

Lehrplan für die Berufsfachschule III

**Fachrichtung
Gastronomie**

Schwerpunkt: Tourismus und Food & Beverage

August 2021

Impressum

**Lehrplan für die Berufsfachschule III
Fachrichtung Gastronomie;
Schwerpunkt Tourismus und Food & Beverage**

Herausgeber:

SHIBB Landesamt

Schleswig-Holsteinisches Institut für Berufliche Bildung
Sophienblatt 50a, 24114 Kiel

Erstellung und Veröffentlichung:

SHIBB Dezernat 4 - Landesseminar Berufliche Bildung (LSBB), Arbeitsfeld Lehrplanentwicklung und Implementation, Sophienblatt 50a, 24114 Kiel, Telefon: 0431 988 9793

© **SHIBB August 2021**

Lehrpläne im Internet unter: Lehrplanportal Berufliche Bildung

<https://www.schleswig-holstein.de/DE/Landesregierung/SHIBB/Themen/Themen/Lehrplanportal/functions/SchulartenAuswahlteaser.html>

Inhaltsverzeichnis

1. Leitgedanken.....	5
1.1 Berücksichtigung zeitgemäßer und fortschreitender Digitalisierung.....	6
1.2 Bildung für nachhaltige Entwicklung	7
2. Voraussetzungen und Ausbildungsziele	8
2.1 Zielsetzung aus Sicht der jungen Menschen	8
2.2 Zielsetzung aus Sicht der Wirtschaft	8
2.3 Zielsetzung aus Sicht der Schule	9
3. Deutscher Qualifikationsrahmen.....	10
4. Fachliches Lernen als Erwerb von Kompetenzen	12
5. Struktur des Ausbildungsganges	20
6. Berufsbezogener Lernbereich	23
6.1 Lernfeld 1	24
6.2 Lernfeld 2.....	25
6.3 Lernfeld 3.....	26
6.4 Lernfeld 4.....	27
6.5 Lernfeld 5.....	28
6.6 Lernfeld 6.....	29
6.7 Lernfeld 7.....	30
6.8 Lernfeld 8.....	31
6.9 Lernfeld 9.....	32
6.10 Lernfeld 10.....	33
6.11 Lernfeld 11.....	34
6.12 Lernfeld 12.....	35
7. Berufsübergreifender Lernbereich	366
8. Leistungsbewertung	37
8.1 Bewertungskriterien.....	38
8.2 Bewertungsbereiche.....	39
8.3 Notenfindung.....	40
9. Anhang.....	41

1. Leitgedanken

Die Zielsetzung der beruflichen Ausbildung erfordert es, den Unterricht handlungsorientiert zu gestalten und junge Menschen zu selbstständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeit zu befähigen.

Lernen in der berufsbildenden Schule vollzieht sich in Beziehung auf konkretes berufliches Handeln sowie in vielfältigen gedanklichen Operationen, auch gedanklichem Nachvollziehen von Handlungen anderer. Dieses Lernen ist vor allem an die Reflexion der Vollzüge des Handelns (des Handlungsplans, des Ablaufs, der Ergebnisse) gebunden. Mit dieser gedanklichen Durchdringung beruflicher Arbeit werden die Voraussetzungen für das Lernen in und aus der Arbeit geschaffen. Dies bedeutet für diesen Lehrplan, dass die Beschreibung der Kompetenzen und die Auswahl der Inhalte auf die Geschäfts- und Arbeitsprozesse bezogen erfolgen.

Auf der Grundlage lerntheoretischer und didaktischer Erkenntnisse werden in einem pragmatischen Ansatz für die Gestaltung handlungsorientierten Unterrichts folgende Orientierungspunkte genannt:

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind (Lernen für Handeln).
- Den Ausgangspunkt des Lernens bilden Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder aber gedanklich nachvollzogen (Lernen durch Handeln).
- Handlungen müssen von den Lernenden möglichst selbstständig geplant, durchgeführt, überprüft, gegebenenfalls korrigiert und schließlich bewertet werden.
- Handlungen sollten ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit fördern, zum Beispiel technische, sicherheitstechnische, ökonomische, rechtliche, ökologische, soziale Aspekte einbeziehen.
- Handlungen müssen in die Erfahrungen der Lernenden integriert und in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen reflektiert werden.
- Handlungen sollen auch soziale Prozesse, zum Beispiel der Interessenerklärung oder der Konfliktbewältigung, einbeziehen.

Handlungsorientierter Unterricht ist ein Konzept, das fach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verschränkt. Es lässt sich durch unterschiedliche Unterrichtsmethoden verwirklichen.

Vor dem Hintergrund, dass sich Jugendliche und junge Erwachsene nach Vorbildung, kulturellem Hintergrund und lebensweltlichen Erfahrungen unterscheiden, fördert der handlungsorientierte Unterricht Schülerinnen und Schüler – auch benachteiligte oder besonders begabte – ihren individuellen Möglichkeiten entsprechend.

1.1 Berücksichtigung zeitgemäßer und fortschreitender Digitalisierung

Die Gesellschaft und damit der Beruf und die berufliche Bildung befinden sich im ständigen Wandel der Digitalisierung, „die fortschreitende Digitalisierung ist zum festen Bestandteil unserer Lebens-, Berufs- und Arbeitswelt geworden. Digitale Medien wie Tablets, Smartphones und Whiteboards halten seit längerem Einzug in unsere Schulen und Hochschulen; sie gehören zum Alltag der Auszubildenden in Verwaltungen und Unternehmen. Digitale Medien halten ein großes Potential zur Gestaltung neuer Lehr- und Lernprozesse bereit, wenn wir allein an die Möglichkeiten zur individuellen Förderung von Schülerinnen und Schülern denken.“ (Dr. Claudia Bogedan; Präsidentin der Kultusministerkonferenz; Dezember 2016; Auszug aus dem Vorwort zur KMK Strategie „Bildung in der digitalen Welt“).

Die Weiterentwicklung digitaler Kompetenzen ist zwingend erforderlich für einen erfolgreichen Bildungs- und Berufsweg und hat Auswirkungen auf die Ausgestaltung u. a. von Lehrplänen und Lernprozesse sowie Lernumgebungen. Das Lernen im Kontext der zunehmenden Digitalisierung und das kritische Reflektieren sind integrale Bestandteile des Bildungsauftrages und fördern die Ausgestaltung einer beruflichen Handlungskompetenz (vgl. auch die Bezüge zur Digitalisierung in Kapitel 4 und 5).

„Wegen ihrer Nähe zum Beschäftigungssystem und als Partner in der dualen Berufsausbildung sind die beruflichen Schulen vom technologischen und wirtschaftlichen Wandel durch die Digitalisierung besonders und in unmittelbarer Art und Weise berührt. Bei der Vorbereitung auf die heutigen sowie zukünftigen Anforderungen der Arbeitswelt von heute und morgen sind die damit verbundenen Entwicklungen, wie Internet der Dinge, Industrie bzw. Wirtschaft 4.0, Wissensmanagement, smartes Handwerk, digitales Bauen, eCommerce, smarte Landwirtschaft oder eHealth, auch in den Bildungsplänen zu berücksichtigen. Dem didaktischen Prinzip der Praxisrelevanz folgend, müssen ferner künftige, durch die fortschreitende Digitalisierung ausgelöste Entwicklungen in der Arbeitswelt zeitnah in den Unterricht an beruflichen Schulen Eingang finden.“ (KMK Strategie „Bildung in der digitalen Welt“; S. 20)

Um diese Entwicklungen zu berücksichtigen und der Frage nachzugehen, wie digitale Themen in einen modernen und attraktiven Unterricht Einzug halten bzw. wie die Aspekte digital vermittelt werden können sollte in den Lernfeldern in geeigneter Form der Digitalisierung Rechnung getragen werden. Seien Sie als umsetzende Lehrkräfte an den berufsbildenden Schulen und regionalen Berufsbildungszentren inspiriert und nutzen Sie zeitgemäße Methoden und Medien einer digitalisierten Umgebung. Wohlwissend, dass der Schnellebigkeit der Digitalisierung nicht umfänglich entsprochen werden kann, sind in diesem Lehrplan keine ggf. einengenden Anregungen in den Lernfeldern vorgegeben. In den einzelnen Bereichen der beruflichen Bildung muss eine berufsspezifische Ausprägung erfolgen.

1.2 Bildung für nachhaltige Entwicklung

Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung (BBNE) ist analog u. a. zur digitalen Bildung eine Querschnittsaufgabe aller an Bildung Beteiligter und eine Schlüsselposition innerhalb der Beruflichen Bildung. Nachhaltigkeit bezeichnet dabei ein Handlungsprinzip zur Ressourcennutzung, nach dem nicht mehr verbraucht werden darf, als jeweils nachwachsen, sich regenerieren bzw. künftig wieder bereitgestellt werden kann.

Nachhaltiges Wirtschaften und Arbeiten wird aus dieser Perspektive überlebensnotwendig, die Bildung einer in Richtung Nachhaltigkeit orientierten Handlungskompetenz wird zur elementaren Aufgabe der berufsbildenden Schulen. Das große allgemeine Ziel der Handlungs- und Gestaltungskompetenz ist es, Bildung zu gewährleisten, die Menschen zu zukunftsfähigem Denken und Handeln befähigt, damit sie die Auswirkungen des eigenen Handelns auf die Welt verstehen und verantwortungsvolle Entscheidungen treffen können.

