

Studentenafel für die Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Fächer	Wochenstunden	
	1. Studienjahr	2. Studienjahr
Pflichtfächer		
Deutsch ¹	–	2
Sozialkunde ¹	–	2
Berufliche Kommunikation	2	–
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen ²	6	4
Personalführung mit Berufs- und Arbeitspädagogik ²	2	4
Ernährung und Verpflegung ³	7	–
Service und Gestaltung ³	2	–
Textilservice ³	4	–
Gebäudereinigung ³	4	–
Projektmanagement ³	3	4
Qualitäts- und Hygienemanagement	2	–
Zwischensumme	32	16
	–	+ 16 Wochenstunden Wahlpflichtfächer ⁴
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 ^{3, 5}	–	4
Diätetik ³	–	2
Veranstaltungsmanagement ^{3, 5}	–	4
Catering ³	–	2
Ernährungstrends ^{3, 5}	–	2
Wohnformen und Raumgestaltung ^{3, 5}	–	2
Reinigungsmanagement ^{3, 5}	–	4
Housekeeping ^{3, 5}	–	4
Food-and Beverage-Management ³	–	2
Hotelmanagement	–	4

Fächer	Wochenstunden	
	1. Studienjahr	2. Studienjahr
Tourismus ⁵	–	2
Textilmanagement ^{3, 5}	–	2
Personenorientierte Versorgungsleistungen	–	2
Selbstmanagement	–	2
Zusatzfächer für den Erwerb der Fachhochschulreife		
Englisch ^{1, 6}	1	2
Mathematik ¹	3	3

¹ Das Fach ist in der Ergänzungsprüfung zum Erwerb der Fachhochschulreife einzubringen.

² In diesen Abschlussprüfungsfächern findet eine zentrale Abschlussprüfung statt.

³ Fach mit fachpraktischem Anteil.

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 In diesem Fach ist die schriftliche Ergänzungsprüfung abzulegen.