

Implementation

Vorstellung des Bildungsplans NRW Hauswirtschafterin/ Hauswirtschafter

Vom KMK-Rahmenlehrplan zum Bildungsplan NRW

Ab dem **01.08.2020** gilt der neue
bundesweite KMK-Rahmenlehrplan.



Der KMK-Rahmenlehrplan wird zum
landesspezifischen Bildungsplan NRW erweitert.

Zentrale Zielsetzung der Bildungspläne

**Einheitliche
Struktur**

**Kompetenzorientierte
Zielbeschreibung**

**Berufliche
Handlungskompetenz
durch Kombination der
Lernfelder mit den
fachbereichsbezogenen
Fächern**

**Kompetenz-
orientierte
Bildungspläne**

**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
Ernährung/
Hauswirtschaft

u. a.
Handlungsfelder,
Arbeits- und
Geschäftsprozesse

Fachbereiche und Handlungsfelder

Agrarwirtschaft	Ernährung/ Hauswirtschaft	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 in dem Fachbereich Ernährung/ Hauswirtschaft

u. a.
Handlungsfelder,
Arbeits- und
Geschäftsprozesse

Teil 3

Die Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung Hauswirtschafterin/ Hauswirtschafter

u. a.
Rahmenlehrplan,
Bündelungsfächer
Gesamtmatrix

Bildungsplan NRW Teil 3

Die Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter

- 3.1 Beschreibung des Bildungsganges**
 - 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 Lernfelder für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Beruf und Betrieb präsentieren	40		
2	Verpflegung zubereiten und anbieten	100		
3	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	80		
4	Personen wahrnehmen und beobachten	40		
5	Güter beschaffen, lagern und bereitstellen	60		
6	Personen und Gruppen unterstützen und betreuen		60	
7	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen		80	
8	Verpflegung von Personengruppen planen		60	
9	Räume und Wohnumfeld gestalten		40	
10	Produkte und Dienstleistungen anbieten		40	

