

# **Bildungsplan zur Erprobung**

**für die Bildungsgänge der Berufsfachschule, die zu beruflichen Kenntnissen,  
Fähigkeiten und Fertigkeiten und Abschlüssen der Sekundarstufe I führen  
(Bildungsgänge der Anlage B APO-BK)**

**Fachbereich:  
Ernährungs- und Versorgungsmanagement**

**Bereichsspezifische Fächer:  
Betriebsorganisation, Produktion, Dienstleistung**

Herausgegeben vom Ministerium für Schule und Weiterbildung

des Landes Nordrhein-Westfalen

Völklinger Straße 49, 40221 Düsseldorf

43071/2015

**Auszug aus dem Amtsblatt  
des Ministeriums für Schule und Weiterbildung  
des Landes Nordrhein-Westfalen  
Nr. 07/08-15**

**Sekundarstufe II – Berufskolleg;  
Bildungsgänge der Berufsfachschule,  
die zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und  
Fertigkeiten und Abschlüssen  
der Sekundarstufe I führen  
(Bildungsgänge der Anlage B APO-BK)  
Fachbereiche Wirtschaft und Verwaltung,  
Technik/Naturwissenschaften,  
Ernährungs- und Versorgungsmanagement;  
Bildungspläne zur Erprobung**

RdErl. d. Ministeriums für Schule und Weiterbildung  
v. 24.07.2015 – 313.6.08.01.13-114137

Unter verantwortlicher Leitung des Ministeriums für Schule und Weiterbildung und der Qualitäts- und Unterstützungsagentur – Landesinstitut für Schule und unter Mitwirkung erfahrener Lehrkräfte und der Oberen Schulaufsicht wurden neue Bildungspläne mit einer kompetenzorientierten Ausrichtung für die o. a. Bildungsgänge entwickelt:

| <b>Fachbereich Wirtschaft und Verwaltung</b> |  |
|--|--|
| Heft 43001                                   | Bereichsspezifische Fächer:<br>Geschäftsprozesse im Unternehmen, Personalbezogene Prozesse, Gesamtwirtschaftliche Prozesse |
| Heft 43006                                   | Mathematik   |
| Heft 43003                                   | Englisch   |
| Heft 43002                                   | Deutsch/Kommunikation  |
| Heft 43008                                   | Sport/Gesundheitsförderung   |
| Heft 43007                                   | Politik/Gesellschaftslehre   |

| <b>Fachbereich Technik/Naturwissenschaften</b> |   |
|--|---|
| Heft 43031                                     | Bereichsspezifische Fächer im Berufsfeld Bau- und Holztechnik:<br>Betriebsorganisation, Produkterstellung                               |
| Heft 43032                                     | Bereichsspezifische Fächer im Berufsfeld Elektrotechnik:<br>Instandhaltungsprozesse, Produktionsprozesse                                |
| Heft 43033                                     | Bereichsspezifische Fächer im Berufsfeld Metalltechnik:<br>Fertigungsprozesse, Montage- und Instandhaltungsprozesse                     |
| Heft 43034                                     | Bereichsspezifische Fächer im Berufsfeld Fahrzeugtechnik:<br>Betriebsorganisation, Pflege- Wartungs- und Umrüstarbeiten, Instandsetzung |
| Heft 43042                                     | Wirtschafts- und Betriebslehre  |
| Heft 43039                                     | Mathematik  |
| Heft 43036                                     | Englisch  |
| Heft 43035                                     | Deutsch/Kommunikation   |
| Heft 43041                                     | Sport/Gesundheitsförderung  |
| Heft 43040                                     | Politik/Gesellschaftslehre  |

| <b>Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement</b> |   |
|--|---|
| Heft 43071   | Bereichsspezifische Fächer:<br>Betriebsorganisation, Produktion, Dienstleistung                                   |
| Heft 43072   | Staatlich geprüfte Assistentin/Staatlich geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung,<br>Schwerpunkt Service |
| Heft 43080   | Wirtschafts- und Betriebslehre  |
| Heft 43077   | Mathematik  |
| Heft 43074   | Englisch  |
| Heft 43073   | Deutsch/Kommunikation   |
| Heft 43079   | Sport/Gesundheitsförderung  |
| Heft 43078   | Politik/Gesellschaftslehre  |

Diese treten am 1. August 2015 zur Erprobung in Kraft.

Die Bildungspläne werden im Bildungsportal veröffentlicht. (<http://www.berufsbildung.nrw.de/cms/lehrplaene-und-richtlinien/berufsfachschule/>)

Die curricularen Vorgaben für die Fachbereiche und Berufsfelder, für die bislang keine neuen Bildungspläne entwickelt wurden, behalten vorläufig ihre Gültigkeit.

Die fachbereichsspezifischen Bildungspläne, die nicht berufsfeldbezogen sind, können auch dann angewendet werden, wenn noch keine berufsfeldbezogenen Bildungspläne vorliegen. Gleichzeitig treten zum 31.07.2015 die nachfolgenden Runderlasse für das Berufsgrundschuljahr und die Berufsfachschulen und die Bildungsgänge, die zu einem Berufsabschluss nach Landesrecht und zum mittleren Schulabschluss (FOR) oder zu beruflicher Grundbildung und zum mittleren Schulabschluss (FOR) führen, außer Kraft:

| <b>Heft Nr.</b> | <b>Bereich/Fach</b>  | <b>Datum des Einführungs-<br/>erlasses/Fundstelle</b>    |
|-----------------|--|--|
| 4903            | Sport/Gesundheitsförderung   | – s. BASS 15-32 Nr. 3                                    |
| 43002           | Wirtschaft und Verwaltung (berufsfeld- und bereichsspezifische Fächer)               | – s. BASS 15-36 Nr. 21                                   |
| 4301            | Deutsch  | 10.10.1975<br>(GABI. NW. S. 557)                         |
| 4302            | Englisch   | 10.10.1975<br>(GABI. NW. S. 557)                         |
| 4314            | Mathematik   | 30.11.1976<br>(GABI. NW. 1977 S. 3)                      |
| 4315            | Wirtschaftsgeographie  | 09.07.1981<br>(GABI. NW. S. 255)                         |
| 43022           | Berufsfelder Bau-, Druck-, Elektro-, Holz- und Metalltechnik                         | 21.05.2004<br>(ABl. NRW. S. 209)<br>s. BASS 15-36 Nr. 22 |
| 4329            | Mathematik   | 13.04.1976<br>(GABI. NW. S. 238)                         |
| 4326            | Fachrichtung Metall Schwerpunkt Kraftfahrzeugtechnik                                 | 13.04.1976<br>(GABI. NW. S. 238)                         |
| 43023           | Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft  | 21.05.2004<br>(ABl. NRW. S. 209)<br>s. BASS 15-36 Nr. 23 |
| 43027           | Staatlich geprüfte Servicekraft und mittlerer Schulabschluss<br>(Fachoberschulreife) | 11.04.2013<br>(ABl. NRW. S. 234)                         |

| <b>Inhalt</b>  | <b>Seite</b> |
|--|--------------|
| <b>Vorbemerkungen.....</b>   | <b>6</b>     |
| <b>Teil 1 Bildungsgänge, die zu einem Berufsabschluss nach Landesrecht und zum mittleren Schulabschluss oder zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten und zu Abschlüssen der Sekundarstufe I führen.....</b> | <b>8</b>     |
| 1.1 Ziele, Fachbereiche und Organisationsformen .....  | 8            |
| 1.1.1 Ziele .....  | 8            |
| 1.1.2 Fachbereiche und Organisationsformen.....  | 8            |
| 1.2 Zielgruppen und Perspektiven .....   | 9            |
| 1.2.1 Voraussetzungen, Abschlüsse, Berechtigungen.....   | 9            |
| 1.3 Didaktisch-methodische Leitlinien .....  | 11           |
| 1.3.1 Didaktische Jahresplanung.....   | 11           |
| 1.3.2 Berufliche Qualifizierung .....  | 12           |
| <b>Teil 2 Bildungsgänge der Berufsfachschule Anlage B APO-BK im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement .....</b>  | <b>13</b>    |
| 2.1 Fachbereichsspezifische Ziele.....   | 13           |
| 2.2 Die Bildungsgänge im Fachbereich .....   | 13           |
| 2.3 Fachbereichsspezifische Kompetenzerwartungen .....   | 14           |
| 2.4 Fachbereichsspezifische Handlungsfelder und Arbeits- und Geschäftsprozesse .....   | 15           |
| 2.5 Didaktisch-methodische Leitlinien des Fachbereichs.....  | 17           |
| <b>Teil 3 Bildungsgänge der Berufsfachschule, die zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten und zu Abschlüssen der Sekundarstufe I führen, im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement .....</b>     | <b>18</b>    |
| 3.1 Beschreibung der Bildungsgänge.....  | 18           |
| 3.1.1 Stundentafeln .....  | 20           |
| 3.1.2 Die Gesamtmatrix im Bildungsgang.....  | 22           |
| 3.2 Die Fächer im Bildungsgang.....  | 24           |
| 3.2.1 Die bereichsspezifischen Fächer .....  | 24           |
| 3.2.2 Lernfelder, Anforderungssituationen, Zielformulierungen.....   | 28           |
| 3.3 Didaktisch-methodische Umsetzung.....  | 35           |
| 3.4 Lernerfolgsüberprüfung .....   | 36           |
| 3.5 Abschlussprüfung.....  | 36           |

## Vorbemerkungen

Bildungspolitische Entwicklungen in Deutschland und Europa erfordern eine erhöhte Transparenz und Vergleichbarkeit von Bildungsgängen sowie studien- und berufsqualifizierenden Abschlüssen. Vor diesem Hintergrund erhalten alle Bildungspläne im Berufskolleg mit einer kompetenzbasierten Orientierung an Handlungsfeldern und zugehörigen Arbeits- und Geschäftsprozessen eine einheitliche Struktur. Die konsequente Orientierung an Handlungsfeldern unterstreicht das zentrale Ziel des Erwerbs (beruflicher) Handlungskompetenz und stärkt die Position des Berufskollegs als attraktives Angebot im Bildungswesen.

Die Bildungspläne für das Berufskolleg bestehen aus drei Teilen. Teil 1 stellt die jeweiligen Bildungsgänge, Teil 2 deren Ausprägung in einem Fachbereich und Teil 3 die Unterrichtsvorgaben in Fächern oder Lernfeldern dar. Die einheitliche Darstellung der Bildungsgänge folgt der Struktur des Berufskollegs.

Alle Unterrichtsvorgaben werden nach einem einheitlichen System aus Anforderungssituationen und zugehörigen kompetenzorientiert formulierten Zielen beschrieben. Das bietet die Möglichkeit, in verschiedenen Bildungsgängen erreichbare Kompetenzen klar, vergleichbar und transparent darzustellen, unabhängig davon, ob sie in Lernfeldern oder Fächern strukturiert sind. Eine konsequente Kompetenzorientierung des Unterrichts ermöglicht einen Anschluss in Beruf, Berufsausbildung oder Studium und einen systematischen Kompetenzaufbau in aufeinander aufbauenden Bildungsgängen des Berufskollegs. Die durchlässige Gestaltung der Übergänge verbessert die Effizienz von Bildungsverläufen.

Die Teile 1 bis 3 der Bildungspläne werden immer im Zusammenhang veröffentlicht. Damit wird sichergestellt, dass jede Lehrkraft umfassend informiert und für die Bildungsgangarbeit im Team vorbereitet ist.

### **Gemeinsame Vorgaben aller Bildungsgänge im Berufskolleg**

Bildung und Erziehung in den Bildungsgängen des Berufskollegs gründen sich auf die Werte, die im Grundgesetz, in der Landesverfassung und im Schulgesetz verankert sind. Im Einzelnen sind dies:

- Wertschätzung der Vielfalt und Verschiedenheit in der Bildung (Inklusion)
- Entfaltung und Nutzung der individuellen Chancen und Begabungen (Individuelle Förderung)
- Sensibilisierung für die Wirkungen tradiert männlicher und weiblicher Rollenprägungen und die Entwicklung alternativer Verhaltensweisen zur Förderung der Gleichstellung von Frauen und Männern (Gender Mainstreaming)<sup>1</sup> und
- Förderung von Gestaltungskompetenz für nachhaltige Entwicklung unter der gleichberechtigten Berücksichtigung von wirtschaftlichen, sozialen/gesellschaftlichen und ökologischen Aspekten (Nachhaltigkeit).

