



Berufliche Schulen
des
Landes Hessen

Lehrplan
Fachoberschule
Berufsbildender Lernbereich
Fachrichtung Wirtschaft

(ABl. 7/06, S. 462, Befristung: 01.08.2006 - 31.12.2011)

Impressum:

Herausgeber:
Hessisches Kultusministerium
Luisenplatz 10, 65185 Wiesbaden

Lehrpläne für Berufliche Schulen
Fachoberschule
Beruflicher Lernbereich
Fachrichtung Wirtschaft

Erscheinungsjahr: 2006

Die Lehrpläne können über den Hessischen Bildungsserver unter
<http://berufliche.bildung.hessen.de/p-lehrplaene>
abgerufen werden.

Koordination: Elke Schöne

Schwerpunkt Autorinnen und Autoren

Agrarwirtschaft: Mechthild Emmesberger, Peter Stratmann,
Barbara Vietrich-Reymann

Ernährung und Hauswirtschaft: Brigitte Boesch, Brigitte Wagner, Marianne Zielinski

Wirtschaft und Verwaltung: Richard Galley, Hubert Lenz, Elke Schöne,
Heike Scholz, Horst Thiemann

Wirtschaftsinformatik: Wolfgang Driebe, Dieter Neumann, Reinhold Stahler,
Lutz Voigt

Inhaltsverzeichnis

1	Vorbemerkungen	3
1.1	Geltungsbereich des Lehrplans	3
1.2	Allgemeine Zielsetzungen und Schwerpunkte der Ausbildung	3
1.3	Didaktische Struktur des Lehrplans	3
1.4	Umsetzung des Lehrplans	3
2	Schwerpunkt Agrarwirtschaft	5
2.1	Übersicht über die Themen und Aufgabenfelder	5
2.2	Themen- und Aufgabenfelder des Ausbildungsabschnitts I	6
11.1	Orientierung in Schule und Betrieb	6
11.2	Bereitstellung und Verkauf von Produkten und Dienstleistungen	8
11.3	Herkunft und Lebensraum von Pflanzen	9
11.4	Objektgestaltung	10
2.3	Themen- und Aufgabenfelder der Ausbildungsabschnitt II	11
12.2	Projektplanung und Durchführung	12
12.3	Physiologie der Pflanzen	14
12.4	Züchtung von Pflanzen oder Tieren	15
12.5	Anbau nach Produktionsstandards	16
12.6	Agrartechnik	17
12.7	Ökologie	18
12.8.1	Bestimmung und Verwendung von Pflanzen	19
12.8.2	Artgerechte Tierhaltung	20
12.8.3	Forstwirtschaft	21
12.8.4	Weinbau	22
12.9	Perspektiven für das Studium und für die Berufs- und Arbeitswelt	23
12.10	Pflege und Unterhaltung von Grünanlagen	25
12.11	Bautechnik	26
12.12	Gartenbau	27
12.13	Oenologie	28
12.14	Pflege ausgewählter Tierarten	29
12.15	Gesundheitsmanagement der Tiere	30
12.16	Bewirtschaftung des Waldes	31
12.17	Nachwachsende Rohstoffe	32
12.18	Pflanzliche Produktion Landwirtschaft	33
3	Schwerpunkt Ernährung und Hauswirtschaft	34
3.1	Übersicht über die Themen- und Aufgabenfelder	34
3.2	Themen- und Aufgabenfelder des Ausbildungsabschnitts I	35
11.1	Orientierung in Schule und Betrieb	35
11.2	Reflexion von Esskultur und Ernährungsempfehlungen	37
11.3	Konzepte für Hygiene, Arbeitssicherheit und Ökologie	38
11.4	Analyse und Bewertung von Lebensmitteln und ihren Inhaltsstoffen	39
11.5	Bereitstellung und Verkauf von Produkten und Dienstleistungen	40
3.3	Themen- und Aufgabenfelder des Ausbildungsabschnitts II	41
12.1	Bewertung von Ernährungsrichtungen	41
12.2	Darstellung der Physiologie und Biochemie der Ernährung und ihrer Störungen	42
12.3	Vielfältigkeit der Mikroorganismen und deren Einsatz in der Biotechnologie	43
12.4	Bewertung von Produkten und Herstellungsverfahren nach lebensmittelrechtlichen Gesichtspunkten	44
12.5	Projektplanung und Durchführung	46
12.6	Untersuchung von Lebensmitteln	48
12.7	Entwicklung des Haushaltsmanagements	49
12.8	Von der Marktanalyse bis zur Produktentwicklung bzw. zum Dienstleistungsangebot	50
12.9	Perspektiven für das Studium und für die Berufs- und Arbeitswelt	51
4	Schwerpunkt Wirtschaft und Verwaltung	52
4.1	Übersicht über die Themen- und Aufgabenfelder	52
4.2	Themen- und Aufgabenfelder des Ausbildungsabschnitts I	53
11.1	Orientierung in Schule und Betrieb	53
11.2	Bereitstellung und Verkauf von Produkten und Dienstleistungen	55
11.3	Erfassen von Geschäftsprozessen	56
11.4	Beziehungen zwischen eigenem Handeln und gesamtwirtschaftlichen Grundzusammenhängen	57
11.5	Methodenkompetenz	59
11.6	Fremdsprachliche Fachkommunikation in einer ausgewählten Fremdsprache Teil I	61

4.3	Themen- und Aufgabenfelder des Ausbildungsabschnitts II	62
12.1	Entwicklung eines Marketingkonzeptes von der Marktanalyse bis zur Produktentwicklung bzw. zum Dienstleistungsangebot	62
12.2	Projektplanung und Durchführung	64
12.3	Rechnungswesen als Grundlage betriebswirtschaftlicher Entscheidungen	66
12.4	Unternehmensgründung	67
12.5	Prozesse der Leistungserstellung im Industrie- und Dienstleistungsbereich	68
12.6	Gesamtwirtschaftliche Entwicklungen und deren Auswirkungen auf die Beschäftigung	70
12.7	Perspektiven für das Studium und für die Berufs- und Arbeitswelt	71
12.8	Fremdsprachliche Fachkommunikation in einer ausgewählten Fremdsprache Teil II	72
12.9	Lösung von Problemstellungen mit Hilfe wissenschaftlicher Methoden	73
12.10	Vorbereitung auf das Studium	74
12.11	Organisation und Verwaltung betrieblicher Daten mit relationalen Datenbanksystemen	75
12.12	Planung und Realisierung eines Internetauftritts	76
5	Schwerpunkt Wirtschaftsinformatik	77
5.1	Übersicht über die Themen- und Aufgabenfelder	77
5.2	Themen- und Aufgabenfelder des Ausbildungsabschnitts I	78
11.1	Orientierung in Schule und Betrieb	78
11.2	Bereitstellung und Verkauf von Produkten und Dienstleistungen	80
11.3	Projektplanung und Durchführung (Systementwicklung) Teil I	81
11.4	Entwicklung betrieblicher Anwendungssysteme (Programmierung) Teil I	82
11.5	Erfassen von Geschäftsprozessen	83
11.6	Methodenkompetenz	84
11.7	Fremdsprachliche Fachkommunikation in einer ausgewählten Fremdsprache Teil I	86
5.3	Themen- und Aufgabenfelder des Ausbildungsabschnitts II	87
12.1	Projektplanung und Durchführung (Systementwicklung) Teil II	87
12.2	Prozesse der Leistungserstellung im Industrie- oder Dienstleistungsbereich	88
12.3	Entwicklung betrieblicher Anwendungssysteme (Programmierung) Teil II	89
12.4	Organisation und Verwaltung betrieblicher Daten mit relationalen Datenbanksystemen	90
12.5	Planung und Realisierung eines Internetauftritts	91
12.6	Rechnungswesen als Grundlage betriebswirtschaftlicher Entscheidungen	93
12.7	Entwicklung eines Marketingkonzeptes von der Marktanalyse bis zur Produktentwicklung bzw. zum Dienstleistungsangebot	94
12.8	Perspektiven für das Studium und für die Berufs- und Arbeitswelt	96
12.9	Unternehmensgründung	97
12.10	Vorbereitung auf das Studium	98
12.11	Fremdsprachliche Kommunikation in einer ausgewählten Fremdsprache Teil II	99
6	Abschlussprofile für die Schwerpunkte	100
6.1	Allgemeine Ziele	100
	Erwerb der Studierfähigkeit und Perspektiven für die Berufs- und Arbeitswelt	100
	Einblick in soziale, kultur- und wirtschaftspolitische Problemstellungen	101
	Erweiterung der Teamfähigkeit	101
6.2	Methoden	101
6.3	Fachspezifische Ziele und Kenntnisse	102
	Zusätzliche fachspezifische Ziele Schwerpunkt Agrarwirtschaft	102
	Zusätzliche fachspezifische Ziele und Kenntnisse Schwerpunkt Ernährung und Hauswirtschaft	103
	Zusätzliche fachspezifische Ziele Schwerpunkt Wirtschaftsinformatik	103

1 Vorbemerkungen

1.1 Geltungsbereich des Lehrplans

Der Lehrplan gilt für den fachrichtungs- bzw. schwerpunktbezogenen Unterricht in der Fachoberschule (§ 37 Hessisches Schulgesetz).

1.2 Allgemeine Zielsetzungen und Schwerpunkte der Ausbildung

Im Rahmen des Bildungs- und Erziehungsauftrages nach § 2 des Hessischen Schulgesetzes werden den Schülerinnen und Schülern allgemeine Bildungsinhalte sowie fachtheoretische Fähigkeiten und fachpraktische Fertigkeiten vermittelt. Das besondere Merkmal der Fachoberschule ist die Verbindung einer fachrichtungsbezogenen/schwerpunktbezogenen Ausbildung mit einer fachrichtungsübergreifenden Bildung, die zur Fachhochschulreife führt.

Ziel des Unterrichts ist das Erreichen einer umfassenden Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler, verstanden als Bereitschaft des Einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Handlungssituationen sachgerecht, durchdacht und sozialverantwortlich zu verhalten. Sie entfaltet sich in den Dimensionen Fachkompetenz, Personalkompetenz und Sozialkompetenz, Methodenkompetenz und Lernkompetenz.

1.3 Didaktische Struktur des Lehrplans

Der Lehrplan ist nach Themen- und Aufgabenfeldern strukturiert. Themen- und Aufgabenfelder sind durch verbindliche Unterrichtsinhalte, Stichworte und Hinweise sowie durch didaktische und methodische Hinweise beschriebene Einheiten. Zeitrichtwerte bestimmen den zeitlichen Rahmen der Inhalte der Themen- und Aufgabenfelder.

Für jeden Ausbildungsabschnitt sind verbindliche Themen- und Aufgabenfelder (Pflichtbereich) vorgegeben. Diese Unterrichtsinhalte stellen das Kerncurriculum der jeweiligen Fachrichtung/des jeweiligen Schwerpunktes dar und beanspruchen ungefähr zwei Drittel der zur Verfügung stehenden Unterrichtszeit. Die restliche Zeit ist dem Wahlpflichtbereich zugeordnet.

Die Aufgaben der schriftlichen Prüfung beziehen sich auf die Unterrichtsinhalte des Pflichtbereiches, die mündliche Prüfung umfasst den Pflichtbereich und den Wahlpflichtbereich.

1.4 Umsetzung des Lehrplans

Für die Umsetzung des Lehrplans ist Kooperation und Koordination zwischen den unterrichtenden Lehrkräften einer Lerngruppe zwingende Voraussetzung.

Grundlagen für die Umsetzung bilden:

- die Themen- und Aufgabenfelder,
- die Lernbedingungen der jeweiligen Lerngruppe (Klasse),
- die organisatorisch-situativen Rahmenbedingungen der einzelnen Schule sowie

- die von den unterrichtenden Lehrkräften gemeinsam getroffenen verbindlichen Festlegungen für den Pflicht- und Wahlpflichtunterricht.

Verbindliche Festlegungen sind u.a. zu treffen über:

- die spezielle didaktische und methodische Ausgestaltung der Themen- und Aufgabenfelder,
- die Kriterien der Leistungsbeurteilung,
- die Kooperation der in der Klasse unterrichtenden Lehrkräfte,
- die Verzahnung mit dem Unterricht des fachrichtungsübergreifenden Bereichs,
- die Verknüpfung zwischen dem Unterricht und dem Praktikum im Ausbildungsabschnitt I,
- die Konzeption der Aufgabenvorschläge für die Abschlussprüfung und die Entwicklung von Kriterien für deren Bewertung.

Zur Verwirklichung der Intentionen des Lehrplans und seiner unterrichtlichen Umsetzung sind Lehrerinnen- und Lehrerteams zu bilden, denen alle im fachrichtungsbezogenen Bereich der Klasse unterrichtenden Lehrkräfte angehören. Sie sind für die inhaltliche und organisatorische Umsetzung der Themen- und Aufgabenfelder verantwortlich.

2 Schwerpunkt Agrarwirtschaft

2.1 Übersicht über die Themen und Aufgabenfelder

Nr.	Themen- und Aufgabenfelder	Zeitrichtwerte in Stunden	
		Ausbildungs- abschnitt I	Ausbildungs- abschnitt II
11.1	Orientierung in Schule und Betrieb	40	
11.2	Bereitstellung und Verkauf von Produkten und Dienstleistungen	40	
11.3	Herkunft und Lebensraum von Pflanzen	80	
11.4	Objektgestaltung	40	
12.1	Marketing		40
12.2	Projektplanung und Durchführung		40
12.3	Physiologie der Pflanzen		20
12.4	Züchtung von Pflanzen oder Tieren		60
12.5	Anbau nach Produktionsstandards		40
12.6	Agrartechnik		60
12.7	Ökologie		40
12.8	12.8.1 Bestimmung und Verwendung von Pflanzen 12.8.2 Artgerechte Tierhaltung 12.8.3 Forstwirtschaft 12.8.4 Weinbau (Es ist eins der vier Themen- und Aufgabenfelder zielorientiert anzubieten)		60
12.9	Perspektiven für das Studium und für die Berufs- und Arbeitswelt		20
12.10	Pflege und Unterhaltung von Grünanlagen		40
12.11	Bautechnik		20
12.12	Gartenbau		40
12.13	Oenologie		40
12.14	Pflege ausgewählter Tierarten		40
12.15	Gesundheitsmanagement der Tiere		40
12.16	Bewirtschaftung des Waldes		40
12.17	Nachwachsende Rohstoffe		40
12.18	Pflanzliche Produktion Landwirtschaft		40

Themen- und Aufgabenfelder des Pflichtbereiches

2.2 Themen- und Aufgabenfelder des Ausbildungsabschnitts I

Ausbildungsabschnitt I

11.1

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld Orientierung in Schule und Betrieb

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Organisation des Praktikums

Praktikumsplan und Praktikumsbericht
Praktikumsstelle und Arbeitsplatz-
beschreibung
Aufgabenbeschreibung
Anleitung und Rückkopplung zur Schule

Rechtliche Regelung von Praktika

Rechte und Pflichten von Praktikantinnen
und Praktikanten und vom Betrieb
Rechtliche Stellung einschließlich Schutz-
vorschriften im Unterschied zu anderen
Beschäftigungsverhältnissen, Auszubil-
denden sowie Arbeitnehmerinnen und
Arbeitnehmern

Datenschutz

Datenschutzbestimmungen in der Schule
und im Betrieb

Struktur des Praktikumsbetriebes

Aufbau des Betriebes
Dienstleistungsangebot bzw. Sortiment

Struktur der Schule

Aufbau der Schule und schulische Gremien

Verfahren der Arbeitsbewertung

Leistungsvermögen und Leistungsbereit-
schaft
Verfahren der Arbeitsbewertung in der
Schule und im Betrieb

Strategie der Konfliktbewältigung

Erweiterung persönlicher Kompetenzen
Verfahren zur Konfliktbewältigung
Beteiligung von Gremien in Schule und
Betrieb

Reflexion von Praktikumserfahrungen

Erworbenes fachliches Wissen
Selbst- und Fremdwahrnehmung
Arbeit, Identifikation und Selbstwertgefühl
Bedeutung für die eigene Zukunft
Dokumentation und Präsentation der
Ergebnisse

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler präsentieren Informationen über ihren Praktikumsbetrieb. Im Betrieb und in der Schule bewältigen die Schülerinnen und Schüler komplexer werdende Aufgaben eigenständig und übernehmen Verantwortung in Teams und Gruppen. Die gemachten Erfahrungen sollen die Schülerinnen und Schüler am Ende der Schulzeit dazu befähigen, Arbeitsformen, Leistungsbemessung, Mitbestimmungsmöglichkeiten und Schutzgesetze in der Hochschule oder im Betrieb zu analysieren.

Ausbildungsabschnitt I **Themen- und Aufgabenfeld**
11.2 **Bereitstellung und Verkauf von Produkten und Dienstleistungen**
Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Beschaffung von Produkten und Leistungen

Vertragsarten

Warenannahme

Kaufvertragsstörungen

Zahlungsvorgänge

Mahnverfahren

Stichworte und Hinweise

Bezugsquellen, Internetrecherchen, Angebotsermittlung, Anfragen, Angebotsvergleiche, Bestellung
am Beispiel der Beschaffung eines Produktes und einer Dienstleistung

Kaufvertrag und ein weiterer branchenbezogener Vertrag
Typische Vertragsklauseln
Kaufmännische Verhandlungsstrategien
Überwachung des Wareneingangs
Abwicklung der Warenannahme

Abwicklung des typischen Schriftverkehrs bei unterschiedlichen Störungen unter Einsatz digitaler Medien
Aushandeln von Kulanzregelungen

Zahlungsabwicklung unter Einsatz aktueller elektronischer Medien

Außergerichtliches Mahnverfahren
Einleitung des gerichtlichen Mahnverfahrens
Schuldnerberatung

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler beraten Kunden und gestalten Verträge. Sie ermitteln den Bedarf an Produkten oder Dienstleistungen. Sie planen Beschaffungsprozesse, führen diese durch und rechnen erbrachte Leistungen mit Hilfe der Tabellenkalkulation ab. Die Schülerinnen und Schüler berücksichtigen dabei die Optimierung von Arbeitsabläufen und Maßnahmen der Kundenbindung. Sie vergleichen Angebote unter Berücksichtigung von Auswahl- und Entscheidungskriterien. Sie wickeln den Schriftverkehr unter Einsatz eines Text-verarbeitungsprogramms und mit Hilfe aktueller Medien ab.

