



Unterrichtsvorgaben

Ernährung

Fachrichtungsbezogene Fächer

Einjähriger Bildungsgang

Sekundarstufe II
Fachoberschule

Unterrichtsvorgaben

Ernährung

Fachrichtungsbezogene Fächer

Einjähriger Bildungsgang

Sekundarstufe II
Fachoberschule

**Gültigkeit der Unterrichtsvorgaben Ernährung/einjähriger Bildungsgang/fachrichtungsbezogene Fächer für die Sekundarstufe II/Fachoberschule:
Gültig ab 1. August 2007**

Erarbeitet und koordiniert durch das Landesinstitut für Schule und Medien Berlin-Brandenburg im Auftrag des Ministeriums für Bildung, Jugend und Sport.

Landesinstitut für Schule und Medien Berlin-Brandenburg
14974 Ludwigsfelde-Struveshof

Hinweise, Vorschläge, Kritiken oder Erfahrungsberichte für die Unterrichtsvorgaben senden Sie bitte an das Landesinstitut für Schule und Medien Berlin-Brandenburg.

Verantwortlich: Evelyn Fickert

Tel.: 03378 209-206

E-Mail: evelyn.fickert@lisum.brandenburg.de

Herausgeber:

Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg, Postfach 900 161,
14437 Potsdam

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten.

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Vorbemerkung	7
2	Zur Spezifik des Bildungsganges, insbesondere der fachrichtungsbezogenen Fächer des einjährigen Bildungsganges der Fachoberschule Fachrichtung Ernährung	8
3	Die fachrichtungsbezogenen Fächer im Bildungsgang	10
3.1	Ernährungswissenschaft	10
3.1.1	Themenkomplex: Grundlagen der Ernährung	10
3.1.2	Themenkomplex: Alternative Ernährungsformen	11
3.1.3	Themenkomplex: Stoffwechsel im menschlichen Organismus	12
3.1.4	Themenkomplex: Bewertung eines pflanzlichen und tierischen Rohstoffes und daraus produzierter Lebensmittel	12
3.1.5	Themenkomplex: Bedeutung der Ernährung als ein wesentlicher Aspekt der Gesunderhaltung	13
3.1.6	Themenkomplex: Ernährung bestimmter Verbrauchergruppen	14
3.2	Biologie	14
3.2.1	Themenkomplex: Organsysteme des Menschen	14
3.2.2	Themenkomplex: Zytologie	15
3.2.3	Themenkomplex: Genetik	16
3.2.4	Themenkomplex: Lebensmittelmikrobiologie	16
3.3	Betriebswirtschaft	17
3.3.1	Themenkomplex: Ausgewählte Probleme des Betriebsmanagements	17
3.3.2	Themenkomplex: Rechnungswesen und Finanzierung in einem Unternehmen	18
3.3.3	Themenkomplex: Marketing	19
4	Empfehlungen zu Formen der Leistungsfeststellung und Leistungsbewertung	20
4.1	Allgemeine Hinweise	20
4.2	Formen der Leistungsfeststellung und Leistungsbewertung	21
5	Hinweise zur Fachhochschulreifepfprüfung	22

1 Allgemeine Vorbemerkung

Die Fachoberschule vermittelt den Schülerinnen und Schülern eine erweiterte und vertiefte Allgemeinbildung sowie fachrichtungsbezogene Bildung. Mit dem Bestehen der Abschlussprüfung werden die Fachhochschulreife und die Berechtigung zum Besuch der Fachhochschule erworben.

Der Unterricht in der Fachoberschule ist darauf ausgerichtet, die Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler für die Anforderungen eines Fachhochschulstudiums zu entwickeln und sie zu befähigen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Die vorliegenden Unterrichtsvorhaben orientieren sich am Bildungsauftrag der Schule, wie er im Gesetz über die Schulen im Land Brandenburg (Brandenburgisches Schulgesetz – BbgSchulG) festgelegt ist.

Bei der unterrichtlichen Umsetzung sind die Vorgaben der geltenden Verordnung über die Bildungsgänge der Fachoberschule zu beachten.

