

# **Bildungsplan zur Erprobung**

**für die zweijährigen Bildungsgänge der Berufsfachschule, die zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten und zum schulischen Teil der Fachhochschulreife führen (Bildungsgänge der Anlage C APO-BK)**

**Fachbereich: Ernährung/Hauswirtschaft**

**Chemie**

Herausgegeben vom Ministerium für Schule und Weiterbildung

des Landes Nordrhein-Westfalen

Völklinger Straße 49, 40221 Düsseldorf

44203/2015

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

**Sekundarstufe II – Berufskolleg;  
Bildungsgang der Berufsfachschule nach § 2 Nummer 3 Anlage C APO-BK;  
Bildungspläne zur Erprobung**

RdErl. d. Ministeriums für Schule und Weiterbildung  
v. 13.07.2015 – 313.6.08.01.13-114137

Für folgende Fächer wurden unter verantwortlicher Leitung des Ministeriums für Schule und Weiterbildung und unter Mitwirkung erfahrener Lehrkräfte und der Oberen Schulaufsicht neue Bildungspläne mit einer kompetenzorientierten Ausrichtung für den o. a. Bildungsgang entwickelt:

<b>Heft- Nummer</b>	<b>Fachbereich Ernährung/Hauswirtschaft</b>
44201	Betriebsorganisation
44202	Biologie
44203	Chemie
44204	Deutsch/Kommunikation
44205	Englisch
44208	Mathematik
44209	Politik/Gesellschaftslehre
44210	Produktion und Dienstleistung
44211	Sport/Gesundheitsförderung
44212	Wirtschaftslehre

<b>Heft- Nummer</b>	<b>Fachbereich Technik/Naturwissenschaften</b>
44113	Französisch als fortgeführte Fremdsprache

<b>Heft- Nummer</b>	<b>Fachbereich Wirtschaft und Verwaltung</b>
44016	Französisch als fortgeführte Fremdsprache

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

Die Veröffentlichung erfolgt in der Schriftenreihe „Schule in NRW“. Die Bildungspläne werden im Bildungsportal veröffentlicht.

Fachbereich Ernährung/Hauswirtschaft:

<http://www.berufsbildung.nrw.de/cms/lehrplaene-und-richtlinien/hoehere-berufsfachschule/berufliche-kenntnisse/ernaehrung-hauswirtschaft.html>

Fachbereich Technik/Naturwissenschaften:

<http://www.berufsbildung.nrw.de/cms/lehrplaene-und-richtlinien/hoehere-berufsfachschule/berufliche-kenntnisse/technik-naturwissenschaften.html>

Fachbereich Wirtschaft und Verwaltung:

<http://www.berufsbildung.nrw.de/cms/lehrplaene-und-richtlinien/hoehere-berufsfachschule/berufliche-kenntnisse/wirtschaft-und-verwaltung.html>

Gleichzeitig tritt zum 31.07.2015 der Runderlass vom 22.05.2000 – 634.36-0-3 Nr. 113/00 – in Bezug auf Nummer 3 der Anlage, Curriculare Skizzen für die Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft außer Kraft.

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
<b>Vorbemerkungen.....</b>	<b>6</b>
<b>Teil 1 Bildungsgänge, die zu einem Berufsabschluss nach Landesrecht und zur Fachhochschulreife oder zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten und zum schulischen Teil der Fachhochschulreife 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
1.2.2 Anschlüsse und Anrechnungen .....	10
1.3 Didaktisch-methodische Leitlinien .....	10
1.3.1 Wissenschaftspropädeutik.....	10
1.3.2 Berufliche Bildung .....	11
1.3.3 Didaktische Jahresplanung.....	12
<b>Teil 2 Bildungsgänge, die zu einem Berufsabschluss nach Landesrecht und zur Fachhochschulreife oder zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten und zum schulischen Teil der Fachhochschulreife führen, im Fachbereich Ernährung/Hauswirtschaft .....</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 .....	14
2.5 Didaktisch-methodische Leitlinien des Fachbereichs.....	16
<b>Teil 3 Die Bildungsgänge der Berufsfachschule, die zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten und zum schulischen Teil der Fachhochschulreife führen, im Fachbereich Ernährung/Hauswirtschaft.....</b>	<b>17</b>
3.1 Beschreibung des Bildungsganges.....	17
3.1.1 Studentafel .....	19
3.1.2 Die Gesamtmatrix im Bildungsgang.....	20
3.2 Die Fächer im Bildungsgang.....	22
3.2.1 Das Fach Chemie .....	22
3.2.2 Anforderungssituationen, Zielformulierungen.....	23
3.3 Didaktisch-methodische Umsetzung.....	26
3.4 Lernerfolgsüberprüfung .....	27
3.5 Abschlussprüfung.....	28

## 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- und Lernarrangements 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 zur Fachhochschulreife oder zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten und zum schulischen Teil der Fachhochschulreife führen**

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

#### **1.1.1 Ziele**

Ziel der Bildungsgänge der Anlage C APO-BK ist der Erwerb umfassender Handlungskompetenzen im Rahmen eines beruflich akzentuierten sowie wissenschaftsorientierten Bildungsprozesses. Die Bildungsgänge vermitteln Kompetenzen, die das selbstständige, fachliche Planen und Arbeiten in umfassenden beruflichen Tätigkeitsfeldern bzw. entsprechenden Studiengängen ermöglichen.

Die Bildungsgänge, die zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten und zum schulischen Teil der Fachhochschulreife (FHR) führen, ermöglichen den Absolventinnen und Absolventen den Einstieg in eine qualifizierte Berufsbildung.

Die doppelt qualifizierenden Bildungsgänge der Anlage C APO-BK, die zu einem Berufsabschluss nach Landesrecht und zur Fachhochschulreife führen, vermitteln mit ihren integrierten Theorie- und Praxisanteilen Kompetenzen, die auf dem Arbeitsmarkt nachgefragt bzw. erwartet werden. Doppelt qualifizierende Bildungsgänge sind die Assistentenbildungsgänge sowie die Bildungsgänge Informatiker/Informatikerin, Kosmetiker/Kosmetikerin und Gymnastiklehrer/Gymnastiklehrerin. Im Folgenden werden alle doppelt qualifizierenden Bildungsgänge unter der Bezeichnung Assistentenbildungsgänge subsumiert.

Alle Bildungsgänge der Anlage C APO-BK vermitteln studienbezogene Kompetenzen, die zur Aufnahme einer Ausbildung im tertiären Bereich grundlegend notwendig sind.

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

Bildungsgänge der Anlage C APO-BK werden in allen Fachbereichen des Berufskollegs ausschließlich in der Organisationsform des Vollzeitunterrichts angeboten. Innerhalb der Fachbereiche sind die Bildungsgänge nach fachlichen Schwerpunkten differenziert.

Bildungsgänge, die zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten und dem schulischen Teil der Fachhochschulreife führen, dauern zwei Jahre. Assistentenbildungsgänge, die zu einem Berufsabschluss nach Landesrecht und zur Fachhochschulreife führen, dauern drei Jahre. Assistentenbildungsgänge für Hochschulzugangsberechtigte, die einen Berufsabschluss nach Landesrecht vermitteln, dauern zwei Jahre.

In den Bildungsgängen der Anlage C 2 APO-BK, die berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten und den schulischen Teil der Fachhochschulreife vermitteln und den Assistentenbildungsgängen sind betriebliche Praktika vorgesehen.

Innerhalb eines Fachbereichs können die Schülerinnen und Schüler in den Fächern, denen der gleiche Bildungsplan zugrunde liegt, gemeinsam unterrichtet werden.



