

Bildungsplan zur Erprobung

**für die Bildungsgänge der Ausbildungsvorbereitung,
die zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten
sowie beruflicher Orientierung
und zu einem dem Hauptschulabschluss gleichwertigen Abschluss führen**

**Fachbereich:
Ernährungs- und Versorgungsmanagement**

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

Herausgegeben vom Ministerium für Schule und Weiterbildung

des Landes Nordrhein-Westfalen

Völklinger Straße 49, 40221 Düsseldorf

42071/2015

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

**Sekundarstufe II – Berufskolleg;
Bildungsgänge der Ausbildungsvorbereitung
berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten
sowie berufliche Orientierung und
ein dem Hauptschulabschluss gleichwertiger Abschluss
(Bildungsgänge der Anlage A APO-BK)
Fachbereiche Wirtschaft und Verwaltung,
Technik/Naturwissenschaften,
Ernährungs- und Versorgungsmanagement;
Bildungspläne zur Erprobung**

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

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

Fachbereich Wirtschaft und Verwaltung	
Heft 42011	Bereichsspezifische Fächer: Geschäftsprozesse im Unternehmen, Personalbezogene Prozesse, Gesamtwirtschaftliche Prozesse
Heft 42016	Mathematik
Heft 42013	Englisch
Heft 42012	Deutsch/Kommunikation
Heft 42018	Sport/Gesundheitsförderung
Heft 42017	Politik/Gesellschaftslehre

Fachbereich Technik/Naturwissenschaften	
Heft 42031	Berufsfeld: Bau- und Holztechnik – Bereichsspezifische Fächer: Betriebsorganisation, Produkterstellung
Heft 42032	Berufsfeld: Elektrotechnik – Bereichsspezifische Fächer: Auftragsplanung, Produkterstellung, Prüfung und Instandhaltung
Heft 42033	Berufsfeld: Fahrzeugtechnik – Bereichsspezifische Fächer: Betriebsorganisation, Instandhaltung
Heft 42034	Berufsfeld: Metalltechnik – Bereichsspezifische Fächer: Fertigungsprozesse, Montage
Heft 42039	Mathematik
Heft 42036	Englisch
Heft 42043	Wirtschafts- und Betriebslehre
Heft 42040	Naturwissenschaft
Heft 42035	Deutsch/Kommunikation
Heft 42042	Sport/Gesundheitsförderung
Heft 42041	Politik/Gesellschaftslehre

Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement	
Heft 42071	Bereichsspezifische Fächer: Betriebsorganisation, Produktion, Dienstleistung
Heft 42076	Mathematik
Heft 42073	Englisch
Heft 42080	Wirtschafts- und Betriebslehre
Heft 42077	Naturwissenschaft
Heft 42072	Deutsch/Kommunikation
Heft 42079	Sport/Gesundheitsförderung
Heft 42078	Politik/Gesellschaftslehre

Diese treten am 01. August 2015 zur Erprobung in Kraft.

Die Bildungspläne werden im Bildungsportal veröffentlicht.

(<http://www.berufsbildung.schulministerium.nrw.de/cms/lehrplaene-und-richtlinien-bildungsplaene/berufsschule/ausbildungsvorbereitung/lehrplaene-und-richtlinien.html>)

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

Die fachbereichsspezifischen Bildungspläne, die nicht berufsfeldbezogen sind, können auch dann angewendet werden, wenn noch keine berufsfeldbezogenen Bildungspläne vorliegen.

Gleichzeitig treten zum 31.07.2015 die nachfolgenden Runderlasse für die Vorklasse zum Berufsgrundschuljahr (VK-BGJ), Klassen für Schülerinnen und Schüler ohne Berufsausbildungsverhältnis (KSoB) und Internationale Förderklassen außer Kraft:

Heft Nr.	Bereich/Fach	Datum des Einführungs- erlasses/Fundstelle
41045	VK-BGJ KSoB IFK	15-33 Nr. 980

Inhalt	Seite
Vorbemerkungen.....	6
Teil 1 Bildungsgänge der Ausbildungsvorbereitung, die zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie beruflicher Orientierung und zu einem dem Hauptschulabschluss gleichwertigen Abschluss führen.....	8
1.1 Ziele, Fachbereiche und Organisationsformen	8
1.1.1 Ziele	8
1.1.2 Fachbereiche, Organisationsformen.....	8
1.2 Zielgruppen und Perspektiven	9
1.2.1 Voraussetzungen, Abschlüsse, Berechtigungen.....	9
1.3 Didaktisch-methodische Leitlinien	9
1.3.1 Didaktische Jahresplanung.....	9
1.3.2 Berufliche Qualifizierung	10
Teil 2 Bildungsgänge der Ausbildungsvorbereitung im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement	11
2.1 Fachbereichsspezifische Ziele.....	11
2.2 Die Bildungsgänge im Fachbereich	11
2.3 Fachbereichsspezifische Kompetenzerwartungen	12
2.4 Fachbereichsspezifische Handlungsfelder und Arbeits- und Geschäftsprozesse	13
2.5 Didaktisch-methodische Leitlinien des Fachbereichs.....	14
Teil 3 Bildungsgänge der Ausbildungsvorbereitung, die zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie beruflicher Orientierung und zu einem dem Hauptschulabschluss gleichwertigen Abschlusses führen, im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement	15
3.1 Beschreibung der Bildungsgänge.....	15
3.1.1 Stundentafeln	17
3.1.2 Die Gesamtmatrix in den Bildungsgängen	19
3.2 Die Fächer in den Bildungsgängen	21
3.2.1 Die bereichsspezifischen Fächer.....	21
3.2.2 Anforderungssituationen, Zielformulierungen.....	24
3.3 Didaktisch-methodische Umsetzung.....	30
3.4 Lernerfolgsüberprüfung	30
3.5 Abschlussprüfung.....	31

Vorbemerkungen

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

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

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

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

Gemeinsame Vorgaben aller Bildungsgänge im Berufskolleg

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

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

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

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

Um dieses pädagogische Leitziel zu erreichen, muss eine umfassende Handlungskompetenz systematisch entwickelt werden. Die Unterrichtsvorgaben im Bildungsplan umfassen Anforderungssituationen und kompetenzorientierte Zielformulierungen. Damit orientiert sich die Beschreibung der Unterrichtsvorgaben an der Struktur des DQR¹ und nutzt dessen Kompetenzkategorien. Die beiden Kategorien der Fachkompetenz und der personalen Kompetenz werden differenziert in Wissen und Fertigkeiten bzw. Sozialkompetenz und Selbstständigkeit.

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

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

¹ 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 Ausbildungsvorbereitung, die zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie beruflicher Orientierung und zu einem dem Hauptschulabschluss gleichwertigen Abschluss führen

1.1 Ziele, Fachbereiche und Organisationsformen

1.1.1 Ziele

Ziel der Bildungsgänge der Ausbildungsvorbereitung Anlage A 2.1 und 2.2 APO-BK ist der Erwerb von Kompetenzen, die zur Erfüllung fachlicher Anforderungen in einem überschaubaren, klar strukturierten Tätigkeitsbereich führen. Die Tätigkeiten und Lernhandlungen sollen teilweise selbstständig, aber weitgehend unter Anleitung ausgeführt werden können und sind Ausgangspunkt für eine anschließende Ausbildung bei erlangter Ausbildungsreife.

