

Lehrplan zur Erprobung
für den Ausbildungsberuf
Konditorin/Konditor

Herausgegeben vom Ministerium für Schule, Jugend und Kinder
des Landes Nordrhein-Westfalen
Völklinger Straße 49, 40221 Düsseldorf

4160 / 2004

**Auszug aus dem Amtsblatt
des Ministeriums für Schule, Jugend und Kinder
des Landes Nordrhein-Westfalen
Nr. 2/04**

**Sekundarstufe II – Berufskolleg;
Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung;
Lehrpläne zur Erprobung**

RdErl. d. Ministeriums
für Schule, Jugend und Kinder
v. 13. 1. 2004 – 433-6.08.01.13-2902

Für den Unterricht in den Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung wurden unter verantwortlicher Leitung des Landesinstituts für Schule sowie unter Mitwirkung erfahrener Lehrkräfte und Berufsstandsvertreter für die in der **Anlage 1** aufgeführten Ausbildungsberufe des dualen Systems der Berufsausbildung auf der Grundlage der von der Kultusministerkonferenz beschlossenen Rahmenlehrpläne für das Land Nordrhein-Westfalen Lehrpläne zur Erprobung erarbeitet. Die vorläufigen Unterrichtsvorgaben und Stunden tafeln wurden den Berufskollegs bereits zur Verfügung gestellt und sind ab Schuljahr 2003/2004 Grundlage des Unterrichts in den entsprechenden Bildungsgängen, es sei denn, dass die in den jeweiligen Ausbildungsordnungen getroffenen Übergangsregelungen angewandt wurden.

Diese vorläufigen Unterrichtsvorgaben werden nun abgelöst durch die entsprechenden Lehrpläne zur Erprobung.

Darüber hinaus werden zum Schuljahr 2003/2004 Lehrpläne in Kraft gesetzt, für die in Nordrhein-Westfalen bisher kein eigener Lehrplan vorlag.

Den Berufskollegs, die die jeweiligen Bildungsgänge führen, gehen die Lehrpläne mit je einem Exemplar in Papierform unmittelbar zu. Die Lehrpläne werden außerdem im Internet im Bildungsportal des Ministeriums veröffentlicht¹⁾. Eine Bestellung über den Verlag ist nicht möglich. Rückfragen sind an das Landesinstitut für Schule zu richten.

Die Lehrpläne sind allen an der didaktischen Jahresplanung für den Bildungsgang Beteiligten zur Verfügung zu stellen und zusätzlich in der Schulbibliothek u.a. für die Mitwirkungsberechtigten zur Einsichtnahme bzw. zur Ausleihe verfügbar zu halten.

Die zur Erprobung in Kraft gesetzten Lehrpläne sind in Lernfeldern strukturiert. Die Bildungsgangkonferenzen sind aufgerufen, eine intensive didaktische Diskussion der Lehrpläne unter Einbeziehung des vom Landesinstitut für Schule entwickelten Kriterienkataloges zu führen.

Um Vorlage eines daraus abgeleiteten Erfahrungsberichtes bis zum **30.10.2006** an die zuständige Bezirksregierung wird gebeten. Nach Einarbeitung der Erfahrungsberichte ist beabsichtigt, die erforderliche Verbändebeteiligung gemäß § 16 SchMG (BASS 1 – 3) einzuleiten.

Mit Ablauf des 31. 7. 2003 sind die bisherigen Richtlinien und Lehrpläne (**Anlage 2**) auslaufend außer Kraft getreten, es sei denn, dass die in den jeweiligen Ausbildungsordnungen getroffenen Übergangsregelungen angewandt wurden.

Der Runderlass vom 26. 8. 2003, ABI. NRW. 9/03, S. 302, tritt mit sofortiger Wirkung außer Kraft.

*)

www.bildungsportal.nrw.de/BP/LINKS/BKPROBE

Anlage 1

Neue und neugeordnete Ausbildungsberufe, die zum 1. 8. 2003 in Kraft treten:

Heft	Ausbildungsberuf
------	------------------

- | | |
|---------|--|
| 4170-17 | Anlagenmechanikerin für Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik/
Anlagenmechaniker für Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik |
| 41055 | Bestattungsfachkraft |
| 41056 | Bühnenmalerin und -plastikerin/Bühnenmaler und -plastiker |
| 41057 | Drogistin/Drogist |
| 4192 | Fahrzeuginnenausstatterin/Fahrzeuginnenausstatter |
| 4164/2 | Fahrzeuglackiererin/Fahrzeuglackierer |
| 4173-01 | handwerkliche Elektroberufe
– Elektronikerin/Elektroniker
– Systemelektronikerin/Systemelektroniker |
| 4174 | industrielle Elektroberufe
– Elektronikerin für Gebäude- und Infrastruktursysteme/Elektroniker für Gebäude- und Infrastruktursysteme
– Elektronikerin für Betriebstechnik/Elektroniker für Betriebstechnik
– Elektronikerin für Automatisierungstechnik/Elektroniker für Automatisierungstechnik
– Systeminformatikerin/Systeminformatiker
– Elektronikerin für Geräte und Systeme/Elektroniker für Geräte und Systeme
– Elektronikerin für Maschinen und Antriebstechnik/Elektroniker für Maschinen und Antriebstechnik |
| 41058 | Investmentfondskauffrau/Investmentfondskaufmann |
| 4170-19 | Karosserie- und Fahrzeugbaumechanikerin/Karosserie- und Fahrzeugbaumechaniker |
| 4160 | Konditorin/Konditor |
| 41059 | Kosmetikerin/Kosmetiker |
| 4170-23 | Kraftfahrzeugmechatronikerin/Kraftfahrzeugmechatroniker |

- 4164/1 **Bauten- und Objektbeschichterin/Bauten- und Objektbeschichter**
Malerin und Lackiererin/Maler und Lackierer
- 4170-21 **Mechanikerin für Karosserieinstandhaltungstechnik/Mechaniker für Karosserieinstandhaltungstechnik**
- 4170-20 **Mechanikerin für Landmaschinentechnik/Mechaniker für Landmaschinentechnik**
- 41060 **Mikrotechnologin/Mikrotechnologe**
- 41061 **Naturwerksteinmechanikerin/Naturwerksteinmechaniker**
- 41015 **Produktgestalterin Textil/Produktgestalter Textil**
- 4265 **Steinmetzin und Steinbildhauerin/Steinmetz und Steinbildhauer**
- 4238 **Textillaborantin/Textillaborant**
- 41062 **Tierpflegerin/Tierpfleger**
- 4261 **Weberin/Weber**
- 4170-22 **Zweiradmechanikerin/Zweiradmechaniker**

Anlage 2

Folgende Richtlinien und Lehrpläne treten ab dem 31. 7. 2003 auslaufend außer Kraft:

- 1) **Drogist**
RdErl. vom 24. 7. 1969 (BASS 15 – 33 Nr. 027)
- 2) **Elektroinstallateurin/Elektroinstallateur**
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 73.12)
- 3) **Elektromaschinenbauerin/Elektromaschinenbauer**
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 73.11)
- 4) **Elektromaschinenmonteurin/Elektromaschinenmonteur**
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 74.10)
- 5) **Elektromechanikerin/Elektromechaniker**
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 73.14)
- 6) **Energieelektronikerin/Energieelektroniker**
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 74.11)
- 7) **Fahrzeugpolsterin/Fahrzeugpolsterer**
RdErl. vom 21. 10. 1996 (BASS 15 – 33 Nr. 92)
- 8) **Fernmeldeanlageelektronikerin/Fernmeldeanlageelektroniker**
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 73.13)
- 9) **Gas- und Wasserinstallateurin/Gas- und Wasserinstallateur**
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 71.16)
- 10) **Industrieelektronikerin/Industrieelektroniker**
 Fachrichtung Produktionstechnik
 RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 74.121)
 Fachrichtung Gerätetechnik
 RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 74.122)
- 11) **Karosserie- und Fahrzeugbauerin/Karosserie- und Fahrzeugbauer**
 Fachrichtung Karosseriebau
 RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 71.191)
 Fachrichtung Fahrzeugbau
 RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 71.192)
- 12) **Kommunikationselektronikerin/Kommunikationselektroniker**
 Fachrichtung Informationstechnik
 RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 74.131)
 Fachrichtung Telekommunikationstechnik
 RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 74.132)
 Fachrichtung Funktechnik
 RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 74.133)
- 13) **Konditorin/Konditor**
RdErl. vom 2. 11. 1987 (BASS 15 – 33 Nr. 60)
- 14) **Kraftfahrzeugelektrikerin/Kraftfahrzeugelektriker**
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 71.23)
- 15) **Kraftfahrzeugmechanikerin/Kraftfahrzeugmechaniker**
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 71.21)
- 16) **Landmaschinenmechanikerin/Landmaschinenmechaniker**
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 71.20)
- 17) **Maler und Lackierer/Malerin und Lackiererin, Schwerpunkt Fahrzeuglackierer/Fahrzeuglackiererin**
RdErl. vom 24. 8. 1989 (BASS 15 – 33 Nr. 65)

- 18) **Maler und Lackierer/Malerin und Lackiererin, Schwerpunkt Maler/Malerin**
RdErl. vom 26. 8. 1988 (BASS 15 – 33 Nr. 64)
- 19) **Produktgestalterin Textil/Produktgestalter Textil**
RdErl. vom 30. 7. 1999 (BASS 15 – 33 Nr. 205)
- 20) **Steinmetzin und Steinbildhauerin/Steinmetz und Steinbildhauer**
RdErl. vom 9. 12. 1999 (BASS 15 – 33 Nr. 165)
- 21) **Textillaborantin/Textillaborant physikalisch-technisch**
RdErl. vom 21. 10. 1996 (BASS 15 – 33 Nr. 138)
- 22) **Weberin/Weber**
RdErl. vom 21. 10. 1996 (BASS 15 – 33 Nr. 161)
- 23) **Zentralheizungs- und Lüftungsbauer/Zentralheizungs- und Lüftungsbauerin**
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 71.17)
- 24) **Zweiradmechaniker/Zweiradmechanikerin**
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 71.22)

Inhalt	Seite	
1	Vorgaben für den Lernort Berufsschule im Rahmen der dualen Berufsausbildung	8
1.1	Rechtliche Grundlagen	8
1.2	Hinweise zum Lehrplan zur Erprobung	8
2	Studentafel	9
3	Hinweise zu den Lernbereichen	10
3.1	Hinweise zum berufsbezogenen Lernbereich	10
3.1.1	Zuordnung der Lernfelder	10
3.1.2	Erläuterung und Beschreibung der Fächer	10
3.2	Hinweise zum berufsübergreifenden Lernbereich	12
3.2.1	Deutsch/Kommunikation	12
3.2.1.1	Hinweise zum Fach Deutsch/Kommunikation	12
3.2.1.2	Schwerpunkte der berufsbezogenen Kompetenzen	12
3.2.1.3	Hinweise zur Entwicklung berufsbezogener Lerngelegenheiten	13
3.2.1.4	Weitergehende Aufgaben des Unterrichts in Deutsch/Kommunikation	15
3.2.2	Evangelische Religionslehre	15
3.2.2.1	Grundlage und berufsspezifisches Anforderungsprofil	15
3.2.2.2	Hinweise zu Lerngelegenheiten	16
3.2.2.3	Komplementäre Aspekte des Faches Evangelische Religionslehre	18
3.2.2.4	Möglichkeiten thematischer Kooperation	18
3.2.2.5	Literaturangaben	19
3.2.3	Katholische Religionslehre	19
3.2.3.1	Grundlage des Faches Katholische Religionslehre im Bildungsgang	19
3.2.3.2	Hinweise zum berufsbezogenen Lernbereich	20
3.2.3.3	Beiträge des Faches Katholische Religionslehre zum berufsübergreifenden Lernbereich	23
3.2.3.4	Möglichkeiten thematischer Kooperation	23
3.2.3.5	Literaturangaben	23

3.2.4	Sport/Gesundheitsförderung	24
3.2.4.1	Grundlage und berufsspezifisches Anforderungsprofil	24
3.2.4.2	Beispielhafte Lerngelegenheiten	24
3.2.4.3	Berufsspezifische Kompetenzentwicklung	25
3.2.4.4	Möglichkeiten thematischer Kooperation	27
3.2.5	Politik/Gesellschaftslehre	27
3.3	Hinweise zum Differenzierungsbereich	28
3.3.1	Allgemeine Hinweise	28
3.3.2	Erwerb der Fachhochschulreife	28
4	Lernerfolgsüberprüfung	29
5	KMK-Rahmenlehrplan	30
6	Aufgaben der Bildungsgangkonferenz	52
7	Beispiel für die Ausgestaltung einer Lernsituation	53
Anlagen		55
A-I	Verordnung über die Berufsausbildung	55
A-II	Vereinbarung über den Erwerb der Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen	56
A-III	Fragenkatalog zur Lehrplanevaluation	63

1 Vorgaben für den Lernort Berufsschule im Rahmen der dualen Berufsausbildung

1.1 Rechtliche Grundlagen

Grundlagen für die Berufsausbildung zur Konditorin / zum Konditor sind:

- die geltenden Verordnungen über die Bildungsgänge in den Fachklassen des dualen Systems,
- der KMK-Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Konditor/Konditorin (vgl. Kap. 5), der mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Konditor/zur Konditorin (vgl. Anlage A-I) abgestimmt ist.

Die Verordnung über die Berufsausbildung gemäß § 25 BBiG bzw. HWO beschreibt die Berufsausbildungsanforderungen. Sie wurde von dem zuständigen Fachministerium des Bundes im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung erlassen. Der mit der Verordnung über die Berufsausbildung abgestimmte Rahmenlehrplan der Ständigen Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK-Rahmenlehrplan) beschreibt die Berufsausbildungsanforderungen für den berufsbezogenen Unterricht der Berufsschule.

Die Stundentafel (vgl. Kap. 2) und der Lehrplan zur Erprobung sind durch das Ministerium für Schule, Jugend und Kinder des Landes Nordrhein-Westfalen mit Einführungserlass vom <.....> in Kraft gesetzt worden.

1.2 Hinweise zum Lehrplan zur Erprobung

Der vorliegende Lehrplan zur Erprobung ist die landesspezifische Umsetzung des KMK-Rahmenlehrplans für den Ausbildungsberuf Konditorin/ Konditor. Er übernimmt die Lernfelder des KMK-Rahmenlehrplans mit ihren jeweiligen Zielformulierungen und Inhalten als Mindestanforderungen. Der Lehrplan enthält Vorgaben für den Unterricht in den Lernbereichen gemäß der Verordnung über die Ausbildung und Prüfung in den Bildungsgängen des Berufskollegs (Ausbildungs- und Prüfungsordnung Berufskolleg-APO-BK) vom 26. Mai 1999. Zur Unterstützung der Lernortkooperation und der schulinternen Arbeit ist dem Lehrplan zur Erprobung die Verordnung über die Berufsausbildung als Anlage beigelegt.

Generelles Ziel für den Unterricht ist die Entwicklung umfassender Handlungskompetenz. Dazu gehört auch die Sensibilisierung für die Wirkungen tradiert männlicher und weiblicher Rollenprägungen und die Entwicklung alternativer Verhaltensweisen zur Förderung der Gleichstellung von Frauen und Männern.

In der Anlage beigelegt ist ein Fragenkatalog zur Evaluation des Lehrplans zur Erprobung, der die in den Bildungsgängen der Berufskollegs gemachten Erfahrungen und Anregungen im Umgang mit dem vorliegenden Lehrplan erfasst (vgl. Anlage A-III). Die Bildungsgangkonferenzen sind aufgerufen, zu dem im Einführungserlass genannten Zeitpunkt den zuständigen Bezirksregierungen den Evaluationsbogen zuzuleiten. Das Landesinstitut für Schule wertet die Rückläufe aus und arbeitet die Ergebnisse ggf. in den Lehrplan ein.

2 Stundentafel

	Unterrichtsstunden			
	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Summe
I. Berufsbezogener Lernbereich				
Betriebsorganisation und Wirtschaftsprozesse	60	40	40 - 80	140 - 180
Produktionstechnologie	180	200	100	480
Gestaltung und Präsentation	80	80	140	300
Summe:	320	320	280 - 320	920 - 960
II. Differenzierungsbereich				
	Die Stundentafeln der APO-BK, Anlage A 1, A 2, A 3.1 und A 3.2 gelten entsprechend.			
III. Berufsübergreifender Lernbereich				
Deutsch/Kommunikation	Die Stundentafeln der APO-BK, Anlage A 1, A 2, A 3.1 und A 3.2 gelten entsprechend.			
Religionslehre				
Sport/Gesundheitsförderung				
Politik/Gesellschaftslehre				

3 Hinweise zu den Lernbereichen

3.1 Hinweise zum berufsbezogenen Lernbereich

3.1.1 Zuordnung der Lernfelder

	Zuordnung der Lernfelder zu den Fächern		
	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
I. Berufsbezogener Lernbereich			
Betriebsorganisation und Wirtschaftsprozesse	LF 1	s. Fachbeschreibung	LF 14 und s. Fachbeschreibung
Produktionstechnologie	LF 2, LF 4	LF 5, LF 6, LF 7	LF 12, LF 13
Gestaltung und Präsentation	LF 3	LF 8	LF 9, LF 10, LF 11

3.1.2 Erläuterung und Beschreibung der Fächer

Betriebsorganisation und Wirtschaftsprozesse

Die für das Fach verbindlichen Vorgaben ergeben sich aus dem vorläufigen Lehrplan Wirtschafts- und Betriebslehre vom 4.5.1992 (Heft 4296 der Schriftenreihe: Die Schule in Nordrhein-Westfalen), der am 1.8.1992 in Kraft getreten ist.

Die Ziele und Inhalte des Lehrplans Wirtschafts- und Betriebslehre sind teilweise durch die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplanes abgedeckt.

