

Niedersächsisches Kultusministerium

Rahmenrichtlinien

für den

berufsbezogenen Lernbereich

in der

Fachoberschule

- Ernährung und Hauswirtschaft -

Herausgeber: Niedersächsisches Kultusministerium
Schiffgraben 12, 30159 Hannover
Postfach 1 61, 30001 Hannover

Hannover, Juni 2015
Nachdruck zulässig

Bezugsadresse: <http://www.bbs.nibis.de>

Bei der Erarbeitung dieser Rahmenrichtlinien haben folgende Lehrkräfte des berufsbildenden Schulwesens mitgewirkt:

Bodenstein, Andrea, Hannover

Leonard, Jutta, Hannover (Kommissionsleitung)

Meents, Imke, Wittmund

Schaaf, Katrin, Osnabrück

Scholz-Kaiser, Andrea, Soltau

Als Vertreterin des Landesschulbeirats hat mitgewirkt:

Gellermann, Almuth, Burgdorf

Redaktion:
Michael Faulwasser

Niedersächsisches Landesinstitut für schulische Qualitätsentwicklung (NLQ)
Keßlerstraße 52
31134 Hildesheim

Abteilung 3 – Ständige Arbeitsgruppe für die Entwicklung und Erprobung beruflicher Curricula und Materialien (STAG für CUM) –

Inhaltsverzeichnis

1	Grundsätze	1
1.1	Verbindlichkeit	1
1.2	Ziele der Fachoberschule	1
1.3	Didaktische Grundsätze für die Fachoberschule	1
1.4	Deutscher Qualifikationsrahmen	2
1.5	Ziele und didaktische Grundsätze für den berufsbezogenen Lernbereich	3
2	Lerngebiete	4
2.1	Struktur	4
2.2	Übersicht	4
2.3	Lerngebiete, Zielformulierungen, Inhalte und Unterrichtshinweise	5
	Lerngebiet 11.1: Die Bedeutung der Ernährung für den Menschen begründen	5
	Lerngebiet 11.2: Prozesse in Unternehmen und Haushalten betriebswirtschaftlich darstellen	6
	Lerngebiet 11.3: Prozesse für die Herstellung von Lebensmitteln darstellen	7
	Lerngebiet 12.1: Ernährungsverhalten bewerten	8
	Lerngebiet 12.2: Stoffwechselforgänge für die Ernährung des gesunden Menschen analysieren	9
	Lerngebiet 12.3: Verfahren der Lebensmittelproduktion beurteilen	10
	Lerngebiet 12.4: Berufsfeldtypische Unternehmen betriebs- und volkswirtschaftlich untersuchen	11
	Lerngebiet 12.5: Berufsfeldorientiert Projekte planen, durchführen und auswerten	12

1 Grundsätze

1.1 Verbindlichkeit

Rahmenrichtlinien weisen Mindestanforderungen aus und schreiben die zu entwickelnden Kompetenzen sowie die didaktischen Grundsätze für den Unterricht verbindlich fest. Die Rahmenrichtlinien sind so gestaltet, dass die Schulen ihr eigenes pädagogisches Konzept sowie die besonderen Ziele und Schwerpunkte ihrer Arbeit weiterentwickeln können. Die Zeitvorgaben sowie die Hinweise zum Unterricht sind als Anregungen für die Schulen zu verstehen.

Die Lerngebiete sind in einem schuleigenen Curriculum über Lernsituationen zu konkretisieren. In den schulischen Lernsituationen sind Teilkompetenzen festzuschreiben, die in der Summe die Kompetenz des Lerngebietes widerspiegeln.

1.2 Ziele der Fachoberschule

Die Fachoberschule hat die Aufgabe, die Persönlichkeit der Schülerinnen und Schüler weiter zu entwickeln. Dies geschieht auf der Grundlage des Christentums, des europäischen Humanismus und der Ideen der liberalen, demokratischen und sozialen Freiheitsbewegungen.¹

Das Ziel der Fachoberschule ist der Erwerb der Studierfähigkeit mit dem Abschluss der Fachhochschulreife.²

1.3 Didaktische Grundsätze für die Fachoberschule

Handlungsorientierung

Der Unterricht ist nach dem didaktischen Konzept der Handlungsorientierung durchzuführen.³

Berufsorientierung

Die Fachoberschule ist gekennzeichnet durch eine fachliche Schwerpunktbildung. Sie knüpft grundsätzlich an berufliche bzw. betriebliche Erfahrungen der Lernenden an. Diese Erfahrungen sind i. d. R. Ausgangspunkt für die Gestaltung der Lehr-/Lernprozesse der jeweiligen Unterrichtsfächer.

