

# **Vorläufiger Bildungsplan**

**für die zweijährigen Bildungsgänge der Fachoberschule,  
die berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten und  
die Fachhochschulreife vermitteln und  
für einjährige Bildungsgänge der Fachoberschule,  
die berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten, Fertigkeiten vertiefen und  
die Fachhochschulreife vermitteln  
(Bildungsgänge der Anlage C 3 APO-BK)**

## **Fachbereich: Ernährung und Hauswirtschaft**

### **Ernährung**

Herausgegeben vom Ministerium für Schule und Bildung  
des Landes Nordrhein-Westfalen

Völklinger Straße 49, 40221 Düsseldorf

2024

**Auszug aus dem Amtsblatt  
des Ministeriums für Schule und Bildung  
des Landes Nordrhein-Westfalen  
Nr. 06/24**

**Zweijährige Bildungsgänge der Fachoberschule,  
die berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten und  
die Fachhochschulreife vermitteln und  
für einjährige Bildungsgänge der Fachoberschule,  
die berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten vertiefen und  
die Fachhochschulreife vermitteln**

**Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft  
Vorläufige Bildungspläne**

Runderlass des Ministeriums für Schule und Bildung  
vom 15. April 2024 - 312-71.06.03.05-000002 2024-0001707

Unter verantwortlicher Leitung der Qualitäts- und UnterstützungsAgentur - Landesinstitut für Schule und unter Mitwirkung der oberen Schulaufsicht wurden die vorläufigen Bildungspläne mit einer kompetenzorientierten Ausrichtung fertiggestellt.

Für die in der Anlage C 3 der Ausbildungs- und Prüfungsordnung Berufskolleg - APO-BK aufgeführten Bildungsgänge der Fachoberschule werden hiermit vorläufige Bildungspläne gemäß § 6 in Verbindung mit § 29 Schulgesetz (BASS 1-1) festgesetzt.

Sie treten am 1. August 2024 in Kraft.

Die vorläufigen Bildungspläne werden auf der Internetseite [www.berufsbildung.nrw.de](http://www.berufsbildung.nrw.de) veröffentlicht.

Am 1. August 2024 treten folgende vorläufige Bildungspläne für den *Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft* in Kraft:

<b>Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft</b>
<b>Bildungsplan</b>
Ernährung
Mathematik
Chemie
Biologie
Informatik
Wirtschaftslehre
Englisch
Deutsch/Kommunikation
Praktische Philosophie
Sport/Gesundheitsförderung
Politik/Gesellschaftslehre

Mit Ablauf des 31. Juli 2024 treten nachfolgende Richtlinien und Lehrpläne zur Erprobung für den *Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft* außer Kraft:

<b>Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft</b>		
<b>Heftnr.</b>	<b>Bildungsplan</b>	<b>RdErl. d. Ministeriums für Schule und Bildung</b>
4903	Sport/Gesundheitsförderung	RdErl. Ministerium für Schule und Weiterbildung 31.3.2004 – 432/434-6.08.01.13-39415
5017	Praktische Philosophie	s. BASS 15-21 Nr. 7, RdErl. d. Ministeriums für Schule und Weiterbildung 6.5.2008 - 322 (ABI. NRW. S. 295)
40002	Biologie	RdErl. Ministerium für Schule und Weiterbildung 16.6.2007 -612-6.08.01.13-3200 (ABI. NRW. S. 412)
40003	Chemie	RdErl. Ministerium für Schule und Weiterbildung 16.6.2007 -612-6.08.01.13-3200 (ABI. NRW. S. 412)
40005	Deutsch/Kommunikation	RdErl. Ministerium für Schule und Weiterbildung 16.6.2007 -612-6.08.01.13-3200 (ABI. NRW. S. 412)
40006	Englisch	RdErl. Ministerium für Schule und Weiterbildung 16.6.2007 -612-6.08.01.13-3200 (ABI. NRW. S. 412)
40008	Informatik	RdErl. Ministerium für Schule und Weiterbildung 16.6.2007 -612-6.08.01.13-3200 (ABI. NRW. S. 412)
40010	Mathematik	RdErl. Ministerium für Schule und Weiterbildung 16.6.2007 -612-6.08.01.13-3200 (ABI. NRW. S. 412)
40012	Politik/Gesellschaftslehre bzw. Gesellschaftslehre mit Geschichte	RdErl. Ministerium für Schule und Weiterbildung 16.6.2007 -612-6.08.01.13-3200 (ABI. NRW. S. 412)
40013	Wirtschaftslehre	RdErl. Ministerium für Schule und Weiterbildung 16.6.2007 -612-6.08.01.13-3200 (ABI. NRW. S. 412)

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
<b>Vorbemerkungen.....</b>	<b>6</b>
<b>Teil 1 Bildungsgänge der Fachoberschule Anlage C APO-BK .....</b>	<b>8</b>
1.1 Ziele, Organisationsformen und Fachbereiche .....	8
1.2 Zielgruppen und Perspektiven .....	8
1.3 Didaktisch-methodische Leitlinien .....	9
1.3.1 Wissenschaftspropädeutik.....	9
1.3.2 Berufliche Qualifizierung .....	10
1.3.3 Didaktische Jahresplanung.....	11
<b>Teil 2 Bildungsgänge der Fachoberschule Anlage C 3 APO-BK im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft.....</b>	<b>12</b>
2.1 Fachbereichsspezifische Ziele.....	12
2.2 Die Bildungsgänge im Fachbereich .....	12
2.3 Fachbereichsspezifische Kompetenzerwartungen .....	12
2.4 Fachbereichsspezifische Handlungsfelder und Arbeits- und Geschäftsprozesse .....	13
2.5 Didaktisch-methodische Leitlinien des Fachbereichs.....	14
<b>Teil 3 Die Bildungsgänge der Fachoberschule Anlage C 3 APO-BK, die zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten und der Fachhochschulreife führen, im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft – Ernährung .....</b>	<b>16</b>
3.1 Beschreibung des Bildungsgangs.....	16
3.1.1 Stundentafel .....	18
3.1.2 Darstellung von Anknüpfungsmöglichkeiten im Bildungsgang.....	19
3.2 Die Fächer im Bildungsgang.....	21
3.2.1 Das Fach Ernährung .....	21
3.2.2 Anforderungssituationen, Ziele.....	22
3.3 Didaktisch-methodische Umsetzung.....	26
3.4 Lernerfolgsüberprüfung .....	27
3.5 Abschlussprüfung.....	28

## Vorbemerkungen

Bildungspolitische Entwicklungen in Deutschland und Europa erfordern Transparenz und Vergleichbarkeit von Bildungsgängen sowie von 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 transparent und vergleichbar darzustellen, unabhängig davon, ob sie in Lernfeldern oder Fächern strukturiert sind. Eine konsequente Kompetenzorientierung des Unterrichts ermöglicht einen Anschluss in Beruf, Berufsausbildung oder im Studium und einen systematischen Kompetenzaufbau in den verschiedenen Bildungsgängen des Berufskollegs. Die durchlässige Gestaltung der Übergänge verbessert die Effizienz von Bildungsverläufen.

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

### **Gemeinsame Vorgaben für alle Bildungsgänge im Berufskolleg**

Bildung und Erziehung in den Bildungsgängen des Berufskollegs gründen sich auf Werte, die unter anderem im Grundgesetz, in der Landesverfassung und im Schulgesetz verankert sind. Aus diesen gemeinsamen Vorgaben ergeben sich im Einzelnen folgende übergreifende Ziele:

- Wertschätzung der Vielfalt und Verschiedenheit in der Bildung (Inklusion und Integration)
- 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)
- Förderung von Gestaltungskompetenz für nachhaltige Entwicklung unter der gleichberechtigten Berücksichtigung von wirtschaftlichen, sozialen/gesellschaftlichen und ökologischen Aspekten (Nachhaltigkeit) und
- Unterstützung einer umfassenden Teilhabe an der digitalisierten Welt (Lernen im digitalen Wandel).