2 Zur Spezifik des Bildungsganges, insbesondere der fachrichtungsbezogenen Fächer des einjährigen Bildungsganges der Fachoberschule Fachrichtung Ernährung

Für die inhaltliche Gestaltung des einjährigen Bildungsganges der Fachoberschule ist entscheidend, dass die Schülerinnen und Schüler bereits eine Berufsausbildung in einem Hotel- oder Gaststättenberuf, Ernährungsberuf oder haus- und ernährungswirtschaftlichen Beruf erfolgreich abgeschlossen haben. Von daher stehen neben der Berufs- und Praxisorientierung die Wissensorientierung und Wissenschaftspropädeutik im Vordergrund. Aufgrund der umfassenden Kenntnisse im Fachrichtungsbezug ist ein weiterer Schwerpunkt exemplarisches projektorientiertes Arbeiten auf der Grundlage einer an Handlungsorientierung ausgerichteten Didaktik.

Im Verlauf des Bildungsganges erwerben die Schülerinnen und Schüler Handlungskompetenz.

Sie lernen, Entscheidungen von staatlichen Institutionen, Verbänden, Unternehmen u. a. sowie deren unterschiedliche Interessenlagen unter Beachtung gesellschaftlicher, ökologischer, moralischer und ethischer Kriterien zu prüfen und deren mögliche Folgen einzuschätzen.

Die Schülerinnen und Schüler erweitern ihre **Fachkompetenz**, indem sie die Fähigkeit vertiefen, fachbezogene Aufgaben- und Problemstellungen selbstständig, fachgerecht und methodengeleitet zu bearbeiten und das Ergebnis zu beurteilen. Dabei werden besonders das analytische, abstrahierende, integrierende Denken sowie das Erkennen von System- und Prozesszusammenhängen gefördert.

Gleichzeitig wird **Sozialkompetenz** vertieft, indem soziale Interessenlagen und Beziehungen erfasst und verstanden, soziale Verantwortung und die Bereitschaft zur Mitwirkung erworben werden.

Im Zusammenhang mit den zu vermittelnden Fachinhalten wird auch **Methodenkompetenz** erworben, indem bei der Lösung der gestellten Aufgaben und Probleme zielgerichtetes, planmäßiges Vorgehen vermittelt wird, erlernte Denkmethoden und Arbeitsverfahren bzw. Lösungsstrategien selbstständig ausgewählt und angewandt werden. Dies schließt ein, Lernstrategien und Lerntechniken für die Aneignung neuer Inhalte zu entwickeln und zu üben.

Das Ziel, wissenschaftspropädeutische Kenntnisse zu erlangen, verlangt eine Einführung in die Arbeitsweise einer Wissenschaft, erfordert selbstständiges Arbeiten sowie Kenntnisse und Erfahrungen mit entsprechenden Arbeitstechniken. Mit der Erfahrung wissenschaftsmethodischen Arbeitens wird verdeutlicht, dass und warum Konzepte und Methoden der Wissenschaften zeitabhängig, interessenabhängig und in Hinsicht auf die Wirklichkeit ausschnitthaft sind.

In Bezug auf den anzustrebenden Kompetenzaufbau im Bereich der **Personalkompetenz** sind insbesondere Problemlösungsfähigkeit, Selbstständigkeit, Kommunikationsfähigkeit, Kooperationsfähigkeit, Teamfähigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein sowie Lernfähigkeit zu fördern. Zur Realisierung dieses Anspruches sind auch fachübergreifende Projekte durchzuführen.

Die dem jeweiligen Fach zugeordneten Themenkomplexe sind verbindlich und im zeitlich angemessenen Umfang zu unterrichten. Die zu jedem Themenkomplex ausgewiesenen Lern- und Handlungsziele, Themen und Inhalte sind ebenso verbindlich. Ausgewählte Inhalte werden durch den Einsatz von geeigneter Software vermittelt.

Die Schülerinnen und Schüler vertiefen ihre Kenntnisse in der Anwendung von Internetdiensten und effektiven Suchstrategien in Datenbanken.

3 Die fachrichtungsbezogenen Fächer im Bildungsgang

3.1 Ernährungswissenschaft

Ziele des Faches

Ziel des Unterrichtsfaches Ernährungswissenschaft ist es, den Schülerinnen und Schülern den notwendigen Einblick in die Grundlagen des Faches zu vermitteln. Darauf aufbauend bearbeiten sie weiterführende Fragestellungen zu ernährungsrelevanten Themen. Sie sind in der Lage, neueste wissenschaftliche Erkenntnisse bei der Bearbeitung ernährungswissenschaftlicher Probleme zu nutzen und darauf aufbauend Informationen zu Themen der Ernährung zu bewerten.