Die Integration von BBNE in der Ausgestaltung der schulinternen Curricula ist abhängig vom Fach und der Fachrichtung. Dass sich BBNE wiederum integrieren lässt, ist keine Frage. Die Auseinandersetzung mit den Folgen des eigenen Handelns und der eigenen Haltung aus sozialer, ökologischer, kultureller und ökonomischer Sicht ist eine herausfordernde Aufgabe (vgl. auch die Bezüge zur BBNE in Kapitel 4 und 5).

2. Voraussetzungen und Ausbildungsziele

Es handelt sich um einen Bildungsgang der Berufsfachschule III, der zwei Jahre ausschließlich über den Besuch der Schule und schulische Praxiszeiten zum Berufsausbildungsabschluss führt. Der Arbeitsmarkt verzeichnet deutlich einen Fachkräftemangel und verlangt von jungen Menschen ein erhöhtes Maß an Flexibilität und Vielseitigkeit.

2.1 Zielsetzung aus Sicht der jungen Menschen

Die Schülerinnen und Schüler erreichen nach der zweijährigen Ausbildung im oben genannten Bildungsgang einen Schulabschluss entsprechend der Verordnung¹. Im Rahmen dieses Bildungsganges erwerben die Schülerinnen und Schüler sowohl eine Berufsausbildung und optional auch den schulischen Teil der Fachhochschulreife nach den Bestimmungen der Kultusministerkonferenz (KMK). Ein inhaltlich breites, ausdifferenziertes Bildungsangebot in den Bereichen Tourismus, Lebensmittel- und Getränketechnologie, Strukturierung von Arbeitsabläufen, zielgerichteter Einsatz neuer Technologien, Gesundheits- und Ernährungsberatung unter Berücksichtigung saisonaler und regionaler Aspekte sowie der intendierten Integration berufsübergreifender Inhalte (Studentafel im Anhang) ermöglicht einen an der Berufswelt orientierten Kompetenzerwerb und bietet den Schülerinnen und Schülern eine gute Basis für ihr zukünftiges berufliches Handeln. Schülerinnen und Schüler, die sich für diesen Bildungsgang entscheiden, profitieren von der Kombination lebensmittelkundlicher, kaufmännischer und touristischer Inhalte unter didaktischer Einbeziehung der berufsfeldübergreifenden Fächer.

2.2 Zielsetzung aus Sicht der Wirtschaft

Der in der Wirtschaft deutlich zu verzeichnende Fachkräftemangel macht eine intensive und zielorientierte Qualifizierung der jungen Menschen notwendig. Der Bildungsgang verbindet fachliche Schwerpunkte aus Tourismus, Ernährungslehre, Technologie und Dienstleistung und qualifiziert die jungen Menschen für vielfältige Tätigkeiten. Die Wirtschaft kann von diesen jungen Menschen in doppelter Hinsicht profitieren. Zum einen ermöglicht diese Form der Ausbildung einen frühen, qualifizierten Einstieg ins Berufsleben und zum anderen stellt sie die schulischen Voraussetzungen für die Erlangung eines akademischen Abschlusses an einer Fachhochschule dar. Die in diesem Bildungsgang integrierten Fachpraktika ermöglichen den Schülerinnen und Schülern viel-

¹ Vgl. BFSVO (aktuelle Fassung).

fältige Zugänge zur Arbeitswelt. Das Ziel ist die frühzeitige praxisorientierte Begleitung der Schülerinnen und Schüler durch die Betriebe, um von Beginn an die arbeitsweltliche Nähe zu den künftigen Tätigkeitsfeldern herzustellen.

2.3 Zielsetzung aus Sicht der Schule

Vorrangiges Interesse eines regionalen Berufsbildungsanbieters ist, ein vielfältiges Angebot für junge Menschen zu schaffen. Hierfür ist es erforderlich, die Interessen der Wirtschaft mit den Perspektiven der Schülerinnen und Schüler zusammenzuführen. Daraus resultiert ein Bildungsgang, der eine Doppelqualifizierung in zweijähriger Ausbildung ermöglicht. Den Schülerinnen und Schülern wird der Zugang zur Fachhochschulreife ermöglicht.

3. Deutscher Qualifikationsrahmen

Der Deutsche Qualifikationsrahmen (DQR) weist acht Niveaus auf, die denjenigen des Europäischen Qualifikationsrahmens (EQR) zugeordnet werden können. Damit wird die notwendige Transparenz und Durchlässigkeit gegenüber anderen europäischen Bildungssystemen hergestellt.

Jedes DQR-Niveau wird dazu durch den Niveauindikator zusammenfassend charakterisiert. Er beschreibt die Anforderungsstruktur in einem Lern- oder Arbeitsbereich, in einem wissenschaftlichen Fach oder einem beruflichen Tätigkeitsfeld. Darüber hinaus werden fachliche und personale Kompetenzen, an denen sich die Einordnung der Qualifikation orientiert, dargestellt (siehe Struktur der DQR-Niveaus, S. 8). Die Architektur der gesamten DQR-Matrix macht deutlich, dass im deutschen Bildungssystem ein ganzheitliches Kompetenzverständnis von zentraler Bedeutung ist.

Die Qualifikation an der Berufsfachschule zum Staatlich geprüften Gastronomischen Assistenten/ zur Staatlich geprüften Gastronomischen Assistentin ist dem DQR-Niveau 4 zugeordnet.

Struktur der DQR-Niveaus²

Niveauindikator		Der Niveauindikator charakterisiert zusammenfassend die Anforderungsstruktur in einem Lern- oder Arbeitsbereich, in einem wissenschaftlichen Fach oder beruflichen Tätigkeitsfeld.	
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Fachkompetenz umfasst Wissen und Fertigkeiten. Sie ist die Fähigkeit und Bereitschaft, Aufgaben und Problemstellungen eigenständig, fachlich angemessen, methodengeleitet zu bearbeiten und das Ergebnis zu beurteilen.		Personale Kompetenz – auch Personale/Human-kompetenz – umfasst Sozialkompetenz und Selbstständigkeit. Sie bezeichnet die Fähigkeit und Bereitschaft, sich weiterzuentwickeln und das eigene Leben eigenständig und verantwortlich im jeweiligen sozialen, kulturellen beziehungsweise beruflichen Kontext zu gestalten.	
Wissen		Fertigkeiten	Selbstständigkeit
Wissen bezeichnet die Gesamtheit der Fakten, Grundsätze, Theorien und Praxis in einem Lern- oder Arbeitsbereich als Ergebnis von Lernen und Verstehen. Der Begriff Wissen wird synonym zu „Kenntnisse“ verwendet.		Fertigkeiten bezeichnen die Fähigkeit, Wissen anzuwenden und Knowhow einzusetzen, um Aufgaben auszuführen und Probleme zu lösen. Wie im Europäischen Qualifikationsrahmen werden Fertigkeiten als kognitive Fertigkeiten (logisches, intuitives und kreatives Denken) und als praktische Fertigkeiten (Geschicklichkeit und Verwendung von Methoden, Materialien, Werkzeugen und Instrumenten) beschrieben.	Selbstständigkeit bezeichnet die Fähigkeit und Bereitschaft, eigenständig und verantwortlich zu handeln, eigenes und das Handeln anderer zu reflektieren und die eigene Handlungsfähigkeit weiterzuentwickeln.
		Sozialkompetenz	
		Sozialkompetenz bezeichnet die Fähigkeit und Bereitschaft, zielorientiert mit anderen zusammenzuarbeiten, ihre Interessen und sozialen Situationen zu erfassen, sich mit ihnen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen sowie die Arbeits- und Lebenswelt mitzugestalten.	

² Vgl. Bund-Länder-Koordinierungsstelle für den Deutschen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (Hrsg.) (01.08.2013): Handbuch zum Deutschen Qualifikationsrahmen, S. 14.

4. Fachliches Lernen als Erwerb von Kompetenzen

Der Kompetenzbegriff, der im Zentrum des DQR steht, bezeichnet 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.³

Der DQR unterscheidet zwei Kategorien: Fachkompetenz, unterteilt in Wissen und Fertigkeiten, sowie Personale Kompetenz, unterteilt in Sozialkompetenz und Selbstständigkeit (Viersäulenstruktur).

Das DQR-Niveau 4 wird bezüglich der beruflichen Tätigkeit wie folgt beschrieben.⁴

DQR-Niveau 4			
Über Kompetenzen zur selbstständigen Planung und Bearbeitung fachlicher Aufgabenstellungen in einem umfassenden, sich verändernden Lernbereich oder beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen.			
Fachkompetenz		Personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit
Über vertieftes allgemeines Wissen oder über fachliches theoretisches Wissen in einem Lernbereich oder beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen.	Über ein breites Spektrum kognitiver und praktischer Fertigkeiten verfügen, die selbstständige Aufgabenbearbeitung und Problemlösung sowie die Beurteilung von Arbeitsergebnissen und -prozessen unter Einbeziehung von Handlungsalternativen und Wechselwirkungen mit benachbarten Bereichen ermöglichen. Transferleistungen einbringen.	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.