Durch die Förderung von beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten unter Berücksichtigung eines oder mehrerer Qualifizierungsbausteinen von Ausbildungsberufen erwerben die Schülerinnen und Schüler anschlussfähige Kompetenzen für die Aufnahme einer dualen Berufsausbildung. Zugleich wird auch der Erwerb eines allgemein bildenden Abschlusses (dem Hauptschulabschluss gleichwertigen Abschlusses) ermöglicht.

1.1.2 Fachbereiche, Organisationsformen

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

In Ausnahmefällen können in einem Bildungsgang auch Kompetenzen mehrerer Fachbereiche/Berufsfelder im Sinne einer beruflichen Orientierung gefördert werden.

Die Dauer der Bildungsgänge beträgt grundsätzlich ein Jahr. Die Ausbildungsvorbereitung kann bei Aufnahme einer Ausbildung unmittelbar und in Ausnahmefällen nach drei Schulhalbjahren beendet werden. Die Teilzeitform wird in Kooperation mit den Trägern berufsvorbereitender Maßnahmen, die Vollzeitform in Kooperation mit regionalen Praktikumsbetrieben angeboten. Die Rahmenstundentafeln ergeben sich aus der jeweils gültigen Verordnung über die Ausbildung und Prüfung in den Bildungsgängen des Berufskollegs (Ausbildungs- und Prüfungsordnung Berufskolleg - APO-BK).

Der Umfang der Praktika in der vollzeitschulischen Variante beträgt in der Regel drei Wochentage. Sofern die betrieblichen Praktikumsplätze regional dafür nicht in einem erforderlichen Umfang zur Verfügung stehen, kann der Praktikumsanteil gekürzt und durch Unterricht ersetzt werden. Der Umfang des Unterrichts aufgrund eines gekürzten Praktikums wird durch Verwaltungsvorschriften geregelt.

1.2 Zielgruppen und Perspektiven

1.2.1 Voraussetzungen, Abschlüsse, Berechtigungen

Die Bildungsgänge der Ausbildungsvorbereitung Anlage A 2.1 und 2.2 APO-BK richten sich an Jugendliche, die in der Regel ihre Schulzeit in der Sekundarstufe I beendet haben und noch nicht über die erforderlichen Kompetenzen zur Aufnahme einer beruflichen Ausbildung verfügen.

Die durch die dualisierte Ausbildungsvorbereitung erworbenen Kompetenzen eröffnen den Jugendlichen Perspektiven, eine Berufsausbildung zu beginnen und erfolgreich zu beenden.

Die Bildungsgänge ermöglichen den Erwerb beruflicher Kompetenzen in Verbindung mit einem dem Hauptschulabschluss gleichwertigen Abschluss. Damit eröffnen sich auch Möglichkeiten zum Erwerb weiterer allgemeinbildender Schulabschlüsse.

1.3 Didaktisch-methodische Leitlinien

In den Bildungsgängen der Ausbildungsvorbereitung wird eine umfassende berufliche, gesellschaftliche und personale Handlungskompetenz angestrebt. Der Unterricht orientiert sich an beruflichen Aufgaben und nimmt die individuellen Ausgangslagen der Jugendlichen in den Blick. Dabei kommt es in besonderer Weise darauf an, die kognitiven Fähigkeiten zu fördern.

Die didaktisch-methodischen Entscheidungen werden aus einem konstruktivistischen Verständnis von Lernprozessen abgeleitet. Diese Lernprozesse setzen bei den Jugendlichen allerdings eine innere Repräsentation von Wissen und Fertigkeiten voraus, die oft nicht genügend ausgeprägt ist. Deshalb müssen zunächst auf einer einfachen Anspruchsebene insbesondere sprachliche aber auch mathematische Kompetenzen fächerübergreifend als Grundlagen für die Entwicklung einer beruflichen Handlungskompetenz erworben werden.

Ziel ist die Entwicklung einer realistischen Vorstellung von beruflicher Ausbildung und Erwerbstätigkeit.

Die Arbeit der Bildungsgangkonferenz zeichnet sich in der Ausbildungsvorbereitung dadurch aus, dass auch umfangreiche Beratungs- und Koordinierungsgespräche mit Jugendlichen und externen Partnern zu planen sind.

1.3.1 Didaktische Jahresplanung

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

Der Unterricht in den Bildungsgängen der Ausbildungsvorbereitung ist nach Lernfeldern und Fächern organisiert, die einem berufsbezogenen Lernbereich, einem berufsübergreifenden Lernbereich und einem Differenzierungsbereich zugeordnet sind.

Spezifische Aufgaben der Bildungsgangkonferenz sind:

- Entwicklung und Anordnung der Lernsituationen unter Berücksichtigung des Kompetenzzuwachses
- inhaltliche, methodische und zeitliche Festlegungen hinsichtlich der Praktika in Abstimmung mit den externen Partnern
- Planung der Organisation des Unterrichts, der Beratung und Betreuung der Jugendlichen
- Abstimmungsgespräche mit externen Partnern, u. a. hinsichtlich der Umsetzung von Qualifizierungsbausteinen
- Planung und Durchführung der Bildungsgangevaluation sowie die Berücksichtigung der Ergebnisse bei der neuen Planung.

1.3.2 Berufliche Qualifizierung

Die berufliche Qualifizierung bedarf der Abstimmung von Aufgabenstellungen in Unterricht und Praxisphasen, die sich aus den Lernsituationen ergeben. Entsprechend der Abstimmung ergeben sich an den Lernorten unterschiedliche Möglichkeiten der Erprobung, Erweiterung und Reflektion der erworbenen Kompetenzen.

Bei der Auswahl der Praktikumsplätze sind die regionalen Besonderheiten zu berücksichtigen. Der Umfang der Praktika ist in den Rahmenstudententafeln festgelegt.

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

Teil 2 Bildungsgänge der Ausbildungsvorbereitung im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement

2.1 Fachbereichsspezifische Ziele

Ziel der Bildungsgänge der Ausbildungsvorbereitung im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement ist die Vorbereitung der Schülerinnen und Schüler auf die Aufnahme einer Berufsausbildung in diesem Fachbereich und die Heranführung an grundlegende berufliche Tätigkeiten und entsprechende Arbeits- und Geschäftsprozesse in einem Betrieb oder einer Einrichtung im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement.

Der systematische Kompetenzaufbau im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement ist gekennzeichnet durch

- die curriculare Ableitung aus fachbereichsspezifischen Handlungsfeldern und Arbeits- und Geschäftsprozessen
- die Berücksichtigung von Qualifizierungsbausteinen der Berufsausbildung,
- die Durchführung und Reflexion von Praktika in regionalen Praktikumsbetrieben des Fachbereichs (Vollzeitform) bzw. durch Teilnahme an berufsvorbereitenden Maßnahmen bei Trägern (Teilzeitform).

