

Anlage
(zu § 1 Nr. 40)
„Anlage 1

Stundentafel für die Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Pflichtfächer	Wochenstunden	
	1. Studienjahr	2. Studienjahr
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 ⁶⁾	7	-
Service und Gestaltung ⁶⁾	2	-
Textilservice ⁶⁾	4	-
Gebäudereinigung ⁶⁾	4	-
Projektmanagement ⁶⁾	3	4
Qualitäts- und Hygienemanagement	2	-
Zwischensumme	32	16
	-	+ 16 Wochenstunden Wahlpflichtfächer⁴⁾
Gesamtsumme	32	32
Wahlpflichtfächer⁴⁾		
Berufsbezogenes Englisch	-	2
Weitere Fremdsprache	-	2
Existenzgründung	-	2
Ressourcenwirtschaft und Umweltmanagement ⁵⁾	-	2
Qualitätssicherung und Zertifizierung ⁵⁾	-	2
Interkulturelle Kompetenz	-	2
Betriebliches Gesundheitsmanagement ⁵⁾	-	2
Gemeinschaftsverpflegung ^{5) 6)}	-	4
Diätetik ⁶⁾	-	2
Veranstaltungsmanagement ^{5) 6)}	-	4
Catering ⁶⁾	-	2
Ernährungstrends ^{5) 6)}	-	2
Wohnformen und Raumgestaltung ^{5) 6)}	-	2
Reinigungsmanagement ^{5) 6)}	-	4
Housekeeping ^{5) 6)}	-	4
Food-and Beverage-Management ⁶⁾	-	2
Hotelmanagement	-	4
Tourismus ⁵⁾	-	2
Textilmanagement ^{5) 6)}	-	2
Personenorientierte Versorgungsleistungen	-	2
Selbstmanagement	-	2
Zusatzfächer für den Erwerb der Fachhochschulreife		
Englisch ^{1) 2)}	1	2
Mathematik ¹⁾	3	3

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