Anlage 5 (zu § 46 Abs. 2)

Stundentafel Fachakademie, Fachrichtung Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Nr.	Fächer	1. Schuljahr	2. Schuljahr	3. Schuljahr
		Wochenstunden	Wochenstunden	Wochenstunden
1.	PFLICHTFÄCHER			
1.1	ALLGEMEINBILDENDE GRUNDLAGEN			
1.1.1	Deutsch ²	2	_	1
1.1.2	Englisch ³	2	_	_
1.1.3	Mathematik	2	_	_
1.1.4	Sozialkunde und Verbraucherbildung ²	2	_	_
1.1.5	Informationstechnik und EDV-Anwendungen	2	_	2
1.2	LEISTUNGSBEREICHE			
1.2.1	Ernährung und Verpflegung	8	_	2
1.2.2	Garten und Gestaltung	3	_	1
1.2.3	Lebensmittelproduktion und Vermarktung	_	_	1
1.2.4	Objektgestaltung und Gerätetechnik⁴	3	_	2
1.2.5	Objektreinigung	5	_	_
1.2.6	Textilien und Wäscheversorgung⁴	4	_	_
1.3	BETRIEBSWIRTSCHAFT UND FÜHRUNG			
1.3.1	Rechnungswesen	2	_	5
1.3.2	Qualitätsmanagement und Zertifizierung	2	_	2
1.3.3	Betriebs- und Personalwirtschaft	_	_	7
1.3.4	Berufs- und Arbeitspädagogik	_	_	2
1.3.5	Projektmanagement ⁵	2	_	_
1.3.6	Betriebsmanagement und Marketing	_	_	10
	Mindeststundenzahl:	39	_	35
2.	WAHLFÄCHER			
2.1	Garten – Vertiefung	_	_	1
2.2	Diversifizierung	_	_	1
3.	ZUSATZFÄCHER FÜR DEN ERWERB DER FACHHOCHSCHULREIFE			
3.1	Englisch ³	_	_	2
3.2	Mathematik ²	2	_	1
4.	SEMINARE	Seminartage	Seminartage	Seminartage
4.1	Haushaltstechnik ⁴	4	_	_
4.2	Persönlichkeitsbildung ⁵	1	_	_
5.	PRAXIS	_	Berufspraktikum ¹	_

¹ Inhalte und Umfang des Praktikums erfolgen nach den Vorgaben des Staatsministeriums. Davon mindestens zehn Wochen als gelenktes Praktikum in von der Schule definierten Betrieben.

Das Fach ist in die Ergänzungsprüfung zum Erwerb der Fachhochschulreife einzubringen.

³ Im Fach Englisch ist zum Erwerb der Fachhochschulreife eine schriftliche Ergänzungsprüfung abzulegen.

Das Seminar Haushaltstechnik ist als Pflichtseminar in den Pflichtfächern Nr. 1.2.4 Objektgestaltung und Gerätetechnik sowie Nr. 1.2.6 Textilien und Wäscheversorgung enthalten.

Das Seminar Persönlichkeitsbildung ist als Pflichtseminar im Pflichtfach Nr. 1.3.5 Projektmanagement enthalten.