Die im Lehrplan für Wirtschafts- und Betriebslehre enthaltenen Themenbereiche sind mit den Inhalten des berufsbezogenen Lernbereichs zu verknüpfen. Die Abstimmung - auch mit den Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs - erfolgt in den Bildungsgangkonferenzen.

Jeder Herstellungsablauf ist zwangsläufig verknüpft mit organisatorischen und ökonomischen Aspekten. Trotz modernsten Technologieeinsatzes steht der arbeitende Mensch im Zentrum des Produktionsprozesses. Insofern muss sein berufliches Handeln von seiner bewusst wahrgenommenen Rechtsstellung und seiner Einordnung in Arbeitsteam, Betriebsstruktur und -abläufe geprägt sein.

Analyse und Verinnerlichung der Ausbildungs- und Arbeitsbedingungen helfen den Schülerinnen und Schülern von Anfang an, die notwendigen betrieblichen Obliegenheiten (LF 1 in Verbindung mit weiteren Inhalten des Lehrplans Wirtschafts- und Betriebslehre) zu erfüllen.

Im 2. Schul-/Ausbildungsjahr werden unter weitgehender Berücksichtigung berufsspezifischer Aspekte, die Inhalte des Lehrplans Wirtschafts- und Betriebslehre im Fach *Betriebsorganisation und Wirtschaftsprozesse* umgesetzt. Dabei ist zu beachten, dass Themenbereiche des Lehrplans Wirtschafts- und Betriebslehre auch integrativer Bestandteil im Lernfeld 8 sind.

Im 3. Schul-/Ausbildungsjahr werden komplexere betriebswirtschaftliche Zusammenhänge und Entscheidungsprozesse durch Planung, Durchführung und Auswertung exemplarischer Produktionsabläufe realisiert (LF 14 in Verbindung mit den Inhalten des Lehrplans Wirtschafts- und Betriebslehre).

Die für das Fach *Betriebsorganisation und Wirtschaftsprozesse* erbrachten Leistungen sind einschließlich der Leistungen zu den Zielen und Inhalten des Lehrplans Wirtschafts- und Betriebslehre in jedem Schuljahr im Fach *Betriebsorganisation und Wirtschaftsprozesse* auf dem Zeugnis auszuweisen.

Produktionstechnologie

Ziel und Maßgabe für die nahrungsgewerbliche Herstellung und von Lebensmitteln ist das regelmäßige Erreichen einer gewünschten Produktqualität unter Einhaltung der relevanten Rechtsvorschriften. Um dieses Ziel zu erreichen, müssen standardisierte Rohstoff-, Rezept-Prozess- und Produktmerkmale bekannt sein und umgesetzt werden.

Grundlage für sicheres und fachgerechtes Arbeiten im Konditorenhandwerk ist die Beherrschung handwerklicher Grundtechniken. Schülerinnen und Schüler erwerben Kenntnisse einfacher Rezepturen, wählen dazu benötigte Rohstoffe produktgerecht aus und planen ihre Arbeitsorganisation weitgehend selbstständig. Rohstoffe und Produkte beurteilen sie nach beruflich-fachlichen Qualitätskriterien (LF 2, LF 4).

Im Rahmen komplexerer Arbeitsabläufe erweitern sie ihre Kompetenzen zur Beurteilung und zur Verwendung von Rohstoffen und zum Einsatz verschiedener, angemessener Herstellungstechniken. Unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung planen sie Arbeitsabläufe rationell, selbstständig und führen diese fachgerecht durch (LF 6, LF 7).

Auf Basis der gewonnenen Erfahrungen entwickeln Schülerinnen und Schüler die Beherrschung von Produktionstechniken, die über den traditionellen Bereich des Berufsfeldes hinausgehen (LF 5).

Sie sind ebenso in der Lage, Aufgaben zu bewältigen, die betriebs- und/oder regionalspezifisch geprägt sind (LF 12, LF 13).

Gestaltung und Präsentation

Zentrales Anliegen des Konditorenhandwerks ist es dem Verbraucher hochwertige Erzeugnisse anzubieten. Dieses setzt vor allem im Hinblick auf industrielle Konkurrenz voraus, dass die Schülerinnen und Schüler in der Lage sind, ihre Erzeugnisse ansprechend zu gestalten und die Vorzüge herauszuheben (LF 3).

Darüber hinaus können die Schülerinnen und Schüler spezielle Wünsche des Verbrauchers erfüllen, indem sie auf individuelle Vorgaben eingehen und Erzeugnisse zu besonderen Anlässen herstellen oder kreativ neue Produkte entwerfen (LF 8).

Schülerinnen und Schüler entwickeln ihre Gestaltungsfähigkeit weiter, indem sie mit hochwertigen Rohstoffen umgehen, die zu vielfältigen Produkten verarbeitet werden und dem Kunden wirkungsvoll präsentiert werden (LF 9, LF 10, LF 11).

3.2 Hinweise zum berufsübergreifenden Lernbereich

Der Unterricht in den Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs *Deutsch/Kommunikation, Religionslehre, Sport/Gesundheitsförderung* und *Politik/Gesellschaftslehre* ist integraler Bestandteil eines beruflichen Bildungsgangs. So weit wie möglich sollen die Lehrerinnen und Lehrer dieser Fächer thematisch und methodisch Kooperationen und Erweiterungen untereinander und mit dem berufsbezogenen Lernbereich umsetzen. Die Zusammenarbeit im Bildungsgang erfolgt auf der Grundlage der für die Fächer jeweils gültigen Lehrpläne.

3.2.1 Deutsch/Kommunikation

3.2.1.1 Hinweise zum Fach Deutsch/Kommunikation

Das Ziel des Unterrichts im Fach *Deutsch/Kommunikation* in den Bildungsgängen der Fachklassen des dualen Systems ist die Weiterentwicklung der sprachlichen Handlungskompetenz in kommunikativen Zusammenhängen unter Berücksichtigung der beruflichen Kommunikation.

Diese Zielsetzung und die Verpflichtung zur Zusammenarbeit der Lernbereiche eröffnen für das Unterrichtsfach *Deutsch/ Kommunikation* drei Aufgabenbereiche:

- Zum einen ist die berufliche Qualifizierung zu ergänzen. Diese Aufgabe entfaltet sich in enger Abstimmung mit dem berufsbezogenen Lernbereich und in der Entwicklung gemeinsamer Zielsetzungen.
- Der zweite Aufgabenbereich erfordert, dass das Fach *Deutsch/Kommunikation* darüber hinaus die in der APO-BK eingeforderten berufsübergreifenden Bildungsziele aufgreift, um die umfassende Kompetenzentwicklung zu gewährleisten. Der Unterricht im Fach *Deutsch/Kommunikation* wird hier Ziele und Inhalte eher selbstständig in den Blick nehmen.
- Der dritte Aufgabenbereich bezieht sich auf den Differenzierungsbereich. Im Rahmen der Gesamtvorgaben für diesen Lernbereich entwickelt der Unterricht in *Deutsch/Kommunikation* im Hinblick auf das Ausbildungsziel der Lerngruppe im Bildungsgang entsprechende Beiträge.

3.2.1.2 Schwerpunkte der berufsbezogenen Kompetenzen

Konditorinnen/Konditoren stellen für ihre Kunden Lebensmittel her, die genussorientiert sind. Sie agieren in ihren betrieblichen Arbeitsbereichen selbstständig und teambezogen.

Sie sind beruflich-fachlich kompetent, qualitativ hochwertige Produkte herzustellen, sie verkaufsfertig aufzubereiten und für Kunden zu präsentieren. In der Beziehung zum Kunden können sie sowohl dem Kunden wie dem Betrieb gegenüber verantwortungsbewusst und verkaufsfördernd beraten und den Verkaufsprozess gestalten.

Dazu benötigen sie sprachliche Kompetenzen, die sie befähigen, eigene Arbeitsprozesse fachsprachlich sicher zu beschreiben, Teamarbeitsprozesse konstruktiv mitzugestalten, kundenorientierte Kommunikationsprozesse sicher zu steuern sowie Produkte und Serviceleistungen situationsangemessen zu präsentieren. Das Fach *Deutsch/Kommunikation* entwickelt die sprachliche Handlungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler berufsorientiert weiter und för-

dert zugleich die allgemeine Sprachhandlungskompetenz im Hinblick auf den Bildungsauftrag des Faches.

3.2.1.3 Hinweise zur Entwicklung berufsbezogener Lerngelegenheiten

Die Lernfelder bieten vielfältige Anknüpfungspunkte für das Fach *Deutsch/Kommunikation*, um Lehr-Lernprozesse zur Weiterentwicklung der sprachlichen Handlungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler berufsorientiert zu gestalten. Im Rahmen der Zusammenarbeit der Lernbereiche lassen sich berufsbezogene Lerngelegenheiten entwickeln. Die folgende Zusammenstellung der Kompetenzbereiche des Faches *Deutsch/Kommunikation* und der Kompetenzen der Lernfelder zeigt beispielhaft solche Lerngelegenheiten auf.

Sprachliche Kompetenzen im Lehrplan Deutsch/Kommunikation	Beispiele für korrespondierende Kompetenzen im Lehrplan des berufsbezogenen Lernbereichs und berufsbezogene Lerngelegenheiten
<p>Kommunikation aufnehmen und gestalten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kontakte mit anderen aufnehmen - eigene Gefühle, Erfahrungen und Einstellungen angemessen ausdrücken - auf Gefühle, Erfahrungen, Einstellungen anderer eingehen - Verstehens- und Verständigungsprobleme, auch interkulturell bedingte, zur Sprache bringen und bearbeiten - Gespräche organisieren, führen und moderieren - in Diskussionen auf andere eingehen und einen eigenen Standpunkt vertreten 	<ul style="list-style-type: none"> - neue Mitarbeiter/in am Arbeitsplatz einführen (LF 1) - kundenorientierte Verkaufsgespräche führen (LF 3, LF 14) - Kunden beraten (LF 5, LF 8, LF 9) - auf Kundenbedürfnisse und -wünsche eingehen (LF 13) - im Team kommunizieren (LF 5)
<p>Informationen verarbeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informationsquellen und –materialien auffinden und auswerten - Informationen ordnen und zusammenstellen - den Inhalt eines Textes wiedergeben - Zusammenhänge herstellen (beschreiben, definieren) - Fachsprache verstehen und anwenden - Vorgänge und Sachverhalte dokumentieren und darstellen (protokollieren, referieren, berichten) 	<ul style="list-style-type: none"> - fachsprachlich zutreffend Funktion, Ausstattung und Nutzung der Betriebsräume, Maschinen und Geräte beschreiben (LF 1) - den Ausbildungsbetrieb beschreiben (LF 1) - Rezepte auffinden und verstehen (LF 2, LF 4, LF 9, LF 12, LF 13) - Fachsprache anwenden (durchgängig in allen Lernfeldern) - Rechtstexte, z. B. lebensmittelrechtliche Bestimmungen aufnehmen und verstehen (LF 11, LF 12) - Arbeitsabläufe dokumentieren (durchgängig in allen LF) - gesundheitsbezogene Fachtexte erschließen (LF 13)

<p>Texte erstellen und präsentieren</p> <ul style="list-style-type: none">- Texte sprachlich richtig verfassen (Grammatik, Rechtschreibung, Zeichensetzung)- Texte sach-, intentions-, situations- und adressatengerecht formulieren- Texte form- und mediengerecht gestalten- Formulare und ähnliche Standardisierungen nutzen und ggf. entwerfen- Texte überarbeiten (korrigieren, erweitern, umstellen, umformulieren)- Texte präsentieren- sprachliche Kreativität entwickeln	<ul style="list-style-type: none">- Werbematerialien wie Plakate, Handzettel usw. erstellen (LF 3, LF 14)- Arbeitsablaufpläne entwickeln (LF 4, LF 6, LF 14)- verkaufsfördernd argumentieren (LF 13)- Dokumentationen erstellen (LF 13)
<p>Verstehen von Texten und Medien weiterentwickeln</p> <ul style="list-style-type: none">- Verständnisschwierigkeiten in Texten formulieren und bearbeiten- komplizierte Texte auslegen und dabei Verstehenshilfen nutzen (z. B. Wörterbücher, Kontexte, Textsorten, Strukturmerkmale etc.)- auf die Absichten des Verfassers und den Verwendungszweck eines Textes schließen- Texte auf ihren Nutzen hin beurteilen- die Machart von Texten beschreiben und die Gestaltung von Texten beurteilen- Wirklichkeitskonstruktionen in ästhetisch-kreativen Texten erschließen und zu ihnen Stellung nehmen- verdeckte Beeinflussung durch Sprache beschreiben und darauf reagieren- Massenmedien und neue Informations- und Kommunikationstechnologien einschätzen und reflektiert nutzen	<ul style="list-style-type: none">- Rechtstexte zu Verbraucherschutz, Arbeitsschutz, Unfallverhütung, Hygiene, Umweltschutz u.a. verstehen und bearbeiten (LF 1, LF 6, LF 7, LF 9, LF 12)- gesundheitsbezogene Fachtexte wiedergeben (LF 13)
<p>Interessen vertreten und verhandeln</p> <ul style="list-style-type: none">- für Produkte und Dienstleistungen werben- für Ideen, Anliegen werben- Hilfen und Anleitungen geben- Probleme und Konflikte erörtern- Vorgänge und Sachverhalte bewerten- Entscheidungen treffen und begründen- Handlungsperspektiven und Konsequenzen aufzeigen	<ul style="list-style-type: none">- Präsentationstechniken einsetzen (LF 3, LF 7, LF 9, LF 14)- Arbeitsergebnisse vergleichen und beurteilen (LF 4, LF 5, LF 6, LF 7, LF 9, LF 14)- in der Entwicklung von Marketingkonzepten mitwirken (LF 14)

3.2.1.4 Weitergehende Aufgaben des Unterrichts in Deutsch/Kommunikation

Die folgenden sprachlichen Kompetenzen werden durch den unmittelbaren Berufsbezug nur unzureichend angesprochen. Diese müssen folglich vom Unterricht in *Deutsch/Kommunikation* selbstständig und auch in Abstimmung mit den anderen Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs in den Blick genommen werden:

- Texte sprachlich richtig verfassen,
- sprachliche Kreativität entwickeln,
- Wirklichkeitskonstruktionen in ästhetisch-kreativen Texten erschließen und zu ihnen Stellung nehmen,
- verdeckte Beeinflussung durch Sprache beschreiben und darauf reagieren.

Das Fach *Deutsch/Kommunikation* leistet seinen Beitrag zur Entwicklung einer umfassenden beruflichen, gesellschaftlichen und personalen Handlungskompetenz. Insbesondere für die Weiterentwicklung der personalen und gesellschaftlichen Handlungskompetenz und für eine interkulturelle Orientierung bieten literarische Texte vielfältige Lerngelegenheiten.

3.2.2 Evangelische Religionslehre

3.2.2.1 Grundlage und berufsspezifisches Anforderungsprofil

Grundlage des Unterrichts im Fach *Evangelische Religionslehre* bei Konditorin/Konditor sind die Unterrichtsvorgaben in der gültigen Fassung. Zentraler Angelpunkt bleibt der dort fixierte Diskurs von Qualifikation, Situation und Thema, aus dem sich die Vereinbarung über Unterrichtsvorhaben ergibt.

Der Religionsunterricht im berufsübergreifenden Lernbereich ergänzt „die berufliche Qualifizierung“ und trägt „darüber hinaus zur allgemeinen Kompetenzentwicklung bei“, indem er „zentrale gesellschaftliche, kulturelle, ethische und religiöse Fragen in die Ausbildung einbezieht“ (s. APO-BK, Erster Teil, Erster Abschnitt, § 6).

„Der Religionsunterricht ist auf die Berufsausbildung und den gewählten Beruf bezogen und berücksichtigt die ständig sich verändernde Lebenssituation der Auszubildenden. In ökumenischer Offenheit orientiert er sich an der christlichen Botschaft von Frieden, Gerechtigkeit und Bewahrung der Schöpfung. Auch aus Fragestellungen, die das Leben der Auszubildenden bestimmen, ergeben sich konkrete Inhalte und Themen des Religionsunterrichts. Vor dem Hintergrund der christlichen Überlieferung und des christlichen Glaubens können Lösungsmodelle und Antworten dialogisch entwickelt werden.“

In: Gemeinsame Erklärung der Handwerkskammern und der Evangelischen Landeskirchen in NRW.

Religionspädagogisch besonders relevant sind im Berufsprofil der Konditorinnen und Konditoren die Aspekte „Lebensmittel“, „Geschmack“ und „Gestalt“; sie verweisen zum einen auf Verantwortung für die Gesundheit und zum anderen auf den Auftrag Schönes und Angenehmes zu schaffen, den Menschen eine Freude zu bringen.

