

---

# Hilfestellung bei der Gestaltung einer Didaktischen Jahresplanung

Ausbildungsvorbereitung  
Ernährungs- und  
Versorgungsmanagement



# Agenda

---

1. Begrifflichkeiten in den neuen kompetenzorientierten Bildungsplänen
2. Aufgaben und Ziele im Bildungsgang
3. Gestaltungshinweise für Lernsituationen
4. Beispiel einer Lernsituation in der AV für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

---

# 1. Begrifflichkeiten in den neuen kompetenzorientierten Bildungsplänen

# Begrifflichkeiten – Deutscher Qualifikationsrahmen

Die Bildungsgänge orientieren sich an einem DQR-Niveau. In der Ausbildungsvorbereitung ist es z.B. Niveau 2.

## Niveau 2

Über Kompetenzen zur fachgerechten Erfüllung grundlegender Anforderungen in einem überschaubar und stabil strukturierten Lern- oder Arbeitsbereich verfügen. Die Erfüllung der Aufgaben erfolgt weitgehend unter Anleitung.

Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbständigkeit
Über elementares allgemeines Wissen verfügen. Über grundlegendes allgemeines Wissen und grundlegendes Fachwissen in einem Lern- oder Arbeitsbereich verfügen.	Über grundlegende kognitive und praktische Fertigkeiten zur Ausführung von Aufgaben in einem Lern- oder Arbeitsbereich verfügen und deren Ergebnisse nach vorgegebenen Maßstäben beurteilen sowie Zusammenhänge herstellen.	In einer Gruppe mitwirken. Allgemeine Anregungen und Kritik aufnehmen und äußern. In mündlicher und schriftlicher Kommunikation situationsgerecht agieren und reagieren.	In bekannten und stabilen Kontexten weitgehend unter Anleitung verantwortungsbewusst lernen oder arbeiten. Das eigene und das Handeln anderer einschätzen. Vorgegebene Lernhilfen nutzen und Lernberatung nachfragen.

vgl. AK DQR (22. März 2011): Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen. S. 6. [www.dqr.de](http://www.dqr.de) Stand Februar 2016

## Das Niveau im Bildungsgang

- prägt die Anforderungen an die Absolventinnen und Absolventen des Bildungsgangs.
- beschreibt die Befähigung zum Handeln in bestimmter Güte in späteren Lebenssituationen.

## Begrifflichkeiten – Kompetenz

Die Bildungspläne sind kompetenzorientiert.

*Kompetenz bezeichnet im DQR...*



*...die Fähigkeit und Bereitschaft des Einzelnen, Kenntnisse und Fertigkeiten sowie persönliche, soziale und methodische Fähigkeiten zu nutzen und sich durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten. Kompetenz wird in diesem Sinne als umfassende Handlungskompetenz verstanden.*

vgl. AK DQR (22. März 2011): Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen. S. 8. [www.dqr.de](http://www.dqr.de) Stand Februar 2016

Die Bildungspläne formulieren die Bewährungssituationen von Absolventinnen und Absolventen in späteren beruflichen, gesellschaftlichen und personalen Handlungssituationen (in der Anforderungssituation).

Diese konkretisieren sich in Zielformulierungen auf Ebene der Schule und umfassen einen Inhalt, ein Verhalten und ggf. eine Situation.

# Begrifflichkeiten – Handlungsfelder

Alle Fachbereiche werden über Handlungsfelder (HF) und Arbeits- und Geschäftsprozesse (AGP) beschrieben.

Bildungsplan Ausbildungsvorbereitung, Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement  
 Betriebsorganisation – Produktion – Dienstleistung

**Zuordnung von Anforderungssituationen der Fächer zu relevanten Arbeits- und Geschäftsfeldern**  
**Bildungsgänge: Ausbildungsvorbereitung der Anlage A 2.1 und A 2.2 APO-BK – Ernährungs- und Versorgungsmanagement**