³ Vgl. Arbeitskreis Deutscher Qualifikationsrahmen (2011): Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen, S. 4.

⁴ Vgl. Bund-Länder-Koordinierungsstelle für den Deutschen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (Hrsg.) (01.08.2013): Handbuch zum Deutschen Qualifikationsrahmen, S. 18.

Beschreibung des Qualifikationstyps Berufsfachschule⁵

Anspruch dieser Berufsfachschule ist es, die zur Berufsqualifizierung, zur Höherqualifizierung und zu einer weiteren Persönlichkeitsbildung notwendigen beruflichen und allgemeinen Kompetenzen zu fördern. Hierzu werden berufsübergreifende mit berufsbezogenen Kompetenzen verbunden zur Entwicklung einer beruflichen Handlungsfähigkeit mit einem eigenständigen Profil als Staatlich geprüfte/-r Assistent/-in. Staatlich geprüfte Assistentinnen und Assistenten verfügen über Qualifikationen, die eine Berufsfähigkeit beinhalten, Fachkompetenz, Personalkompetenz und Sozialkompetenz zur Handlungskompetenz verbinden und die Voraussetzung für Methoden- und Lernkompetenz schaffen. Berufliche Flexibilität sowie die Fähigkeit und Bereitschaft zur Fort- und Weiterbildung sind vorhanden. Verantwortungsbewusstsein für die Teilnahme am öffentlichen Leben und für die Gestaltung des eigenen Lebensweges ist weiterentwickelt. Die an dieser Berufsfachschule angebotene Assistentenausbildung beinhaltet Bildungsgänge bundesrechtlich (im Gesundheitswesen) sowie landesrechtlich geregelter Berufe, die zu einem Berufsausbildungsabschluss führen, der nur über den Besuch einer Schule erreichbar ist. Die Dauer der Ausbildung beträgt zwei Jahre. In der Abschlussprüfung wird der Erwerb vorgegebener Kompetenzen in Theorie und Praxis nachgewiesen.

Staatlich geprüfte Assistentinnen und Assistenten verfügen

Wissen	<ul style="list-style-type: none"> über die Bereitschaft und Befähigung, auf der Grundlage vertieften fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.
Fertigkeiten	<ul style="list-style-type: none"> über ein breites Spektrum von Kompetenzen zu selbstständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitssituationen im Rahmen ihrer Berufstätigkeit unter Einbeziehung von Handlungsalternativen und Wechselwirkungen mit benachbarten Bereichen.
Sozialkompetenz	<ul style="list-style-type: none"> über die Bereitschaft und Befähigung, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen; über Eigenschaften wie soziale Verantwortung und Solidarität; über die Bereitschaft und Befähigung, kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten; über Kompetenzen, eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Partner wahrzunehmen, zu verstehen, darzustellen sowie kontinuierlich Unterstützung anzubieten; über die Bereitschaft und Befähigung zu zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen (zum Beispiel bei der Planung der Arbeitsschritte).

⁵ Vgl. Anlage zum gemeinsamen Beschluss der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (KMK), des Bundesministeriums für Bildung und Forschung, der Wirtschaftsministerkonferenz und des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie zur Einführung des Deutschen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (DQR) – Übersicht der Zuordnungen, S. 39, aktualisierter Stand: 1. August 2013.

Selbstständigkeit	<ul style="list-style-type: none"> • über die Bereitschaft und Befähigung, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten; • über die Bereitschaft und Befähigung, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln; • über Eigenschaften wie Eigenständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein sowie durchdachte Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte; • über die Bereitschaft und Befähigung, Informationen über Sachverhalte und Zusammenhänge selbstständig und gemeinsam mit anderen zu verstehen, auszuwerten, in gedankliche Strukturen einzuordnen und zu verantworten; • über die Bereitschaft und Befähigung, im Beruf und über den Berufsbereich hinaus Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln und diese für lebenslanges Lernen zu nutzen.
-------------------	---

Handlungsorientierung

Die Zielsetzung der beruflichen Ausbildung erfordert es, den Unterricht handlungsorientiert zu gestalten und zu selbstständigem Planen, Durchführen, Beurteilen und Verbessern von Arbeitsaufgaben im Rahmen der eigenen Berufstätigkeit zu befähigen.

Lernen in der berufsbildenden Schule vollzieht sich in Beziehung auf konkretes berufliches Handeln sowie in vielfältigen gedanklichen Operationen, auch gedanklichem Nachvollziehen von Handlungen anderer. Dieses Lernen ist vor allem an die Reflexion der Vollzüge des Handelns (des Handlungsplans, des Ablaufs, der Ergebnisse) gebunden. Mit dieser gedanklichen Durchdringung beruflicher Arbeit werden die Voraussetzungen für das Lernen in und aus der Arbeit geschaffen. Dies bedeutet, dass die Beschreibung der Kompetenzen und die Auswahl der Inhalte in den Lernfeldern auf die Geschäfts- und Arbeitsprozesse bezogen erfolgen. Somit wird die bereits erworbene berufliche Handlungskompetenz erweitert.

Die zu erreichenden Inhalte, die für den Erwerb der beruflichen Handlungskompetenz erforderlich sind, orientieren sich an den Anforderungen des Berufs. Damit werden Fachwissenschaften in den beruflichen Kontext eingebettet.

Auf der Grundlage lerntheoretischer und didaktischer Erkenntnisse werden in einem pragmatischen Ansatz für die Gestaltung handlungsorientierten Unterrichts folgende Orientierungspunkte genannt:

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind (Lernen für Handeln).
- Den Ausgangspunkt des Lernens bilden Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder aber gedanklich nachvollzogen (Lernen durch Handeln).
- Handlungen müssen von den Lernenden möglichst selbstständig geplant, durchgeführt, überprüft, gegebenenfalls korrigiert und schließlich bewertet werden.
- Handlungen sollten ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit fördern, zum Beispiel technische, sicherheitstechnische, ökonomische, rechtliche, ökologische und/oder soziale Aspekte einbeziehen.
- Handlungen müssen in die Erfahrungen der Lernenden integriert und in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen reflektiert werden.
- Handlungen sollen auch soziale Prozesse, zum Beispiel der Interessenerklärung oder der Konfliktbewältigung, einbeziehen.

Handlungsorientierter Unterricht ist ein Konzept, das fach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verschränkt. Es lässt sich durch unterschiedliche Unterrichtsmethoden verwirklichen.

Im Hinblick auf Unterschiede der Vorbildung, des kulturellen Hintergrunds und der lebensweltlichen Erfahrungen fördert der handlungsorientierte Unterricht Schülerinnen und Schüler – auch benachteiligte oder besonders begabte – ihren individuellen Möglichkeiten entsprechend.

Kompetenzerwerb

Der Erwerb der Kompetenzen schafft die Voraussetzungen für ein beständiges, erfolgreiches Weiterlernen und eröffnet somit die Möglichkeit, sich ein Leben lang und in allen Lebenszusammenhängen unter anderem lernend zu verhalten. Dabei sind Kompetenzen auf das Handeln gerichtet, das heißt, sie schließen die Fähigkeit des Einzelnen ein, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Kontexten verantwortlich zu verhalten.

Übergeordneter Kompetenzerwerb, wie das Einbinden und Übertragen des Gelernten und der Erkenntnisse in neue Lernsituationen aus dem gesamten Lernbereich, lässt die Schülerinnen und Schüler neue Problemlösungsstrategien entwickeln und anwenden. Sie entwickeln dabei auch eine Bereitschaft zum selbstständigen Lernen und setzen verschiedene Methoden des Selbstlernens ein. Hierbei nutzen sie alle Möglichkeiten der Informationsbeschaffung, -aufbereitung und -verwertung, wodurch sie eine individuelle Lernstrategie erlangen. Die Schülerinnen und Schüler erreichen über die Lernmethoden verstärkt Teamfähigkeit, die eine Selbstorganisation, Kommunikation und das Einfügen in soziale Kontexte beinhaltet. Hierbei erfahren sie Möglichkeiten und

Grenzen verschiedener Lernstrategien, reflektieren diese und entwickeln eigene individuelle Lernwege, um den Herausforderungen einer sich ständig verändernden Arbeitswelt, aber auch denen eines eventuellen Anschlussstudiums, gewachsen zu sein.

Die zu erreichenden Kompetenzen sind verbindlich und kennzeichnen grundlegende Anforderungen in den Bereichen Wissenserwerb, Kompetenzentwicklung und Werteorientierung. Im Sinne der Vergleichbarkeit von Lernprozessen erfolgt die Beschreibung des Kompetenzerwerbs in der Regel unter Verwendung einheitlicher Begriffe. Diese verdeutlichen bei zunehmendem Umfang und steigender Komplexität der Lernanforderungen didaktische Schwerpunktsetzungen für die unterrichtliche Erarbeitung der Lerninhalte in den verschiedenen Lernsituationen.

Hierfür sind die Kompetenzen und Lerninhalte unter Berücksichtigung der fachlichen Ziele und der Ausgangsvoraussetzungen der Absolventinnen und Absolventen an den zur Verfügung stehenden Gesamtstundenzahlen auszurichten.