Ausbildungsabschnitt I

11.3

Zeitrichtwert: 80 Stunden (Pflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld

Herkunft und Lebensraum von Pflanzen

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Klimazonen

Anbauverfahren

- Freiland
- Container
- Unter Glas

Gesetzliche Regelungen

Stichworte und Hinweise

Klimadiagramme, Vegetationszonen, Beispiele für tropische, subtropische und heimische Pflanzen

Klimadaten eines Standortes

Steuerungsmöglichkeiten:

Standortauswahl

Überwinterungs- und Frostschutz

Wärme für Jung- und Warmhauspflanzen

Störlicht für Kurztagspflanzen

Vermehrung: Generative und vegetative Vermehrung

Pflanzenernährung: Substrat- und Bodenuntersuchung, Substrat- und Bodendüngung, Flüssig-, Container- und Freilanddüngung

Pflanzenschutz: Vorbeugende biologische und chemische Maßnahmen am Beispiel einer Krankheit und eines Insektenbefalls

Düngeverordnung

Pflanzenschutzanwenderverordnung

Artenschutz

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben ausgewählte Lebensräume. Sie kennen wichtige klimatische Faktoren (Temperatur, Licht, Niederschlag, Windstärke, Luftdruck). Sie können einige tropische, subtropische sowie heimische Pflanzen bestimmen und sie den jeweiligen Vegetationszonen zuordnen. Sie leiten daraus Kriterien sowohl für die Pflanzenvermehrung als auch für das Pflanzenwachstum ab. Sie ziehen Schlussfolgerungen für deren Anbau. Die Schülerinnen und Schüler kennen wichtige Gesetze und Vorgaben des Artenschutzes an.

Ausbildungsabschnitt I
11.4

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld
Objektgestaltung

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Ordnungsprinzipien

Merkmale des Werkstücks

Gestaltungsstile

Farbenlehre

Gestaltung an Beispielen

Organisation von Arbeitsabläufen

Präsentation und Kalkulation
Ökologie

Stichworte und Hinweise

Ordnungsarten und Ordnungsgefüge
Anordnungsweisen

Proportionen, optisches Gleichgewicht
Ein-, zwei- und dreidimensionales
Gestalten

Dekorativ, Vegetativ, Nichtvegetativ

Eigenschaften von Farben
Farbwirkungen
Verwendung von Farben

Verschiedene Werkstücke
Innenraumbegrünung

Planung betrieblicher Abläufe

Kundengerechte Präsentation der
Werkstücke
Berücksichtigung ökologischer
Gesichtspunkte

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über die Grundlagen der Floristik. Sie bearbeiten Inhalte aus der klassischen Farbenlehre, der räumlichen Gestaltung um harmonische und spannungsreiche Objekte zu entwerfen und gestalterisch zu begründen. Sie bewerten ihre Objekte nach eigenen Kriterien. Sie überprüfen die Organisation ihrer Arbeit im Hinblick auf den Betriebserfolg. Die Planung und Präsentation erfolgt markt- und kundenbezogen. Die Verwendung der pflanzlichen und nichtpflanzlichen Werkstoffe geschieht unter ökologischen Gesichtspunkten.

2.3 Themen- und Aufgabenfelder der Ausbildungsabschnitt II

Ausbildungsabschnitt II 12.1 Zeitrictwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)	Themen- und Aufgabenfeld Marketing
--	---

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Grundlagen

Preisbildung

Sortimentsgestaltung

Absatzfördernde Maßnahmen

Stichworte und Hinweise

Begriffe
Informationsbeschaffung und -auswertung
Verkaufseinrichtungen

Kalkulation im Produktions- und
Dienstleistungsbereich
Angebot und Nachfrage

Präsentation von Sortimenten

Aktionen im Verkauf
Verkaufpsychologie

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler analysieren einen Markt mittels Methoden der Informationsgewinnung und -verarbeitung. Bei der Beschaffung und Verarbeitung von Informationen setzen sie aktuelle Medien ein. An ausgewählten Beispielen planen die Schülerinnen und Schüler einfache Konzepte zur Präsentation und Kalkulation von Produkten bzw. Dienstleistungen. Dabei berücksichtigen sie die Aspekte der Nachhaltigkeit.

Ausbildungsabschnitt II
12.2

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld
Projektplanung und Durchführung

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Projektstart

Aufgabenbeschreibung, Zielfindung
Methoden der Entscheidungsfindung
Teamarbeit und Feedbackkultur

Projektstrukturplan

Ressourcen
Zeitplanung
personeller Einsatz
Aufgabenbeschreibung

Projektdurchführung

Teamorientiertes Arbeiten
Nutzung aktueller Medien für den
Informationsaustausch
Informationsgewinnung und Dokumentation

Analyse der Zwischenergebnisse

Soll-Ist-Vergleich
Rückkoppelung und ggf. neue Sollvorgaben
Dokumentation und Transparenz aller
Projektabläufe

Projektergebnis

Festlegung des Ergebnisses

Projektpräsentation

Präsentationstechniken unter Einbeziehung
der individuellen Kompetenzen

Projektbeurteilung

Beurteilungskriterien und –methoden
Evaluation

Didaktische und methodische Hinweise

Entsprechend dem Leistungsstand der Lerngruppe wählen die Lehrkräfte gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern ein Projekt zur Vertiefung eines Themen- und Aufgabenfeldes aus. Sie formulieren die Projektaufgabe und definieren die zu erreichenden Ziele. Im Sinne der Projektmanagement-Methode wägen sie Chancen und Risiken ab. Sie planen die weitere Projektstruktur und den Ablauf, diskutieren über Methoden der Entscheidungsfindung, erstellen einen Zeitplan mit Arbeitsverteilung und Zuständigkeiten und delegieren Verantwortlichkeiten. Die Schülerinnen und Schüler führen das Projekt kooperativ durch, dokumentieren den Projektfortschritt sowie die Projektergebnisse fortlaufend und gestalten eine angemessene Präsentation. Sie

erproben unterschiedliche Methoden der Rückkopplung von Ergebnissen und des Feedbacks. Die Schülerinnen und Schüler beschaffen sich Informationen selbstständig. Sie bewerten und reflektieren die Einzel- und Gruppenleistungen sowie die Vorgehensweise und entwickeln Alternativen und Verbesserungsvorschläge. Sie bewerten die Erfüllung des Projektauftrags anhand von Erfolgsfaktoren, führen einen Soll-Ist-Vergleich durch und planen das weitere Vorgehen in der Praxis.

Projektbeispiele:

Galabau	Dachbegrünung, Bau eines Teiches, Befestigung einer Hofeinfahrt
Produktionsgartenbau	Nützlingseinsatz unter Glas, neue Zierpflanzen und ihr Kulturverfahren, Veredelungsmethoden
Florist	Tischdekoration, Sträuße im Wandel der Zeit
Forstwirtschaft	Arbeitsschutz, Naturverjüngung
Landwirtschaft:	Direktvermarktung, artgerechte Stallhaltung, Bau eines Kälber-Laufstalles
Wein- und Obstbau	Planung eines Obst oder Weinbauquartieres, Erziehungssysteme im Wein- oder Obstbau
Berufsübergreifend	Arbeitszeiterfassung für einen Betrieb oder eine Baustelle, Erstellen eines botanischen Führers

Ausbildungsabschnitt II
12.3

Zeitrichtwert: 20 Stunden (Pflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld
Physiologie der Pflanzen

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Photosynthese

Atmung und Gärung

Biokatalyse

Hormonelle Regelkreise

Stichworte und Hinweise

Stoffaufbau bei der Licht- und Dunkelreaktion
Photolyse von Wasser und Energiegewinn
Parameter für die Photosyntheseleistung

Stoffabbau mit und ohne Sauerstoff
Umwandlung von Zucker in chemische Energie (ATP)
Abbauprodukte z.B. Kohlen-Dioxid, Alkohol, Milchsäure

Zusammensetzung eines Enzymes
Enzymreaktionen
Enzymhemmung
Enzymregulation
Phytohormone

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler zeigen die Grundlagen physiologischer Regelungsprozesse auf. Sie erkennen die Dynamik biologischer Vorgänge und deren kausale Zusammenhänge. Ausgehend von den verschiedenen Anbau- und Ausbaurverfahren in der Agrarwirtschaft können sie Veränderungen am pflanzlichen Wachstum sowie an den Produkten der Agrarwirtschaft analysieren.

Ausbildungsabschnitt II
12.4

Zeitrichtwert: 60 Stunden (Pflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld
Züchtung von Pflanzen oder Tieren

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Einführung in die Genetik

Züchtungsmethoden

Sortenschutz

Möglichkeiten und Grenzen der
Gentechnik

Stichworte und Hinweise

Molekulare Grundlagen, Mitose, Meiose,
Meristem, Proteinbiosynthese, Gen, Klon

Auslesezüchtung, Kreuzung,
Hybridzüchtung, Mutationszüchtung,
Resistenzzüchtung

Genbanken, Genressourcen

Verfahren, rechtliche Regelungen,
Auswirkungen auf die Umwelt

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über verschiedene Züchtungsverfahren in der Pflanzen- oder Tierzucht. Sie beschäftigen sich mit den molekularen Grundlagen der Genetik. Dabei können Modelle unterstützend wirken. Die Schülerinnen und Schüler kennen wichtige Inhalte der Zellbiologie (Meiose, Mitose), sie können Zell- und Gewebetypen erkennen, unterscheiden und sie der jeweiligen Spezialisierung zuordnen. Sie erläutern die Grundlagen der Vererbung und Fortpflanzung. Sie reflektieren damit verbundene Nutzen und Risiken insbesondere der Gentechnologie. Sie erkunden die Bedingungen der praktischen Züchtungsarbeit.

Ausbildungsabschnitt II
12.5

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld
Anbau nach Produktionsstandards

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Normen und Gütesiegel

Qualitätsmanagement

Controlling

Umweltschutz in Produktion, Dienstleistung und Vermarktung

Stichworte und Hinweise

DIN-Normen, Verbandszeichen, Fair trade, EU-Ökoaudit, EU-Handelsklassenverordnung, FLL, EurepGap, Qualitätsstufen, Markenfleisch
Qualitätsprofil für Produkte und Dienstleistungen
Anbaurichtlinien: Integrierter und alternativer Anbau
Cross-Compliance-Regelung (exemplarisch)
Regelung für landwirtschaftliche Flächen in gutem landwirtschaftlichen und ökologischen Zustand

Verschiedene Methoden

Verpackung, Entsorgung, Betriebsmittel, Logistik, Globalisierung, Rückverfolgbarkeit der Lebensmittelgewinnung

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Produktionsabläufe von Kulturen oder Produkten bzw. über Dienstleistungen unter der Vorgabe von Qualitätsstandards. Zur Erstellung eines Qualitätsprofils dokumentieren sie Daten aus Arbeits- und Geschäftsprozessen unter Einbeziehung verschiedener Informationssysteme und gesetzlicher Auflagen.

Sie analysieren die Wege der Produktion, Dienstleistung und Vermarktung unter Einbeziehung der Qualität sowie des Umwelt- und Verbraucherschutzes.

Ausbildungsabschnitt II
12.6

Zeitrichtwert: 60 Stunden (Pflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld
Agrartechnik

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Wichtige Parameter aus Untersuchungs-
befunden

Wichtige Kenndaten für die Auswahl und
den Einsatz von selbstfahrenden
Maschinen

Energiebedarf, Energieverbrauch und
Energieeinsparung

Kultur-, Verkaufs- und Lagerräume

Ausgewählte motorbetriebene Handgeräte

Maschinen mit Hydraulik

Messgeräte

Stichworte und Hinweise

Substrat- und Bodenproben: pH-Wert,
EC-Wert, Nitrat, Chlorid
Wasser- und Gewässerproben: Sauerstoff-
gehalt, Wasserhärte, Phosphat
Weinproben: Öchslezahl, Zuckergehalt,
Schwefelgehalt

Hubraum, Drehzahl, Drehmoment,
Leistung, Verbrauch
Druck bei Hydraulik

Einheiten der Energie
Energieverbrauch bei Maschinen
Energiebedarf im Gewächshaus
Energieeinsparung durch Wärmedämmung
Einsatz alternativer Energien

Bauweise, technische Einrichtungen,
Kosten
Unfallverhütungsvorschriften

Funktionsweise
Motortechnik
Wartung
Unfallverhütungsvorschriften

Minibagger, Radlader, Schlepper, Pumpen

PH-Meter, Leitfähigkeitsmessgerät,
Photometer, Spektrometer

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben den Bau von Kulturräumen und die Funktionsweise von Geräten. Sie berücksichtigen dabei Kosten, Energieverbrauch und Unfallverhütungsvorschriften. Für Berechnungen werden physikalische und chemische Parameter angewendet. Mit Hilfe von Betriebsanleitungen und Unfallverhütungsvorschriften fertigen sie ausbildungsbezogene Arbeitsanweisungen an. Sie stellen einen Leitfaden für die Behebung von etwaigen Fehlern auf.

Ausbildungsabschnitt II
12.7

Themen- und Aufgabenfeld
Ökologie

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Natürliche Stoffkreisläufe

Boden, Gewässer, Atmosphäre

Gefahren durch anthropogene Einflüsse

Emissionen, Immissionen, Eutrophierung,
Klimaerwärmung, Bodenerosion,
Bodenversiegelung

Untersuchung ausgewählter Biotope

Erhebung typischer Merkmale und
anschließende Bewertung

Maßnahmen zur Sicherung von Biotopen
und Ökosystemen

Nationale und internationale Richtlinien,
Gesetze, Förderprogramme,
Schutzprogramme, z.B. Flora-Fauna-
Habitat-Richtlinien, Kyoto-Protokoll

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler zeigen wichtige natürliche Stoffkreisläufe auf. Sie bewerten die Gefahren, die durch Emissionen, Einträge in Gewässer, Raubbau und Bodenversiegelung für die natürlichen Lebensgrundlagen von Pflanzen, Tiere und Menschen entstehen. Sie unterbreiten unter Beachtung möglicher Zukunftsszenarien Lösungsmöglichkeiten zum Schutz der Umwelt. Für einen handlungsorientierten Unterricht bietet sich der Einsatz von Planspielen, Herbarien sowie Laboruntersuchungen und Biotopkartierungen an.

Ausbildungsabschnitt II

12.8.1

Zeitrichtwert: 60 Stunden (Pflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld

Bestimmung und Verwendung von Pflanzen

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Kriterien für die Pflanzenbestimmung

Verwendungsbezogene Pflanzenauswahl

Entwurfs- und Pflanzpläne

Stichworte und Hinweise

Morphologische Merkmale
Informationsbeschaffung

Grundsortimente (z.B. heimische Gehölze, Stauden, einjährige Pflanzen), eingebürgerte und exotische Pflanzen für den Garten, Pioniergehölze, Waldgesellschaften, Rasen- und Wiesengesellschaft

Zusatzsortimente (beispielsweise Rosen und ihre Begleiter, Klostergarten, Sukkulente für extensive Dachbegrünung, Innenraumbegrünung)
Heil-, Gewürz- und Wildkräuter
Gründungspflanzen
Körnerleguminosen
Hackfruchtpflanzen
Zeigerpflanzen
Entwurfsskizze
Maßstabgerechter Pflanzplan
Dokumentation eines bestehenden Pflanzenbewuchses

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über ein Grundsortiment und Zusatzsortiment an Pflanzen, deren botanische Namen, wesentliche morphologische Merkmale und Standortansprüche. Dazu verwenden sie geeignete Medien. Sie entwickeln kundenorientierte Gestaltungsvorschläge oder dokumentieren Pflanzenbestände in ihrer Entwicklung. Sie präsentieren ihre Ergebnisse und erläutern diese fachgerecht.

Ausbildungsabschnitt II

12.8.2

Zeitrichtwert: 60 Stunden (Pflichtbereich)

**Themen- und Aufgabenfeld
Artgerechte Tierhaltung**

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Haustierrassen

Tierbeurteilung

Stallsysteme

Fütterung

Stichworte und Hinweise

Eigenschaften und Merkmale von
Haustierrassen wie Rind, Schwein und
Pferd

Bedrohte Rassen
Leistungsmerkmale und Exterieur für Zucht,
Mast und Milch

Leistungsdaten im Auktionskatalog
Stallbauarten, Platzbedarf, Kosten
Tierschutzbestimmungen

Leistungsnormen der Tiere
Futtermittelauswahl,
Rationsberechnung
Futtermitteldeklaration

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über ausgewählte Haustierrassen von Rindern, Schweinen und Pferden. Sie leiten daraus wichtige Leistungsmerkmale für eine Beurteilung hinsichtlich Zucht, Mast und Milchabgabe ab. Sie verschaffen sich einen Überblick über entsprechende Stallbausysteme und berücksichtigen dabei Tierschutzbestimmungen. Außerdem informieren sie sich über entsprechende Futtermittel, deren gesetzliche Deklarationspflicht und berechnen für die jeweiligen Großtiere eine Futterration. Tierbeurteilungen sollten in Form von Betriebsbesichtigungen unterstützt werden.

Ausbildungsabschnitt II

12.8.3

Zeitrichtwert: 60 Stunden (Pflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld

Forstwirtschaft

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Funktionen des Waldes

Stichworte und Hinweise

Naturschutz und Landschaftspflege
ökologische Funktionen des Waldes
Erhalten, Schützen und Entwickeln des
Lebensraumes Wald

Waldbewirtschaftung, Forstproduktion

Begründen, Verjüngen und Schützen von
Waldbeständen
Erschließen und Pflegen von Wald-
beständen
Jagdbetrieb

Technik

Maschinen und Geräte zur Be- und
Verarbeitung von Holz und anderen
Werkstoffen

Ernte und Aufbereitung von
Forsterzeugnissen

Ernte von Holz und anderen
Forsterzeugnissen
Sortieren und Vermessen von Holz
Bringen und Lagern von Holz

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler werden vor dem Hintergrund sich wandelnder eigentumsrechtlicher Rahmenbedingungen mit einem deutlichen Trend hin zu privatwirtschaftlichen Unternehmensformen befähigt, den Konflikt der ökonomischen, ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit zu erkennen, um eine Bewirtschaftung und Entwicklung der Naturressource Wald sicherzustellen. Dazu untersuchen sie die ökologische Funktion des Waldes. Hierbei wirken Exkursionen, Experimente, Fachleute unterstützend. Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Strategien zum Erhalt und Schutz des Waldes. Sie kennen die wichtigen Arbeiten Waldbewirtschaftung bzw. Forstproduktion.

Dabei erkennen die Schülerinnen und Schüler auf ökologischer Grundlage eine optimale Holzproduktion bei gleichzeitiger Gewährleistung der Schutz- und Erholungsfunktion des Waldes an.

Ausbildungsabschnitt II

12.8.4

Zeitrichtwert: 60 Stunden (Pflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld

Weinbau

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Rebsorten

Arbeiten am Rebstock

Rebschutz

Bodenpflege

Stichworte und Hinweise

Vorstellung bekannter Rebsorten

Rebschnitt
Laubarbeiten
Erziehungssysteme

Krankheiten und Schädlinge
Integrierter Rebschutz

Biologische und mechanische
Bodenbearbeitung

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler erkunden den qualitätsorientierten und umweltschonenden Anbau der Trauben im Weinberg, führen diesen sowohl in weinbaulichen wie auch oenologisch Verfahren handlungsorientiert durch. Die Ergebnisse werden mit Hilfe der Sensorik und Analytik evaluiert. Dabei berücksichtigen die Schülerinnen und Schüler sowohl die Optimierung von Arbeitsabläufen als auch Maßnahmen zum Schutz der Umwelt.

