

Leistungskonzept / Leistungsbewertung

Bildungsgangkonferenz Köchin / Koch Anlage A1 gem. APO-BK

Kriterien	Rechtliche Vorgaben / Mögliche Inhalte	Quelle	Umsetzung im BG
Informationspflicht	<i>„Zu Beginn eines Schuljahres informieren die in dem Bildungsgang unterrichtenden Lehrerinnen und Lehrer die Schülerinnen und Schüler über die Art der geforderten Leistungen im Beurteilungsbereich „schriftliche Arbeiten“ und im Beurteilungsbereich „sonstige Leistungen“. Etwa in der Mitte des Beurteilungszeitraumes unterrichten die Lehrerinnen und Lehrer die Schülerinnen und Schüler über den bisher erreichten Leistungsstand und machen die Unterrichtung aktenkundig.“</i>	APO-BK – Allgemeiner Teil, § 8, Abs. 2	erfolgt
Grundsätze der Leistungsbewertung	<i>(1) „Die Leistungsbewertung soll über den Stand des Lernprozesses der Schülerin oder des Schülers Aufschluss geben; sie soll die Grundlage für die weitere Förderung der Schülerin oder des Schülers sein. Die Leistungen werden durch Noten bewertet. (...)“ (2) „Die Leistungsbewertung bezieht sich auf die im Unterricht vermittelte Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten. Grundlage der Leistungsbewertung sind alle von den Schülern und Schülerinnen im Beurteilungsbereich „Schriftliche Arbeiten“ und im Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“ erbrachten Leistungen. Beide Beurteilungsbereiche sowie die Ergebnisse zentraler Lernstandserhebungen werden bei der Leistungsbewertung angemessen berücksichtigt.“</i>	Schulgesetz NRW, §48	- Schriftliche- und Sominoten werden in einem Verhältnis 50:50 gewichtet. - In der Regel werden 2 Klassenarbeiten pro Halbjahr geschrieben

Notenstufen	(3) „Bei der Bewertung der Leistung werden folgende Notenstufen zugrunde gelegt: (...)“ s. Notenbeschreibungen von sehr gut – ungenügend	Schulgesetz NRW, §48	IHK-Schlüssel.
Nachholen von Leistungsnachweisen	„Werden Leistungen aus Gründen, die von der Schülerin oder dem Schüler nicht zu vertreten sind, nicht erbracht, können nach Maßgabe der Ausbildungs- und Prüfungsordnung Leistungsnachweise nachgeholt und kann der Leistungsstand durch eine Prüfung festgestellt werden.“		erfolgt
Verweigerung	„Verweigert eine Schülerin oder ein Schüler die Leistung, so wird dies wird eine ungenügende Leistung bewertet.“		erfolgt
Leistungsbewertung	(1) „Die Leistungsbewertung richtet sich nach § 48 Schulgesetz, soweit in den Anlagen nichts anderes bestimmt ist.“	APO-BK – Allgemeiner Teil, § 8	

A) „Schriftliche Arbeiten“			
Kriterien	Rechtliche Vorgaben	Quelle	Umsetzung im BG
Schriftliche Arbeiten und Prüfungsfächer	„In den schriftlichen Prüfungsfächern sind schriftliche Arbeiten zu fertigen. Sie sollen zu den Prüfungsbedingungen hinführen. In den übrigen Fächern können schriftliche Arbeiten gefertigt werden.“	APO-BK – Allgemeiner Teil, § 8, Abs. 2	
Gewichtung „schriftliche Arbeiten“ und „sonstige Leistungen“	„In Fächern mit schriftlichen Arbeiten werden die Zeugnisnoten in der Regel gleichgewichtig aus dem Beurteilungsbereich „schriftliche Arbeiten“ und dem Beurteilungsbereich „sonstige Leistungen“ gebildet.“	APO-BK – Allgemeiner Teil, § 8, Abs. 2	50:50
Dauer der schriftlichen Arbeiten und fächerübergreifende Arbeiten	„Schriftliche Arbeiten dauern 30 bis 90 Minuten. Zur Prüfungsvorbereitung können Sie bis zur Dauer der schriftlichen Prüfung verlängert werden. Fächerübergreifende Arbeiten sind möglich. Bei diesen Arbeiten kann die Höchstdauer überschritten werden. Für jedes der beteiligten Fächer ist eine Leistungsnote auszuweisen.“	APO-BK – Allgemeiner Teil, § 8, Abs. 2	erfolgt