## **1.2 Zielgruppen und Perspektiven**

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

Die Bildungsgänge der Anlage C APO-BK sind auf Jugendliche und junge Erwachsene ausgerichtet, die die Sekundarstufe I erfolgreich abgeschlossen haben und sich aufgrund ihrer Interessen und Begabungen gezielt in einem Fachbereich für eine Berufsausübung oder für ein Studium qualifizieren wollen.

Die Qualifizierung im Hinblick auf eine berufliche Perspektive reicht dabei von dem Erwerb beruflicher Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten in der Berufsfachschule der Anlage C 2 APO-BK bis hin zur unmittelbaren Berufsfähigkeit mit einem Berufsabschluss in den dreijährigen Bildungsgängen.

In die Bildungsgänge der Anlage C APO-BK wird aufgenommen, wer mindestens den mittleren Schulabschluss (Fachoberschulreife) oder die Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe erworben hat. Die Aufnahme in die Bildungsgänge im Fachbereich Gestaltung setzt zusätzlich den Nachweis der fachlichen Eignung voraus. Voraussetzung für die Aufnahme in die zweijährigen Assistentenbildungsgänge, die zu einem Berufsabschluss führen ist der Nachweis einer Hochschulzugangsberechtigung. Schülerinnen und Schüler, die einen Bildungsgang der Anlage B APO-BK, der den mittleren Schulabschluss vermittelt (B 2 oder B 3) bzw. einen Bildungsgang der Anlage C APO-BK, der berufliche Kenntnisse und den schulischen Teil der Fachhochschulreife vermittelt (C 2), erfolgreich besucht haben, können in das zweite Jahr des entsprechenden dreijährigen Assistentenbildungsganges aufgenommen werden.

Schülerinnen und Schüler, die ohne Fachoberschulreife aber mit der Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe in die Bildungsgänge der Anlage C APO-BK aufgenommen wurden, erwerben mit der Versetzung in die Jahrgangsstufe 12 die Fachoberschulreife.

Die Ausbildung in den Bildungsgängen der Anlage C 2 APO-BK vermittelt berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten und den schulischen Teil der Fachhochschulreife. In Verbindung mit einem einschlägigen halbjährigen Praktikum oder einer mindestens zweijährigen, abgeschlossenen Berufsausbildung nach Bundes- oder Landesrecht oder einer mindestens zweijährigen Berufstätigkeit wird der Erwerb der Fachhochschulreife ermöglicht.

Die dreijährigen Assistentenbildungsgänge führen zu einem Berufsabschluss nach Landesrecht und zur Fachhochschulreife. Ferner werden zweijährige Assistentenbildungsgänge für Hochschulzugangsberechtigte angeboten, die ausschließlich zu einem Berufsabschluss nach Landesrecht führen. Mit der erfolgreichen Berufsabschlussprüfung wird die entsprechende Berufsbezeichnung zuerkannt (z. B. Staatlich geprüfte lebensmitteltechnische Assistentin/Staatlich geprüfter lebensmitteltechnischer Assistent).

## **1.2.2 Anschlüsse und Anrechnungen**

Die Bildungsgänge der Anlagen C 2 APO-BK, bereiten auf die Aufnahme einer qualifizierten Ausbildung in Berufen des jeweiligen Fachbereichs vor.

Durch den Erwerb der Fachhochschulreife bzw. des schulischen Teils der Fachhochschulreife leisten alle Bildungsgänge der Anlage C APO-BK einen wesentlichen Beitrag zur Vorbereitung auf ein Studium an einer Hochschule.

Mit dem schulischen Teil der Fachhochschulreife ist unter Beibehaltung des fachlichen Schwerpunktes ein Übergang in die Jahrgangsstufe 12 des Beruflichen Gymnasiums möglich, um die Allgemeine Hochschulreife zu erreichen. Der Übergang in die Fachoberschule Klasse 13 ist den Absolventinnen und Absolventen der dreijährigen Assistentenbildungsgänge unter Beibehaltung des fachlichen Schwerpunktes möglich.

Die Abschlüsse können auf die duale Ausbildung oder auf Studiengänge angerechnet werden.

## **1.3 Didaktisch-methodische Leitlinien**

In den Bildungsgängen der Anlage C APO-BK wird eine umfassende berufliche, gesellschaftliche und personale Handlungskompetenz angestrebt mit der besonderen Ausprägung für

- eine qualifizierte Tätigkeit in einem Beruf des gewählten Fachbereichs oder die Bewältigung beruflicher Aufgaben in einem entsprechend geprägten Tätigkeitsbereich (berufliche Handlungsfähigkeit)
- die Aufnahme und erfolgreiche Gestaltung einer Hochschulausbildung (Studierfähigkeit)
- ein selbstbestimmtes und gesellschaftlich verantwortliches demokratisches Handeln bei der Teilhabe am kulturellen, politischen und beruflichen Leben (personale und gesellschaftliche Handlungsfähigkeit).

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 im Abgleich von Selbst- und Fremdeinschätzung zu individuellen Zielformulierungen und Lernwegplanungen führen.

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 Wissenschaftspropädeutik**

Der Unterricht in den Bildungsgängen ist wissenschaftspropädeutisch: Wissenschaft wird im Unterricht so berücksichtigt, dass die Schülerinnen und Schüler mit ihr theoretisch fundiert und anwendungsbezogen, konstruktiv und kritisch umgehen können. Wissenschaftspropädeutisch geprägt sind solche Lernprozesse, deren Inhalte in ihrer Bedingtheit und Bestimmtheit durch die Wissenschaften erkannt und entsprechend vermittelt werden.

Im wissenschaftspropädeutischen Unterricht setzen sich die Schülerinnen und Schüler mit wissenschaftlichen Verfahren und Erkenntnisweisen auseinander.

Der als eine Propädeutik für wissenschaftliche Studien, Tätigkeiten in wissenschaftsbestimmten Berufen und eine bewusste Auseinandersetzung mit der Verwissenschaftlichung von Lebenswelt gestaltete Unterricht macht den Schülerinnen und Schülern wissenschaftliche Haltungen bewusst und übt sie ein.

Er soll den sich jeweils historisch gewandelten Gesellschaftsbezug aller wissenschaftlichen Theorie und Praxis aufdecken. Dazu gehören die Aufklärung der Erkenntnis leitenden Interessen, der gesellschaftlichen Voraussetzungen, Implikationen und Konsequenzen wissenschaftlicher Forschung, Vermittlung wissenschaftlicher Erkenntnisse mit den emanzipatorischen Interessen der Menschen.

Die Schülerinnen und Schüler werden in die Lage versetzt, ausgehend von beruflichen Kontexten selbstständig Aufgaben und im Unterricht aufgeworfene Probleme zu bewältigen, die ein gesteigertes Maß an methodischer Reflexion voraussetzen. Sie können sich immer wieder auch eigenständig Ziele setzen und sich in ihrer Lerngruppe zielgerichtet über methodische und organisatorische Abläufe verständigen. Weiterhin entwickeln die Schülerinnen und Schüler durch geeignete Lernarrangements die Fähigkeit, die eigene Vorgehensweise kritisch zu hinterfragen und gegebenenfalls Alternativen aufzuzeigen. In diesem Zusammenhang nehmen das selbstständige Arbeiten, die eigenständige Formulierung von Problemstellungen, die Erfassung von Komplexität, die Wahl der Arbeitsmethoden und die Auswahl und gezielte Verwendung von Techniken zur Informationsbeschaffung eine zentrale Rolle ein.

### **1.3.2 Berufliche Bildung**

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 Fächer des Bildungsgangs.

