

**Anlage 5**  
(zu § 46 Abs. 2)

**Studentafel**  
**Fachakademie, Fachrichtung Ernährungs- und Versorgungsmanagement**

	1. Schuljahr	2. Schuljahr	3. Schuljahr
	Wochenstunden	Wochenstunden	Wochenstunden
<b>Pflichtfächer</b>			
<b>Allgemeinbildende Grundlagen</b>			
1.1 Deutsch <sup>2</sup>	2	–	1
1.2 Englisch <sup>3</sup>	2	–	–
1.3 Mathematik	2	–	–
1.4 Sozialkunde und Verbraucherbildung <sup>2</sup>	2	–	–
1.5 Informationstechnik und EDV-Anwendungen	2	–	2
<b>Leistungsbereiche</b>			
2.1 Ernährung und Verpflegung	8	–	2
2.2 Garten und Gestaltung	3	–	1
2.3 Lebensmittelproduktion und Vermarktung	–	–	1
2.4 Objektgestaltung und Gerätetechnik	3	–	2
2.5 Objektreinigung	5	–	–
2.6 Textilien und Wäscheversorgung	4	–	–
<b>Betriebswirtschaft und Führung</b>			
3.1 Rechnungswesen	2	–	5
3.2 Qualitätsmanagement und Zertifizierung	2	–	2
3.3 Betriebs- und Personalwirtschaft	–	–	7
3.4 Berufs- und Arbeitspädagogik	–	–	2
3.5 Projektmanagement	2	–	–
3.6 Betriebsmanagement und Marketing	–	–	10
<b>Mindeststundenzahl:</b>	<b>39</b>	<b>–</b>	<b>35</b>
<b>Wahlfächer</b>			
4.1 Garten – Vertiefung	–	–	1
4.2 Diversifizierung	–	–	1
<b>Zusatzfächer für den Erwerb der Fachhochschulreife</b>			
5.1 Englisch	–	–	2
5.2 Mathematik <sup>2</sup>	2	–	1
<b>Praxis</b>		Berufspraktikum <sup>1</sup>	

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

<sup>2</sup> Das Fach ist in die Ergänzungsprüfung zum Erwerb der Fachhochschulreife einzubringen.

<sup>3</sup> Im Fach Englisch ist zum Erwerb der Fachhochschulreife eine schriftliche Ergänzungsprüfung abzulegen.