



# LEHRPLAN FÜR DIE HÖHERE BERUFSFACHSCHULE

---

Fachrichtung:

## Gastronomie

**Unterrichtsfächer:**

Fachrichtungsbezogener Unterricht

Gesundheitserziehung / Sport

MINT im Beruf

Selbstgesteuertes Lernen

---

## Impressum

Pädagogisches Landesinstitut Rheinland-Pfalz  
Referat 1.22 Schul- und Lehrplanentwicklung Berufsbildende Schule  
Abteilung 1 Fortbildung und Unterrichtsentwicklung  
Röntgenstraße 32  
55543 Bad Kreuznach  
Tel.: 0671 9701-160  
Fax: 0671 9701-1669  
bbs@pl.rlp.de  
<http://bbs.bildung-rp.de>

Redaktion: Jochen Bittersohl  
Skriptbearbeitung: Renate Müller

Erscheinungstermin: 01.08.2019

© Pädagogisches Landesinstitut Rheinland-Pfalz 2019

# INHALT

	Vorwort	
1	Vorgaben für die Lehrplanarbeit	1
1.1	Bildungsauftrag der höheren Berufsfachschule und rechtliche Rahmenbedingungen	1
1.2	Zeitliche Rahmenbedingen	3
1.3	Curriculare Rahmenbedingungen	5
2	Leitlinien des Bildungsganges	6
2.1	Lernpsychologische Grundlagen	6
2.2	Kompetenzen	8
2.3	Überlegungen zur Unterrichtsgestaltung	9
2.4	Bildung für nachhaltige Entwicklung	10
2.5	Bildung in der digitalen Welt	11
3	Konzeption der Unterrichtsfächer	13
3.1	Fachrichtungsbezogener Unterricht	13
3.1.1	Fachdidaktische Konzeption	13
3.1.2	Lernfelder	15
	Übersicht über die Lernfelder	15
	Lernfeld 1: Sich in beruflichen Handlungssituationen zurechtfinden und engagieren	16
	Lernfeld 2: Ausgewählte Speisen werterhaltend vorbereiten, zubereiten und anrichten	17
	Lernfeld 3: Speisen und Getränke empfehlen, präsentieren und servieren	18

Lernfeld 4:	Waren einkaufen, lagern und verwalten	19
Lernfeld 5:	Catering-Dienstleistungen verkaufen und organisieren	20
Lernfeld 6:	Gastronomische Angebote planen und empfehlen	21
Lernfeld 7:	Marketingmaßnahmen und betriebliche Leistungen planen, durchführen und kontrollieren	22
3.2	Unterrichtsfach Gesundheitserziehung/Sport	23
3.2.1	Orientierung an einem erweiterten Sportbegriff	23
3.2.2	Das Gesundheitsverständnis	23
3.2.3	Didaktische Prinzipien für das Fach Gesundheitserziehung/Sport	23
3.2.4	Sinnperspektiven	26
3.2.5	Bewegungsfelder	30
3.2.6	Synthese der Begrifflichkeiten: Didaktische Prinzipien, Sinnperspektiven und Bewegungsfelder	31
3.2.7	Unterrichtsvorhaben	33
3.3	MINT im Beruf	34
3.3.1	Fachdidaktische Konzeption	34
3.3.2	Lernfelder	35
	Übersicht über die Lernfelder	35
	Lernfeld 1: Berufstypische Aufgabenstellungen mathematisch be- schreiben und lösen	36
	Lernfeld 2 a: Mit IT-Systemen arbeiten	37
	Lernfeld 2 b: Naturwissenschaftliche Phänomene beschreiben und erklären	38
	Lernfeld 2 c: An technischen Systemen arbeiten	39
3.4	Selbstgesteuertes Lernen	40
3.4.1	Fachdidaktische Konzeption	40

3.4.2 Kompetenzbeschreibungen

41

Mitglieder der Lehrplankommission

42



# VORWORT



Foto: Georg Banek

Sehr geehrte Lehrerinnen und Lehrer,

in einer sich rasch verändernden Lebens- und Arbeitswelt und vor dem Hintergrund einer größeren Eigenverantwortung der berufsbildenden Schulen, müssen auch die Lehrpläne mit der Zeit gehen. Denn sie bilden die Grundlage dafür, dass die Schülerinnen und Schüler den Wandel kompetent gestalten können.

Deshalb haben wir im Rahmen der strukturellen Weiterentwicklung der höheren Berufsfachschule die Lehrpläne der beruflichen Fachrichtungen aktualisiert und überarbeitet.

Der Orientierung an beruflichen Kompetenzen sind wir dabei treu geblieben. Die ausgewiesenen Kompetenzen orientieren sich an den Lernfeldern ausgewählter Berufsgruppen und basieren auf der Verzahnung von schulischem und beruflichem Lernen. Die Anforderungen orientieren sich konsequent an berufstypischen Arbeits- und Geschäftsprozessen. Die Lehrpläne ermöglichen eine Unterrichtsgestaltung, die in au-

thentischen Lernsituationen selbstgesteuertes Lernen, kooperative Arbeitsformen und aktive Beteiligung fördern.

Gerade auch im Hinblick auf regionale und branchenspezifische Qualifizierung eröffnen die Lehrpläne den Schulen neue Gestaltungsmöglichkeiten.

Die nun aktualisierten Lehrpläne tragen den Anforderungen einer modernen, auf Innovationen basierenden Gesellschaft und einer veränderten Lebens- und Arbeitswelt der Schülerinnen und Schüler Rechnung. Deshalb wurden zum Beispiel ein neues Kapitel zur Bildung in der digitalen Welt eingefügt und die neuen Fächer Selbstgesteuertes Lernen und MINT im Beruf beschrieben.

Ich danke allen Mitgliedern der Fachdidaktischen Kommissionen und den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Pädagogischen Landesinstituts sehr herzlich für ihre umfassende und kompetente Arbeit.

Dr. Stefanie Hubig

Ministerin für Bildung





# 1 VORGABEN FÜR DIE LEHRPLANARBEIT

## 1.1 Bildungsauftrag der höheren Berufsfachschule und rechtliche Rahmenbedingungen

Laut Schulgesetz bestimmt sich der Bildungsauftrag der Schule aus dem Recht des Einzelnen auf Förderung seiner Anlagen und Erweiterung seiner Fähigkeiten sowie aus dem Anspruch von Staat und Gesellschaft, dass die Bürgerinnen und Bürger zur Wahrnehmung ihrer Rechte und Übernahme ihrer Pflichten hinreichend vorbereitet sind.

Anspruch der höheren Berufsfachschule ist es, die zur Berufsqualifizierung, zur Höherqualifizierung und die zu einer weiteren Persönlichkeitsbildung notwendigen beruflichen und allgemeinen Kompetenzen von Schülerinnen und von Schülern zu fördern. Hierzu verbindet die höhere Berufsfachschule berufsübergreifende mit berufsbezogenen Kompetenzen zur Entwicklung einer beruflichen Handlungsfähigkeit mit einem eigenständigen Profil als staatlich geprüfte Assistentin bzw. als staatlich geprüfter Assistent.

Darüber hinaus haben die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, am Wahlangebot Fachhochschulreifeunterricht teilzunehmen.

Die im Lehrplan ausgewiesenen Kompetenzen orientieren sich an den Lernfeldern ausgewählter Berufsgruppen und basieren auf der Verzahnung von schulischem und beruflichem Lernen.

Die angestrebten Kompetenzen der jeweiligen Fachrichtungen der höheren Berufsfachschule sind konsequent an den Anforderungen der berufstypischen Arbeits- und Geschäftsprozesse orientiert.

Der Unterricht in der höheren Berufsfachschule soll insbesondere dem Anspruch auf Integration von Theorie und Praxis im Rahmen der Lernfelder, dem Vermitteln von Arbeitstechniken und der Förderung von Kompetenzen Rechnung tragen. Selbstgesteuertes Lernen und der Einsatz von erworbenem Wissen bei der Bearbeitung unterrichtlicher Aufgaben- und Problemstellungen sind zu fördern.

Grundlage für diesen Lehrplan bildet die Landesverordnung über die höhere Berufsfachschule in der jeweils gültigen Fassung.

Aufnahmevoraussetzung in die höhere Berufsfachschule, Fachrichtung Gastronomie, ist der qualifizierte Sekundarabschluss I oder ein als gleichwertig anerkannter Abschluss.

Der erfolgreiche Besuch der höheren Berufsfachschule Gastronomie führt zur Berechtigung, die Berufsbezeichnung

„staatlich geprüfte gastronomische Assistentin“ oder „staatlich geprüfter gastronomischer Assistent“

zu führen.

---

Die Schülerinnen und Schüler der höheren Berufsfachschule, die am Fachschulreifeunterricht teilgenommen haben, können am Ende des zweiten Schuljahres auf Antrag an der Fachhochschulreifeprüfung teilnehmen.

## 1.2 Zeitliche Rahmenbedingungen

Dem Lehrplan liegt folgende Stundentafel zugrunde:

<b>Stundentafel für die höhere Berufsfachschule</b>	
<b>Fachrichtungen:</b>	Bekleidungstechnik und Modedesign Ernährung und Versorgung Gastronomie Informationstechnik Labortechnik Mechatronik Mediendesign Sozialassistenten Wirtschaft
<b>Unterrichtsfächer</b>	<b>Stunden gesamt</b>
<b>A. Assistenzabschluss</b>	<b>2560</b>
<u>Berufsbezogener Lernbereich</u>	<u>2240</u>
Berufsbezogener Unterricht	
<b>Fachrichtungsbezogener Unterricht (K)<sup>1</sup></b>	1040
Standortspezifischer Unterricht (G) <sup>1</sup>	160 (320)
Praktikum <sup>2</sup>	640 (480)
<b>Selbstgesteuertes Lernen</b>	80
Deutsch/Kommunikation (G) <sup>3</sup> Lernbaustein 1	80
Erste Fremdsprache (G) <sup>4</sup> Lernbausteine 1, 2	80
<b>MINT im Beruf (G)<sup>5</sup></b>	80
<b>Gesundheitserziehung/Sport (G)</b>	80
<u>Berufsübergreifender Lernbereich</u>	<u>320</u>
Sozialkunde/Wirtschaftslehre (K) Lernbausteine 1, 2, 3	160
Religion oder Ethik (G)	160
<b>B. Pädagogische Beratung und Begleitung<sup>6</sup></b>	<b>80 (40)</b>
<b>C. Fachhochschulreifeunterricht (Wahlunterricht)</b>	<b>(600)</b>
Deutsch/Kommunikation (K) Lernbaustein 2	120
Mathematik (K) Lernbaustein 2	160
Erste Fremdsprache (K) Lernbausteine 3, 4	160
Sozialkunde (G) Lernbausteine 4, 5	80
Biologie, Chemie oder Physik (G)	80
<b>D. Zusatzqualifikation</b>	
Zweite Fremdsprache (G)	160

Fußnoten siehe Folgeseite

Dieser Lehrplan enthält die in der Stundentafel **hervorgehobenen** Unterrichtsfächer. Für die Unterrichtsfächer Deutsch/Kommunikation, Mathematik und Sozialkunde/Wirtschaftslehre gelten die Lernbausteinlehrpläne vom 27.05.2019 für die 1. Fremdsprache, Biologie, Chemie und Physik sowie Religion die Lernbausteinpläne vom 09.08.2005 bzw. vom 31.05.2011.

