

Implementation

Vorstellung des Bildungsplans NRW für die Ausbildungsberufe im Gastgewerbe

Vom KMK-Rahmenlehrplan zum Bildungsplan NRW

**Ab dem 01.08.2022 gilt der neue
bundesweite KMK-Rahmenlehrplan.**



**Der KMK-Rahmenlehrplan wird zum
landesspezifischen Bildungsplan NRW erweitert.**

Zentrale Zielsetzung der Bildungspläne

**Einheitliche
Struktur**

**Kompetenzorientierte
Zielbeschreibung**

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

**Kompetenz-
orientierte
Bildungspläne**

**Alle Bildungspläne
eines Fachbereichs
beziehen sich
systematisch
aufeinander**

Aufbau des Bildungsplans NRW

Teil 1

Die Fachklassen des
dualen Systems der
Berufsausbildung

u. a. Ziele,
Abschlüsse, DQR
im Bildungsgang

Teil 2

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

u. a.
Handlungsfelder,
Arbeits- und
Geschäftsprozesse

Fachbereiche und Handlungsfelder

Agrarwirtschaft	Ernährungs- und Versorgungsmanagement	Gestaltung	Gesundheit/ Soziales	Informatik	Technik/ Naturwissenschaften	Wirtschaft und Verwaltung
HF 1: Unternehmensmanagement	HF1: Betriebliches Management	HF 1: Betriebliches Management	HF1: Bildung und Erziehung	HF 1: Unternehmens-/ Betriebsmanagement	HF 1: Betriebliches Management	HF 1: Unternehmensstrategien und Management
HF 2: Biologische Produktion	HF 2: Produktion	HF 2: Gestaltung und Entwurf	HF 2: Betreuung	HF 2: Softwareentwicklung	HF 2 Produktentwicklung und Gestaltung	HF 2: Beschaffung
HF 3: Dienstleistung	HF 3: Warenwirtschaft	HF 3: Produktion	HF 3: Pflege	HF 3: Entwicklung von Hard- und Software-Systemlösungen	HF 3: Produktion und Produktionssysteme	HF 3: Leistungserstellung
HF 4: Agrartechnik	HF 4: Personenorientierung	HF 4: Dienstleistung	HF 4: Gesundheitsförderung	HF 4: Realisierung von Hard- und Software-Systemlösungen	HF 4: Instandhaltung	HF 4: Absatz
HF 5: Natur-, Umwelt- und Verbraucherschutz	HF 5: Vermarktung	HF 5: Vermarktung	HF 5: Gestaltung	HF 5: Systembetreuung	HF 5: Umweltmanagement	HF 5: Personal
HF 6: Vermarktung		HF 6: Qualitätsmanagement	HF 6 Betriebliches Management	HF 6: Kundenbetreuung	HF 6: Qualitätsmanagement	HF 6: Investition und Finanzierung
			HF 7: Vermarktung	HF 7: Qualitätsmanagement		HF 7: Wertströme

Aufbau des Bildungsplans NRW

Teil 1

Die Fachklassen des
dualen Systems der
Berufsausbildung

u. a. Ziele,
Abschlüsse, DQR
im Bildungsgang

Teil 2

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

u. a. Handlungs-
felder, Arbeits-
und Geschäfts-
prozesse

Teil 3

Die Fachklassen des
dualen Systems der
Berufsausbildung

u. a. Rahmenlehr-
plan, Bündelungs-
fächer, Gesamt-
matrix

Bildungsplan NRW Teil 3

Die Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung

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

Wie werden Bündelungsfächer gebildet?

