
Implementationsveranstaltung

Fachoberschule Anlage C APO-BK Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft

Tagesordnung

- | | |
|-----------|--|
| 10:00 Uhr | Begrüßung und Einführung |
| 10:15 Uhr | Eckpunkte der Fachoberschule, Anlage C |
| 11:00 Uhr | Didaktische Jahresplanung
Exemplarische Anforderungs- und Lernsituation |
| 12:00 Uhr | Mittagspause |
| 13:00 Uhr | Gruppenphase: Didaktische Jahresplanung II: Vom
Bildungsplan zum Unterricht |
| 15:00 Uhr | Vorstellung und Austausch über die Arbeitsergebnisse |
| 15:30 Uhr | Ausstehende Fragen und Abschluss der Veranstaltung |

Wesentliche Eckpunkte der systemkoordinierten, kompetenzorientierten Bildungspläne der Fachoberschule Anlage C 3

Inhalt

- Strukturprinzipien der Bildungspläne
- Struktur und Gestaltung der „Dreizeiler“
- Deutscher Qualifikationsrahmen (DQR) und entsprechende Niveauzuordnungen
- Handlungsfelder (HF) und Arbeits- und Geschäftsprozesse (AGP)
- Anknüpfungsmöglichkeiten der Fächer untereinander
- Didaktische Jahresplanung

Zentrale Zielsetzungen der Bildungspläne

Struktur	Die Bildungspläne weisen eine einheitliche Struktur über Fächer und Bildungsgänge auf.
Kompetenzorientierung	Die Bildungspläne basieren auf einer einheitlich kompetenzorientierten und operationalisierten Zielbeschreibung.
Niveau im Bildungsgang	Alle Fächer eines Bildungsgangs orientieren sich an einer Niveaustufe des Deutschen Qualifikationsrahmens.
Systematik	Die Bildungspläne aller Anlagen und aller Fachbereiche beziehen sich systematisch aufeinander.
Beruflichkeit	Alle Fächer knüpfen durch gemeinsame Orientierung an Handlungsfeldern und Arbeits- und Geschäftsprozessen an die Beruflichkeit an.

Strukturprinzipien der Bildungspläne

Alle Bildungspläne werden einheitlich in drei Teile strukturiert:

Teil 1: Beschreibung des übergeordneten Bildungsganges

(z. B. Fachoberschule Anlage C 3)

