



Lehrplan

Ernährung und Hauswirtschaft

Fachrichtungsbezogener Lernbereich

Stand zur (Vor)Anhörung März 2026



SACHSEN-ANHALT

Ministerium für Bildung

Fachoberschule

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1	Bildung und Erziehung an der Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft..... 4
2	Entwicklung von Kompetenzen an der Fachoberschule Ernährung und Haus-wirtschaft... 7
2.1	Kompetenzmodell 7
2.2	Kompetenzentwicklung in den Fächern 8
2.3	Fachdidaktische Konzeption..... 9
3	Kompetenzentwicklung in den Kompetenzschwerpunkten 11
3.1	Übersicht über die Kompetenzschwerpunkte..... 11
3.2	Kompetenzen und grundlegende Wissensbestände in den Fächern 12
3.2.1	Ernährungslehre..... 12
3.2.2	Technologie Ernährung und Hauswirtschaft 16
3.2.3	Betriebswirtschaftslehre 21
4	Zur Arbeit mit dem Lehrplan 27

Abkürzungsverzeichnis

AG	Aktiengesellschaft
a_w -Wert	Activity of Water (Wasseraktivität)
BMI	Body-Mass-Index
BWL	Betriebswirtschaftslehre
GbR	Gesellschaft bürgerlichen Rechtes
GmbH	Gesellschaft mit beschränkter Haftung
GOB	Grundsätze ordnungsmäßiger Buchführung
HACCP-Konzept	Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)
KG	Kommanditgesellschaft
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
LMIV	Lebensmittelinformationsverordnung
OHG	Offene Handelsgesellschaft
pH-Wert	Maß der Menge an Säuren und Basen in einer Lösung
VWL	Volkswirtschaftslehre
WHR	Waist-Hip Ratio
ZRW	Zeitrichtwert

1 Bildung und Erziehung an der Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft

Zielstellung in der Schulform Fachoberschule

Der Besuch der Fachoberschule dient der Vertiefung der Allgemeinbildung und der (Weiter-) Entwicklung der beruflichen Handlungskompetenz. Dabei bauen die intendierten Bildungs- und Erziehungsprozesse auf einem mittleren Schulabschluss und den individuellen Lebens- und Berufserfahrungen der Schülerinnen und Schüler auf. Mit dem erfolgreichen Abschluss der Fachoberschule erwerben die Schülerinnen und Schüler die allgemeine Fachhochschulreife und entwickeln die für ein Fachhochschulstudium erforderliche Studierfähigkeit.

Die Fachoberschule verknüpft theoretische Grundlagen mit einer adäquaten praxisbezogenen und berufsbedeutsamen Kompetenzentwicklung. Zum Auftrag dieser Schulform gehören die Entwicklung und Stärkung der Persönlichkeit sowie die Möglichkeit zur Gestaltung des eigenen Lebens in sozialer Verantwortung und die Befähigung zur Mitwirkung in der demokratischen Gesellschaft.

In einer sich ständig verändernden Gesellschaft bedarf es der Entwicklung solider Grundlagen für lebenslanges Lernen sowie eines flexiblen Rahmens für die weitere individuelle Leistungsförderung und spezifische Interessen- und Neigungsentwicklung der Schülerinnen und Schüler.

Der Unterricht an der Fachoberschule ist auszurichten auf die:

- Befähigung zum selbstregulierten Lernen (Informationsbeschaffung, Präsentationstechniken, Lernstrategien),
- Erziehung zu Exaktheit, Systematik und Planmäßigkeit,
- Entwicklung von Willen und Ausdauer zur Überwindung von Schwierigkeiten bei der Bearbeitung von Aufgaben,
- Befähigung zur Kontrolle der Lösungswege und der erzielten Resultate,
- Entwicklung der Bereitschaft und Fähigkeit zum kooperativen Arbeiten mit dem Ziel, Aufgaben gemeinsam und Konflikte sachlich zu lösen (kommunikative Kompetenz, Teamfähigkeit, interkulturelle Kompetenz),
- Befähigung zur selbstkritischen und sachlichen Einschätzung des eigenen Leistungsvermögens (Selbstkompetenz),
- Bereitschaft und Befähigung zur aktiven Auseinandersetzung mit Problemsituationen, indem Beziehungen und Strukturen erkannt, Lösungswege ausgewählt und angewendet sowie verschiedene Sachverhalte vernetzt werden,
- Bereitschaft und Befähigung zur sachlich fundierten Argumentation auf den Gebieten der Ernährungswissenschaft und Lebensmitteltechnologie sowie zur kritischen Ergebnisbetrachtung sowie
- ziel-, sach- und adressatengerechte Verwendung von Fach- und Bildungssprache.

Zielsetzung der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft

Der Unterricht an der Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft trägt dazu bei, grundlegende ökotrophologische Kompetenzen zu entwickeln. Er soll die Motivation, sich mit dem Spannungsfeld Ernährungslehre – Lebensmitteltechnologie – Betriebswirtschaft auseinanderzusetzen, entwickeln und fördern.

Der Erkenntnisgewinn erfolgt in zunehmendem Maße anhand trophologischer und technologischer Modelle. Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihre Lernstrategien, ihre fachspezifische Urteils- und Handlungsfähigkeit sowie ihr fachlich kritisches Denkvermögen vor dem Hintergrund grundlegender ökonomischer Zusammenhänge.

Das spezifische Ziel der ökotrophologischen Bildung besteht in der Entwicklung von Kompetenzen, die die Schülerinnen und Schüler befähigen, in komplexen trophologisch geprägten Lebenssituationen unter Beachtung ökonomischer Rahmenbedingungen verantwortungsvoll zu handeln. Dabei werden lebensmitteltechnologische Entscheidungen vor dem Hintergrund trophologischer Erfordernisse im Rahmen ökonomisch determinierter Handlungsspielräume getroffen. Die Schülerinnen und Schüler übernehmen Verantwortung für sich als Individuum und stellen ökotrophologische Beziehungen im sozialen Kontext dar.

Der Unterricht richtet seine Aufmerksamkeit auch auf die Verantwortung für die Qualität der herzustellenden Lebensmittel sowie den Gesundheitsschutz der Verbraucher vor dem Hintergrund ökonomischer Zwänge, ökologischer Möglichkeiten/Bedürfnisse und sozialer Verantwortung.