Ausbildungsabschnitt II **Themen- und Aufgabenfeld**
12.9 Perspektiven für das Studium und für die Berufs- und Arbeitswelt
Zeitrichtwert: 20 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Berufliche Möglichkeiten

Ausbildung
Fort- und Weiterbildung
Studiengänge
Recherchen unter Einsatz digitaler Medien

Perspektivische Zielplanung

Selbsteinschätzung (Potentiale und Defizite)
Notwendige Kompetenzen für die Zukunft
Steigerung der individuellen Entwicklungspotentiale

Bewerbung

Ausbildungs- oder Arbeitsplatz
Studienplatz
Auswahlverfahren

Rechtliche und soziale
Rahmenbedingungen von
Arbeitsverhältnissen

Arbeitszeitmodelle
besondere Arbeitsvertragsregelungen
Individuelle Handlungsmöglichkeiten und
Verhandlungsstrategien

Wege in die Selbstständigkeit

Informationsbeschaffung

Veränderung der Arbeitswelt

Mobilität und lebenslanges Lernen

Arbeitsmarkt, Arbeitsmarktpolitik

Maßnahmen zur Beschäftigungssicherung
Tarifverträge
Betriebsvereinbarungen

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich kritisch mit ihrer eigenen Lebensplanung auseinander. Sie reflektieren über Veränderungen in der Arbeitswelt und ziehen daraus Schlussfolgerungen für ihr zukünftiges Handeln. Sie informieren sich über Studien-, Ausbildungs- und Berufsmöglichkeiten im In- und Ausland und wägen Chancen und Risiken für sich ab.

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über aktuelle beschäftigungsfördernde Maßnahmen der Wirtschafts- und Arbeitsmarktpolitik. Sie untersuchen die Auswirkungen aktueller tarifvertraglicher Vereinbarungen. Sie prüfen und beurteilen

Lösungsansätze zur Verbesserung der Beschäftigung. Die Schülerinnen und Schüler stellen Zusammenhänge zwischen ihrer eigenen Ausbildungs- und Lebenssituation und den Strukturveränderungen in der Wirtschaft her.

Ausbildungsabschnitt II

12.10

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld

Pflege und Unterhaltung von Grünanlagen

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Einführung in die Grünanlagenpflege

Pflege und Unterhaltung:

- Pflege von Gehölzflächen
- Pflege von Staudenpflanzungen
- Rasenpflegemaßnahmen
- Pflege naturnaher Flächen
- Pflege von Kübelpflanzen

Pflanzarbeiten

Kinderspielplätze im öffentlichen Bereich

Stichworte und Hinweise

Parkanlagen, historische Grünanlagen, Grünverbindungen, Straßenbegleitgrün, Friedhofswesen; Pflegestufen

Integrierter Pflanzenschutz

Düngung

Aufbau-, Erhaltungs- und Verjüngungs-schnitt

Winterschutz

Einzel- und Gruppenpflanzung

Gerätearten

Kontrollmaßnahmen

DIN-Normen

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über die Grundsätze der Fertigstellungs- und Unterhaltungspflege. Sie stellen die dafür notwendigen Pflegearbeiten zusammen und berechnen deren Kosten. Die Schülerinnen und Schüler stellen Konzepte wie extensive und intensive Pflege gegenüber.

Ausbildungsabschnitt II
12.11

Themen- und Aufgabenfeld
Bautechnik

Zeitrictwert: 20 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Ausgewählte Grundlagen der
Bodenmechanik und des Erdbaus

Grundlagen des Platz- und Wegebaus

Grundlagen der Platz- und
Wegeentwässerung

Stichworte und Hinweise

Boden als Baugrund
Klassifizierung nach Bodenarten und
Bodenklassen
Tragfähigkeit und Standfestigkeit von
Böden
Frostempfindlichkeit und Wasserdurch-
lässigkeit
Korngrößenverteilung

Differenzierung von Verkehrsflächen in
Bauklassen, Wegebaustoffe und Liefer-
körnungen, Dimensionierung von Ober-
bauten, Bauliche Ausführung von Deck-
schichten aus Pflaster- und Platten-
belägen, Seitliche Begrenzungen und
Einfassungen von Verkehrsflächen

Versiegelte und entsiegelte Flächen,
Regenwasserbemessung und -ableitung,
Oberflächenentwässerung und
Entwässerungseinrichtungen

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über die für den Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau relevanten Grundlagen der Bodenmechanik und des Erdbaus hinsichtlich des Baus von Verkehrsflächen der Bauklassen IV bis VI sowie von ausschließlich fußläufigen Verkehrsflächen. Die Beurteilung der Böden erfolgt hierbei unter rein bautechnischen Gesichtspunkten.

Darüber hinaus erarbeiten die Schülerinnen und Schüler Grundlagen des Platz- und Wegebaus unter Berücksichtigung der bodenmechanischen und erdbaulichen Erkenntnisse; insbesondere bei der Planung und Erstellung der Oberbauten einschließlich der Deckschichten der vorgenannten Verkehrsflächen. Darüber hinaus entwickeln die Schülerinnen und Schüler Vorschläge für konventionelle Begrenzungen und Einfassungen der Verkehrsflächen, z.B. durch Bordsteine oder Pflaster. Um praxisgerechte Planungsvorschläge für die Anlage von Platz- und Wegeflächen entwickeln zu können, erarbeiten die Schülerinnen und Schüler Grundlagen der Platz- und Wegeentwässerung. Diese setzen sie in einer abschließenden exemplarischen Planung einer Verkehrsfläche um. Bei dieser Planung sind sowohl funktionale als auch ästhetische sowie ökologische und finanzielle Gesichtspunkte zu beachten.

Ausbildungsabschnitt II
12.12

Themen- und Aufgabenfeld
Gartenbau

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Arbeitsabläufe

Organisation der betrieblichen Abläufe

Kostenrechnung

Teil- und Vollkostenrechnung
Auswahlkriterien für den Anbau
Produktbezogene und marktorientierte
Aufbereitung

Standortanalyse

Schwerpunkte der Produktion
Dienstleistung und Vermarktung in Europa
und weltweit

Ausgewählte Dienstleistungen in den
Bereichen Zierpflanzenbau, Baumschule
und Friedhofsgartenbau

Voraussetzungen für die Dienstleistung
hinsichtlich personeller und technischer
Ausstattung

Grundlagen der Produktion

Voraussetzungen für die Produktion
Anbauplanung
Organisation und Planung von
Kulturabläufen
Verfahren der Jungpflanzenanzucht
Züchtungsstrategien
Arbeiten an der Pflanze und
kultursteuernde Maßnahmen. Einsatz von
Pflanzenschutz und Düngung

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über die Grundlagen der Schwerpunkte Produktion und Dienstleistung im Gartenbau. Sie bewerten die Situation des Gartenbaues bezogen auf die Standorte und erstellen Kriterien für die Auswahl von Kulturen und Anbauverfahren. Sie beschreiben exemplarisch Kulturverfahren und bestimmen den Einsatz von entsprechenden Maßnahmen mit dem Ziel den hohen Qualitätsanforderungen des Marktes zu genügen. Die betrieblichen Abläufe sowohl im Produktions- als auch im Dienstleistungsbereich sind ihnen bekannt. Für ausgewählte Kulturen erstellen sie einen möglichen Kostenrahmen und kalkulieren marktbezogene Preise für unterschiedliche Absatzstrukturen.

Ausbildungsabschnitt II

12.13

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld

Oenologie

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Oenologie, Definition

Oenologische Verfahren

Neue oenologische Verfahren vs.
Traditionelle Verfahren

Gesetzliche Grundlagen

Stichworte und Hinweise

Technologie
Weinbehandlung
Zusatzstoffe
technische Hilfsmittel

Traubenlese
Maischebehandlung
Mostbehandlung
Jungweinbehandlung

Neue oenologische Verfahren im Vergleich
zum traditionellem Ausbau

Internationale Organisation von Rebe und
Wein (OIV),

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die oenologischen Verfahren. Dabei informieren sie sich über internationale Entwicklungen und vergleichen neue oenologische Verfahren mit den traditionellen Methoden. Sie ziehen Schlussfolgerungen für die Einführung und Verwirklichung neuer oenologischer Verfahren. Bei den Berechnungen werden chemische und physikalische Parameter angewendet.

Ausbildungsabschnitt II
12.14

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld
Pflege ausgewählter Tierarten

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Biologie

Haltungsbedingungen

Krankheiten

Gesetzliche Bestimmungen

Stichworte und Hinweise

Anatomie ausgesuchter Tierarten:
Dammwild, Ratte, Katze, Hund

Wildtierhaltung, Versuchstierhaltung,
Tierheimhaltung
Spezielle Fütterung
Unterschiede im Geschlechtszyklus
Geburtsverhalten
Aufzucht

Exemplarisch typische Krankheits-
symptome
Heilungsmöglichkeiten

Tierschutz
Tierseuchengesetz

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler erkennen und berücksichtigen die Anatomie, das Verhalten, die Haltung und Pflege spezieller Tiere. Sie erkennen Krankheiten und können sowohl Maßnahmen zur Bekämpfung bzw. Prophylaxe einleiten. Sie klären "Kunden" über die Lebensgewohnheiten und die Verhaltensweisen bestimmter Tiere auf und können diese hinsichtlich der Haltung und Pflege beraten.

Ausbildungsabschnitt II

12.15

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld

Gesundheitsmanagement der Tiere

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Biologie

Krankheiten und Geburt

Prophylaxe, Therapie und tierärztliche
Behandlung

Gesetzliche Bestimmungen

Stichworte und Hinweise

Anatomie, Physiologie von Wiederkäuern,
Schwein und Huhn

Maßnahmen bei Brut, Geburt und Aufzucht

Ursachen von Krankheiten und Seuchen
gesetzliche Auflagen

Hygiene
Fütterung
Stallklima
Impfungen
Tierarzneimittel

Tierarzneimittelgesetz
Tierseuchengesetz
Tierkennzeichnung und –registrierung

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler erkennen und berücksichtigen die Anatomie, die Physiologie und das Verhalten bei Trächtigkeit und Geburt. Sie erkennen Krankheiten und können sowohl Maßnahmen zur Bekämpfung bzw. Prophylaxe einleiten. Dabei sollen den Schülerinnen und Schülern die Grenzen der Hochleistungszucht deutlich werden, die mit steigender Anfälligkeit für Krankheiten verbunden ist. Gleichzeitig wachsen die Gefahren von Seuchen (z.B. BSE) beim globalen Transport von Tieren und Futtermitteln. Die Schülerinnen und Schüler suchen Lösungen vor allem in vorbeugenden Gesundheitsmaßnahmen wie besseres Stallmanagement, richtige Ernährung und Hygiene.

Ausbildungsabschnitt II
12.16

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld
Bewirtschaftung des Waldes

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Pflanzenbestimmung

Bewirtschaftung von Waldbeständen

Ernte und Aufbereitung von
Forsterzeugnissen

Stichworte und Hinweise

Bestimmung von Baumarten und Begleit-
flora anhand von Rinde, Blättern, Knospen
und weiteren morphologischen Merkmalen

Qualität von Saat
Saatgutkategorien
Saatgutbehandlung
Jungholzpflge
Bekämpfung von Forstschäden
Förderung von Nützlingen
Verhütung von Waldbränden
Jagdbetrieb

Ernten von Holz und anderen
Forsterzeugnissen
Sortieren und Vermessen von Holz,
Bringen, Lagern und Konservieren von
Holz

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Grundsätze der Forsteinrichtung. Sie erkennen Maßnahmen zum Aufbau und Erhalt der Wälder und tragen dazu bei, dass auch nachfolgende Generationen wertvolles Holz und intakte Naturhaushalte erhalten.

Daher befassen sich die Schülerinnen und Schüler mit der pfleglichen, planmäßigen und sachkundigen Nutzbarmachung des Waldes für die Bedürfnisse der menschlichen Gesellschaft. Es geht dabei nicht nur um den wirtschaftlichen Nutzen, sondern auch um seine Bedeutung für die Umwelt, insbesondere für die dauernde Leistungsfähigkeit des Naturhaushaltes, für das Klima, den Wasserhaushalt, die Reinhaltung der Luft, die Bodenfruchtbarkeit, das Landschaftsbild, die Agrar- und Infrastruktur und die Erholung der Bevölkerung.

Ausbildungsabschnitt II
12.17

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld
Nachwachsende Rohstoffe

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Industrie- und Energiepflanzen

Chemische Zusammensetzung

Anbau- und Verarbeitung

Produkte

Stichworte und Hinweise

Öl-, Faser-, Energie- und Arzneipflanzen

Fette, Ester, Zellulose, Zellstoff, etherische Öle

Standort
Dünge- und Pflegebedarf
Erträge
Verarbeitungsverfahren

Biodiesel, Hanföl und Hanfpapier, Papier-
töpfe, Bindematerialien, Naturarzneimittel
Bewertung
Ökobilanzen

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler präsentieren Materialien nachwachsender Rohstoffe in Form einer Ausstellung. Dabei informieren sie sich über den Anbau, die Verarbeitung und die Verwendung dieser Nichtnahrungspflanzen. Mit Hilfe von Ökobilanzen wägen sie die Möglichkeiten und Grenzen ihrer Verwertbarkeit ab.

Ausbildungsabschnitt II

12.18

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld

Pflanzliche Produktion Landwirtschaft

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Standortfaktoren

Arbeits- und Kulturverfahren

Pflege

Wirtschaftlichkeit

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schüler und Schülerinnen dokumentieren die Arbeitsabläufe für eine Halmfrucht und eine Hackfrucht anhand eigener Aufzeichnungen und Anbauempfehlungen. Dabei wird der Materialeinsatz (Saatgut, Dünger und Pflanzenschutzmittel) erfasst. Außerdem wird der Maschineneinsatz auf die Arbeitsabläufe abgestimmt. Das Verfahren wird auf Wirtschaftlichkeit überprüft und mit Alternativen verglichen.

Stichworte und Hinweise

Boden- und Klimaansprüche
exemplarischer Halm- und Hackfrüchte

Planung der Fruchtfolge, Sortenwahl und
Aussaat
Bodenbearbeitung: Saat- und Pflanzbeet,
Krümelstruktur
Düngung nach Bodenuntersuchung,
Düngerauswahl,
Düngermengenberechnung für Grund- und
Stickstoffdüngung unter Einbeziehung der
Wirtschaftsdünger
Dünge- und Humusbilanz

Wildkrautregulierung
Chemische Behandlung einer Pilzkrankheit
(Rost) bzw. eines Insektenbefalles
(Blattlaus)

Erträge
Preisentwicklung
EU-Regelung
Deckungsbeitrag

3 Schwerpunkt Ernährung und Hauswirtschaft

3.1 Übersicht über die Themen- und Aufgabenfelder

Nr.	Themen- und Aufgabenfelder	Zeitrichtwerte in Stunden	
		Ausbildungs- abschnitt I	Ausbildungs- abschnitt II
11.1	Orientierung in Schule und Betrieb	40	
11.2	Reflexion von Esskultur und Ernährungsempfehlungen	40	
11.3	Konzepte für Hygiene, Arbeitssicherheit und Ökologie	40	
11.4	Analyse und Bewertung von Lebensmitteln und ihren Inhaltsstoffen	40	
11.5	Bereitstellung und Verkauf von Produkten und Dienstleistungen	40	
12.1	Bewertung von Ernährungsrichtungen		60
12.2	Darstellung der Physiologie und Biochemie der Ernährung und ihrer Störungen		100
12.3	Vielfältigkeit der Mikroorganismen und deren Einsatz in der Biotechnologie		80
12.4	Bewertung von Produkten und Herstellungsverfahren nach lebensmittelrechtlichen Gesichtspunkten		80
12.5	Projektplanung und Durchführung		40
12.6	Untersuchung von Lebensmittel		80
12.7	Entwicklung des Haushaltsmanagements		40
12.8	Von der Marktanalyse bis zur Produktentwicklung bzw. zum Dienstleistungsangebot		40
12.9	Perspektiven für das Studium und für die Berufs- und Arbeitswelt		20

Themen- und Aufgabenfelder des Pflichtbereiches

3.2 Themen- und Aufgabenfelder des Ausbildungsabschnitts I

Ausbildungsabschnitt I

11.1

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld Orientierung in Schule und Betrieb

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Organisation des Praktikums

Rechtliche Regelung von Praktika

Datenschutz

Struktur des Praktikumsbetriebes

Struktur der Schule

Verfahren der Arbeitsbewertung

Strategie der Konfliktbewältigung

Reflexion von Praktikumserfahrungen

Stichworte und Hinweise

Praktikumsplan und Praktikumsbericht
Praktikumsstelle und Arbeitsplatz-
beschreibung
Aufgabenbeschreibung
Anleitung und Rückkopplung zur Schule

Rechte und Pflichten von Praktikantinnen
und Praktikanten und vom Betrieb
Rechtliche Stellung einschließlich Schutz-
vorschriften im Unterschied zu anderen
Beschäftigungsverhältnissen, Auszubil-
denden sowie Arbeitnehmerinnen und
Arbeitnehmern

Datenschutzbestimmungen in der Schule
und im Betrieb

Aufbau des Betriebes
Dienstleistungsangebot bzw. Sortiment

Aufbau der Schule und schulische Gremien

Leistungsvermögen und Leistungsbereit-
schaft
Verfahren der Leistungsbewertung in der
Schule und im Betrieb

Erweiterung persönlicher Kompetenzen
Verfahren zur Konfliktbewältigung
Beteiligung von Gremien in Schule und
Betrieb

Erworbenes fachliches Wissen
Selbst- und Fremdwahrnehmung
Arbeit, Identifikation und Selbstwertgefühl
Bedeutung für die eigene Zukunft
Dokumentation und Präsentation der
Ergebnisse

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler präsentieren Informationen über ihren Praktikumsbetrieb. Im Betrieb und in der Schule bewältigen die Schülerinnen und Schüler komplexer werdende Aufgaben eigenständig und übernehmen Verantwortung in Teams und Gruppen. Die gemachten Erfahrungen sollen die Schülerinnen und Schüler am Ende der Schulzeit dazu zu befähigen, Arbeitsformen, Leistungsbemessung, Mitbestimmungsmöglichkeiten und Schutzgesetze in der Hochschule oder im Betrieb zu analysieren.

Ausbildungsabschnitt I

11.2

**Themen- und Aufgabenfeld
Reflexion von Esskultur und Ernährungsempfehlungen**

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Ernährungsgewohnheiten

Analysen des Ernährungsverhaltens,
Essmotive

Einflüsse auf die Essgewohnheiten

Kultur, Religion, Klima und Geografie

Ermittlung des Ernährungsstatus

Befragungsmethoden

Zusammenstellung eines
Menüs/Tageskostplanes

Personenbezogen und länderspezifisch

Ernährungsempfehlungen

Ernährungskreis, zehn Regeln DGE,
Ernährungspyramide

Ernährungsphysiologische Bedeutung

Analyse der Speisen/ Menüs/ Tageskost-
pläne nach ernährungsspezifischen
Kriterien (Deutsche Gesellschaft für
Ernährung)

Didaktische und methodische Hinweise:

Die Schülerinnen und Schüler befragen sich wechselseitig über ihre eigenen Essgewohnheiten, analysieren sie und vergleichen sie mit denen ihrer Mitschülerinnen und Mitschüler. Sie informieren sich über verschiedene regionale und internationale Essgewohnheiten. Sie entwickeln exemplarisch Menüs oder Tageskostpläne unter Nutzung moderner Informationstechnik und beurteilen sie im Hinblick auf anerkannte Ernährungsempfehlungen.