---

<sup>1</sup> s. Grundlagen und Praxishinweise zur Förderung der Chancengleichheit (*Reflexive Koedukation*) sind den jeweils aktuellen Veröffentlichungen des Ministeriums für Schule und Weiterbildung zu entnehmen. <http://www.berufsbildung.nrw.de/cms/verweise/>

Das pädagogische Leitziel aller Bildungsgänge des Berufskollegs ist in der Ausbildungs- und Prüfungsordnung Berufskolleg formuliert: „Das Berufskolleg vermittelt den Schülerinnen und Schülern eine umfassende berufliche, gesellschaftliche und personale Handlungskompetenz und bereitet sie auf ein lebensbegleitendes Lernen vor. Es qualifiziert die Schülerinnen und Schüler, an zunehmend international geprägten Entwicklungen in Gesellschaft und Wirtschaft teilzunehmen und diese aktiv mitzugestalten.“

Um dieses pädagogische Leitziel zu erreichen, muss eine umfassende Handlungskompetenz systematisch entwickelt werden. Die Unterrichtsvorgaben im Bildungsplan umfassen Anforderungssituationen und kompetenzorientierte Zielformulierungen. Damit orientiert sich die Beschreibung der Unterrichtsvorgaben an der Struktur des DQR<sup>1</sup> und nutzt dessen Kompetenzkategorien. Die beiden Kategorien der Fachkompetenz und der personalen Kompetenz werden differenziert in Wissen und Fertigkeiten bzw. Sozialkompetenz und Selbstständigkeit.

Die Lehrkräfte eines Bildungsgangs dokumentieren die zur Konkretisierung der Unterrichtsvorgaben entwickelten Lehr-Lern-Arrangements in einer Didaktischen Jahresplanung, die nach Schuljahren gegliedert ist.

Die so realisierte Orientierung der Bildungsgänge des Berufskollegs am DQR eröffnet die Möglichkeit eines systematischen Kompetenzerwerbs, der Anschlüsse und Anrechnungen im gesamten Bildungssystem, insbesondere in Bildungsgängen des Berufskollegs, der dualen Ausbildung und im Studium erleichtert.

---

<sup>1</sup> Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (DQR) – verabschiedet vom Arbeitskreis Deutscher Qualifikationsrahmen (AK DQR) am 22. März 2011. <http://www.deutscherqualifikationsrahmen.de/>

## **Teil 1 Bildungsgänge, die zu einem Berufsabschluss nach Landesrecht und zum mittleren Schulabschluss oder zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten und zu Abschlüssen der Sekundarstufe I führen**

### **1.1 Ziele, Fachbereiche und Organisationsformen**

#### **1.1.1 Ziele**

Ziel der Bildungsgänge der Berufsfachschule der Anlage B APO-BK ist der Erwerb beruflicher Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten bzw. eines Berufsabschlusses nach Landesrecht. Die Bildungsgänge ermöglichen den Erwerb eines dem Hauptschulabschluss nach Klasse 10 gleichwertigen Abschlusses oder des mittleren Schulabschlusses (Fachoberschulreife), der mit der Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe verbunden sein kann.

Die einjährigen Bildungsgänge der Berufsfachschule der Anlage B APO-BK bereiten auf die Aufnahme einer Berufsausbildung im jeweiligen Fachbereich vor und ermöglichen den Absolventinnen und Absolventen den Einstieg in eine Erwerbstätigkeit oder Berufsausbildung. Sie führen entweder zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten, die zur selbstständigen Lösung einfacher berufsbezogener Aufgaben oder zur selbstständigen Lösung schwierigerer berufsbezogener Aufgaben befähigen. Die beruflichen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten werden analog den Anforderungen des ersten Ausbildungsjahres einer dualen Ausbildung vermittelt. Durch die Strukturierung der Bildungsgänge werden den Schülerinnen und Schülern individuelle Möglichkeiten für den erforderlichen Kompetenzerwerb bis zur Aufnahme eines Berufsausbildungsverhältnisses eröffnet. Diese Möglichkeit des Kompetenzerwerbs wird unterstützt durch die curriculare Berücksichtigung und Umsetzung von Ausbildungsbausteinen in den Bildungsplänen sowie durch betriebliche Praktika.

Absolventinnen und Absolventen der zweijährigen doppeltqualifizierenden Bildungsgänge erreichen durch die integrierten Theorie- und Praxisanteile Kompetenzen, die einen unmittelbaren Einstieg in Erwerbstätigkeit ermöglichen.

#### **1.1.2 Fachbereiche und Organisationsformen**

Die Bildungsgänge werden in den Fachbereichen Agrarwirtschaft, Ernährungs- und Versorgungsmanagement, Gestaltung, Gesundheit/Erziehung und Soziales, Informatik, Technik/Naturwissenschaften sowie Wirtschaft und Verwaltung angeboten. Innerhalb der Fachbereiche sind die Bildungsgänge zum Teil nach Berufsfeldern gegliedert.

Der Erwerb beruflicher Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten ist, abhängig von den Eingangsvoraussetzungen (d.h. dem in der Sekundarstufe I zuvor erworbenen allgemein bildenden Abschluss) in verschiedenen Bildungsgängen der Anlage B APO-BK möglich:

In den Bildungsgängen gem. § 2 Nr. 1 der Anlage B der APO-BK können berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten und ein dem Hauptschulabschluss nach Klasse 10 gleichwertiger Abschluss erworben werden. In einer darauf aufbauenden Stufe (gem. § 2 Nr. 2 der Anlage B der APO-BK) ist in einem weiteren Jahr der Erwerb beruflicher Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten im Umfang des ersten Ausbildungsjahres einer dualen Ausbildung in Verbindung mit dem mittleren Schulabschluss (Fachoberschulreife) möglich, der mit der Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe verbunden sein kann.

In die Bildungsgänge gem. § 2 Nr. 2 der Anlage B der APO-BK werden bis auf Ausnahmen gemäß APO-BK ausschließlich folgende Absolventinnen und Absolventen unmittelbar im Anschluss an ihren Schulbesuch der Sekundarstufe I aufgenommen:

- die den Hauptschulabschluss nach Klasse 10 oder einen gleichwertigen Abschluss erworben haben
- über die nach Klasse 9 des Gymnasiums erworbene Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe verfügen

und noch über keine am Berufskolleg erworbenen beruflichen Kompetenzen verfügen. Innerhalb eines Jahres werden berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten vermittelt und der Erwerb des mittleren Schulabschlusses (Fachoberschulreife) ermöglicht, der mit der Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe verbunden sein kann.

Der doppeltqualifizierende Bildungsgang zum Erwerb eines Berufsabschlusses nach Landesrecht ist zweijährig. Er ermöglicht den Erwerb eines dem Hauptschulabschluss nach Klasse 10 gleichwertigen Abschlusses oder den Erwerb des mittleren Schulabschlusses (Fachoberschulreife), der mit der Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe verbunden sein kann. Er ist in den Fachbereichen Gesundheit/Erziehung und Soziales sowie Ernährungs- und Versorgungsmanagement in Vollzeit- und in Teilzeitform für folgende Berufsabschlüsse vorgesehen:

- Staatlich geprüfte Sozialassistentin/Staatlich geprüfter Sozialassistent,
- Staatlich geprüfte Sozialassistentin/Staatlich geprüfter Sozialassistent, Schwerpunkt Heilerziehung,
- Staatlich geprüfte Kinderpflegerin/Staatlich geprüfter Kinderpfleger,
- Staatlich geprüfte Assistentin/Staatlich geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung, Schwerpunkt Service.

In allen Bildungsgängen der Berufsfachschule sind betriebliche Praktika obligatorisch.

## **1.2 Zielgruppen und Perspektiven**

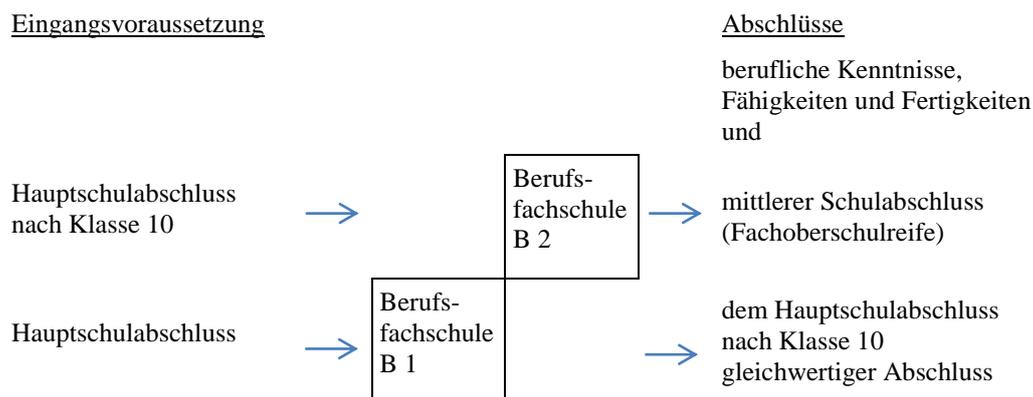
### **1.2.1 Voraussetzungen, Abschlüsse, Berechtigungen**

Die Bildungsgänge der Berufsfachschule der Anlage B APO-BK richten sich an Jugendliche, die mindestens über den Hauptschulabschluss oder den Hauptschulabschluss nach Klasse 10 oder gleichwertige Abschlüsse verfügen und sich aufgrund ihrer Interessen und Begabungen in einem Fachbereich für eine Berufsausbildung oder Berufsausübung qualifizieren möchten.

In die einjährigen Bildungsgänge, die berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten und den Erwerb eines dem Hauptschulabschluss nach Klasse 10 gleichwertigen Abschlusses ermöglichen, kann ausschließlich aufgenommen werden, wer über den Hauptschulabschluss oder einen dem Hauptschulabschluss gleichwertigen Abschluss verfügt.

In die einjährigen Bildungsgänge, die berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten und den Erwerb des mittleren Schulabschlusses (Fachoberschulreife) ermöglichen, kann ausschließlich aufgenommen werden, wer über den Hauptschulabschluss nach Klasse 10 oder einen dem Hauptschulabschluss nach Klasse 10 gleichwertigen Abschluss verfügt. In Ausnahmefällen kann die obere Schulaufsichtsbehörde auf Antrag die Aufnahme berufsschulpflichtiger Schülerinnen und Schüler mit mittlerem Schulabschluss zulassen.

## Berufsfachschule – berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten (B 1 und B 2)



## Berufsfachschule – Berufsabschluss nach Landesrecht (B 3)

Die Bildungsgänge der Anlage B APO-BK, die zum Erwerb des Berufsabschlusses nach Landesrecht führen, ermöglichen einen dem Hauptschulabschluss nach Klasse 10 gleichwertigen Abschluss oder den mittleren Schulabschluss (Fachoberschulreife). Auch der Erwerb des Qualifikationsvermerks zum Besuch der gymnasialen Oberstufe ist möglich. Der zweijährige Bildungsgang kann auch in Teilzeitform angeboten werden.

### Eingangsvoraussetzung

mindestens Hauptschulabschluss



### Abschlüsse

Berufsabschluss nach Landesrecht und mittlerer Schulabschluss

Bei Aufnahme in die Bildungsgänge der Anlage B APO-BK sollen in der Regel Kompetenzen vorliegen, auf Grund derer von den Schülerinnen und Schüler erwartet werden kann,

- dass sie im Anschluss an die einjährigen Bildungsgänge zu einem Berufsabschluss in betrieblicher oder vollzeitschulischer Ausbildung gelangen, der ihnen den Einstieg in den Arbeitsmarkt ermöglicht. Eine Anrechnung der erworbenen Kompetenzen auf eine anschließende Ausbildung ist möglich.
- dass über den Erwerb des Berufsabschlusses nach Landesrecht der Einstieg in den Arbeitsmarkt oder in eine weiterführende schulische oder fachschulische Ausbildung gelingt.