Anzahl und Umfang der Leistungsnachweise	(2) „Anzahl und Umfang der Leistungsnachweise regelt die oberste Schulaufsichtsbehörde durch Verwaltungsvorschriften, soweit diese Verordnung keine Regelung trifft.“ „Die BG-Konferenz trifft die Festlegung (insbesondere die Benennung der Fächer mit schriftlichen Arbeiten sowie die Festlegung über Anzahl, Art und Umfang der Leistungsnachweise sowie die Kriterien der Leistungsbewertung), die der Eigenart des Bildungsganges und der Organisationsform des Unterrichts entsprechen. Soweit die Fachkonferenzen Festlegung getroffen haben, sind diese angemessen zu berücksichtigen.“	APO-BK – Allgemeiner Teil, § 8; APO-BK – Allgemeiner Teil, § 8, Abs. 2	In der Regel 2 Klassenarbeiten pro Halbjahr
Anforderungsbereiche in Klausuren	30 % AFB I; 40% AFB II; 30 % AFB III	Vorgaben der Verfügung der Bezirksregierung Düsseldorf	Der Überwiegende Teil der Aufgaben liegt im Bereich des AFB I
Erkennen der Anforderungsbereiche	Zum Beispiel: Folgende Operatoren entsprechenden den Anforderungsbereichen: Anforderungsbereich I: Wiedergabe von Kenntnissen Anforderungsbereich II: Anwenden von Kenntnissen Anforderungsbereich III: Problemlösen und Werten		Siehe oben
Bewertungsschlüssel	Welcher Bewertungsschlüssel wird in den BG angewendet?		IHK-Schlüssel
Formen der Begründung der Noten	Welche Begründungen von Noten werden verwendet? Zum Beispiel: Schriftlicher Kommentar unter der Klausur oder Förderkommentar? O.a.		Selten, ergibt sich aus der Anzahl der erreichten Punktezahl

Korrekturzeichen für schriftliche Leistungsüberprüfungen	<p>Zum Beispiel:</p> <p>Korrekturzeichen wie:</p> <table border="0"> <tr><td>Beziehungsfehler</td><td>Bz</td></tr> <tr><td>Satzbaufehler</td><td>Sb</td></tr> <tr><td>Grammatikfehler</td><td>Gr</td></tr> <tr><td>Streichung von Überflüssigem</td><td>(-)</td></tr> <tr><td>Einschub von Fehlendem</td><td>V</td></tr> <tr><td>Ausdrucksfehler</td><td>A</td></tr> <tr><td>Wortwahlfehler</td><td>W</td></tr> <tr><td>Wiederholungsfehler</td><td>Wdh</td></tr> <tr><td>Rechtschreibfehler</td><td>R</td></tr> <tr><td>Zeichensetzungfehler</td><td>Z</td></tr> </table> <p>Die Korrekturzeichen Bz, Sb, (-), V, A, W, Wdh beziehen sich hauptsächlich auf die Form der Darstellung.</p> <p>Gehäuftes Auftreten führt zu Punktabzug (s.u.).</p>	Beziehungsfehler	Bz	Satzbaufehler	Sb	Grammatikfehler	Gr	Streichung von Überflüssigem	(-)	Einschub von Fehlendem	V	Ausdrucksfehler	A	Wortwahlfehler	W	Wiederholungsfehler	Wdh	Rechtschreibfehler	R	Zeichensetzungfehler	Z		<p>Da die fachliche Richtigkeit entscheidend ist, werden falsche Antworten mit „f“ und richtige Antworten mit einem „√“ gekennzeichnet.</p>
Beziehungsfehler	Bz																						
Satzbaufehler	Sb																						
Grammatikfehler	Gr																						
Streichung von Überflüssigem	(-)																						
Einschub von Fehlendem	V																						
Ausdrucksfehler	A																						
Wortwahlfehler	W																						
Wiederholungsfehler	Wdh																						
Rechtschreibfehler	R																						
Zeichensetzungfehler	Z																						
Sprachliche Richtigkeit	<p>„Die Förderung in der deutschen Sprache ist Aufgabe des Unterrichts in allen Fächern. Häufige Verstöße gegen die sprachliche Richtigkeit in der deutschen Sprache müssen bei der Festlegung der Note angemessen berücksichtigt werden. Dabei sind insbesondere das Alter, der Ausbildungsstand und die Muttersprache der Schülerinnen und Schüler zu berücksichtigen.“</p>	<p>§ 8 Abs. 3 APO-BK, BASS 13-33 Nr. 1.1/1.2</p>	<p>Bedingt durch die großen sprachlichen Defizite wird auf eine zusätzliche Notenabstufung verzichtet</p>																				
Versäumen einer schriftlichen Leistung			<p>Nur ein vom Klassenlehrer akzeptiertes, begründetes Fehlen oder eine AU werden als Versäumnisgrund anerkannt</p>																				