3.1.1 Themenkomplex: Grundlagen der Ernährung

Lern- und Handlungsziele

Die Schülerinnen und Schüler

- wenden die Grundbegriffe der Ernährung sicher an,
- erweitern ihre Kenntnisse zur Struktur der Inhaltsstoffe und stellen einen Zusammenhang zwischen Eigenschaften und Struktur fest,
- sind in der Lage, lebensmittelchemische Sachverhalte, die sich aus lebensmittelrelevanten Fragestellungen ergeben, abzuleiten,
- erarbeiten sich einen Überblick über die Angebote an Informationsquellen,
- lesen Informationsmaterialien, analysieren sie und werten die Ergebnisse kritisch aus.

Themen	Inhalte
Grundbegriffe der Ernährung	Lebens-, Nahrungs- und Genussmittel Nähr- und Wirkstoffe Zusatzstoffe
Energieumsatz des Menschen	Grund-, Leistungs-, Gesamtumsatz Einflussfaktoren Bedarfs- und Nährstoffberechnungen
Kohlenhydrate	Struktur und Eigenschaften einschließlich Cellulose Funktionen im Stoffwechsel Empfehlungen zur Bedarfsdeckung
Einfache und komplexe Lipide	Kausalität zwischen Struktur der Fettsäuren und Eigenschaften der Lipide Fettverderb Fetthärtung in der Lebensmitteltechnologie Funktionen im Stoffwechsel Empfehlungen zur Bedarfsdeckung
Proteine	Struktur und Eigenschaften der Aminosäuren Struktur und Eigenschaften der Proteine

Themen	Inhalte
	biologische Wertigkeit Funktionen im Stoffwechsel Ergänzungswert und Empfehlungen zur Bedarfsdeckung
Enzyme	Struktur Klassifizierung Wirkprinzip und Einflussfaktoren Funktionen im Stoffwechsel
Wirkstoffe	Einteilung Eigenschaften Funktionen der Wirkstoffe im Stoffwechsel Über- und Unterversorgung Empfehlungen zur Bedarfsdeckung Wechselbeziehungen zwischen den Wirkstoffen

3.1.2 Themenkomplex: Alternative Ernährungsformen

Lern- und Handlungsziele

Die Schülerinnen und Schüler

- erläutern ausgewählte Kostformen differenziert und entwickeln Kriterien zu deren Beurteilung,
- stellen den Bezug zum Themenkomplex 3.1.1 her und schätzen insbesondere die mögliche Über- oder Unterversorgung mit bestimmten Nährstoffen und deren Auswirkungen auf den Organismus ein,
- entscheiden begründet über die Eignung alternativer Kostformen als Dauerkostformen,
- erfassen und vergleichen wissenschaftliche Informationsmaterialien,
- bewerten Informationen zu alternativen Ernährungsformen.

Themen	Inhalte
Vegetarismus, Vollwertkost, Trennkost	Charakteristik verschiedener Formen ernährungsphysiologische Bewertung <ul style="list-style-type: none"> - Vorteile in der Nährstoffversorgung - Risiken in der Nährstoffversorgung Eignung als Dauerkostform
Aktuelle Diäten	Charakteristik ernährungsphysiologische Bewertung <ul style="list-style-type: none"> - Vorteile in der Nährstoffversorgung - Risiken in der Nährstoffversorgung

3.1.3 Themenkomplex: Stoffwechsel im menschlichen Organismus

Lern- und Handlungsziele

Die Schülerinnen und Schüler

- erklären die Abbauprozesse bei der Verdauung und die Resorption der Nährstoffe im menschlichen Körper,
- stellen die Prozesse der Stoffumwandlung und stofflichen Veränderungen in wesentlicher Schrittfolge dar,
- weisen die Funktionen der Grundnährstoffe im Bau- und Energiestoffwechsel nach,
- erläutern Wechselwirkungen im intermediären Stoffwechsel und weisen die Komplexität biochemischer Prozesse nach,
- vergleichen ausgewählte wissenschaftliche Informationsmaterialien.

