

# **EINHEITLICHE LEHRPLÄNE DER VORBEREITUNGSLEHRGÄNGE ZU DEN FACHBEREICHEN DER BERUFSREIFEPRÜFUNG**

**(ERSTELLT DURCH DIE SEKTION II DES BM:BWK)**



- **BAUTECHNIK**
  - **INNENRAUMGESTALTUNG UND HOLZTECHNIK**
  - **CHEMIE**
  - **INFORMATIK**
  - **ELEKTRONIK**
  - **ELEKTROTECHNIK**
  - **MASCHINENINGENIEURWESEN**
  - **KUNSTSTOFFTECHNIK**
  - **TEXTILTECHNIK**
  - **BETRIEBSWIRTSCHAFT, RECHNUNGSWESEN UND VOLKSWIRTSCHAFT**
  - **INFORMATIONSMANAGEMENT UND INFORMATIONSTECHNOLOGIE**
  - **WIRTSCHAFTSINFORMATIK (DIGITAL BUSINESS)**
  - **KULTURTOURISTIK**
  - **ERNÄHRUNG UND TOURISTISCHES MANAGEMENT**
  - **GESUNDHEIT UND SOZIALES**
  - **MEDIENINFORMATIK**
  - **MODEMARKETING**
  - **KUNST UND DESIGN**
  - **PFLANZENBAU**
  - **NUTZTIERHALTUNG**
  - **ERNÄHRUNG UND LEBENSMITTELTECHNOLOGIE**
  - **AGRARMARKETING einschließlich RECHNUNGSWESEN**
- ✓ **Gültig für alle Fachbereiche: PRÜFUNG und DAUER**

# Lehrplan für den Fachbereich BAUTECHNIK im Rahmen der Berufsreifeprüfung

## Lehrstoff:

### Bauplatz:

Abstecken, Erdarbeiten, Absicherungen, Wasserhaltung.

### Gründung:

Baugrund, Bodenverbesserung, Fundamente.

### Aufgehendes Mauerwerk:

Abdichtungen, Kellermauerwerk, Massiv-Mauerwerk, Fänge, Schalungen.

### Decken:

Massivdecken, Gewölbe, Schalungen, Rüstungen.

### Holzbau:

Wand- und Deckenkonstruktion.

### Dächer:

Kaltdach - Warmdach, Dachstühle (zimmermannsmäßige und ingenieurmäßige Konstruktionen mit statischen Zusammenhängen); Dachdeckerarbeiten, Spenglerarbeiten, Flachdächer, Terrassen, Balkone, Lichtkuppeln, Dachgeschossausbau, Wasserableitung.

### Stiegen:

Holz-, Massiv-, Stahlkonstruktionen; Geländer.

### Ausbauarbeiten:

Zwischenwände, Trennwände, Verputze und Putzträger, Wand- und Deckenverkleidungen, Fußbodenaufbauten, Platten- und Fliesenlegerarbeiten, Maler- und Tapeziererarbeiten, Fenster, Türen, Tore, Portale, Beschläge, Verglasungen, Sonnenschutz, Fassaden, Wintergärten.

### Hauskanalisation:

Ableitung von Schmutz- und Regenwässern, Hauskläranlagen, Senk- und Sickergruben, Abläufe und Abscheider, Rückstau-Schutz.

## Qualifikation der Prüfenden:

Lehrkräfte mit facheinschlägigem akademischem Studium sowie mindestens 4-jähriger einschlägiger Praxis in Industrie, Wirtschaft oder Gewerbe.

# **Lehrplan für den Fachbereich INNENRAUMGESTALTUNG UND HOLZTECHNIK im Rahmen der Berufsreifeprüfung**

## **Lehrstoff:**

### **TEILBEREICH Tischlerkonstruktionen**

#### **Bautischlerei:**

Tür- und Fensterkonstruktionen (Innentüren, Hauseingangstüren, Terrassentüren, Sondertüren; Verbund- und Isolierglasfenster, Fenster Sonderformen); Trennwandkonstruktionen und Raumteiler; Wintergartenkonstruktionen; Stiegenkonstruktionen.

#### **Möbeltischlerei:**

Handwerkmäßig und maschinell herzustellende Holzverbindungen; Verbindungsmittel (Arten, Konstruktion, Anwendungsbereiche); Möbelteile und Möbelkonstruktionen; Tischkonstruktionen; Schranksysteme; Sitz-, Liege- und Polstermöbel; Entwurf von Möbeln und Einrichtungsgegenstände.

### **TEILBEREICH Technologie**

#### **Holzkunde:**

Makroskopischer und mikroskopischer Aufbau des Holzes; Holzarten (heimische und andere); Holzphysik (physikalische Eigenschaften und Kennwerte).

#### **Holzhalbwaren:**

Schnittholz, Hobelware, Furniere, Plattenwerkstoffe.

#### **Holzschutz und Holzvergütung:**

Holzschädlinge; Holzschutzmaßnahmen; Holz Trocknung und Dämpfung.

#### **Werkstoffe:**

Glas, Metall, Leder, Textil und Kunststoff im Möbelbau; Verbindungsmittel.

#### **Holzbearbeitung:**

Mechanisch-technologische Verfahren (spanlose und spanabhebende Formgebung, Verklebung); Werkzeuge, Maschinen, Schutzmaßnahmen; Vorrichtungsbau (hydraulische, pneumatische, elektrische Sondervorrichtungen, Schablonen und Lehren); Betriebsausstattung (Versorgung, Entsorgung, Absaugung, Sicherheitseinrichtungen; Steuer- und Regelungseinrichtungen; Holzbearbeitungsmaschinen, Bearbeitungszentren).

#### **Qualitätskontrolle:**

Güteanforderungen, Toleranznormen; Mess- und Prüftechnik.

### **Qualifikation der Prüfenden:**

Lehrkräfte mit facheinschlägigem akademischem Studium sowie mindestens 4-jähriger einschlägiger Praxis in Industrie, Wirtschaft oder Gewerbe.

# Lehrplan für den Fachbereich CHEMIE im Rahmen der Berufsreifeprüfung

## Lehrstoff:

### TEILBEREICH Anorganische Chemie

#### Allgemeine Chemie:

Atommodelle. Periodizität von Eigenschaften. Kernreaktionen.  
Stöchiometrische Berechnungen (Gehalt von Lösungen, pH-Berechnungen; Löslichkeitsprodukt; Elektrolytgleichgewichte Stoffbilanzen und Umsatzberechnungen).  
Theorie der chemischen Bindung (Valence-Bond-Theorie, Molekülorbitaltheorie, VSEPR-Modell).  
LCAO - MO - Näherungsverfahren. Ionenbeziehungen. Energiebändermodell. Ligandenfeldtheorie.  
Stereochemie.

#### Spezielle anorganische Chemie:

Wirtschaftlich und technologisch bedeutende Metalle, Nichtmetalle und Halbleiterelemente der Hauptgruppen und ihre Verbindungen (Eigenschaften, Herstellung, Nutzung; Umweltaspekte).  
Wirtschaftlich und technologisch bedeutende Elemente insbesondere der Halbleiterelemente der Nebengruppen und ihre Verbindungen (Eigenschaften, Herstellung, Nutzung; Umweltaspekte).

### TEILBEREICH Organische Chemie

#### Organische Strukturen:

Organische Moleküle, reaktive Zwischenstufen.

#### Reaktionstypen und Reaktionsmechanismen:

Addition. Eliminierung. Substitution. Umlagerung. Radikalische und polare Mechanismen.  
Mehrzentrenmechanismen.

#### Kohlenwasserstoffe:

Gesättigte und ungesättigte Kohlenwasserstoffe.

#### Monofunktionelle Stoffklassen:

Sauerstoff-, Stickstoff- und Halogenverbindungen.

#### Polyfunktionelle Stoffklassen:

Substituierte Carbonsäuren (Halogen-, Hydroxy-, Oxo- und Aminocarbonsäuren) und Derivate.

#### Aromatische und cyclische Verbindungen:

Benzol und Benzolderivate. Kondensierte Aromaten. Alicyclen. Heterocyclen.

#### Bausteine der Biochemie:

Aminosäuren. Proteine. Kohlenhydrate. Lipide. Nucleinsäuren. Vitamine und Hormone.

#### Spezielle Stoffklassen:

Makromolekulare Stoffe. Farbstoffe und Pigmente. Naturstoffe.

#### Stoffwechsel:

Enzyme und Coenzyme. Katalyse. Abbau und Biosynthesen. Intermediärstoffwechsel.

