



*Fachschule für
Agrarwirtschaft und Hauswirtschaft*

***Lehrplan
für die Fachschule mit
zweijähriger Ausbildungsdauer
Fachrichtung Hauswirtschaft***



Der Lehrplan wurde im Auftrag des Thüringer Ministeriums für Landwirtschaft, Naturschutz und Umwelt (TMLNU), unter Führung des Staatlichen Bildungsseminars für Landwirtschaft, Naturschutz und Umwelt (SBLNU) durch die Fachschule Stadtroda erarbeitet.

Erfurt, im August 2005

Vorwort

Die hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetriebe leisten einen großen Beitrag für die Volkswirtschaft. Das Angebot der hauswirtschaftlichen Dienstleistungen erstreckt sich auf die unterschiedlichsten Bereiche der Gesellschaft. Im Mittelpunkt steht die physische, psychische und soziale Betreuung des Menschen, eine Aufgabe, deren gesellschaftspolitische Bedeutung in unserer leistungsorientierten Gesellschaft nicht vernachlässigt werden darf.

Die Planung, Gestaltung und Steuerung dieser vielfältigen Aufgaben verlangt eine große Verantwortung der künftigen hauswirtschaftlichen Fach- und Führungskräfte. Diese Aufgaben stellen hohe Ansprüche an ihre fachlichen Kompetenzen.

Um diese Fähigkeiten und Fertigkeiten zu erwerben und dauerhaft zu erhalten, müssen die künftigen hauswirtschaftlichen Führungskräfte langfristig vorbereitet und gut ausgebildet werden. Sie selbst müssen zur berufsbegleitenden Fort- und Weiterbildung bereit sein.

Diese Anforderungen beschleunigen den Anspruch an neue Qualifikationen. Damit unterliegen die Lehrinhalte und -methoden aber auch die Unterrichts- und Organisationsformen der fachschulischen Fortbildung einer ständigen Erneuerung in immer kürzeren Abständen. Kennzeichen der Innovationsfähigkeit der Fachschule sind deshalb Qualität und Tempo, in der sie sich diesen neuen Anforderungen stellt. Es ist eine wichtige Aufgabe der Fachschule, Voraussetzungen für den notwendigen Bildungsvorlauf bei erkennbaren wirtschaftlichen Trends und Veränderungen zu schaffen.

Mit dem vorliegenden überarbeiteten und zum Teil neu entwickelten Lehrplan wurde ein erster Schritt zu einer neuen Lehrplangestaltung eingeleitet. War bisher die Vermittlung von Wissen und Können zentraler Ansatz bei der Lehrplanentwicklung, wird dieser immer mehr durch die Vermittlung von Selbstlernkompetenzen abgelöst. Diese sind Handlungsanleitungen zum Erwerb von Wissen und Können durch selbstständiges Informieren inner- und außerhalb des Fachschulunterrichtes. Sie sollen dem Fachschüler helfen sich eigenständig Wissen, unter Nutzung moderner Informationstechniken, anzueignen und sich auf ein lebenslanges Lernen vorzubereiten, was heute, bei der geringen Halbwertszeit des Wissens unabdingbar ist.



Dr. Sklenar
Minister für Landwirtschaft,
Naturschutz und Umwelt

Lehrplan für die Fachschule mit zweijähriger Ausbildungsdauer

Fachrichtung Hauswirtschaft

Auf Grund des § 43 Abs. 5 Thüringer Schulgesetz (ThürSchulG) vom 6. August 1993 (GVBl. S. 445), zuletzt geändert durch Gesetz vom 3. Dezember 2002 (GVBl. S. 397), erlässt der Minister für Landwirtschaft, Naturschutz und Umwelt im Einvernehmen mit dem Kultusminister nachfolgenden Lehrplan.

Dieser Lehrplan gilt nur in Verbindung mit der Thüringer Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Fachschulen im Bereich der Agrar- und Hauswirtschaft vom 30. September 1994, geändert durch Verordnung vom 24. Nov. 1989 (GVBl. 1999 S. 20) und der Stundentafel vom 22. März 1999 (ThürStAnz. Nr. 16/99 S. 933).

Inhaltsübersicht	Seite
Vorwort	3
Fortbildungsziel	5
Fachdidaktische Konzeption	6
Lernzielbeschreibung	8
Stundentafel	8
Unterrichtsfächer:	9
Deutsch/Kommunikation	9
Fremdsprache (Englisch)	13
Sozialkunde/Volkswirtschaftslehre	17
Berufs- und Arbeitspädagogik	20
Informatik	27
Mathematik	29
Mikrobiologie/Hygiene	33
Chemie	35
Recht	38
Unternehmensfinanzierung	43
Ernährungslehre/Lebensmittelrecht	45
Maschinen und Gerätelehre	48
Personalwirtschaft	50
Unternehmensführung	53
Betriebswirtschaftslehre	55
Betriebsorganisation	60
Rechnungswesen/Controlling	63
Gebäudereinigung	68
Textilpflege	70
Häusliche Krankenpflege	72
Gemeinschaftsverpflegung	75
Projektarbeit	77

Fortbildungsziel

Das Ziel der fachschulischen Fortbildung besteht in der Ausbildung von Absolventen, die über die berufliche Handlungskompetenz verfügen, einen hauswirtschaftlichen Betrieb oder Unternehmensbereich der Hauswirtschaft und des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereiches zu führen. Dazu gehört neben anwendungsbereiter Fach-, Sozial- und Methodenkompetenz vor allem die Befähigung, berufliche Aufgaben selbstständig zu bearbeiten und sich flexibel an häufig verändernde Bedingungen anzupassen.

Die Absolventen verfügen über fachrichtungsübergreifendes und fachrichtungsbezogenes Wissen und Können, das sie vor allem befähigt, sachgerechte Entscheidungen zu treffen und die betriebswirtschaftlichen Auswirkungen einzuschätzen. Dazu nutzen sie ihre fundierten Kenntnisse über Ernährungslehre, Gebäudereinigung und Textilpflege, über ökonomische, ökologische und rechtliche Zusammenhänge. Sie sind in der Lage und bereit, bei ihren unternehmerischen Entscheidungen Aspekte der nachhaltigen Entwicklung und Belange des Umweltschutzes verantwortungsbewusst zu berücksichtigen.

Die Absolventen beherrschen Methoden der modernen Informationsverarbeitung und Kommunikation. Ihnen sind effektive Formen der Verwaltungs- und Öffentlichkeitsarbeit bekannt.

Mit diesem Fachschulabschluss erwerben die Absolventen die Fachhochschulreife und die Ausbil-
dereignung.

Gleichstellungsbestimmung

Status- und Funktionsbezeichnungen in diesem Lehrplan gelten jeweils in männlicher und weiblicher Form.

Fachdidaktische Konzeption

Zur Erfüllung des formulierten Fortbildungszieles bedarf es solcher Inhalte, Methoden und Bedingungen, durch die das selbstständige unternehmerische Denken und Handeln sowie die Fähigkeit zum flexiblen Reagieren auf sich verändernde Bedingungen entwickelt werden. Der Fortbildungskonzeption wurde daher mit der Schaffung von Lernbereichen ein integrativer Ansatz zugrunde gelegt, der Raum gibt, die Komplexität der zu treffenden Entscheidungen bei der Führung von Unternehmen und Betriebsteilen zu verdeutlichen. Damit lässt sich fächerübergreifender Unterricht realisieren, der ein inhaltlich und methodisch abgestimmtes Vorgehen der Lehrkräfte voraussetzt. Lernplanung und Lernberatung werden dahingehend ausgerichtet.

Der Unterricht wird durch ein modernes Lernarrangement, entsprechende Unterrichtsmedien und die Schaffung geeigneter Lernsituationen insgesamt so angelegt, dass stets zur Entwicklung selbstständigen Denkens und Handelns, zur Aktivität, zur Entscheidungsfähigkeit und zur Eigenverantwortung beigetragen wird. Neben der Vermittlung und Aneignung fundierten Fachwissens wird großer Wert darauf gelegt, die Fachschüler zu befähigen, sich schnell zu orientieren und flexibel auf veränderte Bedingungen einstellen zu können. Diese Aufgabenstellung wird durch Handlungsorientierung und Entwicklung der Selbstlernfähigkeit im Unterricht realisiert.

Durch fächerübergreifende Arbeit mit Projekten soll handlungsorientiertes Lehren und Lernen verwirklicht und selbstständiges Handeln trainiert werden. In die Stundentafel wurde daher ein entsprechendes Zeitvolumen für „Projektarbeit“ aufgenommen. Über dieses Volumen hinaus wird als integrativer Bestandteil des Lernprozesses in den Lernbereichen bzw. Fächern jeweils zur Befähigung der Fachschüler beigetragen, selbstständig Erkenntnisse zu gewinnen.

Wichtiges Prinzip vorliegender Fortbildungskonzeption ist es, Umweltkompetenz als Bestandteil beruflicher Handlungskompetenz integrativ herauszubilden. Dazu wird in den einzelnen Unterrichtsfächern der Zusammenhang von Ökonomie und Ökologie durchgängig praxisorientiert betrachtet. Ursache-Wirkung-Folge-Beziehungen vor allem aus der Sicht einer verantwortungsbewussten ökologisch und marktwirtschaftlich orientierten Unternehmensführung werden verdeutlicht.

Der vorliegende Lehrplan baut auf dem in der Berufsausbildung erworbenen Wissen und Können sowie den in der beruflichen Tätigkeit erworbenen Erfahrungen auf. Bei der Vorbereitung und Gestaltung des Unterrichts wird daher zielgerichtet an diese Voraussetzungen angeknüpft und konsequent der Bezug zur Berufspraxis hergestellt.

Die im Lehrplan enthaltenen Fächer sind in Themenbereiche gegliedert, für die Themen, Lernziele, Lerninhalte und Richtstunden angegeben sind. Bei der Realisierung der Lernziele ist auf deren Abstufung zu achten.

Lernzielbeschreibung

Ziel- klassen →	Wissen (Informationen)	Können (Operationen)	Erkennen (Probleme)	Werten (Einstellungen)
Anforderungsstufen	<p>1. Einblick (flüchtiger Einblick bei der ersten Begegnung mit dem Wissensgebiet)</p> <p>2. Überblick (systematischer Überblick, den sich der Schüler erst verschaffen kann, wenn er in mehreren Teilbereichen des Wissensgebietes Einblick gewonnen hat)</p> <p>3. (genaue) Kenntnis (eines Sachverhaltes oder eines Wissensgebietes setzt den Überblick voraus, fordert aber zusätzlich detailliertes Wissen und einen Grad gedächtnismäßiger Verankerung, der zu einer zutreffenden Beschreibung befähigt)</p> <p>4. Vertrautheit (erweiterte und vertiefte Kenntnisse über einen Sachverhalt oder ein Wissensgebiet – geläufiges Verfügen darüber)</p>	<p>1. Fähigkeit (dasjenige Können, das zum Vollzug einer Tätigkeit notwendig ist)</p> <p>2. Fertigkeit (ein durch reichliche Übung eingeschliffenes, sicheres, fast müheloses Können)</p> <p>3. Beherrschung (hoher Grad von Können)</p>	<p>1. Bewusstsein (bedeutet eine Vorstufe des Erkennens, die zum Weiterdenken anregt)</p> <p>2. Einsicht (eine grundlegende Anschauung, die erworben und beibehalten wird, wenn ein Problem eingehend erörtert und einer Lösung zugeführt wurde)</p> <p>3. Verständnis (die Ordnung von Einsichten und ihre Verarbeitung zu einem begründeten Urteil)</p>	<p>1. Bereitschaft (entsteht, wenn Werte anerkannt und als persönliche Ziele gesetzt werden)</p> <p>2. Freude bzw. Interesse an bestimmten Lerngegenständen (Operationalisierung und Lernzielkontrolle schwierig, nur in psychologischen Tests, Fragebögen oder noch problematischer im „Gesinnungsaufsatz“ möglich)</p>
	psychomotorischer Bereich		affektiver Bereich	
kognitiver Bereich				

Studentafel

Fachrichtung: Hauswirtschaft

Lernbereiche	Ausbildungs- abschnitt		Gesamt- stunden	davon Experimental- und Laborunterricht
	1.	2.		
1. Pflichtbereich				
• Fachrichtungsübergreifender Lernbereich				
Deutsch/Kommunikation	80	40	120	20
Fremdsprache (Englisch)	80	80	160	20
Sozialkunde/Volkswirtschaftslehre	80	40	120	-
Berufs- und Arbeitspädagogik	-	120	120	-
Informationsverarbeitung	80	-	80	60
	320	280	600	100
• Fachrichtungsbezogener Lernbereich				
Mathematik (inkl. erweiterter Mathematikkurs)	80	40	120	80
Mikrobiologie/Hygiene	120	-	120	30
Chemie	80	-	80	20
Recht	80	40	120	-
Unternehmensfinanzierung	-	80	80	20
Ernährungslehre	80	120	200	20
Maschinen- und Gerätelehre	80	-	80	20
Personalwirtschaft	80	-	80	30
Unternehmensführung	-	100	100	-
Betriebswirtschaftslehre	100	80	180	-
Betriebsorganisation	80	120	200	80
Rechnungswesen/Controlling	140	40	180	60
Gebäudereinigung	40	80	120	30
Textilpflege/Gestaltung	-	120	120	30
Häusliche Krankenpflege	60	-	60	20
Gemeinschaftsverpflegung	80	120	200	180
Projektarbeit	-	80	80	-
			2120	620
Insgesamt	1360	1360	2720	720
2. Wahlbereich				
fachspezifische Wahlfächer			40	
Insgesamt			2760	

Fach: Deutsch/Kommunikation

Stundenzahl: 120 (40/40/40/-)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler besitzen die sprachliche Kompetenz sowie schriftliches und mündliches Ausdrucksvermögen, Kommunikationsfähigkeit und die Bereitschaft zur Mitwirkung am demokratischen Geschehen und zur Durchsetzung ihrer beruflichen Interessen.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
1.	1. Umgang mit Informationsquellen, mündliche Ausdrucksfähigkeit	40
2.	2. Schriftliche Ausdrucksfähigkeit, Schriftverkehr, Öffentlichkeitsarbeit	40
3.	3. Kommunikation	20
	4. Verfassen von Texten	20

Themenbereich: 1. Umgang mit Informationsquellen, mündliche Ausdrucksfähigkeit

Thema	Lernziel	Richt-std.
1.1 Umgang mit Informationsquellen	Einblick - Lerninhalte in Möglichkeiten der Informationsbeschaffung - Umgang mit Fachbüchern, Fachzeitschriften Lexika, Internet etc. - Benutzung von Bibliotheken - Informationsverarbeitung	40
	Fähigkeit Fachliteratur zu erschließen und aufzubereiten - Konspektieren - Gliedern - Zitieren	