Kompetenzerwerb im Kontext der Digitalisierung

Die Zielsetzung beruflicher Bildung – der Erwerb einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz – bedingt, dass der Kompetenzerwerb im Kontext von digitalen Arbeits- und Geschäftsprozessen als fächerübergreifende Querschnittsaufgabe angelegt sein muss.

Im Folgenden werden Anforderungen auf einem höheren Abstraktionsgrad formuliert und teilweise exemplarisch verdeutlicht. Sie geben den Lehrkräften für den jeweiligen Bildungsgang bzw. Beruf Orientierung mit längerfristiger Relevanz, ohne ihren Handlungsspielraum dabei allzu stark einzuschränken. Eine qualitative bzw. quantitative Ausdifferenzierung muss über die Bildungsplanarbeit und die konkrete Umsetzung im Unterricht erfolgen.

Anwendung und Einsatz von digitalen Geräten und Arbeitstechniken

Durch den stetigen Ausbau digitaler Technologien ändern sich bestehende Arbeitsprozesse und Arbeitsmittel innerhalb der Gastronomie. Auch im Kommunikationsverhalten bestehen neue Anforderungen an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Innerhalb der Wertschöpfungskette gewinnt die Vernetzung der Infrastruktur immer mehr an Bedeutung und auch die Datensicherung und -speicherung sind Bestandteil der gastronomischen Aufgaben, wodurch ein zielgerichteter Einsatz neuer digitaler Hilfsmittel unabdingbar ist.

Personale berufliche Handlungsfähigkeit

Kreative und soziale Tätigkeiten werden mit Blick auf ein erfolgreiches Erwerbsleben im Zuge der Digitalisierung zunehmend relevant. Monotone bzw. einfache Tätigkeiten werden immer stärker von intelligenten Systemen unterstützt bzw. durch diese ersetzt. Zugleich wird qualifizierte Arbeit zunehmend spezialisiert.

Selbstmanagement und Selbstorganisationsfähigkeit

Der schnelle technologische Wandel und kurze Innovationszyklen – gerade im Bereich digitaler Techniken und Anwendungen – machen lebenslanges Lernen zu einem unabdingbaren Erfordernis. Berufsbiografien, in denen Menschen einen erlernten Beruf unverändert ein Leben lang ausüben, gehören mit wenigen Ausnahmen der Vergangenheit an. Nach ihrer schulischen oder beruflichen Ausbildung treffen junge Menschen auf ein digital geprägtes berufliches Umfeld, das einen permanenten Anpassungsdruck in Bezug auf das eigene Können und die erworbenen Kompetenzen erzeugt. Insofern ist es wichtig, schon während der Ausbildungszeit die Grundlagen dafür zu legen, sich dieser Herausforderung eigenständig zu stellen und den weiteren beruflichen Werdegang erfolgreich gestalten zu können.

Internationales Denken und Handeln

Durch die digitale Vernetzung und die globalisierte Arbeitswelt werden Arbeitsprozesse zunehmend in weltweiter Kooperation ausgeführt. Daher ist Fachwissen über internationale Rahmenbedingungen im Arbeitsalltag erforderlich. Interkulturelle Kompetenzen und Fremdsprachenkenntnisse bilden die Basis für erfolgreiche Arbeit in internationalen Kontexten.

Projektorientierte Kooperationsformen

Projektorientierte Kooperationen, um beispielsweise für komplexe Sachverhalte Problemlösungen zu finden, werden durch die Digitalisierung ermöglicht und erleichtert. Der Austausch und die Abstimmung von (multinationalen) Teams, der durch die Nutzung digitaler Medien erfolgt, erfordert die Beachtung von Regeln der mündlichen und schriftlichen Kommunikation.

Datenschutz und Datensicherheit

Im globalen Netz ist die Pflege und Sicherung von Daten und Dokumenten (z. B. von Personaldaten, Unternehmensgeheimnissen, Forschungs- und Entwicklungsergebnissen) unter Berücksichtigung des Datenschutzes und der Datensicherheit zunehmend erfolgsentscheidend.

Kritischer Umgang mit digital vernetzten Medien und den Folgen der Digitalisierung für die Lebens- und Arbeitswelt

Die digital vernetzten Medien bieten den Nutzern eine Fülle von Möglichkeiten, wie z. B. der unbegrenzte Zugang zu Informationen, neue Kommunikationswege oder innovative Geschäftsmodelle. Diesen Chancen stehen aber auch Risiken gegenüber. Schülerinnen und Schüler sollen einen verantwortungsbewussten Umgang mit den digitalen Medien erlernen und ein Problembewusstsein für z. B. Kontrolle und Überwachung via Internet oder Probleme durch die Entgrenzung von Privatem und Beruflichem entwickeln.

Kompetenzerwerb im Kontext von BBNE

Im Rahmen der handlungs- und kompetenzorientierten Lernfeldarbeit kann die Integration und Umsetzung des Nachhaltigkeitsgedankens in den unterschiedlichen Fächern und Fachrichtungen im Rahmen des Unterrichts sowie in der beruflichen Praxis umgesetzt werden. Fachliche, soziale und personale Kompetenzen werden hierbei gleichermaßen fokussiert und müssen sich in den schulinternen Curricula abbilden.

Personale Kompetenzen

Ein Bewusstsein über die Bedeutung nachhaltiger Entwicklung und die Bereitschaft Verantwortung für nachhaltige Entwicklung in der Arbeitswelt zu übernehmen ist zu entwickeln. Die Ausbildung einer derartigen beruflichen Identität bedingt nicht nur die Kompetenz zur Selbstreflexion.

Soziale Kompetenzen

Bei der Auseinandersetzung mit Personen mit abweichenden Werten und Vorstellungen geht es um Kommunikationsfähigkeit und den Umgang mit Konflikten.

Die Kompetenzentwicklung setzt integrativ an im schulisch vermittelten beruflichen Handlungsfeld, im Rahmen der Gestaltung von Lernsituationen zur nachhaltigen Entwicklung sowie bei den fachlichen Tätigkeiten im Beruf, bei der Entwicklung und Umsetzung von Produkten und Dienstleistungen. Alle Berufsfelder sind betroffen.

Bildung

Bildung erweitert sich so im Aufbau berufsrelevanten Wissens und Könnens, das ein reflektiertes Verständnis von Zusammenhängen beruflicher Praxis, Technik, Wissenschaft, Wirtschaft, Politik und Kultur und individuellen Handlungsmöglichkeiten einschließt.

Die bisher erworbene Bildung wird dabei unter den folgenden Gesichtspunkten vertieft:

- vielseitige Entwicklung von Interessen und Fähigkeiten in möglichst vielen Bereichen menschlichen Lebens
- Einsicht in allgemeine Zusammenhänge und in die alle Menschen gemeinsam angehenden Problemstellungen
- Orientierung und Verständigung innerhalb des Gemeinwesens und Sicherung der verantwortlichen Teilhabe am öffentlichen Leben

Zur Bildung gehört die Einsicht in die gesellschaftliche Bedeutung des Erlernten und in seine ökonomische Relevanz.

Wissenschaftspropädeutisches Arbeiten

Wissenschaftspropädeutisches Lernen erzieht zu folgenden Einstellungen, Arbeits- und Verhaltensweisen:

- zum Erwerb gesicherten fachlichen Wissens zur Verwendung auch in fachübergreifenden Zusammenhängen
- zum Erwerb von Methoden der Gegenstandserschließung, zur selbstständigen Anwendung dieser Methoden sowie zur Einhaltung rationaler Standards bei der Erkenntnisbegründung und -vermittlung
- zur Offenheit gegenüber dem Gegenstand, zur Reflexions- und Urteilsfähigkeit, zur Selbstkritik
- zu verlässlicher sach- und problembezogener Kooperation und Kommunikation

Wissenschaftspropädeutisches Arbeiten basiert auf den bisher erworbenen Kulturtechniken. Es stärkt auch den sachorientierten Umgang mit der Informationstechnik, der geeigneten Software und den neuen Medien und eröffnet Nutzungsmöglichkeiten, an die im Studium oder in der Berufstätigkeit angeknüpft werden kann.

5. Struktur des Ausbildungsganges

Die Lernfelder sind übergreifend angelegt und stellen insgesamt einen beruflichen Qualifikationsprozess dar. Sie überspannen die Prüfungsbereiche Produktion, Dienstleistung und Betriebsorganisation. In den Kern der Ausbildung werden berufliche Ausgangssituationen der Gastronomie gestellt, die von Fragen der weiteren Dienstleistungssektoren im touristischen Bereich flankiert werden. Der Fokus verlagert sich dabei von zunächst isoliert betrachteten lebensmitteltechnologischen Kenntnissen über deren Kombination in Beratungssituationen und deren konkreter Beurteilung und Analyse. Der Einsatz neuer Technologien und Strategien wird dabei besonders berücksichtigt. Innerhalb der Lernfelder können für den Unterricht Lernsituationen geschaffen werden, in denen Fachinhalte aus Gastronomie, Ernährungslehre und Tourismus sachlich und zeitlich verknüpft werden.

Die Schule entscheidet im Rahmen ihrer Möglichkeiten eigenständig über die inhaltliche Ausgestaltung der Lernfelder.

