbaus zu befassen und sich sowohl mit dem allgemeinen Pflanzenbau und der Bodenkunde als auch mit den speziellen Bereichen des Ackerbaus, des Grünlands, des Obstbaus und des Weinbaus auseinanderzusetzen. Die Schülerinnen und Schüler beherrschen die im Pflanzenbau verwendeten Technologien und setzen diese unter Beachtung des Schutzes von Landschaft, Umwelt und der Arbeitssicherheit ein. Sie können pflanzenbauliche Produktionsprozesse in ihren verschiedenen Phasen und unter Nutzung verschiedener technischer Hilfsmittel erfassen und fachgerecht steuern. Sie kennen die wissenschaftlichen, wirtschaftlichen, ethischen und ökologischen Aspekte der modernen Technologien sowie deren Anwendungsmöglichkeiten.

Kompetenzen am Ende des 2. Bienniums

Die Schülerin, der Schüler kann

- typische Merkmale der Agrarökosysteme und Standorte erfassen und beschreiben
- umweltverträgliche Produktionsprozesse planen und organisieren
- pflanzenbauliche Maßnahmen unter Beachtung der Aspekte von Qualität, Sicherheit und Nachverfolgbarkeit gestalten
- die europäische, nationale und regionale Gesetzgebung, den Pflanzenbau, Obst- und Weinbau betreffend, interpretieren und anwenden
- technische Verfahren in Bezug auf ihre gesellschaftliche und kulturelle Relevanz bewerten und dabei insbesondere die Aspekte der Arbeitssicherheit, des Umwelt- und Landschaftsschutzes berücksichtigen

3. Klasse Schwerpunkt Weinbau und Önologie

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise und Umsetzungsmöglichkeiten
• Die wichtigsten geologischen Ereignisse kennenlernen, die zur Bildung Südtirols geführt haben	Aufgaben des Pflanzenbaus Grundlagen der Geologie Südtirols. Gesteinsbildende Minerale	Geologische Exkursion Lehrervortrag Lückentext
• Aufgaben eines gesunden Bodens nennen können • Aufgrund der mineralischen Bestandteile Rückschlüsse auf physikalische und chemische Eigenschaften eines Bodens ziehen können	Bodenkunde <u>Anorganisches Material</u> Verwitterung. Aufbau der Silikate, Neubildung von Mineralen Tonminerale, Oxide und Hydroxide, Bodentextur	Lehrervortrag Beobachtung der Streuschicht Regenwurmterrarium Recherche zu den Aufgaben und Lebensweisen der einzelnen Bodenorganismen

• Überlegungen zur Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit anstellen können • Umweltverträgliche und nachhaltige Anbaumaßnahmen planen können • Den Boden als komplexes Ökosystem erfassen und die Wirkung von pflanzenbaulichen Maßnahmen ermessen können • Einfache Untersuchungen zur Bodenbeurteilung durchführen können • Wesentliche Merkmale der Bodenentstehung anhand eines Profils beschreiben können	<u>Organisches Material</u> Leben im Boden Zersetzungsprozesse, Organische Substanz, Mineralisierung und Humifizierung, Huminstoffe. Bedeutung der organischen Substanz, Humusarten, Humusformen, C- und N-Kreislauf <u>Chemische Bodeneigenschaften</u> pH-Wert, Pufferung, Ionenaustausch <u>Bodengefüge</u> <u>Bodenentwicklung und Klassifizierung</u>	Finger- und Rollprobe Wandzeitungen Besuch eines Bodenlabors Praktische Übungen im Labor und im Freiland Filme und Kurzdokumentationen Arbeitsaufträge Beurteilen der Bodenfruchtbarkeit Spatenprobe Bodenfallen, Berleseapparat Einfache pH-Wert Bestimmung
• Maßnahmen zur Be- und Entwässerung planen und ergreifen können.	<u>Bodenwasser und Bodenluft</u> Porengrößen, Wasserspeicherung, Wasserbewegung, Bodenfeuchtemessgeräte Verfahren der Be- und Entwässerung Pumpen in der Landwirtschaft.	Bodenfeuchtemessung, Fachartikel Bild- und Videomaterial Bodenprofile beurteilen Lehrervortrag Arbeitsaufträge und Recherchen
• Gefahren für Böden erkennen und beurteilen können	<u>Bodenschutz</u> Verdichtung, Versiegelung, Staunässe, Schadstoffeintrag	Lehrervortrag Flurbegehung
• Funktion und Anwendung der Bodenbearbeitungsgeräte kennen	<u>Technik der Bodenbearbeitung</u> Bau und Funktion wichtiger Bodenbearbeitungsgeräte Anbringung von getragenen Geräten am Dreipunkt Hubwerk, Regelhydraulik des Dreipunkts, Hydraulischer und mechanischer Antrieb der Anbaugeräte Verfahren der Bodenbearbeitung	Vorführung der Bodenbearbeitungsgeräte Arbeitsblätter Lehrervortrag