Thema	Lernziel	Richt- std.
1.2 Mündliche Ausdrucks- fähigkeit	Fähigkeit einen Vortrag vorzubereiten und wirkungsvoll zu gestalten - Lerninhalte - Erarbeitung von Vorträgen - Zielorientierte Themenformulierung und Gliederung - Erarbeitung eines Handzettels	
	Fähigkeit selbst ausgearbeitete Vorträge in freier Rede zu halten - Halten von Vorträgen	
	Kenntnis verschiedener mündlicher Sprachformen und ihrer Besonderheiten - Freie Rede, Gespräch, Diskussion	
	Fähigkeit Techniken der Präsentation anzuwenden - Auswahl, Erarbeitung und Einsatz von Medien	
	Kenntnis der Anforderungen an einen guten Redner - Auftreten (Haltung, Mimik, Gestik) - Sprachtechnik (Aussprache, Lautstärke, Tempo) - Inhalt des Vortrages, Redestil - Darstellung des Themas	
	Fähigkeit einen Vortrag zu analysieren und zu beurteilen - Beurteilung von Redner und Vortrag	
	Fähigkeit Diskussionen kritisch zu verfolgen, aktiv daran teilzunehmen und zu leiten - Übungen zur Teilnahme und Leitung von Diskussionen	

Themenbereich: 2. Schriftliche Ausdrucksfähigkeit, Schriftverkehr, Öffentlichkeitsarbeit

Thema	Lernziel		Richt- std.
2.1 Schriftliche Ausdrucksfähigkeit und Berichtsfähigkeit	Überblick	<ul style="list-style-type: none"> - Lerninhalte über unterschiedliche Texte - Informierende, appellierende, kommentierende Texte 	40
	Fertigkeit	verschiedene Arten von Texten zu verfassen <ul style="list-style-type: none"> - Bericht - Protokoll - Lebenslauf - Bewerbung 	
	Fähigkeit	selbstständig sachliche Texte zu verfassen und darzustellen <ul style="list-style-type: none"> - Hinweise zur Erstellung einer Beleg- und Projektarbeit 	
2.2 Schriftverkehr	Fähigkeit	Geschäftsbriefe unter Beachtung von Formvorschriften selbstständig zu verfassen <ul style="list-style-type: none"> - Berufsorientierter Schriftverkehr DIN 5008 - Anfrage - Angebot - Bestellung - Mängelrüge - Mahnung 	
2.3 Öffentlichkeitsarbeit	Fähigkeit	berufsspezifische Themen öffentlichkeitswirksam darzustellen <ul style="list-style-type: none"> - Beiträge zu Tagungen, Versammlungen, Presseveröffentlichungen 	

Themenbereich: 3. Kommunikation

Thema	Lernziel	Richt-std.
3.1 Grundlagen der Kommunikation	- Lerninhalte	20
	Kenntnis eines Kommunikationsmodells - Kommunikationsmodell - Feedback	
	Überblick über die Arten der Kommunikation - Metakommunikation - Verbale und nonverbale Kommunikation	
	Fähigkeit nonverbale Signale zu erkennen und zu verstehen - Körpersprache - Mimik, Gestik	
	Einblick in Grundzusammenhänge der Kommunikation - 4 Seiten einer Nachricht, Kommunikationsebenen	
	Bewusstsein der eigenen Gesprächshaltung - Gesprächshemmer - Du-Botschaften	
3.2 Gesprächsführung	Fähigkeit Gespräche zu führen und zu analysieren - Übungen, Rollenspiele	

Themenbereich: 4. Verfassen von Texten

Thema	Lernziel	Richt-std.
4.0 Verfassen von Texten	- Lerninhalte	20
	Fähigkeit schriftliche Ausarbeitungen logisch-systematisch aufzubauen und entsprechend den Normen der Rechtschreibung, Zeichensetzung und Grammatik abzufassen - Auswertung von Sach- und Gebrauchstexten nach inhaltlichen und funktionalen Gesichtspunkten - Textzusammenfassungen, Kommentare und Problemerkörterungen verfassen	

Fach: Englisch

Stundenzahl: 160 (40/40/40/40)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler sind in der Lage, den fremdsprachlichen Anforderungen im Berufs- und Alltagsleben gerecht zu werden und Verständnis für fremde Kulturen zu entwickeln.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
1.-4.	1. Hörverstehen	40
	2. Sprechfertigkeit	40
	3. Schriftlicher Ausdruck	40
	4. Textverständnis	40

Themenbereich: 1. Hörverstehen

Thema	Lernziel	Richt-std.
1.0 Hörverstehen	Fähigkeit - Lerninhalte dem Inhalt von Arbeitshinweisen und Informationen zu folgen - classroom expressions	40
	Fähigkeit dem Inhalt von thematisch begrenzten Gesprächen aus Berufs- und Alltagsleben im wesentlichen zu folgen - Ausgewählte allgemeinsprachliche und berufsbezogene Gesprächssituationen	
	Fähigkeit situationsbezogene Äußerungen, die unbekanntes Wortmaterial enthalten, assoziativ zu begreifen - Eindeutige Redesituationen mit anspruchsvollerem Material, z. B. follow-up questions, standard situations	

Themenbereich: 2. Sprechfertigkeit

Thema	Lernziel	Richt-std.
2.0 Sprechfertigkeit	- Lerninhalte Fähigkeit Texte mit bekanntem Wortmaterial in angemessener Aussprache laut zu lesen	40
	- Texte des Lehrbuchs und Fachtexte in Anlehnung an wortschatzmäßig erschlossene Themenkreise Fähigkeit an einfachen Gesprächen über alltags- und berufsbezogene Themen teilzunehmen	
	- Thematischer Grundwortschatz Beherrschung von grundlegenden grammatischen Strukturen der englischen Sprache und automatisierte Anwendung dieser Formen und Fügungen	
	- plural forms of nouns - definite and indefinite articles - tenses - pronouns - adjectives and adverbs with comparative and superlative forms - common prepositions and prepositional verbs - simple sentences, relative clauses, conditionals Fertigkeit auf bekannte Sätze und Redewendungen ohne gedankliche Einschaltung der Muttersprache adäquat zu reagieren	
	- Wichtige Formen der gesprochenen englischen Gegenwartssprache, z. B. short answers, short forms, question tags Fähigkeit über Vorhaben und Pläne sowie Erlebnisse und Erfahrungen zusammenhängend zu berichten	

Themenbereich: 3. Schriftlicher Ausdruck

Thema	Lernziel	Richt-std.
3.0 Schriftlicher Ausdruck	<p>- Lerninhalte</p> <p>Beherrschung der Orthographie eines grundlegenden Wortschatzes</p> <p>- Grundwortschatz</p>	40
	<p>Fähigkeit Sinnzusammenhänge lernstufengemäß in idiomatischem und syntaktisch modifiziertem Englisch darzustellen</p> <p>- active and passive voice - synonyms and antonyms - idioms - syntax</p>	
	<p>Fähigkeit verschiedene Phasen von alltagssprachlichen und fachspezifischen Handlungsabläufen wiederzugeben und die einzelnen Phasen miteinander zu verbinden</p> <p>- Klar erkennbare Handlungsabläufe in Alltags- und Fachtexten</p>	
	<p>Fähigkeit wesentliche Aussagen durchgearbeiteter Texte wiederzugeben</p> <p>- Lehrbuchtexte und Fachtexte in kausalen Handlungsabschnitten</p>	

Themenbereich: 4. Textverständnis

Thema	Lernziel	Richt-std.
4.0 Textverständnis	<p>Fähigkeit</p> <p>vorbesprochene Texte bei einmaligem stillen Durchlesen inhaltlich vollständig zu verstehen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Texte des Lehrbuchs sowie aktuelle und Standardfachtexte 	40
	<p>Fähigkeit</p> <p>lexikalisch und syntaktisch erschlossene Texte sinngemäß ins Deutsche zu übertragen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Texte in Anlehnung an das Lehrbuch, Gebrauchsanweisungen, Bedienungsanleitungen - Inhaltsangaben etc. 	
	<p>Fähigkeit</p> <p>lexikalisch erschlossene Texte mit anspruchsvollen syntaktischen Strukturen inhaltlich zu verstehen</p> <ul style="list-style-type: none"> - gerund - participial constructions - infinitive constructions - passive constructions - conditional sentences 	
	<p>Fähigkeit</p> <p>Informationen aus lernstufengemäßen Texten durch orientierendes Lesen zu entnehmen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausgewählte Textbeispiele aus Alltags- und Berufsleben (auch fachlicher Natur) - Textabschnitte, die sich lexikalisch und strukturell im Rahmen des Eingeführten bewegen 	
	<p>Fähigkeit</p> <p>verschiedene Wortarten derselben Wortstämme zu bilden</p> <ul style="list-style-type: none"> - verbs into nouns, adjectives and vice versa 	
	<p>Fähigkeit</p> <p>Synonyme und Antonyme zu bilden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Erweiterung des Ausdrucksvermögens 	

Fach: Sozialkunde/Volkswirtschaftslehre

Stundenzahl: 120 (40/40/40/-)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler haben Einblick in die komplexen Zusammenhänge einer arbeitsteiligen Volkswirtschaft und kennen die Grundlagen der Geldwirtschaft und der Wirtschaftspolitik. Sie verfügen über Kenntnisse zur Wirtschafts- und Sozialordnung und im Sozialrecht der Bundesrepublik Deutschland.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
1.	1. Grundlagen der Volkswirtschaftslehre	40
2.	2. Geldwirtschaft und Wirtschaftspolitik	40
3.	3. Wirtschafts- und Sozialordnung, national und in der EU	40

Themenbereich: 1. Grundlagen der Volkswirtschaftslehre

Thema	Lernziel	Richt-std.
1.1 Grundbegriffe	<p>- Lerninhalte</p> <p>Kenntnis grundlegender Begriffe der Volkswirtschaftslehre bei der Betrachtung volkswirtschaftlicher Vorgänge</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wünsche - Bedürfnisse, Bedürfnisarten, Bedürfnisstruktur - Bedarf - Nachfrage - Wirtschaften - Markt - Güter, Güterarten - Ökonomisches Prinzip - Wirtschaftskreislauf einfach, erweitert 	40
1.2 Produktionsfaktoren	<p>Überblick über die Produktionsfaktoren als Grundlage der Güterproduktion</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produktionsfaktoren (ursprünglich/abgeleitet) - Natur, Arbeit, Kapital, Bildung - Gliederung der Volkswirtschaft - Formen der Arbeitsteilung - Arbeitsmarkt - Investition 	
	<p>Kenntnis der Austauschbarkeit der Produktionsfaktoren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ersatz von AK durch Kapital - Gesetz der Massenproduktion - Kombination der Produktionsfaktoren * nach dem Prinzip des größten Erfolges * nach dem Prinzip des geringsten Aufwands 	
	<p>Kenntnis der besonderen Stellung und Bedeutung des Wirtschaftsbereiches Landwirtschaft in der Volkswirtschaft</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agrarbericht Deutschland/Thüringen 	

Thema	Lernziel	Richt-std.
1.3 Bruttoinlandsprodukt	<p>- Lerninhalte</p> <p>Kenntnis der Kennzahl "Bruttoinlandsprodukt" als Maßstab der Gütererzeugung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ableitung der Begriffe Nominalwert, Realwert, Volkseinkommen - Wertschöpfung in den Wirtschaftsbereichen - Tendenzen quantitatives/qualitatives Wachstum 	

Themenbereich: 2. Geldwirtschaft und Wirtschaftspolitik

Thema	Lernziel	Richt-std.
2.1 Geldwirtschaft	<p>- Lerninhalte</p> <p>Kenntnis der Grundlagen des Geldwesens</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geldformen - Funktion des Geldes - Kaufkraft des Geldes - Statistischer Warenkorb 	40
	<p>Überblick über Währung und Währungssysteme</p> <ul style="list-style-type: none"> - Währung, Währungssysteme, Wechselkurse, EWS, IWF 	
	<p>Überblick über die Organisation des Geldwesens</p> <ul style="list-style-type: none"> - EZSB, Bundesbank, Geschäftsbanken 	
	<p>Kenntnis der geld- und kreditpolitischen Instrumentarien der ESZB und deren Auswirkungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leitzinspolitik, Mindestreserve-, Offenmarktpolitik - Auf- und Abwertung von Währungen 	
2.2 Wirtschaftspolitik	<p>Kenntnis der wirtschaftspolitischen Ziele nach dem Stabilitätsgesetz von 1967</p> <ul style="list-style-type: none"> - Konjunktur, -phasen, -indikatoren - Stabilitätsgesetz - Maßnahmen staatlicher Konjunkturpolitik 	
2.3 Markt und Preis	<p>Kenntnis des Wesens des Marktes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marktmodell - Angebot, Nachfrage, Bestimmungsgründe - Marktformen nach dem Grade des Wettbewerbes 	
	<p>Überblick zur Preisbildung am Markt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wertbegriff, Einflussfaktoren auf die Preisbildung, Lenkungsfunktion des Preises - Staatliche Preispolitik, marktkonforme und markt-konträre Maßnahmen 	

Themenbereich: 3. Wirtschafts- und Sozialordnung, national und in der EU

Thema	Lernziel	Richt- std.
3.1 Entwicklung des Wirtschaftspolitischen Leitbildes der Bundesrepublik	Überblick über Wirtschaftstheorien - Lerninhalte - Liberalismus, Zentralverwaltungswirtschaft	40
	Kenntnis der Wirtschaftsprozesse in der sozialen Marktwirtschaft - Ökonomische Ziele - Staatsfunktion im Wirtschaftssystem - Elemente der sozialen Marktwirtschaft - Realtyp/Idealtyp einer Wirtschaftsordnung	
	Überblick über die Entwicklung der sozialen Marktwirtschaft mit Globalsteuerung in der Bundesrepublik - Entwicklungsetappen - Aktuelle Tendenzen	
3.2 Sozialordnung der Bundesrepublik	Kenntnis der Entwicklung der Sozialordnung in der Bundesrepublik - Grundanliegen - Notwendigkeit von Reformen - Soziale Sicherungsprinzipien - Leistungen	
	Kenntnis des Sozialversicherungswesens in der Bundesrepublik - Rechtsgrundlagen - Entwicklungsgeschichte - Aufgabe Sozialpartnerschaft, Solidargemeinschaft - Zweige der Sozialversicherung: GKV, GKV, GRV, GUV, Arbeitsförderung/AFG - Leistungen - Aktuelle Probleme	
3.3 Bundesrepublik Deutschland und EU (Projektarbeit)	Kenntnis des Staatsaufbaues der Bundesrepublik - Gewaltenteilung - Gesetzgebung - Föderale Struktur - Staatsorgane - Kommunale Selbstverwaltung	
	Kenntnis grundlegender Entwicklungsetappen der Europäischen Union - Entwicklung von der EGKS zur EU - Maastrichter Vertrag - Subsidiarität - Organe der EU, Aufgaben und Zusammenarbeit - Strukturpolitik, GAP, GASP - Währungsunion	

Fach: Berufs- und Arbeitspädagogik

Stundenzahl: 120 (-/-/60/60)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler sind in der Lage, Führungs- und Ausbildungsaufgaben zu übernehmen, die berufliche Erstausbildung selbstständig zu planen, durchzuführen und zu kontrollieren.