Zum schulischen Arbeiten im Unterricht an der Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft gehören u.a.:

- die Beherrschung fachspezifischer Terminologie, von Methoden und Arbeitstechniken sowie ihrer angemessenen Verwendung zur Beschreibung, Analyse und Beurteilung trophologischer, technologischer und ökonomischer Zusammenhänge,
- die fundierte sach- und problembezogene Analyse von Fachliteratur sowie anderer analoger und digitaler Quellen sowohl in den Bezugswissenschaften als auch fachübergreifend,
- die Einbeziehung trophologischer und ökonomischer Modelle und die Berücksichtigung unterschiedlicher theoretischer Erklärungsansätze,
- die Orientierung an realen Situationen und Entscheidungen der Ernährungswirtschaft,
- die fundierte Strukturierung von Analyse- und Rechercheergebnissen, um Schlussfolgerungen zu ziehen und Handlungsalternativen in ökotrophologisch geprägten Situationen zu generieren,
- die Diskussion von trophologischen Thesen.

Bildung in der digitalen Welt

Technische Prozesse werden in den Unternehmen zunehmend digitalisiert, Abteilungen und Unternehmen (auch global) miteinander vernetzt sowie die betriebswirtschaftlichen und technischen Steuerungssysteme zunehmend verknüpft. Die Schülerinnen und Schüler erhalten einen ersten Überblick über Funktionsweise, Chancen und Risiken digitalisierter lebensmitteltechnologischer Prozesse.

Moderne Kommunikationsmedien unterstützen die Lernprozesse in vielfältiger Weise. Durch den gezielten Einsatz digitaler Tools sowie digitaler Lehr- und Lernmittel zur Informationsgewinnung und -auswertung sowie zur sach- und adressatengerechten Präsentation von Arbeitsergebnissen werden das selbstgesteuerte und eigenverantwortliche Lernen der Schülerinnen und Schüler unterstützt. Kompetenzen im Umgang mit digitalen Tools werden insbesondere in webbasierten Lernumgebungen ausgeprägt, in denen das Lernen kooperativ und mit Hilfestellungen möglich wird.

Dazu zählen auch:

- das aufgabenbezogene Recherchieren, Interpretieren und Dokumentieren aktueller Informationen und Berichte,
- das Aufbereiten und Interpretieren statistischer Materialien mithilfe von Textverarbeitungs- und Tabellenkalkulationsprogrammen und
- das Anwenden von in Unternehmen eingesetzter Software.

Bildung für nachhaltige Entwicklung

Der Unterricht an der Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft leistet einen Beitrag zur Herausbildung von übergreifenden Kompetenzen für eine zukunftsfähige Entwicklung. Die im Vordergrund stehenden ökotrophologischen Kompetenzen werden in einem sozialen und ökologischen Umfeld gespiegelt und sind ausdrücklich im Spannungsfeld nachhaltiger Entwicklung zu betrachten. Die Schülerinnen und Schüler werden herangeführt, lebensmitteltechnologische Innovation und Rationalisierung sowie ökonomische Kennzahlen von Unternehmen in Wechselwirkung mit sozialen und ökologischen Kriterien zu betrachten und zu dabei entstehenden Zielkonflikten Stellung zu beziehen. Dabei spielen Aspekte sozialer Gerechtigkeit im gesamtgesellschaftlichen Kontext (Anbau, Gewinnung und Verarbeitung von Rohstoffen) und umweltschonender Ressourceneinsatz genauso eine Rolle wie eine komplexe Kostenbetrachtung. Ein wichtiger Aspekt stellt ebenso die Wechselwirkung von Lebensmittelverarbeitung und Kundengesundheit vor dem Hintergrund ökonomischen Druckes für die Unternehmen dar. Durch multiperspektivische Betrachtungen werden verschiedene Blickwinkel auf die Aspekte der Nachhaltigkeit eingenommen.

2 Entwicklung von Kompetenzen an der Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft

2.1 Kompetenzmodell

Im vorliegenden Lehrplan werden unter Kompetenzen erlernbare, auf Wissen begründete Fähigkeiten und Fertigkeiten verstanden, die eine erfolgreiche Bewältigung bestimmter Anforderungssituationen ermöglichen. Hinzu kommen die dafür erforderliche motivationale Bereitschaft, Einstellungsdispositionen und soziale Fähigkeiten.¹ Von zentraler Bedeutung ist die Anwendung von Wissen und Können zur Lösung fachlicher Probleme.

Im Unterricht an der Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft steht die ökotrophologische Handlungskompetenz im Fokus. Diese gliedert sich in die Analyse-, Bewertungs- und Anwendungskompetenz auf.



Abb. 1: Kompetenzmodell für die Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft

¹ Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.) in Zusammenarbeit mit dem Institut zur Qualitätsentwicklung im Bildungswesen: Konzeption der Kultusministerkonferenz zur Nutzung der Bildungsstandards für die Unterrichtsentwicklung. Bonn und Berlin 2010, S. 9.

2.2 Kompetenzentwicklung in den Fächern

Kompetenzbereich Analysekompetenz

Die Schülerinnen und Schüler können sowohl mithilfe allgemeiner, als auch domänenspezifischer Methoden sowie trophologischer Modelle konkrete Handlungssituationen erschließen.

Am Ende von Schuljahrgang 12 können die Schülerinnen und Schüler

- die Wirkung von Mikronährstoffen und bioaktiven Substanzen beschreiben,
- den Stoffwechsel und dessen Regulierung auf der Ebene des gesamten Organismus verstehen,
- Energie- und Nährstoffbedarf sowie Stoffwechselstörungen und Erkrankungen als Determinanten für Ernährungsempfehlungen betrachten,
- aus den Eigenschaften der Rohstoffe adäquate lebensmitteltechnologische Grundverfahren und Prozesse ableiten,
- lebensmittelrechtliche Vorgaben und die Kostenbetrachtung als Richtschnur lebensmitteltechnologischer Entscheidungen anerkennen,
- die Realisierung lebensmitteltechnologischer Verfahren auch als betriebswirtschaftliches Handeln betrachten,
- den Lebensmittelverderb durch Konservierung verhindern,
- Verträge als Basis der Zusammenarbeit mit Lieferanten und Kunden nutzen,
- Leistungsprozesse eines Unternehmens unterscheiden und Werteveränderungen am Inventar dokumentieren.