2.2 Die Bildungsgänge im Fachbereich

In den Bildungsgängen der Ausbildungsvorbereitung im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement erwerben die Schülerinnen und Schüler Kenntnisse über einfache berufliche Handlungen, Produktionsvorgänge und Dienstleistungen.

Im Bildungsgang der Anlage A 2.2 der APO-BK (Vollzeitform) wird die Unterrichtsarbeit in der Schule durch praktische Erfahrungen im Rahmen von fachbereichsspezifischen betrieblichen Praktika vertieft. Die betrieblichen Praktika werden von den Lehrerinnen und Lehrern intensiv und individuell begleitet. Grundlegendes Element der betrieblichen Begleitung ist die Anleitung zur kriterienorientierten Reflexion beruflichen und persönlichen Handelns. Im Bildungsgang der Anlage A 2.1 der APO-BK (Teilzeitform) werden praktische Erfahrungen im Rahmen der Unterweisung bei Maßnahmeträgern erworben.

Die Verschränkung von theoretischem und praktischem Lernen ist für die Bildungsgänge der Ausbildungsvorbereitung konstitutiv. Durch die schulischen und betrieblichen Praktika bzw. die praktischen Anteile bei Maßnahmeträgern erhalten die Schülerinnen und Schüler schrittweise einen realistischen Einblick in die Bedingungen der Arbeitswelt. Dem Praktikum kommt daher in diesen Bildungsgängen eine besondere Bedeutung zu. Die curriculare Umsetzung von Qualifizierungsbausteinen erhöht die Lernmotivation und eröffnet Anschlussmöglichkeiten an eine Berufsausbildung oder einen weiterqualifizierenden vollzeitschulischen Bildungsgang des Berufskollegs.

Im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement stellen die Fächer des berufsbezogenen Lernbereichs den Erwerb berufstypischer Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten in den Mittelpunkt. Ausgangspunkt für die bereichsspezifischen Fächer sind die Arbeits- und Geschäftsprozesse der beruflichen Handlungsfelder, die didaktisch in Lernfeldern umgesetzt werden. Im Fach Mathematik steht der Erwerb und die Anwendung mathematischer Basiskompetenzen im Vordergrund. Der systematische Aufbau der Sprachkompetenzen wird ange-

strebt. Dabei sind Basiskompetenzen in Fremdsprachen und in interkultureller Kommunikation gleichermaßen bedeutsam. Insbesondere freie mündliche Kommunikation in beruflichen und privaten Situationen und grundlegende Standards sowohl mündlicher als auch schriftlicher Korrespondenz sind zu erlernen.

Die Fächer des berufsübergreifenden Lernbereichs leisten ihre spezifischen Beiträge zur Kompetenzentwicklung und Identitätsbildung. Die Schülerinnen und Schüler werden in berufs- und alltagsbezogenen Sprach- und Kommunikationskompetenzen gefördert sowie zu ethisch und politisch verantwortungsvollen Beurteilen und Handeln in Wirtschaft und Gesellschaft befähigt. Zudem wird die Kompetenz gefördert, spezifische physische und psychische Belastungen in Beruf und Alltag auszugleichen und sich sozial reflektiert zu verhalten.

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

2.3 Fachbereichsspezifische Kompetenzerwartungen

Ziel des Bildungsganges der Ausbildungsvorbereitung ist eine stringente dualisierte Berufsvorbereitung. In Lernfeldern mit curricular aufbereiteten Qualifizierungsbausteinen können die Schülerinnen und Schüler grundlegende berufliche Kompetenzen im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement erwerben.

Dieser Kompetenzerwerb dient der fachgerechten Bewältigung von einfachen bis zu grundlegenden Aufgaben aus einem überschaubaren und klar gegliederten Entscheidungs-, Struktur- und Bedingungsrahmen mit geringer Komplexität. Dabei orientiert sich der Kompetenzerwerb insbesondere an der Lebenswirklichkeit der Schülerinnen und Schüler. Die Erfüllung der Aufgaben erfolgt weitgehend unter Anleitung bis zu einer späteren weitgehend selbstständigen Erledigung, so dass ein systematischer Kompetenzaufbau erfolgen kann.

Spezifische Anforderungen der Arbeit im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement sind

- Ermitteln der Bedürfnisse und Wünsche von Gästen, Kunden oder Klienten
- fachgerechtes Planen, Ausführen, Dokumentieren und Reflektieren einfacher beruflicher Tätigkeiten und Dienstleistungen
- Berücksichtigen der Anforderungen des Arbeits- und Gesundheitsschutzes
- Beachten der Prinzipien der Nachhaltigkeit.
- Kenntnis typischer physischer und psychischer Belastungen
- umsichtiges und verantwortungsbewusstes Handeln
- Arbeit im (multiprofessionellen) Team
- Einhalten der Grenzen eigener Zuständigkeit und Kompetenzen

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

2.4 Fachbereichsspezifische Handlungsfelder und Arbeits- und Geschäftsprozesse

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

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

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

2.5 Didaktisch-methodische Leitlinien des Fachbereichs

Für die Entwicklung einer grundlegenden fachlichen, gesellschaftlichen und personalen Handlungskompetenz im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement ist die Auseinandersetzung mit überschaubaren berufstypischen Situationen im handlungsorientierten Unterricht erforderlich. Dazu werden Lernsituationen/Lehr- und Lernarrangements aus den Anforderungssituationen und Zielformulierungen der Lernfelder bzw. Fächer abgeleitet (vgl. Kapitel 3), die sich auf die Arbeits- und Geschäftsprozesse des Fachbereichs Ernährungs- und Versorgungsmanagement (vgl. Kapitel 2.4) beziehen. Der Bezug zur beruflichen Praxis wird insbesondere durch Praktika, Betriebsbesichtigungen sowie Lernortkooperationen mit Unternehmen und externen Partnern gewährleistet.

Teil 3 Bildungsgänge der Ausbildungsvorbereitung, die zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie beruflicher Orientierung und zu einem dem Hauptschulabschluss gleichwertigen Abschlusses führen, im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement

3.1 Beschreibung der Bildungsgänge

Die Absolventinnen und Absolventen der Ausbildungsvorbereitung erwerben anschlussfähige Kompetenzen für die Aufnahme einer dualen Berufsausbildung bzw. einer Erwerbstätigkeit im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement. Neben dem Aufbau beruflicher Handlungskompetenz ist zugleich der Erwerb eines allgemein bildenden Abschlusses (dem Hauptschulabschluss gleichwertigen Abschlusses) möglich.