Themen	Inhalte
Verdauung und Resorption	Verdauungsenzyme Abbauprozesse Resorptionsorte
Prinzipien des Stoffwechsels	Prinzip der Zyklen Prinzip der Energieübertragung Prinzip der enzymatischen Katalyse Prinzip der biologischen Oxidation
Abbauende und aufbauende Prozesse	Glykolyse, Gluconeogenese, Zitratzyklus, Atmungskette Energiebilanzen Lipolyse, Lipogenese Transaminierung, Desaminierung Harnstoffzyklus Biosynthese der Proteine Wechselbeziehungen zwischen den Grundnährstoffen
Störungen im Stoffwechsel	Stoffwechselstörungen bei Kohlenhydraten, Lipiden, Proteinen und Wirkstoffen an ausgewählten Beispielen

3.1.4 Themenkomplex: Bewertung eines pflanzlichen und tierischen Rohstoffes und daraus produzierter Lebensmittel

Lern- und Handlungsziele

Die Schülerinnen und Schüler

- erarbeiten einen umfassenden Kriterienkatalog zur Bewertung eines pflanzlichen und tierischen Rohstoffes sowie daraus produzierter Lebensmittel,
- beachten bei der Auswahl der Kriterien die Komplexität der zu bearbeitenden Aspekte,
- nutzen neue Informationstechnologien sowie Fachtexte und werten die Ergebnisse kritisch aus.

Themen	Inhalte
Tierischer Rohstoff/Lebensmittel (Fisch oder Geflügel oder Schaf) Pflanzlicher Rohstoff/Lebensmittel (Reis oder Mais oder Soja oder Weizen)	Bedeutung für die Ernährung <ul style="list-style-type: none"> - regional - national - global Methoden der Haltung von Tieren und des Anbaus von Pflanzen ökologische und ökonomische Aspekte <ul style="list-style-type: none"> - Umweltverschmutzung - Umweltgefährdung - Arbeitsbedingungen - Bewältigung von Hungerproblemen gentechnologische Aspekte Lebensmitteltechnologie <ul style="list-style-type: none"> - Verarbeitungsmöglichkeiten in Küche und Lebensmittelindustrie - Fertigungsstufen ernährungsphysiologische Bedeutung des Rohstoffes in Abhängigkeit von der Fertigungsstufe Qualitätskriterien Qualitätsbewertung Verwertbarkeit des Rohstoffes

3.1.5 Themenkomplex: Bedeutung der Ernährung als ein wesentlicher Aspekt der Gesunderhaltung

Lern- und Handlungsziele

Die Schülerinnen und Schüler

- beschreiben die Relevanz der Ernährung für die Gesundheit im Kontext mit anderen Wissenschaften,
- erläutern Ursachen und Folgen von Fehlernährung an ausgewählten Beispielen,
- entwickeln Ernährungsempfehlungen für eine gesunde Ernährungsweise,
- vergleichen und werten statistische Materialien aus.

Themen	Inhalte
Nahrungsinhaltsstoffe und Lebensmittelzusätze	sekundäre Pflanzenstoffe Zusatzstoffe, Fremdstoffe, Schadstoffe
Ernährungsverhalten und Folgen	Fast Food, Convenience-Produkte gesellschaftliche Auswirkungen

Themen	Inhalte
	ökonomische Aspekte psychologische Aspekte
Ernährungsassoziierte Krankheiten	Ursachen und Folgen - Diabetes - Obstipation - Adipositas
Empfehlungen zur gesunden Lebensführung	Essverhalten, psychologische Aspekte Komplexität Ernährungsempfehlungen Gesundheit-Ernährung-Bewegung

3.1.6 Themenkomplex: Ernährung bestimmter Verbrauchergruppen

Lern- und Handlungsziele

Die Schülerinnen und Schüler

- erarbeiten die spezifischen Anforderungen an die Ernährung ausgewählter Verbrauchergruppen,
- analysieren und bewerten Speisepläne für verschiedene Verbrauchergruppen,
- entwickeln Ernährungsempfehlungen für die jeweiligen Verbrauchergruppen,
- analysieren wissenschaftliche Fachtexte und werten sie nach systematischen Gesichtspunkten aus.