Die Lernfelder des standortspezifischen Unterrichts werden kompetenzorientiert mit deutlichem Berufsbezug durch die Schule formuliert. Ihre Ausgestaltung ermöglicht den Schulstandorten, den Schülerinnen und Schülern zusätzliche Qualifikationen anzubieten, Lernfelder des fachrichtungsbezogenen Unterrichts zu vertiefen oder schulische und regionale Gegebenheiten im besonderen Maße zu berücksichtigen. Ein Lernfeld im standortspezifischen Unterricht umfasst mindestens 80 Unterrichtsstunden.

Schülerinnen und Schüler, die am Fachhochschulreifeunterricht teilnehmen, werden von den Lernbausteinen Deutsch 1, Englisch 1 und 2 sowie Sozialkunde/Wirtschaftslehre 2 und 3 befreit.

Ausnahme: In der Fachrichtung Sozialassistent können die Schülerinnen und Schüler nicht vom Lernbaustein Deutsch befreit werden.

Der Lernbaustein Sozialkunde/Wirtschaftslehre 1 kann nicht entfallen.

<sup>1</sup> Für den Unterricht in den Lernfeldern stehen für die Fachrichtungen Ernährung und Versorgung, Gastronomie, Informationstechnik, Mechatronik, Mediendesign, Bekleidungstechnik und Modedesign sowie Sozialassistent bis zu 520 Teilungsstunden, für die Fachrichtung Labortechnik bis zu 760 Teilungsstunden und für die Fachrichtung Wirtschaft bis zu 360 Teilungsstunden zur Verfügung; über die Verteilung auf die Lernfelder entscheidet die Schule.

<sup>2</sup> Der ausgewiesene Stundenansatz stellt mit 640 Stunden das 16-wöchige Betriebspraktikum und mit 480 Stunden das 12-wöchige Betriebspraktikum dar. Die zeitliche Differenz von 160 Stunden ist über eine Erhöhung des Standortspezifischen Unterrichts auszugleichen.

<sup>3</sup> Das Fach kann in den Fachrichtungen Ernährung und Versorgung, Gastronomie sowie Bekleidungstechnik und Modedesign entfallen. Der Standortspezifische Unterricht erhöht sich in diesem Fall um 80 Stunden.

<sup>4</sup> Das Fach kann in der Fachrichtung Labortechnik entfallen. Der Standortspezifische Unterricht erhöht sich in diesem Fall um 80 Stunden.

<sup>5</sup> Das Fach kann in den Fachrichtungen Labortechnik, Informationstechnik, Mechatronik, Ernährung und Versorgung, Gastronomie sowie Bekleidungstechnik und Modedesign entfallen. Der Standortspezifische Unterricht erhöht sich in diesem Fall um 80 Stunden.

<sup>6</sup> Die Unterrichtsstunden sind gemäß § 6 Abs. 2 der Landesverordnung über die höhere Berufsfachschule zu verwenden. Bei 640 Stunden Betriebspraktikum stehen 80 Stunden, bei 480 Stunden Betriebspraktikum 40 Stunden zur pädagogischen Beratung und Begleitung zur Verfügung.

### 1.3 Curriculare Rahmenbedingungen

Die im Lehrplan ausgewiesenen Kompetenzen sind für den Unterricht verbindlich. Sofern zur Präzisierung der Kompetenzen die Angabe zusätzlicher Inhalte erforderlich ist, sind diese *kursiv* in Klammern den Kompetenzen zugeordnet. Auf das Ausweisen umfangreicher Lerninhalte wird bewusst verzichtet. Eine verstärkte Ausweitung handlungs- und problemorientierter Lehr-Lernkonzepte soll damit gefördert werden. Die angestrebte berufliche Handlungskompetenz ist nicht durch ein lineares Abarbeiten von Inhalten zu erreichen, sondern es gilt, die fachlich relevanten Probleme und Inhaltsstrukturen in einen durchgängigen situativen Kontext zu stellen und aus diesem heraus mit den Lernenden zu erarbeiten und zu systematisieren.

Als Planungsgrundlage für die notwendige Koordination der Kompetenzen und Inhalte einzelner Lernfelder zur Unterrichtsgestaltung ist ein Jahresarbeitsplan zu erstellen. Für den Arbeitsplan ist es notwendig, dass sich die Lehrkräfte zu einem Team zusammenschließen und sich in ihrer Vorgehensweise sowie in der Festlegung von Schwerpunkten für die Förderung lernfeldübergreifender Kompetenzen gemeinsam abstimmen.

Durch die größere Selbstständigkeit und die weitreichendere Eigenverantwortung von Bildungsgängen, z. B. der höheren Berufsfachschule, wird die Entwicklung der gesamten Schule deutlich gestärkt.

Aufgabe von Lehrerinnen und Lehrern ist es, die curricularen Vorgaben des Lehrplans in Bezug auf den Bildungsauftrag der höheren Berufsfachschule unter Berücksichtigung schulischer bzw. regionaler Besonderheiten zu konkretisieren und in Unterricht umzusetzen. Die damit verbundene umfassende curriculare Planungsarbeit sowie die Realisierung des handlungsorientierten Lehr-Lernkonzepts erfordert die Weiterentwicklung bisheriger Unterrichtsstrategien und die Dokumentation von Absprachen im Bildungsgangteam in einem Jahresarbeitsplan, der die Ziele bei der Umsetzung dieses Lehrplans in einen kompetenzorientierten Unterricht transparent macht sowie die Verantwortlichkeiten im Bildungsgangteam bei diesem Umsetzungsprozess aufzeigt.

Der Lehrplan soll die Voraussetzungen schaffen, die Ziele des Unterrichts auf Erkenntnisgewinnung und Handlungsfähigkeit in komplexen sowie realitätsnahen Problemstellungen auszurichten. In diesen Problemstellungen soll soweit wie möglich die Erfahrungswelt der Lernenden berücksichtigt werden.

# 2 LEITLINIEN DES BILDUNGSGANGES

## 2.1 Lernpsychologische Grundlagen

In der Vergangenheit war zu beobachten, dass traditionelle Formen des Lehrens und Lernens zu kurz greifen, wenn Lernende darauf vorbereitet werden sollen, der Komplexität beruflicher Aufgaben gerecht zu werden. Sowohl in Schule als auch in vielen Bereichen der Wirtschaft war zu beobachten, dass das im Unterricht erworbene bzw. vermittelte Wissen nicht ausreichend zur Anwendung gebracht werden kann. Der Begriff „Vermittlung“ ist in diesem Zusammenhang allerdings eher irreführend: Er impliziert einen einfachen Transport von Wissen aus dem Kopf der Lehrenden in den Kopf der Lernenden – eine Vorstellung, die mit den Kenntnissen der Lern- und Wissenspsychologie nicht vereinbar ist. Wissen ist kein objektiver, transportierbarer Gegenstand, sondern das Ergebnis von individuellen Konstruktionsprozessen.

Zum anderen zeigt traditionelle Instruktion auch in motivationaler und emotionaler Hinsicht ungünstige Effekte. Metakognitive Lernprozesse und Lernen in informellen Gruppen sind allein mit diesen bislang üblichen Organisationsformen kaum kompatibel. Tatsachenwissen ist für die Lernenden oftmals nur „träges Wissen“, das im günstigsten Fall im Gedächtnis gespeichert wird, ohne anschluss- und anwendungsfähig zu sein.

Wissen im weitesten Sinne umfasst vielmehr verschiedene Ebenen, nämlich domänenspezifisches Wissen (deklaratives Wissen; Wissen über Sachverhalte), prozedurales Wissen (Wissen, auf dem Fertigkeiten beruhen), strategisches Wissen (Heuristiken und Problemlösestrategien), metakognitives Wissen (Wissen, das der Kontrolle und Steuerung von Lern- und Denkprozessen zugrunde liegt). Die Unterstützung des Wissenserwerbs kann sich nicht nur an Inhalten und Zielen orientieren, sondern muss vor allem auch an den Prozessen des Wissenserwerbs ansetzen. Dem Lehrplan liegt daher ein aktiver, selbstgesteuerter, konstruktiver, situativer und sozialer Prozess des Wissenserwerbs zugrunde. Die folgenden Erläuterungen zu den Merkmalen dieses Wissenserwerbsprozesses sind als Thesen zu verstehen, die im Lehrplan die Grundlage für eine Ordnung verschiedener Ansätze zur Förderung des Wissenserwerbs bilden:

- Der Erwerb neuen Wissens ist nur über die aktive Beteiligung der Lernenden möglich. Besondere Charakteristika dieser für das Lernen unabdingbaren Aktivität sind Motivation und/oder Interesse am Prozess oder Gegenstand des Wissenserwerbs.
- Wissenserwerb unterliegt dabei stets einer gewissen Steuerung und Kontrolle durch den Lernenden. Das Ausmaß dieser Selbststeuerung und Selbstkontrolle ist je nach Lernsituation und Lernumgebung sehr unterschiedlich; Wissenserwerb ohne jeglichen Selbststeuerungsanteil ist allerdings nicht denkbar.
- Wissen ist immer konstruiert: Jeder Lern- und Wissenserwerbsprozess ist damit konstruktiv. Die verschiedenen Formen des Wissens können nur erworben und letztlich auch genutzt werden, wenn sie in bestehende Wissensstrukturen eingebaut und vor dem Hintergrund individueller Erfahrungen interpretiert werden.

- Wissen weist stets kontextuelle Bezüge auf; der Erwerb von Wissen ist daher an einen spezifischen Kontext gebunden und somit situativ.
- Wissen ist nicht nur das Resultat eines individuellen Konstruktionsprozesses, sondern erfordert zugleich auch soziale Aushandlungsprozesse. Damit kommt dem Wissenserwerb in kooperativen Situationen sowie den soziokulturellen Einflüssen auf den Lernprozess eine nicht zu unterschätzende Bedeutung zu.

Die hier nur kurz erläuterten Merkmale des Wissenserwerbs sind nicht unabhängig voneinander; vielmehr überlappen sie sich zum Teil oder bedingen einander. Ihre getrennte Betrachtung ermöglicht es hingegen, einzelne Aspekte bei der Unterrichtsgestaltung zu berücksichtigen.

## 2.2 Kompetenzen

Um das Bildungsziel berufliche Handlungskompetenz zu erreichen, müssen die Lernenden über Kompetenzen in Form von Wissen und Können sowie der Fähigkeit zur Kontrolle und Steuerung der zugrundeliegenden Lern- und Denkprozesse verfügen. Diese versetzen sie in die Lage, neue, unerwartete und zunehmend komplexer werdende berufliche Situationen erfolgreich zu bewältigen. In diesem Zusammenhang wird Handlungskompetenz nicht als Summe von Fach-, Methoden-, Sozial- und Lernkompetenz ausgewiesen. Die Kompetenzen lassen sich in individuellen und in gruppenbezogenen Lernprozessen entwickeln. Unterricht hat das Problem zu lösen, wie vorhandene Kompetenzen effizient gefördert und neue Kompetenzen angestrebt werden. Unter Kompetenzen werden in diesem Lehrplan die bei Lernenden vorhandenen oder erlernbaren kognitiven Fähigkeiten und Fertigkeiten verstanden, die erforderlich sind, um bestimmte Probleme zu lösen und die damit verbundenen motivationalen, volitionalen<sup>1</sup> und sozialen Bereitschaften und Fähigkeiten, die Problemlösungen in variablen Situationen erfolgreich und verantwortungsvoll nutzen zu können.