Im Rahmen der Förderung der beruflichen Handlungskompetenz orientiert sich der Unterricht der Ausbildungsvorbereitung an berufs- und lebensnahen Fragestellungen und am Konzept der Handlungsorientierung. Mit Blick auf die Qualifikationsanforderungen der Ausbildungsbetriebe richten sich die Bildungsgänge dabei an den in Teil 2 ausgewiesenen beruflichen Handlungsfeldern des Fachbereichs Ernährungs- und Versorgungsmanagement mit den zugehörigen Arbeits- und Geschäftsprozessen aus. Handlungsorientiertes Lernen wird auch durch die Lösung berufsbezogener Aufgabenstellungen unterstützt. Dies erleichtert die Anschauung und fördert die inhaltliche Auseinandersetzung mit beruflichen Fragestellungen. Die praktische Umsetzung der schulisch erworbenen Kompetenzen erfolgt in betrieblichen Praktika und/oder beim Maßnahmeträger. Dabei erkennen und erfahren die Schülerinnen und Schüler Sozialstrukturen und die gesellschaftlichen und ethischen Konsequenzen beruflichen Handelns.

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

Im berufsbezogenen Lernbereich orientieren sich die bereichsspezifischen Fächer „Betriebsorganisation“, „Produktion“, „Dienstleistung“ und die Fächer Mathematik und Englisch an einfachen charakteristischen Handlungsabläufen des betrieblichen Alltags. Dabei steht die Förderung zielorientierten, planvollen und rationalen Handelns von Menschen in Unternehmen und im privaten Bereich im Mittelpunkt. Produktions-, Versorgungs- und/oder Dienstleistungsunternehmen mit ihren Zielen, Leistungen und Anspruchsgruppen bilden in der Unterrichtsgestaltung die Grundlage für Einblicke in spezifische Organisationslösungen und betriebliche Abläufe. Zur Bewältigung beruflicher und privater Lernsituationen benötigen die Schülerinnen und Schüler kommunikative sowie interkulturelle Kompetenzen im mündlichen und schriftlichen Gebrauch der englischen Sprache.

Die Fächer Deutsch/Kommunikation, Religionslehre und Politik/Gesellschaftslehre sowie Sport/Gesundheitsförderung des berufsübergreifenden Lernbereichs leisten ihren spezifischen Beitrag zur Kompetenzentwicklung und Identitätsbildung. Die Schülerinnen und Schüler werden in berufs- und alltagsbezogenen Sprach- und Kommunikationskompetenzen gefördert sowie dafür sensibilisiert, ethische, religiöse und politische Aspekte bei einem verantwortungsvollen Beurteilen und Handeln in Arbeitswelt und Gesellschaft zu berücksichtigen. Zudem wird die Kompetenz gefördert, spezifische, physische und psychische Belastungen in

Beruf und Alltag auszugleichen und sich sozial reflektiert zu verhalten. Der Unterricht im Fach Sport/Gesundheitsförderung zielt auf Kompetenzen im Sinne des salutogenetischen Ansatzes.

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

Für den Übergang in die Berufsausbildung ist die Zusammenarbeit mit regionalen Beratungsinstitutionen notwendig.

3.1.1 Stundentafeln

Anlage A 2.2 APO-BK

Stundentafel Ausbildungsvorbereitung Vollzeitform Fachbereich: Ernährungs- und Versorgungsmanagement berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie berufliche Orientierung und ein dem Hauptschulabschluss gleichwertiger Abschluss	
Lernbereiche/Fächer	Unterrichtsstunden¹
Berufsbezogener Lernbereich	[1120 – 1200]
<i>bereichsspezifische Fächer</i>	<i>840 – 1040</i>
<i>Betriebsorganisation</i>	<i>300 – 360</i>
<i>Produktion</i>	<i>300 – 360</i>
<i>Dienstleistung</i>	<i>240 – 320</i>
Mathematik ²	40 – 120
Englisch ²	40 – 120
Wirtschafts- und Betriebslehre	40
Naturwissenschaft ³	0 – 120
Berufsübergreifender Lernbereich	[160 – 240]
Deutsch/Kommunikation	40 – 120
Religionslehre ⁴	40
Sport/Gesundheitsförderung	40
Politik/Gesellschaftslehre	40
Differenzierungsbereich	[0 – 40]
Gesamtstundenzahl	1360 – 1440

¹ Der im Berufskolleg vermittelte Unterrichtsanteil muss mindestens 480 Unterrichtsstunden (für den Erwerb eines dem Hauptschulabschluss gleichwertigen Abschlusses 560 Stunden) umfassen. Der schulisch vermittelte Anteil wird durch ein betriebliches Praktikum bis zu drei Tagen ergänzt. Das Praktikum kann auch in Blockphasen bis maximal zwei Wochen absolviert werden. Die Jugendlichen sind während des Praktikums Schülerinnen und Schüler des Berufskollegs. Das Praktikum wird von den Lehrkräften intensiv begleitet und ist durch Klassenbucheintrag zu dokumentieren. Soweit der fachpraktische Anteil am Lernort Betrieb durch das Praktikum nicht oder nicht in vollem Umfang möglich ist, ist der entsprechende Anteil durch fachpraktischen Unterricht im Berufskolleg sicherzustellen.

² Um einen dem Hauptschulabschluss gleichwertigen Abschluss zu ermöglichen, muss der Unterricht in diesen Fächern mit mindestens 80 Unterrichtsstunden erteilt werden.

³ Sofern das Fach Mathematik für den Erwerb eines dem Hauptschulabschluss gleichwertigen Abschlusses durch das Fach Naturwissenschaft ersetzt wird, muss Naturwissenschaft in einem dem Fach Mathematik entsprechenden Umfang unterrichtet werden.

⁴ Für Schülerinnen und Schüler, die nicht an einem konfessionellen Religionsunterricht teilnehmen, wird bei Vorliegen der personellen und sächlichen Voraussetzungen das Fach Praktische Philosophie eingerichtet.

Anlage A 2.1 APO-BK

Stundentafel Ausbildungsvorbereitung Teilzeitform Fachbereich: Ernährungs- und Versorgungsmanagement berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie berufliche Orientierung und ein dem Hauptschulabschluss gleichwertiger Abschluss	
Lernbereiche/Fächer	Unterrichtsstunden¹
Berufsbezogener Lernbereich	[240 – 320]
<i>bereichsspezifische Fächer</i>	<i>120 – 200</i>
<i>Betriebsorganisation</i>	<i>40 – 80</i>
<i>Produktion</i>	<i>40 – 80</i>
<i>Dienstleistung</i>	<i>40</i>
Mathematik ²	40 – 120
Englisch ²	40 – 120
Wirtschafts- und Betriebslehre	40
Naturwissenschaft ³	0 – 120
Berufsübergreifender Lernbereich	[160 – 240]
Deutsch/Kommunikation	40 – 120
Religionslehre ⁴	40
Sport/Gesundheitsförderung	40
Politik/Gesellschaftslehre	40
Differenzierungsbereich	[0 – 40]
Gesamtstundenzahl	480 – 560

¹ An zwei Tagen findet Unterricht im Umfang von 480 Unterrichtsstunden statt. Für den Erwerb eines dem Hauptschulabschluss gleichwertigen Abschlusses ist der Unterrichtsumfang um 80 Unterrichtsstunden auf 560 zu erhöhen. An drei Tagen nehmen die Schülerinnen und Schüler an der berufsvorbereitenden Maßnahme teil oder weisen ein sozialversicherungspflichtiges Arbeitsverhältnis nach.