3.2.2.2 Hinweise zu Lerngelegenheiten

Der Unterricht im Fach *Evangelische Religionslehre* vertieft und bereichert Lernfelder des berufsbezogenen Lernbereichs. Er erweitert Lernsituationen, die sich aus diesen Lernfeldern ergeben, in Richtung auf solche Kompetenzen, wie sie in den Unterrichtsvorgaben des Faches beschrieben sind:

- Gefühle wahrnehmen – mitteilen – annehmen
- sich informieren – kennen – übertragen
- durchschauen – urteilen – entscheiden
- mitbestimmen – verantworten – gestalten
- etwas wagen – hoffen – feiern

Solche Gelegenheiten zur Vertiefung ergeben sich in der Ausbildung von Konditorinnen und Konditoren beispielsweise bei folgenden thematischen Konkretionen:

Anknüpfung im berufsbezogenen Lernbereich	Vorschläge für thematische Konkretionen	Angestrebte Kompetenzen (K) im Fach Evangelische Religionslehre
<p>Lernfeld 4 - 8 (Herstellen von feinen Backwaren, kleinen Gerichten, Füllungen, Cremes, Süßspeisen, Torten, Desserts und Speiseeis)</p>	<p>Es gibt kaum einen handwerklichen Bereich, der näher zum praktizierten christlichen Glauben steht, als der Bereich der Herstellung von Speisen (und Getränken). Im Zentrum aller christlichen Theologien steht das Abendmahl, das gemeinsame Essen Jesu mit seinen Jüngern. Das Neue Testament ist voll von Situationen, in denen gegessen und getrunken wird, und meistens auch gefeiert wird (z.B. Hochzeit von Kanaan oder die „Wunderbare Brotvermehrung“). Essen gehört zu den unaufhebbaren Grundbedürfnissen aller organischen Wesen. Gemeinschaftliches Essen ist im christlichen Verständnis u. a. Ausdruck der Zusammenführung von individuellem Leben und gemeinschaftlichem Leben. Ob es schmeckt oder nicht, ist ausschließlich individuell bestimmt, in der gemeinsamen Essordnung (Tischsitten) und vor allem dann, wenn alle das Gleiche essen, erfahren die Menschen immer wieder in eindrucksvoller Weise diese Individualität. Vor diesem anthropologischen Hintergrund wird klar, dass Speisen eine soziale und eine religiöse Funktion von höchster Bedeutung haben. Dessen müssen sich Herstellerinnen und Hersteller in jedem Moment ihres beruflichen Tuns bewusst sein. Insbesondere das Konditorhandwerk ist in diesem Sinn ein „zelebrierendes Schaffen“ von gemeinschaftlichem Leben. In der Praline ist das Schenken und Darbringen schon im Herstellungsvorgang enthalten, wenn sie gut werden soll. Alle Sinne wirken mit. (Links: Schlaraffenland, Paradies, Schöpfung).</p>	<p>Kompetenz: 1 (Gefühle wahrnehmen, mitteilen, annehmen) 5 (Etwas wagen – hoffen – feiern)</p>

Lernfeld 8 (Entwerfen und Herstellen von Torten)	Konditoreiarbeiten sind auch schöpferische Arbeiten. Das Wort Ästhetik kommt aus dem Griechischen „wahrnehmen“, „empfinden“, „Einsicht haben“, „innerlich erkennen“, „urteilsfähig sein“. Ästhetische Torten sind nicht nur einfach schön, sie lösen vielmehr auch inneres Erkennen aus, sie beflügeln so spirituelle Prozesse individuell und gemeinschaftlich. Geburtstage, Hochzeiten und andere (spirituelle) Gelegenheiten des Feierns sind Ausdruck davon. Die Herstellerinnen und Hersteller dürfen sich nicht nur, sondern sollen sich im Auftrag der Schöpfung sehen. Sie sollen wissen, dass sie zur Schönheit und zur Ästhetik verpflichtet sind.	Kompetenz: 1 (Gefühle wahrnehmen, mitteilen, annehmen) 3 (Durchschauen, urteilen, entscheiden) 5 (Etwas wagen – hoffen – feiern)
Lernfeld 14 (Planen und Durchführen einer Aktionswoche)	Konditoreiprodukte sind wie alle Lebensmittel stets in der Gefahr zu verderben. Dabei lässt sich oft zwischen „alt“ und „verdorben“ kaum unterscheiden. Darüber hinaus sind auch unverdorbene Speisen nicht für jeden Menschen gesundheitlich gleich gut. Neben der notwendigen präzisen Sorgfalt bei der Herstellung von Konditoreiprodukten ist es bei diesen auch wichtig, den Kundinnen und Kunden genau Auskunft zu geben über die Zusammensetzung. Man denke an Diabetiker oder an Menschen, die keinen Alkohol zu sich nehmen dürfen. Es gehört zu den moralisch begründeten Pflichten im Konditoreigewerbe, die Ökologie und die Hygiene der Produkte sehr genau zu kennen und über die Fähigkeit zu verfügen, das „Richtige“ aus der Sicht der Kundin bzw. des Kunden zu verkaufen, damit diese nicht zu Schaden, sondern zu bestem Genuss gelangen können.	Kompetenz: 2 (Sich informieren, verantworten, gestalten) 4 (Mitbestimmen, verantworten, gestalten)

3.2.2.3 Komplementäre Aspekte des Faches Evangelische Religionslehre

Aus den für den Evangelischen Religionsunterricht maßgebenden Kompetenzen ergeben sich im Blick auf das Anspruchsprofil von Konditorinnen und Konditoren beispielsweise folgende Aspekte:

Angestrebte Kompetenzen (K) im Fach Evangelische Religionslehre	Vorschläge für thematische Konkretionen
Kompetenzen: 1 (Gefühle wahrnehmen, mitteilen, annehmen) 3 (Durchschauen, urteilen, entscheiden)	<p>Es fällt auf, wie oft Jesus in seinen Gleichnissen vom Himmelreich das Mahl, das gesittete und schöne Essen nicht nur zum bildlichen Motiv nimmt, sondern wie oft er gerade bei Mahlzeiten vom Himmelreich und der neuen Ordnung spricht. Die Gute Nachricht, das Evangelium (griechisch „eu-aggelion“; eu = gut, aggelion = Botschaft) steht fast immer im Zusammenhang von Speisen (insbesondere das Letzte Abendmahl). Das hat vermutlich religionsgeschichtlich archaische Wurzeln. Im Essen und Trinken verbindet der Körper des Menschen sich wie beim Atmen mit der übrigen natürlichen Welt; biologisch spricht man gefühllos von Stoffwechsel, aus religiöser Sicht kann jedoch hier die von Gott gewollte Ganzheitlichkeit der Schöpfung in der Einheit von Körper, Emotion, Intellekt und Spiritualität durchdacht werden.</p>
Kompetenzen: 3 (Durchschauen, urteilen, entscheiden) 4 (Mitbestimmen, verantworten, gestalten)	<p>Essen und Essen für andere Menschen herstellen ist stets Umgang mit der eigenen Gesundheit und dem eigenen Leben und für professionelle Herstellung vor allem Umgang mit der Gesundheit und dem Leben anderer Menschen. Deshalb wird Sorgfalt mit den Rezepturen und besonders auch mit der Sauberkeit zur Frage nach Wahrheit und Lüge. Die Verbraucherinnen und Verbraucher sind auf die Ehrlichkeit bei der Herstellung angewiesen; ihrem Vertrauen muss daher bewusst engagierte Ehrlichkeit auch im Sinne des Wortes Ehre entgegengebracht werden. Der Religionsunterricht kann hier die Diskussion über das Gebot der körperlichen Integrität des Menschen suchen, das sich ja auch im Grundgesetz in Artikel 1 und 2 manifestiert.</p>

3.2.2.4 Möglichkeiten thematischer Kooperation

Der Religionsunterricht lässt sich mit den anderen Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs verknüpfen. Bei solcher gewünschten Zusammenarbeit in einer Lernsituation, z. B. bei Projekten, bleibt es bei der Gewichtung der Fächer nach der Stundentafel.

In der Berufsausbildung von Konditorinnen und Konditoren bietet sich eine Kooperation beispielsweise an beim

Thema: „Salmonellen-Alarm“ – Über die Verantwortung der professionellen Hersteller von Lebensmitteln mit dem Fach Politik/Gesellschaftslehre.

Thema: „Die Torte war ein Gedicht!“ – Über die Kunst der Konditorei, Menschen zur Sprache zu verhelfen mit dem Fach Deutsch/Kommunikation.

3.2.2.5 Literaturangaben

Berufsbezug im Religionsunterricht. Werkheft für das Berufskolleg; Hrsg.: Evangelische Kirche im Rheinland, Düsseldorf 1999.

Gemeinsame Erklärung der Handwerkskammern und der evangelischen Landeskirchen in NRW zum Religionsunterricht im Rahmen der Berufsausbildung; Düsseldorf 1998

Kompetenzbildung mit Religionsunterricht. Gemeinsame Erklärung der (Erz-)Bistümer und der evangelischen Landeskirchen in NRW, des Deutschen Gewerkschaftsbundes Landesbezirk Nordrhein-Westfalen, der Landesvereinigung der Arbeitgeberverbände Nordrhein-Westfalen, der Vereinigung der Industrie- und Handelskammern in Nordrhein-Westfalen, des Westdeutschen Handwerkskammertags und des Nordrhein-Westfälischen Werkertages; Düsseldorf 1998

3.2.3 Katholische Religionslehre

3.2.3.1 Grundlage des Faches Katholische Religionslehre im Bildungsgang

Grundlage des Unterrichts im Fach *Katholische Religionslehre* für Konditorinnen und Konditoren ist der gültige Lehrplan des Faches. Der unterrichtliche Prozess in diesem Fach verknüpft in vielfältiger Weise theologische und religionspädagogische Akzente mit beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Lebenssituationen zur Kompetenzentwicklung der Schülerinnen und Schüler in den Bildungsgängen der Fachklassen des dualen Systems.

Der Religionsunterricht im berufsübergreifenden Lernbereich des Bildungsgangs „ergänzt die berufliche Qualifizierung“ und trägt „darüber hinaus zur allgemeinen Kompetenzentwicklung bei“, indem er „zentrale gesellschaftliche, kulturelle, ethische und religiöse Fragen in die Ausbildung einbezieht“ (s. APO-BK, Erster Teil, Erster Abschnitt, § 6).

Der Religionsunterricht gewinnt „sein Profil

- an der individuellen, sozialen und religiösen Lebenswelt der Schüler,
- am Leben in der Einen Welt und an sozialem ethischen Dimensionen von Arbeit, Wirtschaft und Technik,
- an der schöpfungstheologischen Orientierung der Weltgestaltung,
- an der lebendigen, befreienden Botschaft des Reiches Gottes in gegenwärtigen Lebenszusammenhängen und
- an der tröstenden, versöhnenden und heilenden Zusage Jesu Christi.“¹

¹ in: Die Deutschen Bischöfe. Kommission für Erziehung und Schule: Zum Religionsunterricht an Berufsbildenden Schulen, Hrsg.: Sekretariat der Deutschen Bischofskonferenz, Bonn 1991³

Der Religionsunterricht steht „in einem notwendigen interdisziplinären Dialog. Dieser Dialog ist vor allem auf der Ebene zu führen, auf der jedes Fach die Persönlichkeit der Schülerin bzw. des Schülers prägt. Dann wird die Darstellung der christlichen Botschaft die Art und Weise beeinflussen, wie man den Ursprung der Welt und den Sinn der Geschichte, die Grundlage der ethischen Werte, die Funktion der Religion in der Kultur, das Schicksal des Menschen und sein Verhältnis zur Natur sieht.“¹

Der Religionsunterricht hat „die Aufgabe, bei jungen Menschen, die im Arbeits-, Berufs- und Beschäftigungssystem unserer pluralen Gesellschaft leben und handeln, persönliche und soziale Verantwortung und die umfassende Handlungsorientierung mit beruflicher, sozialer und persönlicher Kompetenz zu fördern. Sie ist zugleich wertbezogen und sinngelitet, um der wachsenden beruflichen Mobilität und gesellschaftlichen Herausforderungen gewachsen zu sein.“²

3.2.3.2 Hinweise zum berufsbezogenen Lernbereich

Der Unterricht im Fach *Katholische Religionslehre* vertieft und bereichert Lernfelder des Lehrplans für den berufsbezogenen Lernbereich. Er ergänzt Lernsituationen in Richtung auf subsidiäres, solidarisches und nachhaltiges Handeln der Auszubildenden. Lerngelegenheiten zu einem vertieften Verständnis werden insbesondere im Religionsunterricht angestrebt, wenn er sein Proprium in Form von öffnenden Grundfragen mit dem konkreten Beruf und der erlebten Arbeit, mit Produktion, Konsum, Verwaltung und Medienwelt vernetzt.

Junge Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer werden befähigt sich in ihrem beruflichen Handeln mit existenziellen und lebensbetreffenden Problemen auseinander zu setzen:

- **Wer bin ich? Woher komme ich?** Welche Motive bewegen mich etwas zu tun oder zu unterlassen? (Selbstständigkeit, Leistungsbereitschaft, für etwas gerade stehen, Verantwortung wem gegenüber? Wem gebe ich Rechenschaft für meine beruflichen Tätigkeiten? Wem vertraue ich zutiefst? Wie wird verantwortlich von Gott, Allah und Schöpfer gesprochen?).
- Junge Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer lernen im Religionsunterricht, Argumente an werthaltigen und normbetreffenden Problemen und Aufgaben auszutauschen, sie zu durchdenken, sie zu gewichten und Handlungslösungsmöglichkeiten zu entwickeln, **Woran halte ich mich? Wonach orientiere ich mich?** Was wollen wir? Wofür setzen wir uns ein? (Gewinnbeteiligung, Mitverantwortung, Eigentum, Lohn, Humankapital, Arbeit – Freizeit – Muße).
- Junge Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer sind in ihrem beruflichen Alltag immer wieder konfrontiert mit weltanschaulich geprägten Entscheidungen im Arbeitsleben, **Was dient mir und zugleich allen Menschen?** Welche Werte sind bestimmend? Was ist zukunftsfähig über betriebswirtschaftliches Denken hinaus? (Umgang mit Material, ökologische Verantwortung, Abfallbeseitigung, Autoritätsstrukturen, Umgang mit Schuld und Versagen, Schöpfung, Solidarität).

¹ in: Die Deutschen Bischöfe (Hrsg.): Allgemeines Direktorium für die Katechese, Bonn 1997, Der Eigencharakter der Religionsunterrichts in den Schulen, S. 69 f.

² in: Kompetenzbildung mit Religionsunterricht. Gemeinsame Erklärung der (Erz-)Bistümer und der Evangelischen Landeskirchen in NRW, des Deutschen Gewerkschaftsbundes Landesbezirk NRW, der Landesvereinigung der Arbeitgeberverbände NRW, der Vereinigung der Industrie- und Handelskammern in NRW, des Westdeutschen Handwerkskammertages und des NRW Handwerkstages, Nr. 7, Düsseldorf 1998

- Junge Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer werden in unserer Gesellschaft mit unterschiedlich kulturell und religiös geprägten Menschen zusammenarbeiten und zusammen Feste feiern. Sie werden innerhalb ihrer Betriebe konfrontiert mit unterschiedlichen Überzeugungen und Haltungen, **Was darf ich hoffen?** Wozu überhaupt arbeiten? Was hält über mein Arbeitsleben hinaus? (Fortschritt, Umgang mit Leid und Sterben, Menschenbilder, Sonntagskultur, zwischen Meinung und Glauben, Hoffnungssymbole im Vergleich von Gegenwart und biblischer Offenbarung).

Beispielhafte Vernetzungen zwischen den Lernfeldern des Lehrplans für den berufsbezogenen Lernbereich und den Kompetenzbereichen des Religionsunterrichts werden von den Religionslehrkräften entfaltet. Die beteiligten Religionslehrkräfte entscheiden dies innerhalb der Bildungsgangkonferenz auf der Grundlage des jeweils geltenden Lehrplans des Faches *Katholische Religionslehre*. Die folgende Zusammenstellung zeigt Beispiele berufsbezogener Lerngelegenheiten in der Ausbildung von Konditorinnen/Konditoren, die die Kompetenzen des Faches Katholische Religionslehre mit den Kompetenzen der Lernfelder verknüpfen und thematisch konkretisieren:

Kompetenzen im Lehrplan Katholische Religionslehre	Beispiele berufsbezogener Lerngelegenheiten	Anknüpfung im berufsbezogenen Lernbereich
Sich selbst und den Anderen bewusst wahrnehmen und die vom dreifaltigen Gott geschenkte Würde annehmen.	<ul style="list-style-type: none"> - Selbstwahrnehmung (Wer bin ich? „Ich rufe dich beim Namen, mein bist du“ [Jes, 43,1].) - Der junge Mensch im Zusammenleben mit verschiedenen Gruppen (Hierarchie, Teamarbeit, Christ sein kann man nicht allein) - Verantwortlicher Umgang mit dem Leben (Hygiene, Sicherheit, Inhaltsstoffe, Allergien, Schöpfung, bedingungslose Annahme des Menschen durch Jesus Christus) - Werbung und Menschenwürde (werben, beraten, verkaufen der Mensch als Geist, begabte freie Person, einmalig, wertvoll) 	LF 1, LF 2, LF 3, LF 4, LF 5
Erfahrungen von Glück und Unglück wahrnehmen und aus der Perspektive der jüdisch-christlichen Heilszusage deuten und damit umgehen.	<ul style="list-style-type: none"> - Feste als Ausdruck besonderen Glücks (spezielle Backwaren christliche Traditionen) - Situationen im Betrieb (Hierarchie, kollegiales Miteinander: Chancen und Probleme, christliche Soziallehre) - Betriebsunfälle (Scheitern, Krankheit, Angekommensein durch Gott) - Der Tod als Grenzerfahrung (Umgang mit Trauernden Auferstehungsglaube) 	LF 1, LF 4, LF 6, LF 8, LF 9, LF 10, LF 11, LF 12

<p>Den Schöpfungsglauben als kritisches Korrektiv für Mythen und Visionen von Gruppen erfassen und aus der Verantwortung für die Schöpfung handeln.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Die Welt als Gottes Schöpfung (Einsatz von und Umgang mit Rohstoffen, Sinnhaftigkeit der Welt, Bewahrung der Schöpfung) - Fairer Handel (Eine-Welt-Produkte, Praxis christlicher Sozialethik) 	<p>LF 2, LF 3, LF 5, LF 6, LF 7, LF 11, LF 13</p>
<p>Ausdrucksformen von persönlicher und gemeinschaftlicher Religiosität und Zeichen kirchlichen Glaubens wahrnehmen und am interreligiösen Diskurs teilnehmen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Feste, Feiern im Betrieb - Symbole, - Sakramente: (Feine Backwaren, Desserts, Zucker, Marzipan, Kuvertüre, Eis, Christen in einer Welt der Gottesferne, christliches Selbstverständnis, religiöses Leben) - Auseinandersetzung mit anderen Religionen (internationale Spezialitäten, internationaler Kollegenkreis, Zusammenleben mit Muslimen, Juden und Angehörigen anderer Religionen) 	<p>LF 4, LF 6, LF 8, LF 9, LF 10, LF 11, LF 12, LF 13</p>
<p>Das Zusammenleben von Menschen im beruflichen, privaten und öffentlichen Bereich in Orientierung an der biblischen Botschaft vom Reich Gottes gestalten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeit im Team (vgl. Kompetenzbereich 1) - „Menschenbilder“ (Trendgebäcke, Marketing, christliches Menschenbild) - Preisgestaltung und Gewinnoptimierung im Spannungsfeld zwischen christlicher Verantwortung und marktwirtschaftlichen Vorgaben (Kalkulation, christliche Soziallehre, christliches Menschenbild) 	<p>LF 1, LF 3, LF 5, LF 6, LF 8, LF 13, LF 14</p>
<p>An Versöhnung und universalen Frieden auch durch Begegnung mit Formen von Spiritualität mitwirken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Weihnachten: Fest des Friedens und der Versöhnung (die große Palette der Advents- und Weihnachtsgebäcke, die Friedensbotschaft Jesu, die caritativen Hilfswerke der christlichen Kirchen) - Frieden und Versöhnung im persönlichen Umfeld (soziales Verhalten im Betrieb, zwischen „Auge um Auge“ und „Liebet eure Feinde“) - Das Sonntagsgebot (Sonn- und Feiertage als Arbeitstage, Sonntagsgebot, Sabbatfeier, Freitagsgebet und Gottesdienste) 	<p>LF 1, LF 4, LF 6</p>

3.2.3.3 Beiträge des Faches Katholische Religionslehre zum berufsübergreifenden Lernbereich

Im Religionsunterricht werden Kompetenzen angestrebt, die darauf abzielen, dass Schülerinnen und Schüler verantwortlich und rational begründet ethische Urteile gewinnen sowie religiöse Deutungen erschließen, die in der Tradition der Kirche bewahrt sind. Sie bilden die Basis für ein subsidiäres, solidarisches und nachhaltiges Handeln im beruflichen, privaten und gesellschaftlichen Bereich. Die theologische und anthropologischen Akzentuierungen der Kompetenzen im Lehrplan können in der Verknüpfung mit den Lernfeldern des Berufs häufig nicht angemessen berücksichtigt werden. Deshalb müssen vom Unterricht in Katholische Religionslehre komplementäre Aspekte in den Blick genommen werden um seinen Bildungsauftrag zu erfüllen.