Themen	Inhalte
Säuglinge und Kleinkinder Kinder und Jugendliche Senioren Sportler	Spezifik und Differenzierung der Verbrauchergruppe physiologische Besonderheiten Empfehlungen für die Bedarfsdeckung

3.2 Biologie

Ziele des Faches

Ziel des Unterrichtsfaches Biologie ist es, dass die Schülerinnen und Schüler ihre biologischen Grundkenntnisse erweitern. Sie wenden ihre Kenntnisse bezüglich weiterführender Fragestellungen zu Themen, die für das Fach „Ernährungswissenschaft“ relevant sind, an. Sie üben und festigen ihre Fähigkeiten beim Einsatz biologischer Arbeitstechniken.

3.2.1 Themenkomplex: Organsysteme des Menschen

Lern- und Handlungsziele

Die Schülerinnen und Schüler

- beschreiben exemplarisch den Aufbau von menschlichen Sinnesorganen,
- stellen ausgewählte Organsysteme in ihrem Aufbau und deren Funktionen für den Menschen dar,
- nennen die wichtigsten Hormone und erläutern das Prinzip der hormonellen Steuerung der verschiedenen Organe,
- erläutern die Bedeutung und Funktionsweise der Organe Leber und Niere umfassend,
- nutzen neue Informationstechnologien und wissenschaftliche Fachtexte für ihre Arbeit.

Themen	Inhalte
Sinnesorgane	Prinzip des Schmeckens und Riechens Kriterien und Prinzipien der Degustation an ausgewählten Beispielen
Nervensystem	Bau und Erregung der Nervenzelle Informationsaufnahme und -verarbeitung (Synapse) Reize und Reflexe vegetatives Nervensystem
Hormone	hormonbildende Drüsen und deren Hormone Hormonwirkungen
Verdauungssystem	Verdauungstrakt Resorptionsarten
Leber	Aufbau und Funktionen
Niere	Aufbau und Funktionen Wasserhaushalt

3.2.2 Themenkomplex: Zytologie

Lern- und Handlungsziele

Die Schülerinnen und Schüler

- betrachten differenziert die grundlegenden Zelltypen,
- beschreiben den Aufbau und die Funktionen der Zellbestandteile,
- nutzen neue Informationstechniken und wissenschaftliche Fachtexte für ihre Arbeit.

Themen	Inhalte
Feinbau der Zelle	Zelltypen Procyte – Eucyte Zellbestandteile und ihre Funktionen Transportmechanismen der Zelle
Bau- und Energiestoffwechsel der Zellen	Dissimilation, Assimilation Energiehaushalt der Zelle Kohlenstoff- und Energiequellen

3.2.3 Themenkomplex: Genetik

Lern- und Handlungsziele

Die Schülerinnen und Schüler

- beschreiben den Aufbau von Chromosomen,
- erläutern den genetischen Code der DNA,
- beschreiben die Grundlagen der Gentechnologie und wenden Fachbegriffe adäquat an,
- informieren sich exemplarisch über den Einsatz der Gentechnologie im Ernährungsbereich sowie in der Humangenetik und beurteilen die Chancen und Risiken dieser Technologie,
- werten Informationsmaterialien kritisch aus.

Themen	Inhalte
Grundlagen der Vererbung	Grundbegriffe der Genetik Aufbau der Chromosomen Chromosomensätze Struktur und Funktion der DNA
Konstanz und Variabilität des genetischen Materials	Mutationen Modifikationen
Gentechnologie	Grundlagen der Gentechnologie Gentechnologie im Ernährungsbereich Einsatz in der Humangenetik

3.2.4 Themenkomplex: Lebensmittelmikrobiologie

Lern- und Handlungsziele

Die Schülerinnen und Schüler

- differenzieren die Mikroorganismen und betrachten deren Einsatz in der Lebensmitteltechnologie,
- stellen Bakterien, Schimmelpilze sowie Hefen umfassend vor,
- beschreiben die Infektionen und Intoxikationen durch Mikroorganismen, deren mögliche Auswirkungen sowie Gegenmaßnahmen,
- nutzen neue Informationstechniken und wissenschaftliche Fachtexte für ihre Arbeit.