Praktika dienen der Ergänzung des Unterrichts und werden als vielfältige Impulsgeber zur Vernetzung von Theorie und Praxis genutzt. Sie haben das Ziel, auf das Berufsleben vorzubereiten, die Berufswahlentscheidung abzusichern und eine Orientierung für ein mögliches Studium zu bieten. In Assistentenbildungsgängen bereiten sie darüber hinaus auf eine qualifizierte Tätigkeit vor. Praktikantinnen und Praktikanten sollen durch Anschauung und eigene Mitarbeit Kenntnisse über Arbeits- und Geschäftsprozesse des jeweiligen Fachbereichs erwerben sowie Einblicke in die Zusammenhänge betrieblicher bzw. beruflicher Praxis gewinnen. Dabei sollen sie berufs- und fachbezogene Aufgaben und Problemstellungen unter Anleitung, ggf. auch selbstständig, bearbeiten. Darüber hinaus sollen sie sich mit den sozialen und kommunikativen Situationen während des Berufsalltages auseinandersetzen. Ein im Bildungsgang abgestimmter und mehrere Fächer einbeziehender Arbeits-, Beobachtungs- oder Evaluationsauftrag dient der vor- und nachbereitenden Einbindung individueller Praktikumserfahrungen in den Unterricht verschiedener Fächer.

Die Zusammenhänge von beruflicher Orientierung und Wissenschaftspropädeutik werden den Schülerinnen und Schülern durch eine didaktische Gestaltung vermittelt, die dadurch gekennzeichnet ist, dass Berufspropädeutik und Wissenschaftspropädeutik gleichberechtigt nebeneinander stehen und die didaktischen Eckpfeiler der Bildungsgänge bilden.

Bildung entsteht so im Aufbau berufsrelevanten Wissens und Könnens, das ein reflektiertes Verständnis von Zusammenhängen beruflicher Praxis, Technik, Wissenschaft, Wirtschaft, Politik und Kultur und individuellen Handlungsmöglichkeiten einschließt.

### **1.3.3 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 C APO-BK ist nach Fächern organisiert, die in einen berufsbezogenen Lernbereich, einen berufsübergreifenden Lernbereich und einen Differenzierungsbereich unterteilt sind. Die Fächer leisten einzeln und übergreifend individuelle Beiträge zur Entwicklung von umfassender Handlungskompetenz, die zur Bewältigung von Anforderungssituationen in den Handlungsfeldern mit ihren Arbeits- und Geschäftsprozessen des entsprechenden Fachbereichs erforderlich ist. Dabei werden die Schülerinnen und Schüler zur Bewältigung von beruflichen sowie privat und gesellschaftlich bedeutsamen Situationen befähigt. Dies bedingt, dass im Unterricht bereits erworbene Kompetenzen systematisch aufgegriffen werden und die Planung fächerübergreifende Komponenten aufweist.

Die Didaktische Jahresplanung muss dazu je nach Bildungsgang Zielsetzungen (berufliche Bildung, Wissenschaftspropädeutik) unterschiedlich fokussieren. Hinweise zur Ausgestaltung einer Didaktischen Jahresplanung, insbesondere zur Entwicklung, Abfolge und Dokumentation fachbezogener und fächerübergreifender Lehr- und Lernarrangements sind in einer Handreichung spezifisch für die Bildungsgänge der Anlage C APO-BK enthalten.

## **Teil 2 Bildungsgänge, die zu einem Berufsabschluss nach Landesrecht und zur Fachhochschulreife oder zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten und zum schulischen Teil der Fachhochschulreife führen, im Fachbereich Ernährung/Hauswirtschaft**

### **2.1 Fachbereichsspezifische Ziele**

Die berufliche Praxis im Fachbereich Ernährung/Hauswirtschaft ist gekennzeichnet durch interdisziplinär sach- und personenbezogenes Denken und Handeln in der Lebensmittelversorgung, im Tourismus, in hauswirtschaftlichen Dienstleistungen sowie in der Beratung.

Ziel aller Bildungsgänge der Anlage C APO-BK ist der Erwerb einer umfassenden Handlungskompetenz in der Bereitstellung von Produktions-, Versorgungs- oder Dienstleistungsangeboten für bestimmte Personen, Personengruppen oder Lebenssituationen.

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

Der Bildungsgang der Anlagen C 2 APO-BK, bereitet auf eine Berufsausbildung in Berufen des Fachbereichs Ernährung/Hauswirtschaft oder im sozialpflegerischen Bereich bzw. auf ein entsprechendes Studium vor. Bildungsgänge, die zu einem Berufsabschluss und zur Fachhochschulreife führen, werden im Fachbereich Ernährung/Hauswirtschaft in unterschiedlichen Assistenzabschlüssen angeboten.

Die Fächer sind drei Lernbereichen zugeordnet: dem berufsbezogenen Lernbereich, dem berufsübergreifenden Lernbereich und dem Differenzierungsbereich.

Die Fächer des berufsbezogenen Lernbereichs fokussieren auf die berufliche Realität, indem sie, neben der Vermittlung der notwendigen berufsspezifischen Kenntnisse und Fertigkeiten, die fremdsprachliche und interkulturelle Kommunikation mit Auftragspartnern thematisieren oder betriebswirtschaftliche Entscheidungen in den Blick nehmen. Dies gilt in besonderer Weise für die Profulfächer, die jeweils die Spezifika eines einzelnen Bildungsganges abbilden. Im Fach Mathematik steht im Fachbereich Ernährung/Hauswirtschaft die Vermittlung erweiterter mathematischer Kompetenzen in Zusammenhang mit hauswirtschaftlich, sozialpflegerischen Problemstellungen im Vordergrund. Das Fach Wirtschafts- und Betriebslehre eröffnet dem Lernenden die Einordnung des beruflichen Handelns in betriebs- und volkswirtschaftliche Zusammenhänge.

Kompetenzen in Fremdsprachen und in interkultureller Kommunikation gelten im Fachbereich Ernährung/Hauswirtschaft als unerlässlich. Der systematische Ausbau der Sprachkompetenzen ist deshalb grundlegend. Inhaltliche Schwerpunkte ergeben sich aus dem Fachbereich. Insbesondere freie mündliche Kommunikation in beruflichen und privaten Situationen und professionelle Korrespondenz sind zu erlernen.

Im berufsübergreifenden Lernbereich leisten die Fächer Deutsch/Kommunikation, Religionslehre und Politik/Gesellschaftslehre 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 von Kommunikations- und Sprachkompetenzen, die ausgleichende Funktion auf sinnstiftende Interpretationsangebote zu Ökonomie, Gesellschaft, Technik und

Mensch, die sich in hermeneutischen und kulturkritischen, historisch-systematischen, aber auch in kreativen Zugängen niederschlagen. Der Religionsunterricht hat darüber hinaus eine gesellschafts- und ökonomiekritische Funktion.

Das Fach Sport/Gesundheitsförderung hat sowohl ausgleichende als auch qualifizierende Funktion, die auch eine Perspektive über den Schulbesuch hinaus eröffnet. Einerseits wird dazu der Umgang mit spezifischen Belastungen aufgegriffen, andererseits leistet das Fach einen Beitrag zur Einübung und Festigung eines reflektierten Sozialverhaltens.

Das Betriebspraktikum im Fachbereich Ernährung/Hauswirtschaft vermittelt Einblicke, Kenntnisse und Erfahrungen über den Aufbau und die Funktion der betrieblichen Organisation, die Abwicklung einzelner Arbeits- oder Geschäftsprozesse und die gesellschaftlichen bzw. ethischen Konsequenzen betrieblicher beruflicher Handlungen.