Nachteilsausgleich	<i>Ergänzende Bestimmungen für behinderte Schülerinnen und Schüler: „Soweit es die Behinderung oder der sonderpädagogische Förderbedarf einer Schülerin oder eines Schülers erfordert, kann die Schulleitung Vorbereitungszeiten und Prüfungszeiten angemessen verlängern und sonstige Ausnahmen vom Prüfungsverfahren zulassen (...). Entsprechend gilt bei einer besonders schweren Beeinträchtigung des Lesens und Rechtschreibens. Die fachlichen Leistungsanforderungen bei Abschlüssen und Berechtigungen bleiben unberührt.“</i>	BASS 13 – 33, §15	erfolgt
Beratungsangebote bei nicht ausreichenden Leistungen	<i>Hinweis auch auf außerschulische Angebote, z.B. Ausbildungsbegleitende Hilfen (ABH) durch die Agentur für Arbeit</i>		<i>Erfolgen spätestens zum Quartalsende durch den Klassenlehrer</i>
Dokumentation der schriftlichen Arbeiten	<i>Nach jeder Klassenarbeit/schriftlichen Arbeit ist die Note den Schülerinnen und Schülern bekannt zu geben und in der Liste der Leistungsnoten zu dokumentieren.“</i>		<i>Erfolgt spätestens durch die Fachlehrerin/den Fachlehrer</i>

B] Sonstige Leistungen

Kriterien	Rechtliche Vorgaben		Umsetzung im BG
Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen“	„Zum Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen“ gehören z.B. mündliche Mitarbeit, kurze schriftliche Übungen, Berichte, Fachgespräche, Protokolle, praktische Leistungen, Referate.“	APO-BK – Allgemeiner Teil § 8, Abs. 2	erfolgt
Dokumentation	„Verschiedenartige Leistungen aus dem Beurteilungsbereich „sonstige Leistungen“ sind nach jeder Klassenarbeit zu einer Leistungsnote zusammen zu fassen, den Schülerinnen und Schülern bekannt zu geben und in der Liste der Leistungsnoten zu dokumentieren.“	APO-BK – Allgemeiner Teil § 8, Abs. 2	erfolgt, siehe auch Ergänzung unten
Mündliche Mitarbeit	Zum Beispiel: Anregungen / Raster (s. handout)		Siehe Anhang: Kriterien zur Beurteilung... von lehrerfreund.de
Weitere sonstige Leistungen	„Zum Beurteilungsbereich „sonstige Leistungen“ gehören z.B. Präsentationen, schriftliche Ausarbeitungen von Referaten und Protokollen, die sorgfältige Erledigung von Hausarbeiten, Heft- und Mappenführung, Tests und kurze schriftliche Arbeiten sind weitere Leistungen der „Sonstigen Leistungen im Unterricht.“	APO-BK – Allgemeiner Teil § 8, Abs. 2	erfolgt
Bewertungskriterien für Referate und Präsentationen	„Bewertet werden Planung, Durchführung, Präsentation und der Inhalt“	Festlegung durch BG- Konferenz	Erfolgt und sind den SchülerInnen bekannt
Gemeinschaftsleistungen	„Leistungen, die im Zusammenhang mit Gemeinschaftsleistungen erbracht werden, können einbezogen werden, wenn sie der einzelnen Schülerin oder dem einzelnen Schüler als eigene Leistung zuzuordnen sind.“	APO-BK – Allgemeiner Teil § 8, Abs. 2	Findet grundsätzlich Anwendung. In Ausnahmefällen (Speisenbewertung) kommen auch Gruppennoten zur Anwendung

