
Hilfestellung bei der Gestaltung einer Didaktischen Jahresplanung

Ausbildungsvorbereitung
Ernährungs- und
Versorgungsmanagement



Agenda

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

1. Begrifflichkeiten in den neuen kompetenzorientierten Bildungsplänen

Begrifflichkeiten – Deutscher Qualifikationsrahmen

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

Niveau 2

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

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

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

Das Niveau im Bildungsgang

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

Begrifflichkeiten – Kompetenz

Die Bildungspläne sind kompetenzorientiert.

Kompetenz bezeichnet im DQR...



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

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

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

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

Begrifflichkeiten – Handlungsfelder

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

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

Zuordnung von Anforderungssituationen der Fächer zu relevanten Arbeits- und 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			fachbereichsspezifische Fächer					
	Betriebsorganisation	Produktion	Dienstleistung	Mathematik	Englisch	Wirtschafts- und Betriebslehre	Naturwissenschaften		
Handlungsfeld 1: Betriebliches Management									
Unternehmensgründung	–	–	–	–	–	–	–		
Unternehmensführung	–	–	–	–	–	–	–		
Aufbau- und Ablauforganisation	1.1*	–	–	2, 3	2, 3, 5	1	1		
Anwendung rechtlicher Bestimmungen	1.1	–	–	1, 2	2	1	1		
Sicherstellung der Prozessqualität	1.1, 2.1	–	–	4	2, 6	1	1		
Controlling	1.1	–	–	4	2	1	1		
Handlungsfeld 2: Produktion									
Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln	–	3.1	–	1	2, 5		2		
Verpflegungsangebote	–	3.1	–	1, 2	2, 3, 4		2		
Dienstleistungsangebote	–	–	4.1	1, 3	2, 3, 4, 6		2		
Sicherstellung der Produkt- und Dienstleistungsqualität	–	5.1	–	2, 4	2, 3, 5, 6		2		
Handlungsfeld 3: Warenwirtschaft									
Beschaffung	6.1	–	–	1, 3	4	2	3		
Lagerung	6.2	–	–	2	2, 3		3		
Sicherung der Warenqualität	6.3	–	–	4	2, 3	2	3		
Handlungsfeld 4: Personenorientierung									
Bedarfsanalyse	–	–	7.1	3	1, 3, 4, 6	1	4		
Nachfrage- und bedarfsgerechtes Angebot	–	–	7.2	3	3, 4	3	4		

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

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

Struktur des „Dreizeilers“



Begrifflichkeiten – Dreizeiler/ Anforderungssituation

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 <u>Arbeitsabläufe nach vorgegebenen Strukturen</u> durch und beurteilen ihre <i>Arbeitsergebnisse</i> mit Hilfe einfacher Bewertungsschemata (ZF 2).			
Die Schülerinnen und Schüler setzen <u>die Hygieneregeln verantwortlich um</u> und <i>entsorgen nicht vermeidbare Abfälle nach den gängigen Kriterien der Mülltrennung und überprüfen deren Umsetzung</i> (ZF 3).			
Die Schülerinnen und Schüler <i>reinigen ihre Arbeitsplätze sowie eingesetzte Geräte und Maschinen fachgerecht</i> (ZF 4).			
Die Schülerinnen und Schüler <i>setzen Lebensmittel und Speisen mit unterschiedlichem Fertigungsgrad zur Herstellung von Produkten ein</i> (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

Anforderungssituation

Zielformulierungen

Kompetenzkategorien

2. Aufgaben und Ziele im Bildungsgang

Eckpunkte und Ziele einer Didaktischen Jahresplanung

Eckpunkte

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

Eckpunkte und Ziele einer Didaktischen Jahresplanung

Übergeordnete Ziele

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

Aufgaben an die Mitglieder der Bildungsgangkonferenz

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

Übersicht

HLF 1 - Bezug

LS 1.1 –
mit versch.
Fächern

einzelne LS
im Fach

AV: Kompetenzorientierte Didaktische Jahresplanung

(Muster)