Ausbildungsabschnitt I

Themen- und Aufgabenfeld

11.3

Konzepte für Hygiene, Arbeitssicherheit und Ökologie

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Einrichtung der Betriebsräume

Grundriss, Lage
Einfluss auf die Arbeitsorganisation

Ausgewählte Mikroorganismen und deren Lebensbedingungen

Salmonellen, Botulinus Bazillus,
Staphylokokken, Hefen, Schimmelpilze

Persönliche Hygiene, Hygiene der Lebensmittel, Hygiene des Betriebes

Verfahren: Trockenreinigung
Mittel:
Geräte: Hochdruckreiniger
Arbeitskleidung
Schutzkleidung

Kontrollsysteme

HACCP
Lebensmittelkontrolle

Abfallentsorgung

Trennung
Recycling

Arbeitssicherheit

Unfallverhütung
Schutzkleidung

Einschlägige Rechtsvorschriften

Infektionsschutzgesetz Hygienevorschriften

Didaktische und methodische Hinweise:

Die Schülerinnen und Schüler erkunden ihren Praktikumsbetrieb im Hinblick auf Hygiene, Arbeitssicherheit und Ökologie und informieren sich über rechtliche Vorschriften. Sie vergleichen Konzepte zu Hygiene, Arbeitssicherheit und umweltgerechtem Handeln und machen Vorschläge zu deren Verbesserung. Die Schülerinnen und Schüler erkennen ihre Eigenverantwortlichkeit und die Notwendigkeit Verbindlichkeiten einzuhalten.

Ausbildungsabschnitt I

Themen- und Aufgabenfeld

11.4 Analyse und Bewertung von Lebensmitteln und ihren Inhaltsstoffen
Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Technologische Eigenschaften der
Inhaltsstoffe von Lebensmittel

Gerinnung, Emulsion, Verkleisterung,
Löslichkeit, Quellung, Bräunung

Inhaltsstoffe Fett-, Eiweiß- und
Kohlenhydrate

Fett-, Eiweiß- und Kohlenhydrataufbau
Bedeutung und Vorkommen

Beurteilungskriterien der
Herstellungsprozesse

Gesundheit, Geschmack, Aufwand, Kosten

Methoden der sensorischen Beurteilung
von Lebensmittel

Profilanalyse

Wareninformation

Handels- und Güteklassen
Gütezeichen
Lebensmittelkennzeichnungsverordnung

Convenience Produkte

Conveniencestufen
Vor- und Nachteile des Einsatzes

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler analysieren an Hand ausgewählter Produkte oder Speisen deren Herstellungsprozesse und die technologischen Eigenschaften der Lebensmittel und ihrer Inhaltsstoffe. Sie prüfen die Qualität nach selbsterstellten Richtlinien.

Ausbildungsabschnitt I

11.5 Bereitstellung und Verkauf von Produkten und Dienstleistungen

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Beschaffung von Produkten und Leistungen

Bezugsquellen, Internetrecherchen, Angebotsermittlung, Anfragen, Angebotsvergleiche, Bestellung am Beispiel der Beschaffung eines Produktes und einer Dienstleistung

Vertragsarten

Kaufvertrag und ein weiterer branchenbezogener Vertrag
Typische Vertragsklauseln
Kaufmännische Verhandlungsstrategien

Warenannahme

Überwachung des Wareneingangs
Abwicklung der Warenannahme

Kaufvertragsstörungen

Abwicklung des typischen Schriftverkehrs bei unterschiedlichen Störungen unter Einsatz digitaler Medien
Aushandeln von Kulanzregelungen

Zahlungsvorgänge

Zahlungsabwicklung unter Einsatz aktueller elektronischer Medien

Mahnverfahren

Außergerichtliches Mahnverfahren
Einleitung des gerichtlichen Mahnverfahrens
Schuldnerberatung

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler beraten Kunden und gestalten Verträge. Sie ermitteln den Bedarf an Produkten oder Dienstleistungen. Sie planen Beschaffungsprozesse, führen diese durch und rechnen erbrachte Leistungen ab. Die Schülerinnen und Schüler berücksichtigen dabei die Optimierung von Arbeitsabläufen und Maßnahmen der Kundenbindung. Sie vergleichen Angebote unter Berücksichtigung von Auswahl- und Entscheidungskriterien. Sie wickeln den Schriftverkehr unter Einsatz eines Textverarbeitungsprogramms und mit Hilfe aktueller Medien ab.

3.3 Themen- und Aufgabenfelder des Ausbildungsabschnitts II

Ausbildungsabschnitt II 12.1 Zeitrichtwert: 60 Stunden (Pflichtbereich)	Themen- und Aufgabenfeld Bewertung von Ernährungsrichtungen
---	--

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Ernährungsformen

Vegetarier, Vollwerternährung, vollwertige Ernährung

Ernährungstrends

Fast Food, Slow Food, Novel food

Kriterien für die Vergleichbarkeit

Nährwert, Geschmack,
Sozialverträglichkeit,
Gesundheitsverträglichkeit,
Umweltverträglichkeit, Kosten

Energiebedarf

Gesamtenergiebedarf, Grundumsatz,
Leistungsumsatz

Ernährungsempfehlungen

Nährstoffbedarf
Referenzwerte

Ernährung ausgewählter Personengruppen Senioren, Sportler

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Ernährungsformen, entwickeln Vergleichskriterien und bewerten deren Bedeutung für die persönliche Ernährung. Sie erkunden Möglichkeiten zur Ernährungsberatung. Sie sind in der Lage, bestimmte Personengruppen differenziert zu beraten und geeignete Ernährungsempfehlung geben.

Ausbildungsabschnitt II

Themen- und Aufgabenfeld

12.2 Darstellung der Physiologie und Biochemie der Ernährung und ihrer Störungen

Zeitrichtwert: 100 Stunden (Pflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Verdauungsorgane

Aufbau und Funktion

Verdauung und Resorption der
Nahrungsinhaltsstoffe

Abbau der Makromoleküle von
Kohlenhydrate, Eiweiß, Fett in eine
resorptionsfähige Form

Stoffwechselfvorgänge und
Energiegewinnungsprozesse

Glykolyse
Citratcyclus
Atmungskette
Lipolyse
β-Oxidation
Desaminierung
Transaminierung

Enzymatik

Aufbau und Wirkungsweise

Ernährungsabhängige Krankheiten
Ursachen, Symptome,
Behandlungsmethoden

Diabetes mellitus, Adipositas, ,
Hyperlipoproteinämie Typ 2 und Typ 4,
Gicht

Ernährungsstörungen

Magersucht
Bulimie

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über den Verdauungsprozess und erläutern die Verwertung der Nährstoffe beim Intermediärstoffwechsel. Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über ernährungsabhängige Krankheiten. Sie erklären die Symptome oder typische Parameter und analysieren die Stoffwechsellage. Sie vergleichen Diätpläne, begründen Diätempfehlungen für bestimmte Zielgruppen, sichten den Markt nach Spezialprodukten und bewerten deren Einsetzbarkeit. und erstellen Beratungskonzepte für diese Zielgruppe. Sie hinterfragen die Ursachen der Essstörungen und vergleichen vorhandene Beratungskonzepte.

Ausbildungsabschnitt II

Themen- und Aufgabenfeld

12.3 Vielfältigkeit der Mikroorganismen und deren Einsatz in der Biotechnologie

Zeitrichtwert: 80 Stunden (Pflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Prokaryotische und eukaryotische Zelle

Zellaufbau, Funktion der Zellorganellen

Nützliche Vertreter der Pokaryoten

Milchsäurebakterien, Schimmelpilze, Hefen

Schädliche Vertreter der Prokaryoten

Listerien, Coli-Bakterien, EHEC

Vertreter der Eukaryoten

Protozoen: Toxoplasmose

Viren

HIV, Bakteriophagen

Genetik

DNA, RNA, Proteinbiosynthese, Mutation

Gentechnik

Herstellung von Chymosin
Novel Food

Umgang mit dem Mikroskop

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler vergleichen die Zellen von Prokaryoten und Eukaryoten. Sie informieren sich über biotechnologische Verfahren und die positiven Eigenschaften der Mikroben bei der Herstellung von Lebensmitteln. Sie verfolgen und beurteilen die Weiterentwicklung der Mikroben für Lebensmittel. Sie diskutieren den Einsatz der Gentechnik zur Qualitätsverbesserung von Lebensmitteln. Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Infektionskrankheiten und unterscheiden die Erreger. Sie beschreiben deren Übertragungswege auf den Menschen und reflektieren die Möglichkeiten zur Verhinderung dieser Krankheiten. Sie sind in der Lage Mikroben im Mikroskop zu erkennen.

**Ausbildungsabschnitt II
12.4**

**Themen- und Aufgabenfeld
Bewertung von Produkten und Herstellungsverfahren nach
lebensmittelrechtlichen Gesichtspunkten**

Zeitrichtwert: 80 Stunden (Pflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Backtechnologie

Getreidekorn: Aufbau, Inhaltsstoffe
Qualitätsmerkmale: Kleber, Stärke,
Enzyme, Typenzahl
Backprozesse
Backmittel, Backhilfsmittel

Fleischtechnologie

Fleisch: Struktur, Inhaltsstoffe
Fleischreifung, Fleischqualität
Rohwurst, Brühwurst: Qualität, Herstellung

Chemische Kontaminante

Pestizide, Antibiotika, Schwermetalle

Natürliche toxische Bestandteile

Biogene Amine, blausäurehaltige
Glucoside, Phytinsäure

Haltbarmachungsarten

Kühlung, Erhitzung, Bestrahlung,
Räuchern, Begasung, Pökeln

Lebensmittelrechtliche Bestimmungen

Lebensmittel- und Futtermittelgesetz,
Lebensmittelkennzeichnungsverordnung,
Zusatzstoffzulassungsverordnung
Hackfleischverordnung,
Eierverordnung,
Weingesetz
Struktur, Aufgaben

Lebensmittelüberwachung

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler verfolgen die Produktionskette der Lebensmittel von der Rohstoffauswahl bis zur Fertigstellung. Sie analysieren die Rohstoffe nach erwünschten und unerwünschten Inhaltsstoffen und deren Auswirkungen. Sie treffen eine begründete Auswahl technologisch geeigneter Rohstoffe für die Herstellung bestimmter Produkte.

Sie beurteilen den Einfluss der Herstellungsverfahren auf die Qualität der Lebensmittel. Sie berücksichtigen dabei allgemeine und spezielle lebensmittelrechtliche Bestimmungen sowohl bei Rohstoffen als auch bei Herstellungsverfahren. Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Institutionen der Lebensmittelüberwachung und deren Arbeitsweise.

Ausbildungsabschnitt II
12.5

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld
Projektplanung und Durchführung

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Projektstart

Aufgabenbeschreibung, Zielfindung
Methoden der Entscheidungsfindung
Teamarbeit und Feedbackkultur

Projektstrukturplan

Ressourcen,
Zeitplanung, personeller Einsatz,
Aufgabenbeschreibung

Projektdurchführung

Teamorientiertes Arbeiten
Nutzung aktueller Medien für den
Informationsaustausch
Informationsgewinnung und
Dokumentation

Analyse der Zwischenergebnisse

Soll-Ist-Vergleich, Rückkoppelung und ggf.
neue Sollvorgaben
Dokumentation und Transparenz aller
Projektabläufe

Projektergebnis

Festlegung des Ergebnisses

Projektpräsentation

Präsentationstechniken unter
Einbeziehung der individuellen
Kompetenzen

Projektbeurteilung

Beurteilungskriterien und –methoden,
Evaluation

Didaktische und methodische Hinweise

Entsprechend dem Leistungsstand der Lerngruppe wählen die Lehrkräfte gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern ein Projekt zur Vertiefung eines Themen- und Aufgabenfeldes aus. Sie formulieren die Projektaufgabe und definieren die zu erreichenden Ziele. Im Sinne der Projektmanagement-Methode wägen sie Chancen und Risiken ab. Sie planen die weitere Projektstruktur und den Ablauf, diskutieren über Methoden der Entscheidungsfindung, erstellen einen Zeitplan mit Arbeitsverteilung und Zuständigkeiten und delegieren Verantwortlichkeiten. Die Schülerinnen und Schüler führen das Projekt kooperativ durch, dokumentieren den Projektfortschritt sowie die

Projektergebnisse fortlaufend und gestalten eine angemessene Präsentation. Sie erproben unterschiedliche Methoden der Rückkopplung von Ergebnissen und des Feedbacks. Die Schülerinnen und Schüler beschaffen sich Informationen selbstständig. Sie bewerten und reflektieren die Einzel- und Gruppenleistungen sowie die Vorgehensweise und entwickeln Alternativen und Verbesserungsvorschläge. Sie bewerten die Erfüllung des Projektauftrags anhand von Erfolgsfaktoren, führen einen Soll-Ist-Vergleich durch und planen das weitere Vorgehen in der Praxis.

Ausbildungsabschnitt II
12.6

Zeitrichtwert: 80 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld
Untersuchung von Lebensmitteln

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Sensorische Prüfungsmethoden

Physikalisch-chemische
Bestimmungsmethoden:

- Dichtebestimmung

- Alkoholbestimmung

- Wassergehalt

- Aschegehalt

- Fettbestimmung

Chemische Bestimmungsmethoden:

- Säuregrad

Nachweismethoden:

- einfacher Fett-, Eiweiß- und
Kohlenhydratnachweis

Stichworte und Hinweise

Geschmack, Geruch, Aussehen,
Konsistenz

Pyknometer, Aräometer
Zucker- und Alkoholgehalt, Diagramme

Destillationsmethode

Trockenmasse, a_w -Wert,

Mehltype, Mineralstoffgehalt

Extraktion nach Soxhlet

Titration von Molkereiprodukten,
Getreideerzeugnissen, Wein und Säften

„Fettfleck“, Biuret-Reaktion,
Fehlingsche Probe, Jod-Probe

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Zusammensetzung von Lebensmitteln an Hand der Zutatenliste. Sie untersuchen Lebensmittel mit sensorischen, chemischen und physikalischen Methoden. Sie erfassen Messergebnisse, werten sie aus und stellen sie sprachlich, mathematisch und graphisch dar. Sie vergleichen ihre eigenen Ergebnisse mit Werten aus der Literatur. Die Schülerinnen und Schüler hinterfragen die Ergebnisse kritisch und beurteilen sie hinsichtlich der gesundheitlicher, technologischer und ökologischer Relevanz. Sie werten Berichte von Untersuchungslabors aus.

Ausbildungsabschnitt II

12.7

Entwicklung des Haushaltsmanagements

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Arten der Haushalte, Haushaltstypen

Öffentliche und private Haushalte

Aufgaben und Ziele der Haushaltsführung

Ökonomische, generative, soziale, kulturelle und ökologische Aufgaben

Entwicklung der Haushalte

Gesellschaftlicher Wandel
Bevölkerungsentwicklung

Rechtsgeschäfte im Haushalt

Mietvertrag, Ratenvertrag, Kaufvertrag

Einkommenserzielung und -verwendung

Gehaltsabrechnung, Haushaltsbuch

Bedarf und Bedürfnisse

Arten
Mittel zur Bedürfnisbefriedigung

Zukunftssicherung

Gesetzliche Versicherungen
Private Versicherungen

Steuern

Direkte und indirekte Steuern
Steuern als Mittel der Familienpolitik

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler charakterisieren die verschiedenen Arten von Haushalten nach deren Aufgaben und Zielen. Sie verfolgen den gesellschaftlichen Wandel und schätzen die Konsequenzen für die Haushalte ein. Sie erstellen Checklisten für Formalitäten und Verträge der Privathaushalte und der hauswirtschaftlichen Betriebe. Sie analysieren exemplarisch einschlägige rechtliche Bestimmungen und beurteilen deren Auswirkungen. Sie setzen sich kritisch mit ihren eigenen Konsumwünschen auseinander. Sie entwickeln Kriterien zur optimalen Nutzung ihrer Arbeitskraft und ihrer finanziellen Mittel. Dabei berücksichtigen sie das ökonomische Prinzip, wahren ihre Interessen als kritische Verbraucher und achten auf ihre Zukunftssicherung.

**Ausbildungsabschnitt II
12.8**

**Themen- und Aufgabenfeld
Von der Marktanalyse bis zur Produktentwicklung bzw.
zum Dienstleistungsangebot**

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Methoden und Instrumente der
Marktforschung

Marktanalyse
Marktbeobachtung
Interne und externe Informationsquellen

Marketing

Marketing als ganzheitliches Konzept der
Unternehmensführung

Produkt- und Sortimentspolitik

Produktlebenszyklus
Portfolioanalyse am Beispiel der Boston-
Matrix
Produktdiversifikation
Beratung und Kundendienst

Preispolitik

Preispolitische Strategien, insbesondere
Preisdifferenzierung
Kalkulation (Preisunter- und Preisober-
grenzen)
Konditionen

Distributionspolitik

Absatzwege

Kommunikationspolitik

Werbung
Verkaufsförderung
PR
Instrumente der Erfolgskontrolle

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler analysieren einen Markt und ermitteln die Bedeutung der Markt- und Kundenorientierung für die langfristige Existenzsicherung von Unternehmen. Bei der Beschaffung und Verarbeitung von Informationen setzen sie aktuelle Medien ein. Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit Zielen, Formen und möglichen Gefahren der Kommunikationspolitik auseinander. Am Beispiel ausgewählter Produkte bzw. Dienstleistungen beurteilen Sie eine Marketingkonzeption.

Ausbildungsabschnitt II **Themen- und Aufgabenfeld**
12.9 Perspektiven für das Studium und für die Berufs- und Arbeitswelt
Zeitrichtwert: 20 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Berufliche Möglichkeiten

Ausbildung
Fort- und Weiterbildung
Studiengänge
Recherchen unter Einsatz digitaler Medien

Perspektivische Zielplanung

Selbsteinschätzung (Potentiale und Defizite)
Notwendige Kompetenzen für die Zukunft
Steigerung der individuellen
Entwicklungspotentiale

Bewerbung

Ausbildungs- oder Arbeitsplatz
Studienplatz
Auswahlverfahren

Rechtliche und soziale Rahmen-
bedingungen von Arbeitsverhältnissen

Arbeitszeitmodelle, besondere Arbeits-
vertragsregelungen
Individuelle Handlungsmöglichkeiten und
Verhandlungsstrategien

Wege in die Selbstständigkeit

Informationsbeschaffung

Veränderung der Arbeitswelt

Mobilität und lebenslanges Lernen

Arbeitsmarkt, Arbeitsmarktpolitik

Maßnahmen zur Beschäftigungssicherung
Tarifverträge
Betriebsvereinbarungen

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich kritisch mit ihrer eigenen Lebensplanung auseinander. Sie reflektieren über Veränderungen in der Arbeitswelt und ziehen daraus Schlussfolgerungen für ihr zukünftiges Handeln. Sie informieren sich über Studien-, Ausbildungs- und Berufsmöglichkeiten im In- und Ausland und wägen Chancen und Risiken für sich ab.