Kompetenz: Das Zusammenleben von Menschen im beruflichen, privaten und öffentlichen Bereich in Orientierung an der biblischen Botschaft vom Reich Gottes gestalten

Ziel des katholischen Religionsunterrichts ist es insgesamt, „alle Kompetenzen“ im Bildungsgang zu erwerben.

3.2.3.4 Möglichkeiten thematischer Kooperation

Der Religionsunterricht verknüpft sich unter bestimmten Lernsituationen und im Sinne der allgemeinen Kompetenzentwicklung mit den anderen Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs. Solche fachübergreifende Zusammenarbeit in Projekten bzw. fächerverbindenden Lerngelegenheiten richtet sich nach den Zeitangaben der Stundentafeln für das Fach *Katholische Religionslehre*.

In der Berufsausbildung von Konditorinnen und Konditoren bietet sich eine Kooperation beispielsweise an bei folgenden Lerngelegenheiten:

1. „Der junge Mensch im Zusammenleben mit verschiedenen Gruppen (Hierarchie, Teamarbeit, positive oder schwache Toleranz; Christsein kann man nicht allein)“ mit dem Fach Politik/Gesellschaftslehre
2. „Werbung und Menschenwürde (werben, beraten, verkaufen; der Mensch als Geist begabte freie Person, einmalig, wertvoll)“ mit den Fächern Politik/Gesellschaftslehre und Deutsch/Kommunikation

3.2.3.5 Literaturangaben

Die Deutschen Bischöfe. Kommission für Erziehung und Schule: Zum Religionsunterricht an Berufsbildenden Schulen, Hrsg.: Sekretariat der Deutschen Bischofskonferenz, Bonn 1991³.

Kompetenzbildung mit Religionsunterricht. Gemeinsame Erklärung der (Erz-)Bistümer und der Evangelischen Landeskirchen in NRW, des Deutschen Gewerkschaftsbundes Landesbezirk NRW, der Landesvereinigung der Arbeitgeberverbände NRW, der Vereinigung der Industrie- und Handelskammern in NRW, des Westdeutschen Handwerkskammertages und des NRW Handwerkstages, Düsseldorf Dezember 1998.

Die Deutschen Bischöfe (Hrsg.): Allgemeines Direktorium für die Katechese. Der Eigencharakter des Religionsunterrichts in den Schulen, Bonn 1997

3.2.4 Sport/Gesundheitsförderung

Der Lehrplan Sport/Gesundheitsförderung in den dualen Bildungsgängen der Berufsschule im Berufskolleg ist Grundlage für den Unterricht in diesem Ausbildungsberuf. Damit wird sichergestellt, dass der Unterricht im Bildungsgang Konditorin/Konditor neben der Entwicklung berufsbezogener Handlungskompetenzen die Aufgabe der Gesundheitsförderung mit ihren Beiträgen zur Stärkung und Weiterbildung der Persönlichkeit von Jugendlichen wahrnimmt.

3.2.4.1 Grundlage und berufsspezifisches Anforderungsprofil

Tätigkeitsprofil

Die Aufgaben der Konditorin/des Konditors sind das Herstellen von Backwaren, Feinbackwaren, Süßwaren aus unterschiedlichen Rohstoffen, Speiseeis und Süßspeisen sowie die Präsentation der Ware und die Beratung von Kunden.

Anforderungen und Belastungen

Konditorinnen und Konditoren leisten überwiegend leichte, selten mittelschwere körperliche Arbeit, meist im Stehen mit leicht vorn über gebeugtem Oberkörper. Die Arbeit wird in temperierten, oft überwärmten Räumen, häufig bei künstlicher Beleuchtung durchgeführt. Voraussetzungen für die Ausübung dieses Berufes sind u.a. die Funktionstüchtigkeit und Belastbarkeit der Wirbelsäule, die Fähigkeit zum beidhändigen Arbeiten und Finger- und Handgeschicklichkeit sowie im psychischen Bereich eine zügige, sorgfältige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise, Kreativität und die Fähigkeit zur Teamarbeit..

Fachrelevante berufliche Gefährdungen

Hier sind hauptsächlich die Überbeanspruchung des Bewegungsapparates im Bereich der oberen Extremitäten, des Schultergürtels und der Wirbelsäule sowie Erkrankungen der unteren Extremitäten durch langes Stehen (z. B. Krampfadern) zu nennen. Weiterhin bestehen durch mangelnde Aufmerksamkeit Gefahren durch Unfälle, hauptsächlich Verbrennungen.

Lebens- und Berufseinstiegssituation

Die Berufseinstiegssituation verlangt von den Jugendlichen vielfältige Entscheidungen und Umstrukturierungen, die im Sportunterricht in der systematischen Berücksichtigung und Reflexion von Entscheidungssituationen und Lerngelegenheiten zur allgemeinen und berufs begleitenden Kompetenzentwicklung aufgegriffen werden.

Die Berufseinstiegssituation verlangt von den Jugendlichen vielfältige Entscheidungen und Umstrukturierungen, die im Sportunterricht in der systematischen Berücksichtigung und Reflexion von Entscheidungssituationen und Lerngelegenheiten zur allgemeinen und berufs begleitenden Kompetenzentwicklung aufgegriffen werden.

3.2.4.2 Beispielhafte Lerngelegenheiten

Die folgenden sechs Kompetenzbereiche weisen das Spektrum von Entwicklungsbeiträgen aus, die das Fach *Sport/Gesundheitsförderung* in den dualen Bildungsgängen der Berufsschule zur Handlungskompetenzentwicklung der Schülerinnen und Schüler leisten kann:

- sich, den eigenen Körper und seine Umwelt in Beruf und Alltag wahrnehmen,
- mit beruflichen Belastungen umgehen lernen und Ausgleichschancen wahrnehmen,
- sich darstellen können und Kreativität entwickeln,
- in Alltag und Beruf für sich und andere Verantwortung übernehmen,
- lernen eigenverantwortlich zu gestalten, sich organisieren und Leistungsentwicklung erfahren,
- miteinander kommunizieren, im Team arbeiten und aufgabenbezogen kooperieren.

Diese Kompetenzbereiche erfahren im Rahmen des Ausbildungsberufes eine spezifische Akzentuierung, indem mit Hilfe der Informationen über Tätigkeitsprofil, Anforderungen und Belastungen, fachrelevante berufliche Gefährdungen sowie die Beschreibung der Berufseinstiegssituation der Lerngruppe angemessene Inhalte und Arbeitsweisen ausgewählt werden. Für den Beruf Konditorin/Konditor bedeutet das im Sinne der allgemeinen Kompetenzentwicklung,

- z. B. das Selbstvertrauen, Selbstbild und Selbstbewusstsein der Jugendlichen in Kooperations- und Kommunikationssituationen des Übens und Trainierens in Individual- und Mannschaftssportarten auch mit Blick auf Teamfähigkeit und Konfliktlösungsfähigkeit zu thematisieren und zu fördern,
- Lern-, Spiel- und Übungssituationen zur Aktualisierung vorhandener Fähigkeiten und Fertigkeiten bzw. als Chance, Neues zu lernen so zu nutzen, dass die Jugendlichen sich als lernfähig oder in ihrem Können erleben,
- in Formen flexibel gestalteten Freizeitsports durch Bewegung und Entspannung Chancen zu erleben und wahrzunehmen, alltägliche Beanspruchungen und Stresserleben in persönlichem Wohlbefinden auszugleichen.

3.2.4.3 Berufsspezifische Kompetenzentwicklung

Im Sinne der lernfeldbezogenen und berufsbegleitenden Kompetenzentwicklung bieten sich im Rahmen entsprechend ausgewählter Unterrichtsvorhaben folgende thematische Konkretisierungen, Aufgabenstellungen und Inhalte an, die zur berufsspezifischen Kompetenzentwicklung beitragen:

Kompetenzbereich 1:

- Die Selbstwahrnehmung systematisch entwickeln.
z. B.: Körpersignale für physische und psychische Beanspruchungen wahrnehmen, Entspannungsmethoden systematisch und gezielt anwenden. Die Umwelt bewusst wahrnehmen.
z. B.: Wahrnehmung und Orientierung in Zeit und Raum in Mannschaftssportarten verbessern. Die Aufmerksamkeit gezielt fördern.
z. B.: Konzentration als Hilfe zur korrekten Bewegungsausführung (Trampolinspringen) einsetzen (LF 1).

Kompetenzbereich 2:

- Mit physischen und psychischen Belastungen umgehen.
z. B.: Tätigkeiten im Beruf durch Selbstbeobachtung analysieren, Folgen einseitiger Belastung erkennen und ausgleichen (Individuelle Funktionsgymnastik, richtiges Heben und Tragen). Möglichkeiten zur gesunden Ernährung aufzeigen und ihre Auswirkungen auf den Organismus erfahren und Konsequenzen für das eigene Verhalten ziehen. Regelmäßi-

ges Bewegen als individuelle Ausgleichsmöglichkeit zur Stressregulation einsetzen. Ein individuelles Fitnessprogramm entwickeln, durchführen und auswerten (LF 1, LF 5 und LF 13).

Kompetenzbereich 3:

- Körpersprache und Bewegung bewusst wahrnehmen und situationsgerecht gestalten.
z. B.: Situationen und Bewegungsgeschichten „erzählen“. Bewegungen erarbeiten, Präsentieren und auswerten.
z. B.: Erarbeitung und Präsentation einer Kür auf der Grundlage vorher vereinbarter Gestaltungskriterien (LF 1, LF 3, LF 5, LF 7, LF 8 und LF 14).

Kompetenzbereich 4:

- Risiken erkennen, einschätzen und sicherheitsbewusst handeln.
z. B.: Formen des Sicherns und Helfens entwickeln und anwenden. Zuverlässigkeit zeigen und Vertrauen entwickeln.
z. B.: Bewegungsaufgaben wie „Blind führen“ und „Fallen ohne zu stürzen“. Eigene Grenzen und Grenzen anderer kennen lernen, einschätzen und respektieren.
z. B.: Veränderung von Spielregeln zugunsten von mehr Sicherheit, Gesundheit und Gerechtigkeit (LF 1).

Kompetenzbereich 5:

- Situationen sportlichen Handelns thematisieren, in denen die Lernprozesse analysiert und strukturiert werden, um daraus Rückschlüsse für das eigene Lernverhalten zu ziehen.
z. B.: Partnerbeobachtung zur Fehleranalyse in ausgewählten Sportarten und –bereichen. Die individuelle Leistungsfähigkeit einschätzen lernen, systematisch entwickeln und bewerten.
z. B.: Die aktuelle konditionelle Leistungsfähigkeit im Ausdauerlauf ermitteln und durch gezieltes Training verbessern,
z. B.: Planen und Entwickeln von Trainingseffekten in Individual- und Mannschaftssportarten. Sich selbst und andere für neue Ziele motivieren lernen (an Teamwettbewerben, Schulwettbewerben teilnehmen, z. B.: Laufwettbewerbe).
(siehe Teil II des Rahmenlehrplans, bes. Methoden- und Lernkompetenz)

Kompetenzbereich 6:

- Die Bedeutung von Aufgabenteilung, Organisation und Kommunikation für Teamarbeit erfahren und bewusst einsetzen
z. B.: Ein Spiel miteinander gestalten, gemeinsam die Regeln erarbeiten und einhalten. Gestaltung und Wirkung von Feedback und ihre Bedeutung für Teamarbeit kennen lernen und erproben .
z. B.: In Partner- bzw. Gruppenarbeit das Jonglieren erlernen. Verbale und nonverbale Kommunikation in sportlichen Situationen reflektieren und gestalten.
z. B.: Bewegung und Körpersignale zur Verständigung nutzen, indem Intentionen und Gefühle durch Pantomime dargestellt werden (LF 3, LF 5 und LF 8) .

3.2.4.4 Möglichkeiten thematischer Kooperation

In der Kooperation mit Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs können Bewegung, Spiel und Sport besonders die folgenden Aspekte veranschaulichen und praktisch erfahrbar machen:

- Wertorientierungen im praktischen Handeln erkennen und beachten,
- Verantwortung für Mensch, Tier und Umwelt erkennen und übernehmen,
- Wege und Möglichkeiten zur systematischen Gestaltung von Lern- und Arbeitsprozessen entwickeln,
- Kommunikationsprozesse gestalten und reflektieren.

3.2.5 Politik/Gesellschaftslehre

Didaktische Perspektiven und Berufsbezug

Im Folgenden werden Aussagen getroffen, die sich an den Zielvorstellungen der Politischen Bildung orientieren, wie sie in die Rahmenvorgabe Politische Bildung aufgenommen sind.¹ Die wesentlichen Inhalte des Unterrichts im Fach *Politik/Gesellschaftslehre* nehmen Bezug auf eine Verbindung des **berufsbezogenen und berufsübergreifenden Lernbereichs**.

Vor dem Hintergrund der Grundwerte, wie sie im Grundgesetz und in der Verfassung des Landes Nordrhein-Westfalen vorgegeben sind, gehören zu den **Kompetenzbereichen der politischen Bildung**:

- Politische Urteilskompetenz
- Politische Handlungskompetenz
- Methodische Kompetenz im Bereich der Politischen Bildung

Diese Kompetenzbereiche sind im Laufe eines Bildungsganges umzusetzen.

Für die **Inhalte politischer Bildung** sind in erster Linie die im Folgenden genannten **Problemfelder** von Interesse, von denen nach heutigem Kenntnisstand erwartet werden kann, dass sie auf mittlere und längere Sicht politisch bedeutsam werden.

- Sicherung und Weiterentwicklung der Demokratie
- Wirtschaft und Arbeit im Übergang zur nachindustriellen Gesellschaft
- Identität und Lebensgestaltung im Wandel der modernen Gesellschaft
- Chancen und Risiken neuer Technologien
- Sicherung des Friedens und Verfahren der Konfliktlösung
- Soziale Gerechtigkeit zwischen individueller Freiheit und strukturellen Ungleichheiten
- Ökologische Herausforderung für Politik und Wirtschaft
- Chancen und Probleme der Internationalisierung und Globalisierung

Diese Problemfelder sind im Laufe eines Bildungsganges umzusetzen.

Die **Methodenvielfalt** im Fach *Politik/Gesellschaftslehre* zeigt sich in folgenden vier Bereichen:

¹ Rahmenvorgabe Politische Bildung, RdErl. des Ministeriums für Schule, Wissenschaft und Forschung vom 7. Juli 2001

- Methoden, die der Gewinnung, Analyse und Interpretation von Daten, Aussagen und Zusammenhängen dienen,
- Methoden, die vorrangig das produktorientierte und schüleraktive Gestalten von Lernprozessen und Formen der Präsentation von Arbeitsergebnissen unterstützen,
- Methoden des simulativen Handelns, der handlungsorientierten Kooperations- und Kommunikationsformen und
- Methoden, die ein „reales Handeln“ oder unmittelbares Erkunden politischer Sachverhalte außerhalb des Klassenraums vorsehen.

Gelegenheiten der unterrichtlichen Umsetzung ergeben sich insbesondere in der **Anknüpfung an die Lernfelder des berufsbezogenen Lernbereichs**.

Möglichkeiten der Kooperation mit den Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs

Eine Kooperation zwischen dem Fach *Politik/Gesellschaftslehre* und den anderen Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs ist thematisch und methodisch orientiert. Dazu gibt es eine Vielzahl von Verknüpfungsmöglichkeiten. Es wird empfohlen, diese auf der Grundlage der Problemfelder zu entwickeln.