Der Berufsabschluss nach Landesrecht berechtigt zum Führen der Berufsbezeichnung „Staatlich geprüfte/Staatlich geprüfter“ mit Angabe des Berufs.

### **1.3 Didaktisch-methodische Leitlinien**

In den Bildungsgängen der Berufsfachschule der Anlage B APO-BK wird eine umfassende berufliche, gesellschaftliche und personale Handlungskompetenz angestrebt für

- die Ausübung eines Berufes oder die Bewältigung beruflicher Aufgaben. Die Möglichkeit des Erwerbs einer beruflichen Handlungsfähigkeit ist durch die curriculare Umsetzung relevanter Arbeits- und Geschäftsprozesse gewährleistet. Dies gilt insbesondere bei einer Umsetzung mit Hilfe von Ausbildungsbausteinen.
- ein selbstbestimmtes und gesellschaftlich verantwortliches demokratisches Handeln, das eine Teilhabe am kulturellen, politischen und beruflichen Leben ermöglicht.

Das Erkennen der Vielfalt der Lernvoraussetzungen und Lerninteressen ist die Grundlage für die Realisierung von Vielfalt und Differenzierung der Lernangebote. So sollen Lernbeobachtung und Beurteilung durch die Lehrkräfte den Schülerinnen und Schülern einen Abgleich von Selbst- und Fremdeinschätzung für ihre individuellen Zielformulierungen und Lernwegplanungen ermöglichen.

Sprache gilt als grundlegendes Medium schulischer, beruflicher, gesellschaftlicher und privater Kommunikation. Daher ist bei allen didaktisch-methodischen Entscheidungen die individuelle Sprachkompetenz jeder Schülerin/jedes Schülers mit Blick auf eine Kompetenzerweiterung einzubeziehen. Dies gilt in gleicher Weise in Bezug auf die Entwicklung mathematischer Kompetenzen.

#### **1.3.1 Didaktische Jahresplanung**

Die Umsetzung von kompetenzorientierten Bildungsplänen erfordert eine inhaltliche, methodische, organisatorische und zeitliche Planung und Dokumentation von Lehr- und Lernarrangements. Zur Unterstützung dieser Planungs- und Dokumentationsprozesse dient die Didaktische Jahresplanung, die sich nach Schuljahren geordnet über die gesamte Zeitdauer des Bildungsganges erstreckt.

Der Unterricht in den Bildungsgängen der Anlage B APO-BK ist nach Lernfeldern und Fächern organisiert, die einem berufsbezogenen Lernbereich, einem berufsübergreifenden Lernbereich und einem Differenzierungsbereich zugeordnet sind.

Die zentrale didaktische Arbeit in der Bildungsgangkonferenz ist die anforderungs- und leistungsgerechte Entwicklung und zeitliche Anordnung von Lernsituationen, die zur Umsetzung der Vorgaben in den Lernfeldern und Fächern dienen. Im Rahmen der Didaktischen Jahresplanung sind sowohl die Beratung der Jugendlichen im Bildungsverlauf als auch die Abstimmung mit Praktikumsbetrieben und die Anbindung an weiterführende Bildungsgänge zu berücksichtigen.

Spezifische Aufgaben der Bildungsgangkonferenz sind:

- Entwicklung und Anordnung der Lernsituationen unter Berücksichtigung des Kompetenzzuwachses
- Inhaltliche, methodische und zeitliche Festlegungen hinsichtlich der Praktika in Abstimmung mit den externen Partnern
- Planung der Organisation des Unterrichts, der Beratung und Betreuung der Jugendlichen

- Planung und Durchführung der Bildungsgangevaluation sowie die Berücksichtigung der Ergebnisse bei der neuen Planung.

### **1.3.2 Berufliche Qualifizierung**

Lernen erfolgt unter einer beruflichen Perspektive, indem sich die Schülerinnen und Schüler mit beruflichen Handlungszusammenhängen im gewählten Fachbereich auseinandersetzen. Wichtiger Bestandteil sind daher die schulisch begleiteten Betriebspraktika, die Fachpraxis und die berufsqualifizierenden Elemente der Lernfelder und Fächer des Bildungsgangs.

Praktika dienen der Ergänzung bzw. Vertiefung des Unterrichts und werden als vielfältige Impulsgeber zur Vernetzung von Theorie und Praxis genutzt. Sie haben das Ziel, auf das Berufsleben vorzubereiten und die Berufswahlentscheidung abzusichern. In den Bildungsgängen, in denen eine Berufsausbildung nach Landesrecht durchgeführt wird, bereiten sie darüber hinaus auf eine qualifizierte Tätigkeit in dem jeweiligen Fachbereich vor.

Bei der Auswahl der Einrichtungen sind die regionalen Besonderheiten zu berücksichtigen. Der Umfang der Praktika ist für die Bildungsgänge, die zu einem Berufsabschluss nach Landesrecht führen, in den Rahmenstundentafeln festgelegt.

Die Beratung und Betreuung der Schülerinnen und Schüler während der Praktika wird grundsätzlich von allen im Bildungsgang unterrichtenden Lehrkräften übernommen und erfolgt im Rahmen der zur Verfügung stehenden Unterrichtsstunden.

## **Teil 2 Bildungsgänge der Berufsfachschule Anlage B APO-BK im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement**

### **2.1 Fachbereichsspezifische Ziele**

Die Bildungsgänge der Anlage B APO-BK im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement zielen in Abhängigkeit davon, ob berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten oder ein Berufsabschluss nach Landesrecht vermittelt werden, auf unterschiedliche Professionalisierungsgrade.

Ziel aller Bildungsgänge der Anlage B APO-BK ist die Entwicklung beruflicher Handlungskompetenz zur eigenverantwortlichen Bewältigung grundlegender beruflicher Tätigkeiten. Dazu gehört die systematische und konsequente Integration der Grundsätze des Arbeits- und Gesundheitsschutzes sowie der Nachhaltigkeit.

### **2.2 Die Bildungsgänge im Fachbereich**

Die Bildungsgänge der Berufsfachschule der Anlage B APO-BK im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement werden, wie in Kapitel 1.1.2 beschrieben, angeboten. In einem einjährigen Bildungsgang gem. § 2 Nr. 1 Anlage B der APO-BK werden berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten in Verbindung mit einem dem Hauptschulabschluss nach Klasse 10 gleichwertigen Abschluss vermittelt. In dem Bildungsgang sind die Aufgaben durch Reduktion des Handlungsfeldes auf einfache Produktionsvorgänge und Dienstleistungen gekennzeichnet. Sie berücksichtigen Probleme aus berufs- und lebensnahen Fragestellungen. In einem weiteren einjährigen Bildungsgang gem. § 2 Nr. 2 Anlage B der APO-BK können die Schülerinnen und Schüler den mittleren Schulabschluss erwerben. In diesem Bildungsgang weisen die Aufgaben eine größere Komplexität und inhaltliche Tiefe auf, die dem Umfang des ersten Ausbildungsjahres eines Ausbildungsberufes entspricht. Beide Bildungsgänge bereiten auf eine Berufsausbildung im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement oder im sozialpflegerischen Bereich vor.

In einem durchgängig zweijährigen Bildungsgang wird der Berufsabschluss nach Landesrecht „Staatlich geprüfte Assistentin/Staatlich geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung, Schwerpunkt Service“ in Verbindung mit einem dem Hauptschulabschluss nach Klasse 10 gleichwertigen Abschluss bzw. in Verbindung mit dem mittleren Schulabschluss erworben. Die Ausbildung beinhaltet außerschulische Praktika im Umfang von 16 Wochen. Der Berufsabschluss wird mit dem Bestehen der staatlichen Abschlussprüfung erworben. Die Ausbildung bereitet auf berufliche Tätigkeiten in verschiedenen Service- und Produktionsbereichen vor.

Die Abbildung betrieblichen Geschehens sowie der berufs- und lebensnahen Fragestellungen erfordern einen Ansatz, der auch die unterrichtliche Umsetzung von Lernsituationen in Kooperation mehrerer Fächer umfassen kann.

In allen Bildungsgängen sind die Unterrichtsfächer drei Lernbereichen zugeordnet: dem berufsbezogenen Lernbereich, dem berufsübergreifenden Lernbereich und dem Differenzierungsbereich.

Die Fächer des berufsbezogenen Lernbereichs stellen die notwendigen berufstypischen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten in den Mittelpunkt. Ausgangspunkt für die bereichs-

spezifischen Fächer sind die Arbeits- und Geschäftsprozesse der beruflichen Handlungsfelder, die didaktisch in Lernfeldern umgesetzt werden. Im Fach Mathematik steht im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement der Erwerb mathematischer Basiskompetenzen in Zusammenhang mit fachbereichsspezifischen Problemstellungen im Vordergrund. Die Beherrschung einer Fremdsprache unterstützt die Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler. Das Fach Wirtschafts- und Betriebslehre eröffnet den Lernenden die Einordnung des beruflichen Handelns in betriebs- und volkswirtschaftliche Zusammenhänge.

Im berufsübergreifenden Lernbereich leisten die Fächer ihren spezifischen Beitrag zur Kompetenzentwicklung und Identitätsbildung. Dieser Lernbereich hat zum einen eine unterstützende Funktion, zum anderen eine ausgleichende Funktion. Die Unterstützungsfunktion bezieht sich insbesondere auf die Förderung der Kommunikations- und Sprachkompetenz, die ausgleichende Funktion auf sinnstiftende Interpretationsangebote in Ökonomie, Gesellschaft, Technik und Mensch, die sich in vielfältigen Zugängen niederschlagen. Der systematische Ausbau von Sprachkompetenzen im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement ermöglicht den Schülerinnen und Schüler die Unterstützung beruflicher Handlungen, z. B. durch den Erwerb von fachsprachlicher Kompetenz. Der Religionsunterricht hat darüber hinaus eine gesellschafts- und ökonomiekritische Funktion. Das Fach Sport/Gesundheitsförderung hat sowohl ausgleichende als auch qualifizierende Funktion mit Blick auf die spezifischen körperlichen Belastungen im betrieblichen Alltag und die Einübung und Festigung von Sozialverhalten.

Im Differenzierungsbereich können den Schülerinnen und Schülern unter Berücksichtigung der personellen und sächlichen Möglichkeiten der Schule Angebote gemacht werden, die ihre Kenntnisse und Fertigkeiten ihren individuellen Fähigkeiten und Neigungen entsprechend ergänzen, erweitern und vertiefen.

### **2.3 Fachbereichsspezifische Kompetenzerwartungen**

Ziel der Bildungsgänge der Berufsfachschule der Anlage B APO-BK im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement ist eine Vorbereitung auf die Anforderungen der Berufe des Fachbereichs. Im handlungsorientierten Unterricht wird der Erwerb der beruflichen Handlungskompetenz in Lernsituationen ermöglicht, die an typischen Arbeits- und Geschäftsprozessen orientiert sind.

Dieser Kompetenzerwerb dient der fachgerechten Bewältigung von Aufgaben im betrieblichen Alltag. Die Lernsituationen zum Kompetenzerwerb beziehen zunächst auch die von den Schülerinnen und Schüler wahrgenommene Lebenswirklichkeit mit ein, um dann auch abstraktere berufliche und gesellschaftliche Fragestellungen aufzugreifen. Die Erfüllung der Aufgaben erfolgt anfänglich noch unter Anleitung, bis zu einer späteren weitgehend selbständigen Erledigung, so dass ein systematischer Kompetenzaufbau erfolgen kann.