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über aktuelle beschäftigungsfördernde Maßnahmen der Wirtschafts- und Arbeitsmarktpolitik. Sie untersuchen die Auswirkungen aktueller tarifvertraglicher Vereinbarungen. Sie prüfen und beurteilen Lösungsansätze zur Verbesserung der Beschäftigung. Die Schülerinnen und Schüler stellen Zusammenhänge zwischen ihrer eigenen Ausbildungs- und Lebenssituation und den Strukturveränderungen in der Wirtschaft her.

4 Schwerpunkt Wirtschaft und Verwaltung

4.1 Übersicht über die Themen- und Aufgabenfelder

Nr.	Themen- und Aufgabenfelder	Zeitrichtwerte in Stunden	
		Ausbildungs- abschnitt I	Ausbildungs- abschnitt II
11.1	Orientierung in Schule und Betrieb	40	
11.2	Bereitstellung und Verkauf von Produkten und Dienstleistungen	40	
11.3	Erfassen von Geschäftsprozessen	40	
11.4	Beziehungen zwischen eigenem Handeln und gesamtwirtschaftlichen Grundzusammenhängen	40	
11.5	Methodenkompetenz	40	
11.6	Fremdsprachliche Fachkommunikation in einer ausgewählten Fremdsprache Teil I Teil II siehe 12.8	40	
12.1	Entwicklung eines Marketingkonzeptes von der Marktanalyse bis zur Produktentwicklung bzw. zum Dienstleistungsangebot		80
12.2	Projektplanung und Durchführung		40
12.3	Rechnungswesen als Grundlage betriebswirtschaftlicher Entscheidungen		40
12.4	Unternehmensgründung		60
12.5	Prozesse der Leistungserstellung im Industrie- oder Dienstleistungsbereich		80
12.6	Gesamtwirtschaftliche Entwicklungen und deren Auswirkungen auf die Beschäftigung		60
12.7	Perspektiven für das Studium und für die Berufs- und Arbeitswelt		20
12.8	Fremdsprachliche Fachkommunikation in einer ausgewählten Fremdsprache Teil II Teil I siehe 11.6		40
12.9	Lösung von Problemstellungen mit Hilfe wissenschaftlicher Methoden		40
12.10	Vorbereitung auf das Studium		40
12.11	Organisation und Verwaltung betrieblicher Daten mit relationalen Datenbanksystemen		80
12.12	Planung und Realisierung eines Internetauftritts		40

Themen- und Aufgabenfelder des Pflichtbereiches

4.2 Themen- und Aufgabenfelder des Ausbildungsabschnitts I

Ausbildungsabschnitt I

11.1

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld Orientierung in Schule und Betrieb

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Organisation des Praktikums

Rechtliche Regelung von Praktika

Datenschutz

Struktur des Praktikumsbetriebes

Struktur der Schule

Verfahren der Arbeitsbewertung

Strategie der Konfliktbewältigung

Reflexion von Praktikumserfahrungen

Stichworte und Hinweise

Praktikumsplan und Praktikumsbericht
Praktikumsstelle und Arbeitsplatz-
beschreibung
Aufgabenbeschreibung
Anleitung und Rückkopplung zur Schule

Rechte und Pflichten von Praktikantinnen
und Praktikanten und vom Betrieb
Rechtliche Stellung einschließlich Schutz-
vorschriften im Unterschied zu anderen
Beschäftigungsverhältnissen, Auszubil-
denden sowie Arbeitnehmerinnen und
Arbeitnehmern

Datenschutzbestimmungen in der Schule
und im Betrieb

Aufbau des Betriebes
Dienstleistungsangebot bzw. Sortiment

Aufbau der Schule und schulische Gremien

Leistungsvermögen und Leistungsbereit-
schaft
Verfahren der Leistungsbewertung in der
Schule und im Betrieb

Erweiterung persönlicher Kompetenzen
Verfahren zur Konfliktbewältigung
Beteiligung von Gremien in Schule und
Betrieb

Erworbenes fachliches Wissen
Selbst- und Fremdwahrnehmung
Arbeit, Identifikation und Selbstwertgefühl
Bedeutung für die eigene Zukunft
Dokumentation und Präsentation der
Ergebnisse

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler präsentieren Informationen über ihren Praktikumsbetrieb. Im Betrieb und in der Schule bewältigen die Schülerinnen und Schüler komplexer werdende Aufgaben eigenständig und übernehmen Verantwortung in Teams und Gruppen. Die gemachten Erfahrungen sollen die Schülerinnen und Schüler am Ende der Schulzeit dazu befähigen, Arbeitsformen, Leistungsbemessung, Mitbestimmungsmöglichkeiten und Schutzgesetze in der Hochschule oder im Betrieb zu analysieren.

Ausbildungsabschnitt I

Themen- und Aufgabenfeld

11.2

Bereitstellung und Verkauf von Produkten und Dienstleistungen

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Beschaffung von Produkten und Leistungen

Bezugsquellen, Internetrecherchen, Angebotsermittlung, Anfragen, Angebotsvergleiche, Bestellung am Beispiel der Beschaffung eines Produktes und einer Dienstleistung

Vertragsarten

Kaufvertrag und ein weiterer branchenbezogener Vertrag
Typische Vertragsklauseln
Kaufmännische Verhandlungsstrategien

Warenannahme

Überwachung des Wareneingangs
Abwicklung der Warenannahme

Kaufvertragsstörungen

Abwicklung des typischen Schriftverkehrs bei unterschiedlichen Störungen unter Einsatz digitaler Medien
Aushandeln von Kulanzregelungen

Zahlungsvorgänge

Zahlungsabwicklung unter Einsatz aktueller elektronischer Medien

Mahnverfahren

Außergerichtliches Mahnverfahren
Einleitung des gerichtlichen Mahnverfahrens
Schuldnerberatung

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler beraten Kunden und gestalten Verträge. Sie ermitteln den Bedarf an Produkten oder Dienstleistungen. Sie planen Beschaffungsprozesse, führen diese durch und rechnen erbrachte Leistungen mit Hilfe der Tabellenkalkulation ab. Die Schülerinnen und Schüler berücksichtigen dabei die Optimierung von Arbeitsabläufen und Maßnahmen der Kundenbindung. Sie vergleichen Angebote unter Berücksichtigung von Auswahl- und Entscheidungskriterien. Sie wickeln den Schriftverkehr unter Einsatz eines Textverarbeitungsprogrammes und mit Hilfe aktueller Medien ab.

Ausbildungsabschnitt I
11.3

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld
Erfassen von Geschäftsprozessen

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Dokumentation elementarer Geschäftsfälle	Rechtliche Vorschriften und betriebliche Notwendigkeit Datensicherung Datenschutz
Aufbau eines Kontenrahmens	Kontenrahmen, Kontenklassen, Kontenarten, Kontenplan
Doppelte Buchführung	Systematik der doppelten Buchführung Buchungsvorgänge auf der Grundlage eines Kontenrahmens
Bestandskonten	Buchen auf Bestandskonten Abschluss von Bestandskonten
Erfolgskonten	Aufwendungen und Erträge Buchen von Erfolgskonten Gewinn- und Verlustkonto Eigenkapitaländerungen
Einnahmen-Ausgabenrechnung Inventur, Inventar und Bilanz	Liste mit Vermögenswerten und Schulden
Umsatzsteuer	Steuersätze Ermittlung der Zahllast Wirtschaftspolitische Bedeutung

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler untersuchen, wie elementare Geschäftsfälle erfasst und dokumentiert werden. Sie informieren sich in diesem Zusammenhang über Möglichkeiten der Datensicherung und des Datenschutzes. Sie verfolgen die Entwicklung von einer Einnahme- und Ausgaberechnung bis zur Bilanz mit einer Gegenüberstellung von Vermögenswerten und Schulden. Sie erkunden z.B. durch Betriebsbesichtigungen in welcher Form in der betrieblichen Praxis die Dokumentation von Geschäftsfällen erfolgt.

Ausbildungsabschnitt I

11.4

Beziehungen zwischen eigenem Handeln und gesamtwirtschaftlichen Grundzusammenhängen

**Themen- und Aufgabenfeld
Grundzusammenhängen**

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Ziele von Marktteilnehmern

Beziehungen zwischen den Marktteilnehmern

Einfacher Wirtschaftskreislauf

Einflussfaktoren auf das Konsumverhalten

Wirtschaftliche, psychologische und soziokulturelle Faktoren

Notwendigkeit des Wirtschaftens

Bedürfnisse, Bedarf
Güterknappheit
Ökonomisches Prinzip

Prinzip der Nachhaltigkeit:

Gleichgewicht zwischen wirtschaftlicher Leistung, ökologischer Verträglichkeit und sozialer Gerechtigkeit

Wirtschaftsprozesse und Wirtschaftsordnung

Entscheidungsträger
Entscheidungsprozesse
Entwicklung der Wirtschaftsordnung

Preisbildung auf den Märkten

Preisbildungsmodelle

Konzentration

Ursachen, Arten, Folgen

Staatliche Wettbewerbspolitik

Ziele
Maßnahmen und Grenzen

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler definieren ihre Rolle als Marktteilnehmer. Sie analysieren ihre Beziehungen zu anderen Wirtschaftssubjekten und setzen sich mit Zielen, Einsatzmitteln und Auswirkungen wirtschaftlicher Aktivitäten auseinander. Sie bewerten insbesondere die ökologischen und sozialen Folgen. Anhand exemplarischer wirtschaftspolitischer Problemstellungen untersuchen sie, inwiefern der Markt seine Funktion als Koordinationsinstanz unterschiedlicher Interessen wahrnehmen kann. Sie informieren sich über Formen und Ausmaß wirtschaftlicher Konzentration und begründen die Notwendigkeit staatlicher Wettbewerbspolitik. Sie erarbeiten grundlegende Elemente einer Wirtschaftsordnung. Sie hinterfragen die unterschiedlichen Rollen und Interessen der Wirtschaftssubjekte.

Ausbildungsabschnitt I
11.5

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld
Methodenkompetenz

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Lern- und Arbeitstechniken

Lernmethoden und Zeitmanagement
Selbständige Informationsbeschaffung und
–erfassung
Informationsverarbeitung
Aufbereitung und Präsentation unter
Einsatz aktueller Medien
Planung des Lernprozesses für die Unter-
richtsgruppe

Verfahren zur Leistungsbeurteilung

Beurteilungskriterien
Einstufungsverfahren
Rangordnungsverfahren
Aufgabenorientierte und zielorientierte
Verfahren
Beurteilung von Gruppenleistungen

Methoden zur Entscheidungsfindung

Intuitive Entscheidung auf dem Hintergrund
von gemachten Erfahrungen
Darstellung von Entscheidungsalternativen
Kriterien für Beurteilung und Gewichts-
maßstäbe
Auswahlentscheidungen in hierarchischen
und nicht hierarchischen Organisationen
Kompromissfindung und Mediation

Teamentwicklung

Sensibilisierung und Erfahrungsaustausch
in der Gruppe
Zielvereinbarungen
Interaktion
Kooperation und Arbeitsteilung in der
Gruppe
Feedback-Methoden
Moderation
Konfliktmanagement

Kommunikationstraining

Analyse der formellen und informellen
Kommunikationsstruktur
Themenzentriertes Aufbereiten von
Argumenten Anwendung rhetorischer
Schemata
Auswahl von Medien und Kommunika-
tionkanälen
Kommunikation in vernetzten Systemen

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler reflektieren und planen ihre eigenen Lernprozesse. Sie informieren sich über unterschiedliche Methoden zur Informationsgewinnung und –verarbeitung und Entscheidungsfindung und wenden diese an. Dabei setzen sie aktuelle Medien ein. Sie erproben unterschiedliche Methoden für den spezifischen Einsatz in unterschiedlichen Arbeitssituationen. Sie setzen sich mit Gruppenprozessen auseinander und stärken ihre Teamfähigkeit. Sie bearbeiten konkrete Problemstellungen und festigen dabei in umfassenden, handlungs- und projektbezogenen Unterrichtssequenzen die erworbenen Fähigkeiten.

Ausbildungsabschnitt I
11.6

**Fremdsprachliche Fachkommunikation
in einer ausgewählten Fremdsprache Teil I**

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Schriftliche fremdsprachliche Mitteilungen zu elementaren und typischen Geschäftsprozessen

Hausinterne Mitteilungen
Anfrage, Angebot, Bestellung, Annahme, Beschwerde, Mahnung

Mündliche fremdsprachliche Mitteilungen zu typischen Geschäftsvorgängen

Besprechungen im Betrieb, Beschreibung von Arbeitsaufträgen und Arbeitsabläufen
Anfrage, Angebot, Terminabsprache
Telefonmarketing, Reservierung

Gesprächsführung und Korrespondenz sowie Geschäftsabwicklung

Landesübliche Besonderheiten zu den genannten Vorgängen beachten
Schriftverkehr
z.B. E-Mail, Fax

Fachkommunikation

z.B. bei Tagungen, Veranstaltungen, Messen

Durchführung einer Veranstaltung mit ausländischen Gästen

Beachtung von Verhaltensregeln und kulturellen Besonderheiten

Analyse von ausländischen Stellenangeboten und Studienplatzbeschreibungen

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler erweitern ihre Sprachkompetenz um die in ihrer Fachrichtung notwendigen Fachbegriffe in einer Fremdsprache und erschließen sich fremdsprachliche Informationsquellen. Sie berücksichtigen den unterschiedlichen kulturellen Kontext sowohl in einem multikulturellen Zusammenhang als auch in dem kulturellen Zusammenhang des Landes, in dem diese Sprache gesprochen wird. Sie erweitern ihre kommunikative Kompetenz durch konkrete Anwendung einer Fremdsprache bei unterschiedlichen Anlässen in typischen Geschäftsprozessen. In mündlichen Kommunikationssituationen interagieren sie sach- und zielgruppenadäquat. Sie erledigen die anfallende Korrespondenz mit Hilfe eines Textverarbeitungsprogramms. Die Planung und Durchführung einer Studienfahrt ist zur Vertiefung der Fremdsprache zu erwägen.

4.3 Themen- und Aufgabenfelder des Ausbildungsabschnitts II

Ausbildungsabschnitt II 12.1 Zeitrichtwert: 80 Stunden (Pflichtbereich)	Themen- und Aufgabenfeld Entwicklung eines Marketingkonzeptes von der Marktanalyse bis zur Produktentwicklung bzw. zum Dienstleistungsangebot
---	--

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Methoden und Instrumente der Marktforschung

Marketing

Produkt- und Sortimentspolitik

Preispolitik

Distributionspolitik

Kommunikationspolitik

Erarbeitung eines kommunikationspolitischen Konzeptes

Präsentation eines Konzeptes

Auswertung

Stichworte und Hinweise

Marktanalyse, Marktbeobachtung, interne und externe Informationsquellen, Grundzüge der Befragung

Marketing als ganzheitliches Konzept der Unternehmensführung, Umfeldorientierung, Nachhaltigkeit

Produktlebenszyklus, Portfolioanalyse am Beispiel der Boston-Matrix, Produktdiversifikation
Beratung und Kundendienst

Preispolitische Strategien, insbesondere Preisdifferenzierung, Kalkulation (Preisunter- und Preisobergrenzen)
Konditionen

Absatzwege

Werbung, Verkaufsförderung, PR, Instrumente der Erfolgskontrolle

Vorgaben, personelle, technische, finanzielle Beschränkungen, Konzeptentwurf, Entscheidungsfindung,

Gestaltung, Präsentationsprogramme,

Fragebogen, Kriterien einer Wirkungsanalyse
Möglichkeiten der Veröffentlichung
Innen- und Außenwirkung

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler analysieren einen Markt mittels Methoden der Informationsgewinnung und -verarbeitung und ermitteln die Bedeutung der Markt- und Kundenorientierung für die langfristige Existenzsicherung von Unternehmen. Bei der Beschaffung und Verarbeitung von Informationen setzen sie aktuelle Medien ein. Sie berücksichtigen Verbraucherinteressen und Aspekte der Nachhaltigkeit. Sie analysieren die Auswirkungen des Produkt- oder Dienstleistungsangebotes auf Umwelt, soziale Belange und Welthandel. Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit Zielen, Formen und möglichen Gefahren der Kommunikationspolitik auseinander. Am Beispiel ausgewählter Produkte bzw. Dienstleistungen entwerfen Sie eine Marketingkonzeption (z.B. als Projekt in Verbindung mit dem Themen- und Aufgabenfeld 11.2) unter Berücksichtigung von Budget, gesetzlichen Vorgaben und psychologischen Erkenntnissen. Mit Hilfe audio-visueller Medien setzen sie das Konzept kreativ um und präsentieren es.

**Ausbildungsabschnitt II
12.2**

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)

**Themen- und Aufgabenfeld
Projektplanung und Durchführung**

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Projektstart

Aufgabenbeschreibung
Zielfindung
Methoden der Entscheidungsfindung
Teamarbeit und Feedbackkultur

Projektstrukturplan

Ressourcen
Zeitplanung
Personeller Einsatz
Aufgabenbeschreibung

Projektdurchführung

Teamorientiertes Arbeiten
Nutzung aktueller Medien für den
Informationsaustausch
Informationsgewinnung und Dokumentation

Analyse der Zwischenergebnisse

Soll-Ist-Vergleich, Rückkoppelung und ggf.
neue Sollvorgaben
Dokumentation und Transparenz aller
Projektabläufe

Projektergebnis

Festlegung des Ergebnisses

Projektpräsentation

Präsentationstechniken unter Einbeziehung
der individuellen Kompetenzen

Projektbeurteilung

Beurteilungskriterien und –methoden
Evaluation

Didaktische und methodische Hinweise

Entsprechend dem Leistungsstand der Lerngruppe wählen die Lehrkräfte gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern ein Projekt zur Vertiefung eines Themen- und Aufgabenfeldes aus. Sie formulieren die Projektaufgabe und definieren die zu erreichenden Ziele. Im Sinne der Projektmanagement-Methode wägen sie Chancen und Risiken ab. Sie planen die weitere Projektstruktur und den Ablauf, diskutieren über Methoden der Entscheidungsfindung, erstellen einen Zeitplan mit Arbeitsverteilung und Zuständigkeiten und delegieren Verantwortlichkeiten. Die Schülerinnen und Schüler führen das Projekt kooperativ durch, dokumentieren den Projektfortschritt sowie die

Projektergebnisse fortlaufend und gestalten eine angemessene Präsentation. Sie erproben unterschiedliche Methoden der Rückkopplung von Ergebnissen und des Feedbacks. Die Schülerinnen und Schüler beschaffen sich Informationen selbstständig. Sie bewerten und reflektieren die Einzel- und Gruppenleistungen sowie die Vorgehensweise und entwickeln Alternativen und Verbesserungsvorschläge. Sie bewerten die Erfüllung des Projektauftrags anhand von Erfolgsfaktoren, führen einen Soll-Ist-Vergleich durch und planen das weitere Vorgehen in der Praxis.