	Lernfelder
LF 1	Lebensmittel qualitativ bewerten, Speisen unter ernährungsphysiologischen Aspekten zielgruppenorientiert vor- und zubereiten
LF 2	Geräte und Maschinen zielgerichtet einsetzen und pflegen
LF 3	Komplexe, regionale und saisonale Menüs unter ernährungsphysiologischen Aspekten zielgruppenorientiert zusammenstellen
LF 4	Betriebsarten des Tourismus und Food & Beverage unterscheiden, nach fachlichen Kriterien analysieren sowie Arbeitsabläufe planen und Strukturen optimieren
LF 5	Warenwirtschaftssysteme erfassen, beurteilen und nachhaltig optimieren
LF 6	Tätigkeiten im Dienstleistungssektor des Tourismus und Food & Beverage Service bedarfsorientiert und verkaufsfördernd umsetzen
LF 7	Arbeitsabläufe im Wirtschaftsdienst erfassen und durchführen
LF 8	Zielgruppenorientierte Angebote verkaufsfördernd planen und präsentieren
LF 9	Marketingstrategien zu Produkten und Dienstleistungen entwickeln und beurteilen
LF10	Gesundheitsfördernde Ernährungsempfehlungen planen, umsetzen und evaluieren
LF11	Rechtliche Rahmenbedingungen in Tourismus und Gemeinschaftsverpflegung kennen und anwenden
LF12	Touristische Angebote zielgruppenorientiert analysieren, entwickeln und evaluieren
	Praxiszeiten

Vernetzung Lernort Schule und Praxis

Im Bildungsgang der Berufsfachschule mit der Fachrichtung Gastronomie und dem Schwerpunkt Tourismus und Food & Beverage werden die Praxiswochen im Umfang von 320 Unterrichtsstunden in Einrichtungen der Berufsfelder Tourismus und Food & Beverage durchgeführt. Die Praxiswochen werden von Lehrkräften, die den Unterricht in den betreffenden Klassen erteilen, begleitet und über einen Praktikumsbericht sowie eine Präsentation bewertet. Die Organisation der zeitlichen Lage und Ausweitung des Praktikums liegt im Ermessen der Schule und dient der Vertiefung der Lernfeldinhalte.

Fachcurriculum

Der Erwerb der formulierten Kompetenzen ist die verbindliche Zielperspektive des Lernens. Die in den einzelnen Lernfeldern gegebenenfalls aufgezählten, möglichen Inhalte stellen eine beispielhafte Auswahl dar. Die Gestaltung der Lernfelder orientiert sich an den Arbeits- und Produktionsprozessen in der betrieblichen Realität. Sie sind didaktisch-methodisch so umzusetzen, dass sie zur beruflichen Handlungskompetenz führen. Die Lernsituationen und die dazugehörigen Inhalte werden in den entsprechenden Gremien abgestimmt, um sie der spezifischen Struktur und dem Profil der jeweiligen Schule anzupassen. Dabei sind entsprechende didaktische und methodische Überlegungen anzustellen und gegebenenfalls besondere Schwerpunkte zu setzen. Die Schule entscheidet deshalb im Rahmen ihrer Möglichkeiten eigenständig über die inhaltliche Ausgestaltung der Lernfelder.

Die Fachlehrpläne sind für den wesentlichen Teil der zu unterrichtenden Zeit ausgelegt. Die Planung der gesamten Lernzeit wird in den entsprechenden Gremien abgestimmt und in schulinternen Fachcurricula dokumentiert. Die Gremien verständigen sich außerdem über die Evaluation sowie die gegebenenfalls notwendige Überarbeitung der Fachcurricula.

Standardberufsbildpositionen

Bei der inhaltlichen Ausgestaltung sind die modernisierten Standardberufsbildpositionen des Bundesinstituts für Berufsbildung (BiBB) bezüglich der Digitalisierung und der BBNE während der gesamten Ausbildung integrativ zu berücksichtigen.

Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Zuordnung
Digitalisierte Arbeitswelt	
a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten	Während der gesamten Ausbildung
b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten	
c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren	
d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen	
e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen	
f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten	
g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten	
h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren	

Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Zuordnung
Umweltschutz und Nachhaltigkeit (BBNE)	
a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen	
b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen	
c) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes einhalten	
d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen	
e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln	
f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren	

6. Berufsbezogener Lernbereich

Ausgangspunkt für das Lernen und die didaktisch-methodische Gestaltung der Lernsituationen in den einzelnen Lernfeldern sind die konkreten berufsspezifischen Handlungen. In den Kompetenzbeschreibungen der einzelnen Lernfelder werden daher in allen Lernfeldern Handlungen beschrieben, die von den Lernenden im Sinne vollständiger Arbeitsprozesse selbst geplant, durchgeführt und bewertet werden. Wenn in den Kompetenzbeschreibungen vom Planen gesprochen wird, so wird darunter jedoch nicht zwingend die vollständige Konzipierung von Handlungen oder Handlungssituationen verstanden.

Die Lernfeldanteile des zweiten Ausbildungsjahres berücksichtigen insbesondere die beruflichen Einsatzgebiete in ihrer ganzheitlichen Aufgabenstellung. Komplexe Aufgabenstellungen ermöglichen es einerseits, bereits vermittelte Kompetenzen und Qualifikationen zusammenfassend und projektorientiert zu nutzen und zu vertiefen, und andererseits zusätzliche spezifische Ziele und Inhalte in Abstimmung mit der betrieblichen Praxis zu erschließen.

Der fachpraktische Unterricht des beruflichen Lernbereiches ist wesentlicher Bestandteil des Lernfeldunterrichts. Die Praxisphasen in den Werkstätten und Laboren der Schule (wie z. B. Küchen, Restaurants, die Rezeption oder ein Sensoriklabor) sind Teil der jeweiligen Lernsituation. Der Stundenanteil wird von den entsprechenden Gremien der Schule festgelegt.

Die aufgeführten fachlichen Inhalte der einzelnen Lernfelder erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit, es handelt sich hierbei um eine didaktisch legitimierte Auswahl von Lerninhalten.

6.1 Lernfeld 1

Lernfeld 1	Lebensmittel qualitativ bewerten, Speisen unter ernährungsphysiologischen Aspekten zielgruppenorientiert vor- und zubereiten
<p>Zu erreichende Kompetenzen:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben grundlegende betriebliche Strukturen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln in touristischen Betrieben. Sie entscheiden über die Aufgabenverteilung bei der Speisenherstellung.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler vergleichen unterschiedliche Mikroorganismen, vergleichen diese miteinander und folgern daraus geeignete Hygiene- und Konservierungsmaßnahmen und wenden diese zielgerichtet an.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten warenkundliche Kenntnisse und wenden ihr Wissen auf den Herstellungsprozess bezogen an.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten rechtliche Grundlagen im Lebensmittelbereich.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden grundlegende Fachbegriffe und -techniken zur Herstellung von diversen Speisen. Sie planen und kombinieren den Einsatz dieser Techniken.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bewerten den kulinarischen Wert von Speisen und entscheiden über deren Zuordnung in Menüs und ihren zielgerichteten Einsatz.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten hygienisch relevante Rechtsvorschriften für den Umgang mit sensiblen Lebensmitteln.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler vergleichen Zubereitungsverfahren im gesamten Spektrum der Lebensmittelherstellung.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler entscheiden über die Zuordnung korrespondierender Speisenbestandteile.</p>	
<p>Mögliche Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitssicherheit und Unfallverhütung in Versorgungsbetrieben. • Postenaufbau in Versorgungsbetrieben • Unterschied à la carte und Gemeinschaftsverpflegung • Hygienemaßnahmen und –vorschriften • Convenience • Warenkunde und Warenerkennung • Fachbegriffe aus Gastronomie und Hotellerie • Herstellung von einfachen Speisen und Gerichten • Übersicht und Einteilung von Suppen und Saucen sowie deren Herstellung • Garverfahren • Einteilung Schlachtfleisch und qualitative Einordnung • Herstellung von einfachen Fleischgerichten und Saucen zu diesen Fleischgerichten • Präsentationsformen von Speisen und Getränken • Lebensmittelrechtliche Besonderheiten • Herstellung kalter Gerichte, z. B. für den Roomservice. 	