#### Energieumsatz und Energiespeicherung:

Atmungskette. Photosynthese. Oxidative Phosphorylierung.

### Qualifikation der Prüfenden:

Lehrkräfte mit facheinschlägigem akademischem Studium sowie mindestens 4-jähriger einschlägiger Praxis in Industrie, Wirtschaft oder Gewerbe bzw. Lehramtsstudium Chemie und Absolvierung des Unterrichtspraktikums.

# Lehrplan für den Fachbereich INFORMATIK im Rahmen der Berufsreifeprüfung

## Lehrstoff:

### TEILBEREICH Grundlagen der Datenverarbeitung

#### Daten und Datenträger:

Begriff der Datenverarbeitung, Daten einschließlich Programme (Arten und ihre Darstellung, Codes), Systematik der Datenträger.

#### EDV-System:

Funktion und Aufbau der Bestandteile, Betriebsarten, Anwendungsbereiche. Zusammenwirken von Hard- und Software, virtuelle Systeme, Netzwerke, Multimedia.

#### Zahlensysteme:

Darstellung und Verknüpfung von Zahlen in beliebigen Zahlensystemen. Rechnerinterne Zahlendarstellung und Zahlenverarbeitung.

#### Aussagenlogik:

Boolesche Algebra, aussagenlogische Verknüpfungen, Übertragung von Sachverhaltsdarstellungen im Deutschen in aussagenlogische Symbolik und umgekehrt, Wahrheitsfunktionen, Tautologien, Kontradiktionen und erfüllbare Sätze. Einsetzung und Ersetzung, Junktorenbasen und Normalformen, Vereinfachung aussagenlogischer Ausdrücke.

#### Daten und Datenträger:

Periphere Geräte und Hilfsmaschinen zur Erfassung und Ordnung von Daten.

#### Homomorphismen:

Isomorphismus, Epimorphismus.

#### Schaltalgebra:

Anwendung der Aussagenlogik auf Schaltkreise, Gatterdarstellung, Flip-Flops, Schieberegister, Addierwerke und Zähler.

#### Programmiersprachen:

Übersicht, Merkmale, Anwendungsbereiche, Meta- und Objektsprache, syntaktische Beschreibungsmethoden von Programmiersprachen. Syntaxanalyseverfahren für Sprachen.

#### Grundlagen der Prädikaten- und mehrwertigen Logik.

### TEILBEREICH Betriebliche Organisation

#### Betriebswirtschaft:

Zweck und Aufgaben der Wirtschaft, Wirtschaftsordnungen und Markt; Betrieb, Unternehmung, Firma; Arten der Betriebe; Faktoren der Erstellung von Sach- und Dienstleistungen; branchenspezifische Besonderheiten.

#### Betriebsführung:

Grundlagen und Führungstechnik.

#### Organisation:

Aufbau- und Ablauforganisation. Der Organisationsprozeß - Methoden und Techniken (Planung, Durchführung, Kontrolle). Rechnersystem- und Einsatzplanung.

#### Betrieblichen Leistungsbereiche - Materialwirtschaft:

Beschaffung (einschließlich Kaufvertrag), Lagerhaltung, Logistik.

## Qualifikation der Prüfenden:

Lehrkräfte mit facheinschlägigem akademischem Studium sowie mindestens 4-jähriger einschlägiger Praxis in Industrie, Wirtschaft oder Gewerbe.

# Lehrplan für den Fachbereich ELEKTRONIK im Rahmen der Berufsreifeprüfung

## Lehrstoff:

### Stromkreis:

Größen und Einheiten, Stromarten, Stromleitung in Metallen, Halbleitern, Flüssigkeiten und Gasen. Lineare Widerstände. Ohm'sches Gesetz. Nichtlineare Widerstände, Kirchhoff'sche Gesetze, Schaltungen von Widerständen, Strom- und Spannungsquellen. Ersatzschaltungen. Anpassung.

### Magnetisches Feld:

Größen und Gesetze, Energie und Kraftwirkung; magnetischer Kreis.

### Elektrisches Feld:

Größen und Gesetze. Energie und Kraftwirkung.

### Elektromagnetismus:

Zeitlich veränderliche Magnetfelder, Induktionsgesetz, Induktivität.

### Sinusförmige Größen:

Analytische und graphische Darstellungen; Wechselstromwiderstände.

### Bauelemente der Elektronik:

Passive Bauelemente, Halbleiterdioden (Aufbau, Wirkungsweise, Funktion und Kennlinien). Bipolare und unipolare Transistoren (Aufbau, Wirkungsweise, Kennlinien, Kühlung).

### Kombinatorische Logik:

Zahlensysteme, Kodierung; Grundverknüpfungen, Entwurfsmethoden. Schaltnetze; Grundlagen sequentieller Logik, sequentielle Schaltkreise und ihre Anwendung, systematischer Entwurf sequentieller Schaltungen, Schaltkreisfamilien.

### Wechselstromtechnik:

Einfache und zusammengesetzte Wechselstromkreise (Zeigerdarstellung, komplexe Behandlung). Schwingkreise (freie und erzwungene Schwingung, Dämpfung, Güte). Frequenzgang, Bodediagramm, Ortskurven.

### Drehstrom.

### Messtechnik:

Messung von Wechselstromgrößen. Messung linearer und nichtlinearer Vorgänge. Impedanzmessung. Wobbeln.

### Bauelemente der Leistungselektronik:

Thyristor, Schalttransistor (Aufbau, Wirkungsweise, Kennlinien, Kühlung).

### Werkstoffkunde:

Eisenmetalle, Nichteisenmetalle der Elektrotechnik, Isolierstoffe (Arten, Verwendung), Materialien für konstruktive Zwecke und für den Oberflächenschutz.

### Oszilloskopie:

Elektronenbewegung im elektrischen und magnetischen Feld. Analogoszilloskope und Digitalspeicheroszilloskope, Samplingverfahren.

### Digitale Messgeräte:

Prinzipien der Analog-/Digital- und Digital-/Analog-Konversion, charakteristische Daten von A/D- und D/A-Umsetzern in integrierter Form, Anwendungen.

### Schaltungen:

Schalten mit Transistoren, Kippschaltungen, Verstärker, Operationsverstärker, Messverstärker, Rückkoppelung, Schwingungserzeugung mit rückgekoppelten Verstärkern. Ein- und Ausschaltvorgänge.

Bauelemente der Wechselstromtechnik:

Wechselstromwiderstände, Induktivität, Kapazität; einfache Wechselstromschaltungen.

Energieumwandlung:

Arbeit, Leistung und Wirkungsgrad, Elektrowärme (Prinzip, Wärmeübertragung), elektrochemische Spannungsquellen (Primärelemente, Sammler).

Messtechnische Grundlagen:

Messfehler und Genauigkeit, Empfindlichkeit, analoges und digitales Messprinzip, Messverfahren der Gleich- und Wechselstromtechnik.

**Qualifikation der Prüfenden:**

Lehrkräfte mit facheinschlägigem akademischem Studium sowie mindestens 4-jähriger einschlägiger Praxis in Industrie, Wirtschaft oder Gewerbe.

# Lehrplan für den Fachbereich ELEKTROTECHNIK im Rahmen der Berufsreifeprüfung

## Lehrstoff:

### Stromkreis:

Schaltung von Widerständen, Strom- und Spannungsquellen, Ersatzschaltungen, Anpassung.

### Magnetisches Feld:

Größen und Gesetze. Magnetische Werkstoffe. Magnetischer Kreis.

### Elektrisches Feld:

Größen und Gesetze. Kondensator; Elektronenbewegung im elektrischen Feld.

### Wechselstromtechnik:

Analytische und graphische Darstellung von sinusförmigen Größen, Phasenverschiebung. Wechselstromwiderstände, Induktivität und Kapazität, Wirk-, Blind- und Scheinleistung. Mittelwerte (Gleichrichtwert, Effektivwert).

### Messtechnik:

Maßeinheiten, Messfehler, Empfindlichkeit, Genauigkeit. Messwerke (Aufbau, Anwendung, Bereichserweiterung). Vielfachmessgeräte, Messzubehör. Oszilloskop. Strom- und Spannungsmessung. Widerstandsmessung (direkt und mit Messbrücken); Erdungswiderstände. Wirk- und Blindleistungsmessung, Zähler; Frequenzmessung.

### Wechselstromtechnik:

Einfache und zusammengesetzte Wechselstromkreise (Zeigerdarstellung, komplexe Behandlung). Schwingkreis (freie und erzwungene Schwingung, Güte und Dämpfung). Mehrwellige Ströme (Klirrfaktor, Effektivwert, Leistungsfaktor). Frequenzgang, Bodediagramm, Ortskurven.