Ausbildungsabschnitt II

Themen- und Aufgabenfeld

12.3 Rechnungswesen als Grundlage betriebswirtschaftlicher Entscheidungen

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Abschreibungen

Begründung
Berechnung
Buchung

Buchungen im Ein- und Verkaufsbereich

Bezugskosten
Rücksendungen
Preisnachlässe aufgrund von Mängelrügen
Skonti und Boni

Soziale Sicherung

Sozialversicherung
Betriebliche Zusatzleistungen
Individuelle Vorsorge

Buchungen im Personalbereich

Löhne und Gehälter
Abgaben an die Finanzbehörden
Abgaben an die Sozialversicherungsträger

Zeitliche Abgrenzung

Aufwendungen und Erträge perioden-
gerecht abgrenzen

Rückstellungen

Begründung
Buchung

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler befassen sich mit ausgewählten Geschäftsprozessen und deren Dokumentation. Sie beurteilen diese Vorgänge im Hinblick auf den Erfolg eines Unternehmens und leiten Konsequenzen für unternehmerische Entscheidungen ab.

Bei den Unterrichtsinhalten der Kostenrechnung empfiehlt sich der Einsatz eines Tabellenkalkulationsprogramms. Mit Hilfe der Tabellenkalkulation erstellen sie zum Beispiel Lohn- und Gehaltsabrechnungen. Sie stellen individuelle und staatliche Hilfen für die soziale Sicherung gegenüber und entwickeln eine Perspektive für ihre soziale Absicherung.

Ausbildungsabschnitt II
12.4

Zeitrichtwert: 60 Stunden (Pflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld
Unternehmensgründung

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Rahmenbedingungen für eine
Unternehmensgründung

4.3.1.1 Rechtsformen

Kapitalbedarfsermittlung

Finanzierungsarten

Bilanzanalyse

Stichworte und Hinweise

Persönliche, rechtliche und wirtschaftliche
Voraussetzungen, qualitative und
quantitative Personalbedarf, Standortwahl

Einzelunternehmen
Gesellschaft bürgerlichen Rechts
Personengesellschaft am Beispiel der
OHG
Kapitalgesellschaft am Beispiel der AG
Recherche zur Neuentwicklung einer
Rechtsform

Finanzierung des Anlage- und
Umlaufvermögens
Kapitalbindungsdauer
Finanzplan
Anwendung kaufmännischer Zinsrechnung

Eigen-, Fremd- und Selbstfinanzierung
Leasing

Rentabilitäten
Liquiditätsgrade
Deckungsgrade
Verschuldungsgrad
Aussagekraft und Grenzen der Bilanz-
analyse

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler treffen Entscheidungen zur Gründung eines Unternehmens unter bestimmten rechtlichen, ökonomischen, ökologischen Rahmenbedingungen. Sie wählen eine geeignete Rechtsform und einen zweckmäßigen Standort. Sie prüfen, welche Möglichkeiten einer Expansion das Unternehmen hat. Sie treffen Investitionsentscheidungen und setzen sich mit Möglichkeiten und Grenzen der Kapitalbeschaffung auseinander.

Ausbildungsabschnitt II

Themen- und Aufgabenfeld

12.5 Prozesse der Leistungserstellung im Industrie- und Dienstleistungsbereich
Zeitrichtwert: 80 Stunden (Pflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Betriebliche Produktionsfaktoren

Arbeit, Betriebsmittel, Werkstoffe,
dispositiver Faktor

Menschliche Arbeitsleistung
Lohn- und Gehaltsformen

Leistungsbereitschaft
Leistungsvermögen
Entlohnung
Arbeitsplatzgestaltung
Leistungsanreize

Personaleinsatzplanung

Stellenbeschreibung
Einsatzpläne
Ermittlung des Personalbedarfs

Darstellung und Analyse der
Beschaffungs- und Lagerprozesse

Lagerkennziffern
ABC-Analyse

Darstellung und Analyse von Leistungs-
erstellung- und Absatzprozessen

Beispielhafte Aufgaben zur Fertigungs-
programmplanung oder Dienstleistungs-
erstellung
Beispiel für Anwendung linearer
Optimierung

Kostenarten

Ausgaben
Aufwand und Kosten
Fixe und variable Kosten
Gemeinkosten und Einzelkosten
Voll- und Teilkostenrechnung

Kostenstellenrechnung

Kostenstellen
Betriebsabrechnungsbogen

Kostenträgerrechnung

Bezugs-, Selbstkosten- und Verkaufskalkulation unter Aufwendung kaufmännischer Rechenmethoden
Divisions- und Zuschlagskalkulation
Nachkalkulation

Deckungsbeitragsrechnung

Absoluter und relativer Deckungsbeitrag
Kurz- und langfristige Preisuntergrenze

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit Planung, Organisation und Optimierung eines Unternehmens auseinander. Sie erfassen und bewerten die Kosten und Leistungen von Dienstleistungs- oder Produktionsprozessen. Sie vollziehen betriebliche Entscheidungen auf der Grundlage der gewonnenen Daten nach. Sie planen das Fertigungsprogramm oder Dienstleistungsangebot. Die Schülerinnen und Schüler ermitteln den erforderlichen Personalbedarf und beurteilen alternative Formen der Entlohnung sowie Bestimmungsfaktoren der Leistungsfähigkeit von Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern.

Ausbildungsabschnitt II
12.6

Themen- und Aufgabenfeld
Gesamtwirtschaftliche Entwicklungen und deren Auswirkungen
auf die Beschäftigung

Zeitrichtwert: 60 Stunden (Pflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Ziele staatlicher Wirtschaftspolitik

Stabilitätsgesetz
Umweltschutz
Gerechte Einkommens- und Vermögens-
verteilung

Indikatoren zur Messung der Ziele

BIP, reales und nominales Wachstum
Arbeitslosenquote
Preisindex und Kaufkraft
Leistungsbilanz

Wachstums- und
Konjunkturschwankungen

Gründe für konjunkturelle Schwankungen,
Konjunkturzyklus, Konjunkturindikatoren

Fiskalpolitik

Steuerung der Einnahmen- und
Ausgabenpolitik und Staatsverschuldung

Geldpolitik

Zins- und Geldmengenpolitik der EZB

Außenwirtschaftliche Beziehungen
Globalisierung

Außenwirtschaftliche Abhängigkeit
Deutschlands
Außenwert der Währung
Internationale Arbeitsteilung

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich an Hand aktueller Daten des Arbeitsmarktes und des Wirtschaftswachstums über die gesamtwirtschaftliche Lage. Sie zeigen auf, dass neben konjunkturellen Einwirkungen insbesondere Strukturveränderungen in der Wirtschaft nachhaltigen Einfluss auf den Arbeitsmarkt und das Wirtschaftswachstum haben. Hierbei berücksichtigen sie die wirtschaftlichen Folgen, die sich aus den Veränderungen in der internationalen Arbeitsteilung ergeben. Die Schülerinnen und Schüler prüfen, wie mit den herkömmlichen Instrumenten der Geld- und Finanzpolitik Einfluss auf die Beschäftigung ausgeübt werden kann. Sie beschreiben Ziele der Wirtschaftspolitik, erkennen unterschiedliche Interessen und leiten mögliche Konflikte ab.

Ausbildungsabschnitt II **Themen- und Aufgabenfeld**
12.7 Perspektiven für das Studium und für die Berufs- und Arbeitswelt
Zeitrichtwert: 20 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Berufliche Möglichkeiten

Ausbildung
Fort- und Weiterbildung
Studiengänge
Recherchen unter Einsatz digitaler Medien

Perspektivische Zielplanung

Selbsteinschätzung (Potentiale und Defizite)
Notwendige Kompetenzen für die Zukunft
Steigerung der individuellen
Entwicklungspotentiale

Bewerbung

Ausbildungs- oder Arbeitsplatz
Studienplatz
Auswahlverfahren

Rechtliche und soziale Rahmen-
bedingungen von Arbeitsverhältnissen

Arbeitszeitmodelle, besondere Arbeits-
vertragsregelungen
Individuelle Handlungsmöglichkeiten und
Verhandlungsstrategien

Wege in die Selbstständigkeit

Informationsbeschaffung

Veränderung der Arbeitswelt

Mobilität und lebenslanges Lernen

Arbeitsmarkt, Arbeitsmarktpolitik

Maßnahmen zur Beschäftigungssicherung
Tarifverträge
Betriebsvereinbarungen

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich kritisch mit ihrer eigenen Lebensplanung auseinander. Sie reflektieren über Veränderungen in der Arbeitswelt und ziehen daraus Schlussfolgerungen für ihr zukünftiges Handeln. Sie informieren sich über Studien-, Ausbildungs- und Berufsmöglichkeiten im In- und Ausland und wägen Chancen und Risiken für sich ab.

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über aktuelle beschäftigungsfördernde Maßnahmen der Wirtschafts- und Arbeitsmarktpolitik. Sie untersuchen die Auswirkungen aktueller tarifvertraglicher Vereinbarungen. Sie prüfen und beurteilen Lösungsansätze zur Verbesserung der Beschäftigung. Die Schülerinnen und Schüler stellen Zusammenhänge zwischen ihrer eigenen Ausbildungs- und Lebenssituation und den Strukturveränderungen in der Wirtschaft her.

Ausbildungsabschnitt II
12.8

Themen- und Aufgabenfeld
Fremdsprachliche Fachkommunikation
in einer ausgewählten Fremdsprache Teil II

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte, Stichworte und Hinweise sowie didaktische und methodische Hinweise siehe Themen- und Aufgabenfeld 11.6.

Ausbildungsabschnitt II

Themen- und Aufgabenfeld

12.9 Lösung von Problemstellungen mit Hilfe wissenschaftlicher Methoden
Zeitrictwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Aufstellung einer Hypothese

Verbindung zu einem ausgewählten Unterrichtsthema

Sichten von wissenschaftlichen Quellen

Präsenzbibliotheken und Ausleihverfahren
Internetrecherche
Datenbanken
Materialsichtung und Zusammenstellung

Datenerhebung und empirische Untersuchungen

Befragung, Fragebogen

Zusammenstellung von Daten gemäß den Anforderungen an eine wissenschaftliche Arbeit

Gliederung
Zitierregeln
Objektivierung

Wissenschaftliches Arbeiten

Z.B. Modellentwicklung, Ursache-Wirkungs-Beziehung, mathematische Verfahren

Prüfung der Hypothese anhand der gewonnenen Daten

Auswertung und Schlussfolgerung

Ggf. weitere Datensichtung, Änderung der Hypothese oder Ergebnissicherung

Darstellung aussagefähiger Daten

Reduktion von Daten und Präsentation

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler vertiefen die Inhalte des Pflichtunterrichts und erweitern diese durch Einbeziehung fachwissenschaftlicher Problemstellungen. Hierbei bringen sie Verfahren zur Anwendung, die im wirtschaftswissenschaftlichen Studium üblich sind, wie z.B. empirische Untersuchungen und mathematische Methoden. Sie stellen eine Hypothese auf, gewinnen Informationen und werten diese aus. Sie erkennen den Modellcharakter ihrer Überlegungen und formulieren die den Modellen zugrunde gelegten Annahmen. Die Schülerinnen und Schüler überprüfen die Alltags- und Praxistauglichkeit der gewonnenen Aussagen.

Ausbildungsabschnitt II

12.10

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Vorbereitung auf das Studium

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Organisation des studentischen Alltags

Wissenschaftliches Arbeiten

Studiengänge und Abschlüsse

Stichworte und Hinweise

Zeitmanagement
Gruppenarbeit und Arbeitsteilung
Finanzierung des Studiums
Wohn- und Lebensformen

Informationsquellen und Informationssuche in wissenschaftlichen Bibliotheken und mit Hilfe aktueller Medien
Aufbau von Hausarbeiten und Referaten
Zitierregeln
Fachsprachen
Gewinnung neuer Erkenntnisse

Studienberatung
Auswahlkriterien bei der Studienwahl
Analyse geeigneter Studiengänge wie z.B. Bachelor-, Masterstudiengänge
Auswahl zwischen Universitäten, Fachhochschulen, Berufsakademien, privaten Anbietern
Anerkennung ausländischer Studienabschlüsse und deutscher Abschlüsse im Ausland
Beschäftigungschancen und berufliche Weiterqualifizierungsmöglichkeiten nach dem Studium

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler bereiten sich auf studentische Alltagssituationen vor. Sie wählen die ihnen zur Verfügung stehenden Informationsquellen aus und nutzen diese gezielt, um mit einem effizienten Zeitmanagement ihren studentischen Alltag bewusst zu organisieren. Sie untersuchen, welche Bildungsgänge an Hochschulen für ihre individuelle Lebensplanung in Frage kommen. Sie formulieren Auswahlkriterien und befassen sich mit den beruflichen Möglichkeiten nach dem Studium.

Ausbildungsabschnitt II
12.11

Themen- und Aufgabenfeld
Organisation und Verwaltung betrieblicher Daten
mit relationalen Datenbanksystemen

Zeitrictwert: 80 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Datenbankarchitektur

Dateiverwaltung im Vergleich zu
Datenbanken
Client/Server-Systeme
Schichtenmodell

Datenbankentwurf

Entity-Relationship-Modell (ERM)
Beziehungstypen erkennen:
1 : 1 , 1 : n, n : m

Normalisierung bis zur dritten
Normalform

Ausgehend von einer unnormalisierten
Tabelle: Inkonsistenzen und Redundanzen
Primär- und Fremdschlüssel

Relationales Datenbankprogramm
kennen und anwenden

Anlegen von Datenbank
Tabellen
Eingabemasken
Formulare

Grundlagen SQL

Definitionsbefehle (DDL)
Kontrollbefehle (DCL)
Manipulationsbefehle (DML)
SELECT, FROM, WHERE, GROUP BY,
HAVING, ORDER BY, INSERT, UPDATE,
DELETE
Aggregatfunktionen

Didaktische und methodische Hinweise

Die Inhalte orientieren sich an betrieblichen Prozessen. Sie sind unabhängig von einem bestimmten Datenbanksystem zu erarbeiten. Die Schülerinnen und Schüler erkennen, dass ein Datenbanksystem nicht nur der Verwaltung von Daten dient, sondern darüber hinaus z.B. auch für Auswertungs- und Kontrollzwecke genutzt werden kann. Die Schülerinnen und Schüler erlernen prozessorientiert die Definitions-, Kontroll- und Manipulationsbefehle in einer systemunabhängigen Programmiersprache und wenden diese Befehle an.

Ausbildungsabschnitt II

12.12

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld

Planung und Realisierung eines Internetauftritts

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Einführung Internet

HTML-Grundlagen
(Hyper Text Markup Language)

Textgestaltung

Listen

Verweise (Links)

Grafiken

Stichworte und Hinweise

Aufbau und Struktur des Internet
Nutzen eines Internetauftritts

Aufbau von HTML-Befehlen
Grundgerüst einer HTML-Seite
Vergabe von Dateinamen
Kommentare

Überschriften
Textabsätze und Zeilenumbrüche
Textformatierungen
Trennlinien
Farben

Nummerierte Listen
Aufzählungslisten
Definitionslisten

Aufbau von Verweisen
Verweise innerhalb eines Dokuments
Verweise auf externe Dokumente
Verweise auf Dateien und Dienste

Grafikformate im World Wide Web
Grafiken einbinden

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler planen einen Internetauftritt unter Berücksichtigung von Gestaltungsgrundsätzen. Bei der Realisierung werden die organisatorischen Vorüberlegungen berücksichtigt. Dabei sollen auch rechtliche Aspekte beachtet werden.

5 Schwerpunkt Wirtschaftsinformatik

5.1 Übersicht über die Themen- und Aufgabenfelder

Nr.	Themen- und Aufgabenfelder	Zeitrichtwerte in Stunden	
		Ausbildungs- abschnitt I	Ausbildungs- abschnitt II
11.1	Orientierung in Schule und Betrieb	40	
11.2	Bereitstellung und Verkauf von Produkten und Dienstleistungen	40	
11.3	Projektplanung und Durchführung (Systementwicklung) Teil I Teil II siehe 12.1	40	
11.4	Entwicklung betrieblicher Anwendungssysteme (Programmierung) Teil I Teil II siehe 12.3	40	
11.5	Erfassen von Geschäftsprozessen	40	
11.6	Methodenkompetenz	40	
11.7	Fremdsprachliche Fachkommunikation in einer ausgewählten Fremdsprache Teil I Teil II siehe 12.11	40	
12.1	Projektplanung und Durchführung (Systementwicklung) Teil II Teil I siehe 11.3		40
12.2	Prozesse der Leistungserstellung im Industrie- und Dienstleistungsbereich		40
12.3	Entwicklung betrieblicher Anwendungssysteme (Programmierung) Teil II Teil I siehe 11.4		140
12.4	Organisation und Verwaltung betrieblicher Daten mit relationalen Datenbanksystemen		80
12.5	Planung und Realisierung eines Internetauftritts		60
12.6	Rechnungswesen als Grundlage betriebswirtschaftlicher Entscheidungen		40
12.7	Entwicklung eines Marketingkonzeptes von der Marktanalyse bis zur Produktentwicklung bzw. zum Dienstleistungsangebot		80
12.8	Perspektiven für das Studium und für die Berufs- und Arbeitswelt		20
12.9	Unternehmensgründung		60
12.10	Vorbereitung auf das Studium		40
12.11	Fremdsprachliche Fachkommunikation in einer ausgewählten Fremdsprache Teil II Teil I siehe 11.7		40

Themen- und Aufgabenfelder des Pflichtbereiches

5.2 Themen- und Aufgabenfelder des Ausbildungsabschnitts I

Ausbildungsabschnitt I

11.1

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)

Themen- und Aufgabenfeld Orientierung in Schule und Betrieb

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Organisation des Praktikums

Praktikumsplan und Praktikumsbericht
Praktikumsstelle und Arbeitsplatz-
beschreibung
Aufgabenbeschreibung
Anleitung und Rückkopplung zur Schule

Rechtliche Regelung von Praktika

Rechte und Pflichten von Praktikantinnen
und Praktikanten und vom Betrieb
Rechtliche Stellung einschließlich Schutz-
vorschriften im Unterschied zu anderen
Beschäftigungsverhältnissen, Auszubil-
denden sowie Arbeitnehmerinnen und
Arbeitnehmern

Datenschutz

Datenschutzbestimmungen in der Schule
und im Betrieb

Struktur des Praktikumsbetriebes

Aufbau des Betriebes
Dienstleistungsangebot bzw. Sortiment

Struktur der Schule

Aufbau der Schule und schulische Gremien

Verfahren der Arbeitsbewertung

Leistungsvermögen und Leistungsbereit-
schaft
Verfahren der Leistungsbewertung in der
Schule und im Betrieb

Strategie der Konfliktbewältigung

Erweiterung persönlicher Kompetenzen
Verfahren zur Konfliktbewältigung
Beteiligung von Gremien in Schule und
Betrieb

Reflexion von Praktikumserfahrungen

Erworbenes fachliches Wissen
Selbst- und Fremdwahrnehmung
Arbeit, Identifikation und Selbstwertgefühl
Bedeutung für die eigene Zukunft
Dokumentation und Präsentation der
Ergebnisse

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler präsentieren Informationen über ihren Praktikumsbetrieb. Im Betrieb und in der Schule bewältigen die Schülerinnen und Schüler komplexer werdende Aufgaben eigenständig und übernehmen Verantwortung in Teams und Gruppen. Die gemachten Erfahrungen sollen die Schülerinnen und Schüler am Ende der Schulzeit dazu befähigen, Arbeitsformen, Leistungsbemessung, Mitbestimmungsmöglichkeiten und Schutzgesetze in der Hochschule oder im Betrieb zu analysieren.