3.3 Hinweise zum Differenzierungsbereich

3.3.1 Allgemeine Hinweise

Die Unterrichtsstunden des Differenzierungsbereichs können in dem in der Studentafel ausgewiesenen Umfang für die Stützung bzw. Vertiefung von Lernprozessen oder den Erwerb von Zusatzqualifikationen, erweiterten Zusatzqualifikationen und erweiterten Stützangeboten verwendet werden. Zusatzqualifikationen werden unter Angabe der erworbenen zusätzlichen Kompetenzen zertifiziert (s. APO-BK, Erster Teil, 1. Abschnitt, §§ 8, 9). Die Stundenanteile des Differenzierungsbereichs können darüber hinaus auch im Rahmen von Bildungsgängen des dualen System genutzt werden, die eine Berufsausbildung nach BBiG/HWO und den Erwerb der Fachhochschulreife verbinden (Doppelqualifikation).

3.3.2 Erwerb der Fachhochschulreife

Für Bildungsgänge, die eine Berufsausbildung nach BBiG/HWO und den Erwerb der Fachhochschulreife verbinden, gelten die entsprechenden Vorgaben der APO-BK sowie der „vereinbarung über den Erwerb der Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 05.06.1998 i. d. F. vom 09.03.2001)“ (s. Anlage A-II).

4 Lernerfolgsüberprüfung

Lernerfolgsüberprüfungen erfolgen auf der Grundlage der rechtlichen Vorgaben. Sie dienen der Sicherung der Ziele des Bildungsganges und haben in diesem Zusammenhang verschiedene Funktionen.

Sie sind Grundlage für die Planung und Steuerung konkreter Unterrichtsverläufe, indem sie Hinweise auf Lernvoraussetzungen, Lernfortschritte, Lernschwierigkeiten und Lerninteressen der einzelnen Schülerinnen und Schüler liefern.

Sie bilden die Grundlage für die individuelle Beratung der Schülerinnen und Schüler anlässlich konkreter Probleme, die im Zusammenhang mit dem Lernverhalten, den Arbeitsweisen, der Leistungsmotivation und der Selbstwerteinschätzung stehen. Somit sind sie auch Basis für die Beratung(en) der Schülerinnen und Schüler über ihren individuellen Bildungsgang.

Sie sind Grundlage für die Leistungsbewertung und haben damit auch rechtliche Konsequenzen für die Zuerkennung des Berufsschulabschlusses, den Erwerb allgemeinbildender Abschlüsse der Sekundarstufe II sowie den nachträglichen Erwerb von Abschlüssen der Sekundarstufe I.

Darüber hinaus liefern sie auch Informationen und Entscheidungshilfen für alle in der Berufsausbildung Mitverantwortlichen.

Lernerfolgsüberprüfungen erfüllen eine wichtige pädagogische Funktion, indem sie den Schülerinnen und Schülern bei der Einschätzung ihrer Leistungsprofile helfen und sie zu neuen Anstrengungen ermutigen.

Formen und Inhalte der Lernerfolgsüberprüfung und die didaktisch-methodische Ausgestaltung der unterrichtlichen Lehr-Lernprozesse stehen in unmittelbarem Zusammenhang. Eine Unterrichtsgestaltung, die auf den Erwerb umfassender Handlungskompetenz ausgerichtet ist, erfordert in der Lernerfolgsüberprüfung vor allem problemorientierte Aufgabenstellungen, die von den Schülerinnen und Schülern zielorientiert und selbstständig gelöst werden können.

Bei der Beurteilung und Benotung von Lernerfolgen soll sich das Anforderungsniveau an der angestrebten Handlungskompetenz orientieren. Innerhalb dieses allgemeinen Rahmens sind insbesondere zu berücksichtigen:

- der Umfang der geforderten Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten,
- die sachliche Richtigkeit sowie die Differenzierung und Gründlichkeit der Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten,
- die Selbstständigkeit der geforderten Leistung,
- die Nutzung zugelassener Hilfsmittel,
- die Art der Darstellung und Gestaltung des Arbeitsergebnisses und
- das Engagement und soziale Verhalten in Lernprozessen.

Diese Kriterien beziehen sich auf alle Dimensionen der Handlungskompetenz.

Über Formen und Einsatz der Lernerfolgsüberprüfungen entscheidet die Bildungsgangkonferenz unter Berücksichtigung der rechtlichen Vorgaben.

5 **KMK-Rahmenlehrplan***

RAHMENLEHRPLAN

für den Ausbildungsberuf

Konditor/Konditorin

(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 21.03.2003)

* Bekanntmachung der Verordnung über die Berufsausbildung <.....> nebst Rahmenlehrplan vom <.....>, in: Bundesanzeiger, hrsg. vom Bundesministerium der Justiz, Jg. <.....>, Nr. <.....>, <Datum>

Teil I: Vorbemerkungen

Dieser Rahmenlehrplan für den berufsbezogenen Unterricht der Berufsschule ist durch die Ständige Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK) beschlossen worden.

Der Rahmenlehrplan ist mit der entsprechenden Ausbildungsordnung des Bundes (erlassen vom Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit oder dem sonst zuständigen Fachministerium im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung) abgestimmt. Das Abstimmungsverfahren ist durch das "Gemeinsame Ergebnisprotokoll vom 30.05.1972" geregelt. Der Rahmenlehrplan baut grundsätzlich auf dem Hauptschulabschluss auf und beschreibt Mindestanforderungen.

Der Rahmenlehrplan ist bei zugeordneten Berufen in eine berufsfeldbreite Grundbildung und eine darauf aufbauende Fachbildung gegliedert.

Auf der Grundlage der Ausbildungsordnung und des Rahmenlehrplans, die Ziele und Inhalte der Berufsausbildung regeln, werden die Abschlussqualifikation in einem anerkannten Ausbildungsberuf sowie - in Verbindung mit Unterricht in weiteren Fächern - der Abschluss der Berufsschule vermittelt. Damit werden wesentliche Voraussetzungen für eine qualifizierte Beschäftigung sowie für den Eintritt in schulische und berufliche Fort- und Weiterbildungsgänge geschaffen.

Der Rahmenlehrplan enthält keine methodischen Festlegungen für den Unterricht. Selbstständiges und verantwortungsbewusstes Denken und Handeln als übergreifendes Ziel der Ausbildung wird vorzugsweise in solchen Unterrichtsformen vermittelt, in denen es Teil des methodischen Gesamtkonzeptes ist. Dabei kann grundsätzlich jedes methodische Vorgehen zur Erreichung dieses Zieles beitragen; Methoden, welche die Handlungskompetenz unmittelbar fördern, sind besonders geeignet und sollten deshalb in der Unterrichtsgestaltung angemessen berücksichtigt werden.

Die Länder übernehmen den Rahmenlehrplan unmittelbar oder setzen ihn in eigene Lehrpläne um. Im zweiten Fall achten sie darauf, dass das im Rahmenlehrplan berücksichtigte Ergebnis der fachlichen und zeitlichen Abstimmung mit der jeweiligen Ausbildungsordnung erhalten bleibt.

Teil II: Bildungsauftrag der Berufsschule

Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Die Berufsschule ist dabei ein eigenständiger Lernort. Sie arbeitet als gleichberechtigter Partner mit den anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen. Sie hat die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern berufliche und allgemeine Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln.

Die Berufsschule hat eine berufliche Grund- und Fachbildung zum Ziel und erweitert die vorher erworbene allgemeine Bildung. Damit will sie zur Erfüllung der Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und Gesellschaft in sozialer und ökologischer Verantwortung befähigen. Sie richtet sich dabei nach den für diese Schulart geltenden Regelungen der Schulgesetze der Länder. Insbesondere der berufsbezogene Unterricht orientiert sich außerdem an den für jeden einzelnen staatlich anerkannten Ausbildungsberuf bundeseinheitlich erlassenen Berufsordnungsmitteln:

- Rahmenlehrplan der ständigen Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK)
- Ausbildungsordnungen des Bundes für die betriebliche Ausbildung.

Nach der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der KMK vom 15.03.1991) hat die Berufsschule zum Ziel,

- “eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten humaner und sozialer Art verbindet;
- berufliche Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft auch im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas zu entwickeln;
- die Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung zu wecken;
- die Fähigkeit und Bereitschaft zu fördern, bei der individuellen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewusst zu handeln.”

Zur Erreichung dieser Ziele muss die Berufsschule

- den Unterricht an einer für ihre Aufgaben spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont;
- unter Berücksichtigung notwendiger beruflicher Spezialisierung berufs- und berufsfeldübergreifende Qualifikationen vermitteln;
- ein differenziertes und flexibles Bildungsangebot gewährleisten, um unterschiedlichen Fähigkeiten und Begabungen sowie den jeweiligen Erfordernissen der Arbeitswelt und Gesellschaft gerecht zu werden;
- im Rahmen ihrer Möglichkeiten Behinderte und Benachteiligte umfassend stützen und fördern;
- auf die mit Berufsausübung und privater Lebensführung verbundenen Umweltbedrohungen und Unfallgefahren hinweisen und Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung aufzeigen.

Die Berufsschule soll darüber hinaus im allgemeinen Unterricht und soweit es im Rahmen berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf Kernprobleme unserer Zeit wie z. B.

- Arbeit und Arbeitslosigkeit

- friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung kultureller Identität
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlage, sowie
- Gewährleistung der Menschenrechte

eingehen.

Die aufgeführten Ziele sind auf die Entwicklung von Handlungskompetenz gerichtet. Diese wird hier verstanden als die Bereitschaft und Fähigkeit des einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Personalkompetenz und Sozialkompetenz.

Fachkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

Personalkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst personale Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zur ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Sozialkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen, zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinander zu setzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Methoden- und Lernkompetenz erwachsen aus einer ausgewogenen Entwicklung dieser drei Dimensionen.

Kompetenz bezeichnet den Lernerfolg in Bezug auf den einzelnen Lernenden und seine Befähigung zu eigenverantwortlichem Handeln in privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Situationen. Demgegenüber wird unter Qualifikation der Lernerfolg in Bezug auf die Verwertbarkeit, d.h. aus der Sicht der Nachfrage in privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Situationen, verstanden (vgl. Deutscher Bildungsrat, Empfehlungen der Bildungskommission zur Neuordnung der Sekundarstufe II).

Teil III: Didaktische Grundsätze

Die Zielsetzung der Berufsausbildung erfordert es, den Unterricht an einer auf die Aufgaben der Berufsschule zugeschnittenen Pädagogik auszurichten, die Handlungsorientierung betont und junge Menschen zu selbstständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeit befähigt.

Lernen in der Berufsschule vollzieht sich grundsätzlich in Beziehung auf konkretes berufliches Handeln sowie in vielfältigen gedanklichen Operationen, auch gedanklichem Nachvollziehen von Handlungen anderer. Dieses Lernen ist vor allem an die Reflexion der Vollzüge des Handelns (des Handlungsplans, des Ablaufs, der Ergebnisse) gebunden. Mit dieser gedanklichen Durchdringung beruflicher Arbeit werden die Voraussetzungen geschaffen für das Lernen in und aus der Arbeit. Dies bedeutet für den Rahmenlehrplan, dass die Beschreibung der Ziele und die Auswahl der Inhalte berufsbezogen erfolgt.

Auf der Grundlage lerntheoretischer und didaktischer Erkenntnisse werden in einem pragmatischen Ansatz für die Gestaltung handlungsorientierten Unterrichts folgende Orientierungspunkte genannt:

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind (Lernen für Handeln).
- Den Ausgangspunkt des Lernens bilden Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder aber gedanklich nachvollzogen (Lernen durch Handeln).
- Handlungen müssen von den Lernenden möglichst selbstständig geplant, durchgeführt, überprüft, ggf. korrigiert und schließlich bewertet werden.
- Handlungen sollten ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit fördern, z. B. technische, sicherheitstechnische, ökonomische, rechtliche, ökologische, soziale Aspekte einbeziehen.
- Handlungen müssen in die Erfahrungen der Lernenden integriert und in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen reflektiert werden .
- Handlungen sollen auch soziale Prozesse, z. B. der Interessenerklärung oder der Konfliktbewältigung, einbeziehen.

Handlungsorientierter Unterricht ist ein didaktisches Konzept, das fach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verschränkt. Es lässt sich durch unterschiedliche Unterrichtsmethoden verwirklichen.

Das Unterrichtsangebot der Berufsschule richtet sich an Jugendliche und Erwachsene, die sich nach Vorbildung, kulturellem Hintergrund und Erfahrungen aus den Ausbildungsbetrieben unterscheiden. Die Berufsschule kann ihren Bildungsauftrag nur erfüllen, wenn sie diese Unterschiede beachtet und Schülerinnen und Schüler- auch benachteiligte oder besonders begabte - ihren individuellen Möglichkeiten entsprechend fördert.

Teil IV: Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung zum Konditor/zur Konditorin ist mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Konditor/zur Konditorin vom 03.06.2003 (BGBl. I, 2003, Nr. 24, S. 790) abgestimmt.

Der Ausbildungsberuf ist nach der Berufsgrundbildungsjahr-Anrechnungs-Verordnung des Bundesministeriums für Wirtschaft und Arbeit dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, Schwerpunkt: Back- und Süßwarenherstellung zugeordnet.

Der Rahmenlehrplan stimmt hinsichtlich des 1. Ausbildungsjahres mit dem berufsfeldbezogenen fachtheoretischen Bereich des Rahmenlehrplans für das schulische Berufsgrundbildungsjahr überein. Soweit die Ausbildung im 1. Jahr in einem schulischen Berufsgrundbildungsjahr erfolgt, gilt der Rahmenlehrplan für den berufsfeldbezogenen Lernbereich im Berufsgrundbildungsjahr.

Der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Konditor/Konditorin (Beschluss der KMK vom 08.04.1983) wird durch den vorliegenden Rahmenlehrplan aufgehoben.

Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde wesentlicher Lehrstoff der Berufsschule wird auf der Grundlage der "Elemente für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe" (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18.05.1984) vermittelt.

Die Ausbildungsberufe des Nahrungsmittelhandwerks Konditor/Konditorin, Bäcker/Bäckerin sowie Fachverkäufer/Fachverkäuferin können im ersten Ausbildungsjahr eine gemeinsame fachliche Grundbildung erhalten.

Im Rahmenlehrplan sind die Lernfelder sowie deren Ziele und Inhalte konsequent aus beruflichen Handlungssituationen abgeleitet. Die Struktur der Lernfelder folgt sowohl dem Konzept der Handlungsorientierung als auch der Fachsystematik und verbindet beide zu einer Einheit. Die produktionsbezogenen Lernfelder sind nach Rezept, Herstellung und Beurteilung aufgebaut.

Die verkaufsorientierten Lernfelder berücksichtigen über die Produktkenntnis hinausgehende Aspekte wie Marketing, Beratung oder den Verkaufsvorgang (siehe Lernfelder 3 und 14).

Aufgabe des berufsbezogenen Unterrichts der Berufsschule ist es, den Schülerinnen und Schülern den Erwerb einer ganzheitlichen beruflichen Handlungskompetenz zu ermöglichen.

Mathematische Inhalte sind den Lernfeldern zugeordnet, integrativ zu vermitteln und ausreichend zu üben. Entsprechend beinhalten die Vorschläge zu den Berechnungen von einem Lernfeld zum nächsten soweit möglich einen ansteigenden Schwierigkeitsgrad.

Ganzheitliches Lernen bedeutet auch folgende Unterrichtsprinzipien als integrative Bestandteile der Lernfelder zu vermitteln:

- Rechtliche Vorgaben und Hygienevorschriften einhalten,
- Qualitätssicherung durchführen,
- Arbeitssicherheit und Umweltschutz beachten,
- Kreativität entwickeln,

- mit Ressourcen sparsam umgehen,
- im Team arbeiten,
- sparsamen Umgang mit Fachsprache anwenden,
- neue Technologien einsetzen,
- Kundenorientierung berücksichtigen.

Die jeweilige Konkretisierung und Schwerpunktsetzung erfolgt lernfeldbezogen in den Zielen und Inhalten.

Bereits behandelte Inhalte - wie zum Beispiel Rohstoffe - werden in jeweils folgenden Lernfeldern nicht wiederholt aufgeführt oder vertieft. Der Hinweis „insbesondere“ stellt die Mindestanforderung dar, weitere Inhalte sind dadurch nicht ausgeschlossen und bieten den Freiraum zur ständigen Aktualisierung. Zur beruflichen Handlungskompetenz gehören neben der Technik- und Produktentwicklung die angemessene Reaktion auf sich ändernde Marktsituationen im Sinne einer kontinuierlichen Sortimentsentwicklung und die aktuelle Kundenorientierung.

Teil V: Lernfelder

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Konditorin/Konditor				
Lernfelder		Zeitrichtwerte		
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Unterweisung einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters	60		
2	Herstellen einfacher Teige/Massen	100		
3	Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen	80		
4	Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen	80		
5	Herstellen von kleinen Gerichten		60	
6	Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen		80	
7	Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen		60	
8	Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts		80	
9	Verarbeiten von Zucker			40
10	Arbeiten mit Marzipan			40
11	Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre			60
12	Herstellen von Speiseeis			40
13	Herstellen von Spezialgebäcken			60
14	Planen und Durchführen einer Aktionswoche			40
	Summe (insgesamt 880 Std.)	320	280	280

**Lernfeld 1: Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/
eines neuen Mitarbeiters**

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler führen einen neuen Mitarbeiter/eine neue Mitarbeiterin am Arbeitsplatz ein. Sie kennen das Anforderungsprofil im Handwerk. Sie beschreiben ihre Ausbildungsbetriebe, beurteilen ihre Zukunftschancen im Beruf und entwickeln eine positive Berufseinstellung. Die Schülerinnen und Schüler beschreiben fachsprachlich zutreffend die Funktion, Ausstattung und Nutzung der Betriebsräume, Maschinen und Geräte und vergleichen die unterschiedlichen Anforderungen in den Arbeitsbereichen. Sie begreifen die Zusammenarbeit der Abteilungen und Personalgruppen als Arbeit im Team und kennen den Einsatz der Informations- und Kommunikationstechnik. Bei ihrer Mitarbeit in Produktion und Verkauf erkennen sie Gefahren und berücksichtigen Maßnahmen zur Krankheits- und Unfallverhütung. Für die Anwendung von Hygienemaßnahmen bei Herstellung, Lagerung und Verkauf leiten sie hygienisches Verhalten im Umgang mit Lebensmitteln ab und setzen umweltschonende Verfahren ein. Sie führen themenbezogene Berechnungen durch.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Produkte unter sensorischen und ökologischen Aspekten und beachten ihre besondere Verantwortung gegenüber der Kundin und dem Kunden.