² Um einen dem Hauptschulabschluss gleichwertigen Abschluss zu ermöglichen, muss der Unterricht in diesen Fächern mit mindestens 80 Unterrichtsstunden erteilt werden.

³ Sofern das Fach Mathematik für den Erwerb eines dem Hauptschulabschluss gleichwertigen Abschlusses durch das Fach Naturwissenschaft ersetzt wird, muss Naturwissenschaft in einem dem Fach Mathematik entsprechenden Umfang unterrichtet werden.

⁴ Für Schülerinnen und Schüler, die nicht an einem konfessionellen Religionsunterricht teilnehmen, wird bei Vorliegen der personellen und sächlichen Voraussetzungen das Fach Praktische Philosophie eingerichtet.

3.1.2 Die Gesamtmatrix in den Bildungsgängen

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

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

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

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

Zuordnung von Anforderungssituationen der Fächer zu relevanten Arbeits- und Geschäftsprozessen												
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			fachbereichsbezogene Bildungspläne								
	bereichsspezifische Fächer			Mathematik	Englisch	Wirtschafts- und Betriebslehre	Naturwissenschaft	Deutsch/Kommunikation	Katholische Religionslehre	Evangelische Religionslehre	Sport/Gesundheitsförderung	Politik/Gesellschaftslehre
	Betriebsorganisation	Produktion	Dienstleistung									
Handlungsfeld 1: Betriebliches Management												
Unternehmensgründung	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Unternehmensführung	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Aufbau- und Ablauforganisation	1.1*			2, 3	2, 3, 5	1	1	3	–		4	1,2,3,4
Anwendung rechtlicher Bestimmungen	1.1			1, 2	2	1	1	1, 2, 4, 5	5			1,2,3,4
Sicherstellung der Prozessqualität	1.1, 2.1			4	2, 6	1	1	1, 2	3, 6		4, 5	1,2,3,4
Controlling	1.1			4	2	1	1	1, 2				1,2,3,4
Handlungsfeld 2: Produktion												
Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln		3.1		1	2, 5		2	2, 4	3, 4, 6	1, 2, 5, 6	1, 2, 3, 4	1,2
Verpflegungsangebote		3.1		1, 2	2, 3, 4		2	1, 2, 3, 4	3, 4, 5, 6	1, 2, 4, 5, 6	3, 4	1,2,4
Dienstleistungsangebote			4.1	1, 3	2, 3, 4, 6		2	1, 3, 4	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 4, 5, 6	3, 4	1,2,4
Sicherstellung der Produkt- und Dienstleistungsqualität		5.1		2, 4	2, 3, 5, 6		2	1, 2	1, 2, 3, 5	2	5	1,2,3
Handlungsfeld 3: Warenwirtschaft												
Beschaffung	6.1			1, 3	4	2	3	1, 2, 3	3, 4, 5, 6	5, 6	4	1,4
Lagerung	6.2			2	2, 3		3	2, 3, 4	3, 4, 5, 6	6	1, 2	1,4
Sicherung der Warenqualität	6.3			4	2, 3	2	3	1, 2, 4	3, 4, 5, 6	5	5	1
Handlungsfeld 4: Personenorientierung												
Bedarfsanalyse			7.1	3	1, 3, 4, 6	1	4	1, 3	1, 6		6	1,2,3,4
Nachfrage- und bedarfsgerechtes Angebot			7.2	3	3, 4	3	4	1, 3, 4, 5	1, 5	1, 5	5,6	1,2,4
Kommunikation			8.1		1, 4, 5, 6	1	4	1, 3, 4, 5	1, 2, 5, 6	1, 2, 6	6	1,2,3,4
Beschwerdemanagement			8.2		6	2	4	1, 2, 3, 5	1, 2, 5, 6		2,4,6	1,2,3,4
Handlungsfeld 5: Vermarktung												
Analyse von Kundenbedürfnissen			9.1	4	4, 6	1	5	1, 3, 4	1, 5, 6	1, 4	3, 6	1,4
Entwicklung und Evaluation von Marketingkonzepten (und Vermarktungsstrategien)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Nutzung absatzpolitischer Instrumente	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Verbraucherschutz	10.1				2		5	2, 3	1, 2, 3	1, 5, 6	4	1,4

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

3.2 Die Fächer in den Bildungsgängen

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

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

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

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

3.2.1 Die bereichsspezifischen Fächer

Die Vorgaben für die bereichsspezifischen Fächer gelten für die folgenden Bildungsgänge:

Ausbildungsvorbereitung berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie berufliche Orientierung und ein dem Hauptschulabschluss gleichwertiger Abschluss	Anlagen APO-BK A 2.1 und A 2.2
--	-----------------------------------

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

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

Das Fach Betriebsorganisation befasst sich vor allem mit ökonomischen, qualitätssichernden, rechtlichen, nachhaltigen und zielgruppenspezifischen Gesichtspunkten im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement. Die Schülerinnen und Schüler erwerben die Fähigkeit und Bereitschaft, die ökonomische Wirklichkeit aus unterschiedlichen Perspektiven zu verstehen. Der Aufbau des Betriebes, der Arbeitsplätze und Mitarbeiterprofile sowie das Leistungsangebot sind Themen, die erarbeitet werden. Es werden Kompetenzen erworben, die es ermöglichen, betriebswirtschaftliche/hauswirtschaftliche Problemstellungen zu erfassen, zu analysieren sowie Lösungsansätze zu entwickeln. Grundlage der Problemlösungen sind dabei die ordnungsgemäße Lagerhaltung und der Einsatz betrieblicher Produktionsmittel unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten. Unter Berücksichtigung der Zielsetzung der Betriebe und der Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen sind einfache berufliche Entscheidungen zu treffen und Arbeitsprozesse zu organisieren und durchzuführen. Dabei werden die Instrumente des Verbraucherschutzes berücksichtigt.

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

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

Zusammenfassung der Lernfelder zu den bereichsspezifischen Fächern

bereichsspezifische Fächer	zugeordnete Lernfelder
Betriebsorganisation	LF 1, LF 2, LF 6, LF 10
Produktion	LF 3, LF 5,
Dienstleistung	LF 4, LF 7, LF 8, LF 9

Die Berücksichtigung von Qualifizierungsbausteinen setzt eine enge Kooperation zwischen Schule und Betrieb bzw. Schule und Maßnahmeträger voraus. Da die Umsetzung von Qualifizierungsbausteinen zusätzliche arbeitsmarktbezogene Qualifikationen vermitteln, sollte die Vermittlung der praktischen Anteile der Qualifizierungsbausteine hauptsächlich in den Praktikumsbetrieben oder bei Maßnahmeträgern stattfinden. Ist dies nicht möglich hält die Schule für die Vollzeitform entsprechenden Unterricht vor. Theorie- und Praxisanteile müssen in enger Kooperation verzahnt werden.