### Elektromagnetismus:

Induktionsgesetz, magnetisches Wechselfeld, Wirbelströme, Hall-Effekt; Energie und Kräfte im Magnetfeld.

### Elektrische Netzwerke:

Berechnung von Leitungsquerschnitten; Stromverteilung und Spannungsabfall.

### Drehstrom:

Drehfeld, symmetrische Belastung im 3- und 4-Leitersystem; Drehstromleistung; Wechselstrom-Messmethoden im Einphasen- und im Drehstromkreis.

### Elektrische Maschinen und Geräte:

Betriebsarten, Isolierstoffklassen und Erwärmung. Grundlegende Behandlung von Einphasen- und Drehstromtrafo, Gleichstrom- und Drehstrommaschine (Prinzip, Wirkungsweise).

### Stromrichter:

Halbleiter (Prinzip, Bauelemente), Schaltungen. Kombinatorische Logik (Verknüpfungsarten, Entwurfsmethoden).

## Qualifikation der Prüfenden:

Lehrkräfte mit facheinschlägigem akademischem Studium sowie mindestens 4-jähriger einschlägiger Praxis in Industrie, Wirtschaft oder Gewerbe.

# Lehrplan für den Fachbereich MASCHINENINGENIEURWESEN im Rahmen der Berufsreifeprüfung

## Lehrstoff:

### TEILBEREICH Mechanik

#### Statik:

Grundbegriffe (Masse, Kraft, Moment); zentrales, allgemeines, ebenes Kraftsystem (Zusammensetzen und Zerlegen von Kräften, Gleichgewichtsbedingungen). Statisch bestimmter Träger (Stützkräfte, Längs-, Querkraft- und Momentenverteilung). Schwerpunktsermittlung (Körper-, Flächen- und Linienschwerpunkt); Reibung (Haft- und Gleitreibung, Roll-, Seilreibung). Räumliches Kräftesystem.

#### Festigkeitslehre:

Beanspruchungsarten, Spannungsarten, Hookesches Gesetz für Normal- und Schubspannungen, Spannungs-Dehnungs-Diagramm, Festigkeitswerte und zulässige Beanspruchung. Einfache Festigkeitsberechnungen. Flächenträgheits- und Widerstandsmomente. Beanspruchungsarten (Biegung, Torsion, Abscherung. Zusammengesetzte Beanspruchung, Vergleichsspannung); Dauerfestigkeitsschaubild, Kerbwirkung, zulässige Spannung; Formänderung (Zug und Druck, Biegung, Torsion), Stabilität (Knickung, Standsicherheit).

#### Kinematik:

Kinematik des Punktes (Bewegungsgrößen; geradlinige und krummlinige (ebene) Bewegung, Kreisbewegung, Zusammensetzen von Bewegungen). Ebene Kinematik des starren Körpers (einfache und zusammengesetzte ebene Bewegung); Relativbewegung.

#### Dynamik:

Massenträgheitsmomente einfacher Körper, Reduktion von Massenträgheitsmomenten; Grundgesetze der Dynamik (Translation, Rotation, Prinzip von d'Alembert). Arbeit, Energie und Leistung. Arbeits-, Energie-, Impuls- und Drallsatz. Stoßprozesse.

### TEILBEREICH Maschinenelemente

#### Grundlagen:

Einteilung und Überblick der Maschinenelemente. Normgerechte Darstellung von Maschinenteilen. Bemaßung, Toleranzen und Oberflächenangaben. Federelemente. Rohrleitungselemente. Hydraulik- und Pneumatikelemente. Guss- und Schweißkonstruktionen.

#### Verbindungen:

Schrauben-, Bolzen-, Stiftverbindungen; Elemente zur Verbindung von Welle und Nabe. Schweiß-, Niet-, Klebeverbindungen, Pressverbände.

#### Elemente der Drehbewegung:

Achsen, Wellen, Wellenkupplungen. Wälzlager, Gleitlager. Verzahnung.

### Qualifikation der Prüfenden:

Lehrkräfte mit facheinschlägigem akademischem Studium sowie mindestens 4-jähriger einschlägiger Praxis in Industrie, Wirtschaft oder Gewerbe.

# Lehrplan für den Fachbereich KUNSTSTOFFTECHNIK im Rahmen der Berufsreifeprüfung

## Lehrstoff:

### TEILBEREICH: Werkstofftechnik und Werkstoffprüfung

#### Kunststoffe:

Kunststofftypen, Aufbau, Bezeichnung, Eigenschaften und Verwendung. (Thermoplaste, Duromere, Elastomere, Additive, Hilfsstoffe).

#### Kunststoffprüfung:

Dichte, Viskosität (Schmelzindex, Viskositätszahl, K-Wert). Mechanische Prüfungen (Zug, Druck, Härte, Biegung, Torsion). Thermische Prüfungen, elektrische Prüfungen (Widerstand, Dielektrizität). Optische Prüfungen (Brechung, Glanz, Trübung). Verhalten gegen Gase, Lösungsmittel und Chemikalien, Alterungsbeständigkeit, Brandverhalten. Biologisches Verhalten.

### TEILBEREICH: Kunststoffverarbeitung und Recycling

#### Aufbereitung:

Verfahren und Anlagen zum Zerkleinern, Mischen von Kunstharzen und Zusatzstoffen in fester und flüssiger Form, Granulieren, Rezepturen, Prüfung.

#### Kunststoffverarbeitung:

Maschinen, Aufbau, Wirkungsweise (Extruder, Kalandrieren, Beschichtungsanlagen, Pressen, Spritzgießmaschinen, Hohlkörperblasanlagen)

#### Werkzeuge:

Auslegung, Angussgestaltung, Temperierung, Entformungsmechanismen, Bauarten, Galvanoformen, Automationsmodule. Rechnerunterstützte Fertigung (CAM, CIM). Konstruktionsregeln, Berechnung, Entwurf, Dokumentation.

#### Verfahren:

Kontinuierliche und diskontinuierliche Verfahren (Extrudieren, Kalandrieren, Laminieren, Gießen, Pressen, Spritzgießen, Hohlkörperblasen).

#### Kunststoffbearbeitung:

Spanlose Fertigung (Warmformen, Prägen, Schweißen, Kleben, Trennen). Spanende Fertigung, Nachbehandlung.

#### Recycling:

Verfahren zur Wiederverwertung und Weiterverwertung von Formmassen und Formstoffen.

#### Automation und Prozessdatenerfassung:

Messgrößen (Druck, Temperatur, Zeit), rechnergestützte Fertigung (CAM, CIM, Simulation, Prognose, Einstellungsoptimierung). Stoff- und Energiebilanzen.

#### Sonderbearbeitungsverfahren:

Anwendung von Laserstrahlen, Elektronenstrahlen, Flüssigkeitsstrahlen, Ultraschall.

### Qualifikation der Prüfenden:

Lehrkräfte mit facheinschlägigem akademischen Studium sowie mindestens 4-jähriger einschlägiger Praxis in Industrie, Wirtschaft oder Gewerbe.

# Lehrplan für den Fachbereich TEXTILTECHNIK im Rahmen der Berufsreifeprüfung

## Lehrstoff:

### TEILBEREICH Eigenschaften und Einsatzbereiche sowie Produktentwicklung

Kennzeichnende Merkmale und Eigenschaften textiler Produkte; Produktanalyse; Einsatzbereiche und Anforderungen; Kalkulation; Mustergestaltung; bekleidungsphysiologische Aspekte.

High-Performance-Textilien:

Technik, Medizin; funktionelle Bekleidung; Verbund- und Matrixwerkstoffe.

Produktentwicklung:

Anforderungsprofile für textile Produkte, Disposition (Erfüllung von Anforderungen durch geeignete Wahl von Rohmaterial, Produktionstechnik, Produkt- und Produktionsparameter, Design. Nachbehandlung und Ausfertigung);

Materialeinsatz (einheitliche, gemischte und kombinierte Materialien, Einflüsse und Auswirkungen);

Produkte (Roh-, Zwischen- und Fertigprodukte aus den Bereichen Spinnerei, Weberei, Wirkerei, Strickerei);

Nachbehandlung und Ausfertigung;

Technische Kalkulation (Auswirkungen von Parametern auf das Endprodukt, Material-, Maschinen- und Personalbedarf, Kosten-Nutzen-Rechnung);

Erarbeiten von Produktionsabläufen;

Maßnahmen zur Sicherstellung der Qualität; Reklamationsbearbeitung.

Produktmanagement (Produktmanagement, -präsentation, Saison- und Jahresplanung).