Als Begründung der Auswahl dieser Definition von Kompetenz sind vor allem vier Merkmale entscheidend:

- Kompetenzen sind funktional definiert, d. h., Indikator einer Kompetenz ist die erfolgreiche Bewältigung bestimmter Anforderungen.
- Der Begriff der Kompetenz ist für kognitive Fähigkeiten, Fertigkeiten, Handlungen usw. belegt. Motivationale Orientierungen sind davon getrennt zu erfassen.
- Kompetenzen sind prinzipiell bereichsspezifisch begrenzt, d. h. stets kontext- und situationsbezogen zu bewerten.
- Kompetenzen sind als Dispositionen verstanden und damit als begrenzt verallgemeinerbar. Das heißt, die erfasste Kompetenz geht über die Erfassung einer einzelnen konkreten Leistung hinaus.

Kompetenzen werden in diesem Sinne immer als Verbindung von Inhalten einerseits und Operationen oder „Tätigkeiten“ an bzw. mit diesen Inhalten andererseits verstanden.

<sup>1</sup> vom Willen her bestimmt



## 2.3 Überlegungen zur Unterrichtsgestaltung

Ein auf Orientierungs-, Erkenntnis- und Handlungsfähigkeit zielender Unterricht ist nicht mehr allein mit Lehr-Lernsituationen vereinbar, in denen möglichst effektiv umfassendes Detailwissen fachsystematisch, zeitökonomisch und unabhängig von beruflichen Handlungsabläufen vermittelt wird. In der Vergangenheit wurde zu sehr Wert auf additiv angelegtes Faktenwissen gelegt. Unterstützt wurde diese Vorgehensweise durch die Vorstellung, der Unterricht müsste immer von einfachen zu komplexen Inhalten strukturiert und im Interesse der Lernenden auf eindeutige richtige oder falsche Lösungen angelegt sein.

Wissen wurde bisher in aller Regel mit einer gewissen sachlogischen Systematik vermittelt und erworben. Lange Zeit galt es als unumstritten, dass die auf diese Weise aufgebauten schulischen Kenntnisse auch im alltäglichen oder beruflichen Leben genutzt werden können. Inzwischen gibt es daran gravierende Zweifel. Systematisch erworbenes Wissen ist anders strukturiert, anders organisiert und anders abrufbar als es die meisten praktischen Anwendungssituationen erfordern. Prinzipiell verfügbares Wissen bleibt deshalb oft ungenutzt, obwohl man es eigentlich zur Lösung bestimmter Probleme braucht. Dieser Lehrplan geht deshalb davon aus, dass Lernen sowohl sachsystematisch als auch situiert erfolgen muss. Daher bedarf es im Unterricht von Anfang an einer Nutzung des erworbenen Wissens in lebensnahen, fachübergreifenden, beruflichen und sozialen sowie problemorientierten Zusammenhängen.

Ausgangspunkt bei der Ausarbeitung entsprechender Lernsituationen sind die angestrebten Kompetenzen. Um Missverständnissen vorzubeugen: Die fachsystematischen Unterrichtsan-teile bleiben auch in Zukunft relevant, jedoch in einem reduzierten und auf die jeweilige Zielsetzung ausgerichteten Umfang. Sie dienen den Lernenden als notwendiges Orientierungs- und Erschließungswissen zur erfolgreichen Bearbeitung beruflicher Anforderungen.

Verwirklichen lassen sich diese Ansätze in einem problemorientierten Unterricht. In ihm werden möglichst authentische Ereignisse oder Situationen in den Mittelpunkt gestellt, die die persönliche Lebens- und Erfahrungswelt von Lernenden berücksichtigen. Bei der Ausarbeitung entsprechender Lernsituationen ist besonders darauf zu achten, dass sie an die Klassensituation angepasst sind und die Lernenden weder über- noch unterfordern, um sie zunehmend an Selbsttätigkeit und selbstgesteuertes Lernen heranzuführen. Insbesondere profitieren hiervon Schülerinnen und Schüler mit erhöhtem Förderbedarf.

Vor diesem Hintergrund sollte sich ein kompetenzorientierter Unterricht an nachfolgenden Kriterien orientieren:

- Möglichst reale Probleme und authentische Lernsituationen mit einer der jeweiligen Lerngruppe entsprechenden Komplexität
- Ermöglichen von selbstgesteuertem Lernen unter zunehmend aktiver Beteiligung der Lernenden
- Kooperatives Lernen mit arbeitsteiliger Anforderungsstruktur und individueller Verantwortlichkeit
- Einplanen von Lernhilfe (Instruktion), Unterstützung und Hilfestellung, um Demotivation durch Überforderung zu vermeiden

## 2.4 Bildung für nachhaltige Entwicklung

In einer modernen, auf Innovationen basierenden Gesellschaft in einer globalisierten Welt gewinnt die Bildung für nachhaltige Entwicklung und damit das Nachhaltigkeitsprinzip zunehmend an Bedeutung. Alle Mitgliedstaaten der Vereinten Nationen sind aufgefordert, durch entsprechende Bildungsaktivitäten die Ziele der nachhaltigen Entwicklung und der Orientierung am Nachhaltigkeitsprinzip zu unterstützen.

Bildung für nachhaltige Entwicklung dient dem Erwerb von Gestaltungskompetenz, die das Individuum befähigt, sich persönlich und in Kooperation mit anderen für nachhaltige Entwicklungsprozesse reflektiert zu engagieren und nicht nachhaltige Entwicklungsprozesse systematisch analysieren und beurteilen zu können.

Um der Komplexität der Probleme angemessene Kompetenzen aufbauen zu können, ist das Handlungsfeld Bildung für nachhaltige Entwicklung fächerübergreifend bzw. fächerverbindend in den Unterricht der höheren Berufsfachschule zu integrieren. Dabei kann sowohl an bereits erworbenes Wissen angeschlossen, dieses ergänzt bzw. neu kontextualisiert werden oder aber es können Problemfelder der Bildung für nachhaltige Entwicklung als Ausgangspunkt für den Erwerb grundlegender Kompetenzen genutzt werden.

Entsprechende Absprachen sind im Bildungsgangteam und darüber hinaus in der Schulgemeinschaft zu treffen und im Jahresarbeitsplan zu dokumentieren.

Weitere Informationen und Materialien stehen unter <http://nachhaltigkeit.bildung-rp.de> zur Verfügung.

## 2.5 Bildung in der digitalen Welt

Am 08.12.2016 wurde von der Kultusministerkonferenz die Strategie „Bildung in der digitalen Welt“ beschlossen.

Diese Strategie verfolgt das Ziel, Kompetenzen, die für eine aktive, selbstbestimmte Teilhabe in einer digitalen Welt erforderlich sind, als integrativen Teil in die Fachcurricula aller Fächer und aller Schulformen einzubeziehen. Dazu soll jedes einzelne Fach mit seinen spezifischen Zugängen zur digitalen Welt seinen Beitrag zur Entwicklung der folgenden Kompetenzen leisten:

- Suchen, Verarbeiten und Aufbewahren
  - Suchen und Filtern
  - Auswerten und Bewerten
  - Speichern und Abrufen
- Kommunizieren und Kooperieren
  - Interagieren
  - Teilen
  - Zusammenarbeiten
  - Umgangsregeln kennen und einhalten (Netiquette)
  - An der Gesellschaft aktiv teilhaben
- Produzieren und Präsentieren
  - Entwickeln und Produzieren
  - Weiterverarbeiten und Integrieren
  - Rechtliche Vorgaben beachten
- Schützen und sicher Agieren
  - Sicher in digitalen Umgebungen agieren
  - Persönliche Daten und Privatsphäre schützen
  - Gesundheit schützen
  - Natur und Umwelt schützen
- Problemlösen und Handeln
  - Technische Probleme lösen
  - Werkzeuge bedarfsgerecht einsetzen
  - Eigene Defizite ermitteln und nach Lösungen suchen
  - Digitale Werkzeuge und Medien zum Lernen, Arbeiten und Problemlösen nutzen
  - Algorithmen erkennen und formulieren
- Analysieren und Reflektieren
  - Medien analysieren und bewerten
  - Medien in der digitalen Welt verstehen und reflektieren

(Detaillierte Darstellung der Kompetenzen siehe

[https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/PresseUndAktuelles/2016/Bildung\\_digitale\\_Welt\\_Webversion.pdf](https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/PresseUndAktuelles/2016/Bildung_digitale_Welt_Webversion.pdf))

Die berufsbildenden Schulen knüpfen in ihren Bildungsprozessen an das Alltagswissen und die an allgemeinbildenden Schulen erworbenen Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler im Umgang mit digitalen Medien an.

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

Um dies zu ermöglichen, sind die Lernfeldbeschreibungen offen gestaltet und möglichst zeitlos formuliert (z. B. keine Nennung von zurzeit aktuellen Technologie- oder Softwareprodukten).

Es ist Aufgabe der Lehrkräfte, diese Offenheit zu konkretisieren und auf Basis der Lehrpläne und der bei Schülerinnen und Schülern bereits vorhandenen Kompetenzen einen jeweils aktuellen Unterricht zu gestalten, der die Lernenden auf die gegenwärtigen und zukünftigen Anforderungen der fortschreitenden Digitalisierung in der Arbeitswelt vorbereitet.

# 3 KONZEPTION DER UNTERRICHTSFÄCHER

## 3.1 Fachrichtungsbezogener Unterricht

### 3.1.1 Fachdidaktische Konzeption

Gastronomische Dienstleistungen umfassen einen breit aufgestellten Einsatzbereich. Sie reichen von der Tätigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung über die Arbeit in Systemgastronomie, Hotellerie, klassischem Restaurant und Cateringbetrieb bis hin zur Organisation gehobener Events im Außer-Haus-Geschäft der Sternegastronomie. Aus der zunehmenden Vielfalt und Komplexität der Kundenwünsche ergibt sich für gastronomische Unternehmen ein hoher Koordinations- und Planungsaufwand.

Der Aufgabenbereich der gastronomischen Assistentin bzw. des gastronomischen Assistenten besteht in der Unterstützung der Geschäftsleitung. Ihre/seine Arbeitsbereiche erstrecken sich von der administrativen Planung der Dienstleistung bis zur praktischen Umsetzung.

Dabei bestimmt Kundenorientierung ihre/seine Denkweise. Durch innovative Ideen und kreative Lösungen werden Kundenwünsche erfüllt, neue Bedürfnisse geweckt und weitere Marktsegmente erschlossen. Kommunikation, Organisation und Flexibilität sind Schlüsselqualifikationen für das berufliche Handeln. In unserer globalisierten Welt bekommt das Beherrschen von Fremdsprache immer mehr Bedeutung. Daher wird bei der ersten Fremdsprache die Niveaustufe III (B 2-Vantage) gemäß des gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen (GER) angestrebt.

### Aufbau des Lehrplans

Ausgehend von diesen Anforderungsprofilen sind die Lernfelder des berufsbezogenen Unterrichts konzipiert. Die Lernfelder des ersten Schuljahres bilden die Basiskompetenzen der gastronomischen Ausbildungsberufe ab. Im zweiten Schuljahr stehen die Organisation von gastgewerblichen Dienstleistungen, deren Verkauf und Vermarktung im Vordergrund. Einen weiteren Schwerpunkt bilden Personaleinsatz und Mitarbeitermotivation, da sich Beschäftigte in der Gastronomie an vielfältige und wechselnde Kundenaufträge anpassen müssen. Betriebswirtschaftliche Kenntnisse befähigen die Absolventin bzw. den Absolventen, kostenbewusst und qualitätssteigernd zu handeln, um so zum wirtschaftlichen Erfolg des Unternehmens beizutragen.

### Integrierte berufsbezogene Pflichtfächer

Die Anforderungen der berufsbezogenen Pflichtfächer Deutsch/Kommunikation und MINT im Beruf sind in den Lernfeldern abgebildet.