Grundlage des vorliegenden Lehrplanes ist die Ausbildereignungsverordnung (AEVO) vom 16. Februar 1999, berichtigt am 30. März 1999, geändert durch Verordnung am 28. Mai 2003.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
3./4.	1. Allgemeine Grundlagen	12
	2. Ausbildung planen	16
	3. Auszubildende einstellen	14
	4. Am Arbeitsplatz ausbilden	32
	5. Lernen fördern	18
	6. Gruppen anleiten	16
	7. Ausbildung beenden	12

Themenbereich: 1. Allgemeine Grundlagen

Thema	Lernziel	Richt- std.
1.0 Allgemeine Grundlagen	<p>- Lerninhalte</p> <p>Kenntnis der Gründe für eine betriebliche Ausbildung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Personalbeschaffung - Kosten der Ausbildung 	12
	<p>Kenntnis der Ziele der Ausbildung aus betrieblicher und gesellschaftlicher Sicht</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vor- und Nachteile betrieblicher Ausbildung 	
	<p>Kenntnis der Einflussgrößen auf die Ausbildung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prinzipien des dualen Systems 	
	<p>Kenntnis der Entstehung der Ausbildungsordnung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sozialpartner * des Bundes und der Länder * Bundesinstitut für Berufsbildung (BiBB) 	
	<p>Überblick über rechtliche Rahmenbedingungen der Ausbildung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gesetzliche Grundlagen der Ausbildung - BerBiRefG/BBiG - JArbSchG - BetrVG - Ausbildungsstättenverordnung 	
	<p>Kenntnis der Beteiligten und Mitwirkenden an der Ausbildung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rollen, Aufgaben und Rechte der Auszubildenden, Ausbildenden und Ausbilder 	
	<p>Kenntnis der Anforderungen an die Eignung der Ausbilder</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gesetzliche Anforderungen - Qualifikationsprofil der Ausbilder 	

Themenbereich: 2. Ausbildung planen

Thema	Lernziel	Richt-std.
2.0 Ausbildung planen	Überblick - Lerninhalte über Ausbildungsberufe - Ausbildungsordnungen - Aufgaben der Personalplanung und -entwicklung	16
	Kenntnis der Ausbildungspläne - Einordnung der Unternehmensplanung	
	Kenntnis der Anforderung an die Ausbildungsstätte - Auswahl von Ausbildungsplätzen - Festlegen der Ausbildungsinhalte - Überbetriebliche und außerbetriebliche Ausbildung	
	Fähigkeit die Ausbildung zu organisieren - Lernorte auswählen - Ausbildung mit Projekten planen - Organisationsformen der Ausbildung	
	Fähigkeit die Ausbildung mit den Inhalten der Berufsschule abzustimmen - Aufbau des dualen Systems - Rahmenlehrpläne	
	Fähigkeit den Ausbildungsplan zu erstellen - Betrieblicher und individueller Ausbildungsplan - Organisationsmodelle der Ausbildung - Planungsverfahren	
	Fähigkeit Beurteilungssysteme festzulegen - Anforderungen an Beurteilungsbögen - Mitbestimmungsrechte - Beurteilung als Leistungskontrolle und Rückmeldung	

Themenbereich: 3. Auszubildende einstellen

Thema	Lernziel	Richt-std.
3.0 Auszubildende einstellen	Kenntnis der Auswahlkriterien - Lerninhalte - Personalentwicklung - Anforderungen an schulische Voraussetzung - Förderungen besonderer Zielgruppen	14
	Überblick über Schularten und Abschlüsse - Thüringer Schulgesetz §§ 2, 4	
	Fähigkeit an der Einstellung mitzuwirken - Anforderungen an Eignungstests - Mitbestimmungsrechte - Festlegen von Auswahlinstrumenten	
	Fähigkeit Einstellungsgespräche zu führen - Vorstellungsgespräch - Gesprächsführung	
	Fähigkeit am Vertragsabschluss mitzuwirken - Rechtliche Anforderungen an den Ausbildungsvertrag - Verkürzungen - BerBiRefG/BBiG §§ 10; 11; 34; 35; 36 - JArbSchG - Anrechnungsverordnungen und Empfehlungen - Musterausbildungsverträge	
	Fähigkeit Eintragungen und Anmeldungen vorzunehmen - Formelle Verpflichtungen zu Beginn eines Ausbildungsverhältnisses - BerBiRefG/BBiG - Thüringer Schulgesetz - Sozialversicherungsordnung	
	Fähigkeit die Einführung zu planen - Rechtliche Mindestanforderungen - Unfallverhütung - Rechte und Pflichten der Auszubildenden	
	Fähigkeit die Probezeit zu planen - Eignung für den Beruf prüfen - BerBiRefG/BBiG §§ 20; 22	

Themenbereich: 4. Am Arbeitsplatz ausbilden

Thema	Lernziel	Richt-std.
4.0 Am Arbeitsplatz ausbilden	<p>- Lerninhalte</p> <p>Fähigkeit Arbeitsplätze auszuwählen und aufzubereiten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entwicklung und altersgemäÙe Gestaltung der Ausbildung - Modelle der Arbeitsorganisation 	32
	<p>Fähigkeit auf Veränderungen der Arbeitsorganisation vorzubereiten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veränderungen in den Arbeitsanforderungen und Formen der Arbeitsrationalisierung 	
	<p>Fähigkeit praktisch anzuleiten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verknüpfen von Arbeiten und Lernen - Lernerfolg als Voraussetzung für Motivation 	
	<p>Fähigkeit aktives Lernen anzuleiten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chancen zum selbstständigen Lernen analysieren - Die Rolle der Ausbilder als Lernbegleitende 	
	<p>Fähigkeit Handlungskompetenz zu fördern</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selbstgesteuertes offenes Lernen ermöglichen - Schlüsselqualifikationen fördern 	
	<p>Fähigkeit Lernerfolgskontrollen durchzuführen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuelle Schwächen erkennen und ausgleichen - Anforderungen an Lernerfolgskontrollen und Tests 	
	<p>Fähigkeit Beurteilungsgespräche zu führen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regeln für Personalentwicklungsgespräche - Lernverbesserungen verabreden 	

Themenbereich: 5. Lernen fördern

Thema	Lernziel	Richt-std.
5.0 Lernen fördern	- Lerninhalte	18
	Fähigkeit im Umgang mit Lern- und Arbeitstechniken - Grundlagen der Lernpsychologie - Rationelles Lernen	
	Fähigkeit Lernerfolge sicherzustellen - Erwartung von Erfolg und Misserfolg als Ergebnis von Lernerfahrung - Selbstkontrolle	
	Fähigkeit Zwischenprüfungen auszuwerten - Unterschied zur Abschlussprüfung - Nutzung der Ergebnisse von Zwischenprüfungen zur gezielten Förderung	
	Fähigkeit mit Lernschwierigkeiten umzugehen und auf Verhaltensauffälligkeiten zu reagieren - Lernlücken als Ursache für Lernstörungen - Verhaltensmodifikation beeinflussen (verstärken oder ignorieren)	
	Fähigkeit kulturelle Unterschiede zu berücksichtigen - Kulturelle, soziale Voraussetzungen der Zielgruppe	
Fähigkeit mit externen Stellen zu kooperieren - Grenzen der eigenen Kompetenz erkennen - Inanspruchnahme örtlicher Beratungsstellen		

Themenbereich: 6. Gruppen anleiten

Thema	Lernziel	Richt-std.
6.0 Gruppen anleiten	- Lerninhalte	16
	Fähigkeit Kurzvorträge zu halten - Gliederungsschema, Anwendungsbeispiele	
	Fähigkeit Lehrgespräche durchzuführen - Modell kognitiven Lernens; durch Fragen anleiten	
	Fähigkeit zur moderierenden Ausbildung - Moderationstechnik	
	Fähigkeit Medien auszuwählen und einzusetzen - Förderung des Lernens durch Anschaulichkeit - Verschiedene Medien und Regeln für den Einsatz	
	Fähigkeit aktives Lernen in Gruppen zu fördern - Formen der aktiven Gruppenarbeit - Konflikte in Gruppen	
Fähigkeit in Teams auszubilden - Vorträge Teamarbeit - Voraussetzungen für Teamarbeit schaffen		

Themenbereich: 7. Ausbildung beenden

Thema	Lernziel	Richt-std.
7.0 Ausbildung beenden	<p>- Lerninhalte</p> <p>Fähigkeit auf die Prüfung vorzubereiten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aufbau von Prüfungen und Prüfungsanforderungen - Prüfungsordnungen - Funktion von Zwischen- und Abschlussprüfungen - Musterprüfungsordnung für die Durchführung von Abschlussprüfungen 	12
	<p>Fähigkeit den Auszubildenden zur Prüfung anzumelden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rechtliche Grundlagen BerBiRefG/BBiG §§ 34; 35; 36; 37 - Aufgaben von Kammern und Prüfungsausschüssen 	
	<p>Fähigkeit Zeugnisse auszustellen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rechtliche Anforderungen an betriebliche Zeugnisse - Unterscheidung von Kammer-, betriebliches und Berufsschulzeugnis 	
	<p>Kenntnis von Möglichkeiten zur Ausbildungsbeendigung bzw. –verlängerung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rechtliche Anforderungen - BerBiRefG/BBiG §§ 8; 22; 23; 24 	
	<p>Kenntnis der Fortbildungsmöglichkeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fortbildungsmöglichkeiten nach BerBiRefG/BBiG §§ 53; 54; 55; 56 - Förderrichtlinien 	
	<p>Fähigkeit an Prüfungen mitzuwirken</p> <ul style="list-style-type: none"> - BerBiRefG/BBiG §§ 37-50 - Zusammensetzung und Aufgaben der Prüfungsausschüsse - Musterprüfungsordnung für die Durchführung von Abschlussprüfungen 	

Fach: Informationsverarbeitung

Stundenzahl: 80 (40/40/-/-)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler besitzen grundlegende Kenntnisse und Fähigkeiten im Umgang mit dem Computer.
Sie können mit der Systemsoftware umgehen und ausgewählte Standardsoftware anwenden. Darüber hinaus wissen die Fachschüler das Internet zur fachspezifischen Informationssuche zu nutzen.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
1.	1. Betriebssystem Windows	8
	2. Textverarbeitungsprogramm Word	20
	3. Präsentationsprogramm PowerPoint	12
2.	4. Kalkulationsprogramm Excel	30
	5. Internet	10

Themenbereich: 1. Betriebssystem Windows

Thema	Lernziel	Richt-std.
1.0 Betriebssystem Windows	- Lerninhalte Fähigkeit mit Windows umzugehen - Aufgaben des Betriebssystems - Arbeit mit Windows - Arbeit mit dem Windows-Explorer	8

Themenbereich: 2. Textverarbeitungsprogramm Word

Thema	Lernziel	Richt-std.
2.0 Textverarbeitungsprogramm Word	- Lerninhalte Fertigkeit Word anzuwenden - Texteingabe und Textbearbeitung - Zeichenformatierung - Absatzformatierung - Nummerierungen und Aufzählungen - Tabulatoren - Tabellen - Grafiken und WordArt - Kopf- und Fußzeilen - Serienbriefe - Gliederungen und Inhaltsverzeichnisse	20

Themenbereich: 3. Präsentationsprogramm PowerPoint

Thema	Lernziel	Richt-std.
	- Lerninhalte	
3.0 Präsentationsprogramm PowerPoint	Fertigkeit PowerPoint anzuwenden - Erstellung und Gestaltung von Folien - Einfügen grafischer Elemente - Erstellen von Diagrammen u. Organigrammen - Gestaltung von Bildschirmpräsentationen	12

Themenbereich: 4. Kalkulationsprogramm Excel

Thema	Lernziel	Richt-std.
	- Lerninhalte	
4.0 Kalkulationsprogramm Excel	Fertigkeit Excel anzuwenden - Dateneingabe und Datenkorrektur - Kopieren, Verschieben, Einfügen - Formatierung von Tabellen - Relative und absolute Adressen - Formeln und Funktionen - Erstellung von Diagrammen - Grundlagen der Arbeit mit Datenbanken	30

Themenbereich: 5. Internet

Thema	Lernziel	Richt-std.
	- Lerninhalte	
5.0 Internet	Fähigkeit das Internet zu nutzen - Grundwissen zur Nutzung des Internets - Möglichkeiten der Informationsbeschaffung - Suchmaschinen - Speichern und Weiterverarbeiten von Texten und Grafiken - Download von Programmen und Dateien - E-Mail - Arbeiten mit Lesezeichen	10

Fach: Mathematik

Stundenzahl: 120 (80/-/40/-)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler können die Grundlagen der Mathematik (Arithmetik, Algebra, Funktionen, Geometrie) als Hilfsmittel zur Bewältigung naturwissenschaftlicher und betriebswirtschaftlicher Aufgabenstellungen fachspezifisch anwenden.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
1.	1. Mathematische Grundlagen	34
	2. Funktionen	16
	3. Geometrie	10
	4. Finanzmathematik	8
	5. Statistik	12
3.	6. Analysis	40

Themenbereich: 1. Mathematische Grundlagen

Thema	Lernziel	Richt-std.
1.1 Mathematische Grundlagen	- Lerninhalte Überblick über den Aufbau der Zahlenbereiche - Zahlenarten, Zahlenbereiche, Grundrechenarten	34
1.2 Arithmetik	Fähigkeit Abstraktionen anzuwenden - Arbeit mit Quotienten - Variablen und Termen - Binomische Formeln	
	Fertigkeit im anwendungsbezogenen Fachrechnen - Verteilungsrechnung - Mischungsrechnung - Dreisatzrechnung - Prozentrechnung	
	Kenntnis der Potenz-, Wurzel- und Logarithmengesetze - Potenzen * Zehnerpotenzen, Umrechnung von Maßeinheiten * Umformung von Potenzausdrücken - Wurzeln - Logarithmen	
1.3 Algebra	Fähigkeit lineare und quadratische Gleichungen zu lösen und Formeln umzustellen - Grundbegriffe der Gleichungslehre - Lineare Gleichungen, Ungleichungen - Quadratische Gleichungen	