### **2.3 Fachbereichsspezifische Kompetenzerwartungen**

Der Kompetenzerwerb in den Bildungsgängen der Anlage C, im Fachbereich Ernährung/Hauswirtschaft, dient der Befähigung zur selbstständigen Planung und Bearbeitung von Aufgabenstellungen zu Produktions-, Versorgungs- oder Dienstleistungsangeboten für bestimmte Personen, Personengruppen oder Lebenssituationen in einer umfassenden und sich verändernden sozioökonomischen Umwelt.

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über ein umfassendes Repertoire an Verfahren und Methoden zur Problemlösung, wählen ein jeweils geeignetes Verfahren aus und wenden es an. Sie beurteilen ihre Arbeitsergebnisse vor dem Hintergrund der Ausgangssituation und der Rahmenbedingungen und leiten daraus Konsequenzen für zukünftige vergleichbare Problemstellungen ab. Dabei können sie die Bedürfnisse und Wünsche von Gästen, Kundinnen und Kunden oder Klientinnen und Klienten analysieren und personenbezogen kommunizieren und beraten.

Die Schülerinnen und Schüler planen, führen aus, dokumentieren und reflektieren fachgerecht, flexibel, verantwortungsvoll und selbstständig. Sie analysieren und bearbeiten in (multiprofessionellen) Teams Aufgaben und Probleme mit wissenschaftlichen Methoden und Instrumentarien. Sie nutzen technische Hilfsmittel und Geräte sachgerecht, berücksichtigen die Anforderungen des Arbeits- und Gesundheitsschutzes sowie die physischen und psychischen Belastungen. Sie beachten die Prinzipien der Nachhaltigkeit.

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

Die Handlungsfelder beschreiben zusammengehörige Arbeits- und Geschäftsprozesse im Fachbereich Ernährung/Hauswirtschaft. Sie sind mehrdimensional, indem berufliche, gesellschaftliche und individuelle Problemstellungen miteinander verknüpft, berufliche Praxis exemplarisch abgebildet wird und Perspektivwechsel zugelassen werden.

Die in der folgenden Übersicht aufgeführten Handlungsfelder beschreiben zusammengehörige Arbeits- und Geschäftsprozesse im Fachbereich Ernährung/Hauswirtschaft. Aus Gründen der Übersichtlichkeit wurde darauf verzichtet, jeden einzelnen Bildungsgang gesondert anzugeben.

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

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

Die im Folgenden skizzierten didaktisch-methodischen Leitlinien sind in besonderer Weise geeignet, den Spezifika des Fachbereichs Ernährung/Hauswirtschaft Rechnung zu tragen und können den Bildungsgangkonferenzen bei der konkreten Gestaltung geeigneter Lehr- und Lernarrangements als Orientierung dienen.

### **Verzahnung von Theorie und Praxis**

Die Arbeit im Bildungsgang ist durch eine konsequente Verzahnung von Theorie und Praxis gekennzeichnet. Auch die inhaltliche Verzahnung und Kooperation der beiden Profulfächer ist unabdingbar. Der fachpraktische Unterricht ist integrativer Bestandteil der Profulfächer des Bildungsganges. Informations- und Kommunikationstechnologien sind in alle Fächer einzubinden. Beides kann darüber hinaus im Differenzierungsbereich angeboten werden.

### **Mehrdimensionalität der Aufgabenstellungen**

Tätigkeiten in Berufen des Fachbereichs Ernährung/Hauswirtschaft sind in der Regel auf Ganzheitlichkeit angelegt. Häufig geht es um Produktions-, Versorgungs- oder Dienstleistungsangebote, die für bestimmte Personen, Personengruppen oder Lebenssituationen zur Verfügung gestellt werden sollen. Neben der Produktion bzw. Erstellung spielt die Passgenauigkeit für die Abnehmer eine bestimmende Rolle. Diese verschiedenen Komponenten müssen in den Aufgabenstellungen berücksichtigt und von den Schülerinnen und Schülern bewältigt werden.

### **Anbindung an konkrete berufliche Handlungssituationen**

Die für die Gestaltung der Lehr- und Lernarrangements grundlegenden Anforderungssituationen basieren in der Regel auf konkreten beruflichen Handlungssituationen. Die Anbindung wird durch die Praxiselemente in der Schule (ggf. auch durch Schülerfirmen) und durch die betrieblichen Praktika zusätzlich verstärkt und gesichert. Betriebspraktika vermitteln Einblicke, Kenntnisse und Erfahrungen über den Aufbau und die Funktion betrieblicher Organisationen, die Gestaltung einzelner Arbeitsprozesse und die gesellschaftlichen bzw. ethischen Konsequenzen beruflicher Handlungen. Sie sind in die kontinuierliche Arbeit im Bildungsgang eingeordnet und im Unterricht vor- und nachzubereiten. Dabei sollte die Vielfalt beruflicher Tätigkeitsbereiche deutlich werden.

### **Selbstorganisiertes Lernen**

Das Erlernen von Methoden des selbstorganisierten Lernens und Wissenserwerbs ist wesentlicher Bestandteil des Kompetenzerwerbs in den Bildungsgängen der Anlage C APO-BK. Entsprechend werden die Lehr- und Lernarrangements so konzipiert, dass eine zunehmende Selbststeuerung des Lernprozesses durch die Schülerinnen und Schüler ermöglicht wird. Dazu zählen insbesondere auch der Einsatz von Instrumenten zur Selbsteinschätzung und Bewertung der eigenen Lern- und Arbeitsprozesse.

### **Arbeiten im Team**

In vielen beruflichen Tätigkeitsbereichen, insbesondere bei der Erstellung von Verpflegungsangeboten und Dienstleistungen ist die Arbeit im Team Teil der beruflichen Kompetenz. Diese ist kontinuierlich bei der Arbeit in den verschiedenen Fächern einzuüben, zu reflektieren und zu optimieren.



## **Teil 3 Die Bildungsgänge der Berufsfachschule, die zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten und zum schulischen Teil der Fachhochschulreife führen, im Fachbereich Ernährung/Hauswirtschaft**

### **3.1 Beschreibung des Bildungsganges**

Die Absolventinnen und Absolventen dieses Bildungsganges verfügen über Kompetenzen, die es ihnen insbesondere ermöglichen, eine Berufsausbildung in Berufen des Fachbereichs Ernährung/Hauswirtschaft aufzunehmen oder ein einschlägiges Studium zu bewältigen. Sie sind bei der Wahl eines Ausbildungsberufes bzw. eines Studienganges dabei fachlich nicht eingeschränkt.

Sie schließen den Bildungsgang mit dem Erwerb beruflicher Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten und dem schulischen Teil der Fachhochschulreife ab. Die volle Fachhochschulreife wird ihnen nach einem halbjährigen einschlägigen Praktikum, dem Abschluss einer mindestens 2-jährigen Berufsausbildung nach Landes- oder Bundesrecht oder einer 2-jährigen beruflichen Tätigkeit zuerkannt.

Im Rahmen der Förderung einer umfassenden personalen, gesellschaftlichen und beruflichen Handlungskompetenz orientiert sich der Unterricht in diesen Bildungsgängen an komplexen, lebens- und berufsnahe, ganzheitlich zu betrachtenden Situationen. Hinsichtlich der Qualifikationsanforderungen der Praktikumsbetriebe richtet sich der Bildungsgang dabei an den in Teil 2 ausgewiesenen beruflichen Handlungsfeldern des Fachbereichs Ernährung/Hauswirtschaft mit den zugehörigen Arbeits- und Geschäftsprozessen aus.

