

Jahresplanung HBLA Ursprung - Gen- und Biotechnologie 2. Jahrgang Landwirtschaft 2023/24

a) Berechnung der real verfügbaren Jahresstunden

Unterrichtswochen:	36,0 Wo
Wochenstunden:	2,0 h/Wo
Bruttostunden:	72,0 h
10% Abzug für nicht vorhersehbare Ausfäll	7,0 h
Nettostunden:	65,0 h
8% Abzug für Prüfungszeiten:	5,0 h
Realstunden:	60,0 h

b) Unterteilung des Jahreslehrstoffs auf Kompetenzbereiche, entsprechend dem Lehrplan. Entsprechende Zuteilung der ermittelten Netto-Jahresstunden.

Kompetenzen	Lehrstoff	Nettostunden	Kalenderwoche
1. Theoretische Grundlagen der Gen- und Biotechnologie			
Die Schüler*innen können...	Methoden und Grundlagen verstehen	12,00 h (Blockveranstaltung, alle 3 Wo 4 h)	Sep - Nov
(1) ...konkrete Qualitätsparameter von agrarischen Rohstoffen benennen, messen, dokumentieren, interpretieren und Schlussfolgerungen zur Verwendung und Verarbeitung ziehen	+ Grundlagen Mikrobiologie + Grundlagen Lebensmittelhygiene + Qualitätsparameter + Dokumentationsstrategien	3 UE 3 UE	KW37 KW40
(2) ...die Grundlagen der Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene für tierische und pflanzliche Lebensmitteln anwenden	+ Interpretation von Ergebnissen + Schlussfolgerungen der Ergebnisse + Test mittels schriftlicher Prüfung	3 UE 3 UE	KW43 KW46

2. Kennenlernen der Arbeitsmethoden der Gen- und Biotechnologie

Die Schüler*innen können...	Methoden anwenden	28,00 h (Blockveranstaltung, alle 3 Wo 5 h; letzte EH 3 h)	Nov - April
(3) ...facheinschlägige Labormethoden in der Mikrobiologie, Chemie und Technologie durchführen (4) ...technische Instandhaltung von einschlägigen Einrichtungen, Werkzeugen, Maschinen und Anlagen praktizieren	+ mikrobiologische Labormethoden	5 UE	KW49
	+ chemische Labormethoden	5 UE	KW02
	+ technologische Labormethoden	5 UE	KW05
	+ detaillierte Interpretation der Laborergebnisse	5 UE	KW08
	+ Wartung und Instandhaltung von Geräten	5 UE	KW11
	+ Test mittels schriftlicher Prüfung	3 UE	KW14

3. Praxis-angewandtes Arbeiten in der Gen- und Biotechnologie

Die Schüler*innen können...	Praxisbezug der erlernten Methoden herstellen	20,00 h (Blockveranstaltung, alle 2Wo 4 h)	April - Juni
(5) ... pflanzliche und tierische Lebensmittel nach lebensmitteltechnologischen Kriterien verarbeiten sowie Milch und Milchprodukte entwickeln, herstellen und vermarkten (6) ... Lebensmittel chemisch, mikrobiologisch, physikalisch sowie sensorisch analysieren und prüfen	+ Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung	4 UE	KW17
	+ Erstellen von Rezepturen	4 UE	KW19
	+ Herstellung von Milchprodukten	4 UE	KW21
	+ Vermarktungsstrategien von Lebensmitteln	4 UE	KW23
	+ Chemisch analytische Prüfung + Mikrobiologisch analytische Prüfung + Sensorische Prüfung	4 UE	KW 25

Quellen

1. Bundesrecht konsolidiert: Gesamte Rechtsvorschrift für Lehrpläne für Höhere land- und forstwirtschaftliche Lehranstalten, Fassung vom 11.04.2023, Kapitel LERNERGEBNISSE IM LEHRPLANBEREICH LEBENSMITTEL- UND BIOTECHNOLOGIE

Link zur Quelle: [RIS - Lehrpläne für Höhere land- und forstwirtschaftliche Lehranstalten - Bundesrecht konsolidiert, Fassung vom 11.04.2023 \(bka.gv.at\)](https://www.ris.bka.gv.at/DocView.do?docid=145444)

2. Stundentafel Landwirtschaft, HBLA Ursprung

Link zur Quelle: [HBLA Ursprung](https://www.hbla.at/ursprung)