Sinneinheiten

Zusammenführung
mehrerer **Lernfelder**

Durchgängigkeit

Unterricht in den
Bündelungsfächern
möglichst in allen
Ausbildungsjahren

Bündelungsfächer

Zuordnung

Lernfelder werden
nur jeweils einem
Bündelungsfach
zugewiesen

Anzahl

drei bis fünf
Bündelungsfächer

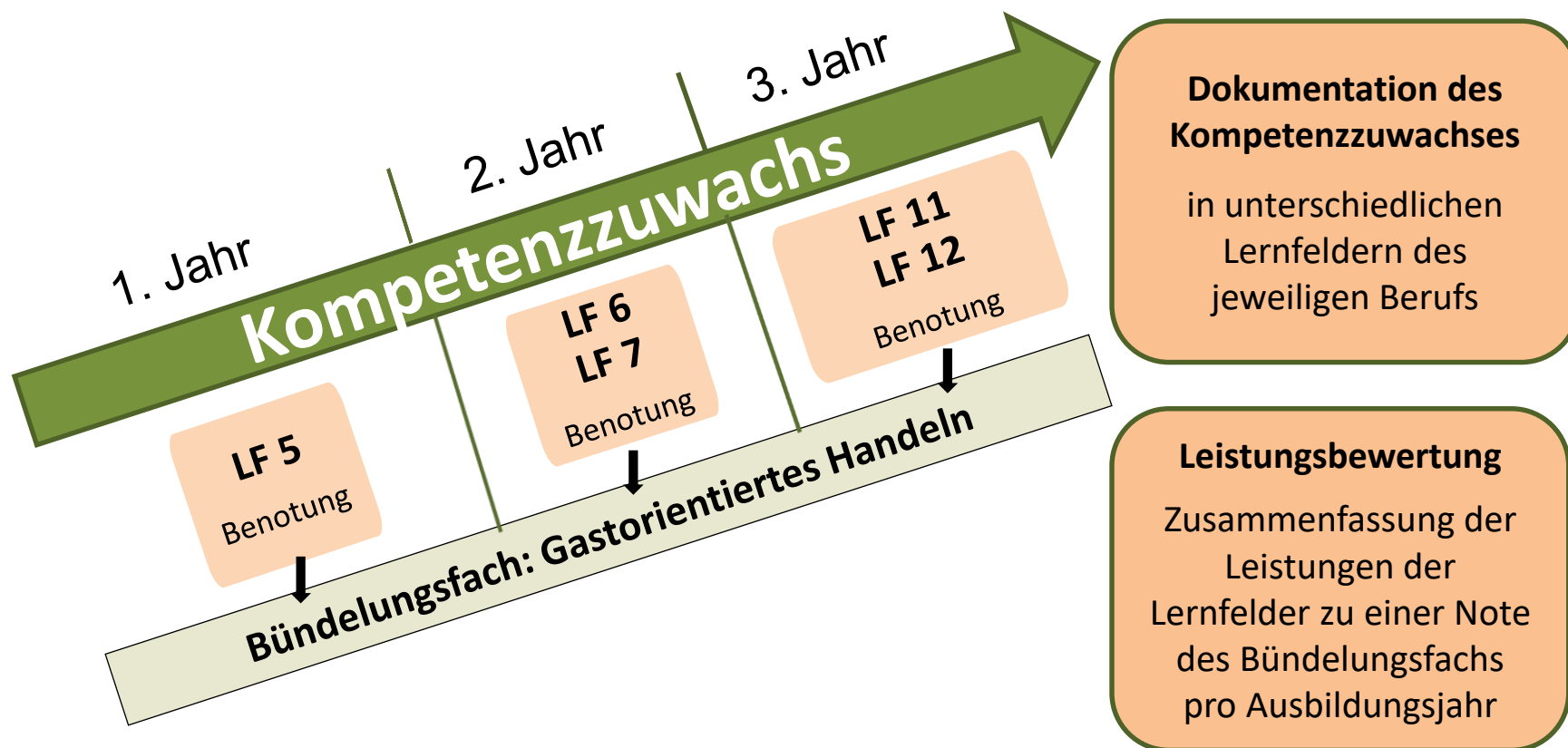
Lernfelder des KMK-Rahmenlehrplans

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

Bündelungsfächer

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

Warum gibt es Bündelungsfächer?



Studentafel

Fachfrau/Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

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

Kompetenzerwerb in weiteren Fächern

**Zusammenarbeit
der Lernbereiche**

**Unterstützung der
beruflichen
Qualifizierung**

Bildungspläne für den Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement

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

**Förderung des
fachspezifischen
Kompetenz-
zuwachses**

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

Gesamtmatrix

Fachfrau/Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

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

Auszug aus der Gesamtmatrix

Zuordnung der Lernfelder und der Anforderungssituationen			
Bildungsgang: Fachmann und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie			
	bildungsgangbezogener Bildungsplan		
	Lernfelder des Ausbildungsberufs	Deutsch/Kommunikation	Englisch
Handlungsfeld 1: Betriebliches Management			
Unternehmensgründung	LF 1	1, 2, 3, 4, 6	1, 2, 3, 4, 5
Unternehmensführung	LF1, LF2, LF13	1, 2, 3, 4, 7	1, 2, 3, 4, 5
Aufbau- und Ablauforganisation	LF1; LF6, LF13	1, 2, 3	1, 2, 3, 4, 5
Anwendung rechtlicher Bestimmungen	LF2, LF3, LF6, LF9, LF10	2, 4, 7	1, 2, 3, 4, 5
Sicherstellung der Prozessqualität	LF4, LF6, LF7, LF8	1, 2	1, 2, 3, 4, 5
Controlling			
Handlungsfeld 2: Produktion			
Herstellung und Wartung von Fachwerkstücken	LF2, LF6, LF10	1, 2, 4	1, 2, 4, 5