### Unterrichtsprinzipien

Die Querschnittsthemen Umweltschutz, Nachhaltigkeit und Hygiene, Arbeitssicherheit und Ergonomie, Qualitätsmanagement und Kundenorientierung sowie Rechtsvorschriften sind im

Lehrplan nicht explizit ausgewiesen, sondern als Unterrichtsprinzipien in allen Lernfeldern umzusetzen. Durchgängig ist Fachsprache anzuwenden und Digitalisierung im berufsbezogenen Unterricht zu implementieren und weiterzuentwickeln.

### **Theorie/Praxis**

Damit die berufliche Handlungsfähigkeit und Qualifikation der gastronomischen Assistentin bzw. des gastronomischen Assistenten gewährleistet wird, ist es notwendig, etwa die Hälfte des berufsbezogenen Unterrichts als praktischen Unterricht einzuplanen und eine entsprechende Klassenteilung nach den Vorgaben der Unfallkasse vorzunehmen. Von besonderer Bedeutung ist dies für die Lernfelder zwei, drei, fünf und sechs. Die Aufteilung in theoretischen und praktischen Unterricht wird im Jahresarbeitsplan festgelegt.

### **Standortspezifischer Unterricht**

Der standortspezifische Unterricht orientiert sich an fachrichtungsspezifischen curricularen, regionalen und personellen Gegebenheiten und kann inhaltlich durch die Schule zur Unterstützung der schulischen Profilbildung ausgestaltet werden.

### **Ausstattung der Schule**

Für die Vermittlung der Kompetenzen werden nach gastronomischen Erfordernissen professionell ausgestattete Räume (Großküche, Restaurant, Kühl- und Lagerräume) benötigt.

Weiterhin müssen ausreichend Computerarbeitsplätze mit Standard- und fachspezifischer Software sowie Internetzugang bereitgestellt werden.

### **Praktikum**

Ein einschlägiges zwölf- bzw. sechszehnwöchiges Praktikum während der Schulzeit ist in einem von der Kammer bzw. Zuständigen Stelle bestätigten gastronomischen Ausbildungsbetrieb durchzuführen.

Die Taktung der Praktika bestimmt die jeweilige Schule vor Ort.

### **Lernsituationen**

Dieser Lehrplan wird durch ausgearbeitete Lernsituationen, die einzelnen Lernfeldern zugeordnet sind, ergänzt. Sie haben nur exemplarischen Charakter und geben Beispiele für Lernaufgaben, die von den Schülerinnen/Schülern im Unterrichtsfach „Selbstgesteuertes Lernen“ bearbeitet werden können.

### 3.1.2 Lernfelder

#### Übersicht über die Lernfelder im fachrichtungsbezogenen Unterricht Gastronomie

Nr.	Lernfelder	Zeitrichtwert
1	Sich in beruflichen Handlungssituationen zurechtfinden und engagieren	80
2	Ausgewählte Speisen werterhaltend vorbereiten, zubereiten und anrichten	200
3	Speisen und Getränke empfehlen, präsentieren und servieren	160
4	Waren einkaufen, lagern und verwalten	120
5	Catering-Dienstleistungen verkaufen und organisieren	160
6	Gastronomische Angebote planen und empfehlen	200
7	Marketingmaßnahmen und betriebliche Leistungen planen, durchführen und kontrollieren	120
<b>Gesamtstunden</b>		<b>1040</b>

Lernfeld 1	<b>Sich in beruflichen Handlungssituationen zurechtfinden und engagieren</b>	Zeitrichtwert: 80 Stunden
<p><b>Kompetenzen</b></p> <p>Geeignete Unternehmen für ein Betriebspraktikum recherchieren und sich zielgerichtet vorbereiten.</p> <p>Interessante Fragestellungen und berufliche Handlungssituationen im Praktikum finden und herausarbeiten.</p> <p>Lernziele und berufliche Ziele identifizieren, an Zielen festhalten, individuelle Wege zur Zielerreichung finden und aktiv gestalten.</p> <p>Beim Sprachgebrauch einen adressatengerechten Wortschatz verwenden.</p> <p>Recherchierte Sachverhalte systematisch aufbereiten und unter Einhaltung formaler Vorgaben in berufsfeldbezogene zentrale Schreibformen überführen (z. B. <i>Geschäftsbrief, Vorgangsbeschreibung, Arbeits-, Prüf-, Unfallbericht, informative Rundschreiben, Protokolle</i>).</p> <p>Vorbereitete berufsbezogene Redebeiträge und Kurzdarstellungen weitgehend frei präsentieren (z. B. <i>Produktpräsentation, Arbeitsergebnisse</i>).</p> <p>Medien als Informationsquelle reflektiert nutzen.</p> <p>Verschiedene Medien für die Darstellung von Sachverhalten verwenden (z. B. <i>Moderationskarten, Folien, Plakate, Präsentationssoftware</i>).</p> <p>Selbstorganisiert, eigenverantwortlich und kooperativ lernen und arbeiten.</p> <p>Sich mit der eigenen Rolle im Team auseinandersetzen und sich konstruktiv an Prozessen der Teamentwicklung beteiligen.</p> <p>Eigene Lern- und Arbeitsprozesse produktiv reflektieren, Kompetenzen weiterentwickeln.</p>		



Lernfeld 2

**Ausgewählte Speisen werterhaltend vorbereiten, zubereiten und anrichten**

Zeitrhythmus:  
200 Stunden

### **Kompetenzen**

Rohstoffe auswählen, bewerten und mit geeigneten Zubereitungs- und Garverfahren weiterverarbeiten.

Lebensmittelrechtliche Bestimmungen berücksichtigen. Qualitätsstandards entwickeln, einführen und anwenden, HACCP-Konzepte umsetzen.

Nachhaltig handeln.

Mengen kalkulieren und Wareneinsatz berechnen.

Arbeitsabläufe planen, durchführen und dokumentieren.

Internationale Fachsprache anwenden.

Unterschiedliche Ernährungsformen und gastronomische Trends bewerten.

Betriebliches Hygienekonzept umsetzen, Arbeitsergonomie und Arbeitssicherheit beachten.

Lernfeld 3

**Speisen und Getränke empfehlen, präsentieren und servieren**

Zeitrichtwert:

160 Stunden

### **Kompetenzen**

Gastgeberfunktion umsetzen.

Räumlichkeiten vorbereiten, kontrollieren und anlassbezogen dekorieren. Angebots- und Menükarten gestalten.

Tischwäsche auswählen, kontrollieren und pflegen.

Gläser, Geschirr und Besteckteile getränke- und speisengerecht verwenden.

Material und Arbeitsmittel auswählen, reinigen und einsetzen.

Tische veranstaltungsbezogen stellen und eindecken.

Mise en place situationsbezogen planen und durchführen.

Getränkebedarf berechnen.

Aufgussgetränke zubereiten und Getränke ausschenken.

Speisen und Getränke auf Verkaufsfähigkeit prüfen und nach verschiedenen Methoden servieren.

Kalt-warme Buffets aufbauen.

Serviceablauf planen und Servicekräfte anweisen.

Zielgruppen- und anlassbezogen kommunizieren.

Lernfeld 4

**Waren einkaufen, lagern und verwalten**

Zeitrictwert:

120 Stunden

**Kompetenzen**

Unter nachhaltigen Aspekten Warenbedarf ermitteln und Lieferanten auswählen.

Waren beschaffen, lagern und digital inventarisieren.

Warenannahme durchführen und dokumentieren und Waren den entsprechenden Lagerstellen zuordnen.

Umweltschutz bei Bestellungen, Lagerhaltung und Entsorgung berücksichtigen.

Bezugs- und Lagerhaltungskosten ermitteln.

Arbeitsabläufe planen, durchführen und dokumentieren.

Kaufverträge rechtsgültig abschließen und Vertragsstörungen bearbeiten.

Daten pflegen und Dokumente archivieren.

Betriebliches HACCP-Konzept umsetzen.

Lernfeld 5

**Catering-Dienstleistungen verkaufen und organisieren**

Zeitrichtwert:

160 Stunden

**Kompetenzen**

Leistungsangebote festlegen, kalkulieren und präsentieren.

Equipment für angebotene Dienstleistungen auswählen und beschaffen.

Ablaufpläne erstellen.

Veranstaltungen planen, durchführen und evaluieren.

Verkaufsgespräche vorbereiten und führen.

Verträge abschließen, Kundenzufriedenheit herstellen und Reklamationen bearbeiten.

Rechtliche Vorschriften und betriebliche Vorgaben bei Planung und Durchführung von Dienstleistungen beachten.

Organisationsinstrumente erstellen und bewerten.

Personalbedarf ermitteln und geeignetes Personal akquirieren.

Externe Dienstleister einbinden.

Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter einsetzen und anleiten.

Dienst- und Schulungspläne erstellen, Mitarbeitergespräche vorbereiten und führen.

Betriebs- und Arbeitsklima fördern und arbeitsrechtliche Bestimmungen anwenden.

Unternehmensstandards und Unternehmensleitbild umsetzen.

Lernfeld 6

## Gastronomische Angebote planen und empfehlen

Zeitrhythmuswert:

200 Stunden

### Kompetenzen

Speisen und Getränke empfehlen, präsentieren und servieren.

Menüs und Buffets zielgruppen- und anlassbezogen planen und empfehlen.

Regionale und saisonale Aspekte beachten.

Ernährungs- und Diätformen, religiöse und ethnische Aspekte berücksichtigen.

Speise-, Getränke- und Menükarten erstellen und präsentieren.

Beratungs- und Verkaufsgespräche führen.

Angebotspreise kalkulieren.

Standard- und Branchensoftwareprodukte professionell einsetzen.

Im Rahmen des QM Standards entwickeln und am kontinuierlichen Verbesserungsprozess mitwirken.

Lernfeld 7

**Marketingmaßnahmen und betriebliche Leistungen planen, durchführen und kontrollieren**

Zeitrichtwert:

120 Stunden

### **Kompetenzen**

Kundenwünsche, -bedürfnisse und Kaufmotive ermitteln und entsprechende Angebote entwickeln.

Kundenakquise planen, durchführen und reflektieren.

Marketingziele und -instrumente zur Sicherung und Steigerung des Absatzerfolges festlegen, anwenden und evaluieren.

Werbemittel auswählen und analysieren.

Marketingmix unter Berücksichtigung von aktuellen Trends erstellen und bewerten.

Kosten und Leistungen erfassen und analysieren.

Umsatz und Kosten planen.

Nachkalkulationen durchführen und Maßnahmen für Folgeplanungen entwickeln.

Betriebliche Kennzahlen ermitteln, auswerten und Konsequenzen für die weitere Planung ableiten.

Betriebliche Daten digital erfassen, darstellen und auswerten.

## 3.2 Unterrichtsfach Gesundheitserziehung/Sport

### 3.2.1 Orientierung an einem erweiterten Sportbegriff

Die höhere Berufsfachschule führt aufbauend auf dem qualifizierten Sekundarabschluss II zu einer schulischen Berufsqualifikation und ermöglicht eine Höherqualifizierung. Dabei begegnen den Heranwachsenden unterschiedlichste Anforderungen und Erwartungen, aber auch Belastungen. Wichtige Ressourcen, die sie benötigen, um auf diese zu reagieren, sind der eigene Körper und die Kompetenz, ihn zu verstehen und angemessen mit ihm umzugehen. Auch die höhere Berufsfachschule soll diese Ressourcen fördern und vielfältig entwickeln. Den unterrichtlichen Ort dafür bietet das Unterrichtsfach Gesundheitserziehung/Sport.