Handlungs- und problemorientiertes Lernen wird in der Regel durch Praxisaufgaben in Schule, Schülerfirmen und Betriebspraktika unterstützt. Dies erleichtert die Anschauung, fördert die inhaltliche Auseinandersetzung und bietet einen Fundus an konkreten betrieblichen Situationen, mit denen sich Schülerinnen und Schüler identifizieren können. Zur Unterstützung dieses Transfers sind verschiedene Anforderungssituationen und Zielformulierungen entsprechend angelegt.

Eine Spiegelung der in den Lehr- und Lernarrangements erworbenen Erkenntnisse an der betrieblichen Realität wird insbesondere durch Betriebserkundungen hergestellt.

Der Bildungsgang ist in drei Lernbereiche gegliedert: den berufsbezogenen Lernbereich, den berufsübergreifenden Lernbereich und den Differenzierungsbereich.

Im Mittelpunkt des berufsbezogenen Lernbereiches stehen berufliche Tätigkeiten und Abläufe in Betrieben und Einrichtungen sowie das zielorientierte, planvolle und rationale Handeln von Menschen im Beruf. Zur Bewältigung beruflicher und privater Situationen benötigen die Schülerinnen und Schüler kommunikative sowie interkulturelle Kompetenzen im mündlichen und schriftlichen Gebrauch der deutschen Sprache und der Fremdsprache. Der Fachbereich Ernährung/Hauswirtschaft erfordert ebenso die Weiterentwicklung mathematisch-naturwissenschaftlicher Basiskompetenzen. Im Unterricht des naturwissenschaftlichen Faches (optional: Physik/Chemie/Biologie) erworbene methodische Fertigkeiten ermöglichen den Schülerinnen und Schülern, naturwissenschaftliche Fragestellungen zu erkennen, diese mit Experimenten und anderen Methoden hypothesengeleitet zu untersuchen und Ergebnisse zu verallgemeinern. Im fachübergreifenden Zusammenhang erschließen sich den Schülerinnen und Schülern Anwendungen der Naturwissenschaften. Die Schülerinnen und Schüler sollen

im Fach Wirtschaftslehre fähig und bereit sein, wirtschaftliche Strukturen, Prozesse und Entscheidungen im Kontext sozialökonomischer Zusammenhängen zu analysieren, sich im Spannungsfeld von unternehmerischen Zielsetzungen und gesellschaftlichen Erwartungen eine begründete Meinung zu wirtschaftlichen Problemstellungen zu bilden und vor diesem Hintergrund reflektierte Entscheidung zu treffen.

Im berufsübergreifenden Lernbereich leisten die Fächer Deutsch/Kommunikation, Religionslehre und Politik/Gesellschaftslehre sowie Sport/Gesundheitsförderung ihren spezifischen Beitrag zur Kompetenzentwicklung und Identitätsbildung. Die Schülerinnen und Schüler werden in berufs- und alltagsbezogenen Sprach- und Kommunikationskompetenzen gefördert sowie dafür sensibilisiert, ethische, religiöse und politische Aspekte bei einem verantwortungsvollen Beurteilen und Handeln in Arbeitswelt und Gesellschaft zu berücksichtigen. Zudem wird die Kompetenz gefördert, spezifische, physische und psychische Belastungen in Beruf und Alltag auszugleichen und sich sozial reflektiert zu verhalten. Zudem werden im Sportunterricht Kompetenzen im Sinne des salutogenetischen Ansatzes gefördert.

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

Das Betriebspraktikum vermittelt Kenntnisse und Erfahrungen über den Aufbau einer betrieblichen Organisation sowie über Arbeits- und Geschäftsprozesse der Unternehmung. Die Schülerinnen und Schüler erkennen und erfahren Sozialstrukturen, sie führen praktische Tätigkeiten durch und erleben die psychisch-physischen Belastungssituationen im Arbeitsalltag.

### 3.1.1 Stundentafel

#### Anlage C 2 APO-BK

<b>Stundentafel zweijährige Bildungsgänge der Berufsfachschule</b> berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten und schulischer Teil der Fachhochschulreife Fachbereich: Ernährung/Hauswirtschaft		
<b>Lernbereiche/Fächer</b>	<b>Jahresstunden Klasse 11</b>	<b>Jahresstunden Klasse 12</b>
<b>Berufsbezogener Lernbereich</b>		
<i><b>Profilfächer</b></i>	<i>[440 – 560]</i>	<i>[440 – 560]</i>
<i>Produktion und Dienstleistung</i>	<i>220 – 280</i>	<i>220 – 280</i>
<i>Betriebsorganisation</i>	<i>220 – 280</i>	<i>220 – 280</i>
Mathematik	120	120
Physik, Chemie oder Biologie	0 – 80	0 – 80
Wirtschaftslehre	40 – 80	40 – 80
Englisch	120	120
Zweite Fremdsprache	0/120	0/120
Praktika		
<b>Berufsübergreifender Lernbereich</b>		
Deutsch/Kommunikation	120	120
Religionslehre <sup>1</sup>	80	80
Sport/Gesundheitsförderung	40 – 80	40 – 80
Politik/Gesellschaftslehre	40 – 80	40 – 80
<b>Differenzierungsbereich</b>		
	[120 – 320]	[120 – 320]
<b>Gesamtstundenzahl</b>	<b>1360</b>	<b>1360</b>

Fachhochschulreifeprüfung:

1. Ein Profilfach<sup>2</sup>
2. Mathematik
3. Deutsch/Kommunikation
4. Englisch

<sup>1</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.

<sup>2</sup> Zu Beginn des letzten Ausbildungsjahres legt die Bildungsgangkonferenz ein Profilfach als erstes Fach der Fachhochschulreifeprüfung fest.

### **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 Ernährung/Hauswirtschaft und den daraus abgeleiteten Arbeits- und Geschäftsprozessen.