### TEILBEREICH Textilbetriebstechnik

Textile Fertigungsbetriebe:

Aufbau; industrielle und gewerbliche Produktion.

Textile Produktionsverfahren:

Herstellung von Fäden und textilen Flächen; Maschinen und Funktionselemente, Produktionsparameter. Einsatz von elektronischen und EDV-Komponenten in der Muster- und Maschinensteuerung. Ausrüstung und Veredlung.

Verfahrenstechniken und Betriebsmittel (Eignung von Betriebsmitteln nach Anforderungsprofilen von Roh-, Zwischen- und Fertigprodukten, Funktionselemente und deren Wirkungsweise, Interpretation und Erstellung verbaler und graphischer technischer Darstellungen).

Fertigungsablauf:

Fertigungsauftrag, Auswahl der Produktionsmittel, Festlegen von Produktionsparametern, Einsatz der EDV, Ablauf- und Mustersteuerung, Arbeitsvorbereitung.

Planung:

Auswahl geeigneter Herstellungsverfahren unter Berücksichtigung wirtschaftlicher Gesichtspunkte, Ermittlung von Produktionsdaten.

Technische Kalkulation:

Kapazitätsplanung, Maschinenbelegung, Produktionsberechnung, Terminplanung.

Sicherheitsvorschriften.

### Qualifikation der Prüfenden:

Lehrkräfte mit facheinschlägigem akademischem Studium sowie mindestens 4-jähriger einschlägiger Praxis in Industrie, Wirtschaft oder Gewerbe.

# Lehrplan für den Fachbereich BETRIEBSWIRTSCHAFT, RECHNUNGSWESEN UND VOLKSWIRTSCHAFT im Rahmen der Berufsreifeprüfung

## Lehrstoff:

### TEILBEREICH Betriebswirtschaft

Betrieb und Gesellschaft.  
Rechtliche Grundlagen der betrieblichen Leistungserstellung.  
Gründung, Zusammenschluss und Auflösung von Unternehmen.  
Gründung und Erwerb eines Unternehmens.  
Kaufvertrag und vertragswidrige Erfüllung des Kaufvertrages.  
Material- und Warenwirtschaft.  
Marketing.  
Leistungserstellung in den Grundzügen.  
Mitarbeiter im Betrieb und Personalmanagement.  
Investition und Finanzierung in den Grundzügen.  
Einzel- und Großhandel; Markt und Marktformen.  
Dienstleistungsbetriebe, insbesondere Kreditinstitute und Versicherungen.  
Transportwirtschaft und Tourismus.  
Industrie und Gewerbe.  
Öffentliche Verwaltung.  
Internationale Geschäftstätigkeit.  
Unternehmerische Entscheidungen und Unternehmenspolitik.  
Managementfunktionen und Managementtechniken.  
Finanz-, Kosten – und Riskmanagement.  
Controlling.

### TEILBEREICH Rechnungswesen

Einführung.  
Doppelte Buchführung; System und Bücher.  
Umsatzsteuer.  
Buchungsübungen.  
Abschluss des Hauptbuches.  
Buchführungsorganisation.  
Bilanzlehre:  
Anlagen- und Forderungsbewertung, Warenbewertung (Halb- und Fertigerzeugnisse), Rücklagen.  
Abschluss von Einzelunternehmen, Personengesellschaften und GesmbHs mit Mehr-Weniger-Rechnung,  
Bilanz (Vermögensbilanz, Erfolgsrechnung und Anhang).  
Bankrechnen in den Grundzügen.  
Steuerlehre (einschließlich Schriftverkehr).  
Einnahmen-Ausgaben-Rechnung.  
Abrechnung und Verbuchung besonderer Geschäftsfälle.  
Personalverrechnung (einschließlich Schriftverkehr).  
Kostenrechnung:  
Kostenarten-, Kostenstellen- und Kostenträgerrechnung; Ermittlung des Betriebsergebnisses.  
Teilkostenrechnung (einfache Beispiele).  
Kostenrechnungssystem.  
Waren- und Zahlungsverkehr mit dem Ausland.  
Auswertung der Zahlen des dokumentären Rechnungswesens für unternehmerische Entscheidungen.  
Computerunterstütztes Rechnungswesen.

### TEILBEREICH Volkswirtschaft

Volkswirtschaftliche Gesamtrechnung.  
Volkswirtschaftliche Gesamtziele.  
Wirtschaftspolitik und Wirtschaftssysteme.  
Öffentliche Wirtschaft.

## Qualifikation der Prüfenden:

Lehramt Wirtschaftspädagogik sowie entsprechende einschlägige Berufspraxis.

# Lehrplan für den Fachbereich INFORMATIONSMANAGEMENT UND INFORMATIONSTECHNOLOGIE im Rahmen der Berufsreifeprüfung

## Lehrstoff:

### **TEILBEREICH Telekommunikation, Multimediatechnik und -design**

Hardwarekomponenten für Multimedia und Internet.  
Internettelefonie, Voice over IP (Internetphone).

Internet, Intranet, Extranet:

    Providerauswahl, Leistungsmerkmale, Domänenzuweisung; IP-Adressierung (Internet-Protokoll).

Einrichten und Nutzen von Internetdiensten für Clients.

Protokolle.

Informationsbeschaffung im Netz, Suchmaschinen, Suchstrategien.

Multimediasdesign und WEB-Publishing.

Bild-, Video- und Soundbearbeitung:

    Hard- und Softwaretools, Komprimierungstechniken, Dateiformate.

Archivierung und Ressourcenmanagement.

Multimediatechnikprogrammierung:

    Autorensysteme, Seitenbeschreibungssprachen, Skriptsprachen, Applets.

Videokonferenztechnik.

E-Commerce:

    Onlinebanking, Teleshopping, Informationsbroker.

Teleworking.

Soziale Auswirkungen der neuen Technologien.

Datenbankanbindung zum WWW; E-Commerce Anwendungen.

Sicherheitsaspekte:

    Verschlüsselungstechniken, Zugriffskontrollen.

### **TEILBEREICH Software-Entwicklung und Netzwerkmanagement**

Datenmanagement:

    Entwurf von Datenmodellen; Normalisierung; Relationierung; Anwendung in Datenbanksystemen.

Datentransfer zwischen verschiedenen Programmen und Systemen:

    Grundlagen der Programmierung: Einführung in eine ereignisgesteuerte bzw. objektorientierte Programmiersprache; Makroprogrammierung. Entwicklung von Benutzerschnittstellen (Ein- und Ausgabe).

Einführung in eine Datenbanksprache.

Grundlagen der Netzwerke, Installation und Konfiguration.

Netzwerkadministration:

Benutzerverwaltung, Ressourcenverwaltung; Mitarbeit bei Fehleranalysen und selbstständige Durchführung von Fehleranalysen.

Software-Engineering:

Phasen, Methoden und Werkzeuge der Software-Entwicklung.

Phasenmodell:

Problemerkennung und Problemanalyse. Grobplanung. Erstellung eines Pflichtenheftes; Leistungsbeschreibung.

Feinplanung:

Methoden und Techniken (Netzplantechnik, Entscheidungstabellen, Struktogramme, Datenflusspläne, ua.); Modularisierung; Schnittstellendefinition; Kapazitäts- und Geschwindigkeitsüberlegungen; Prototyping.

Grundlagen der Programmierung.

Projektrealisierung:

Programmierung; Implementierung; Test; Mängelfeststellung und -behebung; integrierte betriebswirtschaftliche Problemlösungen.

Laufende Arbeiten und Aktualisierungen:

Aktualisierung des Virenschutzes; Installieren von Software- und Treiberupdates.

Benutzerunterstützung:

Dokumentationen; Benutzerschulung und -betreuung; Hotline; Help-Desk-Systeme; Aufbau einer Knowledge-Base (FAQ/Frequently Asked Questions) für Netzwerkverwaltung und Benutzerunterstützung.

Internet:

Einrichtung und Verwaltung von Internetdiensten.

Realisierung von IT-Lösungen.

Client-Server Datenbanken.

Planung und Realisierung von Netzwerklösungen.

Öffentliche Ausschreibungen für Software-Entwicklung und Netzwerkmanagement.

### **Qualifikation der Prüfenden:**

Lehramt Wirtschaftspädagogik, Studium Wirtschaftsinformatik sowie entsprechende einschlägige Berufspraxis.

# Lehrplan für den Fachbereich WIRTSCHAFTSINFORMATIK (DIGITAL BUSINESS) im Rahmen der Berufsreifeprüfung

## Lehrstoff:

### TEILBEREICH Betriebssysteme und Netzwerkmanagement

Zusammenwirken unterschiedlicher Betriebssysteme in einem Netzwerk.

