| Fachschulen für Sozialberufe | alter LP (PO HT 2016) |  | neuer LP (PO-Entwurf ab HT 2017) |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Abschlussarbeit(Wahlmöglichkeiten) | * Psychologie und Pädagogik
* Soziale Handlungsfelder
* Somatologie und Pathologie
* Pflege, Hygiene und Erste Hilfe
* Pflichtpraxis
 |  | * Psychologie und Pädagogik
* Soziale Handlungsfelder
* Somatologie und Pathologie
* Einführung in Pflege, Hygiene und Erste Hilfe
* Pflichtpraktika
 |  |
| Klausurprüfung | * Deutsch (180 min)
* Betriebswirtschaft und Rechnungswesen (180 min)
 |  | * Deutsch (180 min)
* Betriebswirtschaft und Rechnungswesen (180 min)
 |  |
| mündliche Prüfungen: | **Englisch** |  | **Englisch** |  |
|  | **Fachkolloquium:** | 1. Psychologie u. Pädagogik und Pflichtpraxis
2. Soziale Handlungsfelder und Pflichtpraxis
3. Pflege, Hygiene und Erste Hilfe und Pflichtpraxis
4. Kombination aus 1.,2. od. 3. mit einem der folgenden Pflichtgegenstände:
* BE u. kreatives Gestalten
* Musikalisch-rhythmische Erziehung
* Somatologie und Pathologie
* Reflexion und Dokumentation
* Politische Bildung und Recht
* Ernährung und Diät
* Seminare
 | **Fachkolloquium:**(für die Kombination (4.) ist das Einvernehmen mit der Schulleitung erforderlich) | 1. Psychologie u. Pädagogik und die Pflichtpraktika
2. Soziale Handlungsfelder und die Pflichtpraktika
3. Pflege, Hygiene u. Erste Hilfe und die Pflichtpraktika
4. Kombination aus 1., 2. oder 3. mit einem der folgenden Pflichtgegenstände:
	* Kreativer Ausdruck
	* Reflexion u. Dokumentation
	* Geschichte und politische Bildung
	* Recht
	* Ernährung und Diät
	* Somatologie und Pathologie
	* Einführung in Pflege, Hygiene und Erste Hilfe
 |

| Fachschulen für wirtschaftliche Berufe | alter LP (PO HT 2016) |  | neuer LP (PO-Entwurf ab HT 2017) |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Abschlussarbeit(Wahlmöglichkeiten) | * Ausbildungsschwerpunkt
 |  | * Volkswirtschaft und Wirtschaftsgeographie
* Betriebswirtschaft
* Fächerkombination Naturwissenschaften u. Ernährung
* besuchte schulautonome Vertiefung
* Pflichtpraktikum
 |  |
| Klausurprüfung | * Deutsch (180 min)
* Rechnungswesen (180 min)
* Klausurarbeit „Küche“ (300 min, praktisch, inkl. Arbeitsplanung und Vorbereitungszeit)
* Klausurarbeit „Service“ (210 min, praktisch, inkl. Vorbereitungszeit)
 | **Küche:** Teilbereiche * *Küche* aus Pflichtgegenstand Küche und Service
* *Arbeitsorganisation* aus Pflichtgegenstand Betriebsorganisation

**Service**: Teilbereiche * *Service* und
* *Getränke*

aus Pflichtgegenstand Küche u. Service | * Deutsch (180 min)
* Rechnungswesen (180 min)
* Klausurarbeit „Küchenmanagement“ (300 min, praktisch, inkl. Arbeitsplanung und Vorbereitungszeit)
* Klausurarbeit „Restaurantmanagement“ (210 min, praktisch, inkl. Vorarbeiten)

Anm.: an FS für Hörbeeinträchtigte entfällt das Prüfungsgebiet Restaurantmanagement | **Küchenmanagement:** Teilbereiche * *Küche* aus Pflichtgegenstand Küche- und Restaurantmanagement
* *Arbeitsorganisation, Ergonomie, Hygienemanagement* aus dem Pflichtgegenstand Betriebsorganisation