Das pädagogische Leitziel aller Bildungsgänge des Berufskollegs ist in der Ausbildungs- und Prüfungsordnung Berufskolleg (APO-BK) formuliert: „Das Berufskolleg vermittelt den Schülerinnen und Schülern eine umfassende berufliche, gesellschaftliche und personale Handlungs-

kompetenz und bereitet sie auf ein lebensbegleitendes Lernen vor. Es qualifiziert die Schülerinnen und Schüler, an zunehmend international geprägten Entwicklungen in Wirtschaft und Gesellschaft teilzunehmen und diese aktiv mitzugestalten.“

Um dieses pädagogische Leitziel zu erreichen, muss eine umfassende Handlungskompetenz systematisch entwickelt werden. Die Unterrichtsvorgaben orientieren sich in ihren Anforderungssituationen und kompetenzorientiert formulierten Zielen an der Struktur des Deutschen Qualifikationsrahmens für lebenslanges Lernen (DQR)<sup>1</sup> und nutzen 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 Lernsituationen bzw. Lehr-/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 Anchlüsse 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 der Fachoberschule Anlage C APO-BK**

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

Ziel der Bildungsgänge der Fachoberschule 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.

Alle Bildungsgänge der Anlage C APO-BK vermitteln Kompetenzen, die zur Aufnahme eines Studiums an einer Fachhochschule grundlegend notwendig sind.

In den Bildungsgängen der Fachoberschule Anlage C 3 APO-BK werden berufliche Kompetenzen sowie die Fachhochschulreife erworben. Der Ausbau der beruflichen und studienqualifizierenden Kompetenzen ist darauf ausgerichtet, einerseits ausgewählte Handlungssituationen des Arbeitsprozesses sicher zu beherrschen, andererseits das in den unterschiedlichen Fächern angeeignete Wissen und Können verantwortungsvoll in Studium, Berufsausbildung und später auch im Beruf zu nutzen.

Bildungsgänge der Fachoberschule Anlage C 3 APO-BK werden in den Fachbereichen Agrarwirtschaft, Bio- und Umwelttechnologie, Ernährung und Hauswirtschaft, Gestaltung, Gesundheit und Soziales, Technik sowie Wirtschaft und Verwaltung des Berufskollegs angeboten.

Im zweijährigen Bildungsgang der Fachoberschule (Klassen 11/12 S) erwerben die Schülerinnen und Schüler berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten – in der Jahrgangsstufe 11 auch im Rahmen eines gelenkten Jahrespraktikums. Die Schülerinnen und Schüler der Klasse 11 absolvieren ein Praktikum in einem Betrieb oder einer vergleichbaren Einrichtung und erhalten parallel 480 Stunden Unterricht.

Das gelenkte Jahrespraktikum im Rahmen der Fachoberschule ist grundsätzlich in der Praktikum-Ausbildungsordnung (BASS 13-31 Nr. 1) geregelt. Für den Eintritt in die Klasse 12 S sind die Versetzung und ein Nachweis über die erfolgreiche Ableistung des Praktikums erforderlich (vgl. VV 10.1.2 zu § 10 Anlage C der APO-BK).

In der Jahrgangsstufe 12 erweitern die Schülerinnen und Schüler in Vollzeitform ihre beruflichen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten und erwerben nach erfolgreicher Prüfung die Fachhochschulreife.

Im einjährigen Bildungsgang der Fachoberschule Klasse 12 B erwerben berufserfahrene Schülerinnen und Schüler vollzeitschulisch neben vertieften beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten die Fachhochschulreife.

### **1.2 Zielgruppen und Perspektiven**

Die zweijährigen Bildungsgänge der Fachoberschule Anlage C 3 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 Schülerinnen und Schüler im einjährigen Bildungsgang erwerben aufbauend auf ihre Berufsausbildung oder ihre berufliche Erfahrung die Fachhochschulreife und erwerben so die Qualifikation für ein Studium.



In die zweijährigen Bildungsgänge der Anlage C 3 APO-BK wird aufgenommen, wer mindestens den mittleren Schulabschluss (Fachoberschulreife) oder die Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe erworben hat und einen Praktikumsvertrag für das einjährige gelenkte Praktikum vorweisen kann. Zudem kann in den einjährigen Bildungsgang (Klasse 12 B) aufgenommen werden, wer zuvor eine einschlägige Berufsausbildung abgeschlossen hat oder eine mindestens vierjährige einschlägige Berufstätigkeit nachweisen kann.

Schülerinnen und Schüler, die ohne Fachoberschulreife aber mit der Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe in die Bildungsgänge der Anlage C 3 APO-BK aufgenommen wurden, erwerben mit der Versetzung in die Jahrgangsstufe 12 die Fachoberschulreife.

Nach dem erfolgreichen Abschluss der Bildungsgänge 11/12 S oder 12 B können Schülerinnen und Schüler mit Berufserfahrung (d. h. eine fünfjährige einschlägige berufliche Tätigkeit oder eine mindestens zweijährige Berufsausbildung) in die Fachoberschule Klasse 13 (FOS 13) eintreten und in einem Jahr die fachgebundene oder die allgemeine Hochschulreife erwerben. Ebenso ist ein Übergang in die Jahrgangsstufe 12 des Beruflichen Gymnasiums möglich, um die Allgemeine Hochschulreife (AHR) zu erreichen.

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

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

In den Bildungsgängen der Fachoberschule der Anlage C 3 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 eines entsprechenden Studiums (Studierfähigkeit) und
- ein selbstbestimmtes und gesellschaftlich verantwortliches, demokratisches Handeln bei der Teilhabe am kulturellen, politischen und beruflichen Leben (personale, gesellschaftliche und berufliche 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 Zielen und Lernwegplanungen führen.

Sprache ist das grundlegende Medium schulischer, beruflicher, gesellschaftlicher und privater Kommunikation. Daher wird die Förderung der Sprachkompetenz jeder Schülerin und jedes Schülers bei allen didaktisch-methodischen Entscheidungen in den Blick genommen.

#### **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 sind solche Lernprozesse, deren Inhalte und Methodik hinsichtlich ihres Ursprungs und ihrer Erklärungsansätze durch die Wissenschaften geprägt und abgesichert werden.

Im wissenschaftspropädeutischen Unterricht setzen sich die Schülerinnen und Schüler mit wissenschaftlichen Verfahren und Erkenntnisweisen auseinander. Wissenschaftspropädeutisch ausgelegter Unterricht bereitet Schülerinnen und Schüler auf wissenschaftliche Studien und Tätigkeiten in wissenschaftsbestimmten Berufen vor. Zudem befähigt er sie zu einer kritischen Auseinandersetzung mit der Verwissenschaftlichung der Lebenswelt und macht ihnen wissenschaftliche Haltungen bewusst und übt diese ein. Darüber hinaus werden die erkenntnisleitenden Interessen, die gesellschaftlichen Voraussetzungen und die Implikationen und Konsequenzen wissenschaftlicher Forschung berücksichtigt.

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 setzen sich immer wieder auch eigenständig Ziele und verständigen sich in ihrer Lerngruppe zielgerichtet über methodische und organisatorische Abläufe. Weiterhin entwickeln die Schülerinnen und Schüler durch geeignete Lernsituationen bzw. Lehr-/Lernarrangements die Fähigkeit, Problemsituationen zu erkennen, Lösungswege zu finden, 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 Qualifizierung**

Lernen erfolgt unter einer beruflichen Perspektive, indem sich die Schülerinnen und Schüler mit beruflichen Handlungszusammenhängen im gewählten Fachbereich auseinandersetzen. Das einjährige gelenkte Praktikum im zweijährigen Bildungsgang (Klasse 11/12 S) ist daher ein elementarer Bestandteil des Bildungsgangs, in dem die Schülerinnen und Schüler Einblicke in die betriebliche und berufliche Praxis erhalten und berufsqualifizierende Elemente der Fächer des Bildungsgangs im Unterricht miteinander verknüpfen können. Sie erwerben durch das gelenkte Praktikum in der Klasse 11 grundlegende Kenntnisse über Arbeits- und Lernprozesse durch Anschauung und eigene Mitarbeit. Dabei lösen sie berufs- und fachbezogene Frage- und Problemstellungen auch selbstständig und erschließen soziale und kommunikative Situationen im Berufsalltag. Im Bildungsgang abgestimmte und mehrere Fächer einbeziehende Arbeits-, Beobachtungs- oder Evaluationsaufträge dienen der vor- und nachbereitenden Einbindung individueller Praktikumserfahrungen in den Unterricht verschiedener Fächer.

Schülerinnen und Schüler, die in den einjährigen Bildungsgang (Klasse 12 B) einsteigen, bringen aufgrund ihrer dualen Berufsausbildung oder ihrer Berufstätigkeit umfassende berufliche und zugleich fachpraktische Qualifizierungen mit.