#### Netzwerkssysteme:

Planung und Installation von Servern, Arbeitsstationen, Peripherie und Applikationen; Netzwerkbetriebssysteme; Software zur Netzwerkverwaltung; Treiber. Netzwerkadministration. Remote-Netzwerkmanagement. Einrichtung und Verwaltung von Web- und FTP-Servern. Einrichtung und Verwaltung eines Proxy- und Mailservers. Einrichtung von Mailingliste und Newsgroups. Netzwerktools (Monitoring, Durchsatzoptimierung ua.).

#### Datensicherheit:

Netzwerksicherheit. Zutritts- und Zugriffsschutz; Installation und Konfiguration von Firewalls; Serverbackupstrategien.

### TEILBEREICH Internet, Multimedia und Contentmanagement

#### Internet, Intranet, Extranet:

Zugangsmöglichkeiten. Informationsbeschaffung im Netz, Suchmaschinen, Suchstrategien. Lernen im Netz; Lernen mit Computer Based Training; Internetdienste. WEB-Publishing. Einfache Animationen und Interaktionen. Einführung in ein Autorenwerkzeug. Internetdienste. Webportale. Web-Publishing mit Web-Tools (HTML-Editoren, Autorensysteme).

Grundsätze des Designs. Typografie und Lay-out.

Einführung in eine Scriptsprache.

Hard- und Softwaretools; Komprimierungstechniken; Dateiformate.

Digitales Video, digitale Videobearbeitung, digitaler Sound, digitale Soundbearbeitung, Mixing, Transfertechniken analog – digital.

#### Videokonferenztechnik;

Anbindung an Datenbanken.

Programmierung dynamischer Seitenelemente, Scriptsprachen.

Farbpsychologie und Symbolik. Voice over IP, Videotelefon, Call Center.

Hard- und Software für Sound und Video; Komprimierungstechniken; Dateiformate.

#### Multimediadesign und Web-Publishing:

Arbeits- und Zielgruppenplanung inklusive Kosten-/Nutzenüberlegungen.

#### Autorensysteme:

Arten; technische Voraussetzungen; Einführung in ein Autorensystem.

Computer Based Training (CBT), Web Based Training (WBT):

Begriffsbestimmung; Strukturen; Programmierung von Interaktionen (Anwendung von Skriptsprachen).

Entwurf und Design einer Produktion.

Einfache Fallbeispiele CBT/WBT.

#### Content Management:

Abonnementsysteme (Content-Provider), Computer Based Training (CBT), Computer Based Support.

Teletraining, Telesupport, Teleworking. Soziale Auswirkungen der neuen Technologien.

Datenbankanbindung zum WWW; E-Commerce Anwendungen.

#### Sicherheitsaspekte:

Verschlüsselungstechniken, elektronische Unterschriften, Zugriffskontrollen.

## **TEILBEREICH Angewandte Programmierung**

Gestaltung von Benutzeroberflächen.  
Logischer Ablauf von Programmen. Darstellungsformen; Konstrukte der Ablaufsteuerung.  
Syntax der verwendeten Programmiersprache.  
Entwerfen, Kodieren, Testen von Programmen; Fehlersuche.  
Integration von Komponenten.  
Problemanalyse; Modellbildung.  
Grundlagen der objektorientierten Programmierung.  
Zweite Programmiersprache.  
Programmoptimierung.

## **TEILBEREICH Softwareentwicklung, Projektmanagement**

Methoden des Projektmanagements.  
Anwendung der Methoden des Projektmanagements auf die Softwareentwicklung.  
Verwendung plattformübergreifender Datenbeschreibungssprachen.  
N-Tier Lösungen; Kriterien zur Wahl der für einen bestimmten Tier (Backend, Business-Layer, Frontend) am besten geeigneten Programmiersprache.  
Aktuelle Entwicklungen in der Softwaretechnik.

### **Qualifikation der Prüfenden:**

Lehramt Wirtschaftspädagogik, Studium Wirtschaftsinformatik sowie entsprechende einschlägige Berufspraxis.

# Lehrplan für den Fachbereich KULTURTOURISTIK im Rahmen der Berufsreifeprüfung

## Lehrstoff:

Aufgaben, Gliederung und Methoden der Kulturtouristik:

Soziologische, freizeitpädagogische und psychologische Aspekte.

Bereiche:

Kulturlandschaft, Musik, darstellende Kunst, bildende Kunst, Literatur, Kunsthandwerk, Esskultur.

Projektentwicklung:

Österreichisches Kulturangebot. Betriebliche, örtliche und regionale kulturelle Angebote als touristische Profilierungsinstrumente; Jour-Fixe-Programme, Veranstaltungskalender, Schlechtwetterprogramme, Pauschalangebote, Themenstraßen; Kulturpflege und Kulturpolitik (Denkmalschutz, Musik, Folklore, Brauchtum, Kulturinitiativen, Theater, Galerie- und Ausstellungswesen).

Kulturmanagement:

Rechtliche, wirtschaftliche und steuerliche Faktoren. Zusammenarbeit und Koordination mit Kulturträgern. Management kulturtouristischer Organisationen.

Projektmanagement:

Touristische Präsentation von Regionen; Durchführung von kulturellen Programmen auf Betriebs-, Orts- und Regionsebene; Überwachung des Ablaufes von touristischen Programmen. Mitarbeiter- und Kundenkontakte (Gesprächsführung, Verhaltenstraining und Moderation); Planung und Durchführung von Veranstaltungen (Ortsführungen); Verkehrsgeographische Situation, Attraktivitätsfaktoren für den Reiseverkehr.

Touristisches Marketing für wichtige Teilmärkte:

Kur- und Gesundheitstourismus, Städtetourismus, Kurzreisen, beruflich motivierte Reiseformen (Kongresse, Ausstellungen, Messen), Cluburlaub.

Neue Trends im Freizeitbereich:

Sanfter Tourismus, alternative Reiseformen, Themenparks. Tourismuspolitik (Ziele, Träger).

Angewandtes touristisches Marketing:

Marketingkonzepte für einen Ort, eine Region; Sponsoring, fund-raising, Kontaktaufnahme mit einschlägigen Institutionen; Public-Relations-Arbeit; Projektpräsentation.

## Qualifikation der Prüfenden:

Lehramt Wirtschaftspädagogik sowie entsprechende einschlägige Berufspraxis; Lehramt für fachtheoretische Unterrichtsgegenstände im Bereich „Tourismus“ sowie entsprechende einschlägige Berufspraxis.

# Lehrplan für den Fachbereich ERNÄHRUNG UND TOURISTISCHES MANAGEMENT im Rahmen der Berufsreifeprüfung

## Lehrstoff:

### TEILBEREICH Ernährung

#### Ernährung und Gesundheit:

Ernährungsverhalten. Funktionen und Bestandteile der Nahrung. Verdauung und Stoffwechsel; Enzyme. Säure- und Basenhaushalt.

#### Energie- und Nährstoffbedarf:

Grundumsatz, Leistungsumsatz, Gesamtenergiebedarf. Gewichtsdefinitionen. Energie- und Nährwertberechnung.

#### Arten, Zusammensetzung, ernährungsphysiologische, volkswirtschaftliche und ökonomische Bedeutung und Handelsformen

- kohlenhydratreicher Lebensmittel,
- der Fette,
- eiweißreicher Lebensmittel,
- vitamin- und mineralstoffreicher Lebensmittel,
- der Würz- und Genussmittel.

#### Behandlung von Lebensmitteln:

Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln. Veränderung des Wertes der Nahrung durch Technologie und küchentechnische Einflüsse. Lebensmitteltoxikologie. Alternative Produktionsformen. Konservierung. Lebensmittelgesetz.

#### Kostformen:

Differenzierung nach Alter, Leistungszuwachs und spezieller Belastungssituation. Gemeinschaftsverpflegung (Arten, Bedeutung, Probleme). Diät (Bedeutung, Struktur der Grunddiät, diätetische Behandlung häufiger Stoffwechselerkrankungen).

#### Ernährungsverhalten:

Folgen der Über- und Fehlernährung. Aktuelle Ernährungstheorien.

### TEILBEREICH Touristisches Management

#### Touristik und Umwelt.

#### Unternehmen - Tourismusbüro:

Beispiele aus der örtlichen und regionalen Freizeitwirtschaft.

#### Reisebüro:

Leistungsprogramm. Erstellung touristischer Packages (Incentives, Erlebnisaufenthalte, Sport- und Kulturangebote) für Einzel- und Gruppenreisende.