Studienorientierung

Das Ziel der Fachoberschule, die Studierfähigkeit zu erwerben, verlangt eine Orientierung der Lehr-/Lernprozesse an den Prinzipien von Wissenschaft. Wissenschaftsprinzipien bedeuten in diesem Zusammenhang u. a. komplexe theoretische Erkenntnisse nachzuvollziehen, vielschichtige Zusammenhänge zu durchschauen, zu ordnen und verständlich darzustellen.

Individuelle berufliche bzw. betriebliche Erfahrungen und Erkenntnisse sind in verschiedene wissenschaftliche Kontexte zu stellen (Prozesse) und in eine andere Form von Erkenntnis, Erklärung bzw. Meinung zu transformieren (Ergebnisse). Orientierung an Wissenschaft und Reflektieren über Berufsinhalte werden so zu den integrierenden Bestandteilen der Lehr-/Lernprozesse.

Handlungskompetenz⁴

Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Wissen und Fertigkeiten (Fachkompetenz), Selbstkompetenz und Sozialkompetenz (Personale Kompetenz).

Fachkompetenz	Personale Kompetenz
Wissen und Fertigkeiten	Selbstkompetenz und Sozialkompetenz

¹ Vgl. Bildungsauftrag der Schule § 2 Niedersächsisches Schulgesetz (NSchG)

² Rahmenvereinbarung über die Fachoberschule (vgl. Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 16.12.2004)

³ Ergänzende Bestimmungen für das berufsbildende Schulwesen

⁴ Vgl. Handreichung der KMK für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz für den berufsbezogenen Lernbereich in der Berufsschule [...] vom 23. September 2011, S. 15

Fachkompetenz umfasst Wissen und Fertigkeiten

Sie ist die Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

Personale Kompetenz umfasst Selbst- und Sozialkompetenz

Selbstkompetenz⁵

Sie ist die Bereitschaft und Fähigkeit, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Sozialkompetenz

Sie ist die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz sind immanenten Bestandteil von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz.

Methodenkompetenz

Sie ist die Bereitschaft und Fähigkeit zu zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen (zum Beispiel bei der Planung der Arbeitsschritte).

Kommunikative Kompetenz

Sie ist die Bereitschaft und Fähigkeit, kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten. Hierzu gehört es, eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Partner wahrzunehmen, zu verstehen und darzustellen.

Lernkompetenz

Sie ist die Bereitschaft und Fähigkeit, Informationen über Sachverhalte und Zusammenhänge selbstständig und gemeinsam mit anderen zu verstehen, auszuwerten und in gedankliche Strukturen einzuordnen. Zur Lernkompetenz gehört insbesondere auch die Fähigkeit und Bereitschaft, im Beruf und über den Berufsbereich hinaus Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln und diese für lebenslanges Lernen zu nutzen.

1.4 Deutscher Qualifikationsrahmen

Für das deutsche Berufsbildungssystem besteht die Herausforderung, die notwendige Transparenz und Durchlässigkeit gegenüber anderen europäischen Bildungssystemen herzustellen. Das Kompetenzmodell der KMK umfasst bereits die wesentlichen Elemente des Europäischen Qualifikationsrahmens (EQR) bzw. des Deutschen Qualifikationsrahmens (DQR)^{6, 7} (vgl. 1.3).

⁵ Der Begriff „Selbstkompetenz“ ersetzt den bisher verwendeten Begriff „Humankompetenz“. Er berücksichtigt stärker den spezifischen Bildungsauftrag der Fachoberschule und greift die Systematisierung des DQR auf.

⁶ Gemeinsamer Beschluss der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland, des Bundesministeriums für Bildung und Forschung, der Wirtschaftsministerkonferenz und des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie zum Deutschen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (DQR). In Kraft getreten 01.05.2013.