Den Traktor als zentrales landwirtschaftliches Fahrzeug kennen und verstehen.	<u>Der Traktor</u> Einteilung von landwirtschaftlichen Fahrzeugen und Traktoren Bauteile des Traktors und dessen Einsatz als Antriebs und Zugmaschine Straßenverkehrsordnung und Bestimmungen im Bereich Arbeitssicherheit	Lehrervortrag Stationenarbeit Übungen anhand der Traktoren am Übungshof
Bewirtschaftungsformen unterscheiden und kritisch bewerten können	Bewirtschaftungsformen der Landwirtschaft: integriert, biologisch.	Gruppenarbeit und Lehrervortrag Betriebsbesuch
Planung und Durchführung eines landwirtschaftlichen Versuches erlernen	Weinbau Landwirtschaftlicher Versuch Pfleßmaßnahmen: Schnitt, Rebenbinden, Ausbrechen, Laubwandmanagement, Ausdünnung, Ernte.	Gruppenarbeit Durchführung aller Pflegemaßnahmen Flurbegehungen Einsatz von Anschauungsmaterial

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten:

Eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Fächern nach einer Absprache im Klassenrat wird angestrebt. Inhaltlich und methodisch gibt es mit allen technischen Fächern Verknüpfungen. Auch wird – wo sinnvoll und angebracht – mit den literarischen Fächern eine Zusammenarbeit angestrebt.

Mögliche Zusammenarbeit:

- Bodenanalysen im Labor mit dem Fach Lebensmittelverarbeitung
- Bodenentwicklung und Bodenflora in Zusammenarbeit mit dem Fach Biologie

4. Klasse Weinbau und Önologie

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische und didaktische Hinweise und Umsetzungsmöglichkeiten
	Geschichte der Landwirtschaft Bedeutung der einzelnen landwirtschaftlichen Kulturen in Südtirol und der Welt	Lehrervortrag Internetrecherche Fachartikel
- Saatgutkategorien, sowie Nutzen des Erhalts alter Sorten in Genbanken kennen lernen - Funktion und Einsatz geeigneter Saat- und Erntegeräte kennen	Grundlagen des Ackerbaus Bedeutung und Verbreitung wichtiger Ackerfrüchte <u>Produktionstechnik im Ackerbau:</u> Fruchtfolge, Saatgutwesen und Saat, Saatgeräte und Ernteverfahren. <u>Unkräuter und Unkrautbekämpfung</u>	Lehrervortrag Internetrecherche Anlage einer Samensammlung Gruppenarbeiten Anbau einzelner Kulturen im kleinen Stil