C] Bildungsgangspezifisch

	Rechtliche Vorgaben	
Fächer	<p>Auszug aus dem Amtsblatt des Ministeriums für Schule, Jugend und Kinder des Landes Nordrhein-Westfalen Nr. 8/04 Berufskolleg; Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung; Lehrpläne RdErl. d. Ministeriums für Schule, Jugend und Kinder v. 27. 7. 2004 – 433-6.08.01.13-17655 Für die in Anlage 1 aufgeführten Ausbildungsberufe werden hiermit Lehrpläne gemäß § 1 SchVG (BASS 1 – 2) festgesetzt.</p>	<p>Berufsbezogene Fächer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wirtschafts- und Betriebslehre - Betriebsprozesse und Organisation - Herstellen von Speisen und Produkten - Gastorientiertes Handeln - Fremdsprache <p>Berufsübergreifende Fächer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Deutsch/Kommunikation - Religion - Sport und Gesundheit - Politik/gesellschaftslehre
Beschulung	<p>Auszug aus dem Amtsblatt des Ministeriums für Schule, Jugend und Kinder des Landes Nordrhein-Westfalen Nr. 8/04 Berufskolleg; Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung; Lehrpläne RdErl. d. Ministeriums für Schule, Jugend und Kinder v. 27. 7. 2004 – 433-6.08.01.13-17655 Für die in Anlage 1 aufgeführten Ausbildungsberufe werden hiermit Lehrpläne gemäß § 1 SchVG (BASS 1 – 2) festgesetzt.</p>	<p>1 SJ 4 Wochenstunden FU 2 Wochenstunden Wirtschafts- u. Betriebslehre 2 Wochenstunden Religion 6 Projekte mit je 4 Unterrichtstage</p> <p>2 SJ 4 Wochenstunden FU 2 Wochenstunden Wirtschafts- u. Betriebslehre 2 Wochenstunden Fremdsprache (Englisch) 6 Projekte mit je 4 Unterrichtstage</p> <p>3 SJ 4 Wochenstunden FU 2 Wochenstunden Wirtschafts- u. Betriebslehre</p>

		2 Wochenstunden Deutsch/Kommunikation 6 Projekte mit je 4 Unterrichtstage
Benotung		<p>Die Bewertung der folgenden Fächer richtet sich nach den oben aufgeführten Kriterien:</p> <p>Berufsbezogene Fächer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wirtschafts-und Betriebslehre - Produktentwicklung –und Pflege - Betriebsführung - Englisch <p>Berufsübergreifende Fächer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Deutsch/Kommunikation - Politik/Gesellschaftslehre <p>Projektbezogene Fächer: Gastorientierung und Veranstaltungsorganisation werden nach einer Entscheidung der Bildungsgangkonferenz ausschließlich in den Projekten unterrichtet und benotet.</p>

Ergänzungen zum Leistungskonzept

Der berufsbezogene Unterricht wird unter der Bezeichnung Fachunterricht(FU) ausgewiesen. Die Zeugnisfächer bleiben davon unberührt. Das erste Lehrjahr erfolgt nach dem neuen Rahmenlehrplan. (Neuordnung ab 01.08.2022)

Notenzusammensetzung Unterstufe:

Ausbildungsberuf Köchin/Koch

Die Fächer BPO, GPO und GOH werden am ersten Berufsschultag im sogenannten FU und im Projektunterricht (siehe Projektplan) unterrichtet.