⁷ Anlage zum Gemeinsamen Beschluss der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland, des Bundesministeriums für Bildung und Forschung, der Wirtschaftsministerkonferenz und des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie zum Deutschen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (DQR). Stand 01.08.2013

1.5 Ziele und didaktische Grundsätze für den berufsbezogenen Lernbereich

Der Erwerb der Fachhochschulreife als Ziel des Bildungsganges impliziert zum einen die Einführung in wissenschaftspropädeutisches Arbeiten, zugleich aber auch die Berücksichtigung der Handlungsorientierung. Dabei steht nicht in erster Linie der Erwerb von Fachkenntnissen und Fakten im Vordergrund, sondern der Erwerb von Kompetenzen, um systematisch und selbstständig Lösungsansätze zu entwickeln. Die Orientierung an konkreten beruflichen Aufgabenstellungen soll die Bereitschaft und Fähigkeit fördern, durch eigenes Handeln künftige Entwicklungen, auch in einer kritisch-konstruktiven Auseinandersetzung mit anderen, mitverantwortlich zu gestalten. Problem lösendes Denken und eigene Reflexions- und Urteilsfähigkeit sollen unter Einbeziehung ethischer und philosophischer Aspekte ausgebildet werden.

Die Struktur der Lerngebiete orientiert sich an Prozessen der unterschiedlichen Arbeitsfelder in der Industrie, im Handwerk und den einschlägigen Dienstleistungsberufen. Die Aufteilung in Lerngebiete bedeutet weder eine Trennung noch eine zwingende Abfolge, sondern erfordert einen curricularen Abstimmungsprozess innerhalb der Bildungsgangs- und Fachgruppen. Dieser Prozess kann damit auch Modell gebend für die angestrebte Teamfähigkeit der Schülerinnen und Schüler sein.

Durchgängiges Ziel des Bildungsganges ist die Weiterentwicklung der Medien- und Methodenkompetenz. Weitere überfachliche Kompetenzen, die im berufsbezogenen Lernbereich eine besondere Bedeutung haben, sind in den Lerngebieten beschrieben und durch Inhalte konkretisiert.

Im Sinn der Nachhaltigkeit werden Schülerinnen und Schüler befähigt, eine ökologisch verträgliche, wirtschaftlich leistungsfähige und sozial gerechte Umwelt aktiv zu gestalten. Lernsituationen sollen durchgängig so gestaltet werden, dass erkennbar wird, dass Entscheidungen Auswirkungen auf lokaler, regionaler und globaler Ebene haben und gleichzeitig Lösungsstrategien in der Zukunft beeinflussen. Neben dem Verstehen kreislaufwirtschaftlicher Strukturen und Lebenszyklen gilt es, soziale Sensibilität, interkulturelle und kommunikative Kompetenz zu fördern.⁸

Der berufsbezogene Lernbereich der Klasse 12 in der Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft baut in seinen Lerngebieten auf Kompetenzen aus Ausbildung und Beruf bzw. aus der Klasse 11 der Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft auf, die als Grundanforderungen sowohl auf die unterschiedlichen Arbeitsfelder in der Industrie, im Handwerk und den einschlägigen Dienstleistungsberufen als auch auf das entsprechende Studium vorbereiten. Fachrichtungsbezogene Problem- und Aufgabenstellungen in dem berufsbezogenen Lernbereich beziehen Elemente der folgenden Bezugswissenschaften ein: Lebensmittelwissenschaft, Haushalts- und Ernährungswissenschaft, Betriebs- und Volkswirtschaftslehre.

Die Schülerinnen und Schüler der Klasse 11 sammeln im Praktikum umfassende Erfahrungen in der Arbeitswelt. Diese Erfahrungen sollen der Ausgangspunkt für die Lernprozesse sein, die einerseits die berufliche Kompetenzentwicklung fördern und andererseits auf die Fähigkeit vorbereiten, von der Lösung einfacher Aufgaben ausgehend, komplexe Aufgabenstellungen eigenverantwortlich und selbstständig zu lösen.