Diese Orientierung verlangt eine erweiterte Reflexion des Gegenstandsbereichs „Sport“. Der Sportbegriff in diesen Schulformen muss den sachlogischen Kanon von Sportarten und Sportkultur überschreiten und sich öffnen hin zu einer komplexen Körper- und Bewegungswelt. Das Fach Gesundheitserziehung/Sport integriert neben dem traditionell verfassten Sporttreiben in Regelsystemen auch spielerische, freizeitorientierte Bewegungskulturen, gezielt körperbildende Aspekte, alltagsnahe Bewegungsangebote und zielt auf eine Verschränkung von körperlichen und geistig-seelischen Entwicklungen.

### 3.2.2 Das Gesundheitsverständnis

Die Weltgesundheitsorganisation erhebt in ihrer Arbeitsdefinition für das Konstrukt „Gesundheit“ das umfassende körperliche, seelische und soziale Wohlbefinden zum Kriterium. Das Fach Gesundheitserziehung/Sport macht sich diesen komplexen, die gesamte Persönlichkeit einschließenden Gesundheitsbegriff zu eigen und möchte eine didaktische Antwort darauf sein. Ein daran orientierter Sportunterricht im Sinne dieses Lehrplans bietet vielfältige Bildungs- und Entwicklungschancen in allen drei Dimensionen.

Von besonderer Bedeutung sind die Faktoren, die zur Erhaltung der Gesundheit auch unter belastenden Rahmenbedingungen beitragen (Salutogenese). Im Mittelpunkt steht der Kohärenzsinn, die Überzeugung, dass das Individuum selbst Bestandteil einer Lebenswelt ist, die sinnvoll miteinander zusammenhängt, die es verstehen kann und in die es handelnd eingreifen kann. Der Unterricht im Fach Gesundheitserziehung/Sport ist so zu gestalten, dass die Lernenden darin Sinnhaftigkeit, Verstehbarkeit und eigene Einflussmöglichkeit wahrnehmen können. Aus dieser Grundforderung leiten sich die didaktischen Prinzipien ab, die im Folgenden dargestellt werden.

### 3.2.3 Didaktische Prinzipien für das Fach Gesundheitserziehung/Sport

#### Mehrperspektivität

Ein erweitertes Selbstverständnis des Fachs erfordert eine Öffnung des Blickwinkels über die individuelle, absolute Leistungsentfaltung innerhalb fester Normensysteme hinaus. Es bieten sich unterschiedliche, legitime Perspektiven auf den Sinnhorizont von Sport- und Bewegungshandeln. Mehrperspektivität bedeutet, dass Schülerinnen und Schüler durch verschiedene didaktische Thematisierungen erfahren und begreifen, wie Bewegung, Spiel und Sport

mit unterschiedlichem Sinn belegt und verändert werden können. Eine kompetente Teilhabe an der Bewegungs-, Spiel- und Sportkultur setzt die Deutung und kritische Prüfung unterschiedlicher Sichtweisen auf das Handlungsfeld Sport voraus. Besonderer Wert ist darauf zu legen, die in sportlichen Tätigkeiten liegenden Ambivalenzen, das heißt Entwicklungschancen und Gefahren in einer wertenden Auseinandersetzung zu reflektieren.

Im Lehrplan kommt die Mehrperspektivität in den folgenden Sinnperspektiven zum Ausdruck:

- Gesundheit fördern und Gesundheitsbewusstsein entwickeln
- Gemeinschaft erleben und mit anderen kooperieren
- Leistung erleben und entwickeln
- Emotionen erleben und bewältigen
- Bewegung expressiv gestalten
- Elemente der Sportkultur verstehen und umsetzen
- Wettkampfsituationen gestalten, erleben und auswerten
- Freizeit bewegungsorientiert gestalten
- In naturräumlichen Strukturen bewegen
- Den eigenen Körper wahrnehmen und erleben

Dabei sind Sinnperspektiven unabhängig von Inhaltsbereichen zu sehen, stets legitim und können individuell divergieren. Dasselbe Bewegungsangebot kann bei den einzelnen Lernenden durchaus unterschiedliche Sinnperspektiven eröffnen. Daher ersetzen Sinnperspektiven als strukturierendes Element in diesem Lehrplan die Formulierung von Lernfeldern.

Im Kompetenzraster dieses Lehrplans sind die Sinnperspektiven im Hinblick auf die Gestaltung einer vollständigen Handlung in denkbare Kompetenzformulierungen umgesetzt.

### **Lerngruppenorientierung**

Die Lebenswelt der Lernenden unterscheidet sich stark im Hinblick auf Erfahrungen, Interessen und Motivationen. Eine erfolgreiche konstruierende Lernhandlung setzt einen gelungenen Anschluss an die eigene Lebenswelt voraus. In einer Schulform wie der höheren Berufsfachschule ist es unabdingbar, die konkrete Lerngruppe zum Ausgangspunkt der didaktischen Planung zu machen. Die Fachrichtung sowie die Zusammensetzung bezüglich Sporterfahrung, Geschlecht und Leistungsfähigkeit sind Kriterien, die das Gelingen von Lernangeboten beeinflussen. Ebenso wichtig wie schulbezogene Arbeitspläne sind daher die konkreten didaktischen Jahresplanungen der einzelnen Fachlehrkräfte bzw. des Lehrkräfte-teams in Kooperation mit der Lerngruppe. Gemeinsam sind sie gefordert, auf der Grundlage der didaktischen Prinzipien, der Gruppenstruktur und der artikulierten Interessen kriteriengeleitet Entscheidungen über die Auswahl und Gestaltung der Lernangebote zu treffen.



## **Selbststeuerung**

Der didaktische Ansatz dieser Konzeption liegt bei der Orientierung an Kompetenzen, das bedeutet an gelungenen Konstruktionshandlungen in einem gestalteten und geplanten Lernumfeld. Die Aneignung und Entwicklung von Kompetenzen geschieht aktiv durch das handelnde, lernende Subjekt. Für die Gestaltung von Lehr-Lern-Arrangements impliziert das die Annahme, dass der Prozess dann erfolgreich ist, wenn die Lernenden die Möglichkeit haben, diesen selbst zu steuern und zu organisieren. Die Offenheit von Arrangements und die Wahrnehmung von Gestaltungsfreiräumen ermöglichen die handelnde Entscheidung, das Erproben und das Evaluieren von Handlungsalternativen durch die Lernenden (vgl. auch Gesundheitsbegriff). Selbststeuerung ist eine Gruppenkompetenz, die mit einer Lerngruppe erarbeitet wird. Der Einbezug von Spielraum eröffnenden Methoden wie Gestaltungs- und Entwicklungsaufgaben, Lernjobs, Arbeitsplänen oder Reflexionsphasen im Unterricht kann helfen, selbstverantwortete und damit nachhaltige Lernprozesse zu initiieren.

## **Handlungsorientierung**

Das Fach Gesundheitserziehung/Sport steht für das aktive, handelnde Sich-Erschließen der eigenen Lebenswelt. In der Aktivität findet ein Erleben der eigenen Person, der sozialen Integration und der Umwelt statt, das als Anlass für eine Erweiterung und Entwicklung der eigenen Handlungskompetenz wirkt. Die Körperlichkeit ist dabei der Kanal, auf dem Lernimpulse aufgenommen und integriert werden.

Die Forderung nach Handlungsorientierung impliziert nicht den Ausschluss kognitiver Komponenten und die Reduktion auf körperliche Aktivität. Von zentraler Bedeutung ist der vollständige Handlungsbogen von der Information über Planung, Entscheidung, Durchführung und Kontrolle bis zur Bewertung. Das eigene Tun wird auf einen sinnstiftenden kognitiven und sozialen Zusammenhang hin reflektiert und ermöglicht so die Ausbildung von dauerhaften Relevanzverfahren (vgl. auch Gesundheitsbegriff) und weiterführenden Handlungskompetenzen.

## **Berufsbezug**

Der Anspruch der höheren Berufsfachschule, die berufliche Handlungskompetenz zu fördern und berufsqualifizierend auszubilden, verpflichtet auch das Fach Gesundheitserziehung/Sport zu einer Orientierung an den Strukturen und Anforderungen der Arbeitswelt. Es werden die Grundlagen geschaffen, die es den Lernenden ermöglichen, in einer berufsbedingten Belastungssituation durch kompetentes eigenes Handeln die Gesundheit zu erhalten, zu fördern und zu gestalten.

Kompetenzen für ein gesundheitsförderliches Handeln im Kontext der Berufsarbeit finden sich auf den Ebenen der Prävention, der Befähigung und der Kompensation. Prävention beinhaltet das antizipierende Erkennen, Vermeiden und Verändern gesundheitlich belastender Lebensumstände. Befähigung bezeichnet die Ressourcen, die eigene Gesundheit im Blick zu haben, den Körper und seine Signale zu verstehen und ernst zu nehmen sowie Beeinträchtigungen angemessen einzuordnen. Kompensation meint die Kompetenz, auf beruflich bedingte Belastungen unterschiedlicher Art (Stress, Haltungsschäden, Überlastungen etc.) erfolgversprechend zu reagieren und aktiv Strategien zu deren Bearbeitung zu suchen und

anzuwenden. In berufsfeldhomogenen Lerngruppen bietet es sich an, typische berufsbedingte Risiken zu bearbeiten und auf den genannten drei Ebenen zu reflektieren.

### **Individuelle Förderung**

Auch die höhere Berufsfachschule ist geprägt durch einen großen Förderbedarf. Im Fach Gesundheitserziehung/Sport besteht dieser Förderbedarf im kognitiven, aber zusätzlich im sozialen und motorischen Bereich, wobei jeder bzw. jede Lernende förderbedürftig ist, sich in einer spezifischen Ausgangssituation befindet und Anspruch auf eine individuelle Förderung hat.

Die Schülerinnen und Schüler bringen unterschiedliche physische Voraussetzungen mit und blicken auf unterschiedliche Bewegungsbiografien zurück. Der Sport muss zudem häufig sozialisierende Funktionen mit übernehmen, ohne die der Einstieg in den Beruf nicht gelingt – wie z. B. Akzeptieren von Regeln, Kooperations- und Anstrengungsbereitschaft – und bei denen die Lernenden nicht auf dem gleichen Stand sind.

Es ist daher nicht realistisch, im Unterricht die Erreichung einheitlicher motorischer Standards zu verfolgen. Im Zentrum der didaktischen Entscheidungen soll der einzelne Schüler bzw. die einzelne Schülerin mit dem individuellen Förderbedarf stehen. Das erfordert eine differenzierte Arbeitsweise, die diagnostische, organisatorische und methodische Aspekte einschließt. Wenn die Rahmenbedingungen es ermöglichen, kommt ein Unterricht in gewählten Neigungs- oder Niveaugruppen unter Auflösung des Klassenverbandes dieser Forderung am nächsten.

Für die Bewertung der Unterrichtsergebnisse und die Umsetzung in Noten erfordert ein differenzierter Unterricht eine große Vielfalt der Bewertungskriterien und -instrumente. Die objektiv gemessene sportliche Leistung wird zurücktreten müssen zugunsten der Feststellung von Entwicklungen, des Engagements im Unterrichtsprozess und kognitiver Komponenten.