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.

Der Betrieb oder die Einrichtung, in dem oder in der das Praktikum abgeleistet wird, stellt die ordnungsgemäße Durchführung des Praktikums gemäß Praktikumsausbildungsverordnung sicher und erstellt darüber einen Nachweis. Die wöchentliche Arbeitszeit, der Urlaubsanspruch und die Vergütung werden nach den gesetzlichen und tariflichen Bestimmungen geregelt, die für die jeweilige Praktikumsstelle gelten.

### **1.3.3 Didaktische Jahresplanung**

Die Umsetzung kompetenzorientierter Bildungspläne erfordert eine inhaltliche, methodische, organisatorische und zeitliche Planung und Dokumentation von Lernsituationen bzw. Lehr-/Lernarrangements. Zur Unterstützung dieser Planungs- und Dokumentationsprozesse dient die Didaktische Jahresplanung, die sich über die gesamte Dauer des Bildungsgangs erstreckt.

Der Unterricht in den Bildungsgängen der Fachoberschule Anlage C 3 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 Beiträge zur Entwicklung von umfassender Handlungskompetenz, die zur Bewältigung von Anforderungssituationen in den Handlungsfeldern mit ihren Arbeits- und Geschäftsprozessen erforderlich ist. Dabei werden die Schülerinnen und Schüler zur Bewältigung von beruflichen sowie privat und gesellschaftlich bedeutsamen Situationen befähigt. Voraussetzung hierfür ist, 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 Lernsituationen bzw. Lehr-/Lernarrangements, sind auf der Website [www.berufsbildung.nrw.de](http://www.berufsbildung.nrw.de) verfügbar.

## **Teil 2 Bildungsgänge der Fachoberschule Anlage C 3 APO-BK im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft**

### **2.1 Fachbereichsspezifische Ziele**

Ziel der Bildungsgänge der Fachoberschule Anlage C 3 APO-BK ist die Erlangung beruflicher Handlungskompetenz, damit verbunden die Vermittlung von fachtheoretischem Wissen und eines breiten Spektrums kognitiver und praktischer Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten. Hierzu gehört auch die selbstständige Planung, Bearbeitung und Reflexion fachlicher und berufspraktischer Aufgabenstellungen in einem umfassenden, sich verändernden Lernbereich oder beruflichen Tätigkeitsfeld.

Der Unterricht im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft ist auf Produktions-, Versorgungs- oder Dienstleistungsangebote hin ausgerichtet, die für bestimmte Personen, Personengruppen oder Lebenssituationen zur Verfügung gestellt werden sollen. Der Unterricht umfasst weitreichende Aspekte der Ernährungs- und Verbraucherbildung und orientiert sich in seiner Gesamtheit am aktuellen Stand der Wissenschaften. Dieser ist auch in den Aufgabenstellungen zu berücksichtigen.

Die weitreichenden strukturellen Veränderungen, die zunehmenden internationalen Verflechtungen und ökologischen Herausforderungen führen zudem zu immer komplexeren Entscheidungsprozessen, teilweise mit unmittelbaren Auswirkungen auf die beruflichen, öffentlichen und privaten Lebensperspektiven der Schülerinnen und Schüler. Dies spiegelt sich besonders in der kontinuierlichen Förderung des Umgangs mit digitalen Systemen, projektbezogener Kooperationsformen, international ausgerichteter Handlungs- und Denkstrukturen sowie in der sukzessiven Berücksichtigung von Aspekten des Datenschutzes und der Datensicherheit wider.

Die berufliche Praxis im Fachbereich Ernährung und 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**

Die Bildungsgänge der Fachoberschule Anlage C 3 APO-BK im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft vermitteln berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten und führen zur Fachhochschulreife. Berufserfahrene Schülerinnen und Schüler können in der FOS 12 B neben vertieften beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten die Fachhochschulreife erwerben.

### **2.3 Fachbereichsspezifische Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler lösen Aufgaben- und Problemstellungen zunehmend selbstständig. Sie verfügen sukzessive über ein umfassendes Repertoire an Verfahren und Methoden zur Problemlösung, wählen geeignete aus und wenden sie an. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen ihre Arbeitsergebnisse vor dem Hintergrund der Ausgangssituation und der Rahmenbedingungen und leiten daraus Konsequenzen für zukünftige vergleichbare Problemstellungen ab. Sie arbeiten ergebnisorientiert, eigenständig und/oder im Team. Dazu stimmen sie den Arbeitsprozess inhaltlich und organisatorisch ab. Innerhalb einer Teamarbeit stellen sie ihre Kompetenzen zielführend und unterstützend in den Dienst des Teams und nehmen Anregungen und Kritik anderer Teammitglieder auf. Die Schülerinnen und Schüler erwerben die Kompetenz,

sich selbst Ziele in Lern- oder Arbeitszusammenhängen zu setzen und diese konsequent zu verfolgen.

Kompetenzerwartungen im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft sind:

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

Die Schülerinnen und Schüler erwerben Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bewältigung zusammenhängender Prozesse in zeitgemäßen analogen und digitalen Systemen.

## 2.4 Fachbereichsspezifische Handlungsfelder und Arbeits- und Geschäftsprozesse

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

Die für die Bildungsgänge der Fachoberschule C 3 APO-BK in diesem Fachbereich relevanten Handlungsfelder sowie Arbeits- und Geschäftsprozesse sind der nachfolgenden Tabelle zu entnehmen.

	Fachoberschule Anlage C
<b>Handlungsfeld 1: Betriebliches Management Arbeits- und Geschäftsprozesse (AGP)</b>	
Unternehmensgründung	x
Unternehmensführung	x
Aufbau- und Ablauforganisation	x
Anwendung rechtlicher Bestimmungen	x
Sicherstellung der Prozessqualität	x
Controlling	x
<b>Handlungsfeld 2: Produktion AGP</b>	
Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln	x
Verpflegungsangebote	x
Dienstleistungsangebote	x
Sicherstellung der Produkt- und Dienstleistungsqualität	x

<b>Handlungsfeld 3: Warenwirtschaft AGP</b>	
Beschaffung	x
Lagerung	x
Sicherung der Warenqualität	x
<b>Handlungsfeld 4: Personenorientierung AGP</b>	
Bedarfsanalyse	x
Nachfrage- und bedarfsgerechtes Angebot	x
Kommunikation	x
Beschwerdemanagement	x
<b>Handlungsfeld 5: Vermarktung AGP</b>	
Analyse von Kundenbedürfnissen	x
Entwicklung und Evaluation von Marketingkonzepten (und Vermarktungsstrategien)	x
Nutzung absatzpolitischer Instrumente	x
Verbraucherschutz	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 und Hauswirtschaft Rechnung zu tragen und können bei der konkreten Gestaltung geeigneter Lernsituationen bzw. Lehr-/Lernarrangements als Orientierung dienen.

### Verzahnung von Theorie und Praxis

Die Arbeit im Bildungsgang ist durch eine Verzahnung von Theorie und Praxis in allen Fächern gekennzeichnet. Diese zeigt sich insbesondere in der Klasse 11, in der die Schülerinnen und Schüler in dem einjährigen von der Schule gelenkten Praktikum berufliche Praxiserfahrungen sammeln. Darüber hinaus ist der fachpraktische Unterricht integrativer Bestandteil der Profulfächer des Bildungsgangs. Informations- und Kommunikationstechnologien sind in alle Fächer einzubinden.

### Mehrdimensionalität der Aufgabenstellungen

Tätigkeiten in Berufen des Fachbereichs Ernährung und 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 Abnehmerinnen und 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 Lernsituationen bzw. Lehr-/Lernarrangements grundlegenden Anforderungssituationen und Ziele basieren auf konkreten beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Handlungssituationen. Vollständige Handlungen, beispielsweise unterteilt in Analyse, Entwicklung, Umsetzung, Kontrolle und Bewertung, stellen didaktisch wertvolle Arbeitsprozesse dar. Die Anbindung wird durch die Praxiselemente in der Schule und durch das einjährige gelenkte Praktikum verstärkt und gesichert.

Die praktische Arbeit in einem Betrieb oder einer Einrichtung vermittelt Einblicke, Kenntnisse und Erfahrungen über den Aufbau und die Funktion betrieblicher Organisationen, die Gestaltung einzelner Arbeitsprozesse und die persönlichen, gesellschaftlichen und ethischen Konsequenzen beruflicher Handlungen. Sie ist in die kontinuierliche Arbeit im Bildungsgang eingeordnet und im Unterricht vor- und nachzubereiten. Dabei wird die Vielfalt beruflicher Tätigkeitsbereiche und menschlicher Herausforderungen berücksichtigt.