• Die verschiedenen Maßnahmen der Fruchtausdünnung einschätzen und deren Wirkungsweise verstehen lernen • Verschiedene Bewässerungssysteme kennen lernen und konkrete Bewässerungsmaßnahmen planen können • Den Einsatz von Frostschutz planen und durchführen können • Erntezeitpunkt bei verschiedenen Obstkulturen bestimmen und Erntemaßnahmen durchführen können • Lagerungsverfahren verstehen lernen • Ursachen der physiologischen Störungen kennen und Gegenmaßnahmen ergreifen können • Eigenschaften und Anbau verschiedener Obstarten kennen lernen • Funktion und Einsatz von Spezialgeräten für den Obstbau verstehen lernen • Schaderreger und Schadpotential erkennen und die wichtigsten Regulierungsmaßnahmen bei verschiedenen Bewirtschaftungssystemen einschätzen und durchführen können	Ernte und Lagerung Physiologische Störungen des Obstes <u>Obstbau: spezieller Teil</u> Bedeutung, Verbreitung, Botanik, Sorten, Befruchtungsverhältnisse, Unterlagen, Standortansprüche, besondere Erziehungsformen, Pflegemaßnahmen und Verwertung verschiedener Obstkulturen <u>Spezialgeräte im Obstbau</u> <u>Pflanzenschutz im Obstbau</u> Lebensweise, vorbeugende Maßnahmen und Bekämpfung (integriert, biologisch) der wichtigsten Krankheitserreger und Schädlinge Umgang mit Pflanzenschutzmitteln Applikationstechnik	Vorführung und Wartung von Pflanzenschutzgeräten am Übungshof. Berechnungen zur Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln
• Angepasste Pflegemaßnahmen vom Rebschnitt bis zur Ernte durchführen können • Planung und Durchführung eines landwirtschaftlichen Versuches erlernen • Schätzung des potentiellen Ertrages im Sommer • Berechnung und Planung der Ausdünnung • Erntezeitpunkt im Weinbau bestimmen und Erntemaßnahmen durchführen können	Weinbau Landwirtschaftlicher Versuch Pflegemaßnahmen: Schnitt, Rebenbinden, Ausbrechen, Laubwandmanagement, Ausdünnung, Ernte.	Sommerfachtag Lehrervortrag Gruppenarbeit Durchführung aller Pflegemaßnahmen Flurbegehungen Einsatz von Anschauungsmaterial Maschinenvorführung

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten:

Es gibt eine enge Zusammenarbeit zwischen den Fächern Pflanzenbau und Lebensmittelverarbeitung: es werden die Pflegemaßnahmen in den zugeteilten Weinbauparzellen im Laufe der Vegetationsperiode in Absprache zwischen den beiden Fächern geplant und durchgeführt. Im Herbst erfolgen dann die Auswertungen und die Vinifikation.

Bewertungskriterien

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	• Die Bewertung der Schüler*Innen bezieht sich auf die in den Rahmenrichtlinien und im Fachcurriculum festgelegten und zu erreichenden Fertigkeiten und Kompetenzen. Dazu dienen Prüfungsgespräche, schriftliche Arbeiten, verschiedenste Arbeitsaufträge sowie praktische Übungen. • Für die Bewertung der erworbenen Kompetenzen gelten folgende Kriterien: ○ Erfassen und Wiedergeben von Fachinhalten ○ Gebrauch der Fachsprache und angemessener sprachlicher Ausdruck, Verwendung geeigneter Darstellungsformen. ○ Selbstständiges Erarbeiten und Vertiefen von Themen ○ Erkennen von Zusammenhängen, Fähigkeit zum vernetzten Denken ○ Durchführung von Arbeitsaufträgen: Arbeitsweise, Originalität und Endprodukt ○ Qualität von Präsentationen ○ Einhalten von Vereinbarungen und Abgabeterminen • Grundsätzlich werden Überprüfungstermine mit der Klasse vereinbart, um den Schüler*Innen genügend Zeit zur Vorbereitung zu geben und um unnütze Stresssituationen zu vermeiden. • Sollte eine Schüler*In am vereinbarten Termin abwesend sein, dann erfolgt die Überprüfung, ohne weitere Vorankündigung in der darauffolgenden Stunde, in welcher der/die Schüler*In anwesend ist (Praktikumsstunden ausgenommen). • Bei den praktischen Übungen im Fach Pflanzenbau werden die Klassen zwei Stunden pro Woche begleitet und die Bewertungen der Übungen erfolgen im Austausch zwischen den beiden Lehrpersonen.
Bewertungselemente und- verfahren	• Zwei schriftliche Klassenarbeiten mit einer 100% Gewichtung werden pro Semester durchgeführt. Die Punkteverteilung der einzelnen Fragen ist für die Schüler*Innen einsehbar und die erreichte Punkteanzahl wird in Prozent und schließlich in eine Note umgerechnet. • Im Hinblick auf die Abschlussprüfung wird im 2. Semester ein mündliches Prüfungsgespräch als mündliches Bewertungselement geplant. Die Gewichtung wird 100% betragen und auf den Schüler*Innen mitgeteilt. • Weiters werden verschiedene Arbeitsaufträge, Übungen, Referate und Hausarbeiten bewertet. Die Gewichtung wird auf jeden Fall mit den Schüler*Innen besprochen und ihnen mitgeteilt. • Im Praktikum werden verschiedene Übungen und deren Arbeitsprotokolle, Tests, Arbeitsaufträge und Gruppenarbeiten bewertet, auch hier wird die Gewichtung jeweils mitgeteilt.
Gewichtung der Bewertungselemente	Die Gewichtung der verschiedenen Bewertungselemente wird den Schüler*Innen klar mitgeteilt. In Abhängigkeit der Komplexität, Länge usw. ist eine Gewichtung von 33% bis 100% möglich.