#### **3.2.4 Sinnperspektiven**

Das Strukturelement „Sinnperspektiven“ vermittelt zwischen den didaktischen Prinzipien des vorangegangenen Abschnitts und der inhaltslogischen Aufgliederung sportlichen Handelns in Bewegungsfelder. Die Sinnperspektiven bringen das Erleben der lernenden Person ins Spiel und erschließen den Lehr-Lern-Prozess in seiner subjektiven Bedeutung im Sinne der Mehrperspektivität. Mit welcher Sinnperspektive eine sportbezogene Lernhandlung bei den Lernenden verknüpft wird, kann nicht eindeutig antizipiert werden. Die Interpretation hängt mit deren Lebenswelt, Lernbiografie, Vorerfahrungen, Wertesystem, Präferenzen, Interessen und Einstellungen zusammen. So kann ein und dasselbe Unterrichtsvorhaben von einem oder einer Lernenden mit völlig anderen Sinnperspektiven ausgestattet werden als von anderen. Die Sinnperspektiven sind Konstruktionen des Lernenden und vom Lehrenden über die Gestaltung der Lernarrangements lediglich zugänglich zu machen.

Bei der Planung von Unterricht müssen die Sinnperspektiven in ihrem Eigenwert durchaus als Grundlage didaktischer Entscheidungen berücksichtigt werden. Je nach der eröffneten Sinnperspektive wird am Ende des Lehr-Lernarrangements eine unterschiedliche Kompetenzentfaltung zu erwarten sein. Entsprechend sollten konkrete Unterrichtsvorhaben stets offen gehalten werden für die Integration mehrerer Sinnperspektiven.

Das folgende Kompetenzraster bildet die Stufen einer vollständigen Handlung ab: Informieren, Planen, Entscheiden, Durchführen, Kontrollieren und Bewerten. Für sämtliche Sinnperspektiven werden mögliche Kompetenzformulierungen aufgezeigt, die den jeweiligen Schritt in deren Licht beschreiben. Diese Formulierungen sind gegenstandsunabhängig und bewusst allgemein gehalten. In den anschließenden exemplarischen Unterrichtsvorhaben wird deutlich, wie sich Sinnperspektiven und Kompetenzen zu konkreten sinnvollen Lernprozessen verflechten können.

Tabelle 1: Allgemeines Kompetenzraster zu den Sinnperspektiven

Sinnperspektive	Informieren	Planen	Entscheiden	Durchführen	Kontrollieren	Bewerten
<b>S1</b> <b>Gesundheit fördern und Gesundheitsbewusstsein entwickeln</b>	Zusammenhänge zwischen Bewegung und Gesundheit erkennen und beschreiben.	Individuell passende Präventionsprogramme erstellen.	Aus unterschiedlichen Bewegungsangeboten auswählen.	Über längere Zeit gesundheitsbezogen aktiv sein.	Gesundheitsbezogene Parameter beobachten und Veränderungen wahrnehmen.	Wirksame Präventionsstrategien langfristig übernehmen und ungeeignete verwerfen.
<b>S2</b> <b>Gemeinschaft erleben und mit anderen kooperieren</b>	Kooperationsorientierte Spielformen und Bewegungszusammenhänge beschreiben.	Spielformen im Hinblick auf Kooperation und Fairness analysieren und weiterentwickeln.	Eignung von Spielformen subjektiv beurteilen.	Vielfältige Spielformen und kooperative Bewegungsformen erproben.	Eigenes Befinden und Können in kooperativen Bewegungszusammenhängen wahrnehmen.	Lieblingsspiel bzw. Lieblingssportart bestimmen.
<b>S3</b> <b>Leistung erleben und entwickeln</b>	Voraussetzungen für sportliche Leistung beschreiben.	Persönliche Trainingsziele formulieren.	Geeignete Trainingsformen und -rhythmen auswählen.	Persönliche Trainingsprogramme über längere Zeit durchführen.	Veränderungen von Leistungsparametern beobachten und erfassen.	Trainingsresultate auswerten und die Eignung von Trainingsmethoden einschätzen.
<b>S4</b> <b>Emotionen erleben und bewältigen</b>	Eigene emotionale Bewegungserlebnisse beschreiben.	Bewegungsarrangements mit emotional anregender Wirkung planen.	Präferenzen für bestimmte erlebnisorientierte Bewegungszusammenhänge entwickeln.	Erfahrungen mit unterschiedlichen erlebnispädagogischen Aktivitäten sammeln.	Emotionale Erfahrungen und deren Bewältigung reflektieren.	Positive und negative Erlebnisse sowie geeignete und weniger geeignete Bewältigungsmöglichkeiten voneinander trennen.
<b>S5</b> <b>Bewegung expressiv gestalten</b>	Expressive Bewegungsformen beschreiben.	Eigene expressive Bewegungssequenzen entwickeln.	Übungsfolgen oder Choreografien ausarbeiten.	Expressive Bewegungssequenzen einüben und präsentieren.	Qualitätskriterien für expressive Bewegungen erstellen.	Tänzerische, turnerische und gymnastische Leistungen beurteilen.

Tabelle 1: Allgemeines Kompetenzraster zu den Sinnperspektiven

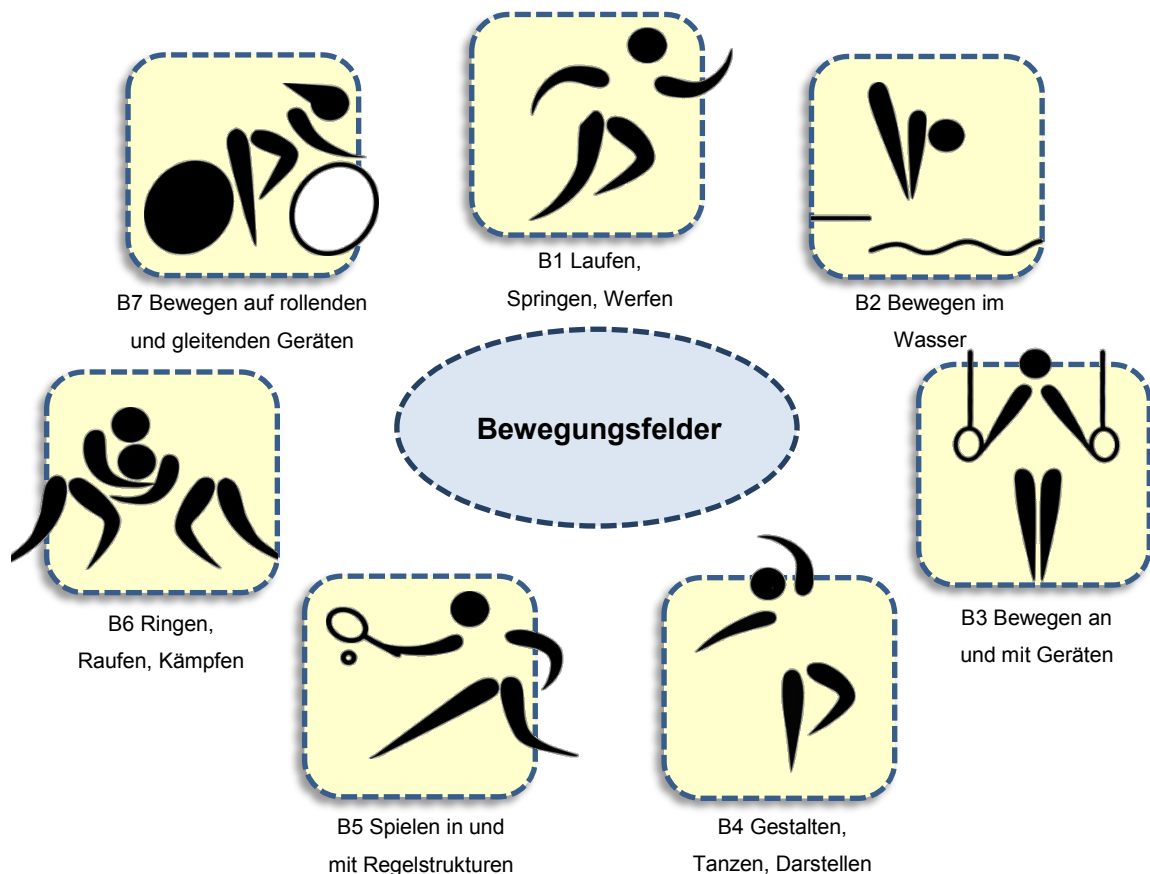
Sinnperspektive	Informieren	Planen	Entscheiden	Durchführen	Kontrollieren	Bewerten
<b>S6</b> <b>Elemente der Sportkultur verstehen und umsetzen</b>	Regelsysteme kodifizierter Sportarten darstellen.	Motorisch-kognitive Voraussetzungen für ausgewählte Sportarten schaffen.	An eigenen Interessen und Voraussetzungen orientiert geeignete Elemente der Sportkultur auswählen.	Techniken und Standardsituationen aus ausgewählten Sportarten einüben.	Regeln und Kriterien für eine angemessene Bewegungsausführung in ausgewählten Sportarten anwenden.	In ausgewählten Sportarten die Qualität der Bewegungsausführung beurteilen.
<b>S7</b> <b>Wettkampfsituationen gestalten, erleben und auswerten</b>	Mögliche Arrangements für sportliche Wettkämpfe beschreiben.	Wettkampf- oder Turnierpläne erstellen.	Aufgabenstellungen und Organisationsformen für Wettkämpfe auswählen.	An kompetitiven Sportereignissen teilnehmen.	Wettkampfleistungen erfassen und vergleichen.	Wettkampfleistungen in absolute und relative Rangordnungen einordnen.
<b>S8</b> <b>Freizeit bewegungsorientiert gestalten</b>	Unterschiedliche Freizeitsportarten beschreiben.	Materiale und soziale Bedingungen für einzelne Freizeitsportarten untersuchen.	Eignung von Freizeitsportarten kriteriengeleitet abwägen.	Gelegenheiten für unterschiedliche Freizeitsportarten schaffen und nutzen.	Emotionale und körperliche Effekte von Freizeitsportarten untersuchen.	Freizeitsportarten nach Eignung in die persönliche Lebensgestaltung übernehmen.
<b>S9</b> <b>In naturräumlichen Strukturen bewegen</b>	Wechselwirkungen zwischen Sporttreiben und natürlicher Umwelt wahrnehmen.	Umweltwirkungen von Sportaktivitäten untersuchen.	Umweltverträgliche Bewegungsvorhaben in der Natur auswählen.	Bewegungsaktivitäten in naturräumlicher Umgebung verantwortungsvoll gestalten und durchführen.	Naturerfahrungen reflektieren und an Kriterien überprüfen.	Sportliche Aktivitäten auf ihre Umweltverträglichkeit hin beurteilen.
<b>S10</b> <b>Den eigenen Körper wahrnehmen und erleben</b>	Körperwahrnehmungsprozesse erfahren und beschreiben.	Den Zusammenhang zwischen Bewegungserlebnissen und Körpererfahrungen untersuchen.	Bewegungsvorhaben zur Körperwahrnehmung auswählen.	Vielfältige Bewegungsaktivitäten zur Körperwahrnehmung erproben.	Körpererfahrungen reflektieren und an Kriterien überprüfen.	Bewegungsaktivitäten auf ihre Auswirkungen auf den Körper hin beurteilen.

### 3.2.5 Bewegungsfelder

Die vorangegangenen Kapitel skizzieren die fachdidaktische Konzeption mit den Prinzipien Mehrperspektivität, Lerngruppenorientierung, Selbststeuerung, Handlungsorientierung, Berufsbezug und individuelle Förderung. Diese Prinzipien sollen für den konkreten Unterricht in einer konkreten Lerngruppe der höheren Berufsfachschule einen weit gefassten Rahmen stecken. Sie strukturieren den didaktischen Auswahlprozess, enthalten aber keine unmittelbare Bestimmung von konkreten Unterrichtsgegenständen. Die höhere Berufsfachschule ist gekennzeichnet von großer Vielfalt bezüglich beruflicher Ausrichtung, Leistungsvermögen, Sozialkompetenz und Interessen. Die konkrete inhaltliche Ausgestaltung der Unterrichtsvorhaben muss daher aus den angeführten Überlegungen heraus den unterrichtenden Teams von Sportfachlehrerinnen und -lehrern obliegen, die mit den Lerngruppen in enger Kooperation stehen.