u. a. DQR-
Zuordnung

Teil 2: Beschreibung des übergeordneten Bildungsganges im Fachbereich

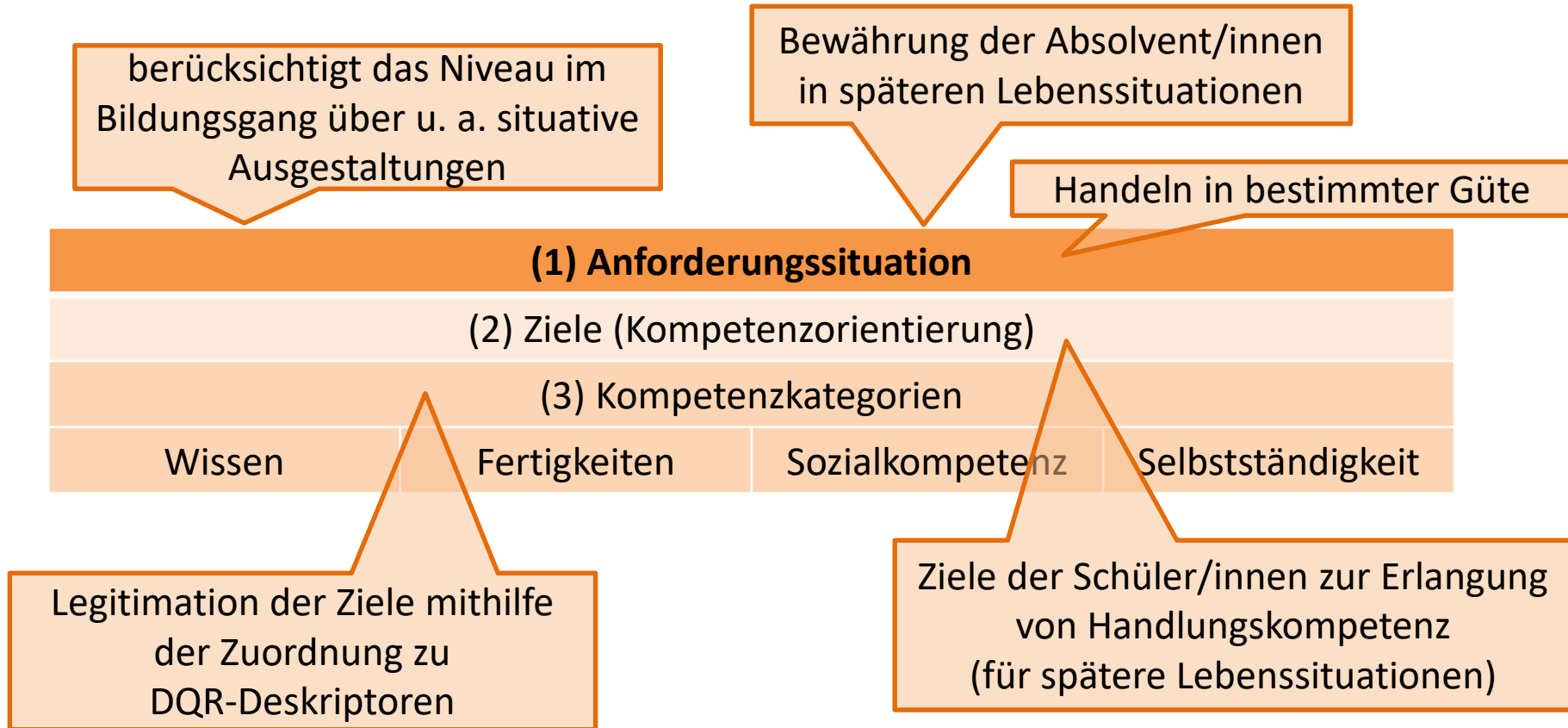
(z. B. Fachoberschule Anlage C 3 im
Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft)

u. a.
Handlungs-
felder

Teil 3: Beschreibung des spezifischen Bildungsganges und Fachs

(z. B. Fachoberschule Anlage C 3, Fachbereich Ernährung und
Hauswirtschaft, Fach: Ernährung)

Struktur des „Dreizeilers“



Der „Dreizeiler“ (Beispiel FOS C 3, FB Ernährung und Hauswirtschaft, Fach Ernährung):

Handlungsfeld 2: Produktion

Anforderungssituation 2.1

Zeitrichtwert: 10 - 20 Ustd.

Die Absolventinnen und Absolventen stellen die Bedeutsamkeit der Ernährung im beruflichen, persönlichen und wissenschaftlichen Kontext dar. Hieraus leiten sie die grundsätzliche Notwendigkeit eines professionellen Handelns für eine zielgruppengerechte Versorgung ab.

Die Schülerinnen und Schüler recherchieren wissenschaftlich anerkannte Ernährungsmodelle (z. B. Ernährungskreis, Ernährungspyramide) (Z 1) und bewerten vor diesem Hintergrund die Verpflegungsangebote aus ihren Praktikumsbetrieben (Z 2).

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die im Praktikumsbetrieb vorgegebenen und umgesetzten zielgruppenadäquaten Verpflegungsangebote, lebensmittelrechtlichen Vorgaben sowie schon bekannten ernährungsphysiologischen Aspekte (Z 3).

Die Schülerinnen und Schüler leiten unter Berücksichtigung der Spannungsfelder zwischen betrieblichen, persönlichen und gesellschaftlichen Interessen und Anforderungen die grundsätzliche Notwendigkeit der professionellen Auseinandersetzung mit dem Thema Ernährung ab (Z 4).