6.2 Lernfeld 2

Lernfeld 2	Geräte und Maschinen zielgerichtet einsetzen und pflegen
<p>Zu erreichende Kompetenzen:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler analysieren typische Unfallgefahren in Tourismusbetrieben und optimieren Arbeitsprozesse und Arbeitsplätze und bewerten diese.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler planen die zielgerichtete Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln messen und prüfen deren Wirksamkeit.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wählen begründet Hygienemaßnahmen in Tourismusbetrieben aus.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wenden das HACCP-Konzept zielgerichtet an und optimieren dieses. Sie gewichten die rechtliche Bedeutung eines Hygiene-Konzeptes.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler analysieren Energie- und Wassersparmaßnahmen im Tourismusbetrieb, planen konkrete Sparmaßnahmen und bewerten deren Nachhaltigkeit.</p> <p>Sie vergleichen unterschiedliche Angebotsformen von Produkten bezüglich der Umweltverträglichkeit, wählen diese zielgerichtet aus und vertreten ihre Entscheidungen.</p>	
<p>Mögliche Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none">• Arbeitssicherheit• Reinigungsmittel• Kennenlernen von Geräten und Maschinen in Werkstätten• Kälteanlagen• Hygiene im Versorgungsbetrieb• HACCP – Konzept• Wirtschaftlicher und ressourcenschonender nachhaltiger Umgang mit Energie, Wasser und Abfall• Planung nachhaltiger Arbeitsprozesse	

6.3 Lernfeld 3

Lernfeld 3	Komplexe, regionale und saisonale Menüs unter ernährungsphysiologischen Aspekten zielgruppenorientiert zusammenstellen
<p>Zu erreichende Kompetenzen:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten Lebensmittelinhaltsstoffe und beschreiben deren Wirkung im menschlichen Körper.</p> <p>Sie erklären das technologische Verhalten von Lebensmittelinhaltsstoffen bei der Lebensmittelproduktion und leiten daraus wirkstoffhaltende Zubereitungsweisen ab.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten, erläutern und visualisieren ausgewählte Stoffwechsellvorgänge und evaluieren Arbeitsergebnisse. Sie begründen die Grundlagen einer gesunden Ernährung und bewerten unterschiedliche Ernährungsweisen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler arbeiten unterschiedliche Einflüsse auf die Ernährung heraus. Sie begründen einen ernährungsphysiologisch sinnvollen Aufbau einer Speisenfolge und stellen diese rechtssicher dar.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erstellen komplexe Speisenfolgen für ausgewählte Zielgruppen und evaluieren diese.</p>	
<p>Mögliche Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none">• Übersicht über Inhaltsstoffe in Lebensmitteln• Makro- und Mikronährstoffe• Wirkstoffhaltendes Arbeiten• Enzyme• Ausgewählte Stoffwechselprozesse im menschlichen Körper• Grundlagen gesunder Ernährung (DGE)• Energiebedarf• Kostformen und Diäten• Ernährungstrends• Alternative Ernährungsformen• Ernährung in verschiedenen Glaubens- und Kulturkreisen• Regionale und nationale Unterschiede in der Ernährung• Menükunde• Einschlägige Gesetze und Verordnungen	

6.4 Lernfeld 4

Lernfeld 4	Betriebsarten des Tourismus und Food & Beverage unterscheiden, nach fachlichen Kriterien analysieren sowie Arbeitsabläufe planen und Strukturen optimieren
<p>Zu erreichende Kompetenzen:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über gastronomische Betriebsarten und -typen, beschreiben Merkmale und leiten daraus Ziele und Aufgaben marktorientierter Unternehmenspolitik ab.</p> <p>Sie analysieren ausgewählte Hotel- und Restaurantführer unter dem Aspekt der Marktorientierung und präsentieren selbständig den Umgang mit ihnen.</p> <p>Sie analysieren und prüfen einen ausgewählten Betrieb beispielsweise mit Hilfe der Deutschen Hotelklassifizierung vertiefen ihre Kenntnisse und präsentieren ihre Auswertungen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Checklisten zur Planung von Arbeitsabläufen im Restaurant und wenden diese an.</p>	
<p>Mögliche Unterrichtsinhalte:</p> <ul style="list-style-type: none">• Fremdenverkehr und Tourismus in Deutschland• Reisearten• Beherbergungsgewerbe, Betriebsarten und Betriebstypen• Klassifizierungen im Beherbergungsgewerbe, DEHOGA-Hotelklassifizierung• Gästezimmerkategorien• Hotelführer• Ablauforganisation im Service• Organisationsmittel (Raumplan, Tafelform, Tischplan ...)• Reservierungen gemäß aktueller Datenschutzrichtlinien• Speisen und Getränke anbieten	

6.5 Lernfeld 5

Lernfeld 5	Warenwirtschaftssysteme erfassen, beurteilen und nachhaltig optimieren
<p>Zu erreichende Kompetenzen:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler kennen Ziele und Aufgaben der Warenwirtschaft und sind in der Lage, exemplarisch mit einem Warenwirtschaftssystem zu arbeiten. Sie ermitteln den betrieblichen Warenbedarf und bearbeiten Vorgänge der Warenbeschaffung.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erklären den Warenumlauf und kennen den Warenwirtschaftskreislauf.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Aufgaben der Lagerwirtschaft. Sie fertigen unterschiedliche Schriftstücke zum Kaufvertrag an. Sie beachten die rechtlichen Grundlagen beim Abschluss von Kaufverträgen. Sie unterscheiden Formen des Kaufvertrages, erkennen Störungen bei dessen Erfüllung und reagieren angemessen. Sie berechnen relevante Größen zu betriebswirtschaftlichen Aspekten. Sie kennen unterschiedliche Zahlungsvorgänge.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler begründen, weshalb Daten gesichert werden und wenden Möglichkeiten der Datensicherung an. Sie erläutern die Notwendigkeit des Datenschutzes. Sie kontrollieren arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen und formulieren Maßnahmen des Unfall- und Gesundheitsschutzes.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erläutern die umweltgerechte Entsorgung von Abfällen. Die Schülerinnen und Schüler bestimmen Begriffe zur Inventur, zum Inventar und zur Bilanz und formulieren Zusammenhänge. Sie stellen den Ablauf einer Inventur dar. Beispielhaft führen sie Inventuren durch und erstellen ein Inventar unter Anleitung.</p>	
<p>Mögliche Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Angebotsvergleiche • Warenwirtschaft und verschiedene Systeme, Lagerkennzahlen • Wareneingangskontrolle • Bedarf und Güter • HACCP • Preisberechnung, Kalkulation • Zinsrechnung, Ertragsberechnung, Verlustberechnung • Inventur, Inventar, Bilanz • Kaufverträge und deren Störungen • Reklamationen • Zahlungsvorgänge • Einsatz von EDV und Datensicherheit • Warenwirtschaftsprogramme 	

6.6 Lernfeld 6

Lernfeld 6	Tätigkeiten im Dienstleistungssektor des Tourismus und Food & Beverage Service bedarfsorientiert und verkaufsfördernd umsetzen
<p>Zu erreichende Kompetenzen: Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Getränke und deren Herstellung. Sie stellen Getränke her, servieren und präsentieren diese. Sie evaluieren ihre Ergebnisse. Sie vertiefen ihre Kenntnisse zur Menükunde und führen Verkaufsgespräche, empfehlen Speisen und korrespondierende Getränke. Sie wenden Tätigkeiten in den verschiedenen Bereichen des Restaurants, Hotels, Systembereichs, der Gemeinschaftsverpflegung an.</p>	
<p>Mögliche Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aufguss- und Mischgetränke• Alkoholfreie und alkoholhaltige Getränke• Aperitifs• Digestifs und Spirituosen• Speisen- und Getränkeservice• Tafeln fachgerecht eindecken• Korrespondierende Getränke• Beratung von Gästen bzgl. Speisen- und Getränkeauswahl• Umgang mit Gästetypen• Verkaufsstrategien	

6.7 Lernfeld 7

Lernfeld 7	Arbeitsabläufe im Wirtschaftsdienst erfassen und durchführen
<p>Zu erreichende Kompetenzen:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Reinigungsmittel und Materialien, die in der Gastronomie in unterschiedlichen Abteilungen eingesetzt werden.</p> <p>Sie planen und begründen Arbeitsabläufe zur Reinigung und Pflege verschiedener Einrichtungsgegenstände, vergleichen und kontrollieren praktische Reinigungsvorgänge sowie den Einkauf und den Nutzen unterschiedlicher Materialien und Gegenstände. Dabei wenden sie ihre neu erworbenen Kenntnisse an und vertiefen diese und überprüfen sie.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler informieren sich fortlaufend über umweltschonende Reinigungsverfahren und Nachhaltigkeit beim Einkauf von Einrichtungs- und Verbrauchsgegenständen und beurteilen diese unter besonderer Berücksichtigung der Bedeutsamkeit für den Arbeiterschutzes unter dem Aspekt der Verträglichkeit bei deren Gebrauch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler organisieren und planen den Einsatz von Mitarbeitern/-innen und überprüfen die Produktivität.</p>	
<p>Mögliche Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einkauf und Pflege von Hotelwäsche (Bett-, Tischwäsche, Servietten Handtücher, Gläsertücher...) • Vergleich von eigener Wäscherei, Fremdwäscherei, Leasing-Wäsche sowie eigener Housekeeping-Abteilung und Outsourcing • Faserarten: Natur- und Chemiefasern, • Eigenschaften und Pflege von Baumwolle, Leinen, Seide, Wolle, Synthetik, Mischgewebe • Hotelmatratzen, Bettdecken, Kopfkissen, Teppiche, Vorhänge, Fußböden, ... (Eigenschaften, Pflege, Kosten...) • Reinigungsmittel (Übersicht, Inhaltsstoffe, Einsatz, Wirkung, Gefahren, Umwelt, ...) • Reinigungsmaschinen • Umweltschonende Reinigungsverfahren • Einsatzplanung von Mitarbeitern/-innen, Leistungsstandards • Dienstplan und Organisation 	