Themen	Inhalte
Mikroorganismen	Systematik und Vorkommen Besonderheiten im Zellaufbau
Bakterien Schimmelpilze Hefen	Vorkommen Aufbau und Vermehrung
Infektionen und Intoxikationen durch Mikroorganismen	apathogene und pathogene Keime Kontaminationsquellen und -möglichkeiten

Themen	Inhalte
	mikrobielle Lebensmittelvergiftungen und andere Lebensmittelintoxikationen Maßnahmen der Lebensmittelhygiene
Bedeutung der Mikroorganismen in der Lebensmittelindustrie	Einsatz der Mikroorganismen im Überblick ausgewählte Mikroorganismen an Beispielen Einfluss auf den Verderb ökonomische Aspekte

3.3 Betriebswirtschaft

Ziele des Faches

Ziel des Unterrichtsfaches Betriebswirtschaft ist es, die Schülerinnen und Schüler in die Grundlagen der Betriebswirtschaft einzuführen. Sie erhalten einen Einblick in unternehmerisches Denken und Handeln unter betriebswirtschaftlichen Aspekten. Dazu werden betriebswirtschaftliche Zusammenhänge veranschaulicht und Kenntnisse vermittelt, die für das Urteilen, Handeln und Entscheiden notwendig sind.

3.3.1 Themenkomplex: Ausgewählte Probleme des Betriebsmanagements

Lern- und Handlungsziele

Die Schülerinnen und Schüler

- stellen den Zusammenhang zwischen Unternehmungen, deren Zielen und den Auswirkungen her, die diese auf verschiedene Bereiche der Unternehmensumwelt haben,
- erarbeiten einen Überblick über verschiedene Führungsstile für Unternehmen und deren Auswirkungen auf das Unternehmensklima unter Beachtung des Gewinnaspektes,
- analysieren Probleme der Personalbeschaffung auf dem nationalen und dem EU-Binnenmarkt und werten ihre Ergebnisse kritisch aus,
- nutzen verschiedene moderne Informationstechniken sowie weitere Informationsmaterialien.

Themen	Inhalte
Aufbau und Organisation eines Betriebes	Betriebe im Gastgewerbe und in der Lebensmittelbranche Organigramme Voraussetzungen für die Gründung einer Unternehmung
Unternehmensumwelt, Unternehmensziele	wirtschaftliche, natürliche, soziale und gesellschaftliche Umwelt Gründungsziele Unternehmensziele
Betriebswirtschaftliche Kennzahlen	Wirtschaftlichkeit

Themen	Inhalte
	Liquidität Rentabilität Produktivität
Personalplanung und Personalbeschaffung	Personaleinsatz Beurteilungen Probleme auf dem regionalen, nationalen und EU-Arbeitsmarkt
Führungsstile und deren Auswirkungen auf das Betriebsklima	autoritärer und kooperativer Führungsstil

3.3.2 Themenkomplex: Rechnungswesen und Finanzierung in einem Unternehmen

Lern- und Handlungsziele

Die Schülerinnen und Schüler

- erarbeiten sich Kenntnisse zu den Aufgaben des Rechnungswesens,
- schätzen die Teil- und Vollkostenrechnung bezüglich ihrer jeweiligen Vor- und Nachteile sowie der entsprechend geeigneten Aufgabenbereiche ein und begründen ihre Entscheidungen fundiert,
- erarbeiten den Einfluss der Teilkostenrechnung auf betriebliche Entscheidungen und präsentieren ihre Ergebnisse,
- erstellen eine Inventarliste und eine Bilanz eines Unternehmens unter Berücksichtigung der rechtlichen Vorschriften für einen Jahresabschluss,
- erarbeiten die Vor- und Nachteile verschiedener Finanzierungsarten und sind in der Lage, für einen Problemfall die günstigste Finanzierungsart auszuwählen.