Kompetenzbereich Bewertungskompetenz

Die Schülerinnen und Schüler können Lösungsansätze für ökotrophologische Handlungssituationen abwägen.

Am Ende von Schuljahrgang 12 können die Schülerinnen und Schüler

- auf Basis individueller Bedarfe das Ernährungsverhalten adressatenbezogen einschätzen,
- mithilfe lebensmittelrechtlicher Vorschriften und Hygieneregeln Lebensmittel sowie deren Herstellung, Kennzeichnung und Lagerung beurteilen,
- Rohstoffe nach Bestandteilen und Qualitätsmerkmalen bewerten,
- lebensmitteltechnologische Verfahren hinsichtlich der Produktqualität sowie ökonomischer Kennwerte diskutieren und deren Auswirkungen auf Bilanz und Verkaufspreis erfassen,
- Lebensmittelveränderungen durch Be- und Verarbeitungsverfahren einschätzen,
- Kosten- und Erlösverläufe bewerten und die Relevanz des Marketings für den Absatz einschätzen.

Kompetenzbereich Anwendungskompetenz

Die Schülerinnen und Schüler können die Frage beantworten, was ihr eigenes Verhalten sowie das Verhalten der in der Ernährungsbranche Beteiligten steuert. Sie nehmen verantwortungsvoll am handwerklichen und industriellen Handeln in der Ernährungsbranche teil und reflektieren ihre Handlungsoptionen.

Am Ende von Schuljahrgang 12 können die Schülerinnen und Schüler

- Ernährungsempfehlungen adressatengerecht ableiten und kommunizieren,
- Hygienemaßnahmen mithilfe aktueller gesetzlicher Vorschriften standortgerecht planen,
- Verwendungsmöglichkeiten, lebensmitteltechnologische Grundverfahren, Be- und Verarbeitungsprozesse sowie Lagerbedingungen der Rohstoffe und Produkte anhand ihrer Eigenschaften ableiten, planen und nutzenmaximierend optimieren,
- Lieferantenangebote unter Berücksichtigung quantitativer und qualitativer Gesichtspunkte auswählen und auf Vertragsverletzungen rechtskonform reagieren,
- die Kosten- und Erlössituation beurteilen und betriebswirtschaftliche und lebensmitteltechnologische Schlussfolgerungen ziehen.

2.3 Fachdidaktische Konzeption

Im Unterricht an der Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft sind die Kompetenzen durch vielfältige geistige und praktische Tätigkeiten zu entwickeln bzw. weiter zu entwickeln.

Mit einem ansteigenden Grad an Selbsttätigkeit analysieren die Schülerinnen und Schüler ökotrophologische Wissensbestände, Lebens- und berufliche Handlungssituationen aus verschiedenen Perspektiven zunehmend problem- und kompetenzorientiert. Sie bewerten unter Anwendung von Qualitätsstandards ökotrophologische Sachverhalte sowie vorgegebene oder selbst erarbeitete Lösungsansätze und erarbeiten für exemplarische Lebens- und berufliche Handlungssituationen unter Anwendung der erworbenen Kompetenzen und Wissensbestände Lösungsansätze um diese zu einem Netzwerk ökotrophologischer Kompetenzen zu verknüpfen.

Mit dem Ziel der Kompetenzentwicklung ergeben sich Anforderungen an die Planung und Gestaltung des Unterrichts seitens der Lehrkräfte und an die Lern- und Verhaltenskultur der Schülerinnen und Schüler.

Handlungsorientierte Unterrichtsgestaltung

Der Unterricht ist in der Regel so zu gestalten, dass die Schülerinnen und Schüler durch eigenes Handeln beim Lösen vielfältiger Aufgaben Einsichten und Erkenntnisse gewinnen, Zusammenhänge erkennen, Fähigkeiten und Fertigkeiten entwickeln usw. Dies erfordert, dass im Unterricht von komplexer werdenden ökotrophologischen Problemsituationen ausgegangen wird, die zur tätigen Auseinandersetzung mit bildungsgangspezifischen Fragestellungen anregen und dazu die Möglichkeit geben.

Selbstständigkeit und Selbsttätigkeit

Die Unterrichtsgestaltung ermöglicht und fordert ein hohes Maß an Selbsttätigkeit der Schülerinnen und Schüler. Für eigenes Nachdenken, für das Formulieren von Fragen, für die Planung des Vorgehens und für rückschauende Betrachtungen ist hinreichend Zeit zu lassen. Verschiedene Sozialformen des Lernens wie Partner- und Teamarbeit werden zieladäquat einbezogen. Durch die Verständigung über die im Unterricht anzustrebenden Handlungsprodukte (auch mithilfe digitaler Kommunikationsmittel) sollen die Schülerinnen und Schüler zur Selbstständigkeit des Denkens und Handelns befähigt werden.

Differenzierung und Individualisierung

Der Stand der Kompetenzentwicklung bei den Schülerinnen und Schülern ist zu analysieren. Dies ist eine entscheidende Voraussetzung, um Überforderungen und Unterforderungen im Unterricht zu vermeiden und Entwicklungsfortschritte zu erreichen. Daher wird der kontinuierlichen Diagnose der Lernergebnisse der Schülerinnen und Schüler große Aufmerksamkeit gewidmet, um den Unterrichtsprozess didaktisch zu differenzieren und die Arbeit mit den Lernenden zu individualisieren.