#### Informationsmittel:

Ausländische Bahnfahrpläne, Flugpläne, Tarife. Touristik- und Airline-Software.

#### Touristik-Geographie:

Gängige Destinationen, Reiseverkehrsmittel, Routen.

Counter:

Beratungs- und Abschlusstechniken, Ausstellen von Reisedokumenten, Verrechnung, Nachbetreuung.

Touristikveranstaltungen:

Besuch, Teilnahme, Auswertung.

Reiseleitung:

Arten, Anforderungen, Ausbildung. Technisch-organisatorische Aufgaben, Führungsaufgaben.

Tagungen, Seminare, Kongresse:

Räume und Technik, Organisationsstruktur, Mitarbeiter, nationale und internationale Organisationen.

Ausstellungen, Messen:

Arten und Anlässe. Standortfaktoren, Infrastruktur, betriebswirtschaftliche Aspekte, Marketing.

Tourismusmanagement:

Rechtliche, organisatorische und finanzielle Grundlagen der örtlichen Tourismuspolitik. Integrationsaufgaben im Ort.

### **Qualifikation der Prüfenden:**

Erfüllung der Anstellungserfordernisse für Lehramt „Ernährungswirtschaftlicher und haushaltsökonomischer Fachunterricht“; Lehramt „Ernährung“; Lehramt für fachtheoretische Unterrichtsgegenstände im Bereich „Tourismus“.

# Lehrplan für den Fachbereich GESUNDHEIT UND SOZIALES im Rahmen der Berufsreifeprüfung

## Lehrstoff:

### Hygiene:

Umwelthygiene - Beeinträchtigung der Gesundheit des Menschen durch Schadstoffe, Lärm. Ionisierende Strahlen (physikalische Grundlagen, biologische Wirkung, Schutzmaßnahmen).

### Ernährung:

Beeinträchtigung der Gesundheit des Menschen durch Stoffwechselanomalien (Ursachen, Folgen, Therapien, Prävention - Diäten).

Einflüsse der Massenmedien auf das Ernährungsverhalten der unterschiedlichen Altersgruppen; Verbraucherstatistiken, Zukunftsaspekte, Ernährungstheorien.

### Betreuungsmaßnahmen:

Säuglings-, Kranken- und Altenpflege.

### Gesundheitstraining:

Erste Hilfe. Allgemeine Hygienemaßnahmen. Störungen im Haltungs- und Bewegungsapparat; Gesunderhaltung durch Sport, Training, Bewegung und Ernährung, mentale Motivation, Ismakogie.

### Biomechanik und Stoffwechselchemismus:

Muskel-, Fettstoffwechsel; Grundumsatz; anaerobe Schwelle; aerobe Energiebereitstellung; Atmung (O<sub>2</sub>-Utilisation, O<sub>2</sub>-Aufnahme, O<sub>2</sub>-Kapazität).

Analyse komplexer sportlicher Bewegungsabläufe (maßgeblich beteiligte Muskelgruppen) bei verschiedenen Bewegungsarten.

### Angewandte Psychologie:

Sport- und Gesundheitspsychologie.

Psychohygiene (Prävention, Lebensführung, Selbstcoaching, Selbstmanagement).

Psychologie des kranken/alten/kurenden Menschen.

Psychologie der helfenden Berufe (Supervision, „burn out“).

Beratung, Betreuung, Krisenintervention.

### Soziale Verwaltung:

Sozialrecht, Arbeitsrecht. Institutionen und Verwaltung des Gesundheits- und Sozialwesens. Wohlfahrtspflege (soziale und volkswirtschaftliche Aspekte). Sozialmedizin (Aufgaben der Sanitätsbehörde, öffentliche Gesundheitsvorsorge).

### Sanitätsrecht:

Verfassungsrechtliche Grundlagen. Organisation des Gesundheitswesens. Gesundheits- und Krankenpflege-, Krankenanstalten-, Tuberkulose-, Lebensmittel-, Epidemie-, Bazillenausscheider-, Geschlechtskrankheiten-, Gesundheitsschutz-, Gift-, Suchtmittelgesetz. Gesetzliche Bestimmungen über Schutzimpfungen.

### Sozialpsychologie:

Individuum und Gesellschaft. Interaktion, Kommunikation, Motivation und Menschenführung; Sozialisationsprozess und Sozialisationsinstanzen. Psychosoziale Einrichtungen.

### Psychosomatik:

Erscheinungen und Gegenmaßnahmen (Entspannungstechniken, Kurwesen, Rehabilitation, Lebensplan).

## Qualifikation der Prüfenden:

Erfüllung der Anstellungserfordernisse für das Lehramt „Biologie“ oder Lehramt für Unterrichtsgegenstände im Bereich „Gesundheits- und Krankenpflege“ sowie „Soziales“; für den Bereich des Rechts Lehrberechtigung für einschlägige Unterrichtsgegenstände (zB „Politische Bildung und Recht“).

# Lehrplan für den Fachbereich MEDIENINFORMATIK im Rahmen der Berufsreifeprüfung

## Lehrstoff:

Internet; Zugang zu Telekommunikationsdiensten:

Technische Möglichkeiten und Voraussetzungen für einen Zugang; Unterschiedliche Trägerdienste der Festnetz- und Mobiltelefonanbieter, sowie deren Kosten (analoger Wählzugang bis xDLS); Anbindungen eines Netzes (Installation, Betrieb, Sicherheit). Provider, Online- und Zusatzdienste. Kosten eines Internetanschlusses.

Web-Site Management und –Analyse. Telelearning (Internet Online Seminare, ....). Grundlagen zu Telemarketing, Data Ware House, Telebanking. Zahlungsmöglichkeiten im Internet.

Internetdienste:

Basisdienste (WWW, Mail, Newsgroups, FTP, ping, ...); aktuelle Zusatzdienste (Netmeeting, Streaming Video und Audio, Video on demand, ....). Alternative Online-Dienste.

Web-Design und Management:

Beschaffung, Bearbeitung von Bild- und Informationsmaterial; Erstellung einfacher und fortgeschrittener Web Seiten unter Verwendung aktueller Internet Standards. Anbindung von Datenbanken an Web-Sites; Erstellen, Verwalten und Warten von Web-Sites.

Informationstechnologien:

Datensicherheit - Risiken, Schutzmaßnahmen. Datenschutz (Schutz geistigen Eigentums). Telekommunikation: Kommunikations- und Datennetze, Organisation, Informationsmanagement in Unternehmen und Organisationen. Rechtsgrundlagen im Internet; Problematik der Inhaltskontrolle und ethische Probleme des Internets.

Informationstechnische Grundlagen:

Projektorganisation (Aufgabenanalyse, Planung, Projektpräsentation, Ausschreibung, Auftragserteilung); Auswirkungen der Informationsverarbeitung (ökonomische und gesellschaftliche Auswirkungen, Wandel in der Arbeitswelt und im persönlichen und sozialen Bereich).

Multimedia:

Erforderliche Hardware zum Erstellen von Multimedia-Produktionen. Multimediabeispiele für Computer Based Training. Die einzelnen Phasen einer Multimedia-Produktion (vom Drehbuch über Audio, Video, Animationen bis zum Endprodukt).

Multimediaproduktion (Autorensysteme). Interaktive Multimediasysteme (Einsatz und Aufgabe, Beispiele aus der Praxis).

## Qualifikation der Prüfenden:

Erfüllung der Anstellungserfordernisse für Lehramt „Wirtschaftspädagogik“ sowie entsprechende einschlägige Berufspraxis; Lehramt für „Textverarbeitung“ mit entsprechender Zusatzqualifikation (PI-Lehrgang).

# Lehrplan für den Fachbereich MODEMARKETING im Rahmen der Berufsreifeprüfung

## Lehrstoff:

### Wirtschaftssprache:

Mündliche und schriftliche Bearbeitung berufsbezogener Texte.  
Kommunikationsthemen: Mode und Wirtschaft.

### Marketing:

Gesellschaftliche Grundlagen und Umfeld des Marketing.  
Ablauf marktwirtschaftlicher Prozesse.  
Standortwahl; Entscheidung über Inlands- oder Auslandsproduktion.

### Beschaffungspolitik der Modebranche:

Festlegung des Beschaffungsprogramms; ABC-Analyse. Preis- und Konditionenpolitik, Vertragsgestaltung. Beschaffungsmethoden und -organisation. Optimale Bestellmengen und -termine: Vorrats-, Einzel-, „Just-in-time“-Beschaffung. Logistik der Lagerhaltung; Ermittlung und Interpretation von Kennzahlen des Lagerbereichs.

