

Praxisführer 1. Klasse

Holzbearbeitung:

Pflege und Gebrauch von Handwerkzeugen
Tischlereimaschinen,
Unfallverhütung, Holzaufbau
Abrichten, Hobelübung
Messen, Anreißen, Stemmen,
Bohren, Schleifen,
Fügen, Nageln, Leimen
Dübelübung
Holzarten
Überplattungen
Schlitz-Zapfenverbindung,
Zinkenverbindung
Grundlagen der Zimmerei
Schnittholzbenennung
Arbeiten des Holzes
Anfertigen von Werkstücken

Fleischverarbeitung:

Zerteilen von Schweinehälften
Schweinsbratwürstel
Produkte für die Küche
Hygienevorschriften

Metallbearbeitung:

Messen, Anreißen, Schneiden,
Feilen, Schlichten, Bohren, Nieten
Gewindeschneiden und -bohren
Schmieden, Härten, Anlassen
Blechbearbeitung
Technisches Zeichnen und Bemaßen,
Schrift anhand von Werkstücken

Waldwirtschaft:

Baumartenerkennung
Blättersammlung
Knospensammlung
Aufforstung
Einzelschutz, Zaunbau
Jungwuchspflege
Brennholzbearbeitung
Forststraßenpflege

Milchverarbeitung:

Joghurt- und Topfenproduktion
Rahm, Butter, Finalprodukte

Pflanzenbau:

Bodenuntersuchung
Kompostierung
Sämereiensammlung
Pflanzensammlung
Feldbegehungen

Tierhaltung:

Umgang und Pflege von Tieren,
Stallhygiene
Tierbeurteilung, Futtermittel
Futterbeurteilung, Lager,
Futtermittelsammlung
Rationsberechnung
Futtermittelsammlung
Legehennen, Mastgeflügel
Kaninchen, Wildtiere im Gatter,
Fische, Bienen, Pferde

Obst:

Obstverarbeitung, Saftbereitung
Baumveredelung, Baumschnitt
Baumpflanzung, Baumpflege
Der bäuerliche Obstgarten

Praxisführer 3. Klasse

Metallbearbeitung:

Reparaturarbeiten
an Landmaschinen
Einführung Drehen
Autogenes Schweißen
Autogenes Schneiden
NIRO – Verarbeitung

Waldwirtschaft:

Schwachholzschlägerung und
Aufarbeitung
Starkholzschlägerung und
Aufarbeitung
Holzrückung, Vorrats- und
Zuwachsfeststellung
Standortbewertung

Obst:

Likörbereitung
Sensorikschulung
Mostlabor

Pflanzenbau:

Düngung im ÖPUL
Grundkurs GW 2000 neu

Betriebswirtschaft:

Einkommenssituation der
Landwirtschaft
Interpretation der
Buchführungsergebnisse
Planungsrechnung des elterlichen
Betriebes
DB-Kalkulation
Kapitaldienstgrenze
Investitionen (Wirtschaftlichkeit,
Finanzierbarkeit)

Tierhaltung-

Grünlandklasse:

Besamungskurs (Eigenbestands-
besamung)
Melkseminar (2 Tage)
Grundkurs funktionelle Klauenpflege
EDV in der Milchviehhaltung
Programmierung und Umgang von
Transponderstationen und Fütterungs-
einrichtungen
Cow-Styling
BCS (Body condition scoring)
Umsetzen von berechneten Rationen
in die Praxis

Fleischverarbeitung:

Rindzerteilung
Rohwurstbereitung
Gesetzliche Bestimmungen
Kalkulation
Schlachtung von Schweinen

Tierhaltung-

Ackerbauklasse:

Fruchtbarkeit beim
Schwein (Eigenbestandsbesamung,
Besamungskurs)
Schweinegesundheit
(TGD, Impfprogramme,
Schweinekrankheiten,
Seuchenhygiene)
Planungsvarianten anhand des
eigenen bzw. elterlichen Betriebes

Hauswirtschaft:

Kochen von
Hausmannskost
Bäckereien
Gesunde Küche
Tischkultur
Der bäuerliche Haushalt
Wäschepflege