Ausbildungsabschnitt I

Themen- und Aufgabenfeld

11.2

Bereitstellung und Verkauf von Produkten und Dienstleistungen

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Beschaffung von Produkten und Leistungen

Bezugsquellen, Internetrecherchen, Angebotsermittlung, Anfragen, Angebotsvergleiche, Bestellung am Beispiel der Beschaffung eines Produktes und einer Dienstleistung

Vertragsarten

Kaufvertrag und ein weiterer branchenbezogener Vertrag
Typische Vertragsklauseln
Kaufmännische Verhandlungsstrategien

Warenannahme

Überwachung des Wareneingangs
Abwicklung der Warenannahme

Kaufvertragsstörungen

Abwicklung des typischen Schriftverkehrs bei unterschiedlichen Störungen unter Einsatz digitaler Medien
Aushandeln von Kulanzregelungen

Zahlungsvorgänge

Zahlungsabwicklung unter Einsatz aktueller elektronischer Medien

Mahnverfahren

Außergerichtliches Mahnverfahren
Einleitung des gerichtlichen Mahnverfahrens
Schuldnerberatung

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler beraten Kunden und gestalten Verträge. Sie ermitteln den Bedarf an Produkten oder Dienstleistungen. Sie planen Beschaffungsprozesse, führen diese durch und rechnen erbrachte Leistungen mit Hilfe der Tabellenkalkulation ab. Die Schülerinnen und Schüler berücksichtigen dabei die Optimierung von Arbeitsabläufen und Maßnahmen der Kundenbindung. Sie vergleichen Angebote unter Berücksichtigung von Auswahl- und Entscheidungskriterien. Sie wickeln den Schriftverkehr unter Einsatz eines Text-verarbeitungsprogramms und mit Hilfe aktueller Medien ab.

Ausbildungsabschnitt I

Themen- und Aufgabenfeld

11.3

Projektplanung und Durchführung (Systementwicklung) Teil I

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Projektmanagement und -organisation

Phase Definition (Projektziele, Projekt-auftrag, Organisationsformen, Zusammen-setzung von Projektgruppen)

Phase Planung (Instrumente zur Steuerung und Überwachung: Projektstrukturplan, Netzplan und Gant-Diagramm)

Phase Durchführung und Abschluss (Verfassung eines Tätigkeits- und Abschlussberichts)

Vorgehensmodelle der Systementwicklung

Gegenüberstellung verschiedener Modelle (Wasserfall- und Spiralmodell, Prototyping)

Ausgewählte Verfahren und Methoden der Systementwicklung

Entscheidungstabellen, Wirtschaft-lichkeitsvergleiche, Nutzwertanalyse und ereignisgesteuerte Prozessketten (EPK)

Objektorientierte Prinzipien und Methoden der Systementwicklung

UML (Use Cases, Klassendiagramme, Sequenzdiagramme)

Didaktische und methodische Hinweise

Entsprechend dem Leistungsstand der Lerngruppe wählen die Lehrkräfte mit den Schülerinnen und Schüler ein Projekt zur Vertiefung eines Lernfeldes aus. Dabei können inhaltliche Defizite aufgearbeitet oder Kompetenzen erweitert werden. Sie formulieren die Projektaufgabe und definieren die zu erreichenden Ziele. Im Sinne der Projektmanagement-Methode wägen sie Chancen und Risiken ab. Sie planen die weitere Projektstruktur und den Ablauf, diskutieren über Methoden der Entscheidungsfindung, erstellen einen Zeitplan mit Arbeitsverteilung und Zuständigkeiten und delegieren Verantwortlichkeiten. Die Schülerinnen und Schüler führen das Projekt kooperativ durch, dokumentieren den Projektfortschritt sowie die Projektergebnisse fortlaufend und gestalten eine angemessene Präsentation. Sie erproben unterschiedliche Methoden der Rückkopplung von Ergebnissen und des Feedbacks. Die Schülerinnen und Schüler beschaffen sich Informationen selbstständig. Sie bewerten und reflektieren die Einzel- und Gruppenleistungen sowie die Vorgehensweise und entwickeln Alternativen und Verbesserungsvorschläge. Sie bewerten die Erfüllung des Projektauftrags anhand von Erfolgsfaktoren, führen einen Soll-Ist-Vergleich durch und planen das weitere Vorgehen in der Praxis.

Beim Projektmanagement kann in der Phase Planung zusätzlich eine entsprechende Projektmanagementsoftware verwendet werden, im Zusammenhang mit UML können entsprechende Softwaretools eingesetzt werden.

Ausbildungsabschnitt I

Themen- und Aufgabenfeld

11.4 Entwicklung betrieblicher Anwendungssysteme (Programmierung) Teil I
Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Programmiersprachen
Allgemeine Befehlsdarstellung

Interpreter- und Compilersprachen
Struktogramm

Einfache Datentypen

Ganzzahlige, Gleitkomma- und boolesche
Variablen
Zeichen und String

Operatoren

Arithmetische Operatoren, logische
Operatoren und Vergleichsoperatoren

Ein- und Ausgabe

Ein- und Ausgabe von Variablen,
Konstanten und Zeichenketten

Kontrollstrukturen

Sequenz
Auswahl
Wiederholung

Komplexe Datentypen

Eindimensionale Arrays
Strukturen
Dateien

Funktionen

Modulare Programmgestaltung Übergabe-
und Rückgabeparameter (Bearbeitung von
Variablen und Feldern in Funktionen) Call
by value und call by reference

Objektorientierte Programmierung

Klasse, Objekt
Attribute und Methoden, Kapselung
Konstruktoren und Destruktoren
Vererbung (Zugriffsrechte und abgeleitete
Klassen)

Didaktische und methodische Hinweise

Die Inhalte sind für prozedurale und objektorientierte Programmiersprachen konzipiert.
Die Schülerinnen und Schüler lösen betriebswirtschaftliche Probleme mit der gewählten
Programmiersprache.

Ausbildungsabschnitt I
11.5

Themen- und Aufgabenfeld
Erfassen von Geschäftsprozessen

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Dokumentation elementarer Geschäftsfälle

Rechtliche Vorschriften und betriebliche Notwendigkeit
Datensicherung und Datenschutz

Aufbau eines Kontenrahmens

Kontenrahmen, Kontenklassen, Kontenarten und Kontenplan

Doppelte Buchführung

Systematik der doppelten Buchführung
Buchungsvorgänge auf der Grundlage eines Kontenrahmens

Bestandskonten

Buchen auf Bestandskonten
Abschluss von Bestandskonten

Erfolgskonten

Aufwendungen und Erträge
Buchen von Erfolgsvorgängen
Gewinn- und Verlustkonto
Eigenkapitaländerungen

Einnahmen-Ausgabenrechnung
Inventur, Inventar und Bilanz

Liste mit Vermögenswerten und Schulden

Umsatzsteuer

Steuersätze
Ermittlung der Zahllast
Wirtschaftspolitische Bedeutung

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler untersuchen, wie elementare Geschäftsfälle erfasst und dokumentiert werden. Sie informieren sich in diesem Zusammenhang über Möglichkeiten der Datensicherung und Datenschutz. Sie verfolgen die Entwicklung von einer Einnahme- und Ausgaberechnung bis zur Bilanz mit einer Gegenüberstellung von Vermögenswerten und Schulden. Sie erkunden z. B. durch Betriebsbesichtigungen in welcher Form in der betrieblichen Praxis die Dokumentation von Geschäftsfällen erfolgt.

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Lern- und Arbeitstechniken

Lernmethoden und Zeitmanagement
Selbständige Informationsbeschaffung und
–erfassung
Informationsverarbeitung
Aufbereitung und Präsentation unter
Einsatz aktueller Medien
Planung des Lernprozesses für die Unter-
richtsgruppe

Verfahren zur Leistungsbeurteilung

Beurteilungskriterien
Einstufungsverfahren
Rangordnungsverfahren
Aufgabenorientierte und zielorientierte
Verfahren
Beurteilung von Gruppenleistungen

Methoden zur Entscheidungsfindung

Intuitive Entscheidung auf dem Hintergrund
von gemachten Erfahrungen
Darstellung von Entscheidungsalternativen
Kriterien für Beurteilung und Gewichtungs-
maßstäbe
Auswahlentscheidungen in hierarchischen
und nicht hierarchischen Organisationen
Kompromissfindung und Mediation

Teamentwicklung

Sensibilisierung und Erfahrungsaustausch
in der Gruppe
Zielvereinbarungen
Interaktion, Kooperation und Arbeitsteilung
in der Gruppe
Feedback-Methoden
Moderation
Konfliktmanagement

Kommunikations- und
Präsentationstechniken

Verbale, schriftliche, grafische, digitale und
technische Aspekte
Verschiedene Methoden wie z. B. Brain-
storming, Mindmap, Metaplan
Einsatz entsprechender Software und
aktueller Medien

Kommunikationstraining

Analyse der formellen und informellen
Kommunikationsstruktur
Themen-zentriertes Aufbereiten von
Argumenten Anwendung rhetorischer

Schemata
Auswahl von Medien und Kommunikationskanälen
Kommunikation in vernetzten Systemen

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler reflektieren und planen ihre eigenen Lernprozesse. Sie informieren sich über unterschiedliche Methoden zur Informationsgewinnung und Informationsverarbeitung und Entscheidungsfindung und wenden diese an. Dabei setzen sie aktuelle Medien ein. Sie erproben unterschiedliche Methoden für den spezifischen Einsatz in unterschiedlichen Arbeitssituationen. Sie setzen sich mit Gruppenprozessen auseinander und stärken ihre Teamfähigkeit. Sie bearbeiten konkrete Problemstellungen und festigen dabei in umfassenden, handlungs- und projektbezogenen Unterrichtssequenzen die erworbenen Fähigkeiten.

**Ausbildungsabschnitt I
11.7**

**Themen- und Aufgabenfeld
Fremdsprachliche Fachkommunikation
in einer ausgewählten Fremdsprache Teil I**

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Schriftliche fremdsprachliche Mitteilungen zu elementaren und typischen Geschäftsprozessen

Mündliche fremdsprachliche Mitteilungen zu typischen Geschäftsvorgängen

Gesprächsführung und Korrespondenz sowie Geschäftsabwicklung

Fachkommunikation

Durchführung einer Veranstaltung mit ausländischen Gästen

Analyse von ausländischen Stellenangeboten und Studienplatzbeschreibungen

Stichworte und Hinweise

Hausinterne Mitteilungen
Anfrage, Angebot, Bestellung, Annahme, Beschwerde, Mahnung

Besprechungen im Betrieb
Beschreibung von Arbeitsaufträgen und Arbeitsabläufen
Anfrage
Angebot
Terminabsprache
Telefonmarketing
Reservierung

Landesübliche Besonderheiten zu den genannten Vorgängen beachten
Schriftverkehr
z. B. E-Mail, Fax

z.B. bei Tagungen, Veranstaltungen, Messen

Beachtung von Verhaltensregeln und kulturellen Besonderheiten

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler erweitern ihre Sprachkompetenz um die in ihrer Fachrichtung notwendigen Fachbegriffe in einer Fremdsprache und erschließen sich fremdsprachliche Informationsquellen. Sie berücksichtigen den unterschiedlichen kulturellen Kontext sowohl in einem multikulturellen Zusammenhang als auch in dem kulturellen Zusammenhang des Landes, in dem diese Sprache gesprochen wird. Sie erweitern ihre kommunikative Kompetenz durch konkrete Anwendung einer Fremdsprache bei unterschiedlichen Anlässen in typischen Geschäftsprozessen. In mündlichen Kommunikationssituationen interagieren sie sach- und zielgruppenadäquat. Sie erledigen die anfallende Korrespondenz mit Hilfe eines Textverarbeitungsprogramms. Die Planung und Durchführung einer Studienfahrt ist zur Vertiefung der Fremdsprache zu erwägen.

5.3 Themen- und Aufgabenfelder des Ausbildungsabschnitts II

Ausbildungsabschnitt II	Themen- und Aufgabenfeld
12.1	Projektplanung und Durchführung (Systementwicklung) Teil II
Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)	

Verbindliche Unterrichtsinhalte, Stichworte und Hinweise sowie didaktische und methodische Hinweise siehe Themen- und Aufgabenfeld 11.3

Ausbildungsabschnitt II

Themen- und Aufgabenfeld

12.2 Prozesse der Leistungserstellung im Industrie- oder Dienstleistungsbereich

Zeitrichtwert: 40 Stunden (Pflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Betriebliche Produktionsfaktoren

Arbeit
Betriebsmittel
Werkstoffe
dispositiver Faktor

Menschliche Arbeitsleistung
Lohn- und Gehaltsformen

Leistungsbereitschaft
Leistungsvermögen
Entlohnung
Arbeitsplatzgestaltung und Leistungs-
anreize

Personaleinsatzplanung

Stellenbeschreibung
Einsatzpläne
Ermittlung des Personalbedarfs

Darstellung und Analyse der
Beschaffungs- und Lagerprozesse

Lagerkennziffern
ABC-Analyse

Darstellung und Analyse von Leistungs-
erstellungs- und Absatzprozessen

Beispielhafte Aufgaben zur Fertigungs-
programmplanung oder Dienstleistungs-
erstellung
Beispiel für Anwendung linearer
Optimierung

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit Planung, Organisation und Optimierung eines Unternehmens auseinander. Die Schülerinnen und Schüler erfassen die Leistungen von Dienstleistungs- oder Produktionsprozessen. Sie vollziehen betriebliche Entscheidungen auf der Grundlage der gewonnenen Daten nach. Sie planen das Fertigungsprogramm oder Dienstleistungsangebot. Die Schülerinnen und Schüler ermitteln den erforderlichen Personalbedarf und beurteilen alternative Formen der Entlohnung sowie Bestimmungsfaktoren der Leistungsfähigkeit von Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern.

Ausbildungsabschnitt II

Themen- und Aufgabenfeld

12.3 Entwicklung betrieblicher Anwendungssysteme (Programmierung) Teil II

Zeitrichtwert: 140 Stunden (Pflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte, Stichworte und Hinweise sowie didaktische und methodische Hinweise siehe Themen- und Aufgabenfeld 11.4

Ausbildungsabschnitt II
12.4

Themen- und Aufgabenfeld
Organisation und Verwaltung betrieblicher Daten
mit relationalen Datenbanksystemen

Zeitrictwert: 80 Stunden (Pflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Datenbankarchitektur

Dateiverwaltung im Vergleich zu
Datenbanken
Client/Server-Systeme
Schichtenmodell

Datenbankentwurf

Entity-Relationship-Modell (ERM)
Beziehungstypen:
1 : 1 , 1 : n, n : m

Normalisierung bis zur dritten
Normalform

Ausgehend von einer unnormalisierten
Tabelle: Inkonsistenzen und
Redundanzen
Primär- und Fremdschlüssel

Relationales Datenbankprogramm
kennen und anwenden

Anlegen einer Datenbank
Tabellen
Eingabemasken und Formulare

Grundlagen SQL

Definitionsbehele (DDL) und
Kontrollbehele (DCL)
Manipulationsbehele (DML)
SELECT, FROM, WHERE, GROUP BY,
HAVING, ORDER BY, INSERT, UPDATE,
DELETE
Aggregatfunktionen

Didaktische und methodische Hinweise

Die Inhalte orientieren sich an betrieblichen Prozessen. Sie sind unabhängig von einem bestimmten Dtenbanksystem zu erarbeiten. Die Schülerinnen und Schüler erkennen, dass ein Datenbanksystem nicht nur der Verwaltung von Daten dient, sondern darüber hinaus z.B. auch für Auswertungs- und Kontrollzwecke genutzt werden kann. Die Schülerinnen und Schüler erlernen prozessorientiert die Definitions-, Kontroll- und Manipulationsbefehle in einer systemunabhängigen Programmiersprache und wenden diese Befehle an.

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Einführung Internet

Aufbau und Struktur des Internet
Nutzen eines Internetauftritts

HTML-Grundlagen
(Hyper Text Markup Language)

Aufbau von HTML-Befehlen
Grundgerüst einer HTML-Seite
Vergabe von Dateinamen
Kommentare

Textgestaltung

Überschriften
Textabsätze und Zeilenumbrüche
Textformatierungen
Trennlinien
Farben

Listen

Nummerierte Listen
Aufzählungslisten
Definitionslisten

Verweise (Links)

Aufbau von Verweisen
Verweise innerhalb eines Dokuments
Verweise auf externe Dokumente
Verweise auf Dateien und Dienste

Grafiken

Grafikformate im World Wide Web
Grafiken einbinden
Grafiken formatieren
Grafik und Text ausrichten
Grafiken als Verweise

Tabellen

Aufbau einer Tabelle
Zellinhalte ausrichten
Zellen verbinden
Tabellen formatieren

Rahmen (Frames)

Aufbau einer HTML-Datei mit Rahmen
Rahmen und Verweise
Eigenschaften von Frames

Formulare

Formulare definieren
Ein- und mehrzeilige Eingaben
Radio-Button und Checkbox
Auswahllisten
Formulare absenden

Formulardaten verarbeiten

Formulardaten mit einer Scriptsprache
verarbeiten

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler planen einen Internetauftritt unter Berücksichtigung von Gestaltungsgrundsätzen. Bei der Realisierung werden die organisatorischen Vorüberlegungen berücksichtigt. Dabei sollen die Schüler auch rechtliche Aspekte beachten. Es bietet sich zusätzlich die Möglichkeit Datenbanken als Lerninhalte mit einzubeziehen.