Spezifische Anforderungen der Arbeit im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement sind

- Ermitteln der Bedürfnisse und Wünsche von Gästen, Kunden oder Klienten
- fachgerechtes Planen, Ausführen, Dokumentieren und Reflektieren einfacher beruflicher Tätigkeiten und Dienstleistungen
- Berücksichtigung der Anforderungen des Arbeits- und Gesundheitsschutzes
- Beachtung der Prinzipien der Nachhaltigkeit.
- Kenntnis typischer physischer und psychischer Belastungen

- flexibles, verantwortungsbewusstes und selbstständiges Handeln
- Arbeit im (multiprofessionellen) Team
- Einhalten der Grenzen eigener Zuständigkeit und Kompetenzen

Unter Berücksichtigung möglicher beruflicher Tätigkeitsfelder ergeben sich dabei unterschiedliche fachliche Ausprägungen.

## **2.4 Fachbereichsspezifische Handlungsfelder und Arbeits- und Geschäftsprozesse**

Die Handlungsfelder beschreiben zusammengehörige Arbeits- und Geschäftsprozesse im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement. Sie sind mehrdimensional, indem berufliche, gesellschaftliche und individuelle Problemstellungen miteinander verknüpft und Perspektivwechsel zugelassen werden.

Die für die Bildungsgänge der Anlage B APO-BK in diesem Fachbereich relevanten Handlungsfelder, Arbeits- und Geschäftsprozesse sind der nachfolgenden Tabelle zu entnehmen.

|   | Berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten und Abschlüsse der Sekundarstufe I | Berufsabschluss und FOR |
|---|--|-------------------------|
| <b>Handlungsfeld 1: Betriebliches Management<br/>Arbeits- und Geschäftsprozesse (AGP)</b> |  |                         |
| Unternehmensgründung  | –  | –                       |
| Unternehmensführung   | –  | –                       |
| Aufbau- und Ablauforganisation  | x  | x                       |
| Anwendung rechtlicher Bestimmungen  | x  | x                       |
| Sicherstellung der Prozessqualität  | x  | x                       |
| Controlling   | x  | x                       |
| <b>Handlungsfeld 2: Produktion<br/>AGP</b>  |  |                         |
| Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln  | x  | x                       |
| Verpflegungsangebote  | x  | x                       |
| Dienstleistungsangebote   | x  | x                       |
| Sicherstellung der Produkt- und Dienstleistungsqualität                                   | x  | x                       |
| <b>Handlungsfeld 3: Warenwirtschaft<br/>AGP</b>   |  |                         |
| Beschaffung   | x  | x                       |
| Lagerung  | x  | x                       |
| Sicherung der Warenqualität   | x  | x                       |
| <b>Handlungsfeld 4: Personenorientierung<br/>AGP</b>                                      |  |                         |
| Bedarfsanalyse  | x  | x                       |
| Nachfrage- und bedarfsgerechtes Angebot   | x  | x                       |
| Kommunikation   | x  | x                       |
| Beschwerdemanagement  | x  | x                       |
| <b>Handlungsfeld 5: Vermarktung<br/>AGP</b>   |  |                         |
| Analyse von Kundenbedürfnissen  | x  | x                       |
| Entwicklung und Evaluation von Marketingkonzepten (und Vermarktungsstrategien)            | –  | –                       |
| Nutzung absatzpolitischer Instrumente   | –  | –                       |
| Verbraucherschutz   | x  | x                       |

## **2.5 Didaktisch-methodische Leitlinien des Fachbereichs**

Für die Entwicklung einer grundlegenden fachlichen, gesellschaftlichen und personalen Handlungskompetenz im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement ist die Auseinandersetzung mit überschaubaren berufstypischen Situationen im handlungsorientierten Unterricht erforderlich. Dazu werden Lernsituationen/Lehr- und Lernarrangements aus den Anforderungssituationen und Zielformulierungen der Lernfelder bzw. Fächer abgeleitet (vgl. Kapitel 3), die sich auf die Arbeits- und Geschäftsprozesse des Fachbereichs Ernährungs- und Versorgungsmanagement (vgl. Kapitel 2.4) beziehen. Die Veranschaulichung und Bewältigung von fachbereichsspezifischen Arbeits- und Geschäftsprozessen wird durch den fachpraktischen Unterricht unterstützt.

Der Bezug zur beruflichen Praxis wird insbesondere durch Praktika, Betriebsbesichtigungen sowie Lernortkooperationen mit Unternehmen und externen Partnern gewährleistet.

## **Teil 3 Bildungsgänge der Berufsfachschule, die zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten und zu Abschlüssen der Sekundarstufe I führen, im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement**

### **3.1 Beschreibung der Bildungsgänge**

Die Absolventinnen und Absolventen der Bildungsgänge der Berufsfachschule, die zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten und zu Abschlüssen der Sekundarstufe I führen, verfügen über eine Berufsreife, die es ihnen ermöglicht, eine Berufsausbildung im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement zu bewältigen.

Im Rahmen der Förderung der beruflichen Handlungskompetenz orientiert sich der Unterricht an beruflichen Aufgabenstellungen und an dem Konzept der Handlungsorientierung.

Die fachpraktische Ausbildung erfolgt sowohl in der Schule als auch an außerschulischen Lernorten (z. B. Gastronomie, Großküchen von Altenheimen und Krankenhäusern usw.). Dabei erkennen und erfahren die Schülerinnen und Schüler Sozialstrukturen und die gesellschaftlichen und ethischen Konsequenzen beruflichen Handelns.

Mit Blick auf die Qualifikationsanforderungen der Ausbildungsbetriebe richten sich die Bildungsgänge dabei an den in Teil 2 ausgewiesenen beruflichen Handlungsfeldern des Fachbereichs Ernährungs- und Versorgungsmanagement mit den zugehörigen Arbeits- und Geschäftsprozessen aus. In dem Bildungsplan sind Ausbildungsbausteine berücksichtigt, die gegebenenfalls ausgewiesen werden und anrechnungsfähig auf eine spätere duale Ausbildung sein können.

Die Bildungsgänge sind in drei Lernbereiche gegliedert: den berufsbezogenen Lernbereich, den berufsübergreifenden Lernbereich und den Differenzierungsbereich. Fragestellungen des Ernährungs- und Versorgungsmanagements werden in den Lernfeldern und in den Fächern des berufsbezogenen sowie des berufsübergreifenden Lernbereichs unterschiedlich aufgegriffen.

Die bereichsspezifischen Fächer Produktion, Dienstleistung sowie Betriebsorganisation und die Fächer Mathematik und Englisch des berufsbezogenen Lernbereichs orientieren sich an ernährungs- und hauswirtschaftlichen Inhalten, Produktionsprozessen und Dienstleistungen. In dem Zusammenhang der Ausbildung einer beruflich-professionellen Kompetenz ist die Förderung eines zielorientierten und rationalen Handelns bedeutsam. Diese Förderung wird durch eine fächerübergreifende Bearbeitung verstärkt. Im Fach Mathematik steht neben dem Erwerb beruflicher Kenntnisse der Ausbau mathematischer Basiskompetenzen im Vordergrund. Zur Bewältigung beruflicher und privater Handlungssituationen benötigen die Schülerinnen und Schüler kommunikative sowie interkulturelle Kompetenzen im mündlichen und schriftlichen Gebrauch der englischen Sprache.

Die Fächer Deutsch/Kommunikation, Religionslehre und Politik/Gesellschaftslehre sowie Sport/Gesundheitsförderung des berufsübergreifenden Lernbereichs leisten ihren spezifischen Beitrag zur Kompetenzentwicklung und Identitätsbildung. Der systematische Ausbau der Sprachkompetenzen ist unerlässlich, da die Tätigkeit in Berufen dieses Fachbereichs durch den Umgang mit Menschen geprägt ist. Die Schülerinnen und Schüler werden in berufs- und alltagsbezogenen Sprach- und Kommunikationskompetenzen gefördert. Insbesondere sind die freie mündliche Kommunikation in beruflichen und privaten Situationen und grundlegende

Standards sowohl mündlicher als auch schriftlicher Korrespondenz zu erlernen bzw. zu vertiefen. Die Förderung der Sprach- und Kommunikationskompetenzen sensibilisiert auch für die Berücksichtigung ethischer, religiöser und politischer Aspekte eines verantwortungsvollen Beurteilens und Handelns in Beruf und Gesellschaft. Zudem wird die Kompetenz gefördert, spezifische, physische und psychische Belastungen in Beruf und Alltag auszugleichen und sich sozial reflektiert zu verhalten. Der Unterricht im Fach Sport/Gesundheitsförderung zielt auf Kompetenzen im Sinne des salutogenetischen Ansatzes.

Im Differenzierungsbereich erhalten die Schülerinnen und Schüler die Gelegenheit, Zusatz- oder Förderangebote wahrzunehmen. Dabei werden die individuellen Entwicklungspotenziale und Interessen der Jugendlichen sowie die spezifischen Anforderungen des regionalen Ausbildungsmarktes berücksichtigt.

Das Betriebspraktikum vermittelt Kenntnisse und Erfahrungen über den organisatorischen Aufbau sowie über Arbeits- und Geschäftsprozesse in Betrieben und Einrichtungen. Die Schülerinnen und Schüler erkennen und erfahren Sozialstrukturen und die gesellschaftlichen und ethischen Konsequenzen beruflichen Handelns.

### 3.1.1 Stundentafeln

#### Anlage B 1 APO-BK

| <b>Stundentafel Berufsfachschule</b><br>Fachbereich: Ernährungs- und Versorgungsmanagement<br>berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten<br>und ein dem Hauptschulabschluss Klasse 10 gleichwertiger Abschluss |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>Lernbereiche/Fächer</b>  | <b>Unterrichtsstunden</b>       |
| <b>Berufsbezogener Lernbereich</b>  | <b>[840 – 1040]<sup>1</sup></b> |
| <i><b>bereichsspezifische Fächer</b></i>  | <i><b>600 – 720</b></i>         |
| <i>Betriebsorganisation</i>   | <i>200 – 260</i>                |
| <i>Produktion</i>   | <i>200</i>                      |
| <i>Dienstleistung</i>   | <i>200 – 260</i>                |
| Mathematik  | 80 – 120                        |
| Englisch  | 80 – 120                        |
| Wirtschafts- und Betriebslehre  | 80                              |
| <b>Berufsübergreifender Lernbereich</b>   | <b>[200 – 360]</b>              |
| Deutsch/Kommunikation   | 80 – 120                        |
| Religionslehre <sup>2</sup>   | 40 – 80                         |
| Sport/Gesundheitsförderung  | 40 – 80                         |
| Politik/Gesellschaftslehre  | 40 – 80                         |
| <b>Differenzierungsbereich</b>  | <b>[40 – 200]</b>               |
| <b>Gesamtstundenzahl</b>  | <b>1280 – 1400</b>              |

---

<sup>1</sup> Sofern die Möglichkeit einer Anrechnung gemäß § 2 Berufskolleganrechnungs- und zulassungsverordnung – BKAZVO – ermöglicht werden soll, ist der Unterricht im berufsbezogenen Lernbereich mit mindestens 1000 Unterrichtsstunden zu erteilen.

<sup>2</sup> Für Schülerinnen und Schüler, die nicht an einem konfessionellen Religionsunterricht teilnehmen, wird bei Vorliegen der personellen und sächlichen Voraussetzungen das Fach Praktische Philosophie eingerichtet.