Zuordnung der Ziele zu den Kompetenzkategorien

Wissen
Z 1, Z 3

Fertigkeiten
Z 2, Z 4

Sozialkompetenz
Z 4

Selbstständigkeit
Z 1 bis Z 4

Orientierung an Niveaustufen des DQR

- Instrument zur Einordnung der Qualifikationen des deutschen Bildungssystems
- Orientierung im deutschen Bildungssystem, Vergleichbarkeit deutscher Qualifikationen in Europa
- Definition von acht Niveaustufen
- Fachoberschule Anlage C → DQR Niveau 4

Niveaubeschreibung nach DQR - Niveau

Niveau 4

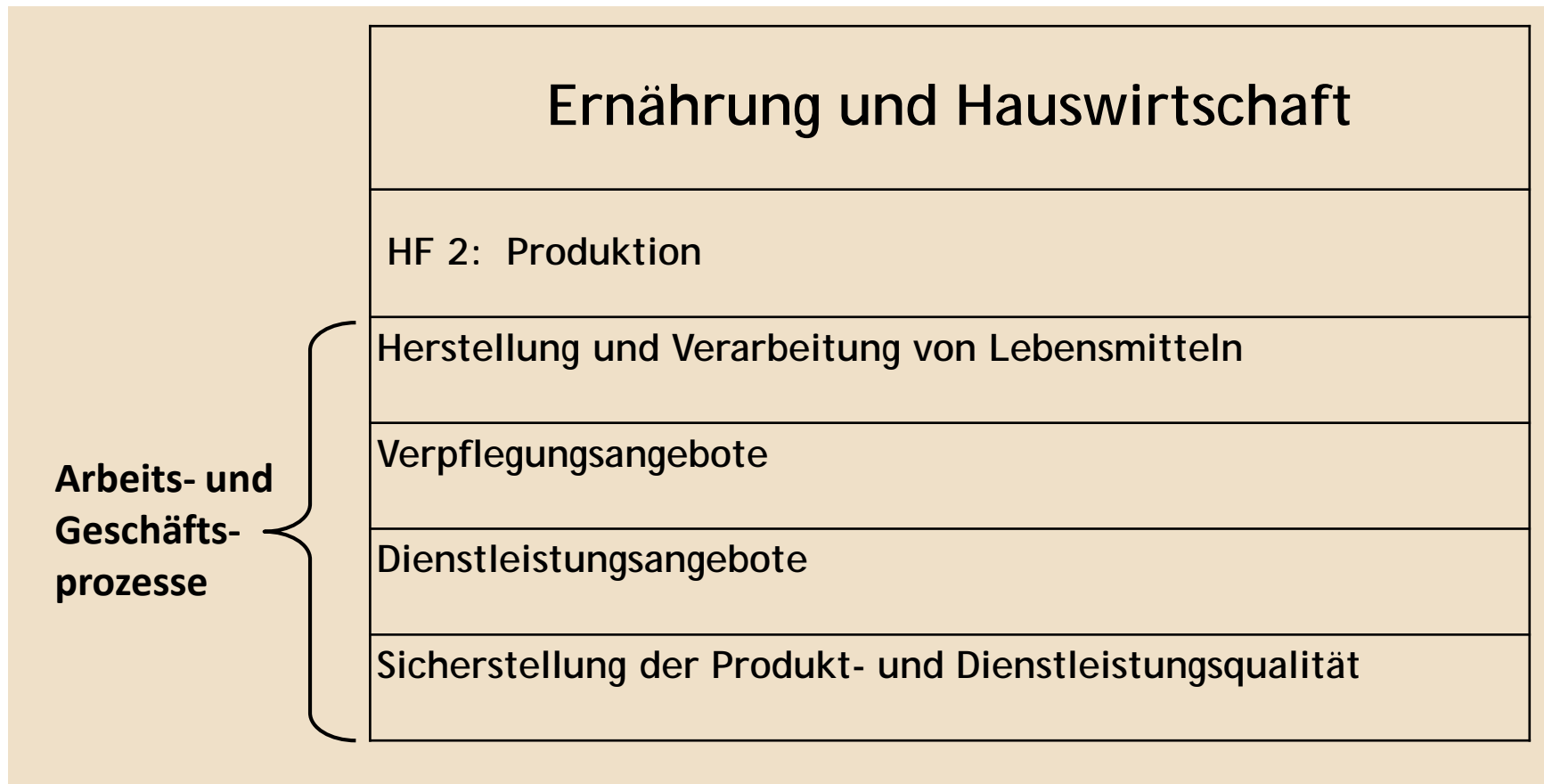
Niveau 4 beschreibt Kompetenzen, die zur selbstständigen Planung und Bearbeitung fachlicher Aufgabenstellungen in einem umfassenden, sich verändernden Lernbereich oder beruflichen Tätigkeitsfeld benötigt werden.

Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Über vertieftes allgemeines Wissen oder über fachtheoretisches Wissen in einem Lernbereich oder beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen.	Über ein breites Spektrum kognitiver und praktischer Fertigkeiten verfügen, die selbständige Aufgabenbearbeitung und Problemlösung sowie die Beurteilung von Arbeitsergebnissen und -prozessen unter Einbeziehung von Handlungsalternativen und Wechselwirkungen mit benachbarten Bereichen ermöglichen.	Die Arbeit in einer Gruppe und deren Lern- oder Arbeitsumgebung mitgestalten und kontinuierlich Unterstützung anbieten. Abläufe und Ergebnisse begründen . Über Sachverhalte umfassend kommunizieren.	Sich Lern- und Arbeitsziele setzen , sie reflektieren , realisieren und verantworten .

Übersicht: Fachbereiche und entsprechende Handlungsfelder

Agrarwirtschaft, Bio- und Umwelttechn.	Ernährung und Hauswirtschaft	Gestaltung	Gesundheit und Soziales	Informatik	Technik	Wirtschaft und Verwaltung
HF 1: Unternehmens- management	HF 1: Betriebliches Management	HF 1: Betriebliches Management	HF 1: Bildung und Erziehung	HF 1: Unternehmens-/ Betriebsmanagement	HF 1: Betriebliches Management	HF 1: Unternehmens- strategien und Management
HF 2: Biologische Produktion	HF 2: Produktion	HF 2: Dienstleistung	HF 2: Betreuung	HF 2: Softwareentwicklung	HF 2: Produktentwicklung und Gestaltung	HF 2: Beschaffung
HF 3: Dienstleistung	HF 3: Warenwirtschaft	HF 3: Vermarktung	HF 3: Pflege	HF 3: Entwicklung von Hard- und Software- Systemlösungen	HF 3: Produktion und Produktionssysteme	HF 3: Leistungserstellung
HF 4: Agrartechnik	HF 4: Personen- orientierung	HF 4: Gestaltung und Entwurf	HF 4: Gesundheits- förderung	HF 4: Realisierung von Hard- und Software- Systemlösungen	HF 4: Instandhaltung	HF 4: Absatz
HF 5: Natur-, Umwelt- und Verbraucherschutz	HF 5: Vermarktung	HF 5: Produktion	HF 5: Gestaltung	HF 5: Systembetreuung	HF 5: Umweltmanagement	HF 5: Personal
HF 6: Vermarktung		HF 6: Qualitäts- management	HF 6: Betriebliches Management	HF 6: Kundenbetreuung	HF 6: Qualitäts- management	HF 6: Investition und Finanzierung
			HF 7: Vermarktung	HF 7: Qualitätsmanagement		HF 7: Wertströme

Handlungsfeld untergliedert in Arbeits- und Geschäftsprozesse: (exemplarischer Ausschnitt)



Gesamtmatrix im Bildungsgang

Bildungsplan Fachoberschule Anlage C 3 APO-BK im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft
Ernährung