	Lernfelder mit Zeitrichtwert	Lernsituationen (LS) mit Zuordnung zum Fach		
	LF 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb präsentieren 40 Ustd.	Betriebsprozesse und Organisation (BPO)	Herstellen von Speisen und Produkten (GPO)	Gastorientiertes Handeln (GOH)
		LS 1: Hallo, ich bin hier neu!		
		Projekt 1: Methoden-Tage		
		LS 2: Körperschmuck als Hygienrisiko?		
	Projekt 2: Einführung in die Küche			
	LF 2: Waren bestellen annehmen, lagern und pflegen 40 Ustd.	LS 2.1 Die Jahresinventur geht schief		
	LF 3: In der Küche arbeiten 120 Ustd		LS 3.1: Vielfalt hat Methode	
			LS 3.2: Arbeiten am Brunchbuffet	
			Projekt 3: Einfache Speisen erstellen	
			Projekt 4: Internationales Frühstück, Schwerpunkt Eierspeisen	
	LF 4: Das Restaurant vorbereiten und pflegen	LS 4.1: Feiern, Feiern und nochmal Feiern		
	LF 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen			Projekt 6: Aufgussgetränke
				LS 5.1: Die neue Getränkekarte – alkoholfreie Getränke
				LS.5.2: Die neue Getränkekarte – alkoholische Getränke (Bier und Wein)
				LS 5.3: Trouble im Frühstücksservice

Notenzusammensetzung Mittelstufe:

Ausbildungsberuf Köchin/Koch

Die Fächer PE, VO, GO werden am ersten Berufsschultag in sogenannten FU und im Projektunterricht (siehe Projektplan) unterrichtet.

Lernfelder mit Zeitrictwert	Lernsituationen (LS) mit Zuordnung zum Fach			
	Produktentwicklung und -pflege (PE)	Gastorientierung (GO)	Veranstaltungsorganisation (VO)	Betriebsführung (BEF)
1.3 Arbeiten im Magazin (aus 1. Jahr)				Arbeitsabläufe im Magazin beschreiben
2.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen 2.2 Zwischen-mahlzeiten	LS 2.1.1 Präsentation zu ausgewählten pflanzliche Lebensmitteln			
	LS 2.2.1 Bistrokarte mit vegetarischen Zwischenmahlzeiten			
	Projekt 4: Speisen für ein vegeta-risches Restaurant erstellen			
2.3 Kalte und warme Büffets			LS 2.3.2 Spezi-alpeisekarte für die Metzgerinnung	
			Projekt 2: Erstellen Sie aus den vorgegebenen Fleischteilen Speisen für ein kalt-warmes Büffet	
2.4 Nachspeisen	LS 2.4.1 Sie möchten zukünftig für die Nachspeisen im Betrieb verantwortlich sein	Wein-Käse-Projekt (LF 1.2)		
	Projekt 1: Dessert			

2.5 À la carte-Geschäft		LS Erstellen einer Spezi­alspeisekarte mit Meeresfrüchten		
		Projekt 3: Fischgerichte im à la Carte		

Mittelstufe

Zeugnisnote Produktentwicklung	
Schriftliche Leistungen	Somi-Note
<u>2 Klassenarbeiten</u> (Aus den Lernfeldern 2.1/2.2 und 2.4)	<u>2 Somi-Noten</u> (Aus den Lernfeldern 2.1/2.2 und 2.4)
<u>2 schriftliche Note</u> Aus den Projekten <i>Dessert</i> und <i>Zwischenmahlzeiten aus pflanzlichen Rohstoffen</i>	<u>2 Somi-Note</u> Aus den Projekten <i>Dessert</i> und <i>Zwischenmahlzeiten aus pflanzlichen Rohstoffen</i>
Zeugnisnote Gastorientierung	
Schriftliche Leistungen	Somi-Note
<u>1 Klassenarbeit</u> (Aus der LS Meeresfrüchte)	<u>1 Somi-Note</u> (Aus der LS Meeresfrüchte)
<u>2 schriftliche Note</u> (Aus den Projekten Wein-Käse (LF 1.2) und LF 2.5: a la carte-Geschäft)	<u>2 Somi-Note</u> (Aus den Projekten Wein-Käse (LF 1.2) und LF 2.5: a la carte-Geschäft)
Zeugnisnote Veranstaltungsorganisation	
Schriftliche Leistungen	Somi-Note
<u>1 Klassenarbeit</u>	<u>1 Somi-Note</u>