**Restaurantmanagement**: Teilbereiche: * *Restaurant* und *Getränke und Getränkemanagement*
* *Gast und Gastlichkeit* aus Betriebsorganisation
 |
| mündliche Prüfungen: | **Englisch** |  | **Englisch** |  |
|  | **Fachkolloquium** | Ausbildungsschwerpunkt | FachkolloquiumAd 3) \*) Folgende Lehrstoffbereiche:* Arbeitsweise der Naturwissenschaften
* (Ver)bindung schafft Neues
* Gesundheit und Hygiene, Prophylaxe
* Verdauungssystem
* Ökologisches Wirtschaften
 | 1. Pflichtgegenstand aus Cluster „Wirtschaftliche Grundlagen und Zusammenhänge“ (mind. 4 WSt ausgenommen Rechnungswesen und wirtschaftliches Rechnen)
2. Ernährung (wenn mind. 4 WSt)
3. Ernährung und spezielle Lehrstoffbereiche des Pflichtgegenstands „Naturwissenschaften“ \*)
 |

| Hotelfachschule | alter LP (PO HT 2016) |  | neuer LP (PO-Entwurf ab HT 2017) |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Abschlussarbeit(Wahlmöglichkeiten) | * Tourismus und Marketing
* Betriebs- u. Volkswirtschaft
* Ausbildungsschwerpunkt(ausgen. Fremdsprachenschwerpunkt)
* Pflichtpraktikum
 |  | * Tourismusmarketing
* Betriebs- und Volkswirtschaft
* Schulautonom eingeführter Pflichtgegenstand
* Pflichtpraktikum
 |  |
| Klausurprüfung | * Deutsch (180 min)
* Rechnungswesen (180 min)
* Klausurarbeit „Küche“ (300 min, praktisch, inkl. Vorbereitungszeit)
* Klausurarbeit „Restaurant“ (300 min, praktisch, inkl. Vorbereitungszeit)
 | **Küche**: Pflichtgegenstand *Küchenorganisation und Kochen***Restaurant**: Pflichtgegenstand *Serviceorganisation und Servieren* | * Deutsch (180 min)
* Rechnungswesen (180 min)
* „Küche“ (300 min, praktisch, inkl. Vorarbeiten)
* „Restaurant“ (300 min, praktisch, inkl. Vorarbeiten)
 | **Küche:** Pflichtgegenstand *Küchenorganisation und Kochen***„Restaurant“**: Pflichtgegenstand *Serviceorganisation, Servieren und Getränke* |
| mündliche Prüfungen: | * Englisch oder
* Zweite lebende Fremdsprache (mind. 6 WSt)
 |  | * **Englisch oder**
* **Zweite lebende Fremdsprache** (mind. 6 WSt)
 |  |
|  | **Fachkolloquium** | 1. Pflichtgegenstand aus Cluster „Tourismus, Wirtschaft und Recht“ (mind. 4 WSt, ausgenommen Rechnungswesen)
2. Kombination von 2 Pflichtgegenständen aus Cluster „Tourismus, Wirtschaft und Recht“ (mind. 4 WSt, ausgenommen Rechnungswesen)
 | **Fachkolloquium** | 1. Pflichtgegenstand aus Cluster „Tourismus und Wirtschaft“ (mind. 4 WSt, ausgenommen Rechnungswesen)
2. Kombination von 2 Pflichtgegenständen aus Cluster „Tourismus und Wirtschaft“ (mind. 4 WSt, ausgenommen Rechnungswesen)
 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tourismusfachschule | alter LP (PO HT 2016) |  | neuer LP (PO-Entwurf ab HT 2017) |  |
| Abschlussarbeit(Wahlmöglichkeiten) | * Tourismusgeografie
* Tourismus, Marketing, Destinationsmanagement
* Betriebs- und Volkswirtschaft
* Reisebüro
* Betriebswirtschaftliche Übungen und touristisches Projektmanagement
* Ausbildungsschwerpunkt
* Pflichtpraktika
 |  | * Tourismusgeografie
* Tourismusmarketing und angewandtes Projektmanagement
* Betriebs- und Volkswirtschaft mit betriebswirtschaftlichen Übungen
* Reisewirtschaft
* Rezeption und Hotelmanagement
* schulautonomer Pflichtgegenstand
* Pflichtpraktikum
 |  |
| Klausurprüfung | * Deutsch (180 min)
* Englisch (180 min) oder
* Zweite lebende Fremdsprache (180 min)
* Rechnungswesen (180 min)
 |  | * Deutsch (180 min)
* Englisch (180 min) oder
* Zweite lebende Fremdsprache (180 min)
* Rechnungswesen (180 min)
 |  |
| mündliche Prüfungen: | * Englisch oder
* Zweite lebende Fremdsprache