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

Über die für den Bildungsgang 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>Bildungsgang: Zweijährige Berufsfachschule der Anlage C 2 APO-BK – Ernährung/Hauswirtschaft</b>												
	bildungsgangbezogen		fachbereichsbezogen									
	Profilfächer		Mathematik	Chemie	Biologie	Wirtschaftslehre	Englisch	Deutsch/Kommunikation	Katholische Religionslehre	Evangelische Religionslehre	Sport/Gesundheitsförderung	Politik/Gesellschaftslehre
	Produktion und Dienstleistung	Betriebsorganisation										
<b>Handlungsfeld 1: Betriebliches Management</b>												
Unternehmensgründung		1.1	1, 2, 5	1		1		2, 3, 6	1, 2, 3		4	1 – 8
Unternehmensführung		1.2	1, 3, 4, 5, 6	1		1		1, 2, 4, 6, 7	1, 2, 3, 4, 5, 6		1, 4, 6	1 – 6, 8
Aufbau- und Ablauforganisation	2.1 <sup>1</sup>	1.2	3	1, 2, 3		1	2, 3, 5, 6	1, 3, 6			4	1 – 5
Anwendung rechtlicher Bestimmungen		1.1, 1.3		1, 2, 3		3, 5		2, 4	5			1 – 6
Sicherstellung der Prozessqualität	2.1	2.1	2, 5	2, 3, 4		2		2, 3, 7	3, 6		5	1 – 6
Controlling		1.3, 2.3	3, 4, 5, 6	1, 2		3		4				1 – 6
<b>Handlungsfeld 2: Produktion</b>												
Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln	2.1, 2.2		2	2, 3	2		2, 3, 4, 5, 6	2	3, 4, 6	1, 2, 5, 6	1, 2, 3, 4	1 – 3, 5 – 8
Verpflegungsangebote	2.2	2.2	3, 4, 5	2, 3	1			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	3, 4, 5, 6	1, 2, 4, 5, 6	3, 4	1 – 7
Dienstleistungsangebote	2.2, 2.3, 2.4	1.3, 2.2, 2.3	1	2, 3				1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 4, 5, 6	3, 4	1 – 7
Sicherstellung der Produkt- und Dienstleistungsqualität	2.1, 2.2, 2.3, 2.4	1.3, 2.1, 2.2, 2.3	1, 5	2, 3	2, 3	2		1, 2	1, 2, 3, 4, 5	2	5	1, 2, 3, 5, 6, 7
<b>Handlungsfeld 3: Warenwirtschaft</b>												
Beschaffung	3.1	3.1	1, 2, 3	3	3, 4	2	2, 3, 4	1, 2, 3	3, 4, 6	5, 6	4	1 – 8
Lagerung	3.2	3.1	1, 2, 3	3	2, 3	2		2, 6	3, 4, 6	6	1, 2	1, 2, 3, 6
Sicherung der Warenqualität	3.2	3.1	1, 2, 5	3, 4	3, 4	2		2	3, 4, 5, 6	5	5	1, 2, 3, 5, 6
<b>Handlungsfeld 4: Personenorientierung</b>												
Bedarfsanalyse	4.1		1, 5	3, 4	1, 2	4, 5	1, 3, 4, 5, 6	1, 2, 4	1, 6		6	1 – 8
Nachfrage- und bedarfsgerechtes Angebot	4.2		1, 4	3, 4	1, 2, 3, 4	4, 5		1, 3, 6, 7	1, 5	1, 5	5, 6	1 – 8
Kommunikation	4.2	4.1		1, 2, 3, 4		4, 5		1, 3, 5, 6, 7	1, 2, 5, 6	1, 2, 6	6	1 – 8
Beschwerdemanagement		4.1	1	3, 4		5		1, 2, 3, 5, 7	1, 2, 5, 6		2, 4, 6	1 – 8
<b>Handlungsfeld 5: Vermarktung</b>												
Analyse von Kundenbedürfnissen		5.1	1	3, 4	1, 2, 3, 4		2, 3, 4, 6	1, 2, 3, 4, 6, 7	1, 5, 6	1, 4	3, 6	1 – 8
Entwicklung und Evaluation von Marketingkonzepten (und Vermarktungsstrategien)		5.1	6	3, 4		4		2, 3, 4, 6, 7	1, 6		3, 6	1 – 8
Nutzung absatzpolitischer Instrumente		5.1	1, 5, 6	3, 4		4		2, 3, 4, 6, 7	1, 5		3, 6	1 – 8
Verbraucherschutz	3.1			3, 4	3, 4	4		2, 4, 6, 7	1, 2, 3	1, 5, 6	4	1 – 8

<sup>1</sup> Legende: 1. Ziffer = Nummer des Handlungsfelds, 2. Ziffer = Nummer der Anforderungssituation

## 3.2 Die Fächer im Bildungsgang

Die kompetenzorientierten Bildungspläne sind für alle Fächer 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 und öffentlich/gesellschaftliche und/oder persönliche Problemstellungen, in denen sich Absolventen und Absolventinnen 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 Das Fach Chemie

Die Vorgaben für das Fach Chemie gelten für folgende Bildungsgänge:

Zweijährige Berufsfachschule berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten und Fachhochschulreife	APO-BK, Anlage C 2
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------

Das Fach Chemie wird dem berufsbezogenen Lernbereich zugeordnet.

Chemie ist zusammen mit Physik und Biologie ein naturwissenschaftliches Fach, das in den Bildungsgängen der Anlage C 2 APO-BK optional unterrichtet wird. Die Schülerinnen und Schüler erwerben im Fach Chemie grundlegende naturwissenschaftliche Kenntnisse, um Entscheidungen im Fachbereich Ernährung/ Hauswirtschaft treffen zu können.

Der Erwerb der Handlungskompetenz baut auf den in der Sekundarstufe I formulierten Kompetenzen auf. Die Anschlussfähigkeit wird durch selbstorganisiertes Lernen der Schülerinnen und Schüler und/oder durch Einbringen von Informationsmaterialien sichergestellt.

Die Anforderungssituationen und Zielformulierungen sollen

- zu einem kritisch konstruktiven Umgang mit der Alltagschemie führen
- die berufliche Qualifizierung anbahnen
- die Basis für die Wahrnehmung gesellschaftlicher und persönlicher Verantwortung legen
- die Voraussetzungen schaffen, um ein Studium – z. B. der Lebensmitteltechnologie – aufzunehmen.

Die nachfolgend aufgeführten Elemente eines naturwissenschaftlichen Unterrichts sind dabei angemessen zu berücksichtigen.

#### Beobachtung, Beschreibung, Modelldenken

Die Schülerinnen und Schüler erwerben die Fähigkeit, Phänomene aus den Bereichen Natur, Umwelt und Ernährung zu beobachten und aus chemischer Sicht zu beschreiben. Sie entwickeln und formulieren daraus Fragestellungen, stellen selbstständig Hypothesen auf und überprüfen diese. Hierbei erwerben sie die Kompetenzen, adäquate Fachterminologie anzuwenden und modellhaft zu denken.

### Selbstständige Planung, Durchführung von Experimenten und Analyse von Ergebnissen

Die Schülerinnen und Schüler erwerben die Fähigkeit, Experimente selbstständig oder im Team unter Berücksichtigung von Sicherheits- und Umweltaspekten zu planen und durchzuführen. Die Schülerinnen und Schüler protokollieren und visualisieren Beobachtungen und Messwerte angemessen. Sie werten Experimente aus und interpretieren die Ergebnisse.

Die Schülerinnen und Schüler nutzen ihre so gewonnenen chemischen Erkenntnisse im Beruf, im Studium und in privaten Situationen.

### Übernahme sozialer Verantwortung

Die Schülerinnen und Schüler nutzen Kenntnisse und Methoden aus der Chemie als Entscheidungshilfen für ökonomisches und ökologisches Handeln. Sie erkennen den Stellenwert der Chemie, insbesondere der Lebensmittelchemie, in der modernen Gesellschaft.

Die sich anschließenden Anforderungssituationen und Zielformulierungen entsprechen einer fachsystematischen Herangehensweise bei der Erschließung der Unterrichtsinhalte für das Fach Chemie. Hierbei soll der Zeitrichtwert den Lehrkräften die Möglichkeit eröffnen, die unterschiedlichen fachlichen Vorkenntnisse der Schülerinnen und Schüler angemessen zu berücksichtigen.

Daher basiert der Lehrplan auf folgenden Grundsätzen:

- Chemie ist eine Naturwissenschaft, die alle Lebensbereiche umfasst.
- Hypothesen werden experimentell verifiziert oder falsifiziert.
- In der Hauswirtschaft und Ernährung werden chemische Produkte durch Kenntnisse chemischer Zusammenhänge zunehmend verantwortungsbewusster eingesetzt.
- Chemie ist ein Instrument, ein kritisches Konsumverhalten zu entwickeln.