Bildungsplan: Ausbildungsvorbereitung, berufliche Kenntnisse und ein dem Hauptschulabschluss gleichwert

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

Schulwoche

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Betriebsorganisation								Betriebsorganisation								
HF 1: Betriebliches Management								HF 1: Betriebliches Management								
LF 1: Berufliche Arbeitszeit im FB EvV bewältigen (80 UStd.)								LF 2: In einem branchenspezifischen Betrieb mitarbeiten (120 UStd.)								
LS 1.1 LS 1.2 LS 1.3 LS 1.4								LS 2.1 LS 2.2 LS 2.3 LS 2.x								
Produktion								Produktion								
HF 2: Produktion								HF 2: Produktion								
LF 3: Lebensmittel verarbeiten und einfache Gerichte herstellen (120 UStd.)								LF 3: Lebensmittel verarbeiten und einfache Gerichte herstellen (120 UStd.)								
LS P 3.1 LS 3.2 LS 3.3 LS 3.4								LS 3.2 LS 3.3 LS 3.4								
Dienstleistung								Dienstleistung								
HF 2: Produktion								HF 4: Personalorientierung								
LF 4: Funktionsbereiche und Textilien reinigen und pflegen (80 UStd.)								LF7: Ernährung in bes. Lebenslagen diff. (160 UStd.)								
LS 4.1 LS 4.x LS 4.2 LS 4.3 LS 4.4								LS 7.1 LS 7.2 LS 7.3 LS 7.4 LS 7.5								
Mathematik (für HS Klasse 10 mind. 80 UStd.)								Mathematik								
HF 1: Betriebliches Management HF 2: Produktion								HF 2: Produktion								
Zeitrückwert für Mathematik: ca. 18 UStd. Zeitrückwert: ca. 12 UStd.								fachsystematischer Teil/ kein Bezug zum Handl. Zeitrückwert: ca. 6 UStd.								
LS 1.1 LS 1.2 LS 1.3 LS 1.4								LS M 3.1 LS M 2.x LS M 2.2 LS M 2.3 LS M 2.4								
Englisch (für HS Klasse 10 mind. 80 UStd.)								Englisch								
HF 1: Betriebliches Management								HF 2: Produktion								
Zeitrückwert für Englisch: ca. 24 UStd.								fachsystematischer Teil/ kein B. Zeitrückwert: ca. x UStd.								
LS 1.1 LS 1.2 LS 1.3 LS 1.4 LS 1.5 LS 1.6								LS 3.2 LS 3.3 LS 3.4 LS 3.5 LS 3.6								
Wirtschafts- und Betriebslehre								Wirtschafts- und Betriebslehre								
HF 1: Betriebliches Management								HF 1: Betriebliches Management								
Zeitrückwert für WBL: ca. 12 UStd.								fachsystematischer Teil/ kein Bezug zum Zeitrückwert: ca. x UStd.								
LS 1.1 LS 1.2 LS 1.3 LS 1.4								LS 2.2 LS 2.3 LS 2.4 LS 2.5								
Naturwissenschaft								Naturwissenschaft								
fachsystematischer Teil/ kein Bezug zum Zeitrückwert: ca. 15 UStd.								HF 2: Produktion								
LS N 1.1 LS N 1.2 LS N 1.3 LS N 1.4								Zeitrückwert: ca. 12 UStd.								
Deutsch/Kommunikation								Deutsch/Kommunikation								
HF 1: Betriebliches Management								HF 2: Produktion								
Zeitrückwert für Deutsch: ca. 24 UStd.								fachsystematischer Teil/ kein B. Zeitrückwert: ca. x UStd.								
LS 1.1 LS 1.2 LS 1.3 LS 1.4 LS 1.5								LS 3.2 LS 3.3 LS 3.4 LS 3.5 LS 3.6								
evangelische Religionslehre								evangelische Religionslehre								
fachsystematischer Teil/ kein Bezug zum Handl. Zeitrückwert: ca. 8 UStd.								HF 4: Personalorientierung								
LS ER 1.1 LS ER 1.2 LS ER 1.3 LS ER 2.1								Zeitrückwert: ca. 160 UStd.								
katholische Religionslehre								katholische Religionslehre								
HF 1: Betriebliches Management								HF 4: Personalorientierung								
Zeitrückwert für katholische Religionsl. Zeitrückwert: ca. 3 UStd.								Zeitrückwert: ca. 160 UStd.								
LS KR 1.2 LS 1.3 LS KR 2.1 LS KR 2.2								LS 7.1 LS 7.2 LS 7.3 LS 7.4 LS 7.5								
Sport/Gesundheitsförderung								Sport/Gesundheitsförderung								
HF 1: Betriebliches Management								HF 2: Produktion								
fachsystematischer Teil/ Zeitrückwert: ca. 3 UStd.								fachsystematischer Teil/ kein Bezug zum Zeitrückwert: ca. x UStd.								
LS 1.1 LS SP/Ge 1.2 LS SP/Ge 2.1								LS 3.1 LS SP/Ge 3.1 LS 3.2 LS SP/Ge 4.1 LS SP/Ge 4.2								
Politik/Gesellschaftslehre								Politik/Gesellschaftslehre								
Differenzierungsbereich								Differenzierungsbereich								
HF 1: Betriebliches Management								HF 2: Produktion								