### **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 Lernsituationen bzw. Lehr-/Lernarrangements so konzipiert, dass eine zunehmende Selbststeuerung des Lernprozesses durch die Schülerinnen und Schüler ermöglicht wird. Die Schülerinnen und Schüler erwerben die Kompetenz, sich selbst Ziele in berufspraktischen Lern- oder Arbeitszusammenhängen zu setzen und diese konsequent zu verfolgen. Dazu zählt auch der Einsatz von Instrumenten zur Selbsteinschätzung und Bewertung der eigenen Lern- und Arbeitsprozesse.

### **Arbeiten im Team**

Die Kommunikation und Arbeit im Team im Rahmen von beruflichen Tätigkeitsbereichen ist kontinuierlich fächerübergreifend einzuüben, zu optimieren und zu reflektieren.

## **Teil 3 Die Bildungsgänge der Fachoberschule Anlage C 3 APO-BK, die zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten und der Fachhochschulreife führen, im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft – Ernährung**

### **3.1 Beschreibung des Bildungsgangs**

Die Absolventinnen und Absolventen dieses Bildungsgangs verfügen über Kompetenzen, die es ihnen insbesondere ermöglichen, eine Berufsausbildung in Berufen des Fachbereichs Ernährung und Hauswirtschaft aufzunehmen oder ein Studium zu bewältigen. Sie sind bei der Wahl eines Ausbildungsberufes bzw. eines Studienganges dabei fachlich nicht eingeschränkt. Sie schließen den Bildungsgang mit dem Erwerb bzw. der Vertiefung beruflicher Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten und der Fachhochschulreife ab.

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

Handlungs- und problemorientiertes Lernen wird in der Regel durch Lernsituationen bzw. Lehr-/Lernarrangements in der Schule und das gelenkte Praktikum in der Jahrgangsstufe 11 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. Hierbei unterstützen die Anforderungssituationen und Ziele der Bildungspläne.

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

Im Mittelpunkt des berufsbezogenen Lernbereichs stehen berufliche Tätigkeiten und Abläufe in Betrieben und Einrichtungen sowie das zielorientierte, planvolle und rationale Handeln von Menschen in Berufen des Fachbereichs. Im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft greifen Fach- und Sozialkompetenz ineinander, da eine ausgeprägte fachliche Verantwortung für das Wohlergehen anderer Menschen von grundlegender berufsqualifizierender Bedeutung ist. In diesem Zusammenhang kommt dem Profulfach Ernährung sowie den weiteren Profulfächern eine besondere Bedeutung zu. Angestrebt wird die (Weiter-)Entwicklung professionellen Handelns, welches geprägt ist von hoher fachlicher Qualität in unterschiedlichen beruflichen Settings.

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 und Hauswirtschaft erfordert ebenso die Weiterentwicklung mathematisch-naturwissenschaftlicher Kompetenzen. Im Unterricht des naturwissenschaftlichen Faches 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. Im Fach Mathematik steht neben dem Ausbau mathematischer Kompetenzen auch der Erwerb beruflicher Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten im Vordergrund. Im Fach Wirtschaftslehre entwickeln die Schülerinnen und Schüler die Fähigkeit und Bereitschaft wirtschaftliche Strukturen, Prozesse und Entscheidungen im Kontext sozialökonomischer Zusammenhänge zu analysieren, sich im Spannungsfeld von unternehmerischen Zielsetzungen und gesellschaftlichen Erwartungen eine begründete Meinung zu wirtschaftlichen Problemstellungen zu bilden und vor diesem Hintergrund reflektierte Entscheidungen zu treffen. Im Fach Informatik erwerben die Schülerinnen und Schüler die Fähigkeit zur Bewältigung zukünftiger Herausforderungen in Beruf, Studium und Leben. Dabei beachten sie die Vorgaben für Datenschutz und Datensicherheit. Sie erlangen die Kompetenz, bei der Erstellung und Anpassung von Hard- und Softwarelösungen unter Berücksichtigung von Qualitätsmerkmalen selbstständig und kooperativ mitzuwirken.

Im berufsübergreifenden Lernbereich leisten die Fächer Deutsch/Kommunikation, Religionslehre oder Praktische Philosophie, 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, philosophische 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. Der Unterricht im Fach Sport/Gesundheitsförderung zielt auf Kompetenzen im Sinne des salutogenetischen Ansatzes ab.

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. Der Differenzierungsbereich bietet auch die Chance, eine zweite Fremdsprache anzubieten, um den Übergang in die Klasse 12 des Beruflichen Gymnasiums zu gewährleisten.

Das einjährige gelenkte Praktikum vermittelt Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten, durch die Mitwirkung bei der Planung, Durchführung und Evaluation exemplarischer Situationen des Fachbereichs Ernährung und Hauswirtschaft. Die Schülerinnen und Schüler lernen den Aufbau einer betrieblichen Organisation sowie Arbeits- und Geschäftsprozesse der Betriebe und Einrichtungen kennen. Sie erfahren Sozialstrukturen, führen praktische Tätigkeiten durch und erleben die physisch-psychischen Belastungssituationen im Arbeitsalltag. In einer engen Verknüpfung von Unterricht und Praktikum entwickeln die Schülerinnen und Schüler die angestrebten Kompetenzen des Bildungsplanes, indem sie berufs- und fachbezogene Aufgabenstellungen bearbeiten.

### 3.1.1 Stundentafel

#### Anlage C 3 APO-BK

<b>Stundentafel für die Fachoberschule</b> berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten und der Fachhochschulreife (11, 12S) bzw. vertiefte berufliche Kenntnisse und Fachhochschulreife (12B) Fachbereich: Ernährung und Hauswirtschaft			
Lernbereiche/Fächer	Jahresstunden Klasse 11	Jahresstunden Klasse 12S, 12B	
<b>Berufsbezogener Lernbereich</b>			
<b>Profilfach</b>	<b>[160]</b>	<b>[320]</b>	
Ernährung <sup>1</sup>	80/160	160	
weitere Fächer <sup>2</sup>			
1. Fach	80/0 oder	80	
2. Fach	80/0	80	
Mathematik <sup>3</sup>	80	160	
Physik oder Chemie oder Biologie	-	80	
Informatik	-	80	
Wirtschaftslehre	-	80	
Englisch <sup>3</sup>	80	160	
<b>Berufsübergreifender Lernbereich</b>			
Deutsch/Kommunikation <sup>3</sup>	80	160	
Religionslehre <sup>4</sup>	40	80	
Sport/Gesundheitsförderung	-	80	
Politik/Gesellschaftslehre	40	80	
<b>Differenzierungsbereich</b>	<b>[0]</b>	<b>[12S: 80]</b>	<b>[12B: 160]</b>
2. Fremdsprache <sup>5</sup>		12S: -	12B: 0/160
weitere Angebote <sup>6</sup>		12S: 80	12B: 160/0
<b>Gesamtstundenzahl</b>	<b>480</b>	<b>12S: 1360</b>	<b>12B: 1440</b>

#### Fachhochschulreifepfung

1. Ernährung
2. Mathematik
3. Englisch
4. Deutsch/Kommunikation

<sup>1</sup> Erstes Fach der Fachhochschulreifepfung.

<sup>2</sup> Festlegung durch die Bildungsgangkonferenz.

<sup>3</sup> Zweites bis viertes Fach der Fachhochschulreifepfung.

<sup>4</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>5</sup> Für Schülerinnen und Schüler, die zum Erwerb der allgemeinen Hochschulreife die zweite Fremdsprache belegen müssen.

<sup>6</sup> Differenzierungsangebote nach Möglichkeit der Schule (z. B. Stützunterricht bzw. erweiternde, ergänzende und vertiefende Angebote – Festlegung durch die Bildungsgangkonferenz).