## **3.2.2 Anforderungssituationen, Zielformulierungen**

Die Anforderungssituationen und Zielformulierungen sind nachfolgend beschrieben

<b>Anforderungssituation 1</b> <i>Allgemeine und Anorganische Chemie</i>	<b>Zeitrichtwert: 16 – 20 UStd.</b>
Die Absolventinnen und Absolventen stellen ein anorganisches Produkt durch eine chemische Reaktion her.	
<b>Zielformulierungen</b>	
Die Schülerinnen und Schüler erklären eine chemische Reaktion als Umordnung von Teilchen mit geeigneten Modellen ( <i>Kugelteilchenmodell, Bohrsches Atommodell, Periodensystem</i> ) (ZF 1).	
Die Schülerinnen und Schüler klassifizieren die Gefahren im Umgang mit chemischen Stoffen und Untersuchungsverfahren unter besonderer Berücksichtigung von Labor- und Arbeitssicherheit sowie Umweltschutz ( <i>Gefahrenkennzeichnung, globally harmonised system, Sammlung und Neutralisation der Abfälle</i> ) (ZF 2).	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren durch die Deutung von Beobachtungen einer chemischen Reaktion den grundlegenden Reaktionsverlauf (ZF 3) und begründen eigenständig die veränderten Stoffeigenschaften.	
Sie analysieren die chemischen Bindungen ( <i>z. B. an der Reaktion von Eisen und Schwefel oder Magnesium und Sauerstoff</i> ) (ZF 4).	
Die Schülerinnen und Schüler erstellen selbstständig ein strukturiertes Versuchsprotokoll (ZF 5).	
Die Schülerinnen und Schüler erfassen chemische Umwandlungen quantitativ und energetisch ( <i>Um-</i>	

*satzberechnung einfacher chemischer Reaktionen*) (ZF 6).

Die Schülerinnen und Schüler planen eine chemische Reaktion, stellen Hypothesen bezüglich des zu erwartenden Ergebnisses auf, führen sie selbstständig oder im Team durch und gehen mit Gefahren sicher um (ZF 7).

Die Schülerinnen und Schüler beeinflussen den Verlauf der chemischen Reaktion durch geeignete Methoden (z. B. *Erhöhung der Reaktionsgeschwindigkeit durch Temperaturerhöhung oder Stoffkonzentration (Nachweis Katalase mit Wasserstoffperoxid)*) (ZF 8).

Die Schülerinnen und Schüler überprüfen selbstständig oder im Team aufgestellte Hypothesen anhand des durchgeführten Experimentes (ZF 9).

#### **Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien**

Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
ZF 1 bis ZF 5, ZF 7 bis ZF 9	ZF 1 bis ZF 9	ZF 2, ZF 7, ZF 9	ZF 2, ZF 3, ZF 5 bis ZF 9

#### **Anforderungssituation 2**

**Zeitrichtwert: 20 UStd.**

*Analytische Chemie*

Die Absolventinnen und Absolventen führen Methoden zur qualitativen und quantitativen Bestimmung organischer oder anorganischer Stoffe selbstständig durch. Sie werten ihre Beobachtungen und Messdaten aus.

#### **Zielformulierungen**

Die Schülerinnen und Schüler bestimmen Qualität bzw. Quantität von Inhaltsstoffen (z. B. *Eisengehalt, Calciumgehalt, Alkoholgehalt, pH-wert*) (ZF 1) und analysieren diese in ihnen bekannten Lebensmitteln und Produkten des täglichen Lebens (z. B. *Getränke, Kosmetika, Haushaltsreiniger*) (ZF 2).

Die Schülerinnen und Schüler leiten selbstständig für verschiedene Stoffgruppen (*Säure, Basen, Salze*) analytisch nutzbare Eigenschaften ab (ZF 3).

Die Schülerinnen und Schüler stellen Reaktionsgleichungen zur Beschreibung von relevanten chemischen (Nachweis-) Reaktionen auf (*Dissoziationsreaktion von Säuren und Basen, Neutralisationsreaktion*) (ZF 4).

Die Schülerinnen und Schüler leiten aus Reaktionsgleichungen die Stoffmengenverhältnisse als Grundlage für quantitative Auswertungen ab (*Säuren und Basen und deren Reaktionsverhältnis bei der Neutralisation*) (ZF 5).

Die Schülerinnen und Schüler planen die Durchführung qualitativer oder quantitativer Bestimmungen (z. B. *volumetrische Titration*) (ZF 6).

Die Schülerinnen und Schüler führen qualitative oder quantitative Analysen selbstständig oder im Team durch (z. B. *Titration von Haushaltsessig mit Natronlauge unter Verwendung eines geeigneten Indikators bzw. Messgerätes (pH-Meter)*) (ZF 7).

Die Schülerinnen und Schüler beobachten und protokollieren Analysenverläufe und erfassen relevante Daten (z. B. *Farbumschlag, Äquivalenzpunkt, Volumenverbrauch an Maßlösung*) (ZF 8).

Sie werten ihre Beobachtungen und analytischen Messdaten selbstständig aus (z. B. *Erklären des Farbumschlags, Berechnen der Stoffmengenkonzentration*) (ZF 9).

Die Schülerinnen und Schüler formulieren und interpretieren ihre Ergebnisse, und erstellen anschließend selbstständig einen Analysebericht (ZF 10).

#### **Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien**

Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
--------	--------------	-----------------	-------------------



ZF 1 bis ZF 6, ZF 9, ZF 10	ZF 1 bis ZF 10	ZF 6 bis ZF 8	ZF 3, ZF 5 bis ZF 10
----------------------------	----------------	---------------	----------------------

<b>Anforderungssituation 3</b>		<b>Zeitrichtwert: 30 – 40 UStd.</b>	
<i>Organische Chemie</i>			
Die Absolventinnen und Absolventen formulieren Reaktionen organischer Substanzen, die von beruflicher, alltäglicher oder industrieller Bedeutung sind.			
<b>Zielformulierungen</b>			
Die Schülerinnen und Schüler wenden geeignete Modelle zur Beschreibung des strukturellen Aufbaus organischer Verbindungen an ( <i>Molekülbindung nach Bohr, Lewis-Schreibweise</i> ) (ZF 1).			
Die Schülerinnen und Schüler leiten grundlegende physikalische und chemische Eigenschaften funktioneller Gruppen ab (ZF 2) (z. B. <i>Vergleich der Siedepunkte und Mischbarkeit mit Wasser von Alkanen, Alkanolen</i> ) und weisen funktionelle Gruppen organischer Verbindungen nach (z. B. <i>Aldehyde/Tollens Reagenz bzw. Fehling-Probe, Aldosen/Schiffs Reagenz, Hydroxylgruppe mit Carbonsäuren verestern</i> ) (ZF 3).			
Die Schülerinnen und Schüler erschließen sich selbstständig oder im Team die Nomenklatur (ZF 4). Sie strukturieren Bedeutung und Anwendung organischer Stoffklassen (z. B. <i>IUPAC-Nomenklatur, Alkane als Energieträger, Alkanole als Lösungsmittel, Carbonsäuren als Haushaltsreiniger, Ester als Aromastoff</i> ) (ZF 5). Sie beschreiben grundlegende organische Reaktionen (z. B. <i>Veresterung und Verseifung</i> ) (ZF 6) und stellen die Reaktionsgleichungen entsprechender organischer Synthesen auf (z. B. <i>Alkohol + Säure reagiert zu Ester + Wasser</i> ) (ZF 7).			
Die Schülerinnen und Schüler planen gängige organische Synthesen und führen diese selbstständig oder im Team durch (z. B. <i>Reaktion von Ethanol und Essigsäure zu Essigsäureethylester</i> ) (ZF 8).			
Die Schülerinnen und Schüler begründen eigenständig exemplarische Reaktionsabläufe unter Berücksichtigung des Reaktionsmechanismus (z. B. <i>säurekatalysierte Esterbildung</i> ) (ZF 9).			
<b>Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien</b>			
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
ZF 1 bis ZF 9	ZF 1 bis ZF 9	ZF 4, ZF 8	ZF 1 bis ZF 9