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

Gesamtmatrix im Bildungsgang

Gesamtmatrix: Anknüpfungsmöglichkeiten der Fächer zu relevanten Arbeits- Bildungsgang: Fachoberschule der Anlage C 3 APO-BK – Fachbereich: Ernähr

	bildungsgang- bezogener Bildungsplan	fachbereichsbezogene Bild							
		Ernährung	Mathematik	Chemie	Biologie	Informatik	Wirtschafts- lehre	Englisch	Deutsch/ Kommunika- tion
Handlungsfeld 1: Betriebliches Management									
Unternehmensgründung		1, 2, 5	1			1, 2, 6	1		2, 3, 6
Unternehmensführung	1.1	1, 3, 4, 5, 6	1			1, 4, 6	1		1, 2, 4, 6, 7
Aufbau- und Ablauforganisation	1.1, 3.1, 3.2	3	1, 2, 3			1, 2, 3, 4, 6	1	2, 3, 5, 6	1, 3, 6
Anwendung rechtlicher Bestimmungen	2.1, 2.2, 3.1, 5.1		1, 2, 3			1, 6	3, 5		2, 4
Sicherstellung der Prozessqualität	2.1, 2.2, 3.1, 3.2	2, 5	2, 3, 4			1, 2	2		2, 3, 7
Controlling	2.2, 3.1, 3.2	3, 4, 5, 6	1, 2			1, 2, 6	3		4
Handlungsfeld 2: Produktion									
Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln	2.1, 2.2, 3.2, 4.2, 4.4	2	2, 3	2		1, 2		2, 3, 4, 5, 6	2
Verpflegungsangebote	2.1, 2.2, 4.2, 4.4, 1.1, 5.1	3, 4, 5	2, 3	1		1			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
Dienstleistungsangebote	2.1, 2.2, 4.2, 4.4, 1.1	1	2, 3			1			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
Sicherstellung der Produkt- und Dienstleistungsqualität	2.1, 2.2, 3.2, 4.2, 4.4	1, 5	2, 3	2, 3		1, 2, 4	2		1, 2

Gesamtmatrix im Bildungsgang

**Gesamtmatrix: Anknüpfungsmöglichkeiten der Fächer zu relevanten Arbeits-
 Bildungsgang: Fachoberschule der Anlage C 3 APO-BK – Fachbereich: Ernähr**

	bildungsgang- bezogener Bildungsplan	fachbereichsbezogene Bild							
		Ernährung	Mathematik	Chemie	Biologie	Informatik	Wirtschafts- lehre	Englisch	Deutsch/ Kommunika- tion
Handlungsfeld 1: Betriebliches Management									
Unternehmensgründung		1, 2, 5	1			1, 2, 6	1		2, 3, 6
Unternehmensführung	1.1	1, 3, 4, 5, 6	1			1, 4, 6	1		1, 2, 4, 6, 7
Aufbau- und Ablauforganisation	1.1, 3.1, 3.2	3	1, 2, 3			1, 2, 3, 4, 6	1	2, 3, 5, 6	1, 3, 6
Anwendung rechtlicher Bestimmungen	2.1, 2.2, 3.1, 5.1		1, 2, 3			1, 6	3, 5		2, 4
Sicherstellung der Prozessqualität	2.1, 2.2, 3.1, 3.2	2, 5	2, 3, 4			1, 2	2		2, 3, 7
Controlling	2.2, 3.1, 3.2	3, 4, 5, 6	1, 2			1, 2, 6	3		4
Handlungsfeld 2: Produktion									
Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln	2.1, 2.2, 3.2, 4.2, 4.4	2	2, 3	2		1, 2		2, 3, 4, 5, 6	2
Verpflegungsangebote	2.1, 2.2, 4.2, 4.4, 1.1, 5.1	3, 4, 5	2, 3	1		1			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
Dienstleistungsangebote	2.1, 2.2, 4.2, 4.4, 1.1	1	2, 3			1			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
Sicherstellung der Produkt- und Dienstleistungsqualität	2.1, 2.2, 3.2, 4.2, 4.4	1, 5	2, 3	2, 3		1, 2, 4	2		1, 2

Bildungsplanentstehung Besonderheiten


Anlage C 2 und Anlage C 3 der APO-BK

Die Bildungspläne für den Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft

[Gesamtübersicht](#)