Themenbereich: 2. Funktionen

Thema	Lernziel	Richt-std.
2.0 Funktionen	<p>- Lerninhalte</p> <p>Fähigkeit funktionale Zusammenhänge zu erkennen und darzustellen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen (Funktionsbegriffe, Darstellungsarten) - Lineare Funktionen, Schnittpunkt zweier Geraden, lineare Gleichungssysteme mit 2 Unbekannten, Anwendungen - Quadratische Funktionen <ul style="list-style-type: none"> * Überblick, Beispiele, Ertragsfunktionen * Ermittlung von Scheitelpunkt und Nullstellen - Exponentialfunktionen, Bevölkerungs- und Wachstumsprozesse 	16

Themenbereich: 3. Geometrie

Thema	Lernziel	Richt-std.
3.0 Geometrie	<p>- Lerninhalte</p> <p>Fähigkeit die Geometrie fachbezogen anzuwenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundbegriffe der Geometrie; Einheiten zur Messung von Längen, Flächen- und Rauminhalten 	10
	<p>Fertigkeit Inhalt und Umfang ebener Figuren zu berechnen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dreiecke, Parallelogramme, Vieleck, Kreis - Berechnung vermessener Flächen 	
	<p>Fertigkeit Volumen und Oberfläche räumlicher Figuren zu berechnen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Räumliche Figuren <ul style="list-style-type: none"> * Prismen, Pyramiden, Zylinder, Kegel, Kugel * Körperberechnungen an fachspezifischen Beispielen 	

Themenbereich: 4. Finanzmathematik

Thema	Lernziel	Richt-std.
4.0 Finanzmathematik	<p>- Lerninhalte</p> <p>Fertigkeit die Zinsrechnung anzuwenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jahres-, Monats- und Tageszinsen, Effektivzinssätze 	8
	<p>Kenntnis der Zinseszinsformel und ihre Anwendungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Berechnung mit der Zinseszinsformel - Grundbegriffe der Tilgungsrechnung 	

Themenbereich: 5. Statistik

Thema	Lernziel	Richt-std.
5.0 Statistik	<p>Fertigkeit</p> <p>Daten zu erheben und aufzubereiten, Häufigkeiten auszuzählen, Gruppen zu bilden</p> <p>- Lerninhalte</p> <p>- Grundbegriffe der beschreibenden Statistik; Datenerfassung und Aufbereitung; Stichproben und Grundgesamtheiten</p>	12
	<p>Fähigkeit</p> <p>statistisches Datenmaterial in Tabellen und Grafiken darzustellen</p> <p>- Darstellung des statistischen Materials</p>	
	<p>Fähigkeit</p> <p>Elemente der beschreibenden Statistik fachbezogen anzuwenden</p> <p>- Statistische Maßzahlen (z.B. arithmetisches und geometrisches Mittel, quadratische Streuung)</p>	
	<p>Fertigkeit</p> <p>das arithmetische Mittel zu berechnen und zu interpretieren</p> <p>- Statistische Berechnungen anhand von Beispielen</p>	

Themenbereich: 6. Analysis

Thema	Lernziel	Richt-std.
6.1 Ganzrationale Funktionen	<p>- Lerninhalte</p> <p>Fähigkeit spezielle Gleichungen zweiten, dritten und vierten Grades zu lösen - Nullstellen ganzrationaler Funktionen</p>	40
6.2 Folgen und Grenzwerte	<p>Kenntnis wichtiger Begriffe und Symbole der Analysis - Zahlenfolgen (Bildungsgesetze, Eigenschaften, Anwendungen)</p>	
	<p>Verständnis des Grenzwertbegriffes - Grenzwerte von Zahlenfolgen</p>	
	<p>Fähigkeit Grenzwerte zu berechnen - Folgen, Grenzwertbegriff, Grenzwertsätze</p>	
6.3 Einführung in die Differenzialrechnung	<p>Verständnis der Begriffe Differenzenquotient, Differenzialquotient, Anstieg einer Kurve in einem Punkt, relatives Maximum, relatives Minimum - Grundbegriffe der Differenzialrechnung; geometrische Bedeutung der Ableitung</p>	
	<p>Fertigkeit ganzrationale und spezielle nichtrationale Funktionen abzuleiten und Anstiege zu berechnen - Ableitungsregeln für ganzrationale Funktionen</p>	
	<p>Fähigkeit den Verlauf von Kurven zu untersuchen - Anwendungen der Differenzialrechnung (Existenzbedingungen für Extrem- und Wendepunkte; Kurvendiskussionen für ganzrationale Funktionen)</p>	
	<p>Kenntnis weiterer Ableitungsregeln - Ableitungsregeln für nichtrationale und für mittelbare Funktionen</p>	
	<p>Fähigkeit Extremwertprobleme zu lösen - Weitere Anwendungen (Extremwertaufgaben)</p>	
	<p>Kenntnis der Begriffe unbestimmtes und bestimmtes Integral - Grundbegriffe der Integralrechnung</p>	
6.4 Elemente der Integralrechnung	<p>Fähigkeit Flächen unter Kurven zu berechnen - Flächenberechnungen durch Integration</p>	

Fach: Mikrobiologie/Hygiene

Stundenzahl: 120 (80/40/-/-)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler kennen die mikrobiologischen Prozesse und wenden dieses Wissen in der Personal-, Betriebs- und Lebensmittelhygiene in der betrieblichen Praxis an.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
1.	1. Anatomie und Physiologie der Mikroorganismen	20
	2. Beachtung mikrobieller Prozesse im Großhaushalt	20
	3. Personal-, Betriebs- und Lebensmittelhygiene	40
2.	4. Eigenkontrollsysteme	40

Themenbereich: 1. Anatomie und Physiologie der Mikroorganismen

Thema	Lernziel	Richt-std.
1.0 Anatomie und Physiologie der Mikroorganismen	- Lerninhalte Kenntnis der Zusammenhänge von Bau und Funktionen sowie Wechselbeziehungen zwischen Organismus und Umwelt - Zelle - Zellorganellen - DNA - Proteinsynthese - Photosynthese - Milieufaktoren - Küchen- und reinigungstechnologische Schlussfolgerungen	20
	Fertigkeit mit dem Mikroskop und mikroskopischen Präparaten umzugehen - Mikroorganismen - Zellen	

Themenbereich: 2. Beachtung mikrobieller Prozesse im Großhaushalt

Thema	Lernziel	Richt-std.
2.0 Mikrobielle Prozesse und ihre Bedeutung in Großhaushalten	- Lerninhalte Kenntnis mikrobieller Prozesse - Lebensmittelverderb - Lebensmittelvergiftungen - Infektionsketten	20
	Einsicht in hygienegerechte Verhaltensregulationen - Anforderungen an Personal- und Lebensmittelhygiene	

Themenbereich: 3. Personal-, Betriebs- und Lebensmittelhygiene

Thema	Lernziel	Richt-std.
3.0 Personal-, Betriebs- und Lebensmittelhygiene	<p>- Lerninhalte</p> <p>Einsicht objektive und subjektive Hygienestandards einzuhalten und Umsetzung in die Praxis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittelhygieneverordnung - Personalhygiene - Betriebshygiene - Reinigungspläne 	40

Themenbereich: 4. Eigenkontrollsysteme

Thema	Lernziel	Richt-std.
4.0 Eigenkontrollsysteme	<p>- Lerninhalte</p> <p>Kenntnis der Umsetzung der Eigenkontrollsysteme</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stufenpläne nach HACCP - Gefährdungsanalysen - Arbeit mit Checklisten - Praxisanalysen - Erstellen von Reinigungs- und Hygieneplänen 	40
	<p>Fähigkeit Gefährdungspunkte nach CCP zu erkennen und Maßnahmen einzuleiten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einkauf, Warenanlieferung, Lagerung, Zubereitung, Speisenausgabe und Abfallentsorgung 	
	<p>Fertigkeit mit Messgeräten umzugehen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperaturmessgeräte - Hygrometer 	
	<p>Fähigkeit Hygieneschulungen/-belehrungen durchzuführen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vorgegebene Themen und Inhalte von Schulungen (§§ 42, 43 IfSG, Inhalte der Lebensmittelhygieneverordnung) - Nachweisführung 	
	<p>Fertigkeit mit ausgewählten Maschinen und Geräten des Großhaushaltes umzugehen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bodenreinigungsmaschinen 	

Fach: Chemie

Stundenzahl: 80 (80/-/-)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler können ihre Kenntnisse der chemischen Prozesse der anorganischen und organischen Chemie und der Grundlagen der Stoffwechselfvorgänge anwenden, um chemische Stoffe im Großhaushalt verantwortungsbewusst einzusetzen und zu entsorgen.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
1.	1. Allgemeine Chemie	30
	2. Organische Chemie	40
	3. Einsatz von chemischen Produkten im Großhaushalt	10

Themenbereich: 1. Allgemeine Chemie

Thema	Lernziel	Richt-std.
1.0 Allgemeine Chemie	Einsicht - Lerninhalte in die Bedeutung der Chemie für den Großhaushalt - Anwendung und Bedeutung chemischer Erzeugnisse im Großhaushalt und Auswirkungen auf die Umwelt	30
	Kenntnis des Aufbaus des Atomkerns und der Elektronenhülle - Aufbau des Atoms - Aufbau der Atomhülle	
	Fähigkeit Aussagen zu den Eigenschaften der Elemente aufgrund ihrer Stellung im Periodensystem zu treffen - Aufbau und Gesetzmäßigkeiten des Periodensystems der Elemente	
	Kenntnis verschiedener Bindungsarten - Ionenbindung - Elektronenpaarbindung - Metallbindung - Wasserstoffbrückenbindung	
	Kenntnis der Lösungsvorgänge - Wasser als Lösungsmittel - Dissoziation von Säuren, Basen und Salzen	
	Kenntnis der pH-Wert-Bereiche und deren praktischer Bedeutung - Auswirkungen von pH-Wert-Änderungen	
	Kenntnis der Redoxreaktion und deren Bedeutung in der Praxis - Redoxreaktion im Körper, im Boden und in der Luft - Oxide in der Umwelt, CO, CO ₂ , SO ₂ , Ozon, NO _x	

Thema	Lernziel	Richt-std.
	<ul style="list-style-type: none"> - Lerninhalte 	
	<p>Kenntnis der Entstehung und Wirkung von Salzen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bildung und Wirkung der Wasserhärte - Wasserenthärtung - Nitrat- und Nitritbildung - Backtriebmittel - Reinigungsmittel 	
	<p>Fähigkeit einfache Parameter der Trinkwasserqualität und des Abwassers zu bestimmen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wasserhärtebestimmung - Nitratbestimmung - pH-Wert - Leitfähigkeit - Elementbestimmung 	

Themenbereich: 2. Organische Chemie

Thema	Lernziel	Richt-std.
	<ul style="list-style-type: none"> - Lerninhalte 	
2.0 Organische Chemie	<p>Kenntnis der Struktur und Eigenschaften von Kohlenwasserstoffen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Unterschied zwischen organischer und anorganischer Chemie - Einteilung der Kohlenwasserstoffe, Isomerie - Substitution, Addition, Polymerisation - Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten von Halogenderivaten, von Benzol, Benzolderivaten und deren Auswirkungen auf die Umwelt 	40
	<p>Kenntnis des Aufbaus, der Eigenschaften und der Reaktionen wichtiger Sauerstoffderivate</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alkohole - Aldehyde - Gesättigte und ungesättigte Carbonsäuren - Bedeutung und Vorkommen 	
	<p>Kenntnis des Aufbaus, des Vorkommens, der Eigenschaften und Bedeutung der Kohlenhydrate, Fette und Eiweiße</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mono-, Di- und Polysaccharide - Aufbau der Aminosäuren, Peptidbindung - Protein, Proteide, Denaturierung - Enzyme - Veresterung, Verseifung, Fettverderb 	

Themenbereich: 3. Einsatz von chemischen Produkten im Großhaushalt

Thema	Lernziel	Richt-std.
3.0 Einsatz von chemischen Produkten im Großhaushalt	<p>- Lerninhalte</p> <p>Kenntnis bedeutender Wasch-, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, deren Wirkung, Abbaubarkeit bzw. Entsorgung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wasch-, Reinigungs- und Pflegemittel - Alternative Reinigungsmittel - Wichtige Desinfektionsmittel - Wasserverschmutzung 	10
	<p>Kenntnis ausgewählter Kunststoffe und Kunstfasern, deren Einsatz und Alternativen</p> <ul style="list-style-type: none"> - PVC, Polyester, Polyethylen - Einsatzmöglichkeiten - Nachwachsende Rohstoffe 	

Fach: Recht

Stundenzahl: 120 (40/40/40/-)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler sind sich ihrer Verantwortung als Arbeitnehmer oder Arbeitgeber gegenüber dem Staat, der Gesellschaft und der Umwelt bewusst. Sie kennen ihre Rechte und Pflichten im täglichen Leben und sind in der Lage sie auszuüben.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
1.	1. Grundlagen	20
	2. Allgemeiner Teil des BGB	20
2.	3. Arbeitsrecht	20
	4. Recht der Schuldverhältnisse	20
3.	5. Sachenrecht	16
	6. Familienrecht - eheliches Güterrecht	10
	7. Erbrecht	14

Themenbereich: 1. Grundlagen

Thema	Lernziel	Richt-std.
1.0 Grundlagen	- Lerninhalte	20
	Überblick über das Recht – Was ist Recht? - Juristische Begriffe - Rechtsbereiche - Aufgaben des Rechts - Rechtsetzung	
	Kenntnis der Rechtsquellen - Arten, Rangordnung, Geltungsbereiche	
	Kenntnis der Möglichkeiten der Inanspruchnahme rechtlichen Schutzes - Rechtsprechung * Arten der Gerichtsbarkeiten * Zivil- und Strafprozess	
Kenntnis der Durchsetzbarkeit von Rechtsvorschriften - Vollzug von bestandskräftigen Entscheidungen * Zwangsvollstreckung * Verwaltungsvollstreckung * Strafvollstreckung		

Themenbereich: 2. Allgemeiner Teil des BGB

Thema	Lernziel	Richt-std.
2.0 Allgemeiner Teil des BGB	<ul style="list-style-type: none"> - Lerninhalte Fähigkeit mit Rechtsvorschriften umzugehen - Aufbau des BGB - Personen - Sachen - Rechtsgeschäfte <ul style="list-style-type: none"> * Vertretung und Vollmacht * Zustimmung * Fristen und Termine * Verjährung, Verwirkung - Mahnwesen - Selbstverteidigung und Selbsthilfe 	20