### Besonderheiten der Beschaffungspolitik im Modehandel:

Analyse der Beschaffungsquellen (zB Modemessen, -zentren), Sortimentsplanung, Umfang und Komplexität der Kollektion.

### Innerbetriebliche Logistik:

Fertigungsstruktur; Auslastungsplanung; Qualitätssicherung.

### Absatzpolitik der Modebranche:

Marktforschung und Analyse von Modetrends. Absatzplanung (Ziele, Strategien; Zielmarktfestlegung; Marktsegmentierung; Positionierung). Produktentwicklung; Design- und Kollektionspolitik (unter Berücksichtigung der Saison-Problematik). Preispolitik; Festlegung vertraglicher Konditionen. Distribution, Marketing-Logistik.

### Planung und Gestaltung der Werbung:

Ziele, Objekte, Subjekte, Mittel, Träger, Periode, Budget, Erfolgskontrolle. Unternehmenskultur und -philosophie, Corporate Identity. Verkaufsförderung, Public Relations. Verkaufsmanagement, Direct Marketing. Entwicklung des Marketing Mix.

### Internationales Marketing:

Export, Joint Venture.

### EDV-unterstütztes Marketing:

EDV-unterstützter Einsatz absatzpolitischer Instrumente; Fallstudien, Planspiele. Erstellung von Marketing-Plänen, Simulation konkreter Entscheidungssituationen.

### Kreativitätstechniken (zB Brainstorming).

### Kommunikationstechniken; Verkaufspsychologie; Führung von Verkaufsgesprächen.

Innovative Marketing-Instrumente (zB Telemarketing, Franchising, Öko-Marketing).

### Präsentationstechniken, Einsatz der EDV im Marketing-Bereich:

Graphiken, Tabellenkalkulation, Desktop-Publishing, Marketing-Kontrolle mittels Kennzahlenanalyse.

### Modepräsentation:

Organisation von Veranstaltungen; Moderation; Präsentation von Produkten; Präsentationstechniken.

### Produktionsplanung mit EDV:

Erstellen der erforderlichen Produktionsunterlagen für die Arbeitsplanung und -steuerung sowie für die Materialdisposition unter Berücksichtigung von Kundenaufträgen.

## Qualifikation der Prüfenden:

Erfüllung der Anstellungserfordernisse für Lehramt „Wirtschaftspädagogik“ sowie entsprechende einschlägige Berufspraxis; Lehramt für fachpraktische Unterrichtsgegenstände im Bereich „Mode und Bekleidungstechnik“.

# Lehrplan für den Fachbereich KUNST UND DESIGN im Rahmen der Berufsreifeprüfung

## Lehrstoff:

Vergleichende Stilkunde und ikonologische Entwicklungen in thematischen Längsschnitten:

Funktionen, Formen und Gattungen in Malerei und Grafik, Plastik, Architektur, Gebrauchsgut. Institutionen der Kunst- und Kulturvermittlung.

Erweiterter Kunstbegriff (Dada, Performance, Environment, Kunsttherapie, Werbung, ua.). Neue Bereiche der bildenden Kunst.

Wahrnehmung von Material, Form, Farbe, Raum:

Verhältnis von Wirklichkeitserleben und Darstellung, Darstellungsarten.

Theorie der Gestaltung:

Form - Inhaltsbezug; Gestaltungsprinzipien, Gestaltgesetze.

Illusion, Abstraktion, Imagination.

Zeichen- und Symbolbildung:

Schrift und Bild; Semantik von Material, Farbe, Form, Raumbildung.

Das Material als Medium der Gestaltung:

Ästhetische Funktion, Gebrauchsfunktion, Symbolfunktion.

Formanalogien:

Natur - Technik - Kunst, Synästhesie (Form, Farbe - Klang). Strukturierte Zugangsweise in der Kunst- und Werkanalyse.

Kreativitätstheorien und -modelle.

Ästhetik und Kunsttheorie:

Problem des Schönen, Kitsch, Kunstfälschung, Original – Reproduktion, Unikat - Serie, Formen und Mechanismen der visuellen Kommunikation.

Methoden der Werkinterpretation.

Präsentation und Ausstattung:

Präsentationsformen; Farbe-, Material- und Medieneinsatz; Belichtung, Beleuchtung; Wand-, Boden- und Deckenverankerungen; Tragwerk; Modellherstellung; Installation, Raum- und Ausstellungskonzepte; Dokumentationsformen.

New Media Engineering:

Erstellung von Manuskripten, Exposés, Treatments, Drehbüchern und Storyboards; Phasenkonzept; Projektplanung bis Projektabschluss; Schätzung von Aufwand und Kosten; Projektteam; Tools für das Projektmanagement.

Mediengeschichte und Medientheorie:

Grundlagen, Formen der Medien und der kommunikationstechnischen Ansätze, Struktur und Entwicklung der Medien. Eckdaten der Mediengeschichte. Vergleichende Perspektiven. Wirtschaftliche und gesellschaftliche Auswirkungen neuer Medien.

Projektmanagement:

Methoden und Werkzeuge des Projektmanagements. Arbeitspläne. Anforderungsanalyse und Konzepterstellung. Werkzeuge der Qualitätssicherung.

Bildbearbeitung:

Farbenlehre; Symbolgehalt und Wirkung von Farbe und Schrift; Einführung in die Typographie, Grafikformate, Einführung in ein Grafikprogramm zur Erstellung von Webelementen. Bildauflösung, Farbtiefe, Scannen. Grafische Grundstrukturen und Proportionen; Gestaltung von Zeichen- und Grafikelementen. Digitale Bearbeitungsmöglichkeiten

## Qualifikation der Prüfenden:

Erfüllung der Anstellungserfordernisse für das Lehramt „Bildnerische Erziehung“ oder verwandte einschlägige Unterrichtsgegenstände.

# Lehrplan für den Fachbereich PFLANZENBAU im Rahmen der Berufsreifeprüfung

## Lehrstoff:

### Boden:

Geologische Grundlagen der Bodenbildung, bodenbildende Prozesse und Bodentypen, Bodenbestandteile, Bodeneigenschaften, Bodenfruchtbarkeit und Bodenschutz, Bodenbewertung

### Agrarmeteorologische Grundlagen:

Klimafaktoren, Lenkung des Bestandesklimas.

### Kulturmaßnahmen:

Fruchtfolge, Bodenbearbeitung, Düngung, Saat, Pflegemaßnahmen, Pflanzenschutz.

### Saat- und Pflanzgut:

Züchtung, Sortenzulassung, Saatgutproduktion, rechtliche Grundlagen der Pflanzenproduktion.

### Produktion am Ackerland:

Getreide, Hackfrüchte, Eiweißpflanzen, Ölpflanzen, Feldfutterbau, nachwachsende Rohstoffe, Gemüse und Sonderkulturen.

### Produktion am Dauergrünland:

Pflanzen des Dauergrünlandes und Pflanzenbestände, Bestandesbewertung, Bewirtschaftungsintensitäten und Nutzungsformen, Weideplan, Pflege- und Pflanzenschutzmaßnahmen, Grünlanderneuerung und -neuanlage.

### Obstbau:

Anatomie, Morphologie und Physiologie der Obstgewächse.

### Produktionsverfahren im Obstbau:

Vermehrung, baumschulmäßige Erziehung, Anbauformen und Pflanzsysteme, Pflegemaßnahmen, Ernte, Lagerung, Planung und Errichtung von Obstanlagen, Grundverfahren des Weinbaues.

## Qualifikation der Prüfenden:

Lehrkräfte mit facheinschlägigem akademischem Studium der Universität für Bodenkultur in Verbindung mit der Befähigung für den land- und forstwirtschaftlichen Lehr- und Förderungsdienst.

# Lehrplan für den Fachbereich NUTZTIERHALTUNG im Rahmen der Berufsreifeprüfung

## Lehrstoff:

### Anatomie und Physiologie:

Vertiefung der Besonderheiten des Baues und der Funktion der für die Leistungsfähigkeit wichtigen Organkomplexe.

### Futtermittel:

Futtermitteluntersuchung und –bewertung, Futterinhaltsstoffe, -zusammensetzung und -wert, Futtermittelwertmaßstäbe, Einzelfuttermittel, Mischfuttermittel, Futtermittelkonservierung.

### Fütterung:

Bedarfsnormen, Futterbedarfsberechnung, Rationsgestaltung, Body condition scoring.

