

# Inhalt

<b>A</b>	<b>Einführung</b>	<b>7</b>
1	<b>Bildungsauftrag der höheren Berufsfachschule mit gymnasialer Oberstufe</b>	<b>8</b>
2	<b>Zielsetzung, Aufbau und inhaltliche Ausgestaltung der Bildungsgänge</b>	<b>12</b>
3	<b>Zielsetzung, Aufbau und inhaltliche Ausgestaltung der Fachlehrpläne</b>	<b>18</b>
<b>B</b>	<b>Besondere didaktische Struktur des Bildungsganges Ernährung und Hauswirtschaft</b>	<b>21</b>
1	<b>Das didaktische Profil des Schwerpunktes Ernährung und Hauswirtschaft</b>	<b>21</b>
2	<b>Erläuterung der Pflichtbindungen</b>	<b>29</b>
3	<b>Arbeitsgemeinschaften und Zusatzqualifikationen</b>	<b>29</b>
4	<b>Rahmenstundentafel</b>	<b>31</b>
<b>C</b>	<b>Lehrplan Datenverarbeitung</b>	<b>33</b>
1	<b>Aufgaben und Ziele des Faches im Bildungsgang</b>	<b>33</b>
2	<b>Kursthemen, Themenbereiche und Methoden</b>	<b>38</b>
3	<b>Unterrichtsorganisation</b>	<b>54</b>
4	<b>Lernerfolgsüberprüfung</b>	<b>55</b>
4.1	Allgemeine Hinweise	55
4.2	Beurteilungsbereich Klausuren	57
4.3	Beurteilungsbereich „Sonstige Mitarbeit“	58
4.4	Die Facharbeit	61
4.5	Die Abiturprüfung	61
4.5.1	Allgemeine Hinweise	61
4.5.2	Die schriftliche Abiturprüfung	65
4.5.3	Die mündliche Abiturprüfung	76