## Anlage B 2 APO-BK

| <b>Studentafel Berufsfachschule</b><br>Fachbereich: Ernährungs- und Versorgungsmanagement<br>berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten<br>und mittlerer Schulabschluss (Fachoberschulreife) |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>Lernbereiche/Fächer</b>  | <b>Unterrichtsstunden</b>       |
| <b>Berufsbezogener Lernbereich</b>  | <b>[840 – 1040]<sup>1</sup></b> |
| <i><b>bereichsspezifische Fächer</b></i>  | <i><b>600 – 800</b></i>         |
| <i>Betriebsorganisation</i>   | <i>200 – 280</i>                |
| <i>Produktion</i>   | <i>200 – 280</i>                |
| <i>Dienstleistung</i>   | <i>200 – 240</i>                |
| Mathematik  | 80 – 120                        |
| Englisch  | 80 – 120                        |
| Wirtschafts- und Betriebslehre  | 80                              |
| <b>Berufsübergreifender Lernbereich</b>   | <b>[200 – 360]</b>              |
| Deutsch/Kommunikation   | 80 – 120                        |
| Religionslehre <sup>2</sup>   | 40 – 80                         |
| Sport/Gesundheitsförderung  | 40 – 80                         |
| Politik/Gesellschaftslehre  | 40 – 80                         |
| <b>Differenzierungsbereich</b>  | <b>[40 – 200]</b>               |
| <b>Gesamtstundenzahl</b>  | <b>1280 – 1400</b>              |

<sup>1</sup> Sofern die Möglichkeit einer Anrechnung gemäß § 2 Berufskolleganrechnungs- und zulassungsverordnung – BKAZVO – ermöglicht werden soll, ist der Unterricht im berufsbezogenen Lernbereich mit mindestens 1000 Unterrichtsstunden zu erteilen.

<sup>2</sup> Für Schülerinnen und Schüler, die nicht an einem konfessionellen Religionsunterricht teilnehmen, wird bei Vorliegen der personellen und sächlichen Voraussetzungen das Fach Praktische Philosophie eingerichtet.

### **3.1.2 Die Gesamtmatrix im Bildungsgang**

Die folgende Gesamtmatrix gibt einen Überblick über die Zuordnungen der in den Bildungsplänen der Fächer beschriebenen Anforderungssituationen zu den relevanten Handlungsfeldern des Fachbereichs Ernährungs- und Versorgungsmanagement und den daraus abgeleiteten Arbeits- und Geschäftsprozessen.

Die Ziffern in der Gesamtmatrix entsprechen denen der Anforderungssituationen in den Bildungsplänen. Vertikal sind sie einem Fach und horizontal einem Arbeits- und Geschäftsprozess zugeordnet.

Über die für die Bildungsgänge relevanten Arbeits- und Geschäftsprozesse sind Anknüpfungen der Fächer untereinander möglich.

Die Gesamtmatrix kann somit als Arbeitsgrundlage für die Bildungsgangkonferenz genutzt werden, um eine Didaktische Jahresplanung zu erstellen.

| <b>Zuordnung von Anforderungssituationen der Fächer zu relevanten Arbeits- und Geschäftsprozessen</b>  |                                    |            |                |                                    |               |                                |                        |                            |                             |                             |                             |  |
|--|------------------------------------|------------|----------------|------------------------------------|---------------|--------------------------------|------------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--|
| <b>Bildungsgänge: Berufsfachschule der Anlage B 1 und B 2 APO-BK – Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement</b>   |                                    |            |                |                                    |               |                                |                        |                            |                             |                             |                             |  |
| Lernfeld 1: Berufliche Arbeitssituationen im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement kennen lernen und bewältigen<br>Lernfeld 2: In einem Betrieb des Fachbereichs mitarbeiten<br>Lernfeld 3: Lebensmittel verarbeiten und einfache Gerichte herstellen<br>Lernfeld 4: Funktionsbereiche und Textilien reinigen und pflegen<br>Lernfeld 5: Einfache Dienst- und Serviceleistungen anbieten und ausführen<br>Lernfeld 6: Lebensmittel, Waren und Güter beschaffen und lagern<br>Lernfeld 7: Ernährung in besonderen Lebenslagen<br>Lernfeld 8: Kommunikation und Beschwerdemanagement<br>Lernfeld 9: Dienstleistungen erfassen und kundenorientiert vermarkten<br>Lernfeld 10: Instrumente des Verbraucherschutzes anwenden | bildungsgangbezogener Bildungsplan |            |                | fachbereichsbezogene Bildungspläne |               |                                |                        |                            |                             |                             |                             |  |
|  | Betriebsorganisation               | Produktion | Dienstleistung | Mathematik                         | Englisch      | Wirtschafts- und Betriebslehre | Deutsch/ Kommunikation | Katholische Religionslehre | Evangelische Religionslehre | Sport/ Gesundheitsförderung | Politik/ Gesellschaftslehre |  |
| <b>Handlungsfeld 1: Betriebliches Management</b>   |                                    |            |                |                                    |               |                                |                        |                            |                             |                             |                             |  |
| Unternehmensgründung   | –                                  | –          | –              | –                                  | –             | –                              | –                      | –                          | –                           | –                           | –                           |  |
| Unternehmensführung  | –                                  | –          | –              | –                                  | –             | –                              | –                      | –                          | –                           | –                           | –                           |  |
| Aufbau- und Ablauforganisation   | 1.1*                               |            |                | 2, 3                               | 2, 3, 5       | 1                              | 3                      |                            |                             | 4                           | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7         |  |
| Anwendung rechtlicher Bestimmungen   | 1.1                                |            |                | 1, 2                               | 2             | 1                              | 2, 7                   | 5                          |                             | –                           | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7         |  |
| Sicherstellung der Prozessqualität   | 1.1, 2.1                           |            |                | 4                                  | 2, 6          | 1                              | 1, 2, 3, 7             | 3, 6                       |                             | 5                           | 1, 2, 3, 4, 5, 6            |  |
| Controlling  | 1.1                                |            |                | 4                                  | 2             | 1                              | 4                      |                            |                             | –                           | 1, 2, 3, 4, 5, 6            |  |
| <b>Handlungsfeld 2: Produktion</b>   |                                    |            |                |                                    |               |                                |                        |                            |                             |                             |                             |  |
| Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln   |                                    | 3.1        |                | 1                                  | 2, 5          |                                | 2                      | 3, 4, 6                    | 1, 2, 5, 6                  | 1, 2, 3, 4                  | 1, 2, 5, 6, 7, 8            |  |
| Verpflegungsangebote   |                                    | 3.1        |                | 1, 2                               | 2, 3, 4       |                                | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7    | 3, 4, 5, 6                 | 1, 2, 4, 5, 6               | 3, 4                        | 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8         |  |
| Dienstleistungsangebote  |                                    |            | 4.1            | 1, 3                               | 2, 3, 4, 6    |                                | 1, 3, 4, 5, 6          | 1, 2, 3, 4, 5              | 1, 2, 4, 5, 6               | 3, 4                        | 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8         |  |
| Sicherstellung der Produkt- und Dienstleistungsqualität  |                                    | 5.1        |                | 2, 4                               | 2, 3, 5, 6    |                                | 1, 2                   | 1, 2, 3, 5                 | 2                           | 5                           | 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8         |  |
| <b>Handlungsfeld 3: Warenwirtschaft</b>  |                                    |            |                |                                    |               |                                |                        |                            |                             |                             |                             |  |
| Beschaffung  | 6.1                                |            |                | 1, 3                               | 4             | 2, 5, 6                        | 1, 2, 3                | 3, 4, 5, 6                 | 5, 6                        | 4                           | 1, 4, 5, 6, 7, 8            |  |
| Lagerung   | 6.2                                |            |                | 2                                  | 2, 3          |                                | 2, 6                   | 3, 4, 5, 6                 | 6                           | 1, 2                        | 1, 4, 5, 6, 8               |  |
| Sicherung der Warenqualität  | 6.3                                |            |                | 4                                  | 2, 3          | 2                              | 2                      | 3, 4, 5, 6                 | 5                           | 5                           | 1, 5, 6, 8                  |  |
| <b>Handlungsfeld 4 Personenorientierung</b>  |                                    |            |                |                                    |               |                                |                        |                            |                             |                             |                             |  |
| Bedarfsanalyse   |                                    |            | 7.1            | 3                                  | 1, 3, 4, 6    | 1, 4, 7                        | 1, 2, 4                | 1, 6                       |                             | 6                           | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8      |  |
| Nachfrage- und bedarfsgerechtes Angebot  |                                    |            | 7.2            | 3                                  | 3, 4          | 3, 4                           | 1, 3, 6                | 1, 5                       | 1, 5                        | 5, 6                        | 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8         |  |
| Kommunikation  |                                    |            | 8.1            |                                    | 1, 3, 4, 5, 6 | 1, 4, 5                        | 1, 3, 5, 6, 7          | 1, 2, 5, 6                 | 1, 2, 6                     | 6                           | 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8         |  |
| Beschwerdemanagement   |                                    |            | 8.2            |                                    | 6             | 2                              | 1, 2, 3, 5, 7          | 1, 2, 5, 6                 |                             | 2, 4, 6                     | 1, 2, 3, 4, 5               |  |
| <b>Handlungsfeld 5: Vermarktung</b>  |                                    |            |                |                                    |               |                                |                        |                            |                             |                             |                             |  |
| Analyse von Kundenbedürfnissen   |                                    |            | 9.1            | 4                                  | 3, 4, 6       | 1, 4, 7                        | 1, 2, 3, 4, 6, 7       | 1, 5, 6                    | 1, 4                        | 3, 6                        | 1, 4, 5, 6, 7, 8            |  |
| Entwicklung und Evaluation von Marketingkonzepten (und Vermarktungsstrategien)   | –                                  | –          | –              | –                                  | –             | –                              | –                      | –                          | –                           | –                           | –                           |  |
| Nutzung absatzpolitischer Instrumente  | –                                  | –          | –              | –                                  | –             | –                              | –                      | –                          | –                           | –                           | –                           |  |
| Verbraucherschutz  | 10.1                               |            |                |                                    | 2             | 6, 7                           | 1, 2, 4, 6, 7          | 1, 2, 3                    | 1, 5, 6                     | 4                           | 1, 4, 5, 6, 7, 8            |  |

\* Legende: 1. Ziffer = Nummer des Lernfelds, 2. Ziffer = Nummer der Anforderungssituation

## 3.2 Die Fächer im Bildungsgang

Die bereichsspezifischen Fächer des berufsbezogenen Lernbereichs weisen eine Lernfeldstruktur auf. Die für diese Bildungsgänge relevanten Lernfelder werden aus den Handlungsfeldern des Fachbereichs Ernährungs- und Versorgungsmanagement abgeleitet.

Die kompetenzorientierten Bildungspläne sind für alle Fächer und Lernfelder einheitlich durch Anforderungssituationen und Zielformulierungen strukturiert.

Die Anforderungssituationen sind in den Bildungsplänen in der für den Unterricht vorgesehenen Reihenfolge aufgeführt. Über Abweichungen entscheidet die Bildungsgangkonferenz.

Anforderungssituationen beschreiben berufliche, fachliche, gesellschaftliche und persönliche Problemstellungen, in denen sich Absolventinnen und Absolventen bewähren müssen. Die Zielformulierungen beschreiben die im Unterricht zu fördernden Kompetenzen, die zur Bewältigung der Anforderungssituationen erforderlich sind. Zielformulierungen berücksichtigen Inhalts-, Verhaltens- und Situationskomponenten. Die Inhaltskomponente ist jeweils kursiv formatiert.

### 3.2.1 Die bereichsspezifischen Fächer

Die Vorgaben für die bereichsspezifischen Fächer gelten für folgende Bildungsgänge:

|   |
|---|
| Berufsfachschule nach APO-BK, Anlage B 1<br>berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten und ein dem Hauptschulabschluss nach Klasse 10 gleichwertiger Abschluss |
| Berufsfachschule nach APO-BK, Anlage B 2<br>berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten und mittlerer Schulabschluss (FOR)                                      |

Die bereichsspezifischen Fächer „Betriebsorganisation“, „Produktion“, „Dienstleistung“ des Fachbereichs Ernährungs- und Versorgungsmanagement werden dem berufsbezogenen Lernbereich zugeordnet. Sie fassen Lernfelder zusammen, die spirallcurricular eine Kompetenzentwicklung ermöglichen.

Die Leistungsbewertungen innerhalb der Lernfelder werden zur Note des bereichsspezifischen Faches zusammengefasst. Eine Dokumentation der Leistungsentwicklung ist somit sichergestellt. Die bereichsspezifischen Fächer orientieren sich an beruflichen Inhalten, Produktionsprozessen und Dienstleistungen. Dabei stehen die Förderung zielorientierten und rationalen Handelns im Mittelpunkt.