3 Kompetenzentwicklung in den Kompetenzschwerpunkten

3.1 Übersicht über die Kompetenzschwerpunkte

	Kompetenzschwerpunkte (KS)	Zeitrictwerte (in Std.)	
		Klasse 11	Klasse 12
Ernährungslehre		80	160
	Energiehaushalt des Menschen analysieren und Ernährungsverhalten bewerten	30	20
	Inhaltsstoffe der Lebensmittel erläutern	50	40
	Ernährungsphysiologische Grundlagen charakterisieren		50
	Adressatengerechte Ernährungsempfehlungen ableiten		50
Technologie Ernährung und Hauswirtschaft		80	120
	Die Lebensmitteltechnologie als Wissenschaft begreifen	20	
	Lebensmittelrechtliche Grundlagen verstehen und anwenden	30	10
	Technologische Grundverfahren in der Lebensmittelproduktion systematisieren	30	10
	Lebensmittelrohstoffe und deren Be- und Verarbeitung betrachten		70
	Lebensmittelverderb durch Konservierung verhindern		30
Betriebswirtschaftslehre		-	120
	Grundlagen wirtschaftlichen Handelns darlegen		20
	Rechtsgeschäfte im Wirtschaftsleben gestalten		20
	Eine Unternehmensgründung begleiten		10
	Marktorientierte Leistungsprozesse eines Unternehmens erläutern und beurteilen		30
	Grundlegende Aspekte der Finanzbuchhaltung verstehen		20
	Kostenrechnerische Entscheidungen treffen		20
Wahlpflichtangebot		-	40

Maßgeblich für die Festlegung der Zeitrictwerte ist die Stundentafel in der jeweils geltenden Fassung. Sofern sich auf Grund einer geänderten Stundentafel Differenzen ergeben, sind die Zeitrictwerte durch die zuständige Fachkonferenz anzupassen.

3.2 Kompetenzen und grundlegende Wissensbestände in den Fächern

3.2.1 Ernährungslehre

Kompetenzschwerpunkt: Energiehaushalt des Menschen analysieren und Ernährungsverhalten bewerten	
ZRW: 30/20 Std.	
Analysekompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Bereiche der Ernährungslehre beschreiben und von der Technologie abgrenzen – Bedeutung von Ernährung wiedergeben – Einflüsse auf das Ernährungs- und Konsumverhalten untersuchen – Überblick über die natürlichen Lebensmittelbestandteile und deren Aufgaben im Körper geben – Haupternährungsfehler nennen und Ernährungsempfehlungen ableiten – Kenngrößen des Energiehaushaltes unterscheiden
Bewertungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Ursachen von Welternährungsproblemen diskutieren – Ernährungsverhalten an ausgewählten Beispielen erkennen, beschreiben und bewerten – Veränderung der Ernährungsgewohnheiten im Wandel der Zeit diskutieren – Körpergewicht mithilfe verschiedener Methoden beurteilen – Methoden zur Körpergewichtsbeurteilung und Grundumsatzermittlung bewerten und Schlussfolgerungen für deren Anwendung ziehen
Anwendungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Kenngrößen des Energiehaushaltes mit verschiedenen Methoden ermitteln – Empfehlungen für den Nährstoffbedarf alters- und situationsgerecht berechnen – Energiegehalt von Lebensmitteln rechnerisch bestimmen – Energiebilanz ermitteln
Grundlegende Wissensbestände	
<ul style="list-style-type: none"> – Bedeutung von Ernährung (physiologische, soziale, volkswirtschaftliche, politische) – natürliche Lebensmittelbestandteile (z. B. Makronährstoffe, Mikronährstoffe, bioaktive Substanzen, Ballaststoffe) – Ernährungsempfehlungen (z. B. Ernährungspyramide, Ernährungskreis, Referenzwerte) – Methoden der Gewichtsbeurteilung (z. B. BMI, Broca-Index, Hautfaltendickenmessung, bioelektrische Impedanz, WHR) – Kenngrößen des Energiehaushaltes (physikalische Einheiten des Brennwertes, Grund- und Leistungsumsatz) – Grundumsatzermittlung (z. B. Harris-Benedict-Formel, direkte und indirekte Kalorimetrie, Referenzwerte) 	

Kompetenzschwerpunkt: Inhaltsstoffe der Lebensmittel erläutern	
ZRW: 50/40 Std.	
Analysekompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – zwischen Makro- und Mikronährstoffen unterscheiden – Entstehung und Aufbau der Makronährstoffe beschreiben – Zusammenhang zwischen chemischem Aufbau und physiologischer Wirkung der Makronährstoffe erklären – Wasser als Körperbestandteil und Nährstoff untersuchen – Wirkungen von Mikronährstoffen und bioaktiven Substanzen an ausgewählten Beispielen erläutern
Bewertungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – ausgewählte Gefahren einer Über- und Unterversorgung von Makro- und Mikronährstoffen diskutieren – Inhaltsstoffe von Lebensmitteln hinsichtlich ihres Gesundheitswertes beurteilen
Anwendungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Lebensmittel aufgrund ihrer Inhaltsstoffe auswählen – Empfehlungen für die Bedarfsdeckung von Makronährstoffen und Wasser ableiten
Grundlegende Wissensbestände	
<ul style="list-style-type: none"> – Makronährstoffe (Einteilung, Aufbau, Eigenschaften) – Wasser (Eigenschaften, Bedeutung für den Körper) – Mikronährstoffe (Einteilung, Bedeutung) 	

Kompetenzschwerpunkt: Ernährungsphysiologische Grundlagen charakterisieren	
ZRW: 50 Std.	
Analysekompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Aufbau der Zelle und deren Funktion beschreiben – Stofftransport zwischen und innerhalb von Zellen herausarbeiten – grundlegender Aufbau, Bildung und Wirkung von Enzymen und Hormonen und deren Rolle in der Stoffwechselregulation erklären – mechanische und biochemische Prozesse der Verdauung und deren Bedeutung für die Nährstoffresorption charakterisieren – Regulation des Stoffwechsels auf der Ebene des gesamten Organismus erläutern und Wechselwirkungen zwischen verschiedenen Organen erkennen
Bewertungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – zu ausgewählten Regulationsmechanismen des Verdauungsvorgangs Stellung nehmen – Gastrointestinaltrakt als Vermittler zwischen der Außen- und Innenwelt des Organismus und dessen Bedeutung für die Gesundheit diskutieren – die zentrale Stellung der Leber in der Stabilisierung des Blutzuckerspiegels sowie die Rolle des Fett- und Muskelgewebes für den Stoffwechsel einschätzen
Anwendungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Auswirkungen von Ernährungs- und Lebensgewohnheiten auf den Körper analysieren und Konsequenzen für die eigene Lebensgestaltung ziehen
Grundlegende Wissensbestände	
<ul style="list-style-type: none"> – Aufbau des Gastrointestinaltraktes und Funktion der Organe – Regulationsmechanismen (z. B. Blutzuckerspiegel, Wasserhaushalt) – nervale, enzymatische und hormonelle Steuerung und Regulation des Verdauungsvorgangs 	