⁸ vgl. Julia Kastrup: Leitlinien für die didaktische Gestaltung der Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung anhand von Beispielen aus der Ernährung und Hauswirtschaft. www.bwpat.de/ht2013

2 Lerngebiete

2.1 Struktur

Die Rahmenrichtlinien sind nach Lerngebieten strukturiert. Diese werden beschrieben durch:

Titel	Der Titel charakterisiert Ziele und Inhalte des Lerngebiets.
Zeitrictwert	Der Zeitrictwert gibt die Unterrichtsstunden an, die für das Lerngebiet eingeplant werden sollten.
Zielformulierung	Vor allem die Zielformulierung definiert das Lerngebiet. Sie beschreibt Kompetenzen, die am Ende des Bildungsgangs erreicht werden.
Inhalte	Hier werden die Ziele inhaltlich konkretisiert. Sie drücken Mindestanforderungen aus und sind so formuliert, dass regionale Gegebenheiten berücksichtigt sowie Innovationen aufgenommen werden können.
Unterrichtshinweise	Die Hinweise sind für die Arbeit in den didaktischen Teams gedacht. Sie beschränken sich auf einige Anregungen zur Umsetzung im Unterricht.

2.2 Übersicht

Lerngebiete		Zeitrictwert in Unterrichtsstunden
Klasse 11		
11.1	Die Bedeutung der Ernährung für den Menschen begründen	60
11.2	Prozesse in Unternehmen und Haushalten betriebswirtschaftlich darstellen	40
11.3	Prozesse für die Herstellung von Lebensmitteln darstellen	60
Klasse 12		
12.1	Ernährungsverhalten bewerten	80
12.2	Stoffwechselforgänge für die Ernährung des gesunden Menschen analysieren	80
12.3	Verfahren der Lebensmittelproduktion beurteilen	160
12.4	Berufsfeldtypische Unternehmen betriebs- und volkswirtschaftlich untersuchen	80
12.5	Berufsorientiert Projekte planen, durchführen und auswerten	80

2.3 Lerngebiete, Zielformulierungen, Inhalte und Unterrichtshinweise

Lerngebiet 11.1 Die Bedeutung der Ernährung für den Menschen begründen

Zeitrictwert 60 Stunden

Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Zusammensetzung von Speisen und Getränken und deren Nutzen für die Ernährung.

Sie leiten Speisen- und Getränkeangebote für eine vollwertige Ernährung in Privathaushalten und der Gemeinschaftsverpflegung ab und präsentieren sie.

Sie begründen den Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit durch die Auswertung von fachbezogenen Quellen.

- Inhalte**
- Lebensmittelrechtliche Grundbegriffe
 - Makro- und Mikronährstoffe (Aufbau, Aufgaben und Eigenschaften)
 - Verdauung und Resorption
 - Allgemeine Ernährungsregeln
 - ...

Unterrichtshinweise Es bietet sich an, zu den Eigenschaften der Makronährstoffe einfache Versuche durchzuführen.

Handlungsprodukte könnten sein: Frühstückskarte eines Restaurants, Mittagsangebot in einer Kindertagesstätte oder einem Seniorenwohnheim, Pausensnack, ...

Lerngebiet 11.2 Prozesse in Unternehmen oder Haushalten betriebswirtschaftlich darstellen

Zeitrictwert 40 Stunden

Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler erkunden Strukturen und Prozesse eines Unternehmens oder eines Haushalts und stellen sie grafisch dar.

Sie erläutern vertragsrechtliche Grundlagen und leiten bei Störungen Handlungsstrategien ab.

Sie vergleichen Ziele wirtschaftlichen Handelns aus Verbraucher- und Unternehmer-sicht.

- Inhalte**
- Aufbau- und Ablauforganisation
 - Produktionsfaktoren
 - Warenwirtschaftssysteme
 - Kaufvertrag und Störungen
 - Minimal-/Maximalprinzip
 - ...

Unterrichtshinweise Es bietet sich an, einen Fachbericht oder eine EDV-gestützte Präsentation über den Praktikumsbetrieb anzufertigen.

Lerngebiet 11.3 Prozesse für die Herstellung von Lebensmitteln darstellen

Zeitrhythmuswert 60 Stunden

Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Prozesse sowie die rechtlichen Rahmenbedingungen der Lebensmittelherstellung und stellen sie in einem Fließschema dar.

Sie erklären Qualitätsmängel im Umgang mit Lebensmitteln und leiten notwendige Maßnahmen ab.

Sie diskutieren Kriterien für die Herstellung von Lebensmitteln.