Themen	Inhalte
Aufgaben und Gliederung des Rechnungswesens	Bereiche des betrieblichen Rechnungswesens rechtliche Grundlagen
Kostenrechnung	Kostenbegriff, Kostenarten, lineare Kostenfunktion, Beschäftigungsgrad Break – Even – Analyse Deckungsbeitragsrechnung Ermittlung der Selbstkosten eines Betriebes
Zusammenhang Inventur, Inventar und Bilanz	rechtliche Vorschriften für Inventur, Inventar und Bilanz Einfluss von Gewinn und Verlust auf das Eigenkapital
Aufgaben und Grundsätze der Finanzierung	Kapitalbeschaffung und Verwendung Systematik der Finanzierung
Finanzierungsarten	Innen- und Außenfinanzierung
Finanzierungsalternativen	Factoring

Themen	Inhalte
	Leasing Franchising

3.3.3 Themenkomplex: Marketing

Lern- und Handlungsziele

Die Schülerinnen und Schüler

- stellen Marketing als eine wichtige Phase des betrieblichen Wertschöpfungsprozesses dar,
- erklären die Begriffe Marketinginstrumente, Marktforschung und Marktstrategien und analysieren Marktstudien,
- analysieren und begründen Werbung sowie daraus resultierendes Kaufverhalten,
- erarbeiten sich Grundsätze und Geltungsbereiche wichtiger Lebensmittel- und Verbrauchergesetze und wenden diese auf Sachverhalte an,
- nutzen neue Informationstechniken und Informationsquellen,
- werten Informationen aus und analysieren Arbeitsmaterialien.

Themen	Inhalte
Grundlagen des Marketings	modernes Marketing als Führungskonzeption Marketing als Denkhaltung eines Unternehmens
Wandel vom Verkäufer zu Käufermärkten	Konsumentenwünsche neues Käuferverhalten - Ernährung - Umwelt - Ökologie Angebotsstruktur
Marktforschung/Marktstudien	Marktanalyse Marktbeobachtung Marktprognose
Marketinginstrument im Marketing - Mix	Produkt- und Programmpolitik Distributionspolitik Preis- und Konditionenpolitik Kommunikationspolitik
Verbraucherschutz und Lebensmittelrecht im EU-Binnenmarkt	Verbraucherschutz in der Lebensmittelbranche Veränderungen des Konsumverhaltens, ökologisches Warenangebot aktuelle Probleme im Lebensmittelrecht rechtliche Grundlagen der Gentechnologie

4 Empfehlungen zu Formen der Leistungsfeststellung und Leistungsbewertung

4.1 Allgemeine Hinweise

Generelle Grundsätze zur Leistungsbewertung sind im Brandenburgischen Schulgesetz und in der Fachoberschulverordnung geregelt.

In den Bildungsgängen der Fachoberschule haben Leistungskontrolle und -bewertung verschiedene Funktionen. Sie dienen im Besonderen

- den Schülerinnen und Schülern als Grundlage für die Beurteilung ihrer Lernfortschritte,
- den Lehrkräften als Grundlage für die individuelle Beratung und Unterstützung der einzelnen Schülerinnen und Schüler,
- als Grundlage für die weitere Planung des Unterrichts.

Für die Leistungsbewertung gilt in besonderem Maße der Anspruch an möglichst weit gehende Objektivität des Urteils und Vergleichbarkeit der Maßstäbe.

Handlungsorientierter Unterricht erweitert die Anforderungen an die Schülerinnen und Schüler und zielt auf die Entwicklung von Handlungskompetenzen mit der Konsequenz, bei der Leistungsbewertung einen erweiterten Leistungsbegriff zugrunde zu legen. Einzelleistungen und Gruppenleistungen sind Gegenstand von Leistungsfeststellung und Leistungsbewertung.

Aufgabe der Fachkonferenz ist es, Kriterien der Leistungsbewertung zu erörtern und durch Absprache und Kooperation ein möglichst hohes Maß an Einheitlichkeit in den Anforderungen und Bewertungsmaßstäben zu sichern.

Als Kriterien der Leistungsbewertung kommen grundsätzlich in Betracht die Fähigkeiten,

- Arbeits- und Lernprozesse zu planen,
- kreativ und eigeninitiativ zu sein,
- selbstständig Informationen zu suchen,
- Lösungsstrategien zu entwickeln,
- eine Entscheidung begründet zu treffen,
- sich neuen Problemen und Fragestellungen zu öffnen,
- in System- und Prozesszusammenhängen zu denken,
- sich differenziert und argumentativ auszudrücken,
- mit anderen schriftlich und mündlich, auch mithilfe technischer Kommunikationsmittel zu kommunizieren,
- zielstrebig, ausdauernd, konzentriert und zeitlich angemessen zu arbeiten,
- die Vollständigkeit und Korrektheit der Kenntnisse zu gewährleisten,
- die Eigenständigkeit der Lösung hervorzuheben,
- die sorgfältige und fachgerechte Ausführung der Aufgaben zu sichern.