Ausbildungsabschnitt II

12.6 Rechnungswesen als Grundlage betriebswirtschaftlicher Entscheidungen

Zeitrictwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Abschreibungen

Begründung
Berechnung
Buchung

Buchungen im Ein- und Verkaufsbereich

Bezugskosten
Rücksendungen
Preisnachlässe aufgrund von Mängelrügen
Skonti und Boni

Soziale Sicherung

Sozialversicherung
Betrieblich Zusatzleistungen und
individuelle Vorsorge

Buchungen im Personalbereich

Löhne und Gehälter
Abgaben an die Finanzbehörden
Abgaben an die Sozialversicherungsträger

Zeitliche Abgrenzung

Aufwendungen und Erträge perioden-
gerecht abgrenzen

Rückstellungen

Begründung und Buchung

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler befassen sich mit ausgewählten Geschäftsprozessen und deren Dokumentation. Sie beurteilen diese Vorgänge im Hinblick auf den Erfolg eines Unternehmens und leiten Konsequenzen für unternehmerische Entscheidungen ab.

Bei den Unterrichtsinhalten der Kostenrechnung empfiehlt sich der Einsatz eines Tabellenkalkulationsprogramms. Mit Hilfe der Tabellenkalkulation erstellen sie zum Beispiel Lohn- und Gehaltsabrechnungen. Sie stellen individuelle und staatliche Hilfen für die soziale Sicherung gegenüber und entwickeln eine Perspektive für ihre soziale Absicherung.

Ausbildungsabschnitt II

Themen- und Aufgabenfeld

12.7

**Entwicklung eines Marketingkonzeptes von der Marktanalyse
bis zur Produktentwicklung bzw. zum Dienstleistungsangebot**

Zeitrictwert: 80 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Methoden und Instrumente der
Marktforschung

Marktanalyse
Marktbeobachtung
Interne und externe Informationsquellen
Grundzüge der Befragung

Marketing

Marketing als ganzheitliches Konzept der
Unternehmensführung
Umfeldorientierung
Nachhaltigkeit

Produkt- und Sortimentspolitik

Produktlebenszyklus
Portfolioanalyse am Beispiel der Boston-
Matrix
Produktdiversifikation
Beratung und Kundendienst

Preispolitik

Preispolitische Strategien, insbesondere
Preisdifferenzierung
Kalkulation (Preisunter- und Preisober-
grenzen)
Konditionen

Distributionspolitik

Absatzwege

Kommunikationspolitik

Werbung
Verkaufsförderung
PR
Instrumente der Erfolgskontrolle

Erarbeitung eines
kommunikationspolitischen Konzeptes

Vorgaben
Personelle, technische, finanzielle
Beschränkungen
Konzeptentwurf
Entscheidungsfindung

Präsentation eines Konzeptes

Gestaltung
Präsentationsprogramme

Auswertung

Fragebogen
Kriterien einer Wirkungsanalyse
Möglichkeiten der Veröffentlichung
Innen- und Außenwirkung

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler analysieren einen Markt mittels Methoden der Informationsgewinnung und -verarbeitung und ermitteln die Bedeutung der Markt- und Kundenorientierung für die langfristige Existenzsicherung von Unternehmen. Bei der Beschaffung und Verarbeitung von Informationen setzen sie aktuelle Medien ein. Sie berücksichtigen Verbraucherinteressen und Aspekte der Nachhaltigkeit. Sie analysieren die Auswirkungen des Produkt- oder Dienstleistungsangebotes auf Umwelt, soziale Belange und Welthandel.

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit Zielen, Formen und möglichen Gefahren der Kommunikationspolitik auseinander. Am Beispiel ausgewählter Produkte bzw. Dienstleistungen entwerfen Sie eine Marketingkonzeption unter Berücksichtigung von Budget, gesetzlichen Vorgaben und psychologischen Erkenntnissen. Mit Hilfe audiovisueller Medien setzen sie das Konzept kreativ um und präsentieren es.

Ausbildungsabschnitt II

Themen- und Aufgabenfeld

12.8

Perspektiven für das Studium und für die Berufs- und Arbeitswelt

Zeitrichtwert: 20 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Berufliche Möglichkeiten

Ausbildung, Fort- und Weiterbildung
Studiengänge
Recherchen unter Einsatz digitaler Medien

Perspektivische Zielplanung

Selbsteinschätzung (Potentiale und Defizite)
Notwendige Kompetenzen für die Zukunft
Steigerung der individuellen
Entwicklungspotentiale

Bewerbung

Ausbildungs- oder Arbeitsplatz,
Studienplatz
Auswahlverfahren

Rechtliche und soziale
Rahmenbedingungen von
Arbeitsverhältnissen

Arbeitszeitmodelle
Besondere Arbeitsvertragsregelungen
Individuelle Handlungsmöglichkeiten und
Verhandlungsstrategien

Wege in die Selbstständigkeit

Informationsbeschaffung

Veränderung der Arbeitswelt

Mobilität und lebenslanges Lernen

Arbeitsmarkt, Arbeitsmarktpolitik

Maßnahmen zur Beschäftigungssicherung
Tarifverträge
Betriebsvereinbarungen

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich kritisch mit ihrer eigenen Lebensplanung auseinander. Sie reflektieren über Veränderungen in der Arbeitswelt und ziehen daraus Schlussfolgerungen für ihr zukünftiges Handeln. Sie informieren sich über Studien-, Ausbildungs- und Berufsmöglichkeiten im In- und Ausland und wägen Chancen und Risiken für sich ab.

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über aktuelle beschäftigungsfördernde Maßnahmen der Wirtschafts- und Arbeitsmarktpolitik. Sie untersuchen die Auswirkungen aktueller tarifvertraglicher Vereinbarungen. Sie prüfen und beurteilen Lösungsansätze zur Verbesserung der Beschäftigung. Die Schülerinnen und Schüler stellen Zusammenhänge zwischen ihrer eigenen Ausbildungs- und Lebenssituation und den Strukturveränderungen in der Wirtschaft her.

Ausbildungsabschnitt II
12.9

Themen- und Aufgabenfeld
Unternehmensgründung

Zeitrichtwert: 60 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Rahmenbedingungen für eine Unternehmensgründung

Persönliche, rechtliche und wirtschaftliche Voraussetzungen
Qualitativer und quantitativer Personalbedarf
Standortwahl

Rechtsformen

Einzelunternehmen
Gesellschaft bürgerlichen Rechts
Personengesellschaft am Beispiel der OHG
Kapitalgesellschaft am Beispiel der AG
Recherche zur Neuentwicklung einer Rechtsform

Kapitalbedarfsermittlung

Finanzierung des Anlage- und Umlaufvermögens
Kapitalbindungsdauer
Finanzplan
Anwendung kaufmännischer Zinsrechnung

Finanzierungsarten

Eigen-, Fremd- und Selbstfinanzierung, Leasing

Bilanzanalyse

Rentabilitäten
Liquiditätsgrade
Deckungsgrade
Verschuldungsgrad
Aussagekraft und Grenzen der Bilanzanalyse

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler treffen Entscheidungen zur Gründung eines Unternehmens unter bestimmten rechtlichen, ökonomischen, ökologischen und sonstigen Rahmenbedingungen. Sie wählen eine geeignete Rechtsform und einen zweckmäßigen Standort. Sie prüfen, welche Möglichkeiten einer Expansion das Unternehmen hat. Sie treffen Investitionsentscheidungen und setzen sich mit Möglichkeiten und Grenzen der Kapitalbeschaffung auseinander.

Ausbildungsabschnitt II

Themen- und Aufgabenfeld

12.10 Vorbereitung auf das Studium

Zeitrictwert: 40 Stunden (Wahlpflichtbereich)

Verbindliche Unterrichtsinhalte

Stichworte und Hinweise

Organisation des studentischen Alltags

Zeitmanagement
Gruppenarbeit und Arbeitsteilung
Finanzierung des Studiums
Wohn- und Lebensformen

Wissenschaftliches Arbeiten

Informationsquellen und Informations-
suche in wissenschaftlichen Bibliotheken
und mit Hilfe aktueller Medien
Aufbau von Hausarbeiten und Referaten
Zitierregeln
Fachsprachen
Gewinnung neuer Erkenntnisse

Studiengänge und Abschlüsse

Studienberatung
Auswahlkriterien bei der Studienwahl
Analyse geeigneter Studiengänge wie
z.B. Bachelor-, Masterstudiengänge
Auswahl zwischen Universitäten,
Fachhochschulen, Berufsakademien,
privaten Anbietern
Anerkennung ausländischer Studien-
abschlüsse und deutscher Abschlüsse im
Ausland
Beschäftigungschancen und berufliche
Weiterqualifizierungsmöglichkeiten nach
dem Studium

Didaktische und methodische Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler bereiten sich auf studentypische Alltagssituationen vor. Sie wählen die ihnen zur Verfügung stehenden Informationsquellen aus und nutzen diese gezielt, um mit einem effizienten Zeitmanagement ihren studentischen Alltag bewusst zu organisieren. Sie untersuchen, welche Bildungsgänge an Hochschulen für ihre individuelle Lebensplanung in Frage kommen. Sie formulieren Auswahlkriterien und befassen sich mit den beruflichen Möglichkeiten nach dem Studium.

Verbindliche Unterrichtsinhalte, Stichworte und Hinweise sowie didaktische und methodische Hinweise siehe Themen- und Aufgabenfeld 11.7.

6 Abschlussprofile für die Schwerpunkte

- **Agrarwirtschaft**
- **Ernährung und Hauswirtschaft**
- **Wirtschaft und Verwaltung**
- **Wirtschaftsinformatik**

Schülerinnen und Schüler, die über einen Mittleren Bildungsabschluss verfügen, können in der Fachoberschule die Allgemeine Fachhochschulreife erwerben. Im Rahmen des Bildungs- und Erziehungsauftrages werden den Schülerinnen und Schülern allgemeine Bildungsinhalte sowie fachtheoretische Fähigkeiten und fachpraktische Fertigkeiten vermittelt. Da unterschiedliche Eingangsvoraussetzungen insbesondere in Bezug auf die Fähigkeiten und Fertigkeiten und allgemein bildenden Kenntnisse vorliegen, werden Möglichkeiten geboten, die Vorkenntnisse dem Anspruchsniveau der Fachoberschule anzugleichen. Die Schülerinnen und Schüler sollen ihre Kompetenzen im Hinblick auf fachliche Fähigkeiten, methodische Umsetzungsmöglichkeiten und soziale Verantwortung zu einer umfassenden Handlungskompetenz erweitern. Eine zentrale Bedeutung kommt dem Erwerb der Studierfähigkeit zu. Die Schülerinnen und Schüler sollen zur aktiven Teilnahme am gesellschaftlichen Leben und zur Mitgestaltung ihrer Lebens-, Lern- und Arbeitsbedingungen in der Schule, beim Studium, in Aus- und Fortbildung sowie am Arbeitsplatz befähigt werden.

Durch geeignete methodische Arrangements und durch inhaltliche Offenheit der Lehr- und Lernangebote werden den Schülerinnen und Schülern Handlungsspielräume eröffnet, die sie befähigen, Eigeninitiative zu entwickeln, Mitgestaltungsmöglichkeiten zu erweitern sowie außerschulische Lernorte im Sinne der „Öffnung von Schule“ und der Planung von Lernprozessen einzubeziehen.

Neben einer Einführung in die Fachrichtung Wirtschaft werden in den jeweiligen Schwerpunkten Wirtschaft und Verwaltung, Wirtschaftsinformatik Agrarwirtschaft, Ernährung und Hauswirtschaft spezielle Kenntnisse vertieft. Hierbei werden fachtheoretische Inhalte mit konkreten Anwendungen verbunden und handlungsorientiert mit den Lerngruppen erarbeitet.

6.1 Allgemeine Ziele

Erwerb der Studierfähigkeit und Perspektiven für die Berufs- und Arbeitswelt

- Erschließung theoretischer Erkenntnisse,
- Anwendung beispielhafter wissenschaftlicher Methoden zur Erkenntnisgewinnung
- Selbstständiges Beschaffen und Aufbereiten von Informationen
- Darstellung von Arbeitsabläufen, Aufzeigen von Wirkungszusammenhängen und Bewältigung von Entscheidungssituationen
- Ausführung von praxisrelevanten Tätigkeiten unter Berücksichtigung des Zusammenwirkens von Grundtechniken, Arbeitsverfahren, Einsetzung von Arbeitsmitteln und Bearbeitungsmöglichkeiten
- Erfassung von komplexen Zusammenhängen
- Analyse und Interpretation von Fachtexten

- Differenzierte Beherrschung der deutschen Sprache und Kommunikationsfähigkeit in einer Fremdsprache
- Darstellung in mündlicher und schriftlicher Form
- Präsentation von Ergebnissen unter Einsatz moderner Medien
- Ausnutzung kreativer Gestaltungsspielräume
- Erweiterung des mathematischen, technischen und naturwissenschaftlichen Verständnisses
- Abschätzung der wirtschaftlichen Entwicklung und Auswirkung auf die Beschäftigung
- Nutzung der Chancen zur Persönlichkeitsentwicklung
- Bereitschaft zum lebensbegleitenden Lernen

Einblick in soziale, kultur- und wirtschaftspolitische Problemstellungen

- Weiterentwicklung der Wahrnehmung und des Verständnisses gesellschaftlicher Entwicklungen, deren Ursache und Gestaltbarkeit
- Individuelle Lebensplanung auf dem Hintergrund der gesamtgesellschaftlichen Entwicklung
- Übernahme von sozialer, kultur- und wirtschaftspolitischer Verantwortung
- Individuelle wirtschaftliche Entscheidungen in Beziehung zur gesamtwirtschaftlichen Entwicklung
- Einschätzung gegenwärtiger Werte und Normen und Weiterentwicklung eigener Wertvorstellungen

Erweiterung der Teamfähigkeit

- Verantwortung im Team, in Gruppen und in Partnerarbeit
- Mitgestaltung aktiver und konstruktiver Gruppenprozesse
- Konflikte als Chance begreifen
- Konstruktive Entwicklung integrativer Lösungen
- Umsetzung von Entscheidungen
- Anwendung von Feedback-Methoden
- Unterstützung von Hilfebedürftigen und Toleranz gegenüber Andersdenkenden
- Effektive Nutzung unterschiedlicher Begabungen und Anwendung von Arbeitsteilung
- Steigerung Individueller Leistungsfähigkeit und Nutzung von Synergieeffekten in Teamprozessen

6.2 Methoden

- Anwendung von Lern- und Arbeitstechniken
- Hinführung zu selbstständigem Arbeiten
- Anwendung von Methoden zur Entscheidungsfindung
- Planung und Durchführung von Projekten und Veranstaltungen
- Verdeutlichung von Geschäftsprozessen mit Hilfe exemplarischen Fallstudien von Planspielen oder Rollenspielen
- Auswertung von Informationen und Interpretation von Grafiken, Abbildungen und Tabellen
- Expertenbefragungen, Betriebsbesichtigungen und Studienfahrten
- Übergreifende Aufgabenstellungen bearbeiten unter Einbeziehung von Fächern und unterschiedlichen Themen- und Aufgabenfeldern
- Anwendung von Kreativitätstechniken, technischen Mitteln und Nutzung von individuellen Begabungen

6.3 Fachspezifische Ziele und Kenntnisse

- Kenntnis der grundlegenden Sachverhalte und Zusammenhänge im kaufmännisch-wirtschaftlichen Bereich
- Einblick in den Aufbau von Betrieben im gewählten Schwerpunkt, analysieren, organisieren, strukturieren und verarbeiten der im Geschäftsprozess anfallenden Informationen
- Handlungsfähigkeit bei der Bereitstellung von Produkten und Dienstleistungen
- Rechtliche Rahmenbedingungen als Voraussetzung für wirtschaftliches Handeln unter besonderer Beachtung von Persönlichkeitsrechten, des Datenschutzes und der Datensicherheit kennen
- Ausgestaltung von Verträgen unter Nutzung kaufmännischer Verhandlungsstrategien
- Auswertung und Aufbereitung kaufmännisch-wirtschaftlicher Unterlagen und Entscheidungsfindung
- Dokumentation betrieblicher Prozesse
- Nutzung moderner Medien und Kommunikationsmittel entsprechend der jeweiligen Schwerpunkte sowie Bewertung in Bezug auf die gewählte Problemlösung
- Wirtschaftliche Entwicklung und Beschäftigungsmöglichkeiten im Schwerpunkt erkennen
- Langfristige Zielsetzung für die eigene Fachkompetenz entwickeln

Zusätzliche fachspezifische Ziele Schwerpunkt Agrarwirtschaft

- Einblick in den Aufbau von Betrieben im gewählten Schwerpunkt
- Beschreibung und vergleichende Beurteilung von exemplarischen Produktionsverfahren und Bauweisen
- Bestimmung eines breiten Sortimentes aus Natur und Züchtung
- Zeichnen und Lesen von Plänen für Dekorationen und Außenanlagen
- Entwicklung von Konzepten zur Pflege und Gesundheitsvorsorge bei Pflanzen und Tieren
- Kenntnis der grundlegenden Sachverhalte und Zusammenhänge im naturwissenschaftlich-ökologischen Bereich
- Auswertung und Aufbereitung kaufmännischer, naturwissenschaftlicher, technischer und ökologischer Informationen im Hinblick auf die Entscheidungsfindung

Zusätzliche Fachspezifische Ziele und Kenntnisse Schwerpunkt Ernährung und Hauswirtschaft

- Kenntnis der grundlegenden Sachverhalte und Zusammenhänge im ernährungs- und hauswirtschaftlichen Bereich
- Einblick in den Aufbau von Betrieben im gewählten Schwerpunkt
- Darstellung von Arbeitsabläufen, Aufzeigen von Wirkungszusammenhängen und Bewältigung von Entscheidungssituationen
- Kenntnisse über rechtliche Rahmenbedingungen als Voraussetzung für gesundheitliches und wirtschaftliches Handeln
- Auswertung und Aufbereitung von erworbenen physiologischen, chemischen und ökologischen Erkenntnissen im Hinblick auf ernährungsphysiologische, lebensmittelrechtliche und lebensmittelchemische Fragestellungen
- Gesundheitsförderliche Ernährung als wichtige allgemeine und persönliche Ressource
- Kenntnisse über die Bedeutung der positiven und negativen Eigenschaften der Mikroben bei dem Umgang mit Lebensmitteln
- Planung, Durchführung und Auswertung fachbezogener Experimente
- Einbeziehung schwerpunktbezogener Software

Zusätzliche fachspezifische Ziele Schwerpunkt Wirtschaftsinformatik

- Organisieren, strukturieren und verarbeiten der im betrieblichen Geschäftsprozess anfallenden Informationen mit den Werkzeugen der Informationstechnologie
- Analysieren von Realitätsausschnitten und abstrahieren der Realität über Modelle, die entwickelt, implementiert und getestet werden
- Entwickeln von Problemlösungen und Beurteilung ihrer funktionalen Richtigkeit
- Bewerten der quantitativen und qualitativen Angemessenheit von datenverarbeitungstechnischen Lösungen
- Hinterfragen der informationstechnischen Aktualität von Lösungswerkzeugen und Lösungen, wobei auch Technologieentwicklungen abschätzen sind
- Entwickeln selbstständig erarbeiteter Lösungskonzepte unter Beachtung der Urheberrechte
- Analysieren informationstechnischer Lösungen hinsichtlich der Wahrung von Persönlichkeitsrechten, des Datenschutzes und der Datensicherheit