



Implementation

Vorstellung des Bildungsplans NRW für die Ausbildungsberufe im Gastgewerbe





Vom KMK-Rahmenlehrplan zum Bildungsplan NRW

Ab dem 01.08.2022 gilt der neue bundesweite KMK-Rahmenlehrplan.



Der KMK-Rahmenlehrplan wird zum landesspezifischen Bildungsplan NRW erweitert.





Zentrale Zielsetzung der Bildungspläne

Einheitliche Struktur

Berufliche
Handlungskompetenz
durch Kombination der
Lernfelder mit den
fachbereichsbezogenen
Fächern

Kompetenzorientierte Bildungspläne Kompetenzorientierte Zielbeschreibung

Alle Bildungspläne eines Fachbereichs beziehen sich systematisch aufeinander





Aufbau des Bildungsplans NRW

Teil 1

Die Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung

> u. a. Ziele, Abschlüsse, DQR im Bildungsgang

Teil 2

Die Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung in dem Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Handlungsfelder,
Arbeits- und
Geschäftsprozesse





Fachbereiche und Handlungsfelder

Agrarwirtschaft	Ernährungs- und Versorgungs- management	Gestaltung	Gesundheit/ Soziales	Informatik	Technik/ Naturwissen- schaften	Wirtschaft und Verwaltung
HF 1: Unternehmens- management	HF1: Betriebliches Management	HF 1: Betriebliches Management	HF1: 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: Gestaltung und Entwurf	HF 2: Betreuung	HF 2: Softwareentwicklung	HF 2 Produktentwicklung und Gestaltung	HF 2: Beschaffung
HF 3: Dienstleistung	HF 3: Warenwirtschaft	HF 3: Produktion	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: Dienstleistung	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: Vermarktung	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





Aufbau des Bildungsplans NRW

Teil 1

Die Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung

> u. a. Ziele, Abschlüsse, DQR im Bildungsgang

Teil 2

Die Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement

> u. a. Handlungsfelder, Arbeitsund Geschäftsprozesse

Teil 3

Die Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung

> u. a. Rahmenlehrplan, Bündelungsfächer, Gesamtmatrix





Bildungsplan NRW Teil 3

Die Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung

3.1	Beschreibung	des	Bildungsgang	zes
------------	--------------	-----	--------------	-----

- 3.1.1 KMK-Rahmenlehrplan
- 3.1.2 Stundentafel
- 3.1.3 Bündelungsfächer
- 3.1.4 Darstellung von Anknüpfungsmöglichkeiten im Bildungsgang
- 3.2 Lernerfolgsüberprüfung
- 3.3 Anlage
- 3.3.1 Entwicklung und Ausgestaltung einer Lernsituation
- 3.3.2 Vorlage für die Dokumentation einer Lernsituation





Wie werden Bündelungsfächer gebildet?

Sinneinheiten

Zusammenführung mehrerer **Lernfelder**

Zuordnung

Lernfelder werden nur jeweils einem Bündelungsfach zugewiesen

Bündelungsfächer

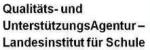
Durchgängigkeit

Unterricht in den Bündelungsfächern **möglichst** in allen Ausbildungsjahren

Anzahl

drei bis **fünf** Bündelungsfächer







Lernfelder des KMK-Rahmenlehrplans

Übersicht über die Lernfekler für den Ausbildungsberuf Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

taurants und Veranstaltungsgastronomie					
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden			
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40			
2	Waren bestellen, annehmen, lagem und pflegen	40			
3	In der Küche arbeiten	120			
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40			
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80			
6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren		120		
7	Getränke anbieten und servieren		80		
8 Am Getränkeausschank arbeiten 40					
9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln		40		
10	An der Bar arbeiten			80	
11	Gäste am Tisch betreuen			80	
12	Veranstaltungen planen und durchführen			80	
13	Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen			40	
Sun	Summen: insgesamt 880 Stunden 320 280 280				