### **3.1.2 Darstellung von Anknüpfungsmöglichkeiten im Bildungsgang**

Die folgende Gesamtmatrix gibt einen Überblick über die Anknüpfungsmöglichkeiten der in den Bildungsplänen der Fächer beschriebenen Anforderungssituationen zu den relevanten Handlungsfeldern des Fachbereichs Ernährung und Hauswirtschaft 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 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>Gesamtmatrix: Anknüpfungsmöglichkeiten der Fächer zu relevanten Arbeits- und Geschäftsprozessen</b>															
<b>Bildungsgang: Fachoberschule der Anlage C 3 APO-BK – Fachbereich: Ernährung und Hauswirtschaft</b>															
	bildungsgang- bezogener Bildungsplan	fachbereichsbezogene Bildungspläne													
	Ernährung	Mathematik	Chemie	Biologie	Informatik	Wirtschafts- lehre	Englisch	Deutsch/ Kommunika- tion	Katholische Religions- lehre	Evangelische Religions- lehre	Islamische Religions- lehre	Praktische Philosophie	Sport/ Gesundheits- förderung	Politik/ Gesell- schaftslehre	
<b>Handlungsfeld 1: Betriebliches Management</b>															
Unternehmensgründung		1, 2, 5	1		1, 2, 6	1		2, 3, 6	1, 2, 3		3, 8	1, 2, 3, 4, 5, 6	4	1 – 8	
Unternehmensführung	1.1	1, 3, 4, 5, 6	1		1, 4, 6	1		1, 2, 4, 6, 7	1, 2, 3, 4, 5, 6		2, 6, 8	1, 2, 3, 5, 6	1, 4, 6	1 – 6, 8	
Aufbau- und Ablauforganisation	1.1, 3.1, 3.2	3	1, 2, 3		1, 2, 3, 4, 6	1	2, 3, 5, 6	1, 3, 6			4, 5, 6		4	1 – 5	
Anwendung rechtlicher Bestimmungen	2.1, 2.2, 3.1, 5.1		1, 2, 3		1, 6	3, 5		2, 4	5		2	3, 4, 6		1 – 6	
Sicherstellung der Prozessqualität	2.1, 2.2, 3.1, 3.2	2, 5	2, 3, 4		1, 2	2		2, 3, 7	3, 6			1, 5, 7	6	5	1 – 6
Controlling	2.2, 3.1, 3.2	3, 4, 5, 6	1, 2		1, 2, 6	3		4				1, 3	3, 6		1 – 6
<b>Handlungsfeld 2: Produktion</b>															
Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln	2.1, 2.2, 3.2, 4.2, 4.4	2	2, 3	2	1, 2		2, 3, 4, 5, 6	2	3, 4, 6	1, 2, 5, 6	1, 5, 7	2, 3, 5	1, 2, 3, 4	1 – 3, 5 – 8	
Verpflegungsangebote	2.1, 2.2, 4.2, 4.4, 1.1, 5.1	3, 4, 5	2, 3	1	1			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	3, 4, 5, 6	1, 2, 4, 5, 6	6	1, 3, 4, 5, 6, 7	3, 4	1 – 7	
Dienstleistungsangebote	2.1, 2.2, 4.2, 4.4, 1.1	1	2, 3		1			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 4, 5, 6	4, 6, 8	1, 3, 4, 5, 6, 7	3, 4	1 – 7	
Sicherstellung der Produkt- und Dienstleistungsqualität	2.1, 2.2, 3.2, 4.2, 4.4	1, 5	2, 3	2, 3	1, 2, 4	2		1, 2	1, 2, 3, 4, 5	2	2, 4, 5, 7	1, 3, 4, 5, 6, 7	5	1, 2, 3, 5, 6, 7	
<b>Handlungsfeld 3: Warenwirtschaft</b>															
Beschaffung	3.1, 3.2, 2.2, 5.1	1, 2, 3	3	3, 4	1, 2, 4, 5	2	2, 3, 4	1, 2, 3	3, 4, 6	5, 6	6, 7, 8	3, 4, 5	4	1 – 8	
Lagerung	3.2, 3.1, 2.2	1, 2, 3	3	2, 3	1, 2, 4, 5	2		2, 6	3, 4, 6	6	8	3, 4, 5	1, 2	1, 2, 3, 6	
Sicherung der Warenqualität	3.1, 3.2, 2.2	1, 2, 5	3, 4	3, 4	1, 5	2		2	3, 4, 5, 6	5	2, 5	3, 4, 5	5	1, 2, 3, 5, 6	
<b>Handlungsfeld 4: Personenorientierung</b>															
Bedarfsanalyse	4.1, 4.2, 4.4, 4.3, 2.1, 3.1	1, 5	3, 4	1, 2	1, 4, 6	4, 5	1, 3, 4, 5, 6	1, 2, 4	1, 6		2	1, 2, 3, 6, 7	6	1 – 8	
Nachfrage- und bedarfsgerechtes Angebot	4.1, 4.2, 4.4, 4.3, 2.1, 3.1, 5.1, 1.1	1, 4	3, 4	1, 2, 3, 4	3	4, 5		1, 3, 6, 7	1, 5	1, 5	3, 5	1, 2, 3, 6, 7	5, 6	1 – 8	
Kommunikation	4.1, 4.2, 4.4, 3.1, 1.1		1, 2, 3, 4		2, 3, 6	4, 5		1, 3, 5, 6, 7	1, 2, 5, 6	1, 2, 6	2, 4, 8	1, 2, 3, 6, 7	6	1 – 8	
Beschwerdemanagement	3.1, 3.2	1	3, 4		2, 6	5		1, 2, 3, 5, 7	1, 2, 5, 6		3, 8	1, 2, 3, 6, 7	2, 4, 6	1 – 8	
<b>Handlungsfeld 5: Vermarktung</b>															
Analyse von Kundenbedürfnissen	5.1, 4.1, 4.2, 4.4	1	3, 4	1, 2, 3, 4	3, 6		2, 3, 4, 6	1, 2, 3, 4, 6, 7	1, 5, 6	1, 4	1, 2, 4, 5, 8	1, 2, 3, 4, 5, 6	3, 6	1 – 8	
Entwicklung und Evaluation von Marketingkonzepten (und Vermarktungsstrategien)	5.1, 3.1, 4.2, 4.4	6	3, 4		4, 6	4		2, 3, 4, 6, 7	1, 6		3, 6	1, 2, 3, 4, 5, 6	3, 6	1 – 8	
Nutzung absatzpolitischer Instrumente	5.1, 3.1, 4.2, 4.4	1, 5, 6	3, 4		2, 6	4		2, 3, 4, 6, 7	1, 5		7	1, 2, 3, 4, 5, 6	3, 6	1 – 8	
Verbraucherschutz	5.1, 2.2, 3.1, 3.2, 4.2, 4.4		3, 4	3, 4	2, 6	4		2, 4, 6, 7	1, 2, 3	1, 5, 6	1, 4, 6, 7	1, 2, 3, 4, 5, 6	4	1 – 8	

## 3.2 Die Fächer im Bildungsgang

Die kompetenzorientierten Bildungspläne sind einheitlich durch Anforderungssituationen und Ziele strukturiert.

Die Bildungsgangkonferenz entscheidet mit Blick auf den Beitrag zur Kompetenzentwicklung im gesamten Bildungsgang über die Reihenfolge der Anforderungssituationen und beachtet hierbei Anknüpfungsmöglichkeiten mit anderen Fächern.

Anforderungssituationen beschreiben berufliche, fachliche, gesellschaftliche und persönlich bedeutsame Problemstellungen, in denen sich Absolventinnen und Absolventen bewähren müssen. Die Ziele 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. Zudem sind die nummerierten Ziele verschiedenen Kompetenzkategorien zugeordnet und verdeutlichen Schwerpunkte in der Berücksichtigung von Wissen, Fertigkeiten, Sozialkompetenz und Selbstständigkeit.

### 3.2.1 Das Fach Ernährung

Die Vorgaben für das Fach Ernährung gelten für folgende Bildungsgänge:

Fachoberschule, die zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten und der Fachhochschulreife führt; die zu vertieften beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten und zur Fachhochschulreife führt	Anlage C 3 APO-BK
---	-------------------

Das Profulfach Ernährung wird dem berufsbezogenen Lernbereich zugeordnet und ist für den Bildungsgang von zentraler Bedeutung. Durch die enge Verzahnung von Theorie und Praxis trägt das Fach zu einer grundlegenden Kompetenzentwicklung der Schülerinnen und Schüler und zum Erwerb von (vertieften) beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten bei.