Inhalte:

Berufliches Anforderungsprofil, Berufsgeschichte, handwerkliche Arbeitsbedingungen
Gepflegtes persönliches Erscheinungsbild
Aus-, Fort- und Weiterbildung
Anforderungen am Arbeitsplatz, Produktions- und Verkaufsräume; Berechnungen der Kosten von Betriebseinrichtungen und der Betriebsflächen
Arbeitsabläufe, Aufgaben und Zusammenarbeit im Team Produktion/Verkauf
Einführung in die branchenspezifische Nutzung der Hard- und Software
Einrichten des Arbeitsplatzes; Bedienung und Pflege von Maschinen und Geräten
Arbeitssicherheit, Unfallverhütung, Brandschutz, Erste Hilfe
Berufskrankheiten, Berufsgenossenschaft
Personal-, Betriebs-, Produkthygiene, Lebensmittelkontrolle
Umweltschutz bei Produktion, Reinigung und Entsorgung; Energie- und Wasserverbrauch
Anforderungen an das Produkt, Sortimentsübersicht (DLG¹)
Sensorische Grundschulung, Prüfverfahren
Verbraucherschutz
Ernährung unter ökologischen Gesichtspunkten

¹ Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft

Lernfeld 2: Herstellen einfacher Teige/Massen

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 100 Stunden**

Zielformulierung:

Ausgehend von der Sortimentsübersicht (DLG) und ihrem Backzettel kennen die Schülerinnen und Schüler Grundrezepte für einfache Backwaren aus Hefeteigen, Feinteigen ohne Hefe und Massen. Sie wählen für ihre berufstypischen Produkte die Hauptrohstoffe aus, in denen die wesentlichen Inhalts- und Nährstoffe enthalten sind:

Sowohl die Auswahl der Rezepte als auch die unterrichtliche Vertiefung der Rohstoffe erfolgt nach berufsbezogener Schwerpunktsetzung.

Die Schülerinnen und Schüler wenden geeignete Arbeitsschritte an, um die typischen Teig-, Massen- und Gebäckeesenschaften zu erreichen. Sie führen Berechnungen durch und begründen das Herstellungsverfahren mit den technologischen Eigenschaften der Rohstoffe und deren Inhaltsstoffen.

Die Schülerinnen und Schüler bewerten die Rohstoffqualität sowie die sensorische und ernährungsphysiologische Bedeutung der wesentlichen Nähr- bzw. Inhaltsstoffe. Sie beurteilen die technologische Wirkung der Rohstoffe bzw. deren Inhaltsstoffe auf die Qualität von Teig, Masse und Gebäck.

Inhalte:

Rezept-/Rohstoffauswahl für einfache Teige/Massen; Gewichts-, Mengen-, Rezeptumrechnung

Angebot, Qualität, Preis, Lagerung, Kontrolle, Verwendung der Hauptrohstoffe; Ausmahlungsgrad, Mehlype

Arten und Aufbau der wesentlichen Inhaltsstoffe

Herstellung, Arbeitsablauf und dekorative Gestaltung der Produkte; Arbeitszeitberechnung, Teigtemperatur

Technologische Bedeutung der Hauptrohstoffe

Technologische Eigenschaften und Wirkung der wesentlichen Inhaltsstoffe

Beurteilung der technologischen, sensorischen und ernährungsphysiologischen Bedeutung gebäcktypischer Rohstoffe und ihrer Inhaltsstoffe für Teig, Masse und Gebäck

Lernfeld 3: Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler kennen die wesentliche Bedeutung des Marketings, gestalten und präsentieren Produkte und wenden Kommunikationsinstrumente an.

Sie beraten Kundinnen/Kunden und berücksichtigen neben lebensmittelrechtlichen, ökonomischen, ökologischen, sensorischen besonders ernährungsphysiologische Aspekte und führen Nährwertberechnungen durch. Sie entwickeln geeignete Verkaufsargumente und gehen auf Kundinnen und Kunden ein.

Die Schülerinnen und Schüler schließen berufstypische Kaufverträge, verpacken Produkte fachgerecht und nehmen Berechnungen vor.

Inhalte:

Marketing als Instrument der Verkaufsförderung

Marktbeobachtung/Bedarfsermittlung; Preisgestaltung

Bestellung, Wareneingangskontrolle

Präsentation der Ware in der Theke, im Regal oder im Schaufenster

Ästhetische Grundsätze, insbesondere Farbgebung, Licht, Form, Anordnung, Umgebung

Gestalterische Grundlagen, insbesondere Plakate, Handzettel

Beratung über gesunde Ernährung: Bedeutung der Inhaltsstoffe von Back- und Konditoreiwaren, insbesondere Mineralstoffe, Vitamine, Ballaststoffe, Verdaulichkeit der Nährstoffe

Zusatzstoffe

Ernährungstrends

Verkaufsvorgang, insbesondere Kaufmotive, Verkaufsargumente, Gesprächsführung;

Abrechnungen und Rechnungserstellung

Grundlagen des Verpackens

**Lernfeld 4: Herstellen von Feinen Backwaren
aus Teigen**

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler stellen süßes und pikantes Gebäck her. Dafür wählen sie für ihre Rezepte Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eignung und der rechtlichen Vorgaben aus und führen dazu Berechnungen durch.

Sie entwickeln Ablaufpläne und setzen Maschinen und Apparate zur rationellen Herstellung und Bevorratung der Teige und Gebäcke auch unter Einbeziehung der Kältetechnik ein. Unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit beherrschen sie die Techniken zur Beschickung der Backgeräte sowie des Ausbackens. Sie führen vor- und nachbereitende Arbeiten aus, dekorieren und bringen die Erzeugnisse in verkaufsfertige Form. Sie führen schwerpunktmäßig Berechnungen zur Ausbeute und zu den Verlusten durch.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.

Inhalte:

Grund- und Spezialrezepte, insbesondere Hefefeinteige, Plunderteige, Blätterteige, Mürbeteige, Honigkuchen- und Lebkuchenteige

Rohstoffe, insbesondere Milch, Käse, Spezialfette, Backmittel, Lockerungsmittel, Honig, Obst, Salz, Würzmittel

Systematische Arbeitsabläufe

Teigführung: Knetprozess, Teigbildung; Teigausbeute

Formgebung

Biologische, physikalische und chemische Lockerung

Gärprozess, Gärsteuerung

Backprozess: Ofen und Fettbackgerät; Backausbeute, Volumenausbeute

Fertigstellen der Gebäcke, insbesondere füllen, aprikotieren, glasieren, dekorieren

Veränderungen nach dem Backen

Lager-, Einwiege-, Gär- und Backverlust

Beurteilung von Rohstoff, Teig, Gebäck sowie Qualitätserhaltung

Ursachen und Vermeidung von Gebäck- und Lagerfehlern

Lernfeld 5: Herstellen von kleinen Gerichten

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler stellen kleine Gerichte für verschiedene Tageszeiten und Anlässe her. Sie wählen Rohstoffe und Zutaten nach Rezeptangabe aus und führen notwendige Berechnungen dazu durch.

Bei der Vor- und Zubereitung wenden sie geeignete Verfahren an und kennen die Auswirkungen auf die Herstellungskosten. Die Schülerinnen und Schüler arbeiten im Team, halten die Hygienevorschriften ein und beachten die besonderen Anforderungen an die Lagerung der Rohstoffe, die Zwischenlagerung und die Präsentation der fertigen Erzeugnisse.

Sie richten kleine Gerichte verkaufsfördernd an, beraten Kunden, empfehlen passende Getränke und führen den Verkauf durch.

Sie beurteilen die Produkte selbstständig nach ernährungsphysiologischen und sensorischen Gesichtspunkten und bewerten ihre Angebote marktorientiert und betriebswirtschaftlich.

Inhalte:

Rezept-/Rohstoffauswahl für

- Salate
 - Suppen
 - Saucen
 - Herzhafte Teig- und Eierspeisen, insbesondere Quiche, Omelette
 - Süße Teigspeisen, insbesondere Crepes, Strudel
 - Belegte Brot- und Brötchensorten, insbesondere Canapés, Toasts
 - Aufläufe, Gratins
 - Spezialitäten aus Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse
- Alkoholfreie Getränke, insbesondere Wässer, Erfrischungstränke
Alkoholhaltige Getränke, insbesondere Biere, Weine, Schaumweine
Vorbereiten, Zubereiten, Anrichten
Putz-, Vorbereitungs- und Garverluste
Materialkosten, Betriebskosten, Selbstkosten
Speisenzusammenstellung, Portionsgröße und Produktqualität
Präsentation
Qualitätserhaltung

Lernfeld 6: Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler stellen Erzeugnisse aus Massen her und kennen die charakteristischen Merkmale der Massen. Sie wählen Rohstoffe entsprechend der Rezepturen aus und bereiten auch die Füllungen und Auflagen vor.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Ablaufpläne für die Herstellungs- bzw. Anschlagsverfahren, setzen Maschinen rationell ein und berücksichtigen dabei die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen. Sie unterscheiden die verschiedenen Herstellungstechniken, wenden sie fachgerecht unter Einhaltung der besonderen Hygienevorschriften an. Die Schülerinnen und Schüler beherrschen verschiedene rationelle Techniken der Formgebung, zur Beschickung der Backgeräte sowie des Ausbackens, der Bevorratung und Qualitätssicherung. Sie führen Berechnungen zum Volumen und zur Preiskalkulation durch.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.

Inhalte:

Grundrezepte für

- Schaummassen, Biskuitmassen, Wiener Massen, Sandmassen, Baumkuchenmassen
- Makronen- und Hippenmassen
- Brandmassen, Röstmassen, Lebkuchenmassen

Mindestanforderungen nach den Leitsätzen für Feine Backwaren

Rohstoffe, insbesondere Weizenstärke, Emulgatoren

Systematische Arbeitsabläufe, insbesondere Rühren, warm und kalt Aufschlagen, Melieren, Abrösten, Aufdressieren, Trocknen, Abflämmen

Aufschlagverfahren, insbesondere Einkessel- und Zweikesselmassen; Litergewicht

Backverfahren, insbesondere mit der Baumkuchenmaschine

Fertigstellen der Gebäcke

Ornamente, insbesondere aus Brandmassen und Hippenmassen

Beurteilung der Rohstoffe, Massen, Gebäcke; Nettoverkaufspreis, Bruttoverkaufspreis

Vergleich mit vorgefertigten Produkten

Ursachen und Vermeidung von Gebäckfehlern

Qualitätserhaltung

Lernfeld 7: Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler stellen aus geeigneten Rohstoffen Füllungen, Cremes und Süßspeisen her, überprüfen diese nach rechtlichen Vorgaben und führen themenbezogene Berechnungen durch.

Sie entwickeln Ablaufpläne und setzen Maschinen und Geräte rationell ein. Sie wenden unterschiedliche Herstellungstechniken an. Sie sind in der Lage Süßspeisen verkaufsfördernd anzuordnen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler vergleichen die verschiedenen Cremes hinsichtlich der Rezepte und die Auswirkungen bestimmter Rohstoffe auf die Cremestruktur, begründen auftretende Fehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie überprüfen die Cremes auf ihre Eigenschaften und Verwendung.

Inhalte:

Grundrezepte für

- Füllungen, insbesondere Frucht-, Nuss-, Mohn-, Quarkfüllung
- Cremes, insbesondere Grundcreme, Butter-/Fettcreme, Sahnecreme und Canache
- Süßspeisen; Schüssel- und Sturzcreme

Rohstoffe, insbesondere Milcherzeugnisse/Schlagsahne, Obsterzeugnisse, Binde- und Geliermittel, Aromen, vorgefertigte Produkte, Dessertweine und Spirituosen; Mindest- oder Höchstmengen, Milchfettausgleich

Zubereitungstechniken, insbesondere Aufschlagen, zur Rose abziehen, Kochen

Verarbeitung von Bindemitteln

Beurteilung der Produktqualität, insbesondere Aussehen, Konsistenz, Geschmack

Qualitätserhaltung

Präsentation

Lernfeld 8: Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler stellen Torten und Desserts aus verschiedenen Rohstoffen, in unterschiedlichen Formen, Zusammensetzungen und zu verschiedenen Anlässen her. Sie entwickeln Ablaufpläne und berücksichtigen die rationelle Herstellung. Sie wählen Böden, Füllungen und Dekormaterialien aus, kombinieren sie und wenden geeignete Verfahren zur Bevorratung und Qualitätssicherung an und führen Preisberechnungen durch.

Für verschiedene Anlässe entwerfen und zeichnen sie Torten und Desserts. Sie gestalten dies kreativ mit unterschiedlichen Rohstoffen und Materialien.

Sie beurteilen die Qualität ihrer Produkte, präsentieren und verkaufen sie. Im Rahmen der Kundenberatung empfehlen sie korrespondierende Getränke.

Inhalte:

Sahne- und Cremetorten, klassische und regional bedeutsame Torten, gebackene Torten und Obsttorten, Anschnitt-, Festtags- und Formtorten

Crème- und Sahnedesserts

Gefüllte und ungefüllte Desserts

Petits Fours

Getränke auf der Basis von Kaffee, Tee, Kakao

Aufbau von Torten

Grundtechniken, insbesondere Tränken, Einsetzen, Einstreichen, Eindecken, Einschlagen, Überziehen

Dekortechniken, insbesondere Farbgestaltung, Rand- und Stückgarnierung, Garnierschriften, Schriftaufleger, Ornamente, Aufsätze, Motive für spezielle Anlässe

Dekorationsmodelle

Kalkulation des Cafépreises

Beurteilung, insbesondere Einstrich, Garnierung, Schnittbild, Geruch und Geschmack, Gesamtbild,

Umsetzbarkeit, Zeitaufwand

Qualitätserhaltung

Lernfeld 9: Verarbeiten von Zucker

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler stellen Zuckererzeugnisse und Schaustücke her. Sie wählen die Rezeptur aus, planen die Arbeitsschritte unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit von der Produktidee bis zur Realisierung. Dabei beachten sie die Eigenschaften und die produktspezifischen Wirkungen des Zuckers und führen Berechnungen durch.

Sie gestalten, präsentieren und bewerten ihre Erzeugnisse, insbesondere unter den Gesichtspunkten Werbewirksamkeit und Wirtschaftlichkeit.

Inhalte:

Rezept-/Rohstoffauswahl für Zuckererzeugnisse

Dickzuckerfrüchte

Krokantarten

Verarbeitung zu Zuckerstufen mit Temperatur- und Dichteangaben, einschließlich Handproben; Temperatur und Konzentration

Verwendungsmöglichkeiten der Erzeugnisse der einzelnen Zuckerstufen, insbesondere Läuterzucker, Fadenzucker, Fondant, Karamell, Zuckercouleur

Verarbeiten des gekochten Zuckers zu gegossenen, gezogenen und geblasenen Karamellstücken

Verarbeiten des geschmolzenen Zuckers zu Karamell und Krokant

Entwerfen und Gestalten von Schaustücken aus Zucker und Karamell

Präsentation von Zuckerschaustücken als Werbemittel

Lernfeld 10: Arbeiten mit Marzipan

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler stellen Erzeugnisse aus Marzipan her. Dazu wählen sie die jeweils geeignete Marzipanrohmasse aus.

Die Schülerinnen und Schüler planen die Arbeitsschritte vom Anwirken bis zum Verkauf von Marzipanerzeugnissen unter Einbeziehung von selbstentworfenen oder vorgegebenen Gestaltungsvorlagen. Sie wenden die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen bei der Herstellung von Marzipan aus Rohmasse an und halten Hygienevorschriften ein. Sie führen Berechnungen zu Rohstoffanteilen durch. Sie verwenden Marzipan auch als Füllung, Auflage und Dekor. Sie entscheiden sich für die Farbgebung von Marzipanerzeugnissen und gehen bei Entwurf und Gestaltung auf Kundenwünsche beratend ein.

Die Schülerinnen und Schüler vergleichen Marzipan und Ersatzprodukte und prüfen deren Eignung. Sie präsentieren und bewerten ihre Erzeugnisse, insbesondere unter den Gesichtspunkten Qualitätssicherung, Werbewirksamkeit und Wirtschaftlichkeit.

Inhalte:

Rohstoffe für Marzipanprodukte, insbesondere Mandeln, Marzipanrohmassen, Zusätze
Handelsarten von Marzipan; Mandel-Zucker-Anteil, Mindestanforderungen

Persipan

Verarbeiten, insbesondere Behandeln der Rohmasse und Anwirken

Herstellen und Gestalten, insbesondere von Figuren, Früchten, Blüten, Dekorstücke und Konfekt

Verarbeitungstechniken, insbesondere Modellieren, Kneifen, Stanzen, Füllen, Auslassen, Färben und Schminken

Füllungen mit Marzipanrohmasse

Beurteilen der Produktqualität; insbesondere Farbe, Aussehen und Geschmack

Qualitätserhaltung

**Lernfeld 11: Herstellen von Erzeugnissen mit/aus
Kuvertüre**

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler stellen unterschiedliche Schokoladenerzeugnisse, Nougaterzeugnisse und Pralinen unter Beachtung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften her. Sie wählen geeignete Rohstoffe aus und vergleichen ihre Wirkungen auf die Produktqualität.