6.8. Lernfeld 8

Lernfeld 8	Zielgruppenorientierte Angebote verkaufsfördernd planen und präsentieren
<p>Zu erreichende Kompetenzen</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler begründen die Bedeutung des Marketings. Sie verstehen die Bedürfnisbefriedigung und Gästeorientierung als zentralen Fokus des gastronomischen Handels.</p> <p>Sie erstellen adressatenorientierte Angebote und präsentieren diese unter Nutzung geeigneter Kommunikationsmittel und Einhaltung verbaler und nonverbaler Kommunikationsregeln. Sie führen Verkaufsgespräche zielorientiert unter Beachtung gesetzlicher Grundlagen und verkaufpsychologischer Aspekte durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler analysieren und prüfen Reklamationen und entwickeln Lösungen unter Anwendung der Regeln des Beschwerdemanagements an. Sie erarbeiten Kunden-, Gästebindungskonzepte und beurteilen diese hinsichtlich ihrer Wirksamkeit und ihrer Umsetzbarkeit.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler planen und organisieren eine Veranstaltung. Sie evaluieren, optimieren und dokumentieren Arbeitsabläufe betriebstypisch.</p> <p>Sie bewerten Angebote und Veranstaltungen durch verschiedene Möglichkeiten von Erfolgskontrollen.</p>	
<p>Mögliche Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verkaufsstrategien (Verkaufsregeln, Beratungsbaum, ...) • Räumlichkeiten adressatengerecht und anlassbezogen vorbereiten, dekorieren und kontrollieren (Restaurant, Zimmer, Spa, Systembereich, Gemeinschaftsverpflegung) • Angebots- und Menükarten vergleichen, gestalten und entwickeln (Küche, Restaurant, Rezeption, Catering, Gemeinschaftsverpflegung) • Materialien auswählen, kontrollieren und pflegen (Housekeeping (HSK), Restaurant, Spa/Wellness, Küche) • Speisen und Getränke auswählen, auf Verkaufsfähigkeit überprüfen und servieren • Zielgruppen – und anlassbezogen kommunizieren • Kunden- und Gästebindungskonzepte erarbeiten und beurteilen • Veranstaltungen planen und auswerten 	

6.9 Lernfeld 9

Lernfeld 9	Marketingstrategien zu Produkten und Dienstleistungen entwickeln und beurteilen
<p>Zu erreichende Kompetenzen:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler definieren Zielgruppen und Marktsegmente in der Hotellerie. Sie lernen Grundbegriffe des Marketings und analysieren Hotelwerbung.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler planen, erstellen, analysieren und bewerten kreativ und trendbewusst zielgruppenspezifische Angebote wie beispielsweise Hotelarrangements.</p> <p>Sie verfassen und präsentieren und kontrollieren selbständig Geschäftsbriefe.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler entwickeln zu einer berufsbezogenen Situation ein Marketingkonzept zu Produkten und/oder Dienstleistungen von der Idee bis zur Kontrolle.</p> <p>Sie präsentieren, vergleichen, kontrollieren, dokumentieren und evaluieren ihre Ergebnisse.</p>	
<p>Mögliche Unterrichtsinhalte:</p> <ul style="list-style-type: none">• Grundbegriffe des Marketings• Entwicklung einer Marketing-Strategie• Zielgruppen• Marktforschung• Verkaufsförderung• Hotelwerbung• Hotelarrangements• Dienstleistungen am Hotelempfang/Rezeption• Geschäftsbriefe• Öffentlichkeitsarbeit• Marketing-Mix• Analyse der Hotelleistung• Marketing-Kontrolle	

6.10 Lernfeld 10

Lernfeld 10	Gesundheitsfördernde Ernährungsempfehlungen planen, umsetzen und evaluieren
<p>Zu erreichende Kompetenzen:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten die Grundlagen der menschlichen Verdauung. Sie vergleichen besondere Bedürfnisse bezüglich der Ernährung verschiedener Zielgruppen und folgern daraus gesundheitsfördernde Konsequenzen für die Ernährung.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler legen verschiedene ernährungsbedingte Krankheiten und ihre Folgen dar. Sie bewerten Zusatzstoffe in Lebensmitteln, vergleichen diese miteinander und beschreiben deren Auswirkungen auf den Körper.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erklären verschiedene Arten von Fehlernährungen und erläutern deren Folgen. Sie folgern zielgerichtet bedarfsgerechte Kostformen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen ein Ernährungstagebuch, bewerten und evaluieren es.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erläutern die Funktionsweise des Wasserhaushaltes im menschlichen Körper und stellen die Wirkungen von verschiedenen Schad- und Wirkstoffen auf den Körper dar. Sie folgern Empfehlungen für eine schadstoffarme Ernährung.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler gestalten, überprüfen und evaluieren zielgruppenspezifische Speisenpläne.</p>	
<p>Mögliche Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verdauung der Nährstoffe • Ernährung in verschiedenen Lebenssituationen • Ernährungsbedingte Krankheiten • Trends in der Lebensmittelbranche • Zielgruppenorientierte Ernährungsempfehlungen • Fehlernährung • Diäten • Ernährungstagebuch erstellen, bewerten und evaluieren • Wasserhaushalt des Körpers • Einfluss von Suchtmitteln auf die Ernährung • Einfluss von Schadstoffen auf die Ernährung • Zielgerichtete Ernährungsempfehlungen • Zielgruppenorientierte Speisenpläne (EDV) • Evaluation von Speisenplänen unter ernährungsphysiologischen Aspekten 	

6.11 Lernfeld 11

Lernfeld 11	Rechtliche Rahmenbedingungen in Tourismus und Gemeinschaftsverpflegung kennen und anwenden
<p>Zu erreichende Kompetenzen:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten wesentliche Inhalte des Bürgerlichen Rechts an gastronomisch orientierten Fällen und aus der Lebenswirklichkeit.</p> <p>Sie transferieren ihre grundsätzlich erworbenen rechtlichen Kenntnisse auf unterschiedliche Vertragsarten des Tourismus und vertiefen diese dabei. Die Schülerinnen und Schüler nehmen Stellung zu haftungsrechtlichen Problemfällen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über berufliche Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten und recherchieren dabei fortlaufend die rechtlichen Hintergründe von Ausbildung bis zur Tarifpolitik und Mitbestimmung.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erörtern den Zusammenhang von deutschem und europäischem Recht.</p>	
<p>Mögliche Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none">• Föderalismus, Gewaltenteilung, Rechtsordnung, Zivilrecht, Öffentliches Recht, Gerichtsbarkeiten• Rechts-, Geschäftsfähigkeit, Besitz und Eigentum• Zustandekommen und Arten von einseitigen und zweiseitigen Rechtsgeschäften• Kaufvertrag und weitere Vertragsarten, z. B. Bewirtungs-, Dienst-, Werk, Mietvertrag ...• Störungen von Verträgen• Haftungsrecht in der Gastronomie• Ausbildungsberufe im Nahrungs- und Gastgewerbe, Weiterbildungsmöglichkeiten• Jugendschutzgesetz• Arbeitsschutzgesetze• Tarifrecht• Betriebliche Mitbestimmung• Europäische Gesetzgebung, Richtlinien, Verordnungen• Tourismusrecht: Pauschal-, Individualreisen, Frankfurter Tabelle, Reiseveranstalter, Reisebüro (Reisevermittler)	

6.12 Lernfeld 12

Lernfeld 12	Touristische Angebote zielgruppenorientiert analysieren, entwickeln und evaluieren
<p>Zu erreichende Kompetenzen:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bestimmen wesentliche Freizeit- und Reisemotive und analysieren diese hinsichtlich der Bedeutung und Auswirkungen. Sie erstellen unter Verwendung entsprechender aktueller Medien einen Überblick über die Tourismus- und Freizeitbranche in Schleswig-Holstein und präsentieren die wichtigsten Urlaubsgebiete und -ziele der Tourismus- und Freizeitbranche. Sie kontrollieren unterschiedliche Angebote und Dienstleistungen der Tourismus- und Freizeitarten und Leistungsanbieter auch unter dem Aspekt der wirtschaftlichen und sozialen Bedeutung für alle Beteiligten. Dabei berücksichtigen sie auch das Spannungsverhältnis zwischen Ökonomie und Ökologie.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler ordnen grundlegende Vermarktungsstrategien zu und prüfen sie für unterschiedliche Produkte und Gäste- und Kundengruppen und deren Bedürfnisse. Die Schülerinnen und Schüler stellen adressatenorientierte Angebote zusammen, indem sie sich über regionale geografische und kulturelle Sehenswürdigkeiten, Attraktionsfaktoren, Besonderheiten und Angebote informieren und wenden ausgewählte unternehmerische Entscheidungskriterien für unterschiedliche Absatzwege und Absatzmethoden an. Die Schüler: innen setzen rechtliche Vorgaben der Vermarktung um und präsentieren ausgewählte Produkte oder Dienstleistungen unter Berücksichtigung der Grundsätze des adressatenorientierten Marketings.</p>	
<p>Mögliche Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none">• Angebote der Tourismus- und Freizeitbranche in Schleswig-Holstein analysieren und präsentieren• Freizeit- und Reisewünsche, -bedürfnisse und -motive von Kunden/ Gästen ermitteln• Angebote adressatenbezogen empfehlen	

7 Berufsübergreifender Lernbereich

Entsprechend der Vereinbarung über den Erwerb der Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 05.06.1998 in der Fassung vom 09.03.2001), kann in Verbindung mit dem erfolgreichen Abschluss der Berufsfachschule die Studierfähigkeit erlangt werden, die zur Aufnahme eines Studiums an einer Fachhochschule berechtigt.