Das Fach Betriebsorganisation befasst sich vor allem mit ökonomischen, qualitätssichernden, rechtlichen, nachhaltigen und zielgruppenspezifischen Gesichtspunkten im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement. Das Fach vermittelt die Fähigkeit und Bereitschaft, die ökonomische Wirklichkeit aus unterschiedlichen Perspektiven zu verstehen. Der Aufbau des Betriebes, der Arbeitsplätze und Mitarbeiterprofile sowie das Leistungsangebot sind Gegenstand des Faches. Im Fach Betriebsorganisation werden Kompetenzen erworben, die es ermöglichen, betriebswirtschaftliche/hauswirtschaftliche Problemstellungen zu erfassen, zu analysieren sowie Lösungsansätze zu entwickeln.

Grundlage der Problemlösungen sind dabei die ordnungsgemäße Lagerhaltung und der Einsatz betrieblicher Produktionsmittel unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten. Unter Berücksichtigung der Zielsetzung der Betriebe und der Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen

pen sind einfache berufliche Entscheidungen zu treffen und Arbeitsprozesse zu organisieren und durchzuführen. Dabei werden die Instrumente des Verbraucherschutzes berücksichtigt.

Gegenstand des Faches Produktion ist die ökologisch, ökonomisch sinnvolle Beschaffung von Lebensmitteln und die professionelle Herstellung von Speisen und Verpflegungsangeboten auf der Grundlage ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse. Hierbei sind Verfahren der unterschiedlichen Betriebsstätten zu berücksichtigen, vor allem des Lebensmittelhandwerks, der Gastronomie und der Großhaushalte. Auf der Basis ernährungsphysiologischen und küchentechnischen Grundlagenwissens werden einfache Speisenangebote für ausgewählte Personengruppen oder Veranstaltungen geplant und hergestellt. Ökonomische, ergonomische und sachgerechte Kriterien werden ebenso berücksichtigt, wie betriebliche Standards, Ernährungsgewohnheiten und Wünsche der Zielgruppen.

Im Fach Dienstleistung werden Kompetenzen gefördert, die es ermöglichen, adäquate Dienstleistungen nach wirtschaftlichen und unternehmerischen Gesichtspunkten zu erstellen und für unterschiedliche Personengruppen anzubieten und durchzuführen. Dazu zählt die Fähigkeit eine Bedarfsanalyse zu erstellen und auszuwerten, unterschiedliche Einschränkungen und Vorlieben zu berücksichtigen und rollengerecht zu kommunizieren. Die Leistungen umfassen sowohl die adäquate Herstellung von Speisen und Getränken sowie Konzepte der Haus- und Textilpflege und deren Vermarktung.

### **Zusammenfassung der Lernfelder zu den bereichsspezifischen Fächern**

| <b>bereichsspezifische Fächer</b> | <b>zugeordnete Lernfelder</b> |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| Betriebsorganisation              | LF 1, LF 2, LF 6, LF 10       |
| Produktion                        | LF 3, LF 5,                   |
| Dienstleistung                    | LF 4, LF 7, LF 8, LF 9        |

Die in diesem Bildungsplan formulierten Anforderungssituationen und Zielformulierungen berücksichtigen curricular Ausbildungsbausteine für die Berufsausbildung z. B. Fachkraft im Gastgewerbe, Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter oder Verkäuferin/Verkäufer im Lebensmittelhandwerk. Die beruflichen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten werden in den Bildungsgängen der Anlage B 2 der APO-BK analog den Anforderungen des ersten Ausbildungsjahres einer dualen Ausbildung vermittelt. Die Anforderungssituationen sind so gestaltet, dass sie praktische und theoretische Inhalte eng verzahnen. Die Zielformulierungen sind in ihrer konkreten Umsetzung offen gehalten.

Zur Orientierung ist bei den nachfolgenden Lernfeldern und Anforderungssituationen in der linken Spalte jeweils das Handlungsfeld dargestellt, aus dem die Ableitung erfolgt ist.

| <b>Handlungsfelder (HF)</b>      | <b>Lernfelder (LF)</b>  | <b>Anforderungssituationen (AS)</b>  | <b>B 1<sup>1</sup></b> | <b>B 2<sup>2</sup></b> |
|----------------------------------|---|--|------------------------|------------------------|
| HF 1<br>Betriebliches Management | LF 1<br>Berufliche Arbeitssituationen im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement kennen lernen und bewältigen | AS 1.1<br>Den Aufbau, die Organisation und das Leistungsspektrum eines Betriebes des Fachbereichs beschreiben  | 40                     | 40                     |
|                                  | LF 2<br>In einem Betrieb des Fachbereichs mitarbeiten   | AS 2.1<br>Hygienemaßnahmen im Verlauf von Arbeitsprozessen unterscheiden, verantwortungsbewusst umsetzen und erforderliche Arbeits- und Unfallschutzregelungen berücksichtigen | 40                     | 40                     |
| HF 2<br>Produktion               | LF 3<br>Lebensmittel verarbeiten und einfache Gerichte herstellen   | A3.1<br>Lebensmittel verarbeiten, daraus nach vorgegebenen Rezepten einfache Produkte herstellen und diese fachgerecht servieren/präsentieren                                  | 160                    | 160 – 200              |
|                                  | L 4<br>Funktionsbereiche und Textilien reinigen und pflegen   | AS 4.1<br>Arbeitspläne für die Haus- und Textilpflege entwickeln und umsetzen.   | 40 – 60                | 40                     |
|                                  | LF 5<br>Einfache Dienst- und Serviceleistungen anbieten und ausführen   | AS 5.1<br>Kriterien der Produkt- und Dienstleistungsqualität umsetzen  | 40                     | 40 – 80                |
| HF 3<br>Warenwirtschaft          | LF 6<br>Lebensmittel, Waren und Güter beschaffen und lagern   | AS 6.1<br>Nach ökonomischen und ökologischen Prinzipien auf der Basis anbieterunabhängiger Informationen einfache Kaufentscheidungen treffen                                   | 40 – 60                | 40 – 80                |
|                                  |   | AS 6.2<br>Die Beschaffenheit der gelieferten Ware beurteilen und fachgerecht sortieren   | 20 – 40                | 20 – 40                |
|                                  |   | AS 6.3<br>Qualitätssichernde Maßnahmen für betriebsspezifische Produktionsmittel durchführen   | 20 – 40                | 20 – 40                |

<sup>1</sup> Eingangsvoraussetzung Hauptschulabschluss

<sup>2</sup> Eingangsvoraussetzung Hauptschulabschluss 10

| <b>Handlungsfelder (HF)</b>  | <b>Lernfelder (LF)</b>  | <b>Anforderungssituationen (AS)</b>  | <b>B 1<sup>1</sup></b> | <b>B 2<sup>2</sup></b> |
|------------------------------|---|--|------------------------|------------------------|
| HF 4<br>Personenorientierung | LF 7<br>Ernährung in besonderen Lebenslagen                       | AS 7.1<br>Grundlagen einer gesunden Ernährung aufzeigen, die Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen unterscheiden, Ernährungsanforderungen gesunder und erkrankter Personengruppen differenzieren | 80 – 100               | 80                     |
|                              |   | AS 7.2<br>Ernährungskonzepte für unterschiedliche Personengruppen erstellen  | 20                     | 20 – 40                |
|                              | LF 8<br>Kommunikation und Beschwerdemanagement                    | AS 8.1<br>Verkaufs- und Beratungsgespräche zielgruppengerecht unter Anwendung von Kommunikationsregeln führen  | 40                     | 20                     |
|                              |   | AS 8.2<br>Beschwerdemanagements, Bedeutung für die Gesamtorganisation Betrieb und die Mitarbeiter erkennen und angemessen reagieren  | –                      | 20                     |
| HF 5<br>Vermarktung          | LF 9<br>Dienstleistungen erfassen und kundenorientiert vermarkten | AS 9.1<br>Vermarktungsstrategien kundenorientiert anwenden   | 20 – 40                | 20 – 40                |
|                              | LF 10<br>Instrumente des Verbraucherschutzes anwenden             | AS 10.1<br>Instrumente des Verbraucherschutzes anwenden  | 40                     | 40                     |
| <b>Gesamtsumme</b>           |   |  | <b>600 – 720</b>       | <b>600 – 800</b>       |

### 3.2.2 Lernfelder, Anforderungssituationen, Zielformulierungen

Die Anforderungssituationen und Zielformulierungen sind nachfolgend nach Lernfeldern gegliedert beschrieben.

|  |               |                                       |                   |
|--|---------------|---------------------------------------|-------------------|
| <b>Lernfeld 1:</b><br>Berufliche Arbeitssituationen im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement kennenlernen und bewältigen   |               |                                       |                   |
| <b>Anforderungssituation 1.1</b>   |               | <b>Zeitrichtwert s. Kapitel 3.2.1</b> |                   |
| Die Absolventinnen und Absolventen beschreiben den Aufbau, die Organisation und das Leistungsspektrum eines Betriebes im Fachbereich   |               |                                       |                   |
| <b>Zielformulierungen</b>  |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler nutzen geeignete <i>Informationsquellen</i> , um den <i>Aufbau eines Betriebes</i> zu beschreiben (ZF 1).   |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler vergleichen <i>Anforderungsprofile von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern</i> eines Betriebes, beschreiben deren <i>Einsatzbereiche</i> und stellen die <i>Organisationsstruktur</i> des Betriebes dar (ZF 2). |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler erkunden <i>Leistungsangebote von Betrieben</i> und zeigen diese in anschaulicher Weise auf (ZF 3).   |               |                                       |                   |
| <b>Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien</b>   |               |                                       |                   |
| Wissen   | Fertigkeiten  | Sozialkompetenz                       | Selbstständigkeit |
| ZF 1 bis ZF 3  | ZF 1 bis ZF 3 | ZF 2, ZF 3                            | ZF 1 bis ZF 3     |

|   |              |                                       |                   |
|---|--------------|---------------------------------------|-------------------|
| <b>Lernfeld 2:</b><br>In einem Betrieb des Fachbereichs mitarbeiten   |              |                                       |                   |
| <b>Anforderungssituation 2.1</b>  |              | <b>Zeitrichtwert s. Kapitel 3.2.1</b> |                   |
| Die Absolventinnen und Absolventen unterscheiden Hygienemaßnahmen im Verlauf von Arbeitsprozessen und setzen diese verantwortungsbewusst um. Sie berücksichtigen erforderliche Arbeits- und Unfallschutzregelungen.             |              |                                       |                   |
| <b>Zielformulierungen</b>   |              |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler beschreiben typische <i>Arbeitsprozesse</i> , erkennen <i>kritische Kontrollpunkte</i> und zeigen geeignete <i>Hygienemaßnahmen</i> auf (ZF 1).  |              |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler kennen die für den Arbeitsbereich relevante <i>Schutzvorschriften</i> der <i>Hygiene</i> , der <i>Arbeitssicherheit</i> und die des <i>Unfallschutzes</i> und wirken bei der Umsetzung mit (ZF 2). |              |                                       |                   |
| <b>Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien</b>  |              |                                       |                   |
| Wissen  | Fertigkeiten | Sozialkompetenz                       | Selbstständigkeit |
| ZF 1, ZF 2  | ZF 1, ZF 2   | ZF 1                                  | ZF 1, ZF 2        |