Themenbereich: 3. Arbeitsrecht

Thema	Lernziel	Richt-std.
3.0 Arbeitsrecht	<ul style="list-style-type: none"> - Lerninhalte Kenntnis der Grundbegriffe - Arbeitsvertrag – Arbeitsverhältnis - Arbeitnehmer – Arbeitgeber 	20
	<ul style="list-style-type: none"> Überblick über die Rechtsquellen des Arbeitsrechts - Gesetze, Verordnungen - Tarifverträge, Betriebsvereinbarungen - Arbeitsvertrag - Direktionsrecht 	
	<ul style="list-style-type: none"> Kenntnis wichtiger Teile des Individualarbeitsrechts - Begründung des Arbeitsverhältnisses <ul style="list-style-type: none"> * Anbahnungsverhältnis * Abschluss Arbeitsvertrag * Arbeitsaufnahme - Rechte und Pflichten aus dem Arbeitsverhältnis <ul style="list-style-type: none"> * Arbeitspflicht und Treuepflichten * Lohnzahlungspflicht und Fürsorgepflichten - Arbeitsschutz <ul style="list-style-type: none"> * Lohnfortzahlung ohne Arbeitsleistung * Urlaub, Freistellungen * Arbeitszeitschutz, Arbeitsplatzschutz - Störungen des Arbeitsverhältnisses <ul style="list-style-type: none"> * Haftung, Arbeitnehmer, Arbeitgeber * Arbeitspflichtverletzungen – Sanktionen im Arbeitsrecht - Beendigung des Arbeitsverhältnisses <ul style="list-style-type: none"> * Aufhebungsvertrag * Kündigung – Kündigungsfristen – Gründe * Kündigungsschutz * sonstige Beendigungsgründe * Arbeitszeugnis 	

Thema	Lernziel	Richt-std.
	<ul style="list-style-type: none"> - Lerninhalte 	
	Überblick über das kollektive Arbeitsrecht <ul style="list-style-type: none"> - Koalitionsfreiheit - Tarifvertragsrecht - Arbeitskampfrecht <ul style="list-style-type: none"> * Streik * Aussperrung - Betriebsverfassungsrecht 	

Themenbereich: 4. Recht der Schuldverhältnisse

Thema	Lernziel	Richt-std.
	<ul style="list-style-type: none"> - Lerninhalte 	
4.0 Recht der Schuldverhältnisse	Überblick über das Schuldrecht <ul style="list-style-type: none"> - Wesen des Schuldverhältnisses - Regelungen des Allgemeinen Schuldrechts 	20
	Fähigkeit Verträge des täglichen Lebens auf ihre Rechtmäßigkeit zu überprüfen <ul style="list-style-type: none"> - Grundsatz der Vertragsfreiheit und seine Einschränkungen - AGB 	
	Fähigkeit ausgewählte Verträge abzuschließen <ul style="list-style-type: none"> - Kaufvertrag - Mietvertrag, Pachtvertrag 	
	Überblick über wichtige Verträge <ul style="list-style-type: none"> - Leihe - Darlehensvertrag - Werkvertrag - Dienstvertrag - Bürgschaft - Reisevertrag 	
	Kenntnis verschiedener Haftungsarten <ul style="list-style-type: none"> - Schuldverhältnisse aus unerlaubter Handlung und zurechenbarer Gefährdung <ul style="list-style-type: none"> * Verschuldungshaftung * Gefährdungshaftung * Produkthaftung 	

Themenbereich: 5. Sachenrecht

Thema	Lernziel	Richt-std.	
5.0 Sachenrecht	Überblick	- Lerninhalte über das Sachenrecht - Allgemeine Grundlagen mit Begriffserklärungen	16
	Kenntnis	der Begriffe Besitz und Eigentum - Besitz - Eigentum	
	Kenntnis	der Eigentumsübertragung an beweglichen Sachen - Durch Rechtsgeschäft - Kraft Gesetzes	
	Kenntnis	der Eigentumsübertragung an unbeweglichen Sachen - Durch Rechtsgeschäft - Aufbau und Bedeutung des Grundbuches	
	Überblick	über beschränkt dingliche Rechte - Bedeutung der beschränkt dinglichen Rechte - Ausgewählte beschränkt dingliche Rechte * Erbbaurecht * Nießbrauch * Grundpfandrechte	

Themenbereich: 6. Familienrecht - eheliches Güterrecht

Thema	Lernziel	Richt-std.	
6.0 Familienrecht	Überblick	- Lerninhalte über das Familienrecht - Allgemeine Grundlagen über Ehe und Familie	10
	Kenntnis	vermögensrechtlicher Beziehungen der Ehegatten untereinander - Eheliche Güterstände * Zugewinngemeinschaft * Gütergemeinschaft * Gütertrennung	
	Überblick	über Vermögensauseinandersetzungen - Ehescheidungen und deren Folgen	

Themenbereich: 7. Erbrecht

Thema	Lernziel	Richt-std.
7.0 Erbrecht	<p>- Lerninhalte</p> <p>der vermögensrechtlichen Beziehungen der Erben nach einem Todesfall</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gesetzliche Erbfolge <ul style="list-style-type: none"> * Verwandtenerbfolge * Erbenstellung des Ehegatten * Erbfolge Kraft Rechtsgeschäfts - gewillkürte Erbfolge * Einzeltestamente * gemeinschaftliche Testamente * Erbverträge - Pflichtteil - Erbschein - Einschränkung der Erbenstellung - Mehrheit von Erben - Haftung der Erben - Übergabeverträge 	14

Fach: Unternehmensfinanzierung

Stundenzahl: 80 (-/-/80/-)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler sind in der Lage, selbstständig Investitions- und Finanzplanungen einschließlich der notwendigen Kapitalbedarfsrechnungen durchzuführen. Sie erhalten durch entsprechende Übungen auch die Fähigkeit, auf der Grundlage eigener finanzwirtschaftlicher Analysen Unternehmensentscheidungen abzuleiten. Letzteres bezieht sich vor allem auf die Optimierung der Kapitalbeschaffung unter Berücksichtigung der vermittelten Finanzierungsregeln.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
3.	1. Investitionen und ihre Planung	30
	2. Finanzplanung und Finanzierungsmöglichkeiten	50

Themenbereich: 1. Investitionen und ihre Planung

Thema	Lernziel	Richt-std.
1.0 Investitionen und ihre Planung	Kenntnis - Lerninhalte der Investitionsarten - Kapitalbegriff - Kapitalverwendung, Kapitalbeschaffung, Kapitalverwaltung - Investitionsobjekte und Wirkungen von Investitionen	30
	Fähigkeit eine Investition zu planen, durchzuführen und zu kontrollieren - Investitionsplanung als Führungsprozess	

Themenbereich: 2. Finanzplanung und Finanzierungsmöglichkeiten

Thema	Lernziel	Richt-std.
2.1 Finanzplanung	Fähigkeit Finanzpläne zu erstellen - Kapitalbedarf und seine Einflussfaktoren - Ermittlung und Optimierung des Kapitalbedarfs - Kapitaldeckung: Risiken und Optimierung der Kapitalstruktur - Finanzplan	50
	Kenntnis der Finanzierungsziele und finanzwirtschaftliche Analyse - Liquidität, Rentabilität, Stabilität - Finanzierungsregeln	
2.2 Finanzierungsmöglichkeiten	Überblick über die Finanzierungsquellen - Innen- und Außenfinanzierung	
	Kenntnis des Kreditablaufes - Kredit als Fremdfinanzierung - Kreditantrag - Kreditwürdigkeitsprüfung - Kreditzusage - Kreditkontrolle	
	Kenntnis ausgewählter Kreditsicherheiten - Personalsicherheit - Sachsicherheiten	
	Überblick über die Möglichkeiten der Fremdfinanzierung - Kurzfristige Fremdfinanzierung - Langfristige Fremdfinanzierung - Kapitaldienstgrenzen	

Fach: Ernährungslehre

Stundenzahl: 200 (40/40/60/60)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler kennen die Inhaltsstoffe der Nahrung und deren ernährungsphysiologischen Wert und können verschiedene Speisepläne für besondere Kostformen und unterschiedliche Anlässe zusammenstellen und berechnen. Dabei beachten sie die rechtlichen Grundlagen und gewährleisten die Lebensmittelsicherheit.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
1./2.	1. Vollwertige Ernährung	80
3.	2. Grundlagen der Diätetik	60
4.	3. Alternative Ernährung	20
	4. Qualitätssicherung	40

Themenbereich: 1. Vollwertige Ernährung

Thema	Lernziel	Richt-std.
1.0 Vollwertige Ernährung	- Lerninhalte	80
	Einblick in die Ernährungs- und Gesundheitssituation der Bevölkerung - Entwicklung der menschlichen Ernährung - Kriterien einer vollwertigen Ernährung - Ernährungsberichte	
	Kenntnis der Beeinflussung des Energie- und Nährstoffbedarfs - Grundumsatz, Leistungsumsatz, Energiebilanz, Berechnung des Nährstoffbedarfs, Energie- und Nährstoffbedarf verschiedener Zielgruppen	
	Kenntnis der ernährungsphysiologischen Bedeutung der Lebensmittelbestandteile - Kohlenhydrate, Ballaststoffe - Fette, Fettbegleitstoffe - Eiweiße - Vitamine, Mineralstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe - Wasser - Lebensmittelkunde - Ernährungsphysiologischer und küchentechnischer Einsatz einzelner Lebensmittel	

Themenbereich: 2. Grundlagen der Diätetik

Thema	Lernziel	Richt-std.
2.0 Grundlagen der Diätetik	- Lerninhalte	60
	Kenntnis des Stoffwechsels - Verdauung - Abbau und Verwertung der Nährstoffe - Energiegewinnung	
	Fähigkeit Tageskostpläne für verschiedene Zielgruppen aufzustellen - Ernährung für Säuglinge, Kinder, ältere Menschen	
	Kenntnis der Ursachen verschiedener ernährungsbedingter Krankheiten - Übergewicht, Untergewicht - Diabetes - Gicht	
	Kenntnis der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen - Verordnung über diätetische Lebensmittel - Nährwertkennzeichnungsverordnung	
Fähigkeit diätetische Maßnahmen in die Praxis umzusetzen - Diät bei Übergewicht - Leichte Vollkost		

Themenbereich: 3. Alternative Ernährung

Thema	Lernziel	Richt-std.
3.0 Alternative Ernährungsformen	- Lerninhalte	20
	Überblick über alternative Kostformen - Vollwertkost - Vegetarische Kostformen - Haysche Trennkost	
	Fähigkeit alternative Ernährungsformen kritisch zu beurteilen - Gründe für alternative Ernährung - Möglichkeiten in der Gemeinschaftsverpflegung - Ökologisch erzeugte Nahrungsmittel	

Themenbereich: 4. Qualitätssicherung

Thema	Lernziel	Richt-std.
4.0 Qualitäts-sicherung	<p>- Lerninhalte</p> <p>Fähigkeit die Qualität der Lebensmittel zu erkennen, zu beurteilen und zielgruppengerecht auszuwählen</p> <ul style="list-style-type: none"> - LMBG - Höchstmengen VO - Bundesseuchengesetz - EG-Richtlinie - Fleischhygiene VO 	40
	<p>Kenntnis der Maßnahmen zur Werterhaltung von Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vor- und Zubereitungsverfahren - Warmhaltemöglichkeiten und -zeiten - Hackfleisch VO - Qualitätssicherungssystem 	

Fach: Maschinen- und Gerätelehre

Stundenzahl: 80 (40/40/-/-)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler können ausgewählte Maschinen und Geräte für den Großhaushalt bedienen, warten und pflegen. Sie sind in der Lage, diese zu vergleichen und Wirtschaftlichkeitsberechnungen durchzuführen.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
1.	1. Geräte und Maschinen des Großhaushaltes	10
	2. Bauformen, Material, Ausstattung und Funktionsweise ausgewählter Maschinen und Geräte	20
	3. Kostenkalkulationen ausgewählter Maschinen	10
2.	4. Ausgewählte Maschinen und Geräte des Großhaushaltes in der Praxis	40

Themenbereich: 1. Geräte und Maschinen des Großhaushaltes

Thema	Lernziel	Richt-std.
	- Lerninhalte	
1.0 Geräte und Maschinen des Großhaushaltes	Fähigkeit Maschinen und Geräte nach den Grundsätzen der Technikbeurteilung einzuschätzen und auszuwählen - Technikkriterien - Arbeitsergebnis/Barrierefreiheit - Arbeitswirtschaft - Umweltwirkung - Wirtschaftlichkeit - Einkaufsproblematik	10

Themenbereich: 2. Bauformen, Material, Ausstattungen und Funktionsweise ausgewählter Maschinen und Geräte

Thema	Lernziel	Richt-std.
	- Lerninhalte	
2.0 Bauformen, Material, Ausstattungen und Funktionsweise ausgewählter Maschinen und Geräte	Kenntnis der Bauformen, Ausstattung und Funktionsweise ausgewählter Maschinen und Geräte - Maschinen und Geräte der: * Nahrungszubereitung * Vorratshaltung * Reinigung * Wäschepflege	20
	Fähigkeit Maschinen und Geräte nach Kosten und umweltrelevanten Gesichtspunkten einzuschätzen - Vergleiche/Wirkungsgrad - Umweltproblematik - Kostenkalkulation	

Themenbereich: 3. Kostenkalkulationen ausgewählter Maschinen

Thema	Lernziel	Richt-std.
3.0 Kostenkalkulationen	- Lerninhalte Fähigkeit Kostenkalkulationen für ausgewählte Maschinen und Geräte vorzunehmen - Kostenkalkulationen	10

Themenbereich: 4. Ausgewählte Maschinen und Geräte des Großhaushaltes in der Praxis

Thema	Lernziel	Richt-std.
4.0 Einsatz ausgewählter Maschinen und Geräte in der Praxis	- Lerninhalte Fertigkeit mit ausgewählten Maschinen und Geräten umzugehen - Gebrauchsanweisungen - Schutz- und Prüfzeichen - Gerätesicherheitsgesetz - Rüstvorgänge/Montage - Demontage - Wartungs- und Pflegearbeiten - Einsatz in der Praxis	40

Fach: Personalwirtschaft

Stundenzahl: 80 (-/80/-/-)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler können personalwirtschaftliche Entscheidungen vorbereiten, durchsetzen, kontrollieren und auswerten. Sie sind in der Lage, personalwirtschaftliche Konzeptionen zu entwickeln und umzusetzen.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
2.	1. Grundlagen	6
	2. Personalbedarfsplanung	10
	3. Personalbeschaffung	26
	4. Personalbeurteilung	18
	5. Personalentwicklung/Personalverwaltung	10
	6. Entgeltpolitik/betriebliche Sozialpolitik	10

