

A. Pflichtgegenstände	Einheiten pro Jahrgang					Summe
	I.	II.	III.	IV.	V.	
1. Religion/Ethik	2	2	2	2	2	10
2. Sprache und Kommunikation:						
2.1 Deutsch	3	3	2	2	3	13
2.2 Englisch	3	3	3	3	3	15
2.3 Zweite lebende Fremdsprache*	3	3	3	2	3	14
3. Wirtschaft:						
3.1 Globalwirtschaft, Wirtschaftsgeografie und Volkswirtschaft	0	0	2	2	3	7
3.2 Betriebswirtschaft und Projektmanagement	2	2	2	2	2	10
3.3 Rechnungswesen und Controlling	3	2	2	2	2	11
3.4 Recht	0	0	0	0	3	3
3.5 Angewandtes Informationsmanagement	2	2	2	2	0	8
4. Gesellschaft, Kunst und Kultur:						
4.1 Geschichte und politische Bildung	0	2	2	2	0	6
4.2 Psychologie und Philosophie	0	0	0	2	2	4
4.3 Musik, Bildnerische Erziehung und kreativer Ausdruck	2	2	2	2	2	10
5. Mathematik, Naturwissenschaften und Ernährung:						
5.1 Angewandte Mathematik*	2	2	2	2	3	11
5.2 Naturwissenschaften*	2	2	4	3	2	13
5.3 Ernährung und Lebensmitteltechnologie*	1	3	2	2	0	8
6. Gastronomie und Hotellerie:						
6.1 Küchen- und Restaurantmanagement	3	4	3	4	0	14
6.2 Betriebsorganisation	1	1	0	0	0	2
7. Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement*	0	0	2	2	1	5
8. Bewegung und Sport	2	2	2	2	1	9
Wochenstundenzahl	31	35	37	38	32	173
Schulautonome Wochenstundenzahl	Vertiefung siehe Pflichtgegenstände					
B. Verbindliche Übung						
Persönlichkeitsentwicklung und Kommunikation	2	0	0	0	0	2
Gesamtwochenstundenzahl	34	35	36	38	32	175
C. Pflichtpraktikum	Drei Monate zwischen III. und IV. Jg.					
D. Freigegegenstände/Unverbindliche Übungen						
E. Förderunterricht						

Erläuterungen zu den Vertiefungen:

* **2.3 Zweite lebende Fremdsprache:**

Vertiefende Vorbereitung auf die zentrale Reife- und Diplomprüfung

* **5.1 Angewandte Mathematik:**

Vertiefende Vorbereitung auf die zentrale Reife- und Diplomprüfung

* **5.2 Naturwissenschaften:**

Lebensmittelchemie und Labor-Analysen von Nahrungsmitteln des Alltags

* **5.3 Ernährung und Lebensmitteltechnologie:**

Experimenteller Umgang mit Lebensmitteln, Gesundheitsförderung aufgrund von Kenntnissen aus den Ernährungswissenschaften

* **7. Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement:**

Projektarbeit im Ernährungs-, Gesundheits- und Freizeitmanagement