Von der Anforderungssituation zur Didaktischen Jahresplanung

Entwicklung von Lernsituationen in der
Fachoberschule Anlage C 3



Lernsituationen erstellen

Lernsituationen auch unter Einbezug mehrerer Fächer

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

Anforderungssituation 1.1	Zeitrhythmuswert: 20 – 25 UStd.
Die Absolventinnen und Absolventen reflektieren unter Berücksichtigung der Qualifikationsmöglichkeiten im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft ihre berufliche Rolle sowie ihre Entwicklungsperspektiven in verschiedenen Betriebsformen und Einrichtungen.	
Ziele	
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich sowohl im eigenen Betrieb als auch mithilfe von geeigneten Medien über berufliche Qualifikationsmöglichkeiten im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft (Z 1).	
Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die wichtigsten Organisations- und Führungsaufgaben der Betriebe und Einrichtungen der Ernährung und Hauswirtschaft (z. B. Krankenhaus, Pflegeeinrichtung, Reha-Einrichtung, gastgewerblicher Betrieb wie Café, Bäckerei, Bistrot, Landhotel) (Z 2) und vergleichen ihre Praktikumsstellen (Z 3).	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren die beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft (Z 4).	

Profilfach Ernährung

Anforderungssituation 1	Zeitrhythmuswert: 5 – 10 UStd.	wählen Prakt...
Die Absolventinnen und Absolventen analysieren die IT-Infrastruktur eines Betriebes, beschreiben deren Funktionsweisen und Einsatzmöglichkeiten und reagieren angemessen auf Störungen.		
Ziele		
Die Schülerinnen und Schüler erfassen die Bandbreite der informationstechnischen Ausstattung eines Betriebes (z. B. PC, Tablets, Smartphonel, E-Readerleser, Kassensysteme, Sensoren, Aktoren, Kameras, etc.) (Z 1).		
Die Schülerinnen und Schüler erläutern die Funktionsweise der einzelnen Komponenten der IT-Infrastruktur und deren Konfigurationsmöglichkeiten (Z 2).		
Die Schülerinnen und Schüler beschreiben in Grundzügen eine einfache Netzwerktopologie eines Be...		

Informatik

Anforderungssituation 1	Zeitrhythmuswert: 15 UStd.		
Spannungsfeld von individueller Freiheit und gesellschaftlicher Verantwortung – Sozialer Handeln in lebensweltlichen Kontexten (Familie, Schule, Betrieb)			
Die Absolventinnen und Absolventen überprüfen die Bedeutung konkreter Werte und gesellschaftlicher Normen in Bezug auf die Wechselbeziehung von Selbstbestimmung und Determination in ihren jeweiligen lebensweltlichen Berufen und beruflichen Alltagssituationen. Sie reflektieren die durch ihre Selbstbestimmung wachsende Verantwortung für die Gesellschaft.			
Ziele			
Die Schülerinnen und Schüler arbeiten selbstständig die Wechselbeziehungen zwischen der eigenen Identität und den in unterschiedlichen Lebensphasen gültigen gesellschaftlichen Normen heraus (z. B. Pflichten, Verantwortung, etc.) und reflektieren diese vor dem Hintergrund des Referenzrahmens der Berufsethik (z. B. berufsethische Arbeit und Freizeit) (Z 1), stellen sie begründet dar (Z 2) und schenken sich eine persönliche Stellung (Z 4).			
Sie nehmen die fachwissenschaftliche Einordnung des Identitätsbegriffs in Rollen- und Sozialisationsprozessen vor (z. B. die Unterscheidung von persönlicher und sozialer Identität unter Berücksichtigung berufsbezogener Rollenmuster und Strukturen in betrieblichen Arbeitsethiken). Hierbei berücksichtigen sie besonders die Bedeutung der unterschiedlichen Geschlechterrollen in den beruflichen Zusammenhängen der Bereiche Ernährung, Hauswirtschaft und Gastronomie (Z 5).			
Zuordnung der Ziele zu den Kompetenzbereichen			
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Z 1, Z 2	Z 1 bis Z 5	Z 1, Z 4, Z 5	Z 1, Z 4