|   |               |                                       |                   |
|---|---------------|---------------------------------------|-------------------|
| <b>Lernfeld 3:</b><br>Lebensmittel verarbeiten und einfache Gerichte herstellen   |               |                                       |                   |
| <b>Anforderungssituation 3.1</b>  |               | <b>Zeitrichtwert s. Kapitel 3.2.1</b> |                   |
| Die Absolventinnen und Absolventen verarbeiten Lebensmittel, stellen daraus nach vorgegebenen Rezepten einfache Produkte her und servieren/präsentieren diese fachgerecht.  |               |                                       |                   |
| <b>Zielformulierungen</b>   |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler arbeiten eigenverantwortlich und wenden die <i>Fachsprache</i> verbal und schriftlich an (ZF 1).   |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler planen Ihre <i>Arbeitsabläufe</i> nach <i>ökonomischen, ergonomischen</i> und <i>sachgerechten Kriterien</i> und beurteilen ihre <i>Arbeitsergebnisse</i> mit Hilfe einfacher Bewertungsschemata (ZF 2). |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler setzen die <i>Hygieneregeln</i> verantwortlich um und <i>entsorgen nicht vermeidbare Abfälle</i> nach den gängigen Kriterien der Mülltrennung und überprüfen deren Umsetzung (ZF 3).                     |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler <i>reinigen Ihre Arbeitsplätze</i> sowie eingesetzte <i>Geräte und Maschinen</i> fachgerecht (ZF 4).   |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler <i>setzen Lebensmittel und Speisen mit unterschiedlichem Fertigungsgrad</i> zur Herstellung von Produkten ein (ZF 5).  |               |                                       |                   |
| <b>Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien</b>  |               |                                       |                   |
| Wissen  | Fertigkeiten  | Sozialkompetenz                       | Selbstständigkeit |
| ZF 1 bis ZF 5   | ZF 1 bis ZF 5 | ZF 3                                  | ZF 1 bis ZF 3     |

|   |               |                                       |                   |
|---|---------------|---------------------------------------|-------------------|
| <b>Lernfeld 4:</b><br>Funktionsbereiche und Textilien reinigen und pflegen  |               |                                       |                   |
| <b>Anforderungssituation 4.1</b>  |               | <b>Zeitrichtwert s. Kapitel 3.2.1</b> |                   |
| Die Absolventinnen und Absolventen entwickeln Arbeitspläne für die Haus- und Textilpflege und setzen diese um.  |               |                                       |                   |
| <b>Zielformulierungen</b>   |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler setzen einfache <i>Reinigungspläne</i> um und dokumentieren ihre Arbeit (ZF 1).  |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler wählen <i>Behandlungsmittel</i> aus und setzen diese materialgerecht, ökonomisch, gesundheits- und umweltverträglich ein (ZF 2).   |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler wenden <i>Reinigungsverfahren und Reinigungsmethoden</i> nach standardisierten Kriterien an (ZF 3).  |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler führen eine <i>fachgerechte Reinigung und Pflege</i> von betriebspezifischen <i>Textilien</i> durch und dokumentieren Ihre Arbeit. Sie setzen <i>Maschinen, Geräte und Behandlungsmittel</i> fachgerecht ein (ZF 4). |               |                                       |                   |
| <b>Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien</b>  |               |                                       |                   |
| Wissen  | Fertigkeiten  | Sozialkompetenz                       | Selbstständigkeit |
| ZF 1 bis ZF 4   | ZF 1 bis ZF 4 |                                       | ZF 1 bis ZF 3     |

|   |               |                                       |                   |
|---|---------------|---------------------------------------|-------------------|
| <b>Lernfeld 5:</b><br>Einfache Dienst- und Serviceleistungen anbieten und ausführen   |               |                                       |                   |
| <b>Anforderungssituation 5.1</b>  |               | <b>Zeitrichtwert s. Kapitel 3.2.1</b> |                   |
| Den Absolventinnen und Absolventen setzen Kriterien der Produkt- und Dienstleistungsqualität um.  |               |                                       |                   |
| <b>Zielformulierungen</b>   |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler kennen die für den Arbeitsbereich relevante <i>Schutzvorschriften</i> der <i>Hygiene</i> , der <i>Arbeitssicherheit</i> und die des <i>Unfallschutzes</i> und wirken bei der Umsetzung mit (ZF 1). |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler vergleichen die verschiedenen Möglichkeiten der <i>Lagerhaltung</i> nach den Kriterien der Qualitätssicherung und der Wirtschaftlichkeit (ZF 2).   |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler setzen einfache <i>Dienst- und Serviceleistungen</i> nach <i>standardisierten Vorgaben</i> fach- und situationsgerecht um (ZF 3).  |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler erkennen die Bedeutung einer gleich bleibend hohen <i>Produkt- und Dienstleistungsqualität</i> für das <i>ökonomische Handeln</i> und die Außenwirkung eines Betriebes (ZF 4).                     |               |                                       |                   |
| <b>Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien</b>  |               |                                       |                   |
| Wissen  | Fertigkeiten  | Sozialkompetenz                       | Selbstständigkeit |
| ZF 1 bis ZF 4   | ZF 1 bis ZF 3 | ZF 1, ZF 3                            | ZF 1, ZF 2, ZF 4  |

|   |               |                                       |                   |
|---|---------------|---------------------------------------|-------------------|
| <b>Lernfeld 6:</b><br>Lebensmittel, Waren und Güter beschaffen und lagern   |               |                                       |                   |
| <b>Anforderungssituation 6.1</b>  |               | <b>Zeitrichtwert s. Kapitel 3.2.1</b> |                   |
| Die Absolventinnen und Absolventen treffen nach ökonomischen und ökologischen Prinzipien einfache Kaufentscheidungen und legen dabei anbieterunabhängige Informationen zu Grunde.           |               |                                       |                   |
| <b>Zielformulierungen</b>   |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler wählen <i>betriebspezifische Produktionsmittel</i> aus und beschaffen diese von geeigneten <i>Bezugsquellen</i> (ZF 1).  |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler führen mit Hilfe von <i>anbieterunabhängigen Informationen Angebotsvergleiche</i> für ihre Produkte durch (ZF 2) und wählen geeignete Angebote aus (ZF 3).     |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler berücksichtigen Kriterien der <i>Nachhaltigkeit</i> (ZF 4) und der <i>Warenkennzeichnung</i> (ZF 5) und stellen daraus resultierende Zielkonflikte vor (ZF 6). |               |                                       |                   |
| <b>Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien</b>  |               |                                       |                   |
| Wissen  | Fertigkeiten  | Sozialkompetenz                       | Selbstständigkeit |
| ZF 1 bis ZF 6   | ZF 1 bis ZF 5 | ZF 2, ZF 4, ZF 6                      | ZF 2, ZF 3, ZF 6  |

|  |               |                                       |                        |
|--|---------------|---------------------------------------|------------------------|
| <b>Anforderungssituation 6.2</b>   |               | <b>Zeitrichtwert s. Kapitel 3.2.1</b> |                        |
| Die Absolventinnen und Absolventen beurteilen die Beschaffenheit der gelieferten Ware und sortieren sie fachgerecht in das Lager ein.  |               |                                       |                        |
| <b>Zielformulierungen</b>  |               |                                       |                        |
| Die Schülerinnen und Schüler vergleichen die verschiedenen Möglichkeiten der <i>Lagerhaltung</i> nach den Kriterien der <i>Qualitätssicherung</i> und der <i>Wirtschaftlichkeit</i> (ZF 1).  |               |                                       |                        |
| Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten Kriterien für die <i>Wareneingangskontrolle</i> (ZF 2).  |               |                                       |                        |
| Die Schülerinnen und Schüler führen hierzu eine <i>Warendokumentation</i> durch (ZF 3) und sortieren die Waren fachgerecht ein (ZF 4).   |               |                                       |                        |
| Die Schülerinnen und Schüler setzen bei der <i>Einlagerung</i> der Waren ihre Kenntnisse über die jeweiligen notwendigen <i>Lagerbedingungen</i> um (ZF 5) und beachten die <i>gesetzlichen Vorschriften</i> (ZF 6).   |               |                                       |                        |
| <b>Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien</b>   |               |                                       |                        |
| Wissen   | Fertigkeiten  | Sozialkompetenz                       | Selbstständigkeit      |
| ZF 1 bis ZF 6  | ZF 1 bis ZF 6 | ZF 1, ZF 6                            | ZF 2, ZF 3, ZF 4, ZF 6 |
| <b>Anforderungssituation 6.3</b>   |               | <b>Zeitrichtwert s. Kapitel 3.2.1</b> |                        |
| Die Absolventinnen und Absolventen führen qualitätssichernde Maßnahmen für betriebspezifische Produktionsmittel durch.   |               |                                       |                        |
| <b>Zielformulierungen</b>  |               |                                       |                        |
| Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten im Team typische <i>gesundheitliche, ökonomische und ökologische Grundlagen einer sachgerechten Lagerhaltung</i> (ZF 1) und führen die dazu notwendigen Tätigkeiten in ihren jeweiligen Einsatzbereichen verantwortungsbewusst durch (ZF 2). |               |                                       |                        |
| Die Schülerinnen und Schüler lagern <i>Waren nach betriebspezifischen Gesichtspunkten</i> (ZF 3) und kontrollieren <i>die Lagerhaltung</i> (ZF 4).   |               |                                       |                        |
| Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten in Gruppen die <i>Zusammenhänge zwischen Hygiene und Warenverderb</i> und präsentieren ihre Ergebnisse (ZF 5).   |               |                                       |                        |
| <b>Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien</b>   |               |                                       |                        |
| Wissen   | Fertigkeiten  | Sozialkompetenz                       | Selbstständigkeit      |
| ZF 1 bis ZF 5  | ZF 1 bis ZF 3 | ZF 3 bis ZF 5                         | ZF 2, ZF 3, ZF 5       |

|  |               |                                       |                   |
|--|---------------|---------------------------------------|-------------------|
| <b>Lernfeld 7:</b><br>Ernährung in besonderen Lebenslagen differenzieren   |               |                                       |                   |
| <b>Anforderungssituation 7.1</b>   |               | <b>Zeitrichtwert s. Kapitel 3.2.1</b> |                   |
| Die Absolventinnen und Absolventen zeigen die Grundlagen einer gesunden Ernährung auf und unterscheiden die Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen. Sie differenzieren die Ernährungsanforderungen gesunder und erkrankter Personengruppen auf der Basis grundlegenden Standardwissens. |               |                                       |                   |
| <b>Zielformulierungen</b>  |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten die grundlegenden Kriterien einer <i>vollwertigen Ernährung</i> mit Hilfe anerkannter Informationsquellen und leiten daraus <i>allgemeine Empfehlungen zur Bedarfsdeckung</i> ab (ZF 1).   |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler bearbeiten wesentliche Details <i>ernährungsphysiologischen Grundlagenwissens</i> und leiten daraus die <i>Ernährungsbedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen</i> ab, dabei differenzieren Sie auch nach <i>Alter und Geschlecht</i> (ZF 2).                 |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden an Hand geeigneter, leicht verständlicher Materialien ausgewählte <i>ernährungsbedingte Erkrankungen</i> bzw. <i>Gesundheitsstörungen</i> , erfassen notwendige <i>Ernährungsumstellungen</i> und zeigen sie auf (ZF 3).                            |               |                                       |                   |
| <b>Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien</b>   |               |                                       |                   |
| Wissen   | Fertigkeiten  | Sozialkompetenz                       | Selbstständigkeit |
| ZF 1 bis ZF 3  | ZF 1 bis ZF 3 |                                       | ZF 1 bis ZF 3     |
| <b>Anforderungssituation 7.2</b>   |               | <b>Zeitrichtwert s. Kapitel 3.2.1</b> |                   |
| Die Absolventinnen und Absolventen erstellen einfache Ernährungskonzepte für unterschiedliche Personengruppen, um bedarfsgerechte Angebote präsentieren zu können.   |               |                                       |                   |
| <b>Zielformulierungen</b>  |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler erstellen <i>einfache Kundenanalysen</i> und leiten daraus <i>bedarfsgerechte Angebote</i> ab (ZF 1).   |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler erstellen <i>Produkte nach ernährungsphysiologischen, ökonomischen und ökologischen Grundsätzen zielgruppengerecht, eigenverantwortlich nach vorgegebenen Rezepten</i> (ZF 2).  |               |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler berücksichtigen <i>grundlegende wirtschaftliche und unternehmerische Gesichtspunkte bei der Erstellung des Produktangebots</i> und kennen <i>Regeln, um es kundenorientiert anzubieten</i> (ZF 3).  |               |                                       |                   |
| <b>Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien</b>   |               |                                       |                   |
| Wissen   | Fertigkeiten  | Sozialkompetenz                       | Selbstständigkeit |
| ZF 1 bis ZF 3  | ZF 1 bis ZF 3 | ZF 1 bis ZF 3                         | ZF 1 bis ZF 3     |