Kompetenzschwerpunkt: Adressatengerechte Ernährungsempfehlungen ableiten	
ZRW: 50 Std.	
Analysekompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Energie- und Nährstoffbedarf in verschiedenen Lebensphasen herausarbeiten – Erkrankungen des Gastrointestinaltraktes, Dysfunktionen des Stoffwechsels beispielhaft beschreiben und Lebensmittelunverträglichkeiten unterscheiden – gestörtes Essverhalten von Essstörungen abgrenzen – alternative Kostformen erläutern
Bewertungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Ursachen ernährungsbedingter Krankheiten bewerten – alternative Kostformen erörtern
Anwendungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Präventionsmaßnahmen für die Gesunderhaltung von Körper und Geist erstellen – zu alternativen Kostformen informieren – Ernährungsempfehlungen adressatengerecht ableiten und kommunizieren
Grundlegende Wissensbestände	
<ul style="list-style-type: none"> – Energie- und Nährstoffbedarf in verschiedenen Lebensphasen (Säuglingsalter, Wachstumsalter, Schwangerschaft und Stillzeit, Seniorenalter, Ernährung des Sportlers) – Essstörungen (z. B. Anorexie, Bulimie, Binge Eating Disorder, Adipositas) – Lebensmittelunverträglichkeiten (Lebensmittelallergie, Lebensmittelintoleranz) – Erkrankungen des Gastrointestinaltraktes (z. B. Refluxösophagitis, Gastritis, Zöliakie, Enteritis, Pankreatitis) – Erkrankungen des Stoffwechsels (z. B. Diabetes Mellitus, Hyperlipoproteinämie, Metabolisches Syndrom, Pankreatitis) – alternative Kostformen (z. B. vegetarisch, vegan, anthroposophisch, Trennkost) 	

3.2.2 Technologie Ernährung und Hauswirtschaft

Kompetenzschwerpunkt: Die Lebensmitteltechnologie als Wissenschaft begreifen	
ZRW: 20 Std.	
Analysekompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – die interdisziplinäre Natur der Lebensmitteltechnologie erkennen und deren Einbettung in verschiedene wissenschaftliche und technische Bereiche darstellen – Besonderheiten der Produktion von Lebensmitteln erläutern
Bewertungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Bedeutung der Lebensmitteltechnologie für die Gesellschaft, die Wirtschaft, den Umweltschutz und die Lebensmittelqualität einschätzen – die Folgen der Marktstellung von Lebensmittelkonzernen diskutieren
Anwendungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – zentrale Ziele und Prinzipien der Lebensmitteltechnologie beschreiben und in praktische Anwendungsbeispiele transformieren
Grundlegende Wissensbestände	
<ul style="list-style-type: none"> – Besonderheiten der Lebensmittelproduktion: Rohstoffe als komplexe biologische Stoffe und ihre technologischen Eigenschaften) – lebensmitteltechnologische Prinzipien (z. B. Rohstoffausnutzung, geschlossene Stoffkreisläufe, Rohstoffveredlung, Diskrepanz zwischen Rohstoffaufkommen, Verarbeitungskapazität und Lebensmittelbedarf) – Ziele der Lebensmitteltechnologie: qualitative und quantitative Lebensmittelbereitstellung, – Lebensmittelqualität (Genusswert, Eignungswert, Gesundheitswert, gesetzlich vorgeschriebene Qualität) 	

Kompetenzschwerpunkt: Lebensmittelrechtliche Grundlagen verstehen und anwenden ZRW: 30/10 Std.	
Analysekompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Bedeutung des Lebensmittelrechtes für die Produktion von Lebensmitteln hervorheben und sowohl im internationalen als auch im nationalen Rechtsrahmen einordnen – Grundprinzipien des Lebensmittelrechtes beschreiben und wesentliche gesetzliche Vorgaben erläutern – allgemeine und spezielle Kennzeichnungsvorschriften laut Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) erklären – Zusatzstoffe und Schadstoffe als nicht natürliche Lebensmittelinhaltsstoffe klassifizieren und deren Einsatz im rechtlichen Rahmen beschreiben – Hygienevorschriften als Grundsatz für den Umgang mit Lebensmitteln begreifen – das HACCP-Konzept erklären – aktuelle Lebensmitteltrends aus rechtlicher Sicht betrachten
Bewertungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – zu Maßnahmen, die das Lebensmittelrecht zum Schutz des Verbrauchers zulässt, Stellung beziehen – Vollständigkeit und Richtigkeit von Lebensmittelkennzeichnungen exemplarisch bewerten – Durchführung von Hygienekontrollen und Dokumentation der Ergebnisse beurteilen – die Umsetzung des HACCP Konzeptes am Beispiel diskutieren – Lebensmitteltrends kritisch betrachten
Anwendungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Hygienemaßnahmen mit Hilfe des HACCP Konzeptes planen – Produktverpackungen unter Berücksichtigung rechtlicher Vorgaben erstellen
Grundlegende Wissensbestände	
<ul style="list-style-type: none"> – Grundsätze des Lebensmittelrechtes [Begriffserklärung, Aufgaben, Hierarchie (weltweit, europäisch, national) LFGB] – Grundprinzipien des Lebensmittelrechtes (Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsschäden, Irreführung und Täuschung) – gesetzliche Vorgaben (Rückverfolgbarkeit, Lebensmittelkennzeichnung nach LMIV, amtliche Lebensmittelüberwachung) – Hygienevorschriften (Personal-, Betriebs- und Produkthygiene) – Lebensmitteltrends (z. B. Novel Food, Functional Food, Nano Food, Gen Food) 	