Der Unterricht in diesem Fach verdeutlicht die Multidimensionalität des Themas Ernährung mit seinen unterschiedlichsten Akzentuierungen wie beispielsweise klassische Ernährungswissenschaften, lebensmittelrechtliche Grundlagen, Ernährungs- und Verbraucherbildung sowie adäquate Beratung unterschiedlicher Personengruppen. Ein besonderer Fokus liegt dabei auf wissenschaftlicher Aktualität, verbunden mit Offenheit für neue Entwicklungen im Ernährungssektor. Strukturebend sind im Fach Ernährung die fachbereichsspezifischen Handlungsfelder, sowie eine wissenschaftspropädeutische Auseinandersetzung mit den Bezugswissenschaften.

In dem systematischen Kompetenzaufbau bietet das Fach Ernährung Anknüpfungspunkte für die didaktische Ausgestaltung des Bildungsgangs und damit für die Vernetzung aller Fächer. Dabei sind die in der beruflichen Praxis gewonnenen Erfahrungen der Schülerinnen und Schüler zentraler Bezugspunkt der Ausgestaltung des Unterrichts und werden in den entsprechenden Anforderungssituationen aufgegriffen.

Die Schülerinnen und Schüler werden auf ihre verantwortungsvolle Rolle als Akteure im Fachbereich vorbereitet. Sie erwerben dabei Kompetenzen, die es ihnen ermöglichen, ihr eigenes Ernährungsverhalten zu reflektieren und damit die Voraussetzungen zu schaffen, um für sich selbst und für andere einen Beitrag zu einem verbesserten Ernährungsverhalten zu leisten.

Um dem besonderen Charakter dieses Bildungsgangs in seiner engen Verzahnung mit dem Praktikum in der Jahrgangsstufe 11 Rechnung zu tragen, sind die Anforderungssituationen im Fach Ernährung in ihrer Reihenfolge sinnvoll auf das Praktikum abgestimmt. Sie können auf alle Tätigkeitsfelder des Fachbereiches Ernährung und Hauswirtschaft bezogen werden. Eine chronologische Reihung der Anforderungssituationen wird empfohlen, wobei das Handlungsfeld 4 vornehmlich der Jahrgangsstufe 12 zuzuordnen ist.

Die Anforderungssituationen und Ziele sind nachfolgend beschrieben. Die angegebenen Zeitrichtwerte orientieren sich an den Angaben der Stundentafel und sind Bruttowerte. In der Bildungsgangkonferenz können regionale und individuelle Schwerpunktsetzungen erfolgen und im Sinne des umfassenden Kompetenzerwerbs von den verschiedenen Fächern aufgegriffen werden.

Darüber hinaus sind die im Folgenden für die jeweiligen Anforderungssituationen angegebenen Zeitrichtwerte an der Stundentafel der zweijährigen Bildungsgänge der Fachoberschule Anlage C 3 APO-BK orientiert. Diese sind für den einjährigen Bildungsgang der Anlage C 3 APO-BK gemäß der Stundentafel (vgl. Kap. 3.1.1) unter Berücksichtigung der Kompetenzen, die im Zusammenhang mit dem Erwerb einer Berufsausbildung erlangt wurden, anzupassen.

### 3.2.2 Anforderungssituationen, Ziele

<b>Handlungsfeld 1: Betriebliches Management</b>			
<b>Anforderungssituation 1.1</b>		<b>Zeitrichtwert: 20 – 25 UStd.</b>	
Die Absolventinnen und Absolventen reflektieren unter Berücksichtigung der Qualifikationsmöglichkeiten im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft ihre berufliche Rolle sowie ihre Entwicklungsperspektiven in verschiedenen Betriebsformen und Einrichtungen.			
<b>Ziele</b>			
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich sowohl im eigenen Betrieb als auch mithilfe von geeigneten Medien über <i>betriebliche Qualifikationsmöglichkeiten</i> im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft (Z 1).			
Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die vielfältigen <i>Organisations- und Führungsstrukturen der Betriebe und Einrichtungen der Ernährung und Hauswirtschaft</i> (z. B. Krankenhaus, Pflegeeinrichtung, Reha-Einrichtung, gastgewerblicher Betrieb wie Café, Bäckerei, Bistro, Landhotel) (Z 2) und vergleichen ihre Praktikumsstellen (Z 3).			
Die Schülerinnen und Schüler analysieren die <i>beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten</i> im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft (Z 4).			
Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihre bisherige <i>berufliche Situation</i> im ausgewählten Praktikumsbetrieb (Z 5).			
<b>Zuordnung der Ziele zu den Kompetenzkategorien</b>			
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Z 1 bis Z 4	Z 1 bis Z 5	Z 3, Z 5	Z 1 bis Z 5

<b>Handlungsfeld 2: Produktion</b>	
<b>Anforderungssituation 2.1</b>	<b>Zeitrichtwert: 10 – 20 UStd.</b>
Die Absolventinnen und Absolventen stellen die Bedeutsamkeit der Ernährung im beruflichen, persönlichen und wissenschaftlichen Kontext dar. Hieraus leiten sie die grundsätzliche Notwendigkeit eines professionellen Handelns für eine zielgruppengerechte Versorgung ab.	

<b>Ziele</b>			
Die Schülerinnen und Schüler recherchieren <i>wissenschaftlich anerkannte Ernährungsmodelle</i> (z. B. Ernährungskreis, Ernährungspyramide) (Z 1) und bewerten vor diesem Hintergrund <i>die Verpflegungsangebote</i> aus ihren Praktikumsbetrieben (Z 2).			
Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die im Praktikumsbetrieb vorgegebenen und umgesetzten <i>zielgruppenadäquaten Verpflegungsangebote, lebensmittelrechtlichen Vorgaben</i> sowie schon <i>bekanntem ernährungsphysiologischen Aspekte</i> (Z 3).			
Die Schülerinnen und Schüler leiten unter Berücksichtigung der Spannungsfelder zwischen betrieblichen, persönlichen und gesellschaftlichen Interessen und Anforderungen die grundsätzliche Notwendigkeit der <i>professionellen Auseinandersetzung mit dem Thema Ernährung</i> ab (Z 4).			
<b>Zuordnung der Ziele zu den Kompetenzkategorien</b>			
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Z 2, Z 3	Z 2, Z 4	Z 4	Z 1 bis Z 4
<b>Anforderungssituation 2.2</b>		<b>Zeitrichtwert: 35 – 40 UStd.</b>	
Die Absolventinnen und Absolventen erläutern relevante rechtliche und hygienische Aspekte für Herstellungs- und Verarbeitungsprozesse von Lebensmitteln sowie verkaufsfähigen Endprodukten. Sie erarbeiten dazu rechts- und hygienekonforme Umsetzungsmöglichkeiten auch unter Berücksichtigung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes für spezifische Prozessschritte.			
<b>Ziele</b>			
Die Schülerinnen und Schüler stellen exemplarisch den <i>Herstellungsprozess eines Lebensmittels bzw. verkaufsfähigen Endproduktes</i> dar (Z 1).			
Die Schülerinnen und Schüler recherchieren <i>lebensmittelrechtliche und hygienische Vorgaben (Definition „Lebensmittel“, LMIV oder HACCP)</i> sowie <i>gesetzliche Vorschriften zum Arbeits- und Gesundheitsschutz</i> (Z 2).			
Die Schülerinnen und Schüler ordnen den einzelnen Schritten im Verarbeitungsprozess die relevanten <i>Vorgaben und Schutzvorschriften</i> begründet zu (Z 3). Sie reflektieren die Prozessschritte im Hinblick auf die Bedeutsamkeit der verschiedenen <i>Vorgaben und Schutzvorschriften</i> im betrieblichen Kontext (Z 4) und präsentieren auch unter Einsatz geeigneter digitaler Medien ihre Ergebnisse (Z 5).			
<b>Zuordnung der Ziele zu den Kompetenzkategorien</b>			
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Z 1, Z 2, Z 4	Z 2 bis Z 5	Z 2, Z 4, Z 5	Z 2, Z 4, Z 5

<b>Handlungsfeld 3: Warenwirtschaft</b>			
<b>Anforderungssituation 3.1</b>		<b>Zeitrichtwert: 20 – 25 UStd.</b>	
Die Absolventinnen und Absolventen beschaffen Lebensmittel anhand geeigneter Kriterien für einen Betrieb des Fachbereichs. Sie begründen ihre Kaufentscheidungen unter ökonomischen, ökologischen, ernährungsphysiologischen und organisatorischen Gesichtspunkten.			
<b>Ziele</b>			
Die Schülerinnen und Schüler recherchieren unterschiedliche <i>Fertigungsstufen von Lebensmitteln</i> (Z 1) und erläutern mögliche <i>Vor- und Nachteile des Einsatzes von Lebensmitteln unterschiedlicher Fertigungsstufen</i> mit Hilfe unabhängiger analoger und digitaler Informationsquellen (Z 2).			
Die Schülerinnen und Schüler leiten aus den Rechercheergebnissen <i>ökologische und ökonomische Kaufentscheidungskriterien</i> (z. B. Regionalität, Saisonalität, Zertifizierungen) ab (Z 3). Dabei erarbeiten und berücksichtigen sie die <i>gesetzliche und freiwillige Lebensmittelkennzeichnung</i> (Z 4).			