Biologie



Gestaltung und Dokumentation

Name mit
Wiedererkennungswert

Ausgestaltungsform des
Ergebnisses

Bildungsgang:
Handlungsfeld/Arbeits- und Geschäftsprozess(e):
Lernsituation Nr. X.X (... UStd.):

Titel:

Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)

Handlungsprodukt/Lernergebnis

problemorientiert/
mit Aufforderungscharakter

ggf. Hinweise zu Tests und
Klausuren

ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und
Leistungsbewertung

Wesentliche Kompetenzen
(Fach (X) - Anforderungssituation (AS X) Ziel (ZX))

Konkretisierung der Inhalte

zentrale Inhaltsaspekte
innerhalb der Lernsituation

Lern- und Arbeitstechniken

Unterrichtsmaterialien/Fundstelle

exemplarische Materialien

Organisatorische Hinweise
z. B. Verantwortlichkeiten
Lernortkooperation

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

Lernsituation

Generelle Informationen zur Einordnung der Lernsituation

Fachoberschule Anlage C 3 APO-BK im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft

Fach: Ernährungslehre

Anforderungssituation: 1.1 (20 – 25 UStd.)

Handlungsfeld/Arbeits- und Geschäftsprozess(e): HF 1 Betriebliches Management

Lernsituation Nr.: 1: Einrichtungen und Betriebe sowie berufliche

Entwicklungsmöglichkeiten im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft

Handlungsfeld:

Siehe Gesamtmatrix des Lehrplans:

Anknüpfungsmöglichkeiten der Fächer zu

relevanten Arbeits- und Geschäftsprozessen

Lernsituation

Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)

Praktikumsreflexion – Erfahrungen und berufliche Perspektiven von Melanie und Piet im Vergleich

Melanie und Piet machen beide ein Praktikum, um ihre Fachhochschulreife im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft zu erreichen. Melanie arbeitet im Landhotel „Kleistermühle“ und ist zufrieden mit den freundlichen Kollegen und den vielfältigen Aufgaben, obwohl die Arbeitszeiten manchmal schwierig sind. Piet hingegen ist unglücklich in seiner aktuellen Position in der Spülküche des St-Franziskus-Hospitals und denkt über andere Möglichkeiten nach. Melanie schätzt die klaren Organisationsstrukturen und die Weiterbildungsmöglichkeiten in ihrem Betrieb. Beide erkennen, dass es wichtig ist, sich die verschiedenen Abteilungen anzusehen, bevor man sich entscheidet. Trotz kleinerer Kritikpunkte empfindet Melanie die „Kleistermühle“ als guten Arbeitsplatz und ermutigt Piet, sich ebenfalls umzuschauen und offen zu bleiben.

Beispiel einer möglichen Formulierung für ein
Einstiegsszenario;
Individuelle Anpassungen möglich

Lernsituation

Handlungsprodukt/Lernergebnis

Taskcards: Erstellung kriteriengeleiteter Steckbriefe der verschiedenen Praktikumsbetriebe

Hinweis zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung:

- Präsentation der Ergebnisse
- Begründete kriteriengeleitete Stellungnahme über Pros und Kontras anderer Betriebe im Vergleich zum eigenen Betrieb
- Bewertung der Einzelpräsentationen und Taskcards (schriftlicher und mündlicher Teil)
- Bewertung der Stellungnahmen
- Praktikumsberichte

Was soll am Ende erreicht sein?
Mögliche Leistungsüberprüfungen

Lernsituation

Wesentliche Kompetenzen

Die Schülerinnen und Schüler...

- informieren sich sowohl im eigenen Betrieb als auch mithilfe von geeigneten Medien über betriebliche Qualifikationsmöglichkeiten im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft (Z 1).
- beschreiben die vielfältigen Organisations- und Führungsstrukturen der Betriebe und Einrichtungen der Ernährung und Hauswirtschaft (z. B. Krankenhaus, Pflegeeinrichtung, Reha-Einrichtung, gastgewerblicher Betrieb wie Café, Bäckerei, Bistro, Landhotel) (Z 2).
- vergleichen ihre Praktikumsstellen (Z 3).
- analysieren die beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft (Z 4).
- reflektieren ihre bisherige berufliche Situation im ausgewählten Praktikumsbetrieb (Z 5).