Bei der Entwicklung von Kriterien zur Leistungsbewertung müssen für die unterschiedlichen Leistungsarten die jeweils förderbaren und zu erreichenden Qualifikationen herausgearbeitet werden. Den Schülerinnen und Schülern sind die Grundsätze und Kriterien der Leistungsbewertung zu Beginn der Schulhalbjahre mitzuteilen und zu erläutern. Sie sollen in angemess-

senen Zeitabständen im Verlauf des Schulhalbjahres über ihren Leistungsstand informiert werden.

4.2 Formen der Leistungsfeststellung und Leistungsbewertung

Leistungsbewertung verlangt über punktuelle Lernkontrollen und über die Bewertung einzelner Leistungen hinaus ein intensives Beobachten des gesamten Lernprozesses.

Zur Leistungsbewertung werden mündliche, schriftliche und weitere Formen der Leistungsfeststellung herangezogen.

Zu den mündlichen Leistungen zählen u. a.

- Zusammenfassen und Darstellen von erarbeiteten Sachverhalten,
- Beurteilen von Sachverhalten aufgrund von Kriterien,
- Erkennen von Problemstellungen,
- Vortragen von Referaten, Hausarbeiten und Präsentationen,
- Leiten und Werten von Gesprächen und Diskussionen,
- Planen, Durchführen und Auswerten von Versuchen,
- Erläutern von Lösungen fachspezifischer Probleme,
- Entwickeln von Lösungswegen.

Zu den schriftlichen Leistungen zählen u. a.

- Klassenarbeiten,
- Tests,
- Protokolle
- Ermitteln und Darstellen von Daten,
- Zusammenfassen von Unterrichtsergebnissen,
- Auswerten von Arbeitsergebnissen,
- Kurzfassungen von Referaten,
- Erstellen von Präsentationen.

Zu den weiteren Leistungen zählen u. a.

- Teamfähigkeit und Belastbarkeit,
- Erfassen von Arbeitsaufträgen,
- Einrichten von Arbeitsplätzen,
- Arbeitsplanung,
- Durchführen von Arbeitsaufträgen,
- Handhaben von Unterrichtsmitteln,
- Bewerten von Arbeitsergebnissen,
- Erkennen von Fehlerquellen.

Leistungen, die in der Gruppe erbracht werden, sind auch als solche zu bewerten. Bei der Leistungsbewertung sind die unterschiedlichen Anforderungsbereiche angemessen zu berücksichtigen.

5 Hinweise zur Fachhochschulreifeprüfung

Die Abschlussprüfung findet entsprechend der geltenden Fachoberschulverordnung in Form einer schriftlichen und einer mündlichen Prüfung statt. Die schriftliche Prüfung besteht aus vier Arbeiten in Deutsch, einer Fremdsprache, Mathematik und Ernährungswissenschaft.

Die Aufgabenstellung ist jeweils so zu wählen, dass den Schülerinnen und Schülern Gelegenheit gegeben wird zu zeigen, in welchem Maße sie

- fachspezifische Arbeitstechniken und Verfahren anwenden können,
- mit Schlüsselbegriffen, Formeln und Modellen umgehen können,
- Einsichten in fachliche Zusammenhänge haben,
- fachspezifische und fachübergreifende Strukturen, Gesetzmäßigkeiten und Prinzipien kennen,
- zu selbstständiger Urteilsbildung über einen Sachverhalt fähig sind,
- Vorgänge, Sachverhalte, Zusammenhänge und eigene Überlegungen angemessen und verständlich darstellen können.

Zur Gestaltung von Prüfungsaufgaben sind daher unbekannte Materialien (z. B. Texte aus Fachzeitschriften oder Fachbüchern, grafische Darstellungen, Statistiken, Ablaufschemen) als Ausgangspunkt für die Aufgabenstellung besonders geeignet, da die Arbeit mit Quellen auch im anschließenden Studium breiten Raum einnimmt. Zur Vorbereitung der Schülerinnen und Schüler auf die Prüfung ist es erforderlich, sich auch bereits im Unterricht und insbesondere bei Klassenarbeiten mit vergleichbaren Aufgabenstellungen vertraut zu machen.