### Haltung, Aufstallung und Technik:

Verhaltensweisen, Haltungsansprüche, Haltungsformen, Tierbetreuung, Umweltverträglichkeit, Fütterungs-, Entmistungs- und Melktechnik.

### Genetik und Züchtung:

Grundlagen der Vererbung, Merkmalsbildung, Vererbungsregeln, Populationsgenetik, Tierbeurteilung, Zuchtwahl, Zuchtziele, Leistungsprüfungsmethoden und Leistungsprüfungen, Zuchtwertschätzung, Selektionskriterien und –methoden, einschlägige Fortpflanzungs- und Biotechnologie, gentechnische Methoden und Verfahren, Zuchtprogramme, Haustierrassen mit ökonomischer und ökologischer Bedeutung, vom Aussterben bedrohte Nutztierassen und Generhaltungsprogramme.

### Zucht- und Absatzorganisation:

Zuchtvereinigungen, Erzeugergemeinschaften, Gütesiegel und Markenprogramme.

### Tierhygiene und -gesundheit:

Schmarotzer- und Parasitenbekämpfung, Stoffwechselstörungen, Tierkrankheiten sowie anzeige- und meldepflichtige Seuchen, Reinigung und Desinfektion, Maßnahmen zur Erhaltung und Wiederherstellung von Vitalität und Gesundheit, Anwendung und Wirkungsweise von Tierarzneimitteln.

### Tierische Produkte:

Gewinnung und Verarbeitungsmöglichkeiten tierischer Produkte, Qualitätsparameter, Qualitätsprüfung und –sicherung.

### Gesetzliche Grundlagen.

## Qualifikation der Prüfenden:

Lehrkräfte mit facheinschlägigem akademischem Studium der Universität für Bodenkultur in Verbindung mit der Befähigung für den land- und forstwirtschaftlichen Lehr- und Förderungsdienst.

# Lehrplan für den Fachbereich ERNÄHRUNG UND LEBENSMITTELTECHNOLOGIE im Rahmen der Berufsreifeprüfung

## Lehrstoff:

### Ernährung und Gesundheit:

Ernährungsverhalten. Funktionen und Bestandteile der Nahrung. Verdauung und Stoffwechsel; Enzyme. Säure- und Basenhaushalt.

### Energie- und Nährstoffbedarf:

Grundumsatz, Leistungsumsatz, Gesamtenergiebedarf. Gewichtsdefinitionen. Energie- und Nährwertberechnung.

### Arten, Zusammensetzung, ernährungsphysiologische, volkswirtschaftliche und ökonomische Bedeutung und Handelsformen

- kohlenhydratreicher Lebensmittel,
- der Fette,
- eiweißreicher Lebensmittel,
- vitamin- und mineralstoffreicher Lebensmittel,
- der Würz- und Genussmittel.

### Behandlung, Verarbeitung und Konservierung von Lebensmitteln:

Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln. Veränderung des Wertes der Nahrung durch Technologie und küchentechnische Einflüsse. Lebensmitteltoxikologie. Alternative Produktionsformen. Lebensmittelrichtlinien, Qualitätssicherung, Lagerungsbedingungen, Lagerfähigkeit, Konservierungsstoffe, Konservierungsmethoden.

### Kostformen:

Differenzierung nach Alter, Leistungszuwachs und spezieller Belastungssituation. Gemeinschaftsverpflegung (Arten, Bedeutung, Probleme). Diät (Bedeutung, Struktur der Grunddiät, diätetische Behandlung häufiger Stoffwechselerkrankungen).

### Ernährungsverhalten:

Folgen der Über- und Fehlernährung. Aktuelle Ernährungstheorien.

### Lebensmittelrecht:

Österreichische und EU-rechtliche Bestimmungen, Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Lebensmittelzusatzstoffe.

### Lebensmittelqualität:

Qualitätsbegriff, Einfluss der Produktion und Weiterverarbeitung, Qualitätsrichtlinien, Gütesiegel (Lebensmittel aus konventioneller und biologischer Landwirtschaft).

### Getränke:

Trinkwasser, alkoholfreie Getränke.  
Alkoholische Getränke, Aufgussgetränke.

### Produktinnovationen:

Novel food, Functional food, Designer food, Fettersatzstoffe.

### Schadstoffe in Lebensmitteln:

Natürliche Schadstoffe, Agrochemikalien, umweltrelevante Rückstände.

## Qualifikation der Prüfenden:

Lehrkräfte mit facheinschlägigem akademischem Studium sowie der Befähigung für den land- und forstwirtschaftlichen Lehr- und Förderungsdienst, Lehrkräfte mit der Lehramtsprüfung an der agrarpädagogischen Akademie oder Erfüllung der Anstellungserfordernisse für Lehramt „Ernährungswirtschaftlicher und haushaltsökonomischer Fachunterricht“ bzw. Lehramt „Ernährung“;

# **Lehrplan für den Fachbereich AGRARMARKETING einschließlich RECHNUNGSWESEN im Rahmen der Berufsreifeprüfung**

## **Lehrstoff:**

### **TEILBEREICH Betriebswirtschaft - Agrarmarketing**

Betrieb und Gesellschaft.  
Rechtliche Grundlagen der betrieblichen Leistungserstellung.  
Gründung, Zusammenschluss und Auflösung von Unternehmen.  
Gründung und Erwerb eines Unternehmens.  
Kaufvertrag und vertragswidrige Erfüllung des Kaufvertrages.  
Material- und Warenwirtschaft.  
Leistungserstellung in den Grundzügen.  
Mitarbeiter im Betrieb und Personalmanagement.  
Investition und Finanzierung in den Grundzügen.  
Einzel- und Großhandel; Markt und Marktformen.  
Dienstleistungsbetriebe, insbesondere Kreditinstitute und Versicherungen.  
Land- und Forstwirtschaft.  
Industrie und Gewerbe.  
Öffentliche Verwaltung.  
Internationale Geschäftstätigkeit.  
Unternehmerische Entscheidungen und Unternehmenspolitik.  
Managementfunktionen und Managementtechniken.  
Finanz-, Kosten – und Risikomanagement.  
Controlling.

Marketing unter besonderer Berücksichtigung der Vermarktung land- und forstwirtschaftlicher Produkte sowie der bäuerlichen Gästebeherbergung.

#### **Agrarpolitik und Förderungswesen:**

Europäische und nationale Agrarpolitik sowie das land- und forstwirtschaftliche Förderungswesen als Rahmen für die unternehmerische Planung.

### **TEILBEREICH Rechnungswesen**

Einführung.  
Doppelte Buchführung: System und Bücher.  
Umsatzsteuer.  
Buchungsübungen.  
Abschluss des Hauptbuches.  
Buchführungsorganisation.  
Bilanzlehre: Anlagen- und Forderungsbewertung, Warenbewertung (Halb- und Fertigerzeugnisse), Rücklagen.  
Abschluss von Einzelunternehmen, Personengesellschaften und GesmbHs mit Mehr-Weniger-Rechnung, Bilanz (Vermögensbilanz, Erfolgsrechnung und Anhang).  
Bankrechnen in den Grundzügen.  
Steuerlehre (einschließlich Schriftverkehr).  
Einnahmen-Ausgaben-Rechnung.  
Abrechnung und Verbuchung besonderer Geschäftsfälle.  
Personalverrechnung (einschließlich Schriftverkehr).

#### **Kostenrechnung:**

Kostenarten-, Kostenstellen- und Kostenträgerrechnung; Ermittlung des Betriebsergebnisses.

Teilkostenrechnung (einfache Beispiele).

Kostenrechnungssystem.

Waren- und Zahlungsverkehr mit dem Ausland.

Auswertung der Zahlen des dokumentären Rechnungswesens für unternehmerische Entscheidungen.

### **Qualifikation der Prüfenden:**

Lehramt Wirtschaftspädagogik sowie entsprechende einschlägige Berufspraxis; im Bedarfsfall andere Lehrkräfte mit facheinschlägigem akademischem Studium der Universität für Bodenkultur in Verbindung mit der Befähigung für den land- und forstwirtschaftlichen Lehr- und Förderungsdienst.

## **Gültig für alle Fachbereiche:**

### **Prüfung:**

Fünfstündige schriftliche Klausurarbeit sowie eine diesbezügliche mündliche Prüfung mit dem Ziel der Auseinandersetzung auf höherem Niveau.

### **Dauer der Lehrgänge:**

Mindestens 120 Stunden – wobei eine zeitliche Ausdehnung auf 180 Stunden (teilweise) empfohlen wird.

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur, Abteilung II/4. Inhaltliche Betreuung: Mag. Gerhard Orth, Minoritenplatz 5, 1014 Wien