Themenbereich: 1. Grundlagen

Thema	Lernziel	Richt-std.
1.0 Grundlagen der Personalwirtschaft	<p>- Lerninhalte</p> <p>Kenntnis der Grundlagen, Bedeutung und Ziele der Personalwirtschaft</p> <p>- Bedeutung des Produktionsfaktors "Mitarbeiter"</p> <p>- Begriffe:</p> <ul style="list-style-type: none">* Personalwirtschaft* Personalwesen* Personalmanagement* Personalmarketing* Personalpolitik* Personalorganisation <p>- Wirtschaftliche und soziale Ziele</p>	6

Themenbereich: 2. Personalbedarfsplanung

Thema	Lernziel	Richt-std.
2.0 Personalbedarfsplanung	<p>- Lerninhalte</p> <p>Kenntnis der Methoden und Möglichkeiten der Personalbedarfsplanung</p> <p>- Aufgaben und Ziele</p> <p>- Quantitativer Personalbedarf</p> <ul style="list-style-type: none">* Arten des Personalbedarfs* Berechnungsschema zur Ermittlung des Personalbedarfs <p>- Qualitativer Personalbedarf</p> <p>- Stellenbeschreibung</p>	10

Themenbereich: 3. Personalbeschaffung

Thema	Lernziel	Richt-std.
3.0 Personalbeschaffung	<p>- Lerninhalte</p> <p>Fähigkeit die Methoden und Möglichkeiten der Personalbeschaffung anzuwenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interne Personalbeschaffung - Externe Personalbeschaffung <ul style="list-style-type: none"> * Arbeitsamt * Private Arbeitsvermittler * Stellenanzeigen * Internet * Personalleasing * Sonstige Instrumente 	26
	<p>Kenntnis der Möglichkeiten der Personalauswahl</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analyse der Bewerbungsunterlagen - Arbeitsproben - Einstellungstests - Assessment-Center 	
	<p>Fähigkeit Vorstellungsgespräche vorzubereiten und durchzuführen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ziele - Vorbereitung - Gesichtspunkte - Arten - Ablauf - Auswertung 	
	<p>Fähigkeit der systematischen Mitarbeitereinführung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einstellungsformalitäten - Einarbeitung - Einführungsprogramm 	

Themenbereich: 4. Personalbeurteilung

Thema	Lernziel	Richt-std.
4.0 Personalbeurteilung	Kenntnis - Lerninhalte wichtiger Ziele und Aufgaben der Personalbeurteilung - Ziele und Aufgaben - Anlässe der Personalbeurteilung - Fehlerquellen	18
	Fähigkeit ein Beurteilungsgespräch durchzuführen - Aufbau - Grundsätze - Beurteilungskriterien	

Themenbereich: 5. Personalentwicklung/Personalverwaltung

Thema	Lernziel	Richt-std.
5.0 Personalentwicklung/ Personalverwaltung	- Lerninhalte der Ziele und Methoden sowie Bedeutung der Personalentwicklung - Planung und Durchführung der Personalentwicklung	10
	Fähigkeit die Fort- und Weiterbildung zu organisieren und durchzuführen - Aufgaben und Ziele der Fort- und Weiterbildung - Fort- und Weiterbildungsprogramme	
	Kenntnis der Grundlagen und der Bestimmungen zum Anlegen und zur Führung von Personalakten - Datenschutz - Personaldatenverwaltungen - Umgang - Organisation - Inhalt - Personalarbeit - Personalstatistik	

Themenbereich: 6. Entgeltpolitik/betriebliche Sozialpolitik

Thema	Lernziel	Richt-std.
6.0 Entgeltpolitik/ betriebliche Sozialpolitik	- Lerninhalte der Ziele und Methoden der Entgeltpolitik - Grundlagen - Regeln der Entgeltpolitik - Entlohnungsformen	10
	Kenntnis der Aufgaben und Möglichkeiten betrieblicher Sozialpolitik - Betriebliche Sozialleistungen - Betriebliche Sozialeinrichtungen	

Fach: Unternehmensführung

Stundenzahl: 100 (-/-/40/60)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler können als zukünftige Führungskräfte Unternehmensziele bewusst formulieren, Strategien und Methoden zur Erreichung dieser Ziele ableiten sowie durch soziales und ökologisches Handeln zu erwartende Änderungen der sozialen, wirtschaftlichen und rechtlichen Rahmenbedingungen flexibel umsetzen.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
3.	1. Grundlagen der Unternehmensführung	40
4.	2. Prozessbezogene Unternehmensführung	34
	3. Aufgabenbezogene Unternehmensführung	26

Themenbereich: 1. Grundlagen der Unternehmensführung

Thema	Lernziel	Richt-std.
1.1 Grundlagen der Unternehmensführung	Kenntnis - Lerninhalte der Aufgaben der Führungskräfte - Unternehmensführung als Institution - Unternehmensführung als Funktion - Aktuelle Ausrichtungen der Unternehmensführung	40
	Kenntnis der Anforderung an Führungskräfte - Führungskompetenz - Schlüsselqualifikationen	
	Kenntnis der Führungselemente - Führungskraft - Mitarbeiter - Führungsinstrumente - Führungssituation - Führungserfolg	
	Fähigkeit Führungsinstrumente erfolgreich anzuwenden - Führungsstile - Führungsmittel - Führungstechniken	
1.2 Personenbezogene Unternehmensführung	Fähigkeit Mitarbeiter erfolgreich zu motivieren - Motivationstheorien - Motivationsfaktoren - Hygienefaktoren	

Themenbereich: 2. Prozessbezogene Unternehmensführung

Thema	Lernziel	Richt-std.
2.1 Gliederung des Führungsprozesses	<p>- Lerninhalte</p> <p>Fertigkeit strategische Entscheidungen zu treffen und zu werten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zielsetzung - Planung - Realisierung - Kontrolle und Steuerung 	34
2.2 Betriebsgründung	<p>Fähigkeit persönliche Eignung zur Unternehmensgründung einzuschätzen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anforderungen an Unternehmensgründer - Individuelle Fähigkeit und Bereitschaft zur Unternehmensgründung 	
	<p>Fähigkeit Unternehmensgründungen vorzunehmen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Persönliche Eignung - Idee, Konzept, Rechtsformen, Beratung, Umsetzung 	
2.3 Ziele des Unternehmens	<p>Fähigkeit Unternehmensziele zu entwickeln und Wirkungsweisen zu beeinflussen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inhalt - Zielbildung - Einflussfaktoren 	

Themenbereich: 3. Aufgabenbezogene Unternehmensführung

Thema	Lernziel	Richt-std.
3.0 Aufgabenbezogene Unternehmensführung	<p>- Lerninhalte</p> <p>Kenntnis der Aufgaben von verschiedenen Leitungsebenen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Unternehmensleitung - Bereichsleitung - Gruppenleitung 	26
	<p>Fähigkeit Organisation und Disposition zu unterscheiden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Unterschiede Disposition und Organisation 	
	<p>Fertigkeit in der Organisation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organisationssysteme - Planungssysteme - Kontrollsysteme - Informationssysteme 	
	<p>Kenntnis verschiedener Möglichkeiten, einen Betrieb aus Krisensituationen zu führen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sanierung - Insolvenz - Liquidation - Out-/Insourcing - Zusammenschlussentscheidung 	
	<p>Kenntnis wesentlicher Managementtechniken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Erhebungstechniken - Analysetechniken - Kreativitätstechniken - Prognosetechniken - Bewertungstechniken - Entscheidungstechniken - Darstellungstechniken - Argumentationstechniken 	

Fach: Betriebswirtschaftslehre

Stundenzahl: 180 (40/60/40/40)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler können die betriebswirtschaftlichen Zusammenhänge eines hauswirtschaftlichen Betriebes analysieren. Sie kennen die wesentlichen Einflussgrößen auf die Art und Höhe der Steuern und können deren Wirkung im Unternehmen beurteilen.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
1.	1. Einführung in die Betriebswirtschaftslehre	40
2.	2. Steuerkunde	60
3.	3. Marketing	40
4.	4. Betriebsanalyse und -planung	40

Themenbereich: 1. Einführung in die Betriebswirtschaftslehre

Thema	Lernziel	Richt-std.
	- Lerninhalte	
1.1 Die BWL als Wissenschaft	Überblick über die Bedeutung der BWL für die Unternehmensführung eines Großhaushaltsbetriebes - Begriffe, Aufgaben und Ziele der BWL - Funktionsbereiche aus betriebswirtschaftlicher Sicht	40
1.2 Erscheinungsformen und Ziele hauswirtschaftlicher Betriebe	Kenntnis der unterschiedlichen Erscheinungsformen und Ziele hauswirtschaftlicher Betriebe - Unterscheidung von Haupt- und Nebenbetrieben, Systemgastronomie und Catering	
1.3 Rechtsformen	Einblick in die Rechtsformen - Einzelunternehmen - Personengesellschaften - Kapitalgesellschaften - Genossenschaften	
1.4 Betriebswirtschaftliche Produktionsfaktoren	Kenntnis der betriebswirtschaftlichen Produktionsfaktoren und deren Zusammenwirken - Arbeit, Betriebsmittel, Werkstoffe - Kombination und Substitution der Produktionsfaktoren	
1.5 Die Leistungserstellung	Verständnis der Leistungserstellung in einem Großhaushaltsbetrieb - Beschaffung der Produktionsfaktoren - Lagerhaltung - Produktion - Kosten der Leistungserstellung	

Themenbereich: 2. Steuerkunde

Thema	Lernziel	Richt-std.
2.1 Allgemeines Steuersystem	<p>- Lerninhalte</p> <p>Überblick über Bedeutung, Definition und Einordnung von Steuern im System der Einnahmen des Staates</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bedeutung von Steuern im System der Einnahmen des Staates - Steuerbegriff und Merkmale von Steuern, Abgrenzung zu Gebühren und Beiträgen - Steuerliche Nebenleistung <ul style="list-style-type: none"> * Verspätungszuschlag * Säumniszuschlag - Beispiel Grundsteuer 	60
	<p>Kenntnis der Einteilungsmöglichkeiten und gesetzliche Grundlagen von Steuern sowie ihrer Verwaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einteilungsmöglichkeiten der Steuern (nach Steuergegenstand, Empfänger und Wirkung im Unternehmen) - Rechtliche Grundlagen und Wirkung auf die Beteiligten - Aufbau der Finanzverwaltung, Sachliche Zuständigkeit 	
	<p>Überblick über das Besteuerungsverfahren und die Aufgaben des Steuerpflichtigen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Besteuerungsverfahren - Aufgaben des Steuerpflichtigen (Mitwirkungspflichten: steuerliche Anmeldung, Buchführungspflichten, Steuererklärung, Zahlung lt. Steuer-Bescheid) - Fristen 	

Thema	Lernziel	Richt- std.
2.2 Einkommen- steuer	Überblick über Wesen, rechtliche Grundlagen und Erhebungsformen - Wesen, rechtliche Grundlagen und Erhebungsformen der Einkommensteuer (ESt) - Einfluss von Unternehmensformen	- Lerninhalte
	Kenntnis der Berechnungsgrundlagen der ESt und des ESt-Tarifes - Methodischer Weg der Ermittlung des zu versteuernden Einkommens - ESt-Tarif, Durchschnitts- und Grenzsteuersatz	
	Fähigkeit Einkunftsarten zu definieren und sie zu ermitteln - Begriff und Einteilung von Einkünften - Abgrenzung von Einkunftsarten, Beispiele - Ermittlung von Einkünften: steuerpflichtige Einnahmen, abzugsfähige Aufwendungen - Werbungskosten und Einkunftsermittlung für Arbeitnehmer - Gewinnermittlungsmethoden und Anwenderkreis lt. Gesetz (BV-Vergleich, Einnahme-Überschuss-Rechnung) - Inhalt und Beispiele der Einnahmen-Überschuss-Rechnung	
	Fähigkeit entsprechend den gesetzlichen Vorschriften das Wirtschaftsjahr eines Unternehmens zu bestimmen - Begriff und Anwender des Wirtschaftsjahres (gesetzliche Vorschriften und Wahlrechte) - Zuordnung von Gewinnen zu Veranlagungsjahren für Gewerbebetriebe	
	Kenntnis der Bestandteile des steuerpflichtigen Arbeitslohnes - Geldbezüge - Beispiele für Sachbezüge und ihre Bewertung	
	Überblick über die Ermittlung der zu veranlagenden Steuern - Ermittlung der zu veranlagenden Einkommensteuer am Beispiel eines Ehepaars (Einkünfte, Sonderausgaben, anzurechnende Steuern, Steuerbescheid)	
2.3 Lohnsteuer	Überblick über die Voraussetzungen und Aufgaben beim Lohnsteuerabzug - Lohnsteuer als besondere Erhebungsform der ESt - Lohnsteuerabzugsverfahren - Lohnklassen und Lohnsteuertabellen - Steueranmeldung - Pauschalisierung der Lohnsteuer	

Thema	Lernziel	Richt-std.
2.4 Gewerbesteuer	<p>- Lerninhalte</p> <p>Einblick in Besteuerungsgrundlagen und die Ermittlung der Gewerbesteuer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wesen und Besteuerungsgrundlagen - Ermittlung des Gewerbeertrages (Hinzurechnungen/Kürzungen zum Gewinn) und des Steuermessbetrages - Berechnung der Gewerbesteuerschuld 	

Themenbereich: 3. Marketing

Thema	Lernziel	Richt-std.
3.1 Grundlagen	<p>- Lerninhalte</p> <p>Kenntnis wichtiger Grundbegriffe und Grundlagen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Begriff Marketing - Wandel vom Verkäufer- zum Käufermarkt - Ziele des Marketings in Großhaushaltsbetrieben 	40
3.2 Informationsbeschaffung	<p>Einblick in die Marktinformationsbeschaffung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Erhebungsmethoden der Primär- und Sekundärmarktforschung 	
3.3 Marketing-Konzeption	<p>Einblick in das Zielesetzen und Festlegen von Marketing-Strategien</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formulierung von Marketingzielen - Festlegen der Marketing-Strategien 	
3.4 Marketing-Instrumente	<p>Überblick über die diversen Marketing-Instrumente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produkt- und Sortimentspolitik - Preispolitik - Distributionspolitik - Kommunikationspolitik 	
3.5 Marketing-Controlling	<p>Überblick über das Marketing-Controlling</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marketing-Mix-Kontrolle - Kontrolle von Marketingaktionen 	