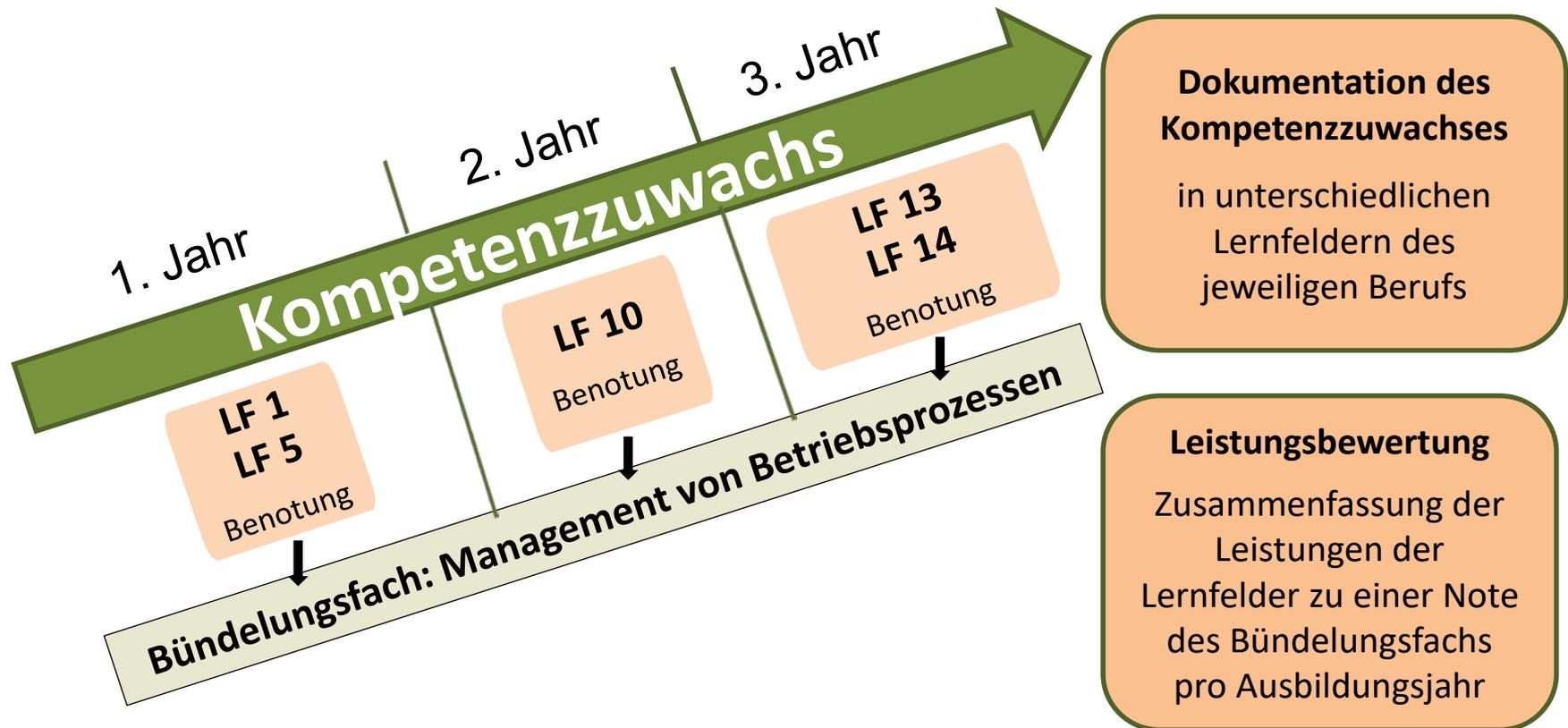
Lernfelder des KMK-Rahmenlehrplans

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
11	Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen			80
12	Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten			40
13	Produkte und Dienstleistungen vermarkten			80
14	Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten			40

Bündelungsfächer

Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter			
1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Bündelungsfach
LF 1, LF 5	LF 10	LF 13, LF 14	Management von Betriebsprozessen
LF 2	LF 8	LF 12	Erstellung von Verpflegungsleistungen
LF 3	LF 7, LF 9	---	Instandhaltung und Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen
LF 4	LF 6	LF 11	Hauswirtschaftliche Betreuung von Personen

Warum gibt es Bündelungsfächer?



Studentenafel

Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter

	Unterrichtsstunden			
	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Summe
I. Berufsbezogener Lernbereich				
Management von Betriebsprozessen	60 – 100 ¹	40	120	220 – 260
Erstellung von Verpflegungsleistungen	60 – 100 ¹	60	80	200 – 240
Instandhaltung und Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen	40 – 80 ¹	120	0	160 – 200
Hauswirtschaftliche Betreuung von Personen	0 – 40 ¹	60	80	140 – 180
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 Studententafeln der APO-BK, Anlage A 1.1, A 1.2, A 1.3. und A 1.4, gelten entsprechend.			
III. Berufsübergreifender Lernbereich				
Deutsch/Kommunikation	Die Studententafeln der APO-BK, Anlage A 1.1, A 1.2, A 1.3. und A 1.4, gelten entsprechend.			
Religionslehre				
Sport/Gesundheitsförderung				
Politik/Gesellschaftslehre				