<p>Kompetenzschwerpunkt: Technologische Grundverfahren der Lebensmittelproduktion systematisieren</p> <p style="text-align: right;">ZRW: 30/10 Std.</p>	
Analysekompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – lebensmitteltechnologische Grundprozesse unter Verwendung von Fachtermini voneinander abgrenzen und als Systematik darstellen – lebensmitteltechnologische Grundverfahren erschließen und deren grundlegende Wirkungsweise erläutern
Bewertungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – spezielle Grundprozesse hinsichtlich ihrer Wirkung auf ausgewählte Rohstoffe und Produkte beurteilen – lebensmitteltechnologische Grundverfahren hinsichtlich ihrer Wirkungsweise und deren Einfluss auf die Produktqualität vergleichen
Anwendungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – an Rohstoff- oder Produkteigenschaften angepasste geeignete Grundverfahren für die Be- oder Verarbeitung oder Herstellung von Lebensmitteln auswählen
<p>Grundlegende Wissensbestände</p>	
<ul style="list-style-type: none"> – mechanische Grundprozesse: <ul style="list-style-type: none"> • Trennen (Sortieren, Filtrieren, Zentrifugieren) • Mischen (Mischen körniger Systeme, Mischen in fluiden Phasen) • Zerteilen (Zerkleinern, Versprühen) – thermische Grundprozesse durch Wärmeübertragung: (Erwärmen, Abkühlen, Verdampfen) – thermische Grundprozesse durch Stoffübertragung: (Destillation, Extraktion, Kristallisation) – spezielle Grundprozesse: <ul style="list-style-type: none"> • Entfernen von Rohstoffbestandteilen • Zerteilen nichtspröder Stoffe • Strukturbildung und Strukturumwandlung (Emulgieren, Homogenisieren, Schaumbilden, Extrudieren, Conchieren) • Stoffumwandlung (thermisches Garen, Gären, Reifung, Konservierung) 	

Kompetenzschwerpunkt: Lebensmittelrohstoffe und deren Be- und Verarbeitung betrachten	
ZRW: 70 Std.	
Analysekompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Herkunft, wirtschaftliche Bedeutung und technologisch relevante Eigenschaften ausgewählter Rohstoffe beschreiben sowie einen Überblick über daraus herstellbare Lebensmittel geben – technologische Prozesse zur Be- und Verarbeitung einzelner Rohstoffe unter Berücksichtigung der Auswirkungen unerwünschter Rohstoffbestandteile auf die Produktqualität erläutern
Bewertungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Rohstoffe nach Bestandteilen sowie Qualitätsmerkmalen vergleichend gegenüberstellen und bewerten – ausgewählte Be- und Verarbeitungsverfahren hinsichtlich der Produktqualität beurteilen
Anwendungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Verwendungsmöglichkeiten, Be- und Verarbeitungsverfahren und Lagerbedingungen der Rohstoffe und Produkte anhand ihrer Eigenschaften ableiten – Be- und Verarbeitungsprozesse planen und optimieren
Grundlegende Wissensbestände	
<ul style="list-style-type: none"> – Herkunft von Rohstoffen (konventioneller, ökologischer Landbau; Nachhaltigkeit) – technologisch unerwünschte Bestandteile (z. B. Rückstände, Schalen, Kerne, Knochen, Gräten) – Verfahren zur Herstellung <ul style="list-style-type: none"> • kohlenhydratreicher Produkte (Getreide und Getreideerzeugnisse, Kartoffeln, Zucker) • fettreicher Produkte (Pflanzenöle, Margarine, Butter) • proteinreicher Produkte (Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Hühnerei, Fisch, Hülsenfrüchte) <p>fakultativ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verfahren zur Be- und Verarbeitung von <ul style="list-style-type: none"> • Obst und Gemüse • Meeresfrüchten • Kaffee, Tee, Kakao – Verfahren zur Herstellung von <ul style="list-style-type: none"> • nichtalkoholischen und alkoholischen Getränken 	

Kompetenzschwerpunkt: Lebensmittelverderb durch Konservierung verhindern ZRW: 30 Std.	
Analysekompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – biologische, chemische und physikalische Ursachen von Lebensmittelverderb charakterisieren und Auswirkungen des Lebensmittelverderbs ermitteln – typische Anzeichen von verdorbenen Lebensmitteln beschreiben – Überblick über traditionelle und moderne Konservierungsverfahren geben sowie die Wirkungsweise und Anwendungsbereiche verschiedener Konservierungsverfahren erläutern – Lebensmittelveränderungen durch Konservierung und deren Folgen darlegen
Bewertungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Risiken im Zusammenhang mit verderblichen Lebensmitteln bestimmen und diskutieren – Wirksamkeit verschiedener Konservierungsverfahren bewerten – Lebensmittelveränderungen durch Konservierung beurteilen
Anwendungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – geeignete Konservierungsverfahren begründet auswählen – Hürdenkonzept für die Konservierung von Lebensmitteln entwickeln
Grundlegende Wissensbestände	
<ul style="list-style-type: none"> – Mikroorganismen [Lebens- und Wachstumsbedingungen (z. B. a_w-Wert, pH-Wert) von Schimmelpilzen, Bakterien, Hefen] – Auswirkungen von Lebensmittelverderb (Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen) – Konservierungsverfahren (physikalische, chemische) – Lebensmittelveränderungen (Farbe, Geschmack, Konsistenz, Nährstoffe) 	

3.2.3 Betriebswirtschaftslehre

Schuljahrgang 12

Kompetenzschwerpunkt: Grundlagen wirtschaftlichen Handelns darlegen	
ZRW: 20 Std.	
Analysekompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – BWL und VWL als eigenständige Disziplinen der Wirtschaftswissenschaften beschreiben – Bedürfnisse als Grundlage ökonomischen Handelns in Abhängigkeit zur Knappheit der verfügbaren Güter charakterisieren – mit dem ökonomischen Prinzip die Nutzenmaximierung als Erklärungsansatz für ökonomisches Handeln auch aus ökologischer und sozialer Perspektive beschreiben – die Gütererstellung als einen Prozess der Faktorkombination darlegen – Austauschbeziehungen zwischen den Wirtschaftssubjekten sowie entsprechende Geld- und Güterströme als Wirtschaftskreislauf darstellen
Bewertungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – zum Zielkonflikt zwischen unbegrenzten Bedürfnissen und knappen Gütern Stellung beziehen – Arbeitsteilung und Spezialisierung aus der Perspektive der Wirtschaftssubjekte kritisch betrachten – den Wirtschaftskreislauf als theoretisches Modell einschätzen
Anwendungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – mit Hilfe des ökonomischen Prinzips Lösungsansätze für das ökonomische Handeln in Abhängigkeit zur Knappheit der verfügbaren Güter schaffen – Produktionsfaktoren im Prozess der Leistungserstellung nutzenmaximierend kombinieren
Grundlegende Wissensbestände	
<ul style="list-style-type: none"> – Bedürfnisse – Zusammenhang zwischen Bedürfnissen, Bedarf (Kaufkraft) und Nachfrage – Güter als Mittel der Bedürfnisbefriedigung – Ausprägungen des ökonomischen Prinzips – volkswirtschaftliche Arbeitsteilung – volkswirtschaftliche und betriebswirtschaftliche Produktionsfaktoren – einfacher und erweiterter Wirtschaftskreislauf 	