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

Handlungsfelder (HF)	Lernfelder (LF)	Anforderungssituationen (AS)	AV-Vollzeit	AV-Teilzeit ¹
HF 1 Betriebliches Management	LF 1 Berufliche Arbeitssituationen im Fachbereich bewältigen	AS 1.1 Beschreibung von Aufbau, Organisation und Leistungsspektrum eines Betriebes des Fachbereichs	40 – 80	10 – 20
	LF 2 In einem Betrieb des Fachbereichs mitarbeiten	AS 2.1 Hygienemaßnahmen, Arbeitsprozesse, Arbeits- und Unfallschutz	80 – 120	0 – 20
HF 2 Produktion	LF 3 Lebensmittel verarbeiten und einfache Gerichte herstellen.	AS 3.1 Lebensmittelverarbeitung, Herstellung von Produkten, Servieren und Präsentieren	160 – 200	20 – 60
	LF 4 Funktionsbereiche und Textilien reinigen und pflegen	AS 4.1 Arbeitspläne für die Haus- und Textilpflege.	40 – 60	10 – 20
	LF 5 Einfache Dienst- und Serviceleistungen anbieten und ausführen	AS 5.1 Kriterien der Produkt- und Dienstleistungsqualität	120 – 200	20 – 60
HF 3 Warenwirtschaft	LF 6 Lebensmittel, Waren und Güter beschaffen und lagern.	AS 6.1 Kaufentscheidungen nach ökonomischen und ökologischen Prinzipien	80	10 – 20
		AS 6.2 Beurteilung von Warenbeschaffenheit und Lagerhaltung	40	10 – 20
HF 4 Personenorientierung	LF 7 Ernährung in besonderen Lebenslagen differenzieren	AS 7.1 Anforderungen gesunder und erkrankter Personengruppen	40 – 80	10 – 20
		AS 7.2 Bedarfsgerechte Angebote für Personengruppen und jahreszeitliche Feste	40 – 60	0 – 20
	LF 8 Kommunikation und Beschwerdemanagement durchführen	AS 8.1 Verkaufs- und Beratungsgespräche	40	0 – 20
		AS 8.2 Beschwerdemanagement	40	–
HF 5 Vermarktung	LF 9 Dienstleistungen erfassen und kundenorientiert vermarkten	AS 9.1 Vermarktungsstrategien	40 – 60	0 – 20
	LF 10 Instrumente des Verbraucherschutzes anwenden	AS 10 Instrumente des Verbraucherschutzes	40 – 80	10 – 20

¹ Die angegebenen Bandbreiten der Anforderungssituationen lassen Schwerpunktsetzungen in den Fächern zu, die in der Bildungsgangkonferenz festgelegt werden. In der Summe dürfen die in der Studentafeln vorgesehenen Bandbreiten für die einzelnen Fächer nicht unter- bzw. überschritten werden (s. Kapitel 3.1.1).

3.2.2 Anforderungssituationen, Zielformulierungen

Die Anforderungssituationen und Zielformulierungen sind nachfolgend nach Lernfeldern gegliedert beschrieben und den Handlungsfeldern zugeordnet.

Die Zuweisungen der Fächer in den Zielformulierungen sind als Schwerpunktsetzung zu verstehen.

Fächerlegende:

BO = Betriebsorganisation

DL = Dienstleistung

PR = Produktion

Lernfeld 1: Berufliche Arbeitssituationen im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement bewältigen			
Anforderungssituation 1.1			Zeitrichtwert¹
Die Absolventinnen und Absolventen beschreiben den Aufbau, die Organisation und das Leistungsspektrum eines Betriebes des Fachbereichs.			
Zielformulierungen			
Die Schülerinnen und Schüler nutzen vorgegebene <i>Informationsquellen</i> , um den <i>Aufbau eines Betriebes</i> zu beschreiben (ZF 1).			
Die Schülerinnen und Schüler beschreiben <i>Anforderungsprofile</i> und <i>Einsatzbereiche von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern</i> eines Betriebes und können ihre Stellung im Betrieb einordnen (ZF 2) (BO/DL).			
Die Schülerinnen und Schüler erkunden <i>Leistungsangebote von Betrieben</i> und zeigen diese in anschaulicher Weise auf (ZF 3).			
Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien			
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
ZF 1 bis ZF 3	ZF 1 bis ZF 3	ZF 2, ZF 3	ZF 1 bis, ZF 3

Lernfeld 2: In einem Betrieb des Fachbereichs mitarbeiten			
Anforderungssituation 2.1			Zeitrichtwert¹
Die Absolventinnen und Absolventen unterscheiden Hygienemaßnahmen im Verlauf von Arbeitsprozessen und setzen diese verantwortungsbewusst um. Sie berücksichtigen erforderliche Arbeits- und Unfallschutzregelungen.			
Zielformulierungen			
Die Schülerinnen und Schüler kennen typische <i>Arbeitsprozesse</i> und wenden geeignete <i>Hygienemaßnahmen</i> nach Anweisung an (ZF 1).			
Die Schülerinnen und Schüler wenden die für den Arbeitsbereich relevante <i>Schutzvorschriften der Hygiene, der Arbeitssicherheit und die des Unfallschutzes</i> an (ZF 2) (DL/PR).			
Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien			
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
ZF 1, ZF 2	ZF 1, ZF 2	ZF 1	ZF 1, ZF 2

¹ s. Übersicht in Kapitel 3.2.1

Lernfeld 3: Lebensmittel verarbeiten und einfache Gerichte herstellen			
Anforderungssituation 3.1			Zeitrichtwert¹
Die Absolventinnen und Absolventen verarbeiten Lebensmittel, stellen daraus nach vorgegebenen Rezepten einfache Produkte her und servieren/präsentieren diese fachgerecht.			
Zielformulierungen			
Die Schülerinnen und Schüler arbeiten nach Anweisung und wenden die <i>Fachsprache</i> verbal und schriftlich an (ZF 1).			
Die Schülerinnen und Schüler führen <i>Arbeitsabläufe</i> nach vorgegebenen <i>Strukturen</i> durch und beurteilen ihre <i>Arbeitsergebnisse</i> mit Hilfe einfacher Bewertungsschemata (ZF 2).			
Die Schülerinnen und Schüler setzen die <i>Hygieneregeln</i> verantwortlich um und <i>entsorgen nicht vermeidbare Abfälle</i> nach den gängigen Kriterien der Mülltrennung und überprüfen deren Umsetzung (ZF 3).			
Die Schülerinnen und Schüler <i>reinigen ihre Arbeitsplätze</i> sowie eingesetzte <i>Geräte und Maschinen</i> fachgerecht (ZF 4).			
Die Schülerinnen und Schüler setzen <i>Lebensmittel und Speisen mit unterschiedlichem Fertigungsgrad</i> zur Herstellung von Produkten ein (ZF 5).			
Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien			
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
ZF 1 bis ZF 5	ZF 1 bis ZF 5	ZF 3	ZF 1 bis ZF 3