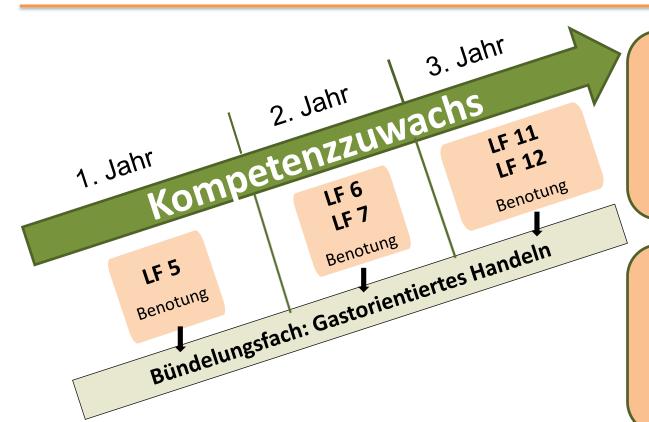
Bündelungsfächer

Fachfrau/Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie 1. Jahr 2. Jahr 3. Jahr Bündelungsfach LF 1 (40 h) **Betriebsprozesse und Organisation** LF 2 (40 h) LF 9 (40 h) LF 13 (40 h) LF 4 (40 h) **Erstellung von Produkten und** LF 3 (120 h) LF 8 (40 h) LF 10 (80 h) Angeboten LF 6 (120 h) LF 11 (80 h) LF 5 (80 h) **Gastorientiertes Handeln** LF 7 (80 h) LF 12 (80 h)





Warum gibt es Bündelungsfächer?



Dokumentation des Kompetenzzuwachses

in unterschiedlichen Lernfeldern des jeweiligen Berufs

Leistungsbewertung

Zusammenfassung der Leistungen der Lernfelder zu einer Note des Bündelungsfachs pro Ausbildungsjahr





Stundentafel

Fachfrau/Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

		Unterrichtsstunden			
	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Summe	
I. Berufsbezogener Lernbereich					
Betriebsprozesse und Organisation	80-120 ¹	40	40	160-200	
Erstellung von Produkten und Angeboten	80-120 ¹	40	80	200-240	
Gastorientiertes Handeln	40-80 ¹	200	160	200-440	
Fremdsprachliche Kommunikation	0-40	0-40	0-40	40-80	
Wirtschafts- und Betriebslehre	40 ¹	40	40	120	
Summe	320-360	320-360	320-360	1000-1040	
II. Differenzierungsbereich					
	Die Stundentafeln Anlage A 1.1, A 1.2	•	4, gelten en	tsprechend.	
III. Berufsübergreifender Lernbereich					
Deutsch/Kommunikation					
Religionslehre	Die Stundentafeln	Die Stundentafeln der APO-BK,			
Sport/Gesundheitsförderung	Anlage A 1.1, A 1.2, A 1.3. und A 1.4, gelten entspreche			tsprechend.	
Politik/Gesellschaftslehre					





Kompetenzerwerb in weiteren Fächern

Zusammenarbeit der Lernbereiche

Unterstützung der beruflichen Qualifizierung

Bildungspläne für den Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Mathematik
Fremdsprachliche Kommunikation/Englisch
Wirtschafts- und Betriebslehre
Chemie
Biologie
Deutsch/Kommunikation
kath./ev. Religionslehre
Sport/Gesundheitsförderung
Politik/Gesellschaftslehre