(je nach Wahl bei Klausurprüfung) |  | * Englisch oder
* Zweite lebende Fremdsprache

(je nach Wahl bei Klausurprüfung) |  |
|  | **Fachkolloquium**(mind. 4 Wochenstunden unterrichtet) | * Tourismusgeografie
* Tourismus, Marketing, Destinationsmanagement
* Betriebs- und Volkswirtschaft
* Reisebüro
* Betriebswirtschaftliche Übungen und touristisches Projektmanagement
 | **Fachkolloquium** | * Tourismusgeografie
* Tourismusmarketing und angewandtes Projektmanagement
* Betriebs- und Volkswirtschaft mit betriebswirtschaftlichen Übungen
* Reisewirtschaft
* Rezeption und Hotelmanagement
 |

| Fachschule für Mode | alter LP (PO HT 2016) |  | neuer LP (PO-Entwurf ab HT 2017) |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Abschlussarbeit(Wahlmöglichkeiten) | * Pflichtgegenstand aus Produktentwicklung und Produktion (ausgen.: Fertigungsverfahren und Verarbeitungstechniken)
* Betriebswirtschaft
* Ausbildungsschwerpunkt
* Pflichtpraktikum
 |  | * Pflichtgegenstand aus Produktentwicklung und Produktion (ausgen.: Fertigungsverfahren und Verarbeitungstechniken)
* Betriebswirtschaft
* besuchte schulautonome Vertiefung
* Pflichtpraktikum
 |  |
| Klausurprüfung | * Deutsch (180 min)
* Rechnungswesen (180 min)
* Klausurarbeit *Schnittkonstruktion und Modellgestaltung* (240 min, grafisch)
* Klausurarbeit *Fertigungsverfahren und Verarbeitungstechniken* (960 min, praktisch)
 |  | * Deutsch (180 min)
* Rechnungswesen (180 min)
* Klausurarbeit *Schnittkonstruktion und Modellgestaltung* (240 min, grafisch)
* Klausurarbeit *Fertigungsverfahren und Verarbeitungstechniken* (960 min, praktische)
 |  |
| **mündliche Prüfung:** | **Fachkolloquium** (mind. 4 Wochenstunden unterrichtet) | 1. Ausbildungsschwerpunkt (fachtheoretischer Teil)
2. Englisch
3. Betriebswirtschaft
4. Textiltechnologie (und Warenlehre)
5. Entwurf und Design
6. Kombination aus *Geschichte und Kultur* u. *Politische Bildung und Recht*
7. Kombination aus *Prozessgestaltung* u. *Projektmanagement und Produktpräsentation*
 | **Fachkolloquium** | 1. besuchte schulautonome Vertiefung
2. Englisch
3. Betriebswirtschaft
4. Textiltechnologie
5. Entwurf und Design
6. Methoden des Projektmanagements und Prozessgestaltung
7. Kombination aus *Geschichte und politische Bildung* u. *Recht*
 |