Lernfeld 4: Funktionsbereiche und Textilien reinigen und pflegen			
Anforderungssituation 4.1			Zeitrichtwert¹
Die Absolventinnen und Absolventen entwickeln Arbeitspläne für die Haus- und Textilpflege und setzen diese um.			
Zielformulierungen			
Die Schülerinnen und Schüler setzen einfache <i>Reinigungspläne</i> um und dokumentieren ihre Arbeit (ZF 1).			
Die Schülerinnen und Schüler verwenden vorgegebene <i>Behandlungsmittel</i> und setzen diese materialgerecht, ökonomisch, gesundheits- und umweltverträglich ein (ZF 2).			
Die Schülerinnen und Schüler wenden <i>Reinigungsverfahren und Reinigungsmethoden</i> nach standardisierten Kriterien an (ZF 3).			
Die Schülerinnen und Schüler führen eine <i>fachgerechte Reinigung und Pflege</i> von betriebsspezifischen <i>Textilien</i> durch und überprüfen ihr Arbeitsergebnis. Sie setzen <i>Maschinen, Geräte und Behandlungsmittel</i> fachgerecht ein (ZF 4).			
Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien			
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
ZF 1 bis ZF 4	ZF 1 bis ZF 4	ZF 1	ZF 1 bis ZF 3

¹ s. Übersicht in Kapitel 3.2.1

Lernfeld 5: Einfache Dienst- und Serviceleistungen anbieten und ausführen			
Anforderungssituation 5.1			Zeitrichtwert¹
Die Absolventinnen und Absolventen kennen Kriterien der Produkt- und Dienstleistungsqualität und setzen diese um.			
Zielformulierungen			
Die Schülerinnen und Schüler kennen die für den Arbeitsbereich relevanten Schutzvorschriften der Hygiene, der Arbeitssicherheit und die des Unfallschutzes und wirken bei der Umsetzung mit (ZF 1).			
Die Schülerinnen und Schüler vergleichen die verschiedenen Möglichkeiten der Lagerhaltung nach den Kriterien der Qualitätssicherung und der Wirtschaftlichkeit (ZF 2).			
Die Schülerinnen und Schüler setzen einfache <i>Dienst- und Serviceleistungen</i> nach <i>standardisierten Vorgaben</i> fach- und situationsgerecht um (ZF 3).			
Die Schülerinnen und Schüler erkennen die Bedeutung einer gleich bleibend hohen <i>Produkt- und Dienstleistungsqualität</i> für das <i>ökonomische Handeln</i> und die Außenwirkung eines Betriebes (ZF 4).			
Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien			
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
ZF 1 bis ZF 4	ZF 1 bis ZF 3	ZF 1, ZF 3	ZF 1, ZF 2, ZF 4

Lernfeld 6: Lebensmittel, Waren und Güter beschaffen und lagern			
Anforderungssituation 6.1			Zeitrichtwert¹
Die Absolventinnen und Absolventen treffen nach ökonomischen und ökologischen Prinzipien einfache Kaufentscheidungen und legen dabei anbieterunabhängige Informationen zu Grunde.			
Zielformulierungen			
Die Schülerinnen und Schüler verwenden vorgegebene <i>betriebspezifische Produktionsmittel</i> (ZF 1).			
Die Schülerinnen und Schüler führen mit Hilfe von <i>anbieterunabhängigen Informationen</i> einfache <i>Angebotsvergleiche</i> für ihre Produkte durch (ZF 2) und wählen geeignete Angebote aus (ZF 3).			
Die Schülerinnen und Schüler berücksichtigen Kriterien der <i>Nachhaltigkeit</i> (ZF 4) und der <i>Warenkennzeichnung</i> (ZF 5).			
Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien			
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
ZF 1 bis ZF 5	ZF 1 bis ZF 5	ZF 2, ZF 4	ZF 2, ZF 3
Anforderungssituation 6.2			Zeitrichtwert¹
Die Absolventinnen und Absolventen beurteilen die Beschaffenheit der gelieferten Ware und sortieren sie fachgerecht in das Lager ein.			
Zielformulierungen			
Die Schülerinnen und Schüler vergleichen die verschiedenen Möglichkeiten der <i>Lagerhaltung</i> nach den Kriterien der <i>Qualitätssicherung</i> und der <i>Wirtschaftlichkeit</i> (ZF 1).			
Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten Kriterien für die <i>Wareneingangskontrolle</i> (ZF 2).			

¹ s. Übersicht in Kapitel 3.2.1

Die Schülerinnen und Schüler führen hierzu eine *Warendokumentation* durch (ZF 3) und sortieren die Waren fachgerecht ein (ZF 4).

Die Schülerinnen und Schüler setzen bei der *Einlagerung* der Waren ihre Kenntnisse über die jeweiligen notwendigen *Lagerbedingungen* um (ZF 5) und beachten die *gesetzlichen Vorschriften* (ZF 6).

Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien

Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
ZF 1 bis ZF 6	ZF 1 bis ZF 6	ZF 1, ZF 6	ZF 2, ZF 3, ZF 4, ZF 6

Lernfeld 7:

Ernährung in besonderen Lebenslagen differenzieren

Anforderungssituation 7.1

Zeitrichtwert¹

Die Absolventinnen und Absolventen zeigen die Grundlagen einer gesunden Ernährung auf und unterscheiden die Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen. Sie differenzieren die Ernährungsanforderungen gesunder und erkrankter Personengruppen auf der Basis grundlegenden Standardwissens.

Zielformulierungen

Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten die grundlegenden Kriterien einer *vollwertigen Ernährung* mit Hilfe anerkannter Informationsquellen und leiten daraus *allgemeine Empfehlungen zur Bedarfsdeckung* ab (ZF 1).

Sie erarbeiten wesentliche Details *ernährungsphysiologischen Grundlagenwissens* und leiten daraus die *Ernährungsbedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen* ab, dabei differenzieren sie auch nach *Alter* und *Geschlecht* (ZF 2).

Anhand geeigneter, leicht verständlicher Materialien unterscheiden sie ausgewählte *ernährungsbedingte Erkrankungen* bzw. *Gesundheitsstörungen*, erfassen notwendige *Ernährungsumstellungen* und zeigen diese auf (ZF 3).

Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien

Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
ZF 1 bis ZF 3	ZF 1 bis ZF 3		ZF 1 bis ZF 3

Anforderungssituation 7.2

Zeitrichtwert¹

Die Absolventinnen und Absolventen erstellen einfache (Ernährungs-)Konzepte für unterschiedliche Personengruppen oder jahreszeitliche Anlässe, um bedarfsgerechte Angebote präsentieren zu können.

Zielformulierungen

Die Schülerinnen und Schüler erstellen einfache *Kundenanalysen* und leiten daraus *bedarfsgerechte Angebote* ab (ZF 1).

Die Schülerinnen und Schüler *erstellen Produkte* nach *ernährungsphysiologischen, ökonomischen* und *ökologischen Grundsätzen* zielgruppengerecht, eigenverantwortlich nach vorgegebenen Rezepten (ZF 2).

Die Schülerinnen und Schüler berücksichtigen grundlegende *wirtschaftliche und unternehmerische Gesichtspunkte bei der Erstellung des Produktangebots* und kennen Regeln, um es *kundenorientiert* anzubieten (ZF 3).

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über verschiedene *Anlässe* und *jahreszeitliche Feste* und setzen ein *bedarfsgerechtes Angebot* um (ZF 4).