Bewertung individueller Lernfortschritte der Lern- Arbeitshaltung	und und • Besonderer Einsatz und Mitarbeit während des theoretischen und praktischen Unterrichts werden als Beobachtungen im digitalen Register vermerkt und fließen in die Endnote des 1. und 2. Semesters ein; • Wird ein Arbeitsauftrag, Hausaufgabe, Bericht usw. nicht termingerecht abgegeben, so wird dafür eine Mitarbeitsnote (vier – 4) eingetragen; • Auf das Mitbringen der Arbeitsunterlagen (Schreibunterlage...) und einer angemessenen Arbeitskleidung wird im Praktikumsunterricht besonders Wert gelegt, evtl. Versäumnisse werden im digitalen Register vermerkt; • Die Schüler*Innen müssen sich im Unterricht gegenseitig und den Lehrpersonen gegenüber mit Respekt begegnen, angemessene Umgangsformen und korrekte Wortwahl gelten als Voraussetzung;
Die Notenskala geht von 4 bis 10	

*Überarbeitet von der Fachgruppe Agrarwissenschaften im Schuljahr 2023/24
für die Fachgruppe Magdalena Walcher*

Abschlussklasse

Der Unterricht im Fach Weinbau und Pflanzenschutz ermöglicht es den Schülerinnen und Schülern sich mit den verschiedenen Aspekten des Weinbaus zu befassen und auseinanderzusetzen. Die Schülerinnen und Schüler beherrschen die im Weinbau verwendeten Technologien und setzen diese unter Beachtung des Schutzes von Landschaft, Umwelt und der Arbeitssicherheit ein. Sie können weinbauliche Produktionsprozesse in ihren verschiedenen Phasen und unter Nutzung verschiedener technischer Hilfsmittel erfassen und fachgerecht steuern. Sie kennen die wissenschaftlichen, wirtschaftlichen, ethischen und ökologischen Aspekte der modernen Technologien sowie deren Anwendungsmöglichkeiten.

Kompetenzen am Ende der 5.Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- typische Merkmale des Agrarökosystems im Weinbau erfassen und beschreiben
- umweltverträgliche Produktionsprozesse planen und organisieren
- weinbauliche Maßnahmen unter Beachtung der Aspekte von Qualität, Sicherheit und Nachverfolgbarkeit gestalten
- die europäische, nationale und regionale Gesetzgebung den Weinbau betreffend interpretieren und anwenden
- Maßnahmen zur Förderung der Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmaßnahmen planen und durchführen
- technische Verfahren in Bezug auf ihre gesellschaftliche und kulturelle Relevanz bewerten und dabei insbesondere die Aspekte der Arbeitssicherheit, des Umwelt- und Landschaftsschutzes berücksichtigen

5. Klasse (Abschlussklasse)

Fertigkeiten	Kenntnisse	Methodische Hinweise und Umsetzungsmöglichkeiten
• Bedeutung verschiedener Weinbaugebiete erkennen können • Geeignete Standorte für den Weinbau erkennen und begründen können • Geeignete Sorten und Unterlagen für den jeweiligen Standort auswählen und bestimmen können • Verschiedene Rebarten- und Sorten unterscheiden können • Eigenschaften der wichtigsten Klone kennen	Grundkenntnisse Rebekultivierung und Traubenproduktion Geschichte des Weinbaus • Standort: Klima und Boden • Anbauflächen und Produktion in Südtirol, EU und weltweit, gesetzliche Bestimmungen • Systematik der Rebe • Entwicklungsgeschichte, Verbreitung und Verwendung der Wild- und Kulturreben	• Lehrervortrag • Internetrecherche • Gruppenarbeiten • Fachtag zum Bestimmen und Beschreiben von europäischen und amerikanischen Rebsorten und Hybriden • Vermehren von Reben, Umveredeln einer bestehenden Rebanlage