Herbstferien NRW

Dimensionen der DJP

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

3. Gestaltungshinweise für Lernsituationen

Dokumentationsraster

Name mit Wiedererkennungswert

 Ausgestaltungsform des
Ergebnisses

Bildungsgang:

Handlungsfeld/Arbeits- und Geschäftsprozess(e):

Lernsituation Nr. X.X (... UStd.):

Titel:

Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)

Handlungsprodukt/Lernergebnis

problemorientiert

ggf. Hinweise zu Tests und Klausuren

 ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung
und Leistungsbewertung

 Wesentliche Kompetenzen
(Fach (X) - Anforderungssituation (AS X)
Zielformulierungen (ZF X)

Konkretisierung der Inhalte

 konkretisierte Inhalte
innerhalb der Lernsituation

Lern- und Arbeitstechniken

Unterrichtsmaterialien und -stelle

 Ablageort der Dokumente und
Materialien

Organisatorische Hinweise

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

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

Lernsituationen

Lernsituationen unter Einbezug mehrerer Fächer

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

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

Lernfeld 2: In einem Betrieb des Fachbereichs mitarbeiten			
Anforderungssituation 2.1			Zeitrichtwert
Die Absolventinnen und Absolventen unterscheiden die Hygienemaßnahmen im Verlauf von Arbeitsprozessen und setzen diese verantwortungsbewusst um. Sie berücksichtigen erforderliche Arbeits- und Unfallschutzregelungen.			
Zielformulierungen			
Die Schülerinnen und Schüler kennen die <i>Arbeitsprozesse</i> und wenden geeignete <i>Hygienemaßnahmen</i> nach Anweisung an (ZF 1).			
Die Schülerinnen und Schüler wenden die <i>technischen Arbeitsschritte</i> relevanten <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

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

Lernsituationen

Lernsituationen in einem Fach

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



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

Didaktische Planungen im Bildungsgang

Rückbezug auf Handlungsprodukte

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

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

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



Erweiterung des Handlungsrahmens

z.B. durch ergänzendes Aufgreifen einer Situation im Modell-Unternehmen

Vertiefung von Lern- und Arbeitstechniken

z.B. Grundregeln des Gruppenpuzzles werden bei Wiederholung zügiger besprochen

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

Lern- und Arbeitstechniken in Anlehnung an die DQR-Deskriptoren

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

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

Darstellung in der DJP (AV)