|  |               |  |                   |
|--|---------------|--|-------------------|
| <b>Lernfeld 8:</b><br>Kommunikation und Beschwerdemanagement durchführen   |               |  |                   |
| <b>Anforderungssituation 8.1</b>   |               | <b>Zeitrichtwert: s. Kapitel 3.2.1</b> |                   |
| Die Absolventinnen und Absolventen führen Verkaufs- und Beratungsgespräche zielgruppengerecht unter Anwendung von Kommunikationsregeln.  |               |  |                   |
| <b>Zielformulierungen</b>  |               |  |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler skizzieren <i>Umgangsformen</i> , die für eine angenehme Begegnung unerlässlich sind (ZF 1).  |               |  |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler planen <i>Verkaufs- und Beratungsgespräche</i> mit unterschiedlichen Zielgruppen und erläutern in diesem Zusammenhang die Bedeutung der <i>verbalen und nonverbalen Kommunikation</i> (ZF 2). Dabei zählen sie Kriterien für eine angemessene <i>Gesprächsführung</i> auf und wenden sie an (ZF 3). |               |  |                   |
| Mit Hilfe einfacher Fragestellungen beurteilen sie den Erfolg von <i>Kundengesprächen</i> und finden ggf. Lösungen zur Optimierung (ZF 4).   |               |  |                   |
| <b>Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien</b>   |               |  |                   |
| Wissen   | Fertigkeiten  | Sozialkompetenz                        | Selbstständigkeit |
| ZF 1 bis ZF 4  | ZF 1 bis ZF 4 | ZF 1, ZF 3, ZF 4                       | ZF 1 bis ZF 3     |
| <b>Anforderungssituation 8.2</b>   |               | <b>Zeitrichtwert s. Kapitel 3.2.1</b>  |                   |
| Die Absolventinnen und Absolventen erläutern die Kriterien eines erfolgreichen Beschwerdemanagements, beschreiben dessen Bedeutung für die Gesamtorganisation Betrieb und die Mitarbeiter und reagieren angemessen.  |               |  |                   |
| <b>Zielformulierungen</b>  |               |  |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden verschiedene <i>Kundentypen und Kundenverhalten im Beschwerdefall</i> . Sie entwickeln Lösungsstrategien für den Umgang mit unzufriedenen Kunden und wenden diese an (ZF 1).  |               |  |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler zeigen <i>Rechtsvorschriften</i> auf, die die Haftung <i>im Beschwerdefall</i> regeln und wenden sie unter Anleitung an (ZF 2).   |               |  |                   |
| <b>Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien</b>   |               |  |                   |
| Wissen   | Fertigkeiten  | Sozialkompetenz                        | Selbstständigkeit |
| ZF 1, ZF 2   | ZF 1, ZF 2    | ZF 1                                   | ZF 1, ZF 2        |

|   |                  |                                       |                   |
|---|------------------|---------------------------------------|-------------------|
| <b>Lernfeld 9:</b><br>Dienstleistungen erfassen und kundenorientiert vermarkten   |                  |                                       |                   |
| <b>Anforderungssituation 9.1</b>  |                  | <b>Zeitrichtwert s. Kapitel 3.2.1</b> |                   |
| Die Absolventinnen und Absolventen wenden Vermarktungsstrategien kundenorientiert an.   |                  |                                       |                   |
| <b>Zielformulierungen</b>   |                  |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler erfassen <i>Kundengruppen und deren Bedürfnisse</i> und <i>entwickeln entsprechende Produkte und Dienstleistungen</i> (ZF 1).      |                  |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler wenden <i>unternehmerische Entscheidungskriterien für unterschiedliche Absatzwege und Absatzmethoden</i> an (ZF 2).                |                  |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler setzen <i>rechtliche Vorgaben der Vermarktung</i> um und <i>präsentieren ihre Produkte kundenorientiert</i> (ZF 3).                |                  |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler erkennen bestimmte <i>Verhaltensmuster von Kunden</i> und <i>entwickeln Kriterien für Beratungs- und Verkaufsgespräche</i> (ZF 4). |                  |                                       |                   |
| <b>Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien</b>  |                  |                                       |                   |
| Wissen  | Fertigkeiten     | Sozialkompetenz                       | Selbstständigkeit |
| ZF 1, ZF 3, ZF 4  | ZF 1, ZF 3, ZF 4 |                                       | ZF 2, ZF 4        |

|  |              |                                       |                   |
|--|--------------|---------------------------------------|-------------------|
| <b>Lernfeld 10:</b><br>Instrumente des Verbraucherschutzes anwenden  |              |                                       |                   |
| <b>Anforderungssituation 10.1</b>  |              | <b>Zeitrichtwert s. Kapitel 3.2.1</b> |                   |
| Die Absolventinnen und Absolventen wenden Instrumente des Verbraucherschutzes an.  |              |                                       |                   |
| <b>Zielformulierungen</b>  |              |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler kennen Ziele und <i>Aufgaben von Verbraucherorganisationen</i> und <i>holen Informationen ein</i> (ZF 1).   |              |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler setzen die <i>Elemente der Warenkennzeichnung</i> als Informations- und Entscheidungshilfe bei der <i>Beschaffung und Vermarktung von Gütern und Dienstleistungen</i> ein (ZF 2). |              |                                       |                   |
| Die Schülerinnen und Schüler beurteilen <i>Verkaufsstrategien</i> und <i>Werbeaussagen</i> kritisch (ZF 3).  |              |                                       |                   |
| <b>Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien</b>   |              |                                       |                   |
| Wissen   | Fertigkeiten | Sozialkompetenz                       | Selbstständigkeit |
| ZF 1 bis ZF 3  | ZF 2, ZF 3   |                                       | ZF 1, ZF 2        |

### **3.3 Didaktisch-methodische Umsetzung**

Die Einführung von kompetenzorientierten Bildungsplänen erfordert eine Konkretisierung der aus Handlungsfeldern abgeleiteten Lernfelder. Dabei sind die Anforderungssituationen und Zielformulierungen der Fächer Ausgangspunkt der Arbeit der Bildungsgangteams. Das bedeutet, dass Bildungsgangteams Lehr-Lern-Arrangements für den Unterricht entwickeln müssen. Alle inhaltlichen, zeitlichen, methodischen und organisatorischen Überlegungen zu den Lehr-Lern-Arrangements fließen in die Didaktische Jahresplanung ein. Sie bieten allen Beteiligten und Interessierten eine verlässliche Information über die Bildungsgangarbeit. Sie ist eine wesentliche Grundlage zur Qualitätssicherung und -entwicklung sowie für Evaluationsprozesse.

Die Didaktische Jahresplanung sollte über die gesamte Zeitdauer des Bildungsganges hinweg nach Schuljahren unterteilt die zeitliche Abfolge der Anforderungssituationen, der Lehr-Lern-Arrangements, die einzuführenden und zu vertiefenden Methoden wie auch die Planung von Lernerfolgsüberprüfungen enthalten.

#### **Konkrete Hinweise**

Die in diesem Bildungsgang formulierten Anforderungssituationen und Zielformulierungen sind abgeleitet aus der Lebenswirklichkeit der Berufsfachschülerinnen und -schüler und ihrer zukünftigen Berufswelt im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement.

Grundlage des Unterrichts in diesem Bildungsgang sind zum Teil offen strukturierte berufliche, wirtschaftliche oder sozioökonomische Lernsituationen, die im Rahmen der Didaktischen Jahresplanung formuliert werden.

Förderlich für den Lernprozess im Unterricht zum Erwerb beruflicher Handlungskompetenz ist die Unterrichtsgestaltung mit schüleraktiven Unterrichtsformen (z. B. Gruppenarbeiten, Rollenspiele, Simulationen, Projekte, Übungsfirma, Lernen am Modell, Erkundungen, Praktika) durchgeführt werden. Dabei ist das Ziel der Ausbau der Kompetenzdimensionen Wissen und Fertigkeiten sowie die Weiterentwicklung von Sozialkompetenz und Selbstständigkeit.

Die Berufsfachschülerinnen und -schüler präsentieren meist selbstständig Lösungsmöglichkeiten für zum Teil offen strukturierte Aufgabenstellungen.

Bei den didaktischen und methodischen Auswahlentscheidungen werden die Lernvoraussetzungen der Schülerinnen und Schüler wegen der unterschiedlichen Eingangsvoraussetzungen (Hauptschulabschluss bzw. Hauptschulabschluss 10) in besonderem Maße berücksichtigt.

Die im Bildungsgang unterrichtenden Lehrkräfte initiieren, moderieren und begleiten die Lernprozesse und motivieren die Schülerinnen und Schüler. Sie organisieren sich in Teams d. h. sie agieren und kooperieren in enger Abstimmung.

### **3.4 Lernerfolgsüberprüfung**

Die Leistungsbewertung in den Bildungsgängen richtet sich nach § 48 des Schulgesetzes NRW (SchulG) und wird durch § 8 der Ausbildungs- und Prüfungsordnung Berufskolleg (APO-BK) und dessen Verwaltungsvorschriften konkretisiert.

#### **Grundsätzliche Funktionen der Lernerfolgsüberprüfung**

In der Lernerfolgsüberprüfung werden

- die im Zusammenhang mit dem Unterricht erworbenen Kompetenzen erfasst.
- differenzierte Rückmeldungen zum individuellen Stand der erworbenen Kompetenzen für die Lehrenden und die Lernenden ermöglicht.

Darauf aufbauend können Ursachen für Defizite erkannt und Hinweise auf notwendige Veränderungen des weiteren Lehr- und Lernprozesses gewonnen werden.

Damit bilden Lernerfolgsüberprüfungen die Basis für konstruktive Rückmeldungen über Lernfortschritte und -defizite sowie für Maßnahmen zur individuellen Förderung.

Lernerfolgsüberprüfungen bilden die Grundlage der Leistungsbewertung.

#### **Anforderungen an die Gestaltung von Lernerfolgsüberprüfungen**

Kompetenzorientierung zielt darauf ab, die Lernenden zu befähigen, Problemsituationen aus Arbeits- und Geschäftsprozessen mit Hilfe von erworbenen Kompetenzen zu erkennen, zu beurteilen, zu lösen und ggf. alternative Lösungswege zu beschreiten und zu bewerten.

Kompetenzen werden durch die individuellen Handlungen der Lernenden in Lernerfolgsüberprüfungen beobacht- und beschreibbar. In der spezifischen Handlung aktualisiert und zeigt sich die Kompetenz. Dabei können die erforderlichen Handlungen in unterschiedlichen Typen auftreten, z. B. Analyse, Strukturierung, Gestaltung, Bewertung. Je nach Niveaustufe des Bildungsganges sollten sie zunehmend auch Handlungsspielräume für die Lernenden eröffnen.

Die bei Lernerfolgsüberprüfungen eingesetzten Aufgaben sind entsprechend der jeweiligen Anforderungssituation in einen situativen Kontext eingefügt, der nach Niveaustufen variiert wird, z. B. nach dem Grad der Bekanntheit, Vollständigkeit, Determiniertheit, Lösungsbestimmtheit oder der Art der sozialen Konstellation.

Mit dem Subjektbezug wird die individuelle Sicht auf Kompetenz in den Mittelpunkt gerückt. Wesentlich sind die Annahme der Rolle und die selbstständige subjektive Auseinandersetzung der Lernenden mit den Herausforderungen der Arbeits- und Geschäftsprozesse. Der Grad der Selbstständigkeit variiert je nach Niveaustufe.

Konkretisierungen für die Lernerfolgsüberprüfung werden in der Bildungsgangkonferenz festgelegt.

### **3.5 Abschlussprüfung**

Eine Abschlussprüfung ist nicht vorgesehen.