• Selbständig Reben vermehren und umveredeln können • Virusbefallene Reben erkennen können, das Wissen über die Ursachen und mögliche Lösungsansätze dazu besitzen • Neuanlagen planen und geeignete Materialien für das jeweilige Erziehungssystem, den Standort und die Sorte auswählen können	• Anatomie des Rebstockes • Ampelographie • Wichtigste Sorten • Rebzüchtung • Klonenselektion • Veredelungsunterlagen und Vermehrung der Rebe • Problematik der Reblaus, der Nematoden und Rebvirosen • Erziehungssysteme • Neuanlagen und Stützgerüst	• Planung und Erstellung einer Neuanlage • Einsatz von Demonstrationsmaterial • Exkursionen
• Alle Bewirtschaftungsmaßnahmen im Laufe einer Vegetationsperiode für qualitätsorientierte integrierte und biologische Anbauverfahren selbständig planen, durchführen, verstehen und auch begründen können	Physiologie der Rebe, Krankheiten und Schädlinge und Einfluss der Pflegemaßnahmen • Phänologische Entwicklungsstadien und physiologische Vorgänge: - Triebwachstum - Ausbildung der Knospen, der Infloureszenzen und Differenzierungsvorgänge - Blüte - Trauben-, Beerenwachstum und Reife - Assimilathaushalt und –transport - Blatt/Frucht-Verhältnis - Menge/Güte-Relation • Wasser- und Nährstoffhaushalt • Physiologische Störungen • Krankheiten und Schädlinge • Auf physiologische Vorgänge abgestimmte Pflegemaßnahmen - Rebschnitt - Ausbrechen - Laubwandgestaltung (Entblätterung und Gipfeln) - Ausdünnung - Bewässerung - Düngung	• Lehrervortrag • Internetrecherche • Gruppenarbeiten • Praktische Übungen zu qualitätsfördernden Pflegemaßnahmen • Versuche mit Pflanzenschutz- und Düngemitteln • Mikroskopieren und zeichnen wichtiger Schadpilze und Insekten • Züchten von Schädlingen, um den Entwicklungszyklus verstehen zu können • Durchführung diverser Schädlingskontrollen und Bestimmen von Schadschwellen • Studieren von Prognosemodellen • Fachtag zum Pflanzenschutz • Einsatz von Demonstrationsmaterial • Exkursionen

	- Pflanzenschutz: Lebensweise (Biologie), vorbeugende Maßnahmen und Bekämpfung (integriert, biologisch) von wichtigen Krankheitserregern und Schädlingen. - Applikationstechnik: mögliche Strategien und Wirkstoffe im integrierten und biologischen Anbau - Ernte: Bestimmung des Lesezeitpunktes und verschiedenen Ernteverfahren • Spezialmaschinen im Weinbau - Rebvorschneider - Entblättermaschine - Sprühgeräte und deren Bauteile - Maschinen zur Pflege der Fahrgasse und der Rebzeile - Erntemaschinen - Maschinen zum Traubentransport	
--	--	--

Ansätze zum fächerübergreifenden Arbeiten in der 5. Klasse

Es gibt eine enge Zusammenarbeit zwischen den Fächern Weinbau und Pflanzenschutz und Önologie: es werden die Trauben der verschiedenen Ausdünnvarianten geerntet, die Erntedaten erhoben, mit der Ertragsschätzung vom Sommer verglichen und die Trauben getrennt vinifiziert und verkostet. Auch werden Lehrausgänge im Zusammenhang mit dem Schüleraustausch mit Klosterneuburg gemeinsam organisiert und durchgeführt.