Die Schülerinnen und Schüler treffen in verschiedenen Kontexten auf der Grundlage von *Zielgruppenerwartungen* sowie *betrieblichen und gesellschaftlichen Interessen* eine begründete *Kaufentscheidung* für die jeweilige Lebensmittelauswahl (Z 5).

Die Schülerinnen und Schüler begründen ihre *Kaufempfehlung* unter Berücksichtigung von Alternativen zum Beispiel gegenüber Personen mit Entscheidungsbefugnis hinsichtlich der erarbeiteten Gesichtspunkte (Z 6).

**Zuordnung der Ziele zu den Kompetenzkategorien**

Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Z 1 bis Z 5	Z 1 bis Z 3, Z 6	Z 6	Z 1, Z 5, Z 6

**Anforderungssituation 3.2**

**Zeitrichtwert: 20 – 25 UStd.**

Die Absolventinnen und Absolventen lagern Lebensmittel anhand geeigneter Kriterien für einen Betrieb im Fachbereich. Hierbei bewerten sie Lagermöglichkeiten nach ökonomischen, ökologischen, hygienischen, organisatorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien mit dem Ziel der Qualitätssicherung.

**Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden verschiedene *Formen und Bedingungen der Lagerhaltung* (*Frischelager, Trockenlager, Kühllager, Tiefkühllager*) und zugehörige *lagertypische Lebensmittel* (Z 1).

Die Schülerinnen und Schüler recherchieren und erläutern die Aspekte einer *sach- und fachgerechten Lagerung* (z. B. Einflüsse von Licht, Sauerstoff, Temperatur, Wasser, Zeit) (Z 2). Sie leiten daraus resultierende *Folgen von Lagerungsfehlern* ab (Z 3).

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln *Akut- und Präventivmaßnahmen der Qualitätssicherung* (z. B. Vermeidung und Bekämpfung von Verderb und Verderbniserregern) (Z 4), präsentieren ihre Ergebnisse auch mit Hilfe digitaler Medien und bewerten sie unter qualitativen, ökonomischen und ökologischen Aspekten (Z 5).

**Zuordnung der Ziele zu den Kompetenzkategorien**

Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Z 1 bis Z 4	Z 3 bis Z 5	Z 2, Z 3	Z 1 bis Z 5

**Handlungsfeld 4: Personenorientierung**

**Anforderungssituation 4.1**

**Zeitrichtwert: 35 – 45 UStd.**

Die Absolventinnen und Absolventen bewerten auf der Grundlage des Energie- und Nährstoffbedarfs den Ernährungsstatus für stoffwechselgesunde Menschen unterschiedlicher Personengruppen.

**Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler benennen *ernährungswissenschaftlich relevante Personengruppen* (z. B. Säuglinge, Kleinkinder, Jugendliche, Erwachsene, Seniorinnen und Senioren, Sportlerinnen und Sportler) und beschreiben auf Grundlage ihrer Erfahrungen aus den Praktikumsbetrieben *ernährungsspezifische Bedarfsunterschiede* (Z 1).

Die Schülerinnen und Schüler ermitteln den *Bedarf an Energie* (*BMI, GU, LU, PAL, GEB*) (Z 2) und die *Relation der energieliefernden Nährstoffe* bei ausgewählten Personengruppen (Z 3).

Die Schülerinnen und Schüler bewerten den *Ernährungsstatus* einzelner Personen dieser Personengruppen mithilfe von *Soll-Ist-Wert-Analysen* (Z 4).



Die Schülerinnen und Schüler leiten aus den Analyseergebnissen konkrete <i>qualitative und quantitative Handlungsempfehlungen für eine optimierte Lebensmittelauswahl</i> ab (Z 5) und präsentieren ihre Ergebnisse zielgruppengerecht im Rahmen einer digital aufbereiteten Informationsveranstaltung (Z 6).			
<b>Zuordnung der Ziele zu den Kompetenzkategorien</b>			
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Z 1 bis Z 3	Z 4 bis Z 6	Z 6	Z 5, Z 6
<b>Anforderungssituation 4.2</b>		<b>Zeitrichtwert: 30 – 35 UStd.</b>	
Die Absolventinnen und Absolventen erläutern den Aufbau, die Eigenschaften und die Funktion von Nährstoffen sowie deren Verdauungsprozesse im stoffwechselgesunden Organismus im Gegensatz zu monokausalen Verdauungsstörungen.			
<b>Ziele</b>			
Die Schülerinnen und Schüler beschreiben im Überblick den grundsätzlichen <i>Aufbau, die Eigenschaften und die Funktionen der verdaulichen und unverdaulichen Nährstoffe</i> (Z 1).			
Die Schülerinnen und Schüler stellen den <i>Verdauungsprozess</i> dar (Z 2) und erarbeiten die Spaltungsprozesse anhand eines ausgewählten <i>Nährstoffs</i> (z. B. Fett, Kohlenhydrat, Eiweiß) (Z 3).			
Die Schülerinnen und Schüler erläutern im Rahmen einer Präsentation die <i>Ursachen und Folgen von ausgewählten Verdauungsstörungen</i> (Z 4) und entwickeln hierzu erste <i>ernährungstherapeutische Handlungsoptionen</i> (Z 5).			
<b>Zuordnung der Ziele zu den Kompetenzkategorien</b>			
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Z 1 bis Z 5	Z 2 bis Z 5	Z 4, Z 5	Z 2 bis Z 5
<b>Anforderungssituation 4.3</b>		<b>Zeitrichtwert: 40 - 50 UStd.</b>	
Die Absolventinnen und Absolventen stellen das Zusammenwirken von Transport- und Stoffwechselprozessen ausgewählter Nährstoffe im stoffwechselgesunden Organismus dar.			
<b>Ziele</b>			
Die Schülerinnen und Schüler beschreiben und unterscheiden <i>Transportverfahren</i> (z. B. freie und erleichterte Diffusion, Aktiv- und Passivtransport, Rolle von Rezeptoren und Hormonen, Bindung an Lipoproteine) für ausgewählte <i>Nährstoffe</i> (Z 1).			
Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die <i>Stoffwechselwege ausgewählter Nährstoffe</i> (z. B. Kohlenhydrate, Fette, Proteine) (Z 2) und erläutern begründet deren <i>Zusammenwirken im stoffwechselgesunden Organismus</i> (Z 3).			
<b>Zuordnung der Ziele zu den Kompetenzkategorien</b>			
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Z 1 bis Z 3	Z 1 bis Z 3		Z 1, Z 3
<b>Anforderungssituation 4.4</b>		<b>Zeitrichtwert: 35 – 40 UStd.</b>	
Die Absolventinnen und Absolventen führen unter Berücksichtigung der Ursachen und Folgen einer ernährungsmitbedingten Erkrankung eine personenbezogene Ernährungsberatung durch.			
<b>Ziele</b>			
Die Schülerinnen und Schüler erläutern am Fallbeispiel das <i>Krankheitsbild einer ernährungsmitbedingten Erkrankung</i> (z. B. Erkrankung des Verdauungstrakts, Stoffwechselstörung) (Z 1) auch unter Berücksichtigung von <i>Ursachen und Folgen des Krankheitsbildes</i> (Z 2).			
Die Schülerinnen und Schüler benennen die <i>Kriterien einer klassischen Ernährungsberatung</i> (Z 3).			

Die Schülerinnen und Schüler werten vor dem Hintergrund einer ernährungsmitbedingten Erkrankung *Ernährungsprotokolle von Beratungspersonen* im Rahmen einer *Soll-Ist-Wert-Analyse* aus (Z 4).

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln auf der Grundlage von Ernährungsprotokollen der Beratungspersonen *ernährungsspezifische Handlungsoptionen* (z. B. qualitative und quantitative Optionen zur Lebensmittelauswahl, alternativ begründet passende Kost- oder Diätformen) (Z 5). Hierbei berücksichtigen sie *individuelle Beratungsvoraussetzungen* (z. B. gesundheitliche Einschränkungen, Lebensmittelpräferenzen, Lebensstil der zu Beratenden) (Z 6).

Die Schülerinnen und Schüler führen eine *zielgruppenadäquate und fachgerechte Ernährungsberatung* durch (Z 7).

#### Zuordnung der Ziele zu den Kompetenzkategorien

Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Z 1 bis Z 6	Z 4 bis Z 7	Z 6, Z 7	Z 4 bis Z 7

### Handlungsfeld 5: Vermarktung

#### Anforderungssituation 5.1

**Zeitrichtwert: 30 – 40 UStd.**

Die Absolventinnen und Absolventen analysieren und bewerten Ernährungs- bzw. Lebensmittel-trends. Sie berücksichtigen dabei Aspekte des Marketings, der Ernährungsphysiologie, des Verbraucherrechts und der Nachhaltigkeit.

#### Ziele

Die Schülerinnen und Schüler stellen exemplarisch *Informationen zu Ernährungs- bzw. Lebensmittel-trends* (z. B. Veganismus, glutenfreie Kost, Superfood, Novelfood) zusammen (Z 1).

Sie beurteilen den Trend mithilfe ihrer *wirtschaftlichen und ernährungsphysiologischen Kenntnisse* (Z 2) sowie recherchierter unabhängiger *Informationen zu Zertifikaten und Siegeln* (z. B. Biosiegel, Fairtrade, gentechnikfrei) und *nachhaltiger Entwicklung* (z. B. Foodsharing, Foodsaving, Welternährung) (Z 3).

Die Schülerinnen und Schüler formulieren eine *fachlich begründete Stellungnahme* zu dem ausgewählten Trend unter Berücksichtigung möglicher *Zukunftsperspektiven* (z. B. persönlich, beruflich, vermarktungsstrategisch, gesamtgesellschaftlich) (Z 4).

#### Zuordnung der Ziele zu den Kompetenzkategorien

Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Z 1 bis Z 3	Z 3, Z 4	Z 4	Z 3, Z 4

### 3.3 Didaktisch-methodische Umsetzung

Die kompetenzorientierten Bildungspläne erfordern Konkretisierungen der Anforderungssituationen und ihrer Ziele mit Bezug zu den Handlungsfeldern, welche sich in Lernsituationen bzw. Lehr-/Lernarrangements, die das Bildungsteam entwickelt, widerspiegeln. Alle inhaltlichen, zeitlichen, methodischen und organisatorischen Überlegungen zu den Lernsituationen bzw. Lehr-/Lernarrangements fließen in die Didaktische Jahresplanung ein. Sie bietet allen Beteiligten und Interessierten eine verlässliche Information über die Bildungsgangarbeit und ist eine wesentliche Grundlage zur Qualitätssicherung und -entwicklung sowie für Evaluationsprozesse.

Die Didaktische Jahresplanung enthält für die gesamte Dauer des Bildungsgangs die zeitliche Abfolge der Anforderungssituationen, der Lernsituationen bzw. Lehr-/Lernarrangements, die einzuführenden und zu vertiefenden Methoden wie auch die Planung von Lernerfolgsüberprüfungen.

### **Konkrete Hinweise**

In der Jahrgangsstufe 11 ist die Verzahnung mit den Erfahrungen aus dem Praktikum zu berücksichtigen. Für die Praktikumsberichte bieten sich unter anderem folgende Themenschwerpunkte an:

- Darstellung des Praktikumsbetriebes und die Rolle als Praktikantin bzw. Praktikant
- Erläuterung notwendiger Schutzvorschriften und deren Umsetzung im Praktikumsbetrieb
- Darstellung eines Produktionsprozesses für ein ausgewähltes Produkt und
- Praktikumsreflexion hinsichtlich der persönlichen Ausgangssituation, persönlichen Entwicklung und beruflichen Perspektive.

Handlungsfeld 4, das den Empfehlungen in der Beschreibung des Faches entsprechend überwiegend in der Klasse 12 bearbeitet werden sollte, bietet Möglichkeiten, sowohl Gruppenberatungen (z. B. in AF 4.1 in Form einer Informationsveranstaltung) als auch Einzelberatungen (z. B. in AF 4.4 in Form von Rollenspielen zu individuellen Beratungsschwerpunkten) im Unterricht zu simulieren. Der Ernährungsberatungsansatz im Handlungsfeld 4 kann sinnvoll mit dem Fach Sport/Gesundheitsförderung ergänzt werden. Weiterhin sind Zusatzangebote im Differenzierungsbereich auch in Form von Zertifikaten (z. B. C-Lizenz für Übungsleiterinnen bzw. Übungsleiter) denkbar.

Eine Abdeckung weiterer fachlich relevanter Kompetenzen durch andere Fächer wird empfohlen. Für den naturwissenschaftlichen Bereich wird das Unterrichtsfach Biologie empfohlen, im Bereich der weiteren Profulfächer Chemie und/oder Gesundheitserziehung. Hier sollten u. a. naturwissenschaftliche Grundlagen zu verschiedenen Nährstoffen und anatomisch-physiologische Kompetenzen vermittelt werden.

## **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 und
- differenzierte Rückmeldungen zum individuellen Stand der erworbenen Kompetenzen für die Lehrenden und die Lernenden ermöglicht.

Schülerinnen und Schüler erhalten durch Lernerfolgsüberprüfungen ein Feedback, das eine Hilfe zur Selbsteinschätzung sowie eine Ermutigung für das weitere Lernen darstellen soll. Die Rückmeldungen ermöglichen den Lernenden Erkenntnisse über ihren Lernstand und damit über Ansatzpunkte für ihre weitere individuelle Kompetenzentwicklung.

Für Lehrerinnen und Lehrer bieten Lernerfolgsüberprüfungen die Basis für eine Diagnose des erreichten Lernstandes der Lerngruppe und für individuelle Rückmeldungen zum weiteren

Kompetenzaufbau. Lernerfolgsüberprüfungen dienen darüber hinaus der Evaluation des Kompetenzerwerbs und sind damit für Lehrerinnen und Lehrer ein Anlass, den Lernprozess und die Zielsetzungen sowie Methoden ihres Unterrichts zu evaluieren und ggf. zu modifizieren.

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 beobachtbar, beschreibbar und können weiterentwickelt werden. Dabei können die erforderlichen Handlungen in unterschiedlichen Typen auftreten, z. B. Analyse, Strukturierung, Gestaltung, Bewertung und sollen entsprechend dem Anforderungsniveau des Bildungsgangs und des Bildungsverlaufes zunehmend auch Handlungsspielräume für die Lernenden eröffnen.

Die bei Lernerfolgsüberprüfungen eingesetzten Aufgaben sind entsprechend der jeweiligen Lernsituationen bzw. Lehr-/Lernarrangements in einen situativen Kontext eingefügt, der nach dem Grad der Bekanntheit, Vollständigkeit, Determiniertheit, Lösungsbestimmtheit oder der Art der sozialen Konstellation variiert werden kann.

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.

Konkretisierungen für die Lernerfolgsüberprüfung werden in der Bildungsgangkonferenz festgelegt.

## **3.5 Abschlussprüfung**

Das profilbildende Fach der Fachhochschulreifeprüfung ist das Fach Ernährung.

Im Sinne des kompetenzorientierten und handlungsorientierten Lehrens und Lernens sind kompetenzorientierte Leistungsüberprüfungen im Rahmen der Abschlussprüfungen unter Berücksichtigung der umfassenden Handlungskompetenz umzusetzen.

Thematische Grundlagen für die Abschlussprüfung können sämtliche Handlungsfelder sein. Ein deutlicher Bezug zur komplexen beruflichen Wirklichkeit und das nach wissenschaftspropädeutischen Kriterien sinnvolle Anwenden des erworbenen Fachwissens sind Kennzeichen der Prüfungskonzeption.

Die Absolventinnen und Absolventen zeigen im Rahmen der Analyse und der fachlich begründeten Auseinandersetzung mit der Entwicklung von Handlungsmöglichkeiten ihre Befähigung, sich in beruflichen, gesellschaftlichen sowie privaten Situationen kompetent zu verhalten.