<u>(Aus der LS Metzgerinnung)</u>	<u>(Aus der LS Metzgerinnung)</u>
<u>1 schriftliche Note</u>	<u>1 Somi-Note</u>
(Aus dem Projekt LF 2.3: Kalte und warme Büfets)	(Aus dem Projekt LF 2.3: Kalte und warme Büfets)

Notenzusammensetzung Oberstufe:

Ausbildungsberuf Köchin/Koch

Die Fächer PE, VO, GO werden am ersten Berufsschultag in sogenannten FU und im Projektunterricht (siehe Projektplan) unterrichtet.

Lernfelder mit Zeitrichtwert	Lernsituationen (LS) mit Zuordnung zum Fach			
	Produktentwicklung und -pflege (PE)	Gastorientierung (GO)	Veranstaltungsorganisation (VO)	(BEF)
3.1 Bankett			LS 3.1.1 Sie sollen bei einem Bankettgeschäft mitwirken (22 Ustd)	
			Projekt 1: Selbständiges Kochen	
3.2 Aktionswoche			Projekt 2: Zwei Gang Menü	
			LS 3.2.1 Sie sollen bei einer Aktionswoche zum Thema Wild- und Wildgeflügel mitwirken (22 Ustd)	
3.3 Speisenfolge		Projekt 3: Drei Gang Geflügel		
		LS 3.3.1.Sie sind zuständig für das korrekte Anfertigen der Menü und Speisekarte im Betrieb (8 Ustd)		
3.4 Regionale in- und	LS 3.4.1 Ihr Chef möchte im Rahmen der Essener			

ausländische Küche	Gourmetmeile regionale Speisen anbieten (8 Ustd)			
	LS 3.4.2 Das deutsche Spezialitätenrestaurant (8 Ustd)			
	LS 3.4.3 Internationale Spezialitäten (14 Ustd)			
	Projekt 4: Drei Gang			

Oberstufe

Zeugnisnote Produktentwicklung	
Schriftliche Leistungen	Somi-Note
<u>1 Klassenarbeit</u>	<u>1 Somi-Note</u>
(Aus dem LF 3.4 Regionale in- und ausländische Küche)	(Aus dem LF 3.4 Regionale in- und ausländische Küche)
<u>1 schriftliche Note</u>	<u>1 Somi-Note</u>
(Aus dem 4. Oberstufenprojekt)	(Aus dem 4. Oberstufenprojekt)
Zeugnisnote Gastorientierung	
Schriftliche Leistungen	Somi-Note
<u>1 Klassenarbeit</u>	<u>1 Somi-Note</u>
(Aus dem LF 3.3: Speisenfolge)	(Aus dem LF 3.3: Speisenfolge)
<u>1 schriftliche Note</u>	<u>1 Somi-Note</u>
(Aus dem 3. Oberstufenprojekt)	(Aus dem 3. Oberstufenprojekt)
Zeugnisnote Veranstaltungsorganisation	
Schriftliche Leistungen	Somi-Note
<u>2 Klassenarbeiten</u>	<u>2 Somi-Noten</u>

(Aus den LF 3.1 Bankett und 3.2: Aktionswoche)	(Aus den LF 3.1 Bankett und 3.2: Aktionswoche)
<u>2 schriftliche Noten</u>	<u>2 Somi-Noten</u>
(Aus dem 1. und 2. Oberstufenprojekt)	(Aus dem 1. und 2. Oberstufenprojekt)