Als Strukturierungshilfe dient das Konzept der Bewegungsfelder, das die Sport- und Bewegungskultur in ihrer Gesamtheit berücksichtigt und nach dem Charakter der Bewegungshandlungen aufgliedert.

**Abbildung 1: Bewegungsfelder**



Alle genannten Bewegungsfelder sind legitime Elemente der Sportkultur und haben grundsätzlich die gleiche didaktische Berechtigung. Sie bieten jeweils charakteristische Lerngelegenheiten und können im Fach Gesundheitserziehung/Sport sinnvoll bearbeitet werden. Um der Vielfalt Rechnung zu tragen und Einseitigkeiten zu vermeiden, sollte es selbstverständlich sein, Unterrichtsvorhaben aus unterschiedlichen Bewegungsfeldern auszuwählen.

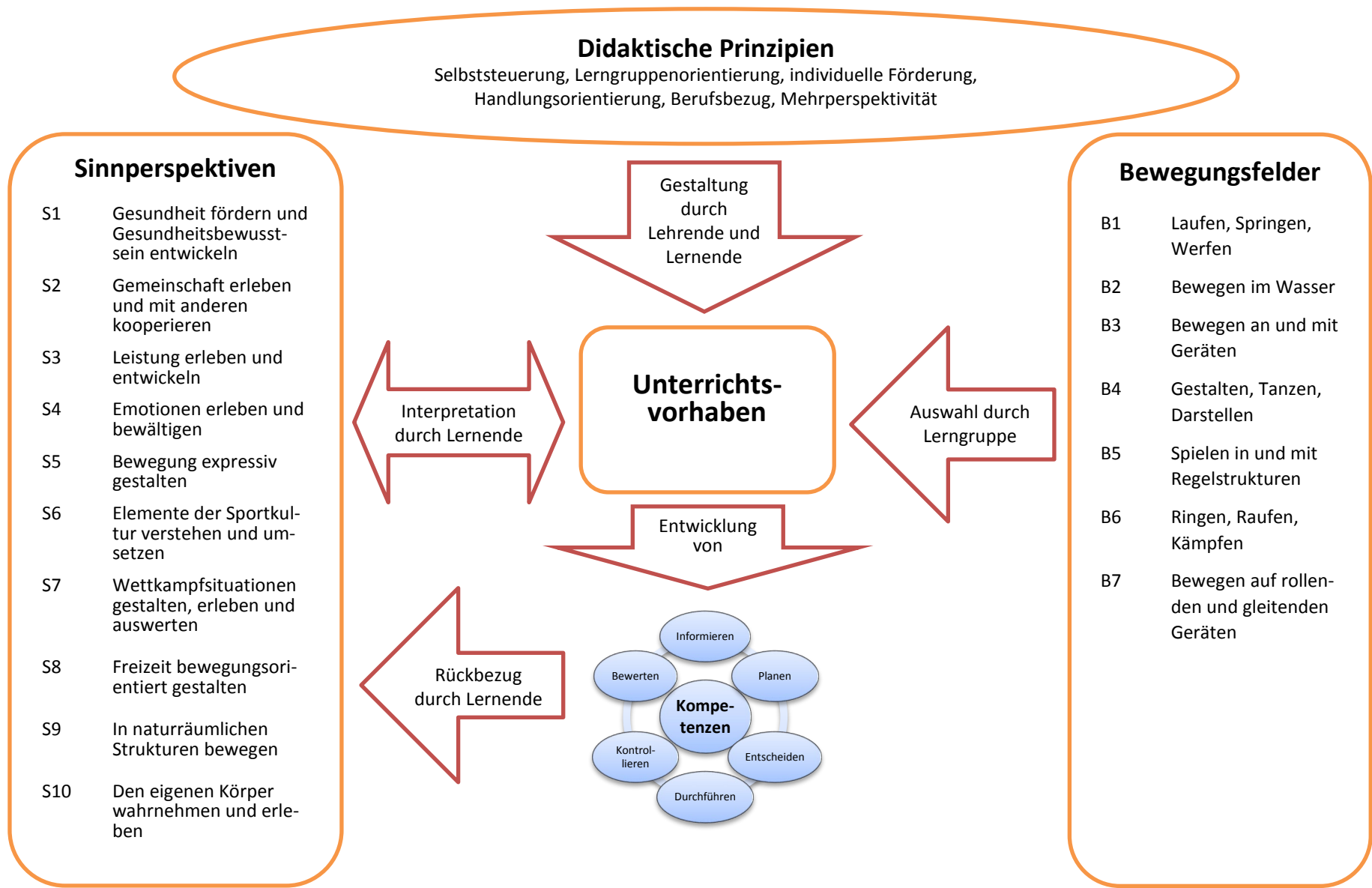
In der höheren Berufsfachschule sind mindestens drei Unterrichtsvorhaben aus unterschiedlichen Bewegungsfeldern durchzuführen. Die Auswahl und die inhaltliche Ausgestaltung liegen bei dem unterrichtenden Fachkollegen bzw. der unterrichtenden Fachkollegin. Bei allen Bewegungsfeldern ist die Auswahl so zu steuern, dass gesundheitsbezogene Aspekte anhand der gewählten Inhalte angemessen thematisiert werden können. Insbesondere ist die Adaption an die konkrete Lerngruppe und deren artikulierte Interessen zu berücksichtigen. Im Einzelnen werden auch die Rahmenbedingungen und die Qualifikationen der Fachlehrkräfte die Entscheidung für einzelne Bewegungsfelder beeinflussen.

### **3.2.6 Synthese der Begrifflichkeiten: Didaktische Prinzipien, Sinnperspektiven und Bewegungsfelder**

Die zentralen Begrifflichkeiten dieses Plans – didaktische Prinzipien, Sinnperspektiven, Bewegungsfelder und Kompetenzen – stehen in einer wechselseitigen Verflechtung. Im Zentrum des planenden Handelns steht das Unterrichtsvorhaben mit den erforderlichen Auswahl- und Gestaltungsentscheidungen. Das konkrete „WAS“ dieser Vorhaben ist strukturell den Bewegungsfeldern entnommen. Die didaktischen Prinzipien bestimmen das „WIE“, die Art und Weise der Aufarbeitung und der Umsetzung in Lernarrangements. Doch werden diese Arrangements nicht unabhängig von individuellen Sinnperspektiven aufgenommen. Diese spiegeln das subjektive „WARUM“ wider, und zwar sowohl auf der Lernenden- wie auf der Lehrendenseite. Auf der Ebene der Kompetenzen schließlich wird dargestellt, „MIT WELCHEM ERGEBNIS“ der Lehr-Lern-Prozess abgeschlossen werden soll. Entscheidend sind die Beziehungen zwischen diesen Dimensionen des didaktischen Prozesses, die sich in der Interaktion zwischen Lehrenden und Lernenden sowie innerhalb der Lerngruppe dynamisch entwickeln. Ein gelungener Lehr-Lern-Prozess

- wird von allen Handelnden als sinnvoll erfahren (Sinnperspektiven),
- wird von allen Handelnden gemeinsam gestaltet (Didaktische Prinzipien),
- schließt den Kreis zu einer vollzogenen Rückbindung an die Ausgangssituation (vollständige Handlung),
- verändert die Betrachtungsweise der Handelnden und
- bringt die Handelnden auf eine neue Kompetenzebene.

Abbildung 2: Gestaltungsrahmen im Unterrichtsfach Gesundheitserziehung/Sport





### 3.2.7 Unterrichtsvorhaben

Bei der Konzeption von Unterrichtsvorhaben durch die Lehrkräfte ist es zunächst von entscheidender Bedeutung, mit der Lerngruppe in Kontakt zu treten und deren Voraussetzungen sowie Bedürfnisse zu analysieren. Im Anschluss daran kann gemeinsam mit der Lerngruppe eine Entscheidung herbeigeführt werden, welche Bewegungsfelder während des Unterrichts in der höheren Berufsfachschule abgedeckt werden. Wie bereits erwähnt, sind von den sieben zur Auswahl stehenden Bewegungsfeldern mindestens drei mit einem Unterrichtsvorhaben anzubieten. Als Unterrichtsvorhaben wird in diesem Lehrplan eine längere Unterrichtssequenz verstanden, die einem Bewegungsfeld zugeordnet werden kann und den Kompetenzerwerb aus mehreren Sinnperspektiven explizit thematisiert und reflektiert.

Als inneres didaktisches Prinzip sollte die Kompetenzentwicklung in den Unterrichtsvorhaben durch die vollständige Handlung charakterisiert sein. Dabei können die Unterrichtsvorhaben entweder nacheinander oder aber auch parallel Gegenstand des Unterrichts im Fach Gesundheitserziehung/Sport sein. Dies sollte von den betroffenen Lehrkräften gegebenenfalls auch in klassenübergreifenden Teams festgelegt und im Jahresarbeitsplan dokumentiert werden.

Nach der erfolgten Auswahl der Unterrichtsvorhaben sind demzufolge die allgemeinen Kompetenzen im Hinblick auf die explizit angesprochenen Sinnperspektiven durch die Lehrkräfte zu konkretisieren. Anschließend ist das Unterrichtsvorhaben in der Schule didaktisch-methodisch auszugestalten und gemeinsam mit der Lerngruppe umzusetzen.

In der Handreichung zur höheren Berufsfachschule sind vier Unterrichtsvorhaben aus unterschiedlichen Bewegungsfeldern exemplarisch beschrieben.

Die unterrichtenden Fachlehrkräfte haben die Aufgabe, eigene Unterrichtsvorhaben innerhalb der beschriebenen Vorgaben dieses Lehrplans zu entwickeln und umzusetzen. Es ist dabei sinnvoll, sich bei der Konzeptionierung der schulischen Unterrichtsvorhaben an den dort dargestellten Unterrichtsvorhaben strukturell zu orientieren und das dort vorgeschlagene Raster zu verwenden.

## 3.3 MINT im Beruf

### 3.3.1 Fachdidaktische Konzeption

Im Unterrichtsfach „MINT im Beruf“ sollen – im Gegensatz zu den eher auf Höherqualifizierung ausgerichteten mathematischen und naturwissenschaftlichen Lernbausteinen – mathematische und informationstechnische, naturwissenschaftliche oder technische Basiskompetenzen praxisnah angewendet und trainiert werden.

Das Fach soll damit seinen Beitrag zu einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz leisten.

Um den Unterricht an verschiedenen Berufen und Fachrichtungen orientieren und unterschiedliche curriculare Voraussetzungen berücksichtigen zu können, sind die Lernfelder in dieser Hinsicht offen gehalten.

Es ist Aufgabe der unterrichtenden Lehrkräfte, in Absprache miteinander die Fachkompetenzen dieses Lehrplans mit Sozial-, Personal- und Methodenkompetenzen zu verknüpfen und in den Zusammenhang realer – insbesondere beruflicher – Situationen zu stellen.

Bei den angegebenen Zeitrichtwerten handelt es sich um Planzahlen, die entsprechend den tatsächlich vorhandenen Unterrichtsstunden anzupassen sind.

Lernfeld 1 ist in jedem Fall zu unterrichten, aus den Lernfeldern 2a, 2b und 2c kann bildungsgangindividuell eines ausgesucht werden, das besonders geeignet ist, den fachrichtungsbezogenen Unterricht zu unterstützen oder zu ergänzen.