Konstruktion einer Lernsituation auf Basis von:

Produktion: LF 3, AS 3.1 ZF 5

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

Mathematik: AS 1 ZF 6, 7

Die Schülerinnen und Schüler verwenden *mathematische Darstellungen*:

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

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

Naturwissenschaft: AS 2 ZF 1,2

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

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

Schulwoche

	1	2	3	4	5	6	7	8
Bereichsspezifische Fächer (Lernort Schule + Praktikum)	Betriebsorganisation							
	HF 1: Betriebliches Management							
	LF 1: Berufliche Arbeitssit. im FB EuV bewältigen (80 UStd.)							
	LS1.1	LS1.2	LS1.3	LS1.4				
	Produktion							
	HF 2: Produktion							
	LF 3: Lebensmittel verarbeiten und einfache Gerichte herstellen (20 UStd.)							
	LSP3.1					LS3.1		
	Dienstleistung							
	HF 2: Produktion							
	LF 4: Funktionsbereiche und Textilien reinigen und pflegen (80 UStd.)							
	LS4.1	LS4.2	LS4.3	LS4.4	LS4.5	LS4.6	LS4.7	LS4.8
Mathematik (für HS Klasse 10 mind. 80 Std.)								
HF 1: Betriebliches Management				HF 2: Produktion				
Zeitrichtwert für Mathematik: ca. 18 UStd.				Zeitrichtwert für Mathematik: ca. 12 UStd.				
LS1.1	LSM1.2	LSM1.3	LSM1.4	LS3.1	LS3.2	LS3.3	LS3.4	LS3.5
Englisch (für HS Klasse 10 mind. 80 Std.)								
HF 1: Betriebliches Management								
Zeitrichtwert für Englisch: ca. 24 UStd.								
LS1.1	LSE1.2	LS1.3	LS2.1	LSE2.2	LS2.3	LS2.4	LS2.5	LS2.6
Wirtschafts- und Betriebslehre								
HF 1: Betriebliches Management								
Zeitrichtwert für WBL: ca. 12 UStd.								
LS1.1	LS1.2	LS1.3	LS2.1	LS2.2	LS2.3	LS2.4	LS2.5	LS2.6
Naturwissenschaft								
fachsystematischer Teil/ kein Bezug zum				HF 2: Produktion				
Zeitrichtwert: ca. 15 UStd.				Zeitrichtwert: ca. 12 UStd.				
LSN1.1	LSN1.2	LSN1.3	LSN1.4	LS3.1	LS3.2	LS3.3	LS3.4	LS3.5
Deutsch/Kommunikation								
HF 1: Betriebliches Management								
Zeitrichtwert für Deutsch: ca. 24 UStd.								
LS1.1	LS1.2	LS1.3	LS2.1	LS2.2	LS2.3	LS2.4	LS2.5	LS2.6
evangelische Religionslehre								
fachsystematischer Teil/ kein Bezug zum Handlun								
Zeitrichtwert: ca. 8 UStd.								

Dokumentationsraster – Beispiel AV, Anlage A, EuV

Bildungsgang: AV Vollzeit

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

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

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

Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)

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

Handlungsprodukt/Lernergebnis

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

Lernerfolgsüberprüfung/Leistungsbewertung

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

Wesentliche Kompetenzen

Produktion AS 3.1:

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

Mathematik AS 1:

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

Naturwissenschaft AS 2:

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

Konkretisierung der Inhalte

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

Lern- und Arbeitstechniken

Visualisierung durch Plakate, Vergleiche darstellen

Unterrichtsmaterialien Taschenrechner, Nährwerttabellen, Plakat, Excel

Organisatorische Hinweise

Doppelstunde Küche, mind. Doppelstunde Computerraum

weiterführende / vertiefende Literatur

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