Zuordnung der Ziele (Z) zu den Kompetenzkategorien der Anforderungssituationen in Anlehnung an den DQR

Lernsituation

Konkretisierung der Inhalte

Betrieb/Einrichtung:

- Art (z.B. Handwerk, Dienstleistung usw.), Gründung, Größe, Zahl der Mitarbeitenden und Berufsgruppen, Auszubildendenzahl und Ausbildungsberufe
- Führungs- und Organisationsstrukturen des Betriebes
- Organisations- und Führungsstrukturen des Tätigkeitsbereichs
- Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse im Tätigkeitsbereich (z.B. typischer Tagesablauf)
- Fortbildungs-/Weiterbildungsmöglichkeiten sowie Aufstiegsmöglichkeiten im Tätigkeitsbereich
- Bewertung der bisherigen Erfahrungen in Betrieb bzw. Einrichtung

Stichwortartige
Auflistung der
konkreten,
fachlichen Inhalte

Lernsituation

Lern- und Arbeitstechniken

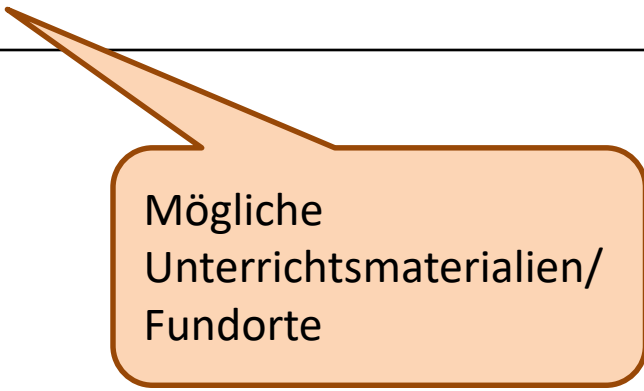
- Recherche in Betrieben und Einrichtungen: Interviews, Flyer, ...
- zielgerichtete Internetrecherche
- Arbeiten mit der Task Card
- Einführung in die Arbeit mit Lernsituationen

Lern- und
Arbeitstechniken,
um Kompetenzziele
zu erreichen

Lernsituation

Unterrichtsmaterialien/Fundstelle

- Internetrecherche



Mögliche
Unterrichtsmaterialien/
Fundorte

Lernsituation

Organisatorische Hinweise:

Zusammenarbeit mit dem Fach Deutsch/Kommunikation, Politik/Gesellschaftslehre u.a.:

Argumentationstechniken üben

- MFTD-Tafel
- I-Pads/Tablets/Notebooks

Sonstiges:

- Kooperation mit anderen Fächern
- Vorbereitung
- Materialien
- ...

Lernsituation

Lernsituation als Dialog – lange Version für den Unterrichtseinstieg **Praktikumsreflexion – Erfahrungen und berufliche Perspektiven von Melanie und Piet im Vergleich**

Melanie und Piet besuchen seit kurzem die FOS, um die Fachhochschulreife im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft zu absolvieren. Melanie berichtet von den ersten Eindrücken ihres Praktikums im Landhotel „Kleistermühle“ in Münster.
Melanie: „Hi Piet, wie geht es dir im Praktikum im St.-Franziskus-Hospital? Bist du aktuell nicht in der Diätküche eingesetzt?“

Piet: „Ne, leider nicht. Zum Beginn des Praktikums ist die Spülküche angesagt. Vollkommen öde. Ich bin mir nicht sicher, ob ich dort bleiben möchte. Sehr rauer Ton und die Arbeitszeiten sind auch gruselig. Wie sieht es denn bei dir aus?“

Melanie: „In der Kleistermühle ist es sehr fein. Die Leute sind alle total nett und kümmern sich um mich.“ (...)

Lernsituationen erstellen

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

**Vielen Dank
für Ihre
Aufmerksamkeit!**