¹ s. Übersicht in Kapitel 3.2.1

Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien			
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
ZF 1 bis ZF 4	ZF 1 bis ZF 4	ZF 1 bis ZF 4	ZF 1 bis ZF 4

Lernfeld 8: Kommunikation und Beschwerdemanagement durchführen			
Anforderungssituation 8.1			Zeitrichtwert¹
Die Absolventinnen und Absolventen führen Verkaufs- und Beratungsgespräche zielgruppengerecht unter Anwendung von Kommunikationsregeln.			
Zielformulierungen			
Die Schülerinnen und Schüler skizzieren <i>Umgangsformen</i> , die für eine angenehme Begegnung unerlässlich sind (ZF 1).			
Die Schülerinnen und Schüler planen <i>Verkaufs- und Beratungsgespräche</i> mit unterschiedlichen <i>Zielgruppen</i> und erläutern in diesem Zusammenhang die Bedeutung der <i>verbalen und nonverbalen Kommunikation</i> (ZF 2).			
Die Schülerinnen und Schüler zählen dabei Kriterien für eine angemessene Gesprächsführung auf und wenden diese an (ZF 3).			
Die Schülerinnen und Schüler beurteilen mit Hilfe einfacher Fragestellungen den Erfolg von <i>Kundengesprächen</i> und finden ggf. Lösungen zur Verbesserung (ZF 4).			
Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien			
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
ZF 1 bis ZF 4	ZF 1 bis ZF 4	ZF 1, ZF 3, ZF 4	ZF 1 bis ZF 3
Anforderungssituation 8.2			Zeitrichtwert¹
Die Absolventinnen und Absolventen erläutern die grundlegenden Kriterien eines erfolgreichen Beschwerdemanagements, beschreiben dessen Bedeutung für die Gesamtorganisation Betrieb und die Mitarbeiter und reagieren angemessen.			
Zielformulierungen			
Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden verschiedene <i>Kundentypen</i> und <i>Kundenverhalten</i> im <i>Beschwerdefall</i> . Sie entwickeln Lösungsstrategien für den Umgang mit unzufriedenen Kunden und wenden diese an (ZF 1).			
Die Schülerinnen und Schüler zeigen <i>Rechtsvorschriften</i> auf, die die <i>Haftung im Beschwerdefall</i> regeln und wenden sie unter Anleitung an (ZF 2).			
Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien			
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
ZF 1, ZF 2	ZF 1, ZF 2	ZF 1	ZF 1, ZF 2

¹ s. Übersicht in Kapitel 3.2.1

Lernfeld 9: Dienstleistungen erfassen und kundenorientiert vermarkten			
Anforderungssituation 9.1			Zeitrichtwert¹
Die Absolventinnen und Absolventen kennen Vermarktungsstrategien und wenden diese kundenorientiert an.			
Zielformulierungen			
Die Schülerinnen und Schüler erfassen <i>Kundengruppen</i> und deren <i>Bedürfnisse</i> . Sie <i>entwickeln</i> und <i>vermarkten</i> einfache <i>Produkte und Dienstleistungen</i> (ZF 1).			
Die Schülerinnen und Schüler wenden unternehmerische Entscheidungskriterien für unterschiedliche <i>Absatzwege</i> und <i>Absatzmethoden</i> an (ZF 2).			
Die Schülerinnen und Schüler setzen <i>rechtliche Vorgaben</i> der Vermarktung um und <i>präsentieren</i> ihre Produkte <i>kundenorientiert</i> (ZF 3).			
Die Schülerinnen und Schüler erkennen bestimmte <i>Verhaltensmuster</i> von Kunden und entwickeln <i>Kriterien für Beratungs- und Verkaufsgespräche</i> (ZF 4).			
Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien			
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
ZF 1, ZF 2, ZF 3, ZF 4	ZF 1, ZF 2, ZF 4	ZF 1, ZF 3, ZF 4	ZF 2, ZF 4

Lernfeld 10: Instrumente des Verbraucherschutzes anwenden			
Anforderungssituation 10.1			Zeitrichtwert¹
Die Absolventinnen und Absolventen unterscheiden Instrumente des Verbraucherschutzes sowohl aus der Perspektive des Anbieters als auch des Verbrauchers und wenden diese an.			
Zielformulierungen			
Die Schülerinnen und Schüler kennen <i>Ziele und Aufgaben von Verbraucherorganisationen</i> und holen Informationen ein (ZF 1).			
Die Schülerinnen und Schüler setzen die Elemente der <i>Warenkennzeichnung</i> als Informations- und Entscheidungshilfe bei der Beschaffung und Vermarktung von Gütern und Dienstleistungen ein (ZF 2).			
Die Schülerinnen und Schüler beurteilen <i>Verkaufsstrategien</i> und <i>Werbeaussagen</i> kritisch (ZF 3).			
Zuordnung der Zielformulierung zu den Kompetenzkategorien			
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
ZF 1 bis ZF 3	ZF 2, ZF 3	ZF 3	ZF 1, ZF 2

¹ s. Übersicht in Kapitel 3.2.1

3.3 Didaktisch-methodische Umsetzung

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

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

Konkrete Hinweise

Die in diesem Bildungsplan formulierten Anforderungssituationen und Zielformulierungen sind zukunftsorientiert. Grundlage des Unterrichts in der Ausbildungsvorbereitung sind zum Teil offen strukturierte berufliche Lernsituationen, die im Rahmen der Didaktischen Jahresplanung formuliert werden. Förderlich für den Lernprozess zum Erwerb beruflicher Handlungskompetenz ist die Unterrichtsgestaltung mit schüleraktiven Lernformen (z. B. Gruppenarbeit, Rollenspiel, Simulation, Projekt, Übungsfirma, Lernen am Modell, Erkundungen, Praktika). Dabei ist das Ziel die Grundlegung und Weiterentwicklung beruflicher Kompetenzen sowie die Förderung der Personal- und Sozialkompetenz. Die Aufgabenstellungen sollen von den Absolventinnen und Absolventen im Laufe der Ausbildungsvorbereitung zunehmend selbständig erarbeitet und die Ergebnisse angemessen präsentiert werden.

Die im Bildungsgang unterrichtenden Lehrkräfte initiieren, moderieren und begleiten die Lernprozesse und motivieren die Schülerinnen und Schüler. Sie organisieren sich in möglichst kleinen und konstanten Teams und agieren und kooperieren in enger Abstimmung, so dass ein Höchstmaß an individueller Förderung, mit dem Ziel der Ausbildungsfähigkeit in Schule und Betrieb, gewährleistet ist.

3.4 Lernerfolgsüberprüfung

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

Grundsätzliche Funktionen der Lernerfolgsüberprüfung

In der Lernerfolgsüberprüfung werden

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

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

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

Lernerfolgsüberprüfungen bilden die Grundlage der Leistungsbewertung.

Anforderungen an die Gestaltung von Lernerfolgsüberprüfungen

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

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

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

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

Konkretisierungen für die Lernerfolgsüberprüfung werden in der Bildungsgangkonferenz festgelegt.

3.5 Abschlussprüfung

Eine Abschlussprüfung ist nicht vorgesehen.