Lernfeld 1: Berufliche Arbeitssituationen im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement bewältigen Lernfeld 2: In einem Betrieb des Fachbereichs mitarbeiten Lernfeld 3: Lebensmittel verarbeiten und einfache Gerichte herstellen Lernfeld 4: Funktionsbereiche und Textilien reinigen und pflegen Lernfeld 5: Einfache Dienst- und Serviceleistungen anbieten und ausführen Lernfeld 6: Lebensmittel, Waren und Güter beschaffen und lagern Lernfeld 7: Ernährung in besonderen Lebenslagen Lernfeld 8: Kommunikation und Beschwerdemanagement Lernfeld 9: Dienstleistungen erfassen und kundenorientiert vermarkten Lernfeld 10: Instrumente des Verbraucherschutzes anwenden	bildungsgangbezogener Bildungsplan							fachbereichsübergreifend
	Betriebsorganisation	Produktion	Dienstleistung	Mathematik	Englisch	Wirtschafts- und Betriebslehre	Naturwissenschaften	
<b>Handlungsfeld 1: Betriebliches Management</b>								
Unternehmensgründung	–	–	–	–	–	–	–	–
Unternehmensführung	–	–	–	–	–	–	–	–
Aufbau- und Ablauforganisation	1.1*	–	–	2, 3	2, 3, 5	1	1	–
Anwendung rechtlicher Bestimmungen	1.1	–	–	1, 2	2	1	1	–
Sicherstellung der Prozessqualität	1.1, 2.1	–	–	4	2, 6	1	1	–
Controlling	1.1	–	–	4	2	1	1	–
<b>Handlungsfeld 2: Produktion</b>								
Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln	–	3.1	–	1	2, 5	–	2	–
Verpflegungsangebote	–	3.1	–	1, 2	2, 3, 4	–	2	–
Dienstleistungsangebote	–	–	1.1	1, 3	2, 3, 4	4, 6	2	–
Sicherstellung der Produkt- und Dienstleistungsqualität	–	5.1	–	2, 4	2, 3, 5, 6	–	2	–
<b>Handlungsfeld 3: Warenwirtschaft</b>								
Beschaffung	6.1	–	–	1, 3	4	2	3	–
Lagerung	6.2	–	–	2	2, 3	–	3	–
Sicherung der Warenqualität	6.3	–	–	4	2, 3	2	3	–
<b>Handlungsfeld 4: Personenorientierung</b>								
Bedarfsanalyse	–	–	7.1	3	1, 3, 4, 6	1	4	–
Nachfrage- und bedarfsgerechtes Angebot	–	–	7.2	3	3, 4	3	4	–

Alle Fächer eines Bildungsgangs werden über die Gesamtmatrix im Bildungsgang diesen HF und AGP zugeordnet. Es wird eine Zuordnung einzelner, nummerierter Anforderungssituationen vorgenommen.

Ausschnitt einer Gesamtmatrix im Bildungsgang aus AV, Ernährungs- und Versorgungsmanagement, Kapitel 3.1.2 im Bildungsplan

# Struktur des „Dreizeilers“



# Begrifflichkeiten – Dreizeiler/ Anforderungssituation

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

Anforderungssituation

Zielformulierungen

Kompetenzkategorien

---

## 2. Aufgaben und Ziele im Bildungsgang

# Eckpunkte und Ziele einer Didaktischen Jahresplanung

## *Eckpunkte*

- mehrere Bildungspläne für einen Bildungsgang (M, E, D/K,...) berücksichtigen
- Ressourcen (Lehrkräfte, Räume, didaktische Vereinbarungen,...) einbeziehen
- Rahmenvorgaben (Praktika, Feiertage, Ferien, Konferenzen, Termine im Bildungsgang,...) beachten

# Eckpunkte und Ziele einer Didaktischen Jahresplanung

## *Übergeordnete Ziele*

- Verknüpfungen zwischen Fächern mithilfe der Arbeits- und Geschäftsprozesse (und übergeordneter HF) aufzeigen und Synergien auffinden
- Kompetenzen mithilfe der verschiedenen Fächer, nicht nur in einem einzelnen Fach entwickeln und
- diese in einer didaktischen Jahresplanung konkretisieren

## Aufgaben an die Mitglieder der Bildungsgangkonferenz

- ✓ zeitliche Verortung und Reihung der Handlungsfelder
- ✓ Zuordnung und Reihung der Lernsituationen mit Bezug zu Anforderungssituationen
- ✓ Schritt für Schritt Hinterlegung ausgearbeiteter Lernsituationen (vgl. Dokumentationsraster)
- ✓ abgestimmter und kontinuierlicher Kompetenzaufbau (u.a. Aufbau von Lern- und Arbeitstechniken)
- ✓ Evaluation zur Qualitätssicherung im Bildungsgang



# Übersicht

AV: Kompetenzorientierte Didaktische Jahresplanung

(Muster)

Bildungsplan: Ausbildungsvorbereitung, berufliche Kenntnisse und ein dem Hauptschulabschluss gleichwert