Bewertungskriterien

Fachliche Kriterien und weitere Kriterien	• Die Bewertung der Schüler*Innen bezieht sich auf die in den Rahmenrichtlinien und im Fachcurriculum festgelegten und zu erreichenden Fertigkeiten und Kompetenzen. Dazu dienen Prüfungsgespräche, schriftliche Arbeiten, verschiedenste Arbeitsaufträge sowie praktische Übungen. • Für die Bewertung der erworbenen Kompetenzen gelten folgende Kriterien: ○ Erfassen und Wiedergeben von Fachinhalten ○ Gebrauch der Fachsprache und angemessener sprachlicher Ausdruck, Verwendung geeigneter Darstellungsformen. ○ Selbstständiges Erarbeiten und Vertiefen von Themen ○ Erkennen von Zusammenhängen, Fähigkeit zum vernetzten Denken ○ Durchführung von Arbeitsaufträgen: Arbeitsweise, Originalität und Endprodukt ○ Qualität von Präsentationen ○ Einhalten von Vereinbarungen und Abgabeterminen • Grundsätzlich werden Überprüfungstermine mit der Klasse vereinbart, um den Schüler*Innen genügend Zeit zur Vorbereitung zu geben und um unnütze Stresssituationen zu vermeiden. • Sollte eine Schüler*In am vereinbarten Termin abwesend sein, dann erfolgt die Überprüfung, ohne weitere Vorankündigung in der darauffolgenden Stunde, in welcher der/die Schüler*In anwesend ist (Praktikumsstunden ausgenommen). • Bei den praktischen Übungen im Fach Pflanzenbau werden die Klassen zwei Stunden pro Woche begleitet und die Bewertungen der Übungen erfolgen im Austausch zwischen den beiden Lehrpersonen.
Bewertungselemente und- verfahren	• Zwei schriftliche Klassenarbeiten mit einer 100% Gewichtung werden pro Semester durchgeführt. Die Punkteverteilung der einzelnen Fragen ist für die Schüler*Innen einsehbar und die erreichte Punkteanzahl wird in Prozent und schließlich in eine Note umgerechnet. • Im Hinblick auf die Abschlussprüfung wird im 2. Semester ein mündliches Prüfungsgespräch als mündliches Bewertungselement geplant. Die Gewichtung wird 100% betragen und auf den Schüler*Innen mitgeteilt. • Weiters werden verschiedene Arbeitsaufträge, Übungen, Referate und Hausarbeiten bewertet. Die Gewichtung wird auf jeden Fall mit den Schüler*Innen besprochen und ihnen mitgeteilt. • Im Praktikum werden verschiedene Übungen und deren Arbeitsprotokolle, Tests, Arbeitsaufträge und Gruppenarbeiten bewertet, auch hier wird die Gewichtung jeweils mitgeteilt.
Gewichtung der Bewertungselemente	Die Gewichtung der verschiedenen Bewertungselemente wird den Schüler*Innen klar mitgeteilt. In Abhängigkeit der Komplexität, Länge usw. ist eine Gewichtung von 33% bis 100% möglich.

Bewertung individueller Lernfortschritte der Lern- und Arbeitshaltung	• Besonderer Einsatz und Mitarbeit während des theoretischen und praktischen Unterrichts werden als Beobachtungen im digitalen Register vermerkt und fließen in die Endnote des 1. und 2. Semesters ein; • Wird ein Arbeitsauftrag, Hausaufgabe, Bericht usw. nicht termingerecht abgegeben, so wird dafür eine Mitarbeitsnote (vier – 4) eingetragen; • Auf das Mitbringen der Arbeitsunterlagen (Schreibunterlage...) und einer angemessenen Arbeitskleidung wird im Praktikumsunterricht besonders Wert gelegt, evtl. Versäumnisse werden im digitalen Register vermerkt; • Die Schüler*Innen müssen sich im Unterricht gegenseitig und den Lehrpersonen gegenüber mit Respekt begegnen, angemessene Umgangsformen und korrekte Wortwahl gelten als Voraussetzung;
Die Notenskala geht von 4 bis 10	

*Überarbeitet von der Fachgruppe Agrarwissenschaften im Schuljahr 2023/24
für die Fachgruppe Magdalena Walcher*