Die Schülerinnen und Schüler wenden bei der Verarbeitung rationelle Techniken an. Sie entwerfen Kuvertürearbeiten, gestalten Garniervorlagen sowie Pralinen verkaufsfördernd. Sie führen rohstoffbezogene und betriebswirtschaftliche Berechnungen durch.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Produktqualität von Kakaoerzeugnissen und Pralinen. Sie präsentieren und bewerten ihre Erzeugnisse unter den Gesichtspunkten Qualitätssicherung, Werbewirksamkeit, Wirtschaftlichkeit und stellen Pralinenmischungen zusammen.

Inhalte:

Rezept-/Rohstoffauswahl für Pralinen

Kakaobutter, Kakaopulver

Nougat

Schokolade, Kuvertüre, kakaohaltige Fettglasur

Temperieren von Kuvertüre

Überzüge, Körper/Hohlkörper

Dekor aus Spritzschokolade und Spritzkuvertüre

Nougatpralinen, Marzipanpralinen, Trüffelpralinen

Krokantpralinen

Hohlkörperpralinen

Pralinen mit flüssiger Füllung

Rohkostpralinen

Überziehen und Garnieren

Qualitätserhaltung, insbesondere Lagerbedingungen

Produktqualität, insbesondere Konsistenz, Aussehen und Geschmack

Preiskalkulation

Lernfeld 12: Herstellen von Speiseeis

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler stellen Speiseeissorten nach den Güteigenschaften unter Einhaltung der hygienischen Vorschriften her. Sie wählen die entsprechenden Rohstoffe aus, beurteilen deren Einflüsse auf die Speiseeisqualität und den ernährungsphysiologischen Wert. Sie wenden technologische Verfahren zur Herstellung von Speiseeis an und berücksichtigen die damit verbundenen Stoffveränderungen.

Die Schülerinnen und Schüler stellen klassische Eisspezialitäten her und erproben eigene Variationen. Dabei berücksichtigen sie geschmackliche, optische, saisonale und regionale Aspekte sowie ansprechende Präsentationsformen.

Die Schülerinnen und Schüler bereiten Eis- sowie Mischgetränke zu und präsentieren diese verkaufsfördernd. Sie sind mit lebensmittelrechtlichen Bestimmungen des Qualitätsmanagements vertraut und erkennen diese als grundlegende Voraussetzung für das Herstellen, Lagern und Inverkehrbringen einwandfreier Produkte an. Sie führen entsprechende Berechnungen durch.

Inhalte:

Grundrezepte der Speiseeissorten nach rechtlichen Vorgaben

Milchfettausgleich und Nährwert

Rohstoffeinsatz, insbesondere Eisbindemittel

Herstellen von Eismix, insbesondere Pasteurisieren

Gefriervorgang (Eisbereiter, Froster, Softeisbereiter); Volumenzunahme

Einfluss der gefrierhemmenden Stoffe

Verarbeitung von Halbeis, insbesondere Parfaits

Gestalten von Eisbomben, Eistorten

Zusammenstellen und Präsentieren von Eisbechern und Eisgetränken

Qualitätserhaltung, insbesondere Hygiene

Produktqualität, insbesondere Farbe, Geschmack und Schmelz

Präsentation, insbesondere Aussehen

Preiskalkulation, Rückwärtskalkulation

Lernfeld 13: Herstellen von Spezialgebäcken

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 60 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler stellen Spezialgebäcke her. Sie sind sich der Bedeutung einer an verschiedenen Zielgruppen orientierten Produktauswahl bewusst. Sie gehen auf die Bedürfnisse und Wünsche der Kunden ein, greifen aktuelle Entwicklungen auf und setzen sie kreativ um.

Die Schülerinnen und Schüler beachten, dass die Herstellung von diätetischen Lebensmitteln ein hohes Maß an Verantwortung erfordert. Dabei wenden sie ihre Kenntnisse über Stoffwechselkrankheiten sowie ausgewählte Diät-Formen an, halten rechtliche Vorgaben ein und führen Berechnungen durch. Sie wählen regionale und länderübergreifende Spezialgebäcke aus, kennen Besonderheiten der Rezepte, der Rohstoffe und der Herstellung.

Die Schülerinnen und Schüler nutzen die verschiedenen Präsentationsmöglichkeiten und entwickeln verkaufsfördernde Argumente.

Inhalte:

Rezept-/Rohstoffauswahl für Gebäcke mit verändertem Nährwert; Nährwertberechnungen

Diätetische Gebäcke; Broteinheiten

Funktionelle Lebensmittel

Regionale und internationale Spezialitäten

Trendgebäcke

Handwerkliche Herstellung von Spezialgebäcken

Verarbeitung vorgefertigter Produkte

Beurteilung der Qualität, insbesondere sensorische und ernährungsphysiologische Kriterien

Bedarfsermittlung/Eignung, verkaufsförderndes Angebot; Preiskalkulation

Dokumentation, Kennzeichnungspflicht

Lernfeld 14: Planen und Durchführen einer Aktionswoche

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Zielformulierung:

Für die Aktion wählen die Schülerinnen und Schüler unter themenbezogener und technologischer Schwerpunktsetzung, ausgehend von ihrer Produktkenntnis, geeignete Konditoreierzeugnisse aus. Sie stellen sie her und beurteilen deren Qualität nach sensorischen, ernährungsphysiologischen, ökonomischen und ökologischen Aspekten.

Sie entwickeln ein Marketingkonzept mit der Zielrichtung „Erlebniskauf in der Konditorei“ und setzen es um. Dazu entwickeln sie auch Arbeits- und Ablaufpläne.

Sie präsentieren verkaufsfördernd ihre Arbeitsergebnisse in der Öffentlichkeit.

Sie führen eigenverantwortlich überschaubare Arbeitsaufträge aus. Sie arbeiten handlungsbezogen im Team. Sie wenden berufsbezogene Fertigkeiten und Kenntnisse an, festigen diese, ergänzen sie dort, wo es notwendig ist und führen Wirtschaftlichkeitsberechnungen durch.

Inhalte:

Rezeptauswahl, Herstellung, Beurteilung

Marketing

Verkaufsvorgang

6 Aufgaben der Bildungsgangkonferenz

Die Bildungsgangkonferenz hat bei der Umsetzung des Lehrplans im Rahmen der didaktischen Jahresplanung (s. APO-BK, Erster Teil, Erster Abschnitt, § 6) in Kooperation mit allen an der Berufsausbildung Beteiligten (s. APO-BK, Erster Teil, Erster Abschnitt, § 14 (3)) vor allem folgende Aufgaben:

- Ausdifferenzierung der Lernfelder durch die Lernsituationen, wobei zu beachten ist, dass die im Lehrplan enthaltenen Zielformulierungen, Inhalte und Zeitrichtwerte verbindlich sind,
- Planung von Lernsituationen, die an beruflichen Handlungssituationen orientiert sind und für das Lernen im Bildungsgang exemplarischen Charakter haben,
- Ausgestaltung der Lernsituationen, Planung der methodischen Vorgehensweise (Projekt, Fallbeispiel, ...) und Festlegung der zeitlichen Folge der Lernsituationen im Lernfeld; dabei ist von der Bildungsgangkonferenz besonderes Gewicht auf die Entwicklung aller Kompetenzdimensionen zu legen, also neben der Fachkompetenz auch der Personal- und Sozialkompetenz. Integrativ sind Methoden-, Lern- und Sprachkompetenz zu entwickeln,
- Verknüpfung der Ziele und Inhalte des berufsbezogenen Lernbereichs mit den Zielen und Inhalten des Lehrplans *Wirtschafts- und Betriebslehre* und den Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs sowie des Differenzierungsbereichs,
- Planung der Lernorganisation in Absprache mit der Schulleitung
 - Vorschläge zur Belegung von Klassen-/Fachräumen, Planung von Exkursionen usw.
 - Planung zusammenhängender Lernzeiten zur Umsetzung der Lernsituation
 - Einsatzplan für die Lehrkräfte (im Rahmen des Teams),
- Bestimmung und Verwaltung der sächlichen Ressourcen im Rahmen der Zuständigkeiten der Schule,
- Vereinbarungen hinsichtlich der Lernerfolgsüberprüfungen,
- Berücksichtigung entsprechender Regelungen bei Einrichtung eines doppelqualifizierenden Bildungsgangs (vgl. APO-BK, Anlage A, §§ 2,7),
- Dokumentation der didaktischen Jahresplanung und
- Evaluation.

7 Beispiel für die Ausgestaltung einer Lernsituation

Die hier dargestellte Lernsituation bewegt sich in ihrer Planung auf einem mittleren Abstraktionsniveau. Sie ist als Anregung für die konkrete Arbeit der Bildungsgangkonferenz zu sehen, die bei ihrer Planung die jeweilige Lerngruppe, die konkreten schulischen Rahmenbedingungen und den Gesamtrahmen der didaktischen Jahresplanung berücksichtigt.

Lernfeld 2 Herstellen einfacher Teige/Massen

Lernsituation: Termingerechte Herstellung von Teegebäck

Schul-/Ausbildungsjahr: 1

Zeitrichtwert: 40 UStd.

Beschreibung der Lernsituation:

Zum jährlichen Herbstfest bestellt der Kindergarten „Sankt Martin“ 60 in Tüten verpackte Teegebäckmischungen je 125 g. Die Ware wird um 14:00 Uhr abgeholt. Sie erhalten von ihrem Meister die Anweisung, diesen Auftrag sachgerecht auszuführen.

Angestrebte Kompetenzen:

Beiträge des berufsbezogenen Lernbereichs:

Fachkompetenzen:

- Rohstoffe auswählen und beurteilen
- Teige herstellen, aufarbeiten und abbacken
- Ausgewählte Arbeitsschritte dokumentieren
- Teegebäck beurteilen
- Teegebäck kundenorientiert anbieten

Methoden-/Lernkompetenzen:

- Informationsquellen auffinden
- Fachliteratur nutzen
- Datenverarbeitungssysteme nutzen
- Arbeitsablauf sachlich und zeitlich planen

Personal-/Sozialkompetenzen:

- im Team arbeiten
- persönliche Eignungen und Eigenheiten erkennen und beachten
- Informationen austauschen
- Verantwortung übernehmen

Beiträge des berufsübergreifenden Lernbereichs:

Die Fächer des berufsübergreifenden Lernbereichs leisten ihre Beiträge auf der Grundlage der jeweiligen Fachlehrpläne im Rahmen der Bildungsgangkonferenz.

Mögliche Anknüpfungspunkte:

Deutsch/Kommunikation

- Fachtexte auffinden, verstehen und wiedergeben
- Arbeitsabläufe dokumentieren
- Präsentationstechniken anwenden

Religionslehre

- ...

Sport/Gesundheitsförderung

- ...

Politik/Gesellschaftslehre

- ...

Inhaltsbereiche:

- Rohstoffe für 1:2:3-Mürbeteig
- Herstellung von Teegebäck
- Arbeitsablaufplanung
- Qualitätskontrolle
- Kundenorientierte Verpackung
- Rezeptumrechnung mit Dreisatz und Schlüsselzahl/Gewichtsberechnungen

Handlungsphasen der Lernenden / Lerngruppe		Mögliche Methoden, Medien, Sozialformen
Analysieren:	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsauftrag erfassen - Rezept auswählen - Rohstoffmengen berechnen 	<ul style="list-style-type: none"> - Bestellzettel - Brainstorming - Fachliteratur - Internet/Datenbanken - Einzel-/Partnerarbeit
Planen:	<ul style="list-style-type: none"> - Zeitplanung vornehmen - Notwendige Rohstoffvorräte feststellen - Maschinen und Geräte auswählen - Personaleinsatz festlegen - Arbeitsschrittfolge bestimmen - Mögliche Herstellungsvarianten erörtern 	<ul style="list-style-type: none"> - Zeitstrahl/Kalender u.ä. - Checkliste - Fachliteratur - Einsatzplan - Fließschema - Unterrichtsgespräch - Gruppenunterricht - Bericht - Lehrervortrag - Schülervortrag
Ausführen:	<ul style="list-style-type: none"> - Auswirkungen der Rohstoffe auf die Teig- und Gebäckbeschaffenheit berücksichtigen - Teig herstellen, lagern, aufarbeiten, dekorieren und abbacken - Gebäck abwägen und verpacken 	<ul style="list-style-type: none"> - Unterrichtsgespräch - Gruppenunterricht - Bericht
Bewerten:	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsergebnisse präsentieren - Erzeugnisse sensorisch und technologisch beurteilen - Arbeitsergebnisse beurteilen 	<ul style="list-style-type: none"> - Verkostung/Akzeptanztest
Reflektieren:	<ul style="list-style-type: none"> - Fehler-Ursachenanalyse durchführen - Erfahrungen austauschen 	<ul style="list-style-type: none"> - Kleingruppenarbeit - Unterrichtsgespräch - Fachliteratur
Vertiefen:	<ul style="list-style-type: none"> - Produktionsprozess überprüfen und gegebenenfalls verbessern 	

Anlagen

A-I **Verordnung über die Berufsausbildung***

Hinweis

Die Verordnung über die Berufsausbildung ist als Nur-Lese-Version des Bundesgesetzblattes, Jahrgang 2003, Teil I, Nr. 24, 11.06.2003, S. 790 ff. zu finden.

* Bekanntmachung der Verordnung über die Berufsausbildung <.....> nebst Rahmenlehrplan vom <.....>, in: Bundesanzeiger, hrsg. vom Bundesministerium der Justiz, Jg. <.....>, Nr. <.....>, <Datum>

A-II Vereinbarung über den Erwerb der Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen*

**Vereinbarung über den Erwerb der Fachhochschulreife
in beruflichen Bildungsgängen**

(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 05.06.1998 i. d. F. vom 09.03.2001)

* hrsg. vom Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland, Bonn

I. Vorbemerkung

Die Vereinbarung über den Erwerb der Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen geht davon aus, dass berufliche Bildungsgänge in Abhängigkeit von den jeweiligen Bildungszielen, -inhalten sowie ihrer Dauer Studierfähigkeit bewirken können.

Berufliche Bildungsgänge fördern fachpraktische und fachtheoretische Kenntnisse sowie Leistungsbereitschaft, Selbstständigkeit, Kooperationsfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein und kreatives Problemlösungsverhalten. Dabei werden auch die für ein Fachhochschulstudium erforderlichen Lern- und Arbeitstechniken vermittelt.

II. Voraussetzungen für den Erwerb der Fachhochschulreife nach dieser Vereinbarung

Die Fachhochschulreife nach dieser Vereinbarung kann erworben werden in Verbindung mit dem

- Abschluss einer mindestens zweijährigen Berufsausbildung nach dem Recht des Bundes oder der Länder¹; die Mindestdauer für doppeltqualifizierende Bildungsgänge beträgt drei Jahre
- Abschluss eines mindestens zweijährigen berufsqualifizierenden schulischen Bildungsgangs¹, bei zweijähriger Dauer in Verbindung mit einem einschlägigen halbjährigen Praktikum bzw. einer mindestens zweijährigen Berufstätigkeit
- Abschluss einer Fachschule/Fachakademie.

Der Erwerb der Fachhochschulreife über einen beruflichen Bildungsgang setzt in diesem Bildungsgang den mittleren Bildungsabschluss voraus. Der Nachweis des mittleren Bildungsabschlusses muss vor der Fachschulabschlussprüfung erbracht werden.

Die Fachhochschulreife wird ausgesprochen, wenn in den einzelnen originären beruflichen Bildungsgängen die zeitlichen und inhaltlichen Rahmenvorgaben eingehalten werden. Außerdem muss die Erfüllung der in dieser Vereinbarung festgelegten inhaltlichen Standards über eine Prüfung (vgl. Ziff. V.) nachgewiesen werden. Diese kann entweder in die originäre Abschlussprüfung integriert oder eine Zusatzprüfung sein.

Die Möglichkeit, über den Besuch der Fachoberschule die Fachhochschulreife zu erwerben, wird durch die „Rahmenvereinbarung über die Fachoberschule“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 06.02.1969 i. d. F. vom 26.02.1982) und die „Rahmenordnung für die Abschlussprüfung der Fachoberschule“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 26.11.1971) geregelt.

¹ einschließlich besonderer zur Fachhochschulreife führender Bildungsgänge nach Abschluss einer Berufsausbildung (u.a. Telekolleg II)

III. Rahmenvorgaben

Folgende zeitliche Rahmenvorgaben müssen erfüllt werden:

- | | | |
|----|---|-----------------------|
| 1. | Sprachlicher Bereich
Davon müssen jeweils mindestens 80 Stunden auf Muttersprachliche Kommunikation/Deutsch und auf eine Fremdsprache entfallen. | 240 Stunden |
| 2. | Mathematisch-naturwissenschaftlich-technischer Bereich | 240 Stunden |
| 3. | Gesellschaftswissenschaftlicher Bereich (einschließlich wirtschaftswissenschaftlicher Inhalte) | mindestens 80 Stunden |

Diese Stunden können jeweils auch im berufsbezogenen Bereich erfüllt werden, wenn es sich um entsprechende Unterrichtsangebote handelt, die in den Lehrplänen ausgewiesen sind. Die Schulaufsichtsbehörde legt für jeden Bildungsgang fest, wo die für die einzelnen Bereiche geforderten Leistungen zu erbringen sind.

IV. Standards

1. Muttersprachliche Kommunikation/Deutsch

Der Lernbereich „Mündlicher Sprachgebrauch“ vermittelt und festigt wesentliche Techniken situationsgerechten, erfolgreichen Kommunizierens in Alltag, Studium und Beruf.

Die Schülerinnen und Schüler sollen die Fähigkeiten erwerben,

- unterschiedliche Rede- und Gesprächsformen zu analysieren, sachgerechte und manipulierende Elemente der Rhetorik zu erkennen,
- den eigenen Standpunkt in verschiedenen mündlichen Kommunikationssituationen zu vertreten,
- Referate zu halten, dabei Techniken der Präsentation anzuwenden und sich einer anschließenden Diskussion zu stellen.