Kompetenzerwerb in weiteren Fächern

**Zusammenarbeit
der Lernbereiche**

**Unterstützung der
beruflichen
Qualifizierung**

**Neue Bildungspläne
für den Fachbereich
Ernährung/Hauswirtschaft**

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

**Förderung des
fachspezifischen
Kompetenz-
zuwachses**

**Anknüpfungs-
möglichkeiten im
Bildungsgang über
die Gesamtmatrix**

Gesamtmatrix

Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter

Gesamtmatrix: Anknüpfungsmöglichkeiten der Lernfelder und der Fächer zu relevanten Arbeits- und Geschäftsprozessen								
Bildungsgang: Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter und mittlerer Schulabschluss (Fachoberschulreife) – Ernährungs- und Versorgungsmanagement								
	bildungsgangbezogener Bildungsplan	fachbereichsbezogene Bildungspläne						
	Lernfelder des Ausbildungsberufs	Fremdsprachliche Kommunikation/ Englisch	Wirtschafts- und Betriebslehre	Deutsch/ Kommunikation	Kath. Religionslehre	Ev. Religionslehre	Sport/ Gesundheitsförderung	Politik/ Gesellschaftslehre
Handlungsfeld 1: Betriebliches Management								
Unternehmensgründung	1,2,3,4,5	1, 2, 3, 4, 5	1, 6	1, 2, 3, 4, 6	1, 2, 3		3, 4, 6	1, 4, 5, 6
Unternehmensführung	1,2,3,5,6,7	1, 2, 3, 4, 5	1, 4, 5, 7	1, 2, 3, 4, 7	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 5, 6	4, 6	1, 2, 3, 6
Aufbau- und Ablauforganisation	1,2,3,5,7	1, 2, 3, 4, 5	4	1, 2, 3			5	1, 2
Anwendung rechtlicher Bestimmungen	1,2,3,5,7	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 4, 5	2, 4, 7	5			1, 2, 4, 5
Sicherstellung der Prozessqualität	1,2,3,5,7	1, 2, 3, 4, 5	2	1, 2	3, 6		5	1, 4, 6
Controlling	2,3,9		2				5	1, 4
Handlungsfeld 2: Produktion								
Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln	2,8,10	2, 3, 4, 5		2, 3, 6	3, 4, 6	1, 2, 5, 6	1, 2, 3, 4	4, 5, 6
Verpflegungsangebote	1,2,4,6,8,10	2, 3, 4, 5		1, 3, 4, 6, 7	3, 4, 5, 6	1, 2, 4, 5, 6	2, 4	4, 5
Dienstleistungsangebote	1,3,4,7,10	2, 3, 4, 5		1, 3, 4, 5, 6, 7	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 4, 5, 6	2, 4	4, 5
Sicherstellung der Produkt- und Dienstleistungsqualität	2,3,4,6,10	2, 3, 4, 5	2	1, 2, 4	1, 2, 3, 4, 5	2	2, 4	3, 4, 5, 6
Handlungsfeld 3: Warenwirtschaft								
Beschaffung	5,8	2, 3, 4	2, 7	3, 6	3, 4, 6	5, 6	4, 5, 6	4, 5, 6
Lagerung	5,8	2, 3, 4	2	6	3, 4, 6	6	1, 2, 4	4, 5
Sicherung der Warenqualität	5,8	2, 3, 4	2	2	3, 4, 5, 6	5	4, 5	3, 4, 5, 6
Handlungsfeld 4: Personenorientierung								
Bedarfsanalyse	3,4,5,6,7,11	2, 3, 4, 5, 6	3	1, 2, 4	1, 6		1, 3, 6	4, 5, 6
Nachfrage- und bedarfsgerechtes Angebot	3,4,5,6,7,11	2, 3, 4, 5, 6	3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	1, 5	1, 5	3, 6	4, 5, 6
Kommunikation	3,4,5,6,7,11	2, 3, 4, 5, 6	3	1, 2, 3, 4, 6, 7	1, 2, 5, 6	1, 2, 6	6	5
Beschwerdemanagement	7,8	2, 3, 4, 5, 6	2	1, 2, 3, 4, 6, 7	1, 2, 5, 6		2, 4, 6	5
Handlungsfeld 5: Vermarktung								
Analyse von Kundenbedürfnissen	3,4,6,7,11,13	1, 2, 3, 4, 5	1, 3, 7	1, 2, 4, 5, 6, 7	1, 5, 6	1, 4	3, 6	4, 5, 6
Entwicklung und Evaluation von Marketingkonzepten (und Vermarktungsstrategien)	10,13	1, 2, 3, 4, 5	3	1, 2, 3, 4, 6	1, 6		3, 6	4, 5, 6
Nutzung absatzpolitischer Instrumente	10,12,13	1, 2, 3, 4, 5	3, 7	3, 4, 5, 6, 7	1, 5		3, 6	4, 5, 6
Verbraucherschutz	3,4,7,8,10,13	1, 2, 3, 4, 5	3, 6	2, 7	1, 2, 3	1, 5, 6	4	3, 4, 5, 6

Auszug aus der Gesamtmatrix

Gesamtmatrix: Anknüpfungsmöglichkeiten des Bildungsgang: Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter und m

	bildungsgangbezogener Bildungsplan	
	Lernfelder des Ausbildungsberufs	Fremdsprachliche Kommunikation/ Englisch
Handlungsfeld 1: Betriebliches Management		
Unternehmensgründung	1,2,3,4,5	1, 2, 3, 4, 5
Unternehmensführung	1,2,3,5,6,7	1, 2, 3, 4, 5
Aufbau- und Ablauforganisation	1,2,3,5,7	1, 2, 3, 4, 5
Anwendung rechtlicher Bestimmungen	1,2,3,5,7	1, 2, 3, 4, 5
Sicherstellung der Prozessqualität	1,2,3,5,7	1, 2, 3, 4, 5
Controlling	2,3,9	
Handlungsfeld 2: Produktion		
Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln	2,8,10	2, 3, 4, 5