Förderung des fachspezifischen Kompetenzzuwachses

Anknüpfungsmöglichkeiten im Bildungsgang über die Gesamtmatrix





Gesamtmatrix

Fachfrau/Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

	bildungsgangbezogener Bildungsplan		fachbereichsbezogene Bildungspläne								
	Lernfelder des Ausbildungsberufs	Deutsch/ Kommuni- kation	Englisch	Mathematik	Biologie	Chemie	Wirtschafts- und Betriebslehre	Katholische Religionslehre	Evangelische Religionslehre	Sport/ Gesundheits- förderung	Politik/ Gesellschafts- lehre
Handlungsfeld 1: Betriebliches Management											
Unternehmensgründung	LF 1	1, 2, 3, 4, 6	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 5		1	1,6	1, 2, 3		3, 4, 6	1, 4, 5, 6
Unternehmensführung	LF1, LF2, LF13	1, 2, 3, 4, 7	1, 2, 3, 4, 5	1, 3, 4, 5, 6		1, 2	1, 4, 5, 7	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 5, 6	4, 6	1, 2, 3, 6
Aufbau- und Ablauforganisation	LF1; LF6, LF13	1, 2, 3	1, 2, 3, 4, 5	3		1, 2, 3	4			5	1, 2
Anwendung rechtlicher Bestimmungen	LF2, LF3, LF6, LF9, LF10	2, 4, 7	1, 2, 3, 4, 5		2	1	1, 2, 4, 5	5			1, 2, 4, 5
Sicherstellung der Prozessqualität	LF4, LF6, LF7, LF8	1, 2	1, 2, 3, 4, 5	2,5	2	1, 2, 3, 4	2	3,6		5	1, 4, 6
Controlling				3, 4, 5, 6		1, 2	2			5	1,4
Handlungsfeld 2: Produktion											
Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln	LF3, LF8, LF10	2, 3, 6	2, 3, 4, 5	2,3	2	2, 3		3, 4, 6	1, 2, 5, 6	1, 2, 3, 4	4, 5, 6
Verpflegungsangebote	LF6, LF7, LF8, LF10	1, 3, 4, 6, 7	2, 3, 4, 5	3, 4, 5	1, 2	2, 3		3, 4, 5, 6	1, 2, 4, 5, 6	2,4	4,5
Dienstleistungsangebote	LF4, LF5, LF10, LF12	1, 3, 4, 5, 6, 7	2, 3, 4, 5	1	1, 2	2, 3, 4		1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 4, 5, 6	2,4	4,5
Sicherstellung der Produkt- und Dienstleistungsqualität	LF1, LF3, LF4, LF5, LF8, LF12	1, 2, 4	2, 3, 4, 5	1,5	2	2, 3, 4	2	1, 2, 3, 4, 5	2	2,4	3, 4, 5, 6
Handlungsfeld 3: Warenwirtschaft											
Beschaffung	LF2, LF3	3, 6	2, 3, 4	1, 2, 3	4	2, 3, 4	2,7	3, 4, 6	5, 6	4, 5, 6	4, 5, 6
Lagerung	LF2	6	2, 3, 4	1, 2, 3	2,3	2, 3	2	3, 4, 6	6	1, 2, 4	4,5
Sicherung der Warenqualität	LF1,LF2,	2	2, 3, 4	1, 2, 5	2	3, 4	2	3, 4, 5, 6	5	4,5	3, 4, 5, 6
Handlungsfeld 4: Personenorientierung											
Bedarfsanalyse	LF4, LF5, LF6, LF13	1, 2, 4	2, 3, 4, 5, 6	1, 4, 5	1, 2		3	1,6		1, 3, 6	4, 5, 6
Nachfrage- und bedarfsgerechtes Angebot	LF4, LF5,	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	2, 3, 4, 5, 6	1, 4, 5	1, 2		3	1,5	1,5	3, 6	4, 5, 6
Kommunikation	LF5, LF6, LF7, LF10, LF11, LF12	1, 2, 3, 4, 6, 7	2, 3, 4, 5, 6				3	1, 2, 5, 6	1, 2, 6	6	5
Beschwerdemanagement	LF9, LF11, LF12	1, 2, 3, 4, 6, 7	2, 3, 4, 5, 6	1,5			2	1, 2, 5, 6		2, 4, 6	5
Handlungsfeld 5: Vermarktung											
Analyse von Kundenbedürfnissen	LF4, LF5, LF6, LF7, LF10, LF12	1, 2, 4, 5, 6, 7	1, 2, 3, 4, 5	1,5		3, 4	1, 3, 7	1, 5, 6	1,4	3, 6	4, 5, 6
Entwicklung und Evaluation von Marketingkonzepten (und Vermarktungsstrategien)	LF5, LF7	1, 2, 3, 4, 6	1, 2, 3, 4, 5	6			3	1,6		3, 6	4, 5, 6
Nutzung absatzpolitischer Instrumente	LF5, LF7	3, 4, 5, 6, 7	1, 2, 3, 4, 5	1, 5, 6			3,7	1,5		3,6	4, 5, 6
Verbraucherschutz	LF5, LF6	2,7	1, 2, 3, 4, 5	1,5	1, 2	2, 3, 4	3, 6	1, 2, 3	1, 5, 6	4	3, 4, 5, 6





