

ABTEIGYMNASIUM
SECKAU



Ora et labora et lege – **bet**e und **ar**beite und **lies**
Schule (er)leben mit **Kopf**, **Hand** und **Herz**





GOLD

Nähen und Design



Bild von Manfred Richter auf pixabay

WERK
: STATT :
LUFT

FIT FOR PRINT AND REPAIR

















**Naturwissenschaftliches
Labor**

Backen



Bild von Lisa Kreutzer auf pixabay

WERK
: STATT :
LUFT

	5. Klasse	6. Klasse	7. Klasse
WS	 	  	 
SS	 	  	 



Jakob Gurker

- ❖ Material Holz kennenlernen
- ❖ Techniken: Sägen, Stemmen, Schleifen, Leimen, natürliche Holzbehandlung
- ❖ Fertigung eines Werkstückes
- ❖ Abschluss: Fertigung eines Werkstückes





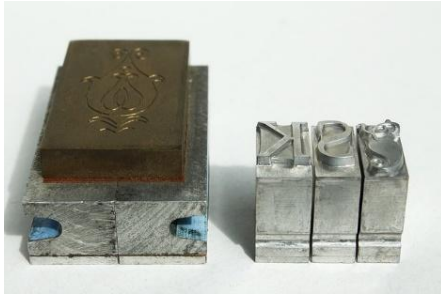
GOLD

Gregor Wechselberger

www.dergoldschmied.at

- ❖ Feilen, Sägen, Biegen und Polieren von Metallen
- ❖ Kennenlernen von Messing, Silber und Gold
- ❖ Metallverbindungen durch Löten herstellen
- ❖ Edelsteine und Perlen kennenlernen
- ❖ Herstellen eines eigenen Werkstücks
- ❖ Freude am kreativen Arbeiten





FIT FOR PRINT AND REPAIR

Stefan Nößelthaller



- Grundkenntnisse der Drucktechnik
- Grundkenntnisse der Bildbearbeitung
- Layout und Desktop-Publishing
- Wartungen im Alltag
- Einfache Reparaturen im Haushalt
- Übungen an Praxisbeispielen



Bild von Manfred Richter auf pixabay

Nähen und Design

Petra Schlapschy-Spitzer



„Einmal im Leben sollt man selbst ein Kleidungsstück herstellen“

-unbekannt-

Von der Idee zur Umsetzung

- Kennenlernen von Grundbegriffen der Schneiderei
- Vertraut werden mit Nähmaschinen
- Konstruieren eines Schnittes nach den eigenen Körpermaßen
- Zuschneiden
- Entwerfen und Fertigen eines Hoodies
- In Szene setzen des fertigen Kleidungsstückes



Marion Abart



Stefanie Matouschek

Naturwissenschaftliches Labor



Markus Kaiser



wissenschaftliche Experimente planen,
durchführen und auswerten

Daten zu erheben, analysieren und
Schlüsse daraus zu ziehen.

praxisorientierte Vermittlung naturwissenschaftlicher
Kenntnisse und Fertigkeiten

Förderung interdisziplinären Denkens (Physik, Chemie, Biologie, Technik)



KOCHEN

Isabell Weidlinger



- ♣ Grundlagen der Ernährung
- ♣ Kennenlernen der Grundrezepte
- ♣ Mehrgängige Menüs zubereiten
- ♣ Internationale Küche
- ♣ Vegetarische und Vegane Küche



Bild von Lisa Kreutzer auf pixabay



Anja Feldbaumer

Backen

- 🍰 verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln
- 🍰 verschiedene Grundteige kennenlernen
- 🍰 traditionelle Rezepte und neue Backtrends ausprobieren
- 🍰 Handwerk zum Backen von Süßem und Pikantem erlernen
- 🍰 Naschen, genießen und auf sich stolz sein