Die angestrebten Kompetenzen der Fächer des berufsübergreifenden Bereichs können abgestimmt mit den Lernfeldern erreicht werden. Dabei müssen die Standards für den Erwerb der Fachhochschulreife erreicht werden, die sich nicht immer in den beruflichen Lernsituationen umsetzen lassen. Der Umfang und die Tiefe der möglichen Verzahnung von berufsübergreifenden Inhalten mit den Lernfeldern, beispielsweise bei der Durchführung von Projekten, hängen von den jeweils konkret geplanten oder zu entwickelnden Lernsituationen ab. Die im Unterricht der berufsübergreifenden Unterrichtsfächer angestrebten Kompetenzen sollen sowohl dem beruflichen Bildungsziel als auch der angestrebten Studierfähigkeit dienen. Die entsprechende Unterrichtsgestaltung enthält das schulinterne Fachcurriculum.

8 Leistungsbewertung

Die Förderung von Leistungsbereitschaft und -fähigkeit ist für die individuelle Entwicklung der Schülerinnen und Schüler sowie für die Gesellschaft von großer Bedeutung. Leistungen werden nach fachlichen und pädagogischen Grundsätzen ermittelt und bewertet.

Leistungsbewertung wird verstanden als Beurteilung und Dokumentation der individuellen Lernentwicklung und des jeweils erreichten Leistungsstandes. Sie berücksichtigt sowohl die Ergebnisse als auch die Prozesse schulischen Lernens und Arbeitens. Leistungsbewertung dient als Rückmeldung für Schülerinnen und Schüler, Eltern und Lehrkräfte und ist eine wichtige Grundlage für die Planung und Gestaltung des weiteren Unterrichts sowie die Beratung und Förderung.

Die Anforderungen an die Leistungen sowie deren Beurteilung orientieren sich am vorangegangenen Unterricht und an den Vorgaben dieses Lehrplanes. Die im Ausbildungsgang tätigen Lehrkräfte einigen sich gemeinsam über die verbindliche Ausgestaltung der Leistungsbewertung in den Lernfeldern und Unterrichtsfächern.

8.1 Bewertungskriterien

Die Leistungsbewertung wird als ein kontinuierlicher Prozess verstanden. Um die im Zusammenhang mit dem Unterricht erbrachten Leistungen ganzheitlich zu bewerten, erhalten die Schülerinnen und Schüler im Unterricht die Gelegenheit, die entsprechenden Anforderungen in Umfang und Anspruch kennenzulernen und sich auf diese vorzubereiten.

Neben den Leistungen in den Bereichen Fach- und Methodenkompetenz sind auch Stand und Entwicklung der Personal-, Sozial- und Lernkompetenz zu bewerten. Dazu gehören solche Fähigkeiten und Einstellungen, die für das selbstständige Lernen und das Lernen in Gruppen wichtig sind.

Kriterien und Verfahren der Leistungsbewertung sollen am Anfang eines jeden Schuljahres in jedem Fach den Schülerinnen und Schülern offengelegt und erläutert werden.

Auch die Selbsteinschätzung einer Schülerin beziehungsweise eines Schülers oder die Einschätzung durch Mitschülerinnen und Mitschüler kann in den Beurteilungsprozess einbezogen werden. Dies entbindet die Lehrkraft jedoch nicht von der alleinigen Verantwortung bei der Bewertung der individuellen Leistung.

8.2 Bewertungsbereiche

In der Leistungsbewertung werden zwei Bereiche unterschieden: Unterrichtsbeiträge und Klassenarbeiten. Zu den Unterrichtsbeiträgen gehören auch Praxisanteile.

Unterrichtsbeiträge

Unterrichtsbeiträge umfassen alle Leistungen, die sich auf die Mitarbeit und Mitgestaltung im Unterricht und im unterrichtlichen Kontext beziehen. Zu ihnen gehören

- mündliche Leistungen,
- praktische Leistungen,
- schriftliche Leistungen, soweit es sich nicht um Klassenarbeiten handelt.

Bewertet werden können im Einzelnen zum Beispiel:

- Beiträge in Unterrichts- und Gruppengesprächen
- Vortragen und Gestalten
- Beiträge zu Gemeinschaftsarbeiten und zu Projektarbeiten
- Erledigen von Einzel- und Gruppenaufgaben
- Hausaufgaben, Arbeitsmappen
- Praktisches Erarbeiten von Unterrichtsinhalten
- Schriftliche Überprüfungen
- Protokolle, Referate, Arbeitsberichte
- Projektpräsentationen
- Medienproduktionen

Klassenarbeiten

Klassenarbeiten sind alle schriftlichen Leistungsnachweise in den Lernfeldern oder Fächern. Deren Zahl und Dauer wird durch die zuständigen Gremien der Schule festgelegt. Es muss sichergestellt werden, dass in jedem Fach oder Lernfeld pro Schulhalbjahr mindestens ein Leistungsnachweis in Form einer Klassenarbeit erbracht wird.

Weitere Unterrichtsleistungen

Weitere Unterrichtsleistungen sind Lernleistungen, die wissenschaftlichen Kriterien genügen müssen und einer längeren Dauer der Anfertigung bedürfen. Hierzu gehören auch fächerübergreifend angelegte Hausarbeiten beziehungsweise Facharbeiten sowie aus möglichen Projekten oder projektähnlichen Tätigkeiten entwickelte Arbeiten. Mögliche geforderte Leistungen (Produkte, Präsentationen, Kolloquien, schriftliche Ausarbeitungen etc.) und in die Bewertung einfließende Bewertungskriterien sind im Fachcurriculum darzulegen.

8.3 Notenfindung

Die Note in den Lernfeldern oder Fächern wird nach fachlicher und pädagogischer Abwägung aus den Noten für die Unterrichtsbeiträge und die Klassenarbeiten gebildet. Bei der Gesamtbewertung haben Unterrichtsbeiträge ein stärkeres Gewicht als Klassenarbeiten.

9 Anhang

B 3 Berufsfachschule - Berufsfachschule gem. § 1 Absatz 3 BFSVO (Typ III)

Studentafel Berufsbildende Schulen	B 3 31.12.2020
Berufsfachschule gem. § 1 Absatz 3 BFSVO (Typ III) Fachrichtung Gastronomie Gastronomische Assistentin und Gastronomischer Assistent Schwerpunkt Tourismus und Food & Beverage	Unterrichtsstunden bezogen auf den 2-jährigen Bildungsgang
Berufsbezogener Bereich mit den Lernfeldern¹⁾	
LF 1: Lebensmittel qualitativ bewerten, Speisen unter ernährungs- physiologischen Aspekten zielgruppenorientiert vor- und zubereiten	240
LF 2: Geräte und Maschinen zielgerichtet einsetzen und pflegen	80
LF 3: Komplexe, regionale und saisonale Menüs unter ernährungs- physiologischen Aspekten zielgruppenorientiert zusammenstellen	160
LF 4: Betriebsarten des Tourismus und Food & Beverage unterscheiden, nach fachlichen Kriterien analysieren sowie Arbeitsabläufe planen und Strukturen optimieren	80
LF 5: Warenwirtschaftssysteme erfassen, beurteilen und nachhaltig optimieren	120
LF 6: Tätigkeiten im Dienstleistungssektor des Tourismus und Food & Beverage Service bedarfsorientiert und verkaufsfördernd umsetzen	240
LF 7: Arbeitsabläufe im Wirtschaftsdienst erfassen und durchführen	120
LF 8: Zielgruppenorientierte Angebote verkaufsfördernd planen und präsentieren	160
LF 9: Marketingstrategien zu Produkten und Dienstleistungen entwickeln und beurteilen	80
LF 10: Gesundheitsfördernde Ernährungsempfehlungen planen, umsetzen und evaluieren	160
LF 11: Rechtliche Rahmenbedingungen in Tourismus und Gemeinschaftsverpflegung kennen und anwenden	80
LF 12: Touristische Angebote zielgruppenorientiert analysieren, entwickeln und evaluieren	120
Praxiszeiten	320
Berufsübergreifender Bereich mit den Fächern	
Deutsch/Kommunikation	240
Englisch	200
Wirtschaft/Politik	160
Religion oder Philosophie	80
Sport	80
	2.720
Zusatzunterricht zum Erwerb der Fachhochschulreife²⁾	
Mathematik	160
Wahlfach³⁾ 2. Fremdsprache zum Erwerb der Allgemeinen Hochschulreife in der Berufsoberschule	160

¹⁾ 40 Unterrichtsstunden EDV werden integrativ im berufsbezogenen Bereich unterrichtet.

²⁾ Weitere 80 Unterrichtsstunden des mathematisch-naturwissenschaftlich-technischen Bereichs werden integrativ im berufsbezogenen Bereich unterrichtet.

³⁾ Das Wahlfach kann nach den Möglichkeiten der Schule angeboten werden.