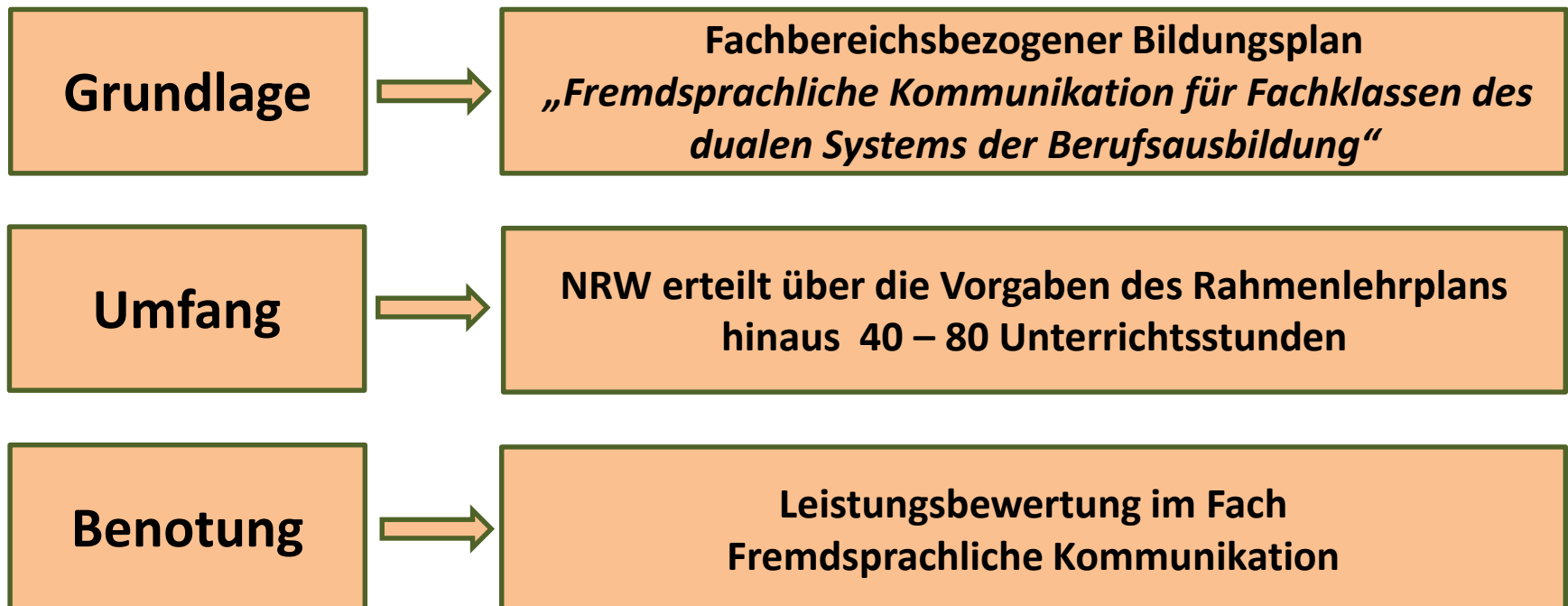
Verknüpfung aller Fächer eines Bildungsgangs über die Gesamtmatrix mit den Handlungsfeldern und den Arbeits- und Geschäftsprozessen

Zuordnung einzelner nummerierter Anforderungssituationen

Kompetenzerwerb im Fach Wirtschafts- und Betriebslehre



Kompetenzerwerb im Fach Fremdsprachliche Kommunikation



Vorlage für die Dokumentation einer Lernsituation

Nr. Ausbildungsjahr Bündlungsfach: Titel Lernfeld Nr.: Titel (... UStd.) Lernsituation Nr.: Titel (... UStd.)	
Einstiegsszenario	Handlungsprodukt/Lernergebnis ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung
Wesentliche Kompetenzen – Kompetenz 1 (Fächerkürzel) – Kompetenz 2 (Fächerkürzel) – Kompetenz n (Fächerkürzel)	Konkretisierung der Inhalte – ... – ...
Lern- und Arbeitstechniken	
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle	
Organisatorische Hinweise z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursionen, Lernortkooperation	

Medienkompetenz, Anwendungs-Know-how, Informatische Grundkenntnisse

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

Veröffentlichungen zum Bildungsplan

Internetseite für Berufsbildung der QUA-LiS NRW:

**Berufsbildung.
NRW.de**

Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung

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

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

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!