Themenbereich: 4. Betriebsanalyse und -planung

Thema	Lernziel	Richt-std.
4.1 Betriebsorganisation	<p>- Lerninhalte</p> <p>Fähigkeit die Ablauforganisation für einen Leistungsprozess im Großhaushalt zu gestalten</p> <ul style="list-style-type: none"> - ABC-Analyse: Interpretation und Konsequenz - Netzplantechnik 	40
	<p>Überblick über das Qualitätsmanagement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualitätsrichtlinien/-konzeption - Qualitätsprüfungen - ISO 9000 bis 9004 im Großhaushalt 	
4.2 Kostenvergleichsrechnungen/Wirtschaftlichkeitsrechnungen	<p>Fähigkeit Kostenvergleichs- und Wirtschaftlichkeitsrechnungen durchzuführen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Amortisationsrechnung - Grenzkostenermittlung - Erlös- und leistungsbezogene Kennzahlen - Erfolgskennzahlen 	
4.3 Budgetplanung	<p>Kenntnis von Wegen zur Budgetplanung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Break-Even-Analyse - Deckungsbeitragsrechnung - Preis-Kosten-Erlös-Situation 	

Fach: Betriebsorganisation

Stundenzahl: 200 (40/40/60/60)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler können Arbeitsprozesse planen, gestalten, steuern und kontrollieren. Sie sind in der Lage Entwicklungstendenzen zu erkennen und deren Auswirkungen auf die betriebliche Entwicklung abzuschätzen.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
1.	1. Grundlagen der Betriebs- und Arbeitslehre	40
2.	2. Grundlagen und Methoden der Datenermittlung	40
3.	3. Grundsätze und Methoden der Arbeitsgestaltung	20
3./4.	4. Gestaltung der Betriebsorganisation: Aufbauorganisation und Ablauforganisation	80
4.	5. Bewertung menschlicher Arbeit	10
	6. Arbeitshygiene und Arbeitssicherheit	10

Themenbereich: 1. Grundlagen der Betriebs- und Arbeitslehre

Thema	Lernziel	Richt-std.-
1.1 Geschichtlicher Überblick	<ul style="list-style-type: none"> - Lerninhalte <p>Überblick über die Entwicklung der Arbeitswissenschaft</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verlauf der Entwicklung und Gestaltung menschlicher Arbeit 	40
1.2 Grundlagen der Betriebs- und Arbeitslehre	<p>Kenntnis der menschlichen Arbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Psychische/soziale und körperliche Versorgungs- und Leistungsbereiche - Definition der Arbeit und Leistung - Arten menschlicher Arbeit 	
	<p>Kenntnis der Beeinflussbarkeit menschlicher Arbeitsleistung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leistungsangebot des Menschen (maximale Leistungsfähigkeit, momentane Leistungsbereitschaft) sowie deren Beeinflussbarkeit - Grenzen menschlicher Leistungsfähigkeit 	
	<p>Fertigkeit Arbeitssysteme zu beschreiben</p> <ul style="list-style-type: none"> - 7 Systemelemente eines Arbeitssystems nach REFA - Zuordnung von Arbeitssystemen 	
	<p>Vertrautheit mit den Zielen der Ergonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Erreichung der höchstmöglichen Leistungsfähigkeit - Zufriedenheit am Arbeitsplatz - Gewährleistung der Arbeitssicherheit - Überprüfungsmöglichkeiten (4-Stufen-Konzept nach ROHMERT) 	

Themenbereich: 2. Grundlagen und Methoden der Datenermittlung

Thema	Lernziel	Richt-std.-
2.0 Grundlagen und Methoden der Datenermittlung	<p>- Lerninhalte</p> <p>Kenntnis der Funktion von Datenermittlungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsgestaltung - Entscheidungsfindung - Planung, Steuerung 	40
	<p>Einblick in die Methoden der Datenermittlung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ablaufstudien - Zeitstudien - Wegestudien 	
	<p>Einblick in die Analyse von Arbeitsabläufen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsablaufgliederung - Ablaufarten, bezogen auf den Menschen, auf das Betriebsmittel, auf den Arbeitsgegenstand 	
	<p>Fertigkeit Vorgabezeiten zu ermitteln</p> <ul style="list-style-type: none"> - Berechnung von Vorgabezeiten für den Menschen bzw. für die Betriebsmittel 	

Themenbereich: 3. Grundsätze und Methoden der Arbeitsgestaltung

Thema	Lernziel	Richt-std.-
3.0 Grundsätze und Methoden der Arbeitsgestaltung	<p>- Lerninhalte</p> <p>Fähigkeit Grundlagen der Betriebs- und Arbeitslehre auf die Arbeitsgestaltung anzuwenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definition: menschengerechte Arbeitsgestaltung - 6-Stufen-Methode nach REFA - Arbeitsablaufgestaltung zwischen mehreren Arbeitsplätzen 	20

Themenbereich: 4. Gestaltung der Betriebsorganisation: Aufbauorganisation und Ablauforganisation

Thema	Lernziel	Richt-std.
4.0 Gestaltung der Betriebsorganisation: Aufbauorganisation, Ablauforganisation	- Lerninhalte	80
	Einblick in die Betriebsorganisation - Begriffsbestimmungen - Vergleich: Privathaushalt, Großhaushalt - Zielsetzung der Betriebe	
	Vertrautheit mit der Aufbauorganisation - Aufgabenanalyse - Aufgabensynthese: Stellenbildung, Funktions-Verteilung, Bildung von Abteilungen, Bildung einer Betriebshierarchie, Stellenbeschreibung	
	Fertigkeit Arbeitsabläufe im Großhaushalt zu planen, zu gestalten und zu steuern - Planungsphase: Personalplanung, Materialplanung, Betriebsmittelplanung, Arbeitsablaufplanung (Tages-, Wochen-, Monats-, Jahres-, Fristenarbeitspläne) - Steuerungsphase (Veranlassen, Überwachen) - Sicherungsphase (Qualitätssicherung)	

Themenbereich: 5. Bewertung menschlicher Arbeit

Thema	Lernziel	Richt-std.
5.0 Bewertung menschlicher Arbeit	- Lerninhalte	10
	Kenntnis der Verfahren der Arbeitsbewertung - Verfahren der Arbeitsbewertung: summarische und analytische Arbeitsbewertung	

Themenbereich: 6. Arbeitshygiene und Arbeitssicherheit

Thema	Lernziel	Richt-std.
6.0 Arbeitshygiene und Arbeitssicherheit	- Lerninhalte	10
	Kenntnis arbeitshygienischer und –sicherheitstechnischer Maßnahmen im Großhaushalt - Aufgaben der Arbeitsmedizin zum Schutz des Menschen - Gesetzliche Vorschriften zum Arbeitsschutz - Erste-Hilfe-Training (ASB)	

Fach: Rechnungswesen/Controlling

Stundenzahl: 180 (100/40/40/-)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler sind in der Lage, den Einfluss von wirtschaftlichen Vorgängen auf Bilanz und Gewinn- und Verlustrechnung nachzuvollziehen, den Jahresabschluss aufzuarbeiten und zu werten sowie aussagefähige Kosten- und Leistungsrechnungen zu erstellen und diese für betriebliche Auswertungs- und Planungsaufgaben zu nutzen.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
1.	1. Finanzbuchhaltung	60
	2. Lohnbuchhaltung/Anlagenwirtschaft	20
	3. Jahresabschluss	20
2./3.	4. Kosten- und Leistungsrechnung	60
3.	5. Anwendung der Ergebnisse aus der Kosten- und Leistungsrechnung für betriebswirtschaftliche Planungen	20

Themenbereich: 1. Finanzbuchhaltung

Thema	Lernziel	Richt-std.
1.0 Finanzbuchhaltung	Überblick - Lerninhalte über die Bedeutung und Aufgaben der Buchführung im Rahmen des betrieblichen Rechnungswesens - Aufgaben und Bestandteile des betrieblichen Rechnungswesens - Rechtsgrundlagen der Buchführung	60
	Kenntnis der Grundsätze ordnungsgemäßer Buchführung - Aufgaben der Buchführung * aus der Sicht des Betriebsleiters * aus der Sicht von außenstehenden Personen bzw. Institutionen	
	Fähigkeit ein Inventar zu erstellen - Inventur – Inventar * Ablauf und Zielsetzung der Inventur * Inhalt und Aufbau des Inventars	
	Fähigkeit eine Bilanz zu erstellen - Bilanz * Aufbau und Erstellung einer Bilanz * Zusammenhang zwischen Inventar und Bilanz * vier Grundsätze der Bilanzveränderungen durch Geschäftsfälle	

Thema	Lernziel	Richt- std.
	<p>- Lerninhalte</p> <p>Fertigkeit Konten zu eröffnen, zu führen und Bestandskonten abzuschließen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Von der Bilanz zu den Konten - Buchungsregeln für Aktiv- und Passivkonten - Kontenführung und Kontenabschluss 	
	<p>Beherrschung des Buchungssatzes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Buchungssatz * einfacher Buchungssatz * zusammengesetzter Buchungssatz 	
	<p>Kenntnis des Zusammenhangs zwischen dem Kontensystem der Buchführung und der Bilanz sowie Inventur und Inventar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eröffnung und Abschluss der Bestandskonten * Schlussbilanzkonto * Eröffnungsbilanzkonto - Zusammenhang zwischen Bilanz, Konten, Inventur und Inventar 	
	<p>Fähigkeit auf den Erfolgskonten richtig zu buchen und diese ordnungsgemäß über das GuV-Konto abzuschließen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aufwands- und Ertragskonten - Aufwands- und Ertragskonten als Unterkonten des Kontos Eigenkapital - Abschluss der Aufwands- und Ertragskonten 	
	<p>Fähigkeit private Geldentnahmen bzw. Geldeinlagen richtig zu buchen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Privatentnahme/Privateinlage von Geld - Erfolgsermittlung durch Eigenkapitalvergleich 	
	<p>Fertigkeit einfache Geschäftsfälle zu buchen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Buchung von Getränkeverkauf, Speisenverkauf, Handelswarenverkauf und Beherbergung 	
	<p>Fähigkeit die Mehrwertsteuer beim Einkauf sowie Verkauf und beim Eigenverbrauch richtig zu ermitteln und zu buchen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wesen der Mehrwertsteuer - Buchung der Mehrwertsteuer * Vorsteuer im Einkauf * Umsatzsteuer im Verkauf und Beherbergung - Ermittlung und Buchung der Zahllast - Buchung des Eigenverbrauchs von Waren und Leistungen 	
	<p>Kenntnis der Organisation der Buchführung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kontenrahmen und Kontenplan - Bücher der Buchführung * Grundbuch * Hauptbuch * Nebenbücher 	

Thema	Lernziel	Richt-std.
	- Lerninhalte Fähigkeit Bezugskonten, Gutschriften und Skonti zu buchen - Buchung beim Einkauf * Sofortnachlässe * Bezugskosten * Warenrücksendungen * Liefererskonti * Liefererboni - Buchungen beim Verkauf und Beherbergung * Sofortnachlässe * Nebenkosten * Warenrücksendungen * Kundenskonti * Kundenboni	

Themenbereich: 2. Lohnbuchhaltung/Anlagenwirtschaft

Thema	Lernziel	Richt-std.
	- Lerninhalte	
2.1 Lohnbuchhaltung	Fähigkeit Löhne und Gehälter zu buchen - Buchungen der Löhne und Gehälter * Buchungen der Grundlöhne * Buchung von Vorschüssen und Sondervergütungen	20
2.2 Anlagenwirtschaft	Fähigkeit zu Buchungen in der Anlagenwirtschaft - Buchungen beim Kauf von Anlagegütern	
	Kenntnis der Abschreibungsarten - Buchung der Abschreibung - Buchung beim Verkauf von Anlagegütern	

Themenbereich: 3. Jahresabschluss

Thema	Lernziel	Richt-std.
	- Lerninhalte	
3.0 Jahresabschluss	Fähigkeit einen Jahresabschluss zu erstellen - Erstellung einer Betriebsübersicht (Hauptabschlussübersicht)	20
	Überblick über die Auswertung des Jahresabschlusses - Auswertung der Bilanz * Bilanzkennzahlen * Rentabilitätskennzahlen	

Themenbereich: 4. Kosten-Leistungs-Rechnung

Thema	Lernziel	Richt-std.
4.1 Aufgaben und Inhalt der Kosten-Leistungs-Rechnung	Überblick - Lerninhalte über Grundbegriffe der Kosten- und Leistungs-Rechnung - Aufgaben und Bedeutung - Begriffe: Aufwand, Kosten, Ertrag, Leistung - Kostenarten, -stellen, -träger	60
	Fähigkeit das Betriebsergebnis zu ermitteln - Inhalt und Aufgabe der Abgrenzungsrechnung - Grundkosten und kalkulatorische Kosten - Betriebsabrechnungsbogen	
4.2 Kostengliederung	Kenntnis der Kosten und ihrer Unterteilung - Unterteilung der Kosten nach Zuordnung (Einzel- / Gemeinkosten) - Abhängigkeit vom Beschäftigungsgrad (fix und variabel, Kostenverlauf, Gewinnschwelle)	
4.3 Kostenkalkulation	Fähigkeit eine Kostenstellen- und Kostenträgerrechnung zu erstellen - Zuordnung der Kosten - Betriebsabrechnungsbogen I und II - Ermittlung von Gemeinkostenzuschlagsätzen als Hilfsmittel zur schnelleren Preiskalkulation	
	Fähigkeit Preiskalkulationen für Großhaushaltsbetriebe durchzuführen - Divisionskalkulation - Äquivalenzziffernkalkulation - Aufschlagskalkulation - Retrograde-Preiskalkulation - Kalkulation von Speisen und Getränken - Aufschlagskalkulation im Beherbungsbereich	
	Fähigkeit eine Deckungsbeitrags- und Vollkostenrechnung zu erstellen - Aufgaben, Ziele, Methode und Aussage der Deckungsbeitrags- und Vollkostenrechnung	

Themenbereich: 5. Anwendung der Ergebnisse aus der Kosten- und Leistungsrechnung für betriebswirtschaftliche Planungen

Thema	Lernziel	Richt-std.
5.0 Betriebswirtschaftliche Auswertung	<p>- Lerninhalte</p> <p>Fähigkeit eine betriebswirtschaftliche Auswertung zu erstellen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kurzfristige Erfolgsrechnung - Erfolgsrechnung nach dem Abteilungsprinzip - Betriebsergebnisse ermitteln - Wareneinsatzquote - Warenrohaufschlag - Warenumsschlagshäufigkeit 	20
	<p>Fähigkeit kostenrechnerische Entscheidungen zu treffen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Erarbeitung von Personalkosten - Deckungsbeitragsfaktoren - Betriebsinterne Erfolgsrechnung - make-or-buy - Prime-Cost-Rechnung 	

Fach: Gebäudereinigung

Stundenzahl: 120 (-/40/40/40)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler können die Gebäudereinigung in Großhaushalten unter wirtschaftlichen, ästhetischen, umweltverträglichen und kostenrelevanten Gesichtspunkten organisieren.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
2.	1. Grundlagen und Voraussetzungen der Gebäudereinigung	40
3.	2. Arbeitsorganisatorische Vorgehensweise - Reinigungsorganisation	40
4.	3. Rationelles Reinigen mit Maschinen und Geräten	40