Kompetenzschwerpunkt: Rechtsgeschäfte im Wirtschaftsleben gestalten	
ZRW: 20 Std.	
Analysekompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Bedeutung und Grundstruktur der Rechtsordnung beschreiben – Rechts- und Geschäftsfähigkeit natürlicher und juristischer Personen unterscheiden – Arten von Rechtsgeschäften systematisieren und Vertragsarten unterscheiden – Zustandekommen und Erfüllung eines Kaufvertrages untersuchen
Bewertungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Rechts- und Geschäftsfähigkeit natürlicher Personen exemplarisch bewerten – Nichtigkeit und Anfechtbarkeit von Rechtsgeschäften fallbezogen beurteilen – Kaufvertragsstörungen erkennen – als Verbraucher Besonderheiten von Fernabsatzverträgen kritisch betrachten
Anwendungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Kaufverträge unter Beachtung der rechtlichen Vorgaben fallbezogen überprüfen – auf eine mangelhafte Lieferung rechtskonform reagieren
Grundlegende Wissensbestände	
<ul style="list-style-type: none"> – Aufbau der Rechtsordnung – Rechtssubjekte und Rechtsobjekte – Willenserklärungen und Rechtsgeschäfte – Besitz und Eigentum – Vertragsarten im Überblick (z. B. Kaufvertrag, Mietvertrag, Pachtvertrag, Darlehensvertrag) – Kaufvertrag (Form, Inhalte, Zustandekommen, Erfüllung, mangelhafte Lieferung) 	

Kompetenzschwerpunkt: Eine Unternehmensgründung begleiten	
ZRW: 10 Std.	
Analysekompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – die Existenzgründung als Prozess beschreiben – Voraussetzungen für berufliche Selbstständigkeit zusammenfassen – Standort und Rechtsformen als eine wesentliche Gründungsentscheidung darstellen
Bewertungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Chancen und Risiken, die sich aus einer Unternehmensgründung ergeben, bewerten – Rechtsformen gegenüberstellen sowie Vor- und Nachteile anwendungsbezogen bestimmen
Gestaltungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – situationsgerecht eine geeignete Rechtsform wählen
Grundlegende Wissensbestände	
<ul style="list-style-type: none"> – persönliche, fachliche und rechtliche Gründungsvoraussetzungen – handelsrechtliche Vorschriften (Kaufmann, Handelsregister, Firma) – Markt- und Standortkriterien – Rechtsformen (Einzelunternehmen, GbR, OHG, KG, GmbH, AG) 	

Kompetenzschwerpunkt: Marktorientierte Leistungsprozesse eines Unternehmens erläutern und beurteilen	
ZRW: 30 Std.	
Analysekompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – betriebliche Leistungs- und Unterstützungsprozesse im Überblick unterscheiden – Bestandteile des Beschaffungsprozesses wiedergeben – Handlungsoptionen bei der Beschaffung von Gütern darstellen – variable und fixe Kosten im Unternehmen identifizieren – Gewinnschwelle (Break-Even-Point) erklären, mittels Wertetabelle berechnen und grafisch darstellen – den Marketingprozess im Überblick verstehen und insbesondere aus Sicht der Produkt- und Sortimentspolitik untersuchen
Bewertungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Bezugspreise ermitteln, vergleichen und Schlussfolgerungen zur Lieferantenauswahl ziehen – Handlungsoptionen beim Beschaffungsprozess unter wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Aspekten einschätzen – Kosten- und Erlösverläufe bewerten – Relevanz des Marketings für den Absatz einschätzen
Anwendungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Lieferantenangebote unter Berücksichtigung gesetzlicher Vorgaben sowie quantitativer und qualitativer Gesichtspunkte vergleichen und auswählen – die Kosten- und Erlössituation unter Berücksichtigung des Break-Even-Points beurteilen – Produkt- und Sortimentspolitik an einem Fallbeispiel exemplarisch gestalten
Grundlegende Wissensbestände	
<ul style="list-style-type: none"> – Beschaffung (Angebotsvergleich, Bestellverfahren) – Bezugspreiskalkulationsschema – variable und fixe Kosten, Erlös und Gewinn – Unterstützung des Absatzes durch Marketingprozesse – Maßnahmen der Produkt- und Sortimentspolitik (Produktinnovation, Produktvariation, Produktdifferenzierung, Produktdiversifikation, Produkteliminierung; Sortimentsbreite und -tiefe) 	

Kompetenzschwerpunkt: Grundlegende Aspekte der Finanzbuchhaltung verstehen ZRW: 20 Std.	
Analysekompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Organisation der Buchführung unter Einbeziehung des Kontenrahmens und der Bücher der Finanzbuchhaltung darstellen – Zusammenhang zwischen Inventur, Inventar und Bilanz darstellen – Zusammenhang zwischen der Vor- Umsatzsteuer darstellen
Bewertungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Werteveränderungen am Inventar und der Bilanz bewerten – Werteveränderungen auf Bestandskonten durch Geschäftsfälle beurteilen – Auswirkungen von Investitions- und Finanzierungsentscheidungen auf die Bilanz einschätzen
Anwendungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – Inventar und Bilanz auf Grundlage von Inventurdaten nach den handelsrechtlichen Vorschriften erstellen – Bilanzveränderungen durch Geschäftsfälle erfassen – einfache Buchungssätze erstellen und auf Bestandskonten buchen – Zahllast aus Vor- und Umsatzsteuer ermitteln – Konten über EBK eröffnen und über SBK abschließen
Vorschriften Grundlegende Wissensbestände	
<ul style="list-style-type: none"> – Aufgaben und Bereiche des Rechnungswesens – gesetzliche Grundlagen der Buchführung (GOB) – Kontenrahmen, Kontenplan – Bilanzveränderungen – einfacher Buchungssatz – Bestandskonten 	