Im Lernbereich „Schriftlicher Sprachgebrauch“ stehen vor allem die Techniken der präzisen Informationswiedergabe und der schlüssigen Argumentation – auch im Zusammenhang mit beruflichen Erfordernissen und Anforderungen des Studiums – im Mittelpunkt.

Die Schülerinnen und Schüler sollen die Fähigkeit erwerben,

- komplexe Sachtexte über politische, kulturelle, wirtschaftliche, soziale und berufsbezogene Themen zu analysieren (geraffte Wiedergabe des Inhalts, Analyse der Struktur und wesentlicher sprachlicher Mittel, Erkennen und Bewertung der Wirkungsabsicht, Erläuterung von Einzelaussagen, Stellungnahme) und
- Kommentare, Interpretationen, Stellungnahmen oder Problemerkörterungen ausgehend von Texten oder vorgegebenen Situationen – zu verfassen (sachlich richtige und schlüssige Argumentation, folgerichtiger Aufbau, sprachliche Angemessenheit, Adressaten- und Situationsbezug) oder

- literarische Texte mit eingegrenzter Aufgabenstellung zu interpretieren (Analyse von inhaltlichen Motiven und Aspekten der Thematik, der Raum- und Zeitstruktur, ggf. der Erzählsituation, wichtiger sprachlicher und ggf. weiterer Gestaltungselemente).

2. Fremdsprache

Das Hauptziel des Unterrichts in der fortgeführten Fremdsprache ist eine im Vergleich zum Mittleren Schulabschluss gehobene Kommunikationsfähigkeit in der Fremdsprache für Alltag, Studium und Beruf. Dazu ist es erforderlich, den allgemeinsprachlichen Wortschatz zu festigen und zu erweitern, einen spezifischen Fachwortschatz zu erwerben sowie komplexe grammatikalische Strukturen gebrauchen zu lernen.

Verstehen (Rezeption)

Die Schülerinnen und Schüler sollen die Fähigkeit erwerben,

- anspruchsvollere allgemeinsprachliche und fachsprachliche Äußerungen und unterschiedliche Textsorten (insbesondere Gebrauchs- und Sachtexte) – ggf. unter Verwendung von fremdsprachigen Hilfsmitteln – im Ganzen zu verstehen und im Einzelnen auszuwerten.

Sprechen und Schreiben (Produktion)

Die Schülerinnen und Schüler sollen die Fähigkeit erwerben,

- Gesprächssituationen des Alltags sowie in berufsbezogenen Zusammenhängen in der Fremdsprache sicher zu bewältigen und dabei auch die Gesprächsinitiative zu ergreifen,
- auf schriftliche Mitteilungen komplexer Art situationsgerecht und mit angemessenem Ausdrucksvermögen in der Fremdsprache zu reagieren,
- komplexe fremdsprachige Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung von Hilfsmitteln auf deutsch wiederzugeben und entsprechende in deutsch dargestellte Inhalte in der Fremdsprache zu umschreiben.

3 . Mathematisch-naturwissenschaftlich-technischer Bereich

Die Schülerinnen und Schüler sollen ausgehend von fachrichtungsbezogenen Problemstellungen grundlegende Fach- und Methodenkompetenzen in der Mathematik und in Naturwissenschaften bzw. Technik erwerben.

Dazu sollen sie

- Einblick in grundlegende Arbeits- und Denkweisen der Mathematik und mindestens einer Naturwissenschaft bzw. Technik gewinnen,
- erkennen, dass die Entwicklung klarer Begriffe, eine folgerichtige Gedankenführung und systematisches, induktives und deduktives, gelegentlich auch heuristisches Vorgehen Kennzeichen mathematisch-naturwissenschaftlich-technischen Arbeitens sind,
- Vertrautheit mit der mathematischen und naturwissenschaftlich-technischen Fachsprache und Symbolik erwerben und erkennen, dass Eindeutigkeit, Widerspruchsfreiheit und Vollständigkeit beim Verbalisieren von mathematischen bzw. naturwissenschaftlich-techni-

- schen Sachverhalten vor allem in Anwendungsbereichen für deren gedankliche Durchdringung unerlässlich sind,
- befähigt werden, fachrichtungsbezogene bzw. naturwissenschaftlich-technische Aufgaben mit Hilfe geeigneter Methoden zu lösen,
 - mathematische Methoden anwenden können sowie Kenntnisse und Fähigkeiten zur Auswahl geeigneter Verfahren und Methoden mindestens aus einem der weiteren Bereiche besitzen:
 - Analysis (Differential- und Integralrechnung),
 - Beschreibung und Berechnung von Zufallsexperiment, einfacher Wahrscheinlichkeit, Häufigkeitsverteilung sowie einfache Anwendungen aus der beurteilenden Statistik,
 - Lineare Gleichungssysteme und Matrizenrechnung,
 - reale Sachverhalte modellieren können (Realität ? Modell ? Lösung ? Realität),
 - grundlegende physikalische, chemische, biologische oder technische Gesetzmäßigkeiten kennen, auf fachrichtungsspezifische Aufgabenfelder übertragen und zur Problemlösung anwenden können,
 - selbstständig einfache naturwissenschaftliche bzw. technische Experimente nach vorgegebener Aufgabenstellung planen und durchführen,
 - Ergebnisse ihrer Tätigkeit begründen, präsentieren, interpretieren und bewerten können.

V. Prüfung

1. Allgemeine Grundsätze

Für die Zuerkennung der Fachhochschulreife ist jeweils eine schriftliche Prüfung in den drei Bereichen – muttersprachliche Kommunikation/Deutsch, Fremdsprache, mathematisch-naturwissenschaftlich-technischer Bereich – abzulegen, in der die in dieser Vereinbarung festgelegten Standards nachzuweisen sind. Für die Zuerkennung der Fachhochschulreife für Absolventinnen und Absolventen der mindestens zweijährigen Fachschulen kann der Nachweis der geforderten Standards in zwei der drei Bereiche auch durch kontinuierliche Leistungsnachweise erbracht werden. Soweit die zeitlichen und inhaltlichen Rahmenvorgaben dieser Vereinbarung durch die Stundentafeln und Lehrpläne der genannten beruflichen Bildungsgänge abgedeckt und durch die Abschlussprüfung des jeweiligen Bildungsgangs oder eine Zusatzprüfung nachgewiesen werden, gelten die Bedingungen dieser Rahmenvereinbarung als erfüllt.

Die Prüfung ist bestanden, wenn mindestens ausreichende Leistungen in allen Fächern erreicht sind. Ein Notenausgleich für nicht ausreichende Leistungen richtet sich nach den Bestimmungen der Länder.

Die schriftliche Prüfung kann in einem Bereich durch eine schriftliche Facharbeit mit anschließender Präsentation der Ergebnisse im Rahmen eines Kolloquiums unter prüfungsgemäßen Bedingungen ersetzt werden.

2. Festlegungen für die einzelnen Bereiche

a) Muttersprachliche Kommunikation/Deutsch

In der schriftlichen Prüfung mit einer Dauer von mindestens 3 Stunden ist eine der folgenden Aufgabenarten zu berücksichtigen:

- (Textgestützte) Problemerkörterung,
- Analyse nichtliterarischer Texte mit Erläuterung oder Stellungnahme,
- Interpretation literarischer Texte.

b) Fremdsprachlicher Bereich

In der schriftlichen Prüfung mit einer Dauer von mindestens 1 1/2 Stunden, der ein oder mehrere Texte, ggf. auch andere Materialien, zu Grunde gelegt werden, sind Sach- und Problemfragen zu beantworten und persönliche Stellungnahmen zu verfassen. Zusätzlich können Übertragungen in die Muttersprache oder in die Fremdsprache verlangt werden.

c) Mathematisch-naturwissenschaftlich-technischer Bereich

In der schriftlichen Prüfung mit einer Dauer von mindestens zwei Stunden soll nachgewiesen werden, dass die Schülerinnen und Schüler in der Lage sind, komplexe Aufgabenstellungen selbstständig zu strukturieren, zu lösen und zu bewerten, die dabei erforderlichen mathematischen oder naturwissenschaftlich-technischen Methoden und Verfahren auszuwählen und sachgerecht anzuwenden.

VI. Schlussbestimmungen

Die Schulaufsichtsbehörde jedes Landes in der Bundesrepublik Deutschland steht in der Verpflichtung und der Verantwortung, die Voraussetzungen für den Erwerb der Fachhochschulreife über berufliche Bildungswege zu gewährleisten.

Die Länder verpflichten sich, Prüfungsarbeiten für verschiedene Fachrichtungen in den Bereichen Muttersprachliche Kommunikation/Deutsch, Fremdsprache und Mathematik/Naturwissenschaft/Technik zur Sicherung der Transparenz und Vergleichbarkeit auszutauschen.

Ein gemäß dieser Vereinbarung in allen Ländern der Bundesrepublik Deutschland anerkanntes Zeugnis enthält folgenden Hinweis:

„Entsprechend der Vereinbarung über den Erwerb einer Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen – Beschluss der Kultusministerkonferenz 05.06.1998 i. d. F. vom 09.03.2001 – berechtigt dieses Zeugnis in allen Ländern in der Bundesrepublik Deutschland zum Studium an Fachhochschulen.“

Dieser Sachverhalt wird bei bereits erteilten Zeugnissen auf Antrag nach folgendem Muster bescheinigt:

Frau/Herr _____

geboren am _____

in _____

hat am _____

an der (Schule) _____

die Abschlussprüfung in dem Bildungsgang

bestanden.

„Entsprechend der Vereinbarung über den Erwerb einer Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen – Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 05.06.1998 i. d. F. vom 09.03.2001 – berechtigt dieses Zeugnis in allen Ländern in der Bundesrepublik Deutschland zum Studium an Fachhochschulen.“

Bildungsgänge, die dieser Vereinbarung entsprechen, werden von den Ländern dem Sekretariat angezeigt und in einem Verzeichnis, das vom Sekretariat geführt wird, zusammengefasst.

Die vorliegende Vereinbarung tritt mit dem Tage der Beschlussfassung in Kraft.

Die „Vereinbarung von einheitlichen Voraussetzungen für den Erwerb der Fachhochschulreife über besondere Bildungswege“ (Beschluss der KMK vom 18.09.1981 i. d. F. vom 14.07.1995) wird mit Wirkung vom 01.08.2001 aufgehoben.¹

¹ Für das Land Berlin werden Zeugnisse der Fachhochschulreife auf der Grundlage der „Vereinbarung von einheitlichen Voraussetzungen für den Erwerb der Fachhochschulreife über besondere Bildungswege“ noch bis zum 01.02.2005 ausgestellt und gegenseitig anerkannt.

A-III Fragenkatalog zur Lehrplanevaluation

Evaluationsbogen zum Lehrplan zur Erprobung

Vorbemerkungen zum Fragebogen: Die Antworten auf die folgenden Fragen erfordern die Einschätzung des vorliegenden Landeslehrplans vor dem Hintergrund der Erfahrungen, die Sie mit seiner unterrichtlichen Umsetzung an Ihrer Schule gemacht haben.

Die Ergebnisse der Befragung zu den landesspezifischen Elementen des Lehrplans sollen bei einer Überarbeitung berücksichtigt werden. Diese Bearbeitung umfasst unter anderem den Aufbau des Lehrplans, die Fächerschneidung mit ihrer Zuordnung von Lernfeldern zu Bündelungsbegriffen und die Stundentafel.

Dem gegenüber können die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans (Lernfelder, ihr zeitlicher Umfang und ihre Zuordnung zu den einzelnen Ausbildungsjahren) nicht verändert werden. Ihre Rückmeldungen zu diesen Elementen des Lehrplans (s. Fragen 15 bis 18) sind jedoch wichtig, damit diese Erfahrungen bei zukünftigen KMK-Rahmenlehrplänen einfließen können.

Für die Einschätzungen und Beurteilungen stehen skalierte Antwortmöglichkeiten zur Verfügung. Bei einigen Fragen bitten wir Sie zusätzlich, **stichwortartig** konkrete Anregungen und Vorschläge zu formulieren, die Ihnen für eine Revision wichtig erscheinen. (Ausführliche Stellungnahmen oder vorliegende Erfahrungsberichte o. ä. bitten wir Sie uns gesondert zuzuschicken, weil es bei der Eingabe von größeren Textmengen zu Störungen bei der Datenweitergabe kommen kann.)

Um die Auswertungsarbeit zu erleichtern und zu beschleunigen bitten wir Sie, ausschließlich das beigegefügte Fragebogenformular zu verwenden und uns den ausgefüllten Fragebogen bis zum 15.10.2006 online zuzusenden.

Bitte beachten Sie bei der Arbeit mit dem Fragebogen auch folgenden Aspekt: Selbstverständlich kann über einen standardisierten Fragebogen häufig die Komplexität der Erfahrungen mit einem Lehrplan nicht so erfasst werden, wie es ein Gespräch oder eine ausführliche schriftliche Stellungnahme möglicherweise vermag. Wir hoffen dennoch, dass wir durch dieses Verfahren einen praktikablen Kompromiss zwischen der Zielvorstellung einer möglichst umfassenden Beteiligung von Lehrerinnen und Lehrern an der Lehrplanevaluation und den personellen und zeitlichen Grenzen, die einer solchen Absicht entgegen stehen, gefunden haben. Vorschläge zur Verbesserung des Verfahrens sind selbstverständlich jederzeit willkommen!

Wir danken Ihnen für Ihre Mitarbeit!

1. **Ausbildungsberuf:**
2. **Schulname:**
3. **Schulnummer (falls bekannt):**
4. **Strasse:**
5. **PLZ Ort:**
6. **E-Mail:**
7. **Bildungsgangleitung:**

Zum Aufbau und zur Lesbarkeit des Lehrplans

- 8. Wie beurteilen Sie die Verständlichkeit des Lehrplans?**
eher weniger gut 1 2 3 4 5 sehr gut
- 9. Wie beurteilen Sie die Gliederungsstruktur des Lehrplans?**
eher weniger gut 1 2 3 4 5 sehr gut
- 10. Welche Gliederungspunkte sollten aus Ihrer Sicht noch eingefügt werden? Welche sind verzichtbar?**

Zu den Erfahrungen mit dem Lehrplan in der Bildungsgangarbeit

- 11. Unterstützt der Lehrplan die kollegiale Zusammenarbeit im Bildungsgang?**
eher weniger 1 2 3 4 5 sehr
- 12. Nach § 6 Abs. 1 APO-BK sind die Lernbereiche aufeinander abzustimmen. Wird dies durch den Lehrplan gefördert?**
eher weniger 1 2 3 4 5 sehr
- 13. Wird die Umsetzung der Handlungsorientierung durch den Lehrplan erleichtert?**
eher weniger 1 2 3 4 5 sehr
- 14. Unterstützt der Lehrplan die Lernortkooperation?**
eher weniger 1 2 3 4 5 sehr

Zu den Erfahrungen mit den Lernfeldern des KMK-Rahmenlehrplans

- 15. Wie beurteilen Sie die berufliche Relevanz der Lernfelder?**
eher weniger 1 2 3 4 5 sehr
- 16. Erlauben es die Lernfelder, auch neuere fachliche und berufliche Entwicklungen zu berücksichtigen?**
eher weniger 1 2 3 4 5 sehr
- 17. Ermöglichen es die Lernfelder, auch spezifische Ausbildungsbedingungen Ihres regionalen Umfeldes zu berücksichtigen?**
eher weniger 1 2 3 4 5 sehr

18. Wo sehen Sie hinsichtlich der Lernfelder einen dringenden Revisionsbedarf? (Bitte geben Sie dabei die Nr. des jeweiligen Lernfeldes an, auf das Sie sich beziehen):

Zu den Fächern des berufsbezogenen Bereichs der Stundentafel

19. Ist die Zusammenfassung der Lernfelder zu den Bündelungsbegriffen (Fächern) schlüssig?

eher weniger 1 2 3 4 5 eher mehr

20. Welche Vorschläge haben Sie im Hinblick auf die Fächerbezeichnungen des berufsbezogenen Bereichs der Stundentafel?

21. Sind die Lernfelder den Fächern sachgerecht zugeordnet?

eher weniger 1 2 3 4 5 sehr

22. In welcher Weise sollte die Zuordnung der Lernfelder verändert werden?

Zum Differenzierungsbereich

23. Unterstützen die Hinweise und Vorgaben des Lehrplans zum Differenzierungsbereich die Ausgestaltung der Zusatz- und Stützangebote an Ihrer Schule?

eher weniger 1 2 3 4 5 sehr

24. Unterstützen die Hinweise und Vorgaben des Lehrplans die Ausgestaltung des Angebotes, doppeltqualifizierend die Fachhochschulreife zu erwerben?

eher weniger 1 2 3 4 5 sehr

25. Welche Hinweise hinsichtlich der Ausgestaltung des Differenzierungsbereiches vermissen Sie besonders?

Zur Entwicklung von Lernsituationen

26. Sind die Informationen des Lehrplans zur Entwicklung von Lernsituationen hilfreich?

eher weniger 1 2 3 4 5 sehr

27. Welche Hilfestellungen benötigen Sie besonders bei der Entwicklung von Lernsituationen?

Zu den Erfahrungen mit der externen Prüfung

28. Beachtet die zeitliche Zuordnung der Lernfelder den Zeitpunkt des ersten Teils der Prüfung?

Nein

Ja

29. Wenn Nein: Bitte nennen und erläutern Sie Ihre Revisionsvorschläge unter Angabe der betroffenen Lernfelder und der Art und zeitlichen Platzierung der beruflichen Prüfung(en):

30. Weitere Anregungen und Verbesserungsvorschläge, die bisher noch nicht thematisiert worden sind aber bei der Revision der Lehrpläne berücksichtigt werden sollten: