

**BBS 7**  
**Anna Siemsen Schule**  
**in Hannover**

**Kompetenzzentrum für**  
**personenbezogene**  
**Dienstleistungen**

Doris Göcke

# Die Berufseinstiegsklasse

## Brücke

zwischen

erfolglosem Hauptschulbesuch und

erfolgreicher Ausbildung bzw.

erfolgversprechendem Besuch

einer Berufsfachschule

# Berufseinstiegsschule

**Berufseinstiegsklasse**

**Berufsvorbereitungsjahr**

**1 Jahr Vollzeitunterricht**

**Ziel:** Verbesserung der Kenntnisse und Fähigkeiten für eine Berufsausbildung oder den Besuch einer BFS

Erwerb des Hauptschulabschlusses

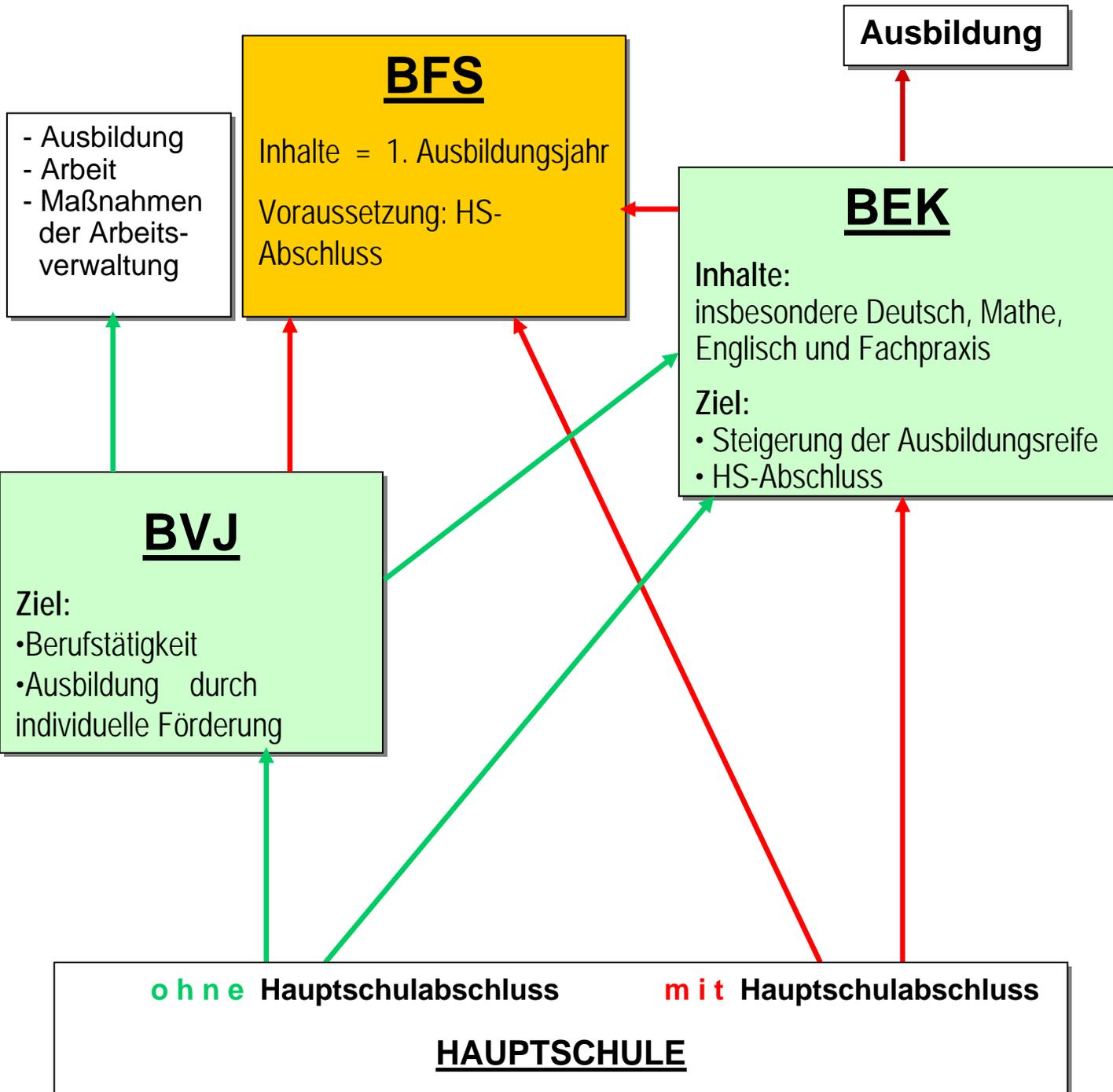
für Schülerinnen und Schüler ohne Hauptschulabschluss

im Einzelfall Aufnahme von Schülerinnen und Schülern mit Hauptschulabschluss

**Ziel:** Vorbereitung für eine Berufsausbildung oder eine Berufstätigkeit

**Zielgruppe:** Schülerinnen und Schüler ohne Hauptabschluss mit besonderem individuellen Förderbedarf.

# Einjährige berufliche Grundbildung ab 1.8.2009



# Berufseinstiegsklasse

## Aufnahmevoraussetzung

### 1) Ohne Hauptschulabschluss (*Regelfall*)

- a) Abschlussklasse des Sekundarbereichs I *oder*
- b) ein Berufsvorbereitungsjahr

### 2) Mit Hauptschulabschluss

- a) Notendurchschnitt in den Fächern Mathematik, Deutsch und Englisch von schlechter als 3,5 **und**
- b) Schullaufbahnberatung im Rahmen des Aufnahmeverfahrens

# Berufseinstiegsklasse

## Studentafel

Unterrichtsfächer	Zahl der Wochenstunden	<i>Budget Zuweisung</i>
<b>I. Berufsübergreifender Lernbereich</b>		
Deutsch/Kommunikation	14	4
Englisch		2
Mathematik		4
Politik		1
Sport		2
Religion		1
<b>II. Berufsbezogener Lernbereich</b>		
	21	6 (FT) 30 (FP)
mit den Qualifizierungsbausteinen		<i>Fachrichtung Wirtschaft 28,5 (FT)</i>
Unterrichtsstunden pro Woche	35	50 <i>Wirtschaft: 42,5</i>

Aus pädagogischen Gründen können bis zu vier Unterrichtsstunden mit doppelter Lehrerbesetzung stattfinden. Diese Stunden sind jedoch auf das Stundenmaß der Studentafel anzurechnen.

# Fachrichtungen der Berufseinstiegsklasse

1. **Agrarwirtschaft**
2. **Bautechnik**
3. **Chemie, Physik und Biologie**
4. **Drucktechnik**
5. **Elektrotechnik**
6. **Fahrzeugtechnik**
7. **Farbtechnik und Raumgestaltung**
8. **Hauswirtschaft und Pflege**
9. **Holztechnik**
10. **Körperpflege**
11. **Lebensmittelhandwerk und Gastronomie**
12. **Metalltechnik**
13. **Textiltechnik und Bekleidung**
14. **Wirtschaft**

**Schwerpunktbildung ist möglich.**

# Qualifizierungs- bausteine

- **Standards**
- **Inhalte**
- **Zertifizierung**
- **Benotung / Prüfung**
- **Curriculare Ausrichtung**
- **Zeugnis**
- **Organisation**

# Qualifizierungsbausteine

## Standards für Qualifizierungsbausteine

- Ein Qualifizierungsbaustein beschreibt das Ergebnis des Qualifizierungsprozesses.
- Ein Qualifizierungsbaustein beschreibt eine in sich abgeschlossene Teilkompetenz in Bezug auf die Ausbildungsordnung und den Ausbildungsrahmenplan.
- Ein Qualifizierungsbaustein orientiert sich an der beruflichen Handlungsfähigkeit.
- Ein Qualifizierungsbaustein ist abprüfbar.
- Ein Qualifizierungsbaustein wird bescheinigt.

# - Anna-Siemsen-Schule -

## Berufsbildende Schule 7 der Region Hannover

### *Kompetenzbild des Qualifizierungsbausteins I*

**1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:** Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin

**2. Zielformulierung:** Methodentraining zur Berufsorientierung  
Herstellung einfacher Speisen und Getränke unter besonderer Berücksichtigung von Hygiene, Sicherheit und Umweltschutz.

**3. Zeitlicher Umfang:** 120 Zeitstunden

**4. Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Zu entwickelnde Kompetenzen	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
<p><b>1. Hygiene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundsätze der Hygiene beachten</li> <li>- Berufsbezogene Regelungen der Hygiene anwenden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Regeln zur Betriebs-, Produkt-, Personal- und Prozesshygiene kennen und anwenden</li> <li>- Dokumentation der Hygienekontrollen durchführen</li> </ul>
<p><b>2. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsmittel sachgerecht einsetzen</li> <li>- Bedeutung der Berufsbekleidung zur Arbeitssicherheit erkennen und anwenden</li> <li>- Gefahren durch Lebensmittelinfektionen kennen und vermeiden</li> </ul>
<p><b>3. Umweltschutz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regelungen des Umweltschutzes kennen und anwenden</li> <li>- Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Informationen über Entsorgungssysteme beschaffen und deren Auswertung durchführen</li> <li>- Entsorgungsplan für die eigene Schule erstellen</li> </ul>
<p><b>4. Speisenzubereitung und Service</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten</li> <li>- Arbeitstechniken zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden</li> <li>- Speisen und Getränke servieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen einer ausgewogenen Ernährung</li> <li>- Obst und Gemüse vitamin- und nährstoffschonend verarbeiten</li> <li>- Schneidtechniken anwenden</li> <li>- Garverfahren Kochen, Dünsten erlernen und anwenden</li> <li>- Grundkenntnisse der Tischgestaltung anwenden</li> </ul>
<p><b>5. Arbeitsorganisation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitstechniken und Verfahren sowie Betriebsmittel auftragsorientiert einsetzen</li> <li>- Arbeitsplätze nach ergonomischen, funktionalen und rechtlichen Anforderungen gestalten</li> <li>- Zusammenarbeit gestalten und Aufgaben teamorientiert durchführen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betriebsanleitungen lesen und umsetzen</li> <li>- Regeln zur Arbeitsplatzgestaltung beachten</li> <li>- Zeitbedarf einzelner Arbeitsschritte einschätzen</li> <li>- Arbeitsschritte chronologisch planen und durchführen</li> </ul>

**5. Leistungsüberprüfung:**

Herstellung eines gemischten Salates und einer Quarkspeise unter Berücksichtigung der Schneidtechniken, Arbeitsplatzgestaltung, Hygienevorschriften, Unfallverhütungsmaßnahmen und Mülltrennung.

Datum.....

Siegel

.....  
Lehrkraft Fachpraxis

.....  
Lehrkraft Fachtheorie

# Zertifikat

über die Leistungsfeststellung zum Abschluss  
des Qualifizierungsbausteins

Herr/Frau

geboren am \_\_\_\_\_

in

hat im Rahmen der **Berufseinstiegsklasse (BEK)**

an dem Qualifizierungsbaustein I  
**Methodentraining zur Berufsorientierung**  
**Herstellung einfacher Speisen und Getränke unter besonderer Berücksichtigung**  
**von Hygiene, Sicherheit und Umweltschutz**

mit einem zeitlichen Umfang von 120 Stunden

teilgenommen und das Ziel mit

..... erreicht.

Der Qualifizierungsbaustein ist dem anerkannten Ausbildungsberuf

**Hauswirtschafterin**

zuzuordnen.

Die fachlichen Bestandteile des Qualifizierungsbausteins sind dem beigefügten Kompetenzbild zu entnehmen.

Hannover,

**Anna-Siemsen-Schule BBS 7**  
**Fachpraxis Hauswirtschaft**  
**Lehrkraft: Peithmann**

**Klasse:**  
**Name:**  
**Datum:**

## **Qualibausteinüberprüfung am 28.9.2009**

Ihr seid Auszubildende zur Hauswirtschafterin in einem Haushalt. Heute seid ihr in der Küche eingesetzt.

Ihr habt folgende Aufgabe:

Bereitet Griechischen Bauernsalat und Tzaziki für 4 Personen nach vorliegendem Rezept (Arbeitsmappe) zu.

Bei der Zubereitung der Speisen liegt der Schwerpunkt bei der Einhaltung folgender Regeln:

- Schneidtechniken
- Hygiene
- Arbeitsplatzgestaltung
- Mülltrennung

Arbeitszeit: 90 Minuten

Zur Arbeitszeit gehört auch das Abwaschen, Aufräumen und Zählen der Kojen.

# Berufseinstiegsklasse

## Prüfung

### Berufsübergreifender Lernbereich:

**Deutsch/Kommunikation und  
Mathematik**

je eine Klausurarbeit von je 90 Minuten

### Berufsbezogener Lernbereich:

**Jeder Qualifizierungsbaustein  
schriftliche und praktische Prüfung**

**QB erhält eine gemeinsame Note**

### Vereinfachtes Verfahren:

**Durchgeführt und bewertet von der jeweiligen  
Lehrkraft**

# Berufseinstiegsklasse

## Curriculare Ausrichtung

### Berufsübergreifender Lernbereich

Deutsch/Kommunikation, Mathematik und Englisch orientieren sich an Standards der HS Klasse 9

### Berufsbezogener Lernbereich

#### Qualifizierungsbausteine

Inhalte aus Ausbildungsrahmenplan

Vermittlungsumfang von wenigstens 60 und höchstens 120 Zeitstunden

Mindestens 4, maximal 9 im Schuljahr

Werden durch schriftliche und praktische Überprüfung abgeschlossen

### Praktikum

Vier Wochen bzw. 160 Stunden

z.B. 2 x2 Wochen, 20 x 1 Tag pro Woche

### Lernortkooperation

QB's ganz oder teilweise von Betrieben vermittelt

# Muster Abschlusszeugnis

## Berufseinstiegsklasse

*Bezeichnung*

Frau / Herr

geb. am                      in:

hat die Berufseinstiegsklasse ...

im Schuljahr .... / .... besucht.

Fehltage:                      davon entschuldigt:

## Bewertung der Leistungen

### Berufsübergreifender Lernbereich

Deutsch/Kommunikation

Englisch

Mathematik

Politik

Sport

Religion

**Note**

Note

Note

Note

Note

Note

Note

### Berufsbezogener Lernbereich

1) Bezeichnung QB

2) Bezeichnung QB

3) Bezeichnung QB

4) Bezeichnung QB

5) Bezeichnung QB

6) Bezeichnung QB

*bis max. 9 QB's*

**Note**

Note

Note

Note

Note

Note

Note

Arbeitsverhalten:

Sozialverhalten:

Bemerkungen:            *(z.B. ggf. Hinweis auf Anfängerkurs Englisch)*

Die Schülerin / der Schüler hat die Berufseinstiegsklasse *[Bezeichnung]* erfolgreich besucht.

Die Schülerin / der Schüler hat den Hauptschulabschluss erworben.

Schulort, Datum.....

[Kleines Landessiegel]

Unterschrift.....

*Schulleiterin/Schulleiter*

Unterschrift.....

*Klassenlehrerin/Klassenlehrer*

Noten:    sehr gut (1), gut (2), befriedigend (3), ausreichend (4), mangelhaft (5), ungenügend (6)

# Muster Abgangszeugnis

## Berufseinstiegsklasse

### *Bezeichnung*

Frau / Herr

geb. am                    in:

hat die Berufseinstiegsklasse ...

im Schuljahr .... / .... besucht.

Fehltage:                    davon entschuldigt:

## Bewertung der Leistungen

### Berufsübergreifender Lernbereich

Deutsch/Kommunikation  
Englisch  
Mathematik  
Politik  
Sport  
Religion

### Note

Note  
Note  
Note  
Note  
Note  
Note

### Berufsbezogener Lernbereich

1) Bezeichnung QB  
2) Bezeichnung QB  
3) Bezeichnung QB  
4) Bezeichnung QB  
5) Bezeichnung QB  
6) Bezeichnung QB  
*bis max. 9 QB's*

### Note

Note  
Note  
Note  
Note  
Note  
Note

Arbeitsverhalten:

Sozialverhalten:

Bemerkungen:            *(z.B. ggf. Hinweis auf Anfängerkurs Englisch)*

Schulort, Datum

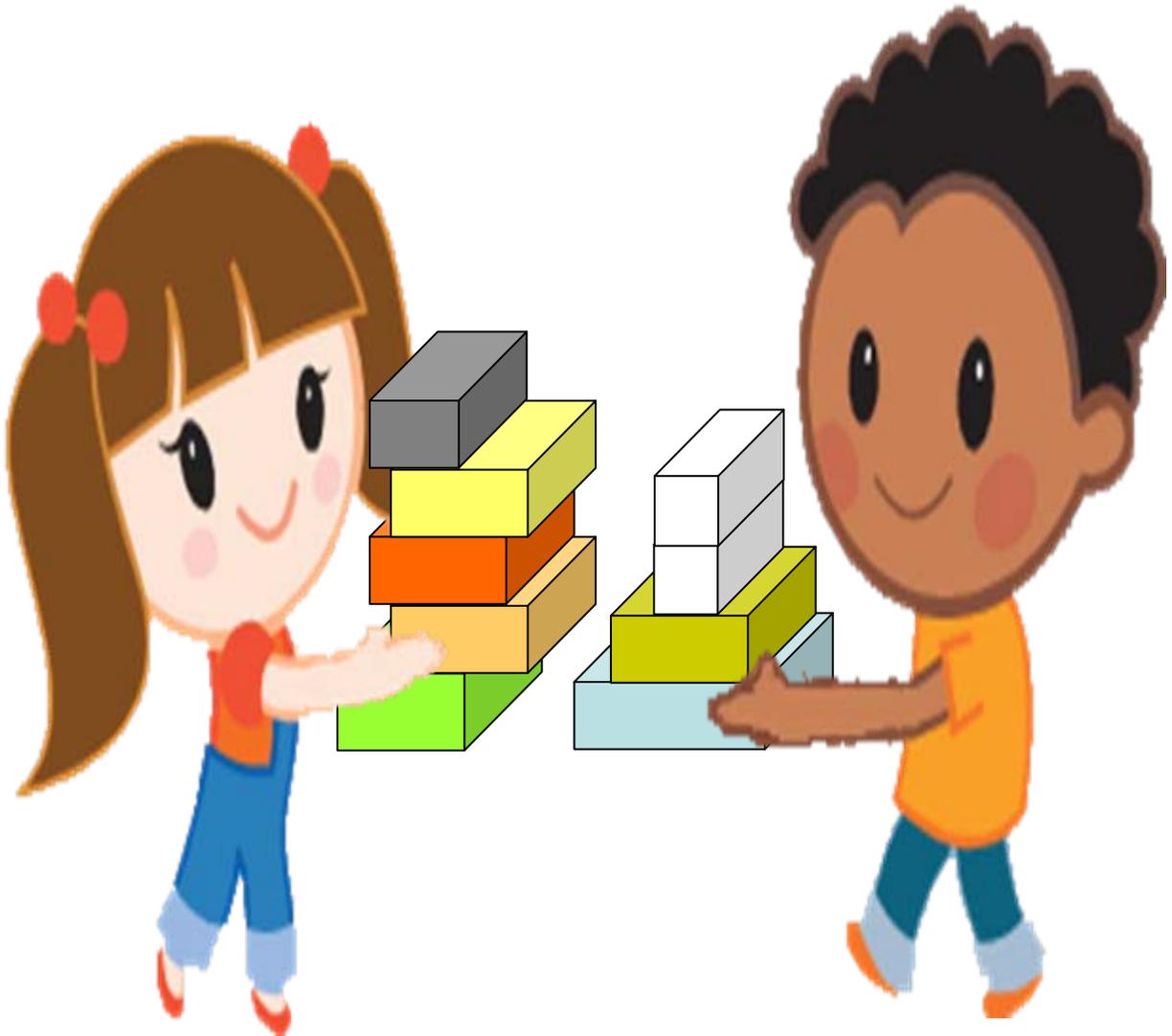
[Stempel]

Unterschrift.....  
*Schulleiterin/Schulleiter*

Unterschrift.....  
*Klassenlehrerin/Klassenlehrer*

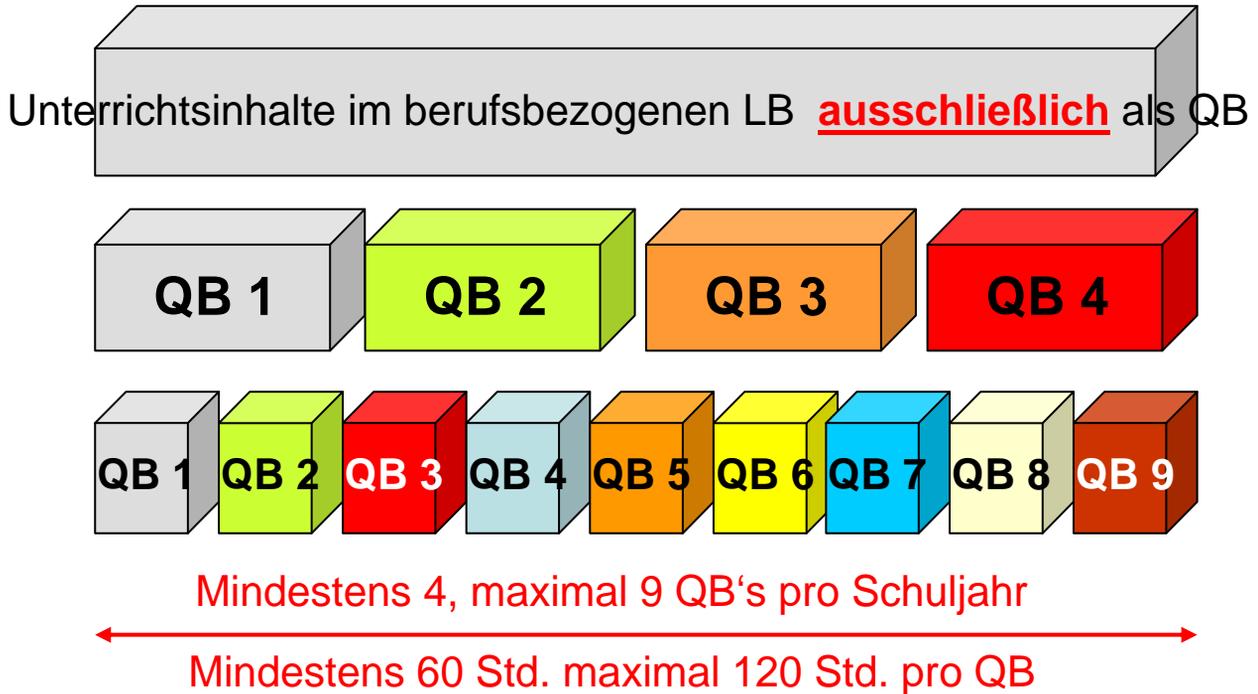
Noten:    sehr gut (1), gut (2), befriedigend (3), ausreichend (4), mangelhaft (5), ungenügend (6)

# Planung und Organisation der QB



# 1. Zeitplanung

## Planung und Organisation der QB



Wochenstunden x **36** Unterrichtswochen = **756** Unterrichtsstunden in **36** W

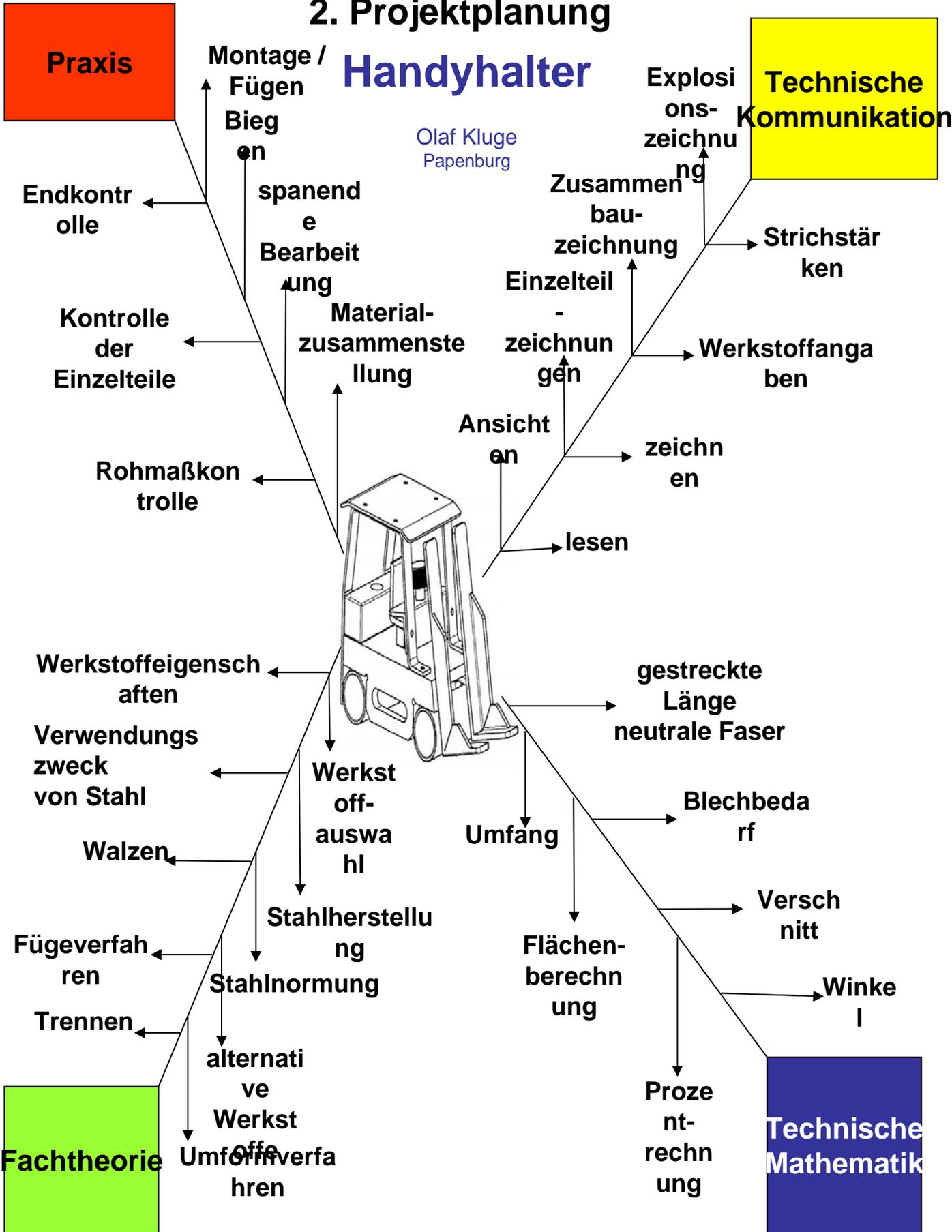
$$\frac{756 \text{ Unterrichtsstunden} \times 45}{60} = 567 \text{ Zeitstunden / Schuljahr}$$

$$= 567 \text{ Zeitstunden / Schuljahr} \left. \begin{array}{l} = 141 (= 120+21) \text{ Zeitstunden / QB / in 9 Woc} \\ \hline 4 \text{ Qualis} = 188 (= 160+28) \text{ Unterrichtsstd. / QB / in 9 W} \end{array} \right\}$$

# 2. Projektplanung

## Handyhalter

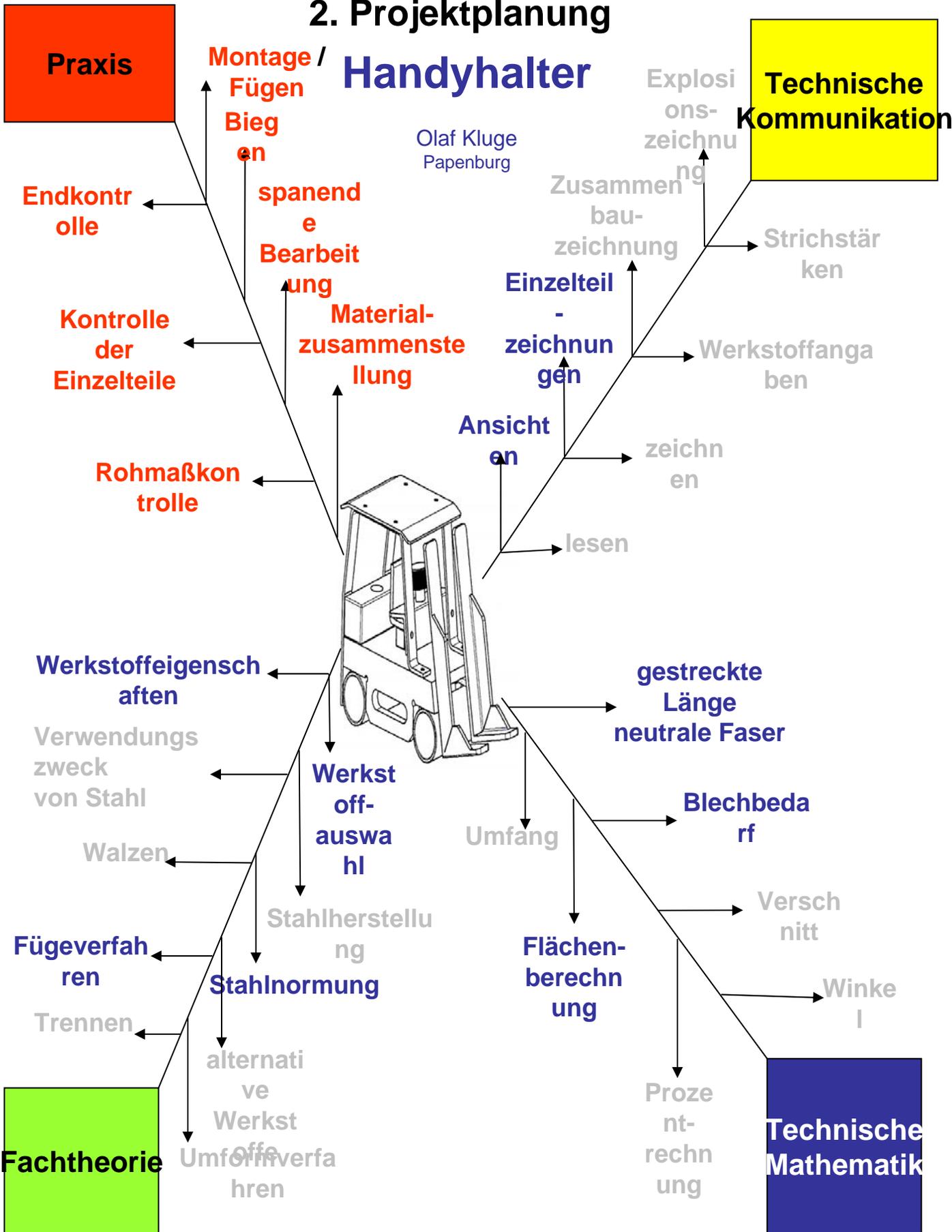
Olaf Kluge  
Papenburg



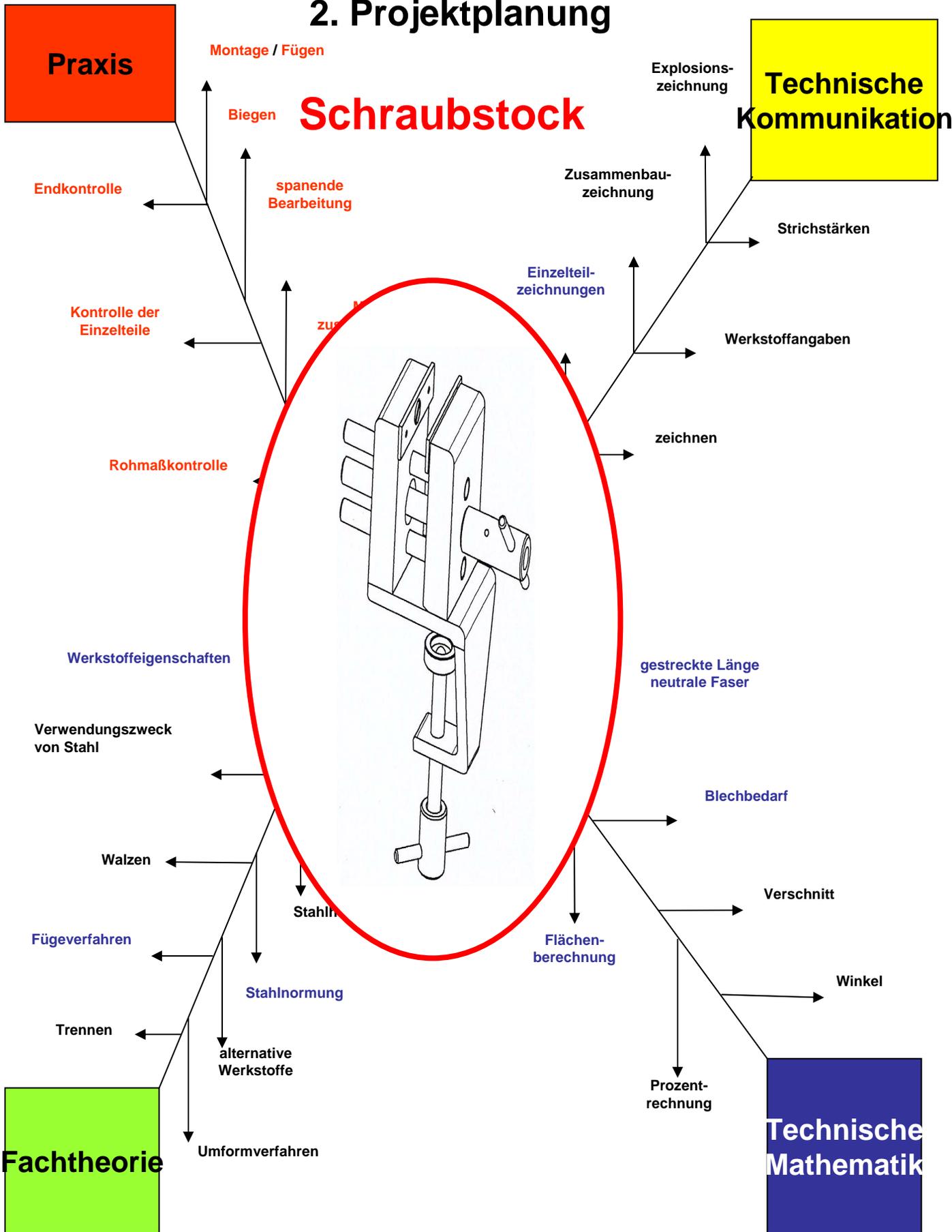
## 2. Projektplanung

# Handyhalter

