

Studenten- und Lehrplandaten Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Fächer	Wochenstunden	
	1. SJ	2. SJ
<u>Pflichtfächer</u>		
Deutsch ¹⁾	--	2
Sozialkunde ¹⁾	--	2
Berufliche Kommunikation	2	--
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen ³⁾	6	4
Personalführung mit Berufs- und Arbeitspädagogik ³⁾	2	4
Ernährung und Verpflegung	7	--
Service und Gestaltung	2	--
Textilservice	4	--
Gebäudereinigung	4	--
Projektmanagement	3	4
Qualitäts- und Hygienemanagement	2	--
	32	16
	--	+ 16 Wochenstunden Wahlpflichtfächer ⁴⁾
	32	32

<u>Wahlpflichtfächer</u>		
Berufsbezogenes Englisch	--	2
Weitere Fremssprachen (Spanisch)	--	2
Existenzgründung	--	2
Ressourcenwirtschaft und Umweltmanagement ⁵⁾	--	2
Qualitätssicherung und Zertifizierung ⁵⁾	--	2

Interkulturelle Kompetenz	--	Seite 2 von 2 2
Betriebliches Gesundheitsmanagement ⁵⁾	--	2
Gemeinschaftsverpflegung ⁵⁾	--	4
Diätetik	--	2
Veranstaltungsmanagement ⁵⁾	--	4
Catering	--	2
Ernährungstrends ⁵⁾	--	2
Wohnformen und Raumgestaltung ⁵⁾	--	2
Reinigungsmanagement ⁵⁾	--	4
Hotelmanagement ⁵⁾	--	4
Textilmanagement ⁵⁾	--	2

<u>Zusatzfächer für den Erwerb der Fachhochschulreife</u>		
Englisch ^{1) 2)}	1	2
Mathematik ¹⁾	3	3

<u>Wahlfächer</u>		
Intensivierung Ernährung und Versorgung	1	
Intensivierung Gebäudereinigung und Textilservice	1	
Grundkurs REFA	1	
Datenverarbeitung	1	
Spanisch	2	2
Buchführung		
Öffentlichkeitsarbeit		1

- ¹⁾ Das Fach ist in die Ergänzungsprüfung zum Erwerb der Fachhochschulreife einzubringen.
- ²⁾ In diesem Fach ist die schriftliche Ergänzungsprüfung abzulegen.
- ³⁾ In diesen Fächern findet eine zentrale Abschlussprüfung statt.
- ⁴⁾ Die Schüler wählen Fächer im vorgeschriebenen Umfang spätestens zum Ende des 1. Schuljahres aus den von der Schule im Rahmen des vom Staatsministerium vorgegebenen Budgets angebotenen Wahlpflichtfächern.
- ⁵⁾ Mögliche Abschlussprüfungsfächer, von denen zwei ausgewählt werden müssen.