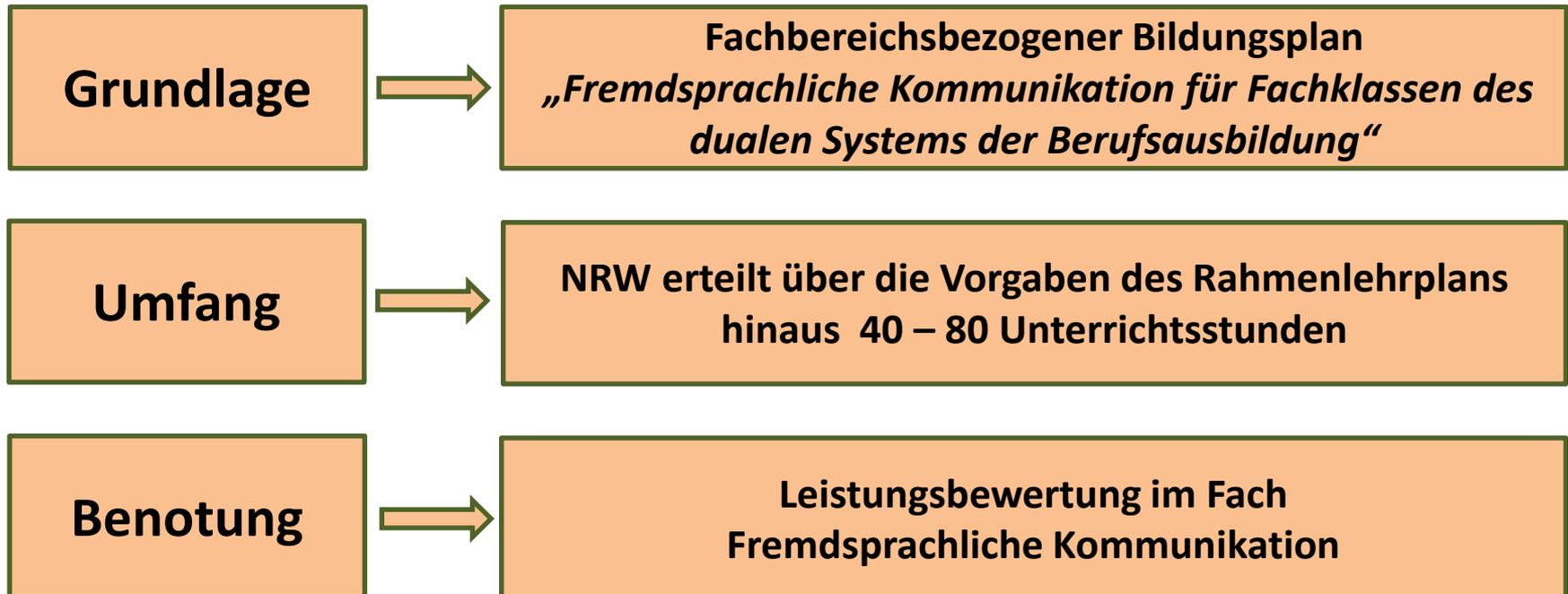
Alle Fächer eines Bildungsgangs werden über die Gesamtmatrix mit den jeweiligen Handlungsfeldern und den Arbeits- und Geschäftsprozessen im Fachbereich verknüpft.

Es wird eine Zuordnung einzelner nummerierter Anforderungssituationen vorgenommen.

Kompetenzerwerb im Fach Wirtschafts- und Betriebslehre



Kompetenzerwerb im Fach Fremdsprachliche Kommunikation



Vorlage für die Dokumentation einer Lernsituation

Nr. Ausbildungsjahr Bündlungsfach: Titel Lernfeld Nr.: Titel (... UStd.) Lernsituation Nr.: Titel (... UStd.)	
Einstiegsszenario	Handlungsprodukt/Lernergebnis ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung
Wesentliche Kompetenzen – Kompetenz 1 (Fächerkürzel) – Kompetenz 2 (Fächerkürzel) – Kompetenz n (Fächerkürzel)	Konkretisierung der Inhalte – ... – ...
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:

**Berufsbildung.
NRW.de**

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/fachklassen-duales-system-anlage-a

**Vielen Dank
für Ihre
Aufmerksamkeit!**