Themenbereich: 1. Grundlagen und Voraussetzungen der Gebäudereinigung

Thema	Lernziel	Richt-std.
1.0 Grundlagen und Voraussetzungen der Gebäudereinigung	<p>- Lerninhalte</p> <p>Kenntnis der chemischen, physikalischen, rechtlichen und baulichen Voraussetzungen</p> <ul style="list-style-type: none">- Verdingungsordnung- Bauliche Gegebenheiten der Reinigungsobjekte- Fachtermini- Reinigungsverfahren - Organisationsformen- Inhaltsstoffe der Reinigungsmittel	40

Themenbereich: 2. Arbeitsorganisatorische Vorgehensweise - Reinigungsorganisation

Thema	Lernziel	Richt-std.
2.0 Arbeitsorganisatorische Vorgehensweise - Reinigungsorganisation	<p>- Lerninhalte</p> <p>Fähigkeit die Objektreinigung kostenrelevant zu planen</p> <ul style="list-style-type: none">- Leistungsbeschreibung- Leistungsverzeichnis- Richtzahlen/Checklisten	40
	<p>Kenntnis der Kontrollmaßnahmen - Rechtskenntnisse</p> <ul style="list-style-type: none">- Betriebswirtschaftliche Vergleichszahlen- Vorgehensweise bei praktischen Kontrollen	

Themenbereich: 3. Rationelles Reinigen mit Maschinen und Geräten

Thema	Lernziel	Richt-std.
3.0 Rationelles Reinigen mit Maschinen und Geräten	Fähigkeit - Lerninhalte mit Reinigungsgeräten umzugehen - Materialkunde/Oberflächenkunde - Ausgewählte Geräte und Maschinen	40
	Kenntnis der spezifischen Anforderung an Material- und Oberflächenbeschaffenheit - Materialkunde/Oberflächenkunde	
	Fertigkeit Maschinen und Geräte zu bedienen, zu warten und zu pflegen und effektiv einzusetzen - Leistungsvergleiche – Leistungsverfahren - Arbeitszeitstudien - Wartung und Pflegemaßnahmen	

Fach: Textilpflege/Gestaltung

Stundenzahl: 120 (-/-/40/80)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler können Betriebstextilien einsatzgerecht nach ökonomischen und ökologischen Kriterien auswählen und deren Reinigung und Pflege kontrollieren. Sie sind in der Lage Räume nutzergerecht und wohnlich zu gestalten.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
3.	1. Textilkunde	40
4.	2. Textilpflege	20
	3. Grundlagen der Gestaltung	60

Themenbereich: 1. Textilkunde

Thema	Lernziel	Richt-std.
1.0 Textilkunde	<ul style="list-style-type: none"> - Lerninhalte Überblick über Faserarten <ul style="list-style-type: none"> - Natur- und Chemiefasern 	40
	Fähigkeit Eigenschaften der Fasern von den Rohstoffen abzuleiten <ul style="list-style-type: none"> - Eigenschaften und Verwendung 	
	Fähigkeit Eigenschaften der Textilien von der Art der Flächenbildung abzuleiten <ul style="list-style-type: none"> - Gewebearten - Maschenware - Verbundstoffe - Veredlungs- und Ausrüstverfahren 	
	Fähigkeit geeignete Pflegemaßnahmen anhand der Textilkennzeichnung abzuleiten <ul style="list-style-type: none"> - Pflegekennzeichnung 	
	Überblick über Haus- und Heimtextilien <ul style="list-style-type: none"> - Haus- und Heimtextilien 	
	Fähigkeit Kriterien für die Auswahl von Haus- und Heimtextilien aufzustellen und zu begründen <ul style="list-style-type: none"> - Qualität - Haltbarkeit - Preis - Gesundheitsverträglichkeit - Waschbarkeit - Entflammbarkeit - Ästhetik 	

Themenbereich: 2. Textilpflege

Thema	Lernziel	Richt-std.
2.0 Textilpflege	- Lerninhalte	20
	Kenntnis des Zusammenwirkens der Waschfaktoren - Vorbehandlungsmaßnahmen - Waschfaktoren	
	Fähigkeit Waschverfahren entsprechend unterschiedlicher Textilien auszuwählen - Programmauswahl - Waschmittelauswahl	
	Fähigkeit Waschmittel hinsichtlich ihrer Gewässerbelastung zu beurteilen - Waschmittelzusammensetzung	
	Kenntnis geeigneter Pflegemaßnahmen - Vor- und Nachbehandlung - Umgang mit der Nähmaschine	
Fähigkeit Entscheidungen zwischen Eigenleistung, Vergabe und Leasing zu treffen - Kostenvergleich der Verfahren		

Themenbereich: 3. Grundlagen der Gestaltung

Thema	Lernziel	Richt-std.
3.0 Gestalterische Grundlagen	- Lerninhalte	60
	Fähigkeit formale Gestaltungsprinzipien anzuwenden - Formen und Farben - Harmonien und Kontraste	
	Fähigkeit die Funktion eines Raumes durch gestalterische Elemente wirkungsvoll zu unterstützen - Betonen der Spezifik verschiedener Räume	
Fähigkeit Räume entsprechend ihrer Funktion auszustatten - Möbel, Tapeten, Haus- und Heimtextilien		

Fach: Häusliche Krankenpflege

Stundenzahl: (-/60/-/-)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler können Situationen erkennen, in der sich Kranke befinden und sinnvolle Maßnahmen einleiten.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
2.	1. Der Kranke und seine Umgebung	20
	2. Umgang mit Medikamenten	20
	3. Pflege von erkrankten Personen	20

Themenbereich: 1. Der Kranke und seine Umgebung

Thema	Lernziel	Richt-std.
1.1 Der Kranke und seine Umgebung	<p>Kenntnis der Zimmereinrichtung für den Kranken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lerninhalte - Einrichtung des Krankenzimmers 	20
	<p>Fähigkeit Kontakte zur Umwelt zu ermöglichen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Umweltkontakte entsprechend dem Krankheitsverlauf Akut-, Chronisch- und Schwerkranker sowie Langzeitpflegebedürftiger 	
	<p>Überblick über hygienische Grundsätze in der Krankenpflege</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anforderungen an persönliche Hygiene 	
1.2 Lagerung von Kranken	<p>Fertigkeit ein Krankenbett auszustatten und herzurichten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normale und zusätzliche Ausstattung eines Krankenzimmers - Herrichten eines Krankenzimmers in sinnvoller Reihenfolge 	
	<p>Fähigkeit Kranke zu lagern</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lagerungsarten - Bedeutung der Lagerung für den Krankheitsverlauf und die Abwendung von Folgeerscheinungen - Anwendung von Lagerungshilfsmitteln - Antragstellung und Kostenrechnung von Lagerungshilfsmitteln 	

Thema	Lernziel	Richt-std.
1.3 Betten, Umbetten, Wäsche-wechsel	<p>- Lerninhalte</p> <p>Fähigkeit einen Kranken zu betten und umzubetten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anforderungen an die Pflegepersonen vor und nach Pflegehandlungen - Kissen aufschütteln - Beziehen eines Krankenbettes - Hebegriffe unter Berücksichtigung des Befindens des Kranken und der Anzahl der Helfer - Wechsel der Nachtwäsche bei Schwerkranken und bei Gelähmten - Umbetten und Transport des Kranken mit zwei und drei Helfern 	
1.4 Kranken-beobachtung	<p>Fähigkeit Auffälligkeiten an Kranken zu erkennen und folgerichtig zu handeln</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausgewählte Krankheitssymptome 	
	<p>Überblick über den Blutkreislauf des Menschen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anatomische und physiologische Grundlagen des Herz-Kreislaufsystems 	
	<p>Fähigkeit den Puls zu fühlen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klärung des Begriffes Puls - Arterien zur Pulsmessung 	
	<p>Überblick über die Vorgänge bei der Atmung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anatomische und physiologische Grundlagen der Atmung 	
	<p>Kenntnis des pathologischen Aussehens eines Kranken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Subjektive und objektive Krankheitszeichen - Krankhafte Veränderungen an Haut, Schleimhäuten und Augen 	
	<p>Fähigkeit die Körpertemperatur zu messen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normale, erhöhte Temperatur, Fieber - Messwerte, Messzeiten, Umgang mit Thermometer <p>Fähigkeit Ausscheidungen zu beurteilen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Erbrechen, Stuhl, Urin, Auswurf 	
1.5 Gefährdungen durch langes Liegen	<p>Einsicht in die Entstehung und Verhütung ausgewählter Folgeerkrankungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ursachen der Entstehung und Prophylaxe von Pneumonie, Thrombose, Decubitus, Munderkrankungen, Kontrakturen 	

Themenbereich: 2. Umgang mit Medikamenten

Thema	Lernziel	Richt-std.
2.0 Umgang mit Medikamenten	- Lerninhalte	20
	Kenntnis der gesetzlichen Grundlagen im Umgang mit Medikamenten - Rezeptpflichtige und rezeptfreie Medikamente - Nebenwirkungen und Missbrauch	
	Fähigkeit mit Gebrauchsanweisungen für Medikamente umzugehen - Ausgewählte Medikamentengruppen und deren Verabreichung	
	Fähigkeit die Haltbarkeit von Medikamenten zu prüfen - Haltbarkeitsdaten	
	Kenntnis alternativer Heilmittel - Wichtige Heilkräuter in der Krankenpflege - Hausapotheke	

Themenbereich: 3. Pflege von erkrankten Personen

Thema	Lernziel	Richt-std.
3.0 Pflege von erkrankten Personen	- Lerninhalte	20
	Fähigkeit besondere Pflegesituation zu erkennen und entsprechende Zuwendung zu geben - Ganzkörperwaschung - Mund-, Zahn-, Nagel- und Haarpflege - Reinigungsbad - Umgang mit Sterbenden - Sterben als besondere Pflegesituation - Sterbehilfe – Sterbebeistand - Regelungen nach dem Tod	

Fach: Gemeinschaftsverpflegung

Stundenzahl: 200 (40/40/60/60)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler können Speisenangebote unter ernährungsphysiologischen und ökonomischen Gesichtspunkten planen und herstellen, sowie die Speisenproduktion in der Großküche oder Kantine steuern und gestalten.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
1./2.	1. Ausgewählte Aspekte der Gemeinschaftsverpflegung	80
3./4.	2. Planung, Gestaltung und Steuerung der Speisenproduktion in Großküche und Kantine	120

Themenbereich: 1. Ausgewählte Aspekte der Gemeinschaftsverpflegung

Thema	Lernziel	Richt-std.	
1.0 Aspekte der Gemeinschaftsverpflegung	Kenntnis	der Ziele und Aufgaben der Gemeinschaftsverpflegung - Lerninhalte - Physische Versorgung - Psychische Versorgung - Kompetenzvermittlung	80
	Kenntnis	der Aufgaben des staatlich geprüften Betriebswirtes in der Gemeinschaftsverpflegung - Planen, gestalten, steuern, auswerten	
	Überblick	über Hygienemaßnahmen im Großküchenbereich - Persönliche Hygiene - Betriebshygiene - Lebensmittelhygiene	
	Fertigkeit	im aktiven Umweltschutz in der Großküche - Umweltgerechter Einkauf - Energiesparmöglichkeiten in der GV - Umweltgerechte Müllentsorgung	
	Fertigkeit	Arbeitsplätze in der Großküche entsprechend den Richtlinien der Ergonomie zu gestalten - Definition Ergonomie - Möglichkeiten der Arbeitsgestaltung * Anpassung der Arbeit an den Menschen * Anpassung des Menschen an die Arbeit	
	Fähigkeit	Lebensmittel fachgerecht zu verarbeiten - Lebensmittelbearbeitung, -verarbeitung - Vor- und Nachteile der Garverfahren	

Thema	Lernziel	Richt-std.
	- Lerninhalte	
	Fertigkeit im fachgerechten Einsatz, Umgang, Pflege und Wartung von Maschinen und Geräten der Großküche - Großküchentechnik	
	Fähigkeit den Einkauf, Beschaffung und Lagerung von Lebensmitteln zu planen - Warenbedarfsermittlung - Zielgruppenbezogene Speisenplanung unter besonderer Berücksichtigung regionaler und saisonaler sowie ökonomischer Gesichtspunkte - Preisvergleich beim Lebensmitteleinkauf - Mengenkalkulation - Preiskalkulation - Lagertypen sowie bauliche Anforderungen	
	Fertigkeit Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen Aspekten für unterschiedliche Zielgruppen richtig auszuwählen und zuzubereiten - Auswahl und zielgruppengerechte Abwandlung von Rezepten - Nährwertberechnung	
	Fähigkeit Speisen für bestimmte Anlässe zu planen und herzustellen - Buffets - Empfänge	

Themenbereich: 2. Planung, Gestaltung und Steuerung der Speisenproduktion in Großküche und Kantine

Thema	Lernziel	Richt-std.
	- Lerninhalte	
2.0 Planung, Gestaltung und Steuerung der Speisenproduktion in Großhaushaltseinrichtungen	Fähigkeit Arbeitsabläufe in der Großküche und Kantine zu planen, zu gestalten und zu steuern sowie anschließend kritisch auszuwerten - Planungs-, Gestaltungs- und Steuerungsprozesse und ihre Anwendung	120

Fach: Projektarbeit

Stundenzahl: 80 (-/-/80)

Unterrichtsziel: Die Fachschüler können eine komplexe Problemstellung der betrieblichen Praxis erfassen, darstellen, beurteilen und lösen.
Sie erarbeiten für eine praxisrelevante Aufgabe einen Lösungsvorschlag und stellen dar, welche Verfahrensabschnitte berücksichtigt werden und wie sich diese auf das Betriebsergebnis ganzheitlich auswirken.

Schulhalbjahr	Themenbereich	Richt-std.
4.	1. Projektarbeit	80

Themenbereich: 1. Projektarbeit

Thema	Lernziel	Richt-std.
1.0 Projektarbeit	Fertigkeit - Lerninhalte eine schriftliche Ausarbeitung zu erstellen - Anforderungen nach DIN - Form - Gliederung	80
	Fähigkeit Lösungsvorschläge zu erarbeiten - Arbeitsorganisation - Ergonomische Betrachtungen - Verfahrensgestaltung - Veränderung vorhandener Produktionsverfahren - Einführung neuer Produktionsverfahren - Lagerung/Verarbeitung - Betriebsorganisation - Betriebsvergleiche - Vermarktungskonzepte - Verbraucherumfragen/Vertriebsorganisation	