Kompetenzschwerpunkt: Kostenrechnerische Entscheidungen treffen	
ZRW: 20 Std.	
Analysekompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – die Kostenarten nach ihrer Zurechenbarkeit unterscheiden – den einfachen Betriebsabrechnungsbogen als Instrument zur Verteilung der Gemeinkosten auf die Kostenstellen verstehen – den Einfluss der Selbstkosten sowie der Verkaufspreise auf die Wirtschaftlichkeit darstellen
Bewertungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – die in der Kostenartenrechnung ermittelten Gemein- und Einzelkosten auf die Zuschlagssätze bewerten und deren Einfluss auf den Verkaufspreis beurteilen
Anwendungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> – anhand der Kostenerfassung Schlussfolgerungen zur Kostenminimierung ziehen – mithilfe der Deckungsbeitragsrechnung Einfluss auf die Selbstkosten und den Verkaufspreis nehmen sowie grundlegende unternehmerische Entscheidungen treffen – die Kalkulation eines Verkaufspreises exemplarisch durchführen
Grundlegende Wissensbestände	
<ul style="list-style-type: none"> – Aufgaben und Grundbegriffe der Kosten- und Leistungsrechnung – Kostenartenrechnung (fixe, variable, Einzel- und Gemeinkosten) – Kostenstellenrechnung (einfacher Betriebsabrechnungsbogen, Zuschlagssätze) – Kostenträgerrechnung (Kalkulationsschema zur Ermittlung der Selbstkosten und des Verkaufspreises, Zuschlagskalkulation) – Deckungsbeitragsrechnung 	

4 Zur Arbeit mit dem Lehrplan

Der Lehrplan stellt in seiner Gesamtheit (Kapitel 1 bis 3) die Grundlage für die Planung des fachrichtungsbezogenen Unterrichtes dar.

Ausgehend von regionalen sowie profilspezifischen Ausrichtungen der jeweiligen Schule und der Diversität der entsprechenden Lerngruppen entwickelt das Bildungsgangteam schulspezifische Konkretisierungen in Form der didaktischen Jahresplanung, die Bezüge zu anderen Fächern ausweist. Das in Kapitel 2 dargestellte Kompetenzmodell und die fachdidaktische Konzeption sind bei inhaltlichen Schwerpunktsetzungen und der Auswahl von Themen für den Unterricht besonders zu beachten. Diesbezüglich stellt der fachrichtungsbezogene Lernbereich die Basis für die Entwicklung überfachlicher Kompetenzen dar.

Die in Absatz 3.2 ausgewiesenen Kompetenzen und grundlegenden Wissensbestände sind stets als Einheit zu sehen. Insbesondere aus den vorliegenden Kompetenzen sind Schwerpunkte der Unterrichtsgestaltung abzuleiten. Jene geben durch die konkret benannten Operatoren Auskunft darüber, wie intensiv sich die Schülerinnen und Schüler mit dem Wissen auseinandersetzen sollen. Jede anzubahnde und zu vertiefende Kompetenz beinhaltet einen Wissensbestandteil. Dementsprechend werden Wissensbestände nur dann gesondert aufgeführt, wenn die genannten Kompetenzen **konkretisiert** werden sollen. Die ausgewiesenen grundlegenden Wissensbestände sind obligatorisch. Bereits behandelte Wissensbestände werden nicht wiederholt aufgeführt. Weitere Wissensbestände sind dadurch nicht ausgeschlossen und bieten Freiraum zur ständigen Aktualisierung. Werden grundlegende Wissensbestände unter Zusatz von „z. B.“ genannt, liegt es im Entscheidungsrahmen der Lehrkräfte, welche der angegebenen Wissensbestände zur Entwicklung der Kompetenzen ausgewählt werden. Die Lehrkräfte haben hier die Option, andere als die ausgewiesenen Wissensbestände heranzuziehen.

Die Stundentafel für den Schwerpunkt Wirtschaft beinhaltet obligatorische Wahlpflichtangebote. Die Auswahl der Themen für die Wahlpflichtangebote wird vorrangig im fachrichtungsbezogenen Lernbereich getroffen. In diesem Fall erfolgt keine gesonderte Leistungsbewertung für das Fach Wahlpflichtangebote. Die Leistungsbewertung wird in das Fach, zu dem das gewählte Thema gehört, einbezogen. Andernfalls erfolgt eine gesonderte Leistungsbewertung im Fach Wahlpflichtangebote. Bei der Auswahl der Themen sind schulinterne Bedingungen maßgeblich zu berücksichtigen. Die Angebote dienen der Vertiefung und Festigung bereits erworbenen Wissens und erweitern die Fähigkeiten und Fertigkeiten der Schülerinnen und Schüler bei der Bewältigung praxisrelevanter Aufgaben.

In Wahlpflichtangeboten können oben ausgewiesene Kompetenzschwerpunkte vertieft oder explizite Themen, wie z. B. Rhetorik, Kommunikation, Bewerbungs- oder Methodentraining gewählt werden. Neben diesen können auch andere Themen angeboten werden.

Die im Lehrplan ausgewiesenen Kompetenzschwerpunkte sind mit Zeitrichtwerten (ZRW) versehen und haben empfehlenden Charakter. Die angegebenen Zeitrichtwerte gehen davon aus, dass ein Drittel der ausgewiesenen Unterrichtszeit in pädagogischer Verantwortung genutzt wird u.a. für

- die zusätzliche bzw. vertiefende Behandlung von Inhalten entsprechend den Interessen der Schülerinnen und Schüler,
- die Berücksichtigung aktueller Entwicklungen in Wissenschaft und Wirtschaft,
- Wiederholungen, Zusammenfassungen, Systematisierungen.

(Vor)Anhörungsfassung