Insbesondere in Lernfeld 2 (a, b oder c) wird eine Klassenteilung für sinnvoll erachtet.

Eine Reihenfolge der Lernfelder wird durch diesen Lehrplan nicht vorgegeben.

### 3.3.2 Lernfelder

#### Übersicht über die Lernfelder im Unterrichtsfach MINT im Beruf

Nr.	Lernfelder	Zeitrictwert
1	Berufstypische Aufgabenstellungen mathematisch beschreiben und lösen	40
2 a	Mit IT-Systemen arbeiten	(40)
2 b	Naturwissenschaftliche Phänomene beschreiben und erklären	(40)
2 c	An technischen Systemen arbeiten	(40)
<b>Gesamtstunden</b>		<b>80</b>

Lernfeld 1	<b>Berufstypische Aufgabenstellungen mathematisch beschreiben und lösen</b>	Zeitrichtwert:
Fachrichtung		40 Stunden
Ernährung und Versorgung		
Gastronomie		
Bekleidungs- technik und Modedesign		
<b>Kompetenzen</b>		
Mit fachspezifischen Einheiten sowie den entsprechenden Zehnerpotenzen rechnen.		
Berufstypische Größen (z. B. <i>Materialbedarf, Wareneinsatz, Verschnitt</i> ) bestimmen.		
Berufstypische Problemstellungen mathematisch in Gleichungen abbilden. Gleichungen umformen und lösen.		
Verhältnisgleichungen in verschiedenen betrieblichen Zusammenhängen aufstellen (z. B. <i>Mischungs- und Verteilungsrechnung, Wareneinsatz, Kosten- und Preiskalkulation</i> ).		
Daten strukturieren und in geeigneten Diagrammen darstellen. Absolute und relative Häufigkeiten bestimmen. Lage- und Streuungsmaße angeben. Diagramme interpretieren.		

Lernfeld 2 a

**Mit IT-Systemen arbeiten**

Alle Fachrichtungen

Zeitrictwert:

40 Stunden

### **Kompetenzen**

IT-Systeme auf der Basis eines Grundverständnisses von digitaler Datenrepräsentation und -verarbeitung nutzen.

Berufstypische digitale Produkte (z. B. *Dokumente, Tabellen, Grafiken, Präsentationen*) mit Standardsoftware erstellen und bearbeiten. Datenformate konvertieren und digitale Produkte ressourcenschonend speichern.

Informationen im World Wide Web recherchieren und veröffentlichen. Dabei Urheber- und Persönlichkeitsrechte beachten und Quellen korrekt angeben.

Daten gegen Verlust sichern und vor Missbrauch schützen.

Lernfeld 2 b Alle Fachrichtungen	<b>Naturwissenschaftliche Phänomene beschreiben und erklären</b>	Zeitrictwert: 40 Stunden
<p><b>Kompetenzen</b></p> <p>Natürliche Phänomene beobachten, beschreiben, auf der Basis naturwissenschaftlicher Vorkenntnisse oder Recherche erklären und offene Fragen erkennen.</p> <p>Naturwissenschaftliche Fragestellungen formulieren. Hypothesen zu deren Beantwortung entwickeln.</p> <p>Einfache Experimente zur Überprüfung von Hypothesen planen und durchführen. Dabei Sicherheits- und Umweltvorschriften beachten und Schutzmaßnahmen ergreifen.</p> <p>Beobachtungen und Messdaten protokollieren und in Bezug auf eine Hypothese auswerten.</p> <p>Einfache Modelle zur Erklärung naturwissenschaftlicher Zusammenhänge nutzen. Modelle von der Wirklichkeit unterscheiden und Grenzen einer Modellvorstellung erkennen.</p> <p>In naturwissenschaftlichen Diskussionen argumentieren und sich mit anderen Standpunkten kritisch und konstruktiv auseinandersetzen.</p>		

Lernfeld 2 c  Alle Fachrichtungen	<b>An technischen Systemen arbeiten</b>	Zeitrichtwert:  40 Stunden
<p><b>Kompetenzen</b></p> <p>Aufbau und Funktionsweise einfacher technischer Systeme analysieren. Wirkzusammenhänge, Stoff-, Energie- und Informationsflüsse innerhalb eines technischen Systems als Technologieschema oder Blockschaltbild darstellen.</p> <p>Technische Dokumentationen (z. B. <i>Anleitungen, Handbücher, Tabellenbücher, technische Zeichnungen, Skizzen</i>) nutzen.</p> <p><u>Entweder</u> Fehler in technischen Systemen systematisch eingrenzen, finden und beheben <u>oder</u> ein einfaches technisches System konstruieren.</p> <p>Mit der eigenen Arbeit zum Erfolg eines Teams beitragen.</p> <p>Arbeitsabläufe planen. Dabei auf Wirtschaftlichkeit und Effizienz achten.</p> <p>Arbeiten und Ergebnisse dokumentieren und erläutern.</p> <p>Sich der Gefahren bei der Arbeit an technischen Systemen bewusst sein. Vorschriften zur Arbeitssicherheit und Unfallverhütung beachten.</p>		

## 3.4 Selbstgesteuertes Lernen

### 3.4.1 Fachdidaktische Konzeption

Lernende stehen in unserer heutigen globalisierten Gesellschaft vor der Herausforderung zunehmend Eigenverantwortung für die eigene berufliche Entwicklung zu übernehmen. Im Sinne des lebenslangen Lernens ist die Aneignung und Weiterentwicklung beruflicher Handlungskompetenzen nicht mit dem Erwerb eines Bildungsabschlusses beendet, sondern erstreckt sich über die gesamte Berufsbiografie. Daraus lässt sich insbesondere für die Höhere Berufsfachschule ein wichtiger Bildungsauftrag ableiten, nämlich junge Menschen dabei zu unterstützen, eine positive Haltung gegenüber dem eigenen Lernen zu entwickeln und Kompetenzen anzueignen, die eine erfolgreiche Partizipation in der Berufswelt ermöglichen. Mit der Reform der Höheren Berufsfachschule ist diesem Bildungsauftrag Rechnung getragen, indem das Selbstgesteuerte Lernen als eigenständiges Unterrichtsfach in das Curriculum aufgenommen ist.

Das Selbstgesteuerte Lernen eröffnet Möglichkeiten, die persönlichen Kompetenzentwicklungen eigenverantwortlich zu steuern. Lehrende an der Höheren Berufsfachschulen haben dabei den Auftrag, Prozesse des Selbstgesteuerten Lernens so zu unterstützen, dass Überforderungen und Misserfolge vermieden werden und sich die Potentiale Lernender in einer förderlichen Atmosphäre entfalten können. Die Rolle von Lehrenden ist die Lernbegleitung. Lernende in ihrer Autonomie zu fördern, Erfahrungen der Selbstwirksamkeit zu ermöglichen und Lernprozesse ko-konstruktiv zu unterstützen sind dabei wichtige Elemente.

Selbstgesteuertes Lernen schafft Freiräume im Schulalltag, in denen Lernende eigene Entscheidungen darüber treffen, welche Themen in einer bestimmten Situation wichtig und welche Formen des Lernens für die Bearbeitung geeignet sind. Mit dem Selbstgesteuerten Lernen ist also keine starre Methode gemeint, sondern es drückt sich damit eine Grundhaltung aus, die Bestandteil einer modernen Lehr-Lernkultur ist.

Da die erfolgreiche Umsetzung des Selbstgesteuerten Lernens als ein Lernprozess zu verstehen ist, der didaktisch und methodisch unterstützt werden muss, sind für das Unterrichtsfach Selbstgesteuertes Lernen im Folgenden Basiskompetenzen formuliert, die im gemeinsamen Unterricht gefördert werden sollen. Die Ausgestaltung des Unterrichts bleibt dabei den Schulen überlassen. Zu berücksichtigen ist, dass das Selbstgesteuerte Lernen als Lernhaltung und Lernprinzip in allen Unterrichtsfächern zum Tragen kommt. Eine enge Verzahnung des Unterrichtsfachs Selbstgesteuertes Lernen mit den fachrichtungsbezogenen und allgemeinbildenden Fächern ist daher sinnvoll und notwendig.

Weitere Erläuterungen und Anregungen zur Ausgestaltung des Unterrichtsfachs Selbstgesteuertes Lernen enthält die Handreichung zur Höheren Berufsfachschule.



### 3.4.2 Kompetenzbeschreibung

	<b>Selbstgesteuert lernen</b>	Zeitrichtwert: 80 Stunden
<b>Kompetenzen</b>  Eigene Lernerfahrungen reflektieren und erfolgreiche Formen des Lernens bewusst machen.  Selbstgesteuertes Lernen als notwendigen Bestandteil der Individualentwicklung begreifen und in das eigene Selbstkonzept integrieren.  Selbstgesteuertes Lernen als Basiskompetenz in der Berufswelt erfassen und in beruflichen Handlungssituationen anwenden.  Strategien der Informationsverarbeitung, Organisation, Überprüfung, Bewertung und Regulation des eigenen Lernprozesses entwickeln.  Kooperative Lernformen als Möglichkeit zum Selbstgesteuerten Lernen einsetzen und in berufsbezogenen Lernsituationen anwenden.  Das eigene Lernen strategisch planen und steuern.		

# MITGLIEDER DER LEHRPLANKOMMISSIONEN

## Fachrichtungsbezogener Unterricht

### **Martina Diede**

Berufsbildende Schule, Julius-Wegeler-Schule, Koblenz

### **Gabriele Eigendorf**

Pädagogisches Landesinstitut Rheinland-Pfalz, Bad Kreuznach

### **Cornelia Fricke**

Berufsbildende Schule Ernährung, Hauswirtschaft und Sozialpflege, Trier

### **Barbara Kremer**

Berufsbildende Schule I, Gewerbe und Technik, Mainz

### **Birgit Langer**

Berufsbildende Schule Technik II, Ludwigshafen

### **Ina Zimmer**

Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion, Neustadt

## Gesundheitserziehung/Sport

### **Martin Lützenkirchen**

Pädagogisches Landesinstitut Rheinland-Pfalz, Bad Kreuznach

### **Peter Minnebeck**

Berufsbildende Schule, Mayen

### **Susanne Thoms**

Berufsbildende Schule Ernährung, Hauswirtschaft, Sozialpflege, Trier

### **Andrea Wolf**

Berufsbildende Schule, Zweibrücken

## MINT im Beruf

### **Jochen Bittersohl**

Pädagogisches Landesinstitut Rheinland-Pfalz, Bad Kreuznach

### **Gabriele Eigendorf**

Pädagogisches Landesinstitut Rheinland-Pfalz, Bad Kreuznach

**Doris Allemann-Bulea**

Alice-Salomon-Schule, Berufsbildende Schule, Linz

**Thomas Jehle**

Johann-Joachim-Becher-Schule, Berufsbildende Schule, Speyer

**Holger R ath**

Gustav-Stresemann-Wirtschaftsschule, Berufsbildende Schule IV, Mainz

**Selbstgesteuertes Lernen**

**Ulrike Br mer**

Berufsbildende Schule, Bernkastel-Kues

**Stephan Kappesz**

Alice-Salomon-Schule, Berufsbildende Schule, Linz

Der Lehrplan wurde unter Federführung des Pädagogischen Landesinstituts Rheinland-Pfalz erstellt.





Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR BILDUNG

Mittlere Bleiche 61  
55116 Mainz

[poststelle@bm.rlp.de](mailto:poststelle@bm.rlp.de)  
[www.bm.rlp.de](http://www.bm.rlp.de)