- Inhalte**
- Lebensmittelrechtliche Anforderungen
 - Betriebsräume, Maschinen und Geräte
 - Arbeitssicherheit, Ergonomie
 - Vor- und Zubereitungsverfahren
 - Mikroorganismen
 - Hygiene
 - Rohstoff- und Produktqualität
 - Sensorische Grundlagen
 - Lagerungsbedingungen
 - Konservierungsverfahren
 - Ökonomie
 - ...

Unterrichtshinweise Es bietet sich an, einen Produktpass zu behandeln und Besichtigungen in einschlägigen Betrieben durchzuführen.

Physikalische und mikrobiologische Grundlagen können durch Versuche veranschaulicht werden.

Lerngebiet 12.1 Ernährungsverhalten bewerten

Zeitrictwert 80 Stunden

Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler beschreiben das Ernährungsverhalten von Bevölkerungsgruppen mit Hilfe von fachbezogenen Quellen.

Sie ermitteln Einflussfaktoren auf das individuelle und gesamtgesellschaftliche Ernährungs- und Gesundheitsverhalten mit den Folgen für die Volkswirtschaft und erkennen ihre eigene Verantwortung.

Sie vergleichen Ernährungsempfehlungen und überprüfen sie auf ihre Eignung.

Sie entwickeln Vorschläge zur Umsetzung einer bedarfsgerechten Ernährung.

Sie diskutieren Möglichkeiten zur Veränderung des Ernährungsverhaltens.

- Inhalte**
- Ernährungsstatus
 - Sozialisation, Bedeutung der Privathaushalte
 - Kriterien für die Lebensmittelauswahl
 - Ernährungsmitbedingte Krankheiten
 - Gesundheitspolitische Aspekte
 - Energiebilanz
 - Ernährungsrichtlinien
 - Nährwertberechnungen
 - Kost- und Speisenpläne
 - Ernährungsformen
 - Verbraucherinformation
 - Ernährungserziehung
 - ...

Unterrichtshinweise Der Einsatz von EDV-Programmen eignet sich für Nährwertberechnungen.

Die Durchführung von Befragungen und auch Angebotsanalysen in der Lebensumwelt der Schülerinnen und Schüler (z.B. Cafeteria, Mensa) oder die Zusammenarbeit mit außerschulischen Einrichtungen (z.B. Kindertagesstätten) ermöglicht eine vertiefende Auseinandersetzung.

Durch die Entwicklung von Medien zur Ernährungsinformation, z.B. Flyer, Ausstellungen, Podcast, ..., lassen sich Verbraucherinformationen veranschaulichen.

Lerngebiet 12.2 Stoffwechselvorgänge für die Ernährung des gesunden Menschen analysieren

Zeitrictwert 80 Stunden

Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler beschreiben biochemische Prozesse bei der Verwertung der Nährstoffe im menschlichen Körper.

Sie erläutern Wechselbeziehungen zwischen den energieliefernden Nährstoffen.

Sie begründen Besonderheiten und Abweichungen im intermediären Stoffwechsel.

Sie visualisieren Stoffwechselprozesse.

Sie überprüfen Empfehlungen für gesundheitsförderndes Verhalten.

- Inhalte**
- Auf- und Abbauvorgänge der energieliefernden Nährstoffe
 - Regulationsmechanismen
 - Stoffwechselfparameter
 - Mahlzeitengestaltung in unterschiedlichen Lebenssituationen
 - ...

Unterrichtshinweise Es empfiehlt sich, eine ausgewählte Stoffwechsellage (z.B. Hungerstoffwechsel, Stoffwechsel bei Ausdauersport) als Anknüpfungspunkt zu nutzen.

In Absprache mit dem Fach Naturwissenschaft könnte hinsichtlich der Einbindung chemischer und biologischer Grundlagen zusammengearbeitet werden.

Lerngebiet 12.3 Verfahren der Lebensmittelproduktion beurteilen

Zeitrictwert 160 Stunden

Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Zusammensetzung von Lebensmitteln und erläutern den technologischen Nutzen der einzelnen Bestandteile.

Sie erklären Auswirkungen auf die Nährstoffe in Verfahren zur Herstellung von Lebensmitteln.