Auszug aus der Gesamtmatrix

Zuordnung der Lernfelder und der Anforderungssituatione Bildungsgang: Fachmann und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgast Versorgung

	bildungsgangbezogener Bildungsplan		
	Lernfelder des Ausbildungsberufs	Deutsch/ Kommuni- kation	Englisch
Handlungsfeld 1: Betriebliches Management			
Unternehmensgründung	LF 1	1, 2, 3, 4, 6	1, 2, 3, 4, 5
Unternehmensführung	LF1, LF2, LF13	1, 2, 3, 4, 7	1, 2, 3, 4, 5
Aufbau- und Ablauforganisation	LF1; LF6, LF13	1, 2, 3	1, 2 3, 4, 5
Anwendung rechtlicher Bestimmungen	LF2, LF3, LF6, LF9, LF10	2, 4, 7	1, 2, 3, 4, 5
Sicherstellung der Prozessqualität	LF4, LF6, LF7, LF8	1, 2	1, 2, 3, 4, 5
Controlling			
Handlungsfeld 2: Produktion			
Wantalliana and Wantalaitana and Talananittala	ום זים זים זים זים זים זים זים זים זים זי	226	2245

Verknüpfung aller Fächer eines Bildungsgangs über die Gesamtmatrix mit den Handlungsfeldern und den Arbeitsund Geschäftsprozessen

Zuordnung einzelner nummerierter Anforderungssituationen





Kompetenzerwerb im Fach Wirtschafts- und Betriebslehre

Grundlage ==>

Bildungspläne "Wirtschafts- und Betriebslehre"
Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement
Enthält: "Elemente für den Unterricht in der Berufsschule im
Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer
Ausbildungsberufe"

Umfang

40 Unterrichtsstunden pro Ausbildungsjahr
Im 1. Ausbildungsjahr: Entscheidung der Bildungsgangkonferenz
über die Zuordnung zu Lernfeldern

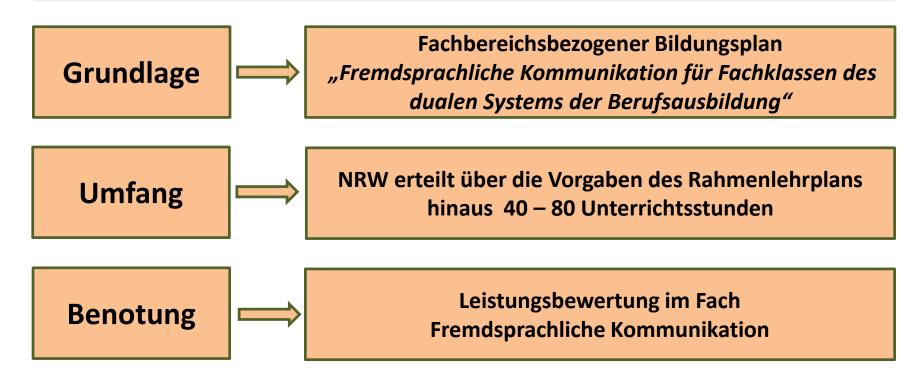
Benotung

Leistungsbewertung im Fach Wirtschafts- und Betriebslehre





Kompetenzerwerb im Fach Fremdsprachliche Kommunikation







Vorlage für die Dokumentation einer Lernsituation

Nr. Ausbildungsjahr Bündelungsfach: Titel Lernfeld Nr.: Titel (UStd.) Lernsituation Nr.: Titel (UStd.)	
Einstiegsszenario	Handlungsprodukt/Lernergebnis
	ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung
Wesentliche Kompetenzen	Konkretisierung der Inhalte
Kompetenz 1 (Fächerkürzel)	
Kompetenz 2 (Fächerkürzel)	
Kompetenz n (Fächerkürzel)	
Lern- und Arbeitstechniken	
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle	

Organisatorische Hinweise

z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursionen, Lernortkooperation

Medienkompetenz, Anwendungs-Know-how, Informatische Grundkenntnisse

(Bitte markieren Sie alle Aussagen zu diesen drei Kompetenzbereichen in den entsprechenden Farben.)





Veröffentlichungen zum Bildungsplan

Internetseite für Berufsbildung der QUA-LiS NRW:



Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung

Berufe A bis Z	Fachbereichsbezogene Bildungspläne
Beschreibung der Bildungsgänge	Bestimmungen der APO-BK
Rahmenstundentafeln	Neuordnung von Ausbildungsberufen
Materialien/Handreichungen	Didaktische Jahresplanung
Erlasse	Stützangebote und Zusatzqualifikationen

www.berufsbildung.nrw.de/cms/bildungsgaenge-bildungsplaene/fachklassenduales-system-anlage-a





Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!