<b>Anforderungssituation 4</b>		<b>Zeitrichtwert: 10 UStd.</b>	
<i>Wertstoffkreislauf</i>			
Die Absolventinnen und Absolventen ermitteln geeignete Verfahren zur Wiederaufbereitung von Wertstoffen und bewerten diese unter Berücksichtigung ökologischer und ökonomischer Gesichtspunkte.			
<b>Zielformulierungen</b>			
Die Schülerinnen und Schüler unterteilen Stoffe in gängige Stoffklassen ( <i>Organische Stoffe, Metalle, Glas, Papier...</i> ) (ZF 1).			
Die Schülerinnen und Schüler vollziehen selbstständig Verfahren zur Trennung von Wertstoffgemischen nach ( <i>Mechanische und thermische Trennverfahren wie Zerkleinern, Klassieren, Flotieren, Magnetabscheidung, Trocknung</i> ) (ZF 2).			
Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten selbstständig die ökologischen und ökonomischen Vorteile der Wiederaufbereitung gegenüber der Neuproduktion (ZF 3) und werten sie aus. ( <i>Abschätzung des Rohstoff-, Energie-, Wasser- und Chemikalienverbrauchs bei der Wiederaufbereitung und bei der Neuproduktion auf Basis recherchierter Daten</i> ) (ZF 4).			
Die Schülerinnen und Schüler reflektieren das Konsumverhalten in Hinblick auf Nachhaltigkeit (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 5	ZF 1 bis ZF 5

### 3.3 Didaktisch-methodische Umsetzung

Die Einführung von kompetenzorientierten Bildungsplänen erfordert eine Konkretisierung der in Anforderungssituationen definierten Handlungsfelder. Das bedeutet, dass Bildungsgangteams Lehr- und Lernarrangements für den Unterricht entwickeln müssen. Alle inhaltlichen, zeitlichen, methodischen und organisatorischen Überlegungen zu den Lehr- und Lernarrangements 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 enthält über die gesamte Zeitdauer des Bildungsganges hinweg nach Schuljahren unterteilt die zeitliche Abfolge der Anforderungssituationen, der Lehr- und Lernarrangements bzw. Lernsituationen, die einzuführenden und zu vertiefenden Methoden wie auch die Planung von Lernerfolgsüberprüfungen.

#### Konkrete Hinweise

Der Bildungsplan Chemie im Fachbereich Ernährung/Hauswirtschaft baut auf den derzeit gültigen Lehrplänen der Sekundarstufe I auf. Daher werden Grundkenntnisse im Fach Chemie vorausgesetzt.

Abhängig von der Unterrichtssituation und Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler werden drei Anforderungssituationen obligatorisch bearbeitet, die AS 4 (Wertstoffkreislauf) ist optional. Die Beschränkung auf drei Anforderungssituationen erscheint im Fachbereich Ernährung/Hauswirtschaft angemessen. Dabei liegt der Schwerpunkt auf der organischen Chemie.

Die Bildungsgangkonferenz kann nur aus wichtigen Gründen Änderungen beschließen.

Nachfolgend sind konkrete Hinweise zu den vier Anforderungssituationen gegeben.

#### Konkrete Hinweise zur Anforderungssituation 1:

##### *Anorganische und Allgemeine Chemie*

Diese Anforderungssituation dient einerseits der Reaktivierung der in der Sekundarstufe I erworbenen chemischen Grundkenntnisse, andererseits der Angleichung des Wissensstandes der Schülerinnen und Schüler untereinander. Im Bereich der Anorganischen und Allgemeinen Chemie soll das grundlegende Verständnis für Stoffe, Stoffumwandlungen und daraus resultierenden Änderungen der Stoffeigenschaften vertiefend behandelt werden.

Die chemische Reaktion als Umordnung von Teilchen kann mit Atommodellen (z. B. Bohr) erklärt werden. Grundlegende Reaktionsverläufe und Änderungen der chemischen Bindungen sowie Stoffeigenschaften können an elementaren Beispielreaktionen besprochen werden, ein strukturiertes Versuchsprotokoll wird erstellt, erste stöchiometrische Berechnungen werden durchgeführt.

Hier werden auch die Gefahren im Umgang mit chemischen Stoffen und Untersuchungsverfahren unter besonderer Berücksichtigung von Labor- und Arbeitssicherheit sowie Umwelt-

schutz eingehend thematisiert. Im weiteren Verlauf des Chemieunterrichts werden die erworbenen Kompetenzen von den Schülerinnen und Schülern selbstständig angewendet.

### **Konkrete Hinweise zur Anforderungssituation 2**

#### *Analytische Chemie*

Schülerinnen und Schüler werden im Alltag z. B. auf Lebens- und Genussmittelpackungen mit Angaben zu Inhaltsstoffen konfrontiert. Ausgehend von Gütern des täglichen Bedarfs werden qualitative und quantitative Aussagen über Inhaltsstoffe getroffen. Deren Eigenschaften sind Grundlage für die Einordnung in unterschiedliche Stoffgruppen (z. B. Säuren, Laugen, Salze) und stoffgruppenspezifische Reaktionen wie Dissoziations- und Neutralisationsreaktionen. Diese dienen im Besonderen als Voraussetzung zur Durchführung von quantitativen Bestimmungen mittels Titration.

Ergänzend können Lebensmittelzusatzstoffe erkannt, klassifiziert und analysiert werden.

### **Konkrete Hinweise zur Anforderungssituation 3**

#### *Organische Chemie*

Lebensmittel, Alltagschemikalien, Kunststoffe und Energiestoffe sind Beispiele für Produkte der organischen Chemie. Aus diesem – für den Fachbereich Ernährung/Hauswirtschaft wichtigsten – Teilgebiet der Chemie sollen exemplarisch organische Substanzen und deren funktionelle Gruppen untersucht werden. Unterschiedliche Eigenschaften dieser Gruppen führen zu einer Einteilung in die organischen Stoffklassen. Zur Erklärung der Theorie können Modelle zur Beschreibung des Atombaus und der Molekülbindung dienen. In der Praxis kann die Reaktionsfähigkeit der funktionellen Gruppen gezeigt und nachvollzogen werden.

Die Verwendung von Alkanen als Energieträger und Lösungsmittel, Alkanolen als Lösungs- und Genussmittel, Carbonsäuren als Haushaltsreiniger, Ester als Aromastoffe setzt Bezugspunkte zur Lebenswelt der Schülerinnen und Schüler.

Ergänzend können o. a. Stoffklassen in Lebensmitteln analysiert und charakterisiert werden.

### **Konkrete Hinweise zur Anforderungssituation 4 (optional)**

#### *Wertstoffkreislauf*

Ressourcen zu sparen und die Umwelt zu schonen sind relevante Themen der heutigen Zeit. In dieser Anforderungssituation sollen die Schülerinnen und Schüler für ökologische und ökonomische Fragestellungen sensibilisiert werden und erkennen, dass ökonomische und ökologische Ziele miteinander vereinbar sind. Neben der Einsparung von Energie kommt der Wiederverwertung von Wertstoffen eine besondere Bedeutung zu.

Diese Wertstoffe können in unterschiedliche Stoffklassen eingeteilt werden. Um sie der Wiederverwertung zuzuführen, können unterschiedliche Trennverfahren nachvollzogen werden. Der Rohstoff-, Energie-, Wasser- und Chemikalienverbrauch bei der Wiederaufbereitung wird den Kosten der Neuproduktion auf Basis recherchierter Daten gegenübergestellt. Daran anschließend wird das eigene Konsumverhalten kritisch hinterfragt und reflektiert.

## **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 beobachtet- 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**

Chemie ist kein schriftliches Prüfungsfach.