Sie erläutern qualitätsbestimmende und qualitätssichernde Maßnahmen.

Sie beurteilen traditionelle und neuartige Verfahrenstechniken unter ökonomischen und ökologischen Aspekten und erkennen die Bedeutung eines ressourcenschonenden Umgangs mit Lebensmitteln.

Sie diskutieren Trends in der Lebensmittelproduktion, fassen Argumente zusammen und bewerten sie mit Hilfe einer Entscheidungsmatrix.

- Inhalte**
- Natürliche und zugesetzte Lebensmittelbestandteile
 - Biologische, chemische, physikalische Verfahren
 - Berechnungen
 - Konservierung und Verpackung
 - Biotechnologie
 - sensorische und ernährungsphysiologische Qualität
 - Verbraucherschutz
 - Rechtliche Bestimmungen
 - ...

Unterrichtshinweise Neben industriellen Prozessen können auch Arbeitsabläufe in der Gemeinschaftsverpflegung untersucht werden.

Es bietet sich an, in Absprache mit dem Fach Naturwissenschaft Grundlagen der Zytologie und Genetik einzubinden.

Lerngebiet 12.4 Berufsfeldtypische Unternehmen betriebs- und volkswirtschaftlich untersuchen

Zeitrictwert 80 Stunden

Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler erläutern unternehmerische Entscheidungen in der Marktwirtschaft.

Sie führen wirtschaftliche Berechnungen durch und bereiten betriebswirtschaftliche Daten auf.

Sie begründen die Bedeutung des Marketingmix für den unternehmerischen Erfolg.

Sie werten Informationen zur wirtschaftlichen Entwicklung aus und stellen sie dar.

- Inhalte**
- Marktwirtschaft
 - Gründungs- und Unternehmensziele
 - Standortanalyse
 - Rechtsformen, Unternehmenszusammenschlüsse
 - Finanzierungsarten und Kapitalbedarfsplanung
 - Personalbedarfsplanung, Personalführung
 - Kostenrechnung
 - Tabellenkalkulation
 - Betriebswirtschaftliche Kennzahlen
 - Marketinginstrumente
 - Konjunkturzyklus
 - Wirtschaftskreislauf
 - ...

Unterrichtshinweise Die Einführung einer hauswirtschaftlichen Dienstleistung, die Einführung eines neuen Produktes in einem bestehenden Unternehmen oder die Unternehmensgründung eines systemgastronomischen Betriebes eignen sich als Ausgangssituation.

Lerngebiet 12.5 Berufsfeldorientiert Projekte planen, durchführen und auswerten

Zeitrictwert 80 Stunden

Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit dem Projektauftrag auseinander.

Sie planen das Projekt und beachten dabei die Phasen des Projektmanagements.

Sie bestimmen ihre Rolle im Team, vereinbaren Regeln und führen das Projekt durch.

Sie dokumentieren und überprüfen regelmäßig die inhaltlichen und prozessualen Ergebnisse und entscheiden über Plananpassungen.

Sie präsentieren und dokumentieren das Projektergebnis als wissenschaftliche Arbeit.

Sie reflektieren ihre Vorgehensweise, Projektergebnisse und individuellen Kompetenzentwicklungen.

- Inhalte**
- DIN 699001 (Projektbegriff und Merkmale)
 - Projektauftrag
 - Projektphasen
 - Projektinitiierungsblatt
 - Entscheidungsmatrix
 - SMARTe Zielformulierung
 - Teambildung
 - Meilensteingespräch
 - Zwischenbericht/Protokoll
 - Projektbezogene EDV-Anwendung
 - Projektabschlussbericht
 - ...

Unterrichtshinweise Aus allen Lerngebieten ergeben sich Projektthemen: z.B. ...

12.1 Infoveranstaltung Veganismus, Ausstellungskonzept „Gesunde Ernährung“, ...

12.2 Ernährungsplan für Sportler, Ratgeber zu Lebensmittelunverträglichkeiten, ...

12.3 Herstellung von Bier, Entwicklung eines Snacks, ...

12.4 Marktforschung zu einem Produkt oder einer Dienstleistung, Werbemittel zu Produkten oder Dienstleistungen, Geschäftsplan für eine Unternehmensgründung, ...

die auch lerngebietsübergreifend angelegt sein können.