Fachbereich: Ernährungs- und Versorgungsmanagement  
Vollzeit - AV -> Praktikum in Darstellung unten eingebunden

Schulwoche

HLF 1 - Bezug

LS 1.1 –  
mit versch.  
Fächern

einzelne LS  
im Fach

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
Bereichsspezifische Fächer (Lernort Schule + Praktikum)	<b>Betriebsorganisation</b>								<b>Betriebsorganisation</b>										
	<b>HF 1: Betriebliches Management</b>								<b>HF 1: Betriebliches Management</b>										
	LF 1: Berufliche Arbeitszeit, im FB EvV bewältigen (80 UStd.)								LF 2: In einem branchenspezifischen Betrieb mitarbeiten (120 UStd.)										
	LS 1.1		LS 1.2		LS 1.3		LS 1.4		LS 2.1		LS 2.2		LS 2.3		LS 2.x				
	<b>Produktion</b>								<b>Produktion</b>										
	<b>HF 2: Produktion</b>								<b>HF 2: Produktion</b>										
	LF 3: Lebensmittel verarbeiten und einfache Gerichte herstellen (120 UStd.)								LF 3: Lebensmittel verarbeiten und einfache Gerichte herstellen (120 UStd.)										
	LS P 3.1				LS 3.1				LS 3.2		LS 3.3		LS 3.4						
	<b>Dienstleistung</b>								<b>Dienstleistung</b>										
	<b>HF 2: Produktion</b>								<b>HF 4: Personensorientierung</b>										
	LF 4: Funktionsbereiche und Toiletten reinigen und pflegen (80 UStd.)								LF7: Ernährung in bes. Lebenslagen diff. (160 UStd.)										
	LS 4.1		LS 4.x		LS 4.1		LS 4.2		LS 7.1		LS 7.2		LS 7.3		LS 7.4		LS 7.5		
	<b>Mathematik (für HS Klasse 10 mind. 80 UStd.)</b>								<b>Mathematik</b>										
	<b>HF 1: Betriebliches Management</b> <b>HF 2: Produktion</b>								<b>HF 2: Produktion</b>										
	Zeitrichtwert für Mathematik: ca. 18 UStd./Zeitrichtwert: ca. 12 UStd.								fachsystematischer Teil/ kein Bezug zum Handl Zeitrichtwert: ca. 6 UStd.										
	LS 1.1		LS M 1.2		LS 2.1		LS 3.1		LS M 3.1		LS M 2.x		LS M 2.xx		LS M 2.xxx				
	<b>Englisch (für HS Klasse 10 mind. 80 UStd.)</b>								<b>Englisch</b>										
<b>HF 1: Betriebliches Management</b>								<b>HF 2: Produktion</b>											
Zeitrichtwert für Englisch: ca. 24 UStd.								fachsystematischer Teil/ kein B Zeitrichtwert für Englisch: ca. 15 UStd. Zeitrichtwert: ca. x UStd.											
LS 1.1		LS E 1.2		LS 1.3		LS 2.1		LS E 3.1		LS E 3.2		LS E 3.3		LS E 3.x					
<b>Wirtschafts- und Betriebslehre</b>								<b>Wirtschafts- und Betriebslehre</b>											
<b>HF 1: Betriebliches Management</b>								<b>HF 1: Betriebliches Mana</b>											
Zeitrichtwert für WBL: ca. 12 UStd.								fachsystematischer Teil/ kein Bezug zum Zeitrichtwert: ca. x UStd.											
LS 1.1		LS 1.2		LS 1.3		LS 2.1		LS 2.2		LS 2.x		LS WBL 3.1		LS WBL 3.x					
<b>Naturwissenschaft</b>								<b>Naturwissenschaft</b>											
fachsystematischer Teil/ kein Bezug zum Zeitrichtwert: ca. 15 UStd.								<b>HF 2: Produktion</b> Zeitrichtwert: 160 UStd.											
LS N 1.1		LS N 1.2		LS N 1.1		LS 3.1		LS 3.2		LS 7.1		LS 7.2		LS 7.3		LS 7.4		LS 7.5	
<b>Deutsch/Kommunikation</b>								<b>Deutsch/Kommunikation</b>											
<b>HF 1: Betriebliches Management</b>								<b>HF 2: Produktion</b>											
Zeitrichtwert für Deutsch: ca. 24 UStd.								fachsystematischer Teil/ kein B Zeitrichtwert für Deutsch: ca. 15 UStd. Zeitrichtwert: ca. x UStd.											
LS 1.1		LS D 1.2		LS 1.3		LS 2.1		LS D 3.1		LS D 3.2		LS D 3.3		LS D 3.x					
<b>evangelische Religionslehre</b>								<b>evangelische Religionslehre</b>											
fachsystematischer Teil/ kein Bezug zum Handl Zeitrichtwert: ca. 8 UStd.								<b>HF 4: Personensorientierung</b> Zeitrichtwert: ca. 160 UStd.											
LS ER 1.1		LS ER 1.2		LS ER 1.3		LS ER 2.1		LS 7.1		LS 7.2		LS 7.3		LS 7.4		LS 7.5			
<b>katholische Religionslehre</b>								<b>katholische Religionslehre</b>											
<b>HF 1: Betriebliches Management</b>								<b>HF 4: Personensorientierung</b>											
fachsystematischer Teil Zeitrichtwert für katholische Religionsl Zeitrichtwert: ca. 3 UStd.								Zeitrichtwert: ca. 160 UStd.											
LS 1.1		LS KR 1.2		LS 1.3		LS KR 2.1		LS 7.1		LS 7.2		LS 7.3		LS 7.4		LS 7.5			
<b>Sport/Gesundheitsförderung</b>								<b>Sport/Gesundheitsförderung</b>											
<b>HF 1: Betriebliches Management</b>								<b>HF 2: Produktion</b>											
fachsystematischer Teil Zeitrichtwert für Sport/Gesundheitsfö Zeitrichtwert: ca. 3 UStd.								fachsystematischer Teil/ kein Bezug zum Zeitrichtwert: ca. 4 UStd.											
LS 1.1		LS Sp/Ge 1.2		LS Sp/Ge 2.1				LS 3.1		LS Sp/Ge 3.1		LS 3.x		LS Sp/Ge 4.1		LS Sp/Ge 4.x			
<b>Politik/Gesellschaftslehre</b>								<b>Politik/Gesellschaftslehre</b>											
<b>Differenzierungsbereich</b>								<b>Differenzierungsbereich</b>											
<b>HF 1: Betriebliches Management</b>								<b>HF 2: Produktion</b>											
fachsystematischer Teil								fachsystematischer Teil											

Herbstferien NRW

# Dimensionen der DJP

---

- Zeitachse (Wochen im Schuljahr, Stunden pro Woche)
- besondere Rahmenvorgaben/ Termine
- Zuordnung der Handlungsfelder (Arbeits- und Geschäftsprozesse)
- Zuordnung der Fächer und deren Stundenumfang im Bildungsgang
- Anforderungssituationen/ Lernsituationen der Fächer und deren Verbindungen
- ...

---

### 3. Gestaltungshinweise für Lernsituationen

# Dokumentationsraster

Name mit Wiedererkennungswert

Bildungsgang: Handlungsfeld/Arbeits- und Geschäftsprozess(e): Lernsituation Nr. X.X (... UStd.):		Titel:
Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)	Handlungsprodukt/Lernergebnis	ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung
Wesentliche Kompetenzen (Fach (X) - Anforderungssituation (AS X) Zielformulierungen (ZF X)	Konkretisierung der Inhalte	ggf. Hinweise zu Tests und Klausuren
Lern- und Arbeitstechniken	Unterrichtsmaterialien und -grundlage	Ablageort der Dokumente und Materialien
Organisatorische Hinweise z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursionen, Lernortkooperation		

Ausgestaltungsform des  
Ergebnisses

problemorientiert

ggf. Hinweise zu Tests und Klausuren

konkretisierte Inhalte  
innerhalb der Lernsituation

Bezüge zu Bildungsplänen im  
Bildungsgang für diese  
Lernsituation (AS, ZF, ...)



# Lernsituationen

## Lernsituationen unter Einbezug mehrerer Fächer

Bildungsgang: Handlungsfeld/Arbeits- und Geschäftsprozess(e): Lernsituation Nr. X.X (... UStd.):		Titel:	
Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)		Handlungsprodukt/Lernergebnis	
		ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung	
Wesentliche Kompetenzen (Fach X) - Anforderungssituation (AS X) Zielformulierungen (ZF X)		Konkretisierung der Inhalte	
Lern- und Arbeitstechniken			
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle			
Organisatorische Hinweise z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursionen, Lernortkooperation			

<b>Anforderungssituation 3</b>				<b>Zeitrichtwert: 10 (30) UStd.</b>
<i>Produkte und Dienstleistungen</i>				
Absolventinnen und Absolventen verstehen und verfassen einfache Dienstleistungsbeschreibungen.				
<b>Zielformulierungen</b> (GER – Niveaustufe A2/DQR)				
Schülerinnen und Schüler entnehmen eigenständig relevante Informationen aus einfachen mündlich und schriftlich vorgetragene(n) Dienstleistungen und deren Planung und Ablauf. (Rezeption, mündlich und schriftlich) (ZF 1)				
Schülerinnen und Schüler erstellen kriteriengeleitete Zeichnungen und Abläufe (z. B. Gestaltung einer themenbezogenen Bewirtung mit Speise- und Getränkekarten, fachgerechtes Eindecken) und stellen diese dar. (Produktion, mündlich und schriftlich) (ZF 2)				
Schülerinnen und Schüler beschreiben und erklären vorgegebene Dienstleistungen und Planungsschritte (z. B. Zimmerreinigung, Bestellaufnahme, Tischreservierung) und präsentieren diese. (Interaktion, mündlich und schriftlich) (ZF 3)				
Schülerinnen und Schüler stellen einfache Zubereitungsabläufe wie auch Dienstleistungen sprachmittellnd in der Zielsprache dar. (Interaktion, mündlich und Mediation schriftlich) (ZF 4)				
<b>Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien</b>				
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit	
ZF 1 bis ZF 4	ZF 1 bis ZF 4	ZF 3	ZF 1, ZF 3	

<b>Lernfeld 2:</b> In einem Betrieb des Fachbereichs mitarbeiten				
<b>Anforderungssituation 2.1</b>				
<i>Zeitrichtwert: 10 (30) UStd.</i>				
Die Absolventinnen und Absolventen unterscheiden Hygienemaßnahmen im Verlauf von Arbeitsprozessen und setzen diese verantwortungsbewusst um. Sie berücksichtigen erforderliche Arbeits- und Unfallschutzregelungen.				
<b>Zielformulierungen</b>				
Die Schülerinnen und Schüler kennen typische Arbeitshygiene und wenden geeignete Hygienemaßnahmen nach Anweisung an (ZF 1).				
Die Schülerinnen und Schüler wenden die für den Arbeitsbereich relevanten Schutzvorschriften der Hygiene, der Arbeitssicherheit und die des Umweltschutzes an (ZF 2) (DL/PR).				
<b>Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien</b>				
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit	
ZF 1, ZF 2	ZF 1, ZF 2	ZF 1	ZF 1, ZF 2	

<b>Anforderungssituation 2</b>				<b>Zeitrichtwert: 10 – 30 UStd.</b>
<i>Lesen – mit Texten umgehen</i>				
Die Absolventinnen und Absolventen setzen grundlegende Verfahren für das Verstehen von Texten zielgerichtet ein.				
<b>Zielformulierungen</b>				
Die Schülerinnen und Schüler verfügen über Lesetechniken (ZF 1) und klären Wortbedeutungen mit geeigneten Hilfsmitteln (ZF 2) (z. B. Erfassen von Kontexten, Reihenfolgeanleitungen, Hygienevorschriften).				
Die Schülerinnen und Schüler wenden Verfahren zur Textstrukturierung und zur Texterschließung an (ZF 3) (z. B. Erschließen von Fachtexten).				
<b>Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien</b>				
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit	
ZF 1 bis ZF 3	ZF 1 bis ZF 3		ZF 2, ZF 3	

# Lernsituationen

## Lernsituationen in einem Fach

Bildungsgang: Handlungsfeld/Arbeits- und Geschäftsprozess(e): Lernsituation Nr. X.X (... UStd.):		Titel:	
Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)		Handlungsprodukt/Lernergebnis	
Wesentliche Kompetenzen (Fach (X) - Anforderungssituation (AS X) Zielformulierungen (ZF X)		ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung	
Lern- und Arbeitstechniken		Konkretisierung der Inhalte	
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle			
Organisatorische Hinweise z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursionen, Lernortkooperation			



<b>Anforderungssituation 3</b> <i>Hermeneutik</i>	<b>Zeitrichtwert: 5 UStd.</b>		
Ausgehend von einer konkreten Problemstellung lernen die Absolventinnen und Absolventen Grundzüge ausgewählter evangelischer Positionen kennen, wie sie sich in der Auslegung von Texten ergeben. Dazu verwenden sie einfache Techniken zur Analyse religiöser Texte.			
<b>Fachlich-theologische Anknüpfungspunkte:</b> Bibelexegese; Texte, Texttypen und Traditionen; Symbole, Rituale und Feste; Leben und Tod; Trauer und Hoffnung			
<b>Zielformulierungen</b>			
Die Schülerinnen und Schüler lernen <i>zentrale Aussagen ausgewählter biblischer Texte und religiöser Zeugnisse</i> kennen. Sie beschreiben den dazugehörigen historischen Kontext (ZF 1).			
Die Schülerinnen und Schüler wenden bei ihrer gemeinsamen Arbeit in der Gruppe <i>einfache Analysetechniken und darstellende Methoden</i> an (ZF 2).			
Die Schülerinnen und Schüler erkennen <i>ausgewählte religiöse Zeugnisse als Angebot</i> zur Lebensorientierung und tauschen sich unter Anleitung darüber aus (ZF 3).			
<b>Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien</b>			
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
ZF 1 bis ZF 3	ZF 1 bis ZF 3	ZF 3	ZF 3

# Didaktische Planungen im Bildungsgang

**Rückbezug auf Handlungsprodukte**  
z.B. *Ergebnisse vorheriger Lernsituationen werden wieder aufgegriffen (Infos aus der Beschaffung für den Absatz)*

Bildungsgang: Handlungsfeld/Arbeits- und Geschäftsprozess(e): Lernsituation Nr. XX (... UStd.):	
Titel:	
Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)	Handlungsprodukt/Lernergebnis
<b>LS 1</b>	ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung
Wesentliche Kompetenzen (Fach (X) - Anforderungssituation (AS X)) Zielformulierungen (ZF X)	Konkretisierung der Inhalte
Lern- und Arbeitstechniken	
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle	
Organisatorische Hinweise z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursanten, Lernortkooperation	

Bildungsgang: Handlungsfeld/Arbeits- und Geschäftsprozess(e): Lernsituation Nr. XX (... UStd.):	
Titel:	
Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)	Handlungsprodukt/Lernergebnis
<b>LS 3</b>	ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung
Wesentliche Kompetenzen (Fach (X) - Anforderungssituation (AS X)) Zielformulierungen (ZF X)	Konkretisierung der Inhalte
Lern- und Arbeitstechniken	
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle	
Organisatorische Hinweise z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursanten, Lernortkooperation	

...

**Erweiterung des Handlungsrahmens**  
z.B. *durch ergänzendes Aufgreifen einer Situation im Modell-Unternehmen*

**Vertiefung von Lern- und Arbeitstechniken**  
z.B. *Grundregeln des Gruppenpuzzles werden bei Wiederholung zügiger besprochen*

Bildungsgang: Handlungsfeld/Arbeits- und Geschäftsprozess(e): Lernsituation Nr. XX (... UStd.):	
Titel:	
Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)	Handlungsprodukt/Lernergebnis
<b>LS X</b>	ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung
Wesentliche Kompetenzen (Fach (X) - Anforderungssituation (AS X)) Zielformulierungen (ZF X)	Konkretisierung der Inhalte
Lern- und Arbeitstechniken	
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle	
Organisatorische Hinweise z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursanten, Lernortkooperation	

## Lern- und Arbeitstechniken in Anlehnung an die DQR-Deskriptoren

<b>Wissen</b>	<b>Fertigkeiten</b>	<b>Sozialkompetenz</b>	<b>Selbstständigkeit</b>
Tiefe und Breite	Instrumentale und systematische Fertigkeiten, Beurteilungsfähigkeit	Team/ Führungsfähigkeit, Mitgestaltung und Kommunikation	Eigenständigkeit/Verantwortung, Reflexivität und Lernkompetenz
u.a. Informationen beschaffen, aufbereiten und verarbeiten	u.a. Aufgabenstellungen gliedern, planen, durchführen und bewerten	u.a. Gespräche führen, in Gruppen arbeiten, konstruktiv argumentieren	u.a. Verantwortung und Pflichtbewusstsein entwickeln, kooperativ arbeiten, Zeit planen
<i>Mithilfe von z.B.</i> Text- und Internetrecherche, Mindmaps, Brainstorming, Vortrag, Visualisierung, Erstellung Wiki, Gruppen-Puzzle, Experiment	<i>Mithilfe von z.B.</i> Planspiele, Projekt-/ Wochenpläne, Lerntagebuch, Folien- und Plakatgestaltung, dialektische Argumentation	<i>Mithilfe von z.B.</i> Feedback, Fragetechnik, aktives Zuhören, moderieren, vortragen, Rollentausch, Fish-Bowl, Visualisierung, Gesprächstechniken	<i>Mithilfe von z.B.</i> Aktionsplan, Netzplantechnik, Konfliktmanagement, Projektevaluation, Interviewtechnik

---

## 5. Beispiel einer Lernsituation in der AV für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

# Darstellung in der DJP (AV)

Konstruktion einer Lernsituation auf Basis von:

**Produktion: LF 3, AS 3.1 ZF 5**

Die Schülerinnen und Schüler setzen *Lebensmittel und Speisen mit unterschiedlichem Fertigungsgrad* zur Herstellung von Produkten ein (ZF 5).

**Mathematik: AS 1 ZF 6, 7**

Die Schülerinnen und Schüler verwenden mathematische Darstellungen:

Sie stellen *elementare Bruchteile* in unterschiedlichen Formen dar (ZF 5).

Sie wandeln in einfachen Sachzusammenhängen z. B. bei Rezepten *Größen* um (ZF 6), rechnen mit ihnen (ZF 7) und nutzen *Rechengesetze*, auch zum vorteilhaften Rechnen z. B. im Servicebereich (ZF 8).

**Naturwissenschaft: AS 2 ZF 1,2**

Die Schülerinnen und Schüler wissen, dass Lebensmittel *Nährstoffe* enthalten (ZF 1). Sie können Lebensmittel exemplarisch z. B. kohlenhydrathaltige Lebensmittel nach ihrem Gehalt an *Zucker, Stärke und Ballaststoffen* einordnen (ZF 2).

	1	2	3	4	5	6	7	8
Bereichs spezifische Fächer (Lernort Schule + Praktikum)	<b>Betriebsorganisation</b>							
	<b>HF 1: Betriebliches Management</b>							
	LF 1: Berufliche Arbeitsst. im FB EuV bewältigen (80 UStd.)							
	LS1.1	LS1.2	LS1.3	LS1.4				
	<b>Produktion</b>							
	<b>HF 2: Produktion</b>							
	LF 3: Lebensmittel verarbeiten und einfache Gerichte herstellen (20 UStd.)							
	LSP 3.1				LS3.1			
	<b>Dienstleistung</b>							
	<b>HF 2: Produktion</b>							
LF 4: Funktionsbereiche und Textilien reinigen und pflegen (80 UStd.)								
LS4.1	LS4.2	LS4.3	LS4.4	LS4.5	LS4.6	LS4.7	LS4.8	
<b>Mathematik (für HS Klasse 10 mind. 80 Std.)</b>								
<b>HF 1: Betriebliches Management</b>				<b>HF 2: Produktion</b>				
Zeitrichtwert für Mathematik: ca. 18 UStd.				Zeitrichtwert für Mathematik: ca. 12 UStd.				
LS1.1	LSM1.2	LSM1.3	LSM1.4	LS3.1	LS3.2	LS3.3	LS3.4	
<b>Englisch (für HS Klasse 10 mind. 80 Std.)</b>								
<b>HF 1: Betriebliches Management</b>								
Zeitrichtwert für Englisch: ca. 24 UStd.								
LS1.1	LSE1.2	LS1.3	LS2.1	LSE2.2	LS2.3	LS2.4	LS2.5	
<b>Wirtschafts- und Betriebslehre</b>								
<b>HF 1: Betriebliches Management</b>								
Zeitrichtwert für WBL: ca. 12 UStd.								
LS1.1	LS1.2	LS1.3	LS2.1					
<b>Naturwissenschaft</b>								
fachsystematischer Teil/ kein Bezug zum				<b>HF 2: Produktion</b>				
Zeitrichtwert: ca. 15 UStd.				Zeitrichtwert: ca. 12 UStd.				
LSN1.1	LSN1.2	LSN1.3	LSN1.4	LS3.1				
<b>Deutsch/Kommunikation</b>								
<b>HF 1: Betriebliches Management</b>								
Zeitrichtwert für Deutsch: ca. 24 UStd.								
LS1.1	LSD1.2	LS1.3	LS2.1	LSD2.2	LS2.3	LS2.4	LS2.5	
<b>evangelische Religionslehre</b>								
fachsystematischer Teil/ kein Bezug zum Handlun								
Zeitrichtwert: ca. 8 UStd.								

# Dokumentationsraster – Beispiel AV, Anlage A, EuV

**Bildungsgang:** AV Vollzeit

**Handlungsfeld/Arbeits- und Geschäftsprozess(e):** HLF 2 „Produktion“ AGP 1, 2

**Lernfeld/Fächer:** Lernfeld 3: „Lebensmittel verarbeiten und einfache Gerichte herstellen“ – im Fach: Produktion, Mathematik, Naturwissenschaft

**Lernsituation Nr.:** 3.1 (20 U.Std.) Titel: Nährwerte für die Speisenherstellung berechnen

Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)

Der/Die Azubi in der Großküche des Marienhospitals unterstützt die Herstellung von Mittagessen. Die Mittagszeit rückt näher, jede helfende Hand wird bei der Zubereitung von Speisen benötigt. Dabei müssen die Gerichte für die Patienten unter Anleitung berechnet und der Nährstoffgehalt auf Basis bestehender Daten erneut geprüft werden.

Handlungsprodukt/Lernergebnis

- Rezeptkalkulationen mit versch. Lebensmitteln/Speisen
- Darstellung und Übersicht von Tageskostplänen
- Plakat mit Hilfestellungen für die Berechnungen

Lernerfolgsüberprüfung/Leistungsbewertung

- beispielhafte Anwendung der Kalkulation, Nährwertberechnung und anwenden von elementaren Zubereitungshinweisen bei der Herstellung von Speisen

Wesentliche Kompetenzen

**Produktion AS 3.1:**

- einsetzen von Lebensmitteln und Speisen mit unterschiedlichem Fertigungsgrad (ZF5)

**Mathematik AS 1:**

- verwenden einfache Tabellen zur Berechnung und Darstellung des Nährstoffgehaltes (ZF6),(ZF7)

**Naturwissenschaft AS 2:**

- ordnen Gehalt an Zucker, Stärke und Ballaststoffen den Gerichten zu (ZF 1), (ZF 2)

Konkretisierung der Inhalte

- Berechnung von Mengen in Relation zu Patienten
- Nährwertberechnungen
- Unterstützung bei der Herstellung von Speisen
- Erfahrungen aus Praktikumsbetrieben einbringen

Lern- und Arbeitstechniken

Visualisierung durch Plakate, Vergleiche darstellen

Unterrichtsmaterialien Taschenrechner, Nährwerttabellen, Plakat, Excel

Organisatorische Hinweise

Doppelstunde Küche, mind. Doppelstunde Computerraum

# weiterführende / vertiefende Literatur

- Cleef, Maria; von Kleist, Sophia (2016): Didaktische Jahresplanungen am Berufskolleg gestalten. In: Ministerium für Schule und Weiterbildung: SCHULE NRW, 68. Jahrgang Nr. 4, Düsseldorf: Ritterbach Verlag. S. 13 – 16.
- MSW (Hrsg.) (06/2015): Didaktische Jahresplanung. Pragmatische Handreichung für die Fachklassen des dualen Systems. Im Internet unter:  
[http://www.berufsbildung.schulministerium.nrw.de/cms/upload/\\_handreichungen/handreichung-didaktischeJahresplanung.pdf](http://www.berufsbildung.schulministerium.nrw.de/cms/upload/_handreichungen/handreichung-didaktischeJahresplanung.pdf)
- Kölner Arbeitskreis Wirtschaft/Pädagogik e. V. (Hrsg.) (2013): Kölner Zeitschrift für Wirtschaft und Pädagogik, Heft 55 2013/2, Thema: Didaktische Jahresplanung
- Buschfeld, D.; Dilger, B.; Göckede, B.; Hille, S. (2013): Hinweise zu den zu den kompetenzorientierten Bildungsplänen NRW. Eine Handreichung für die Moderatorenschulungen. Arbeitspapier zur Beratung der Strukturgruppe für die neuen Bildungs- und Lehrpläne des Ministeriums für Schule und Weiterbildung NRW. Im Internet unter: [http://www.wipaed1.uni-koeln.de/fileadmin/wiso\\_fak/berufspaedagogik/Arbeitspapiere/BWC AP 4.pdf](http://www.wipaed1.uni-koeln.de/fileadmin/wiso_fak/berufspaedagogik/Arbeitspapiere/BWC_AP_4.pdf)
- Buschfeld, D. (2003): Draußen vom Lernfeld komm` ich her ...? Plädoyer für einen alltäglichen Umgang mit Lernsituationen. Bwp@Berufs- und Wirtschaftspädagogik – Online 4. Im Internet unter:  
[http://www.bwpat.de/ausgabe4/buschfeld\\_bwpat4.html](http://www.bwpat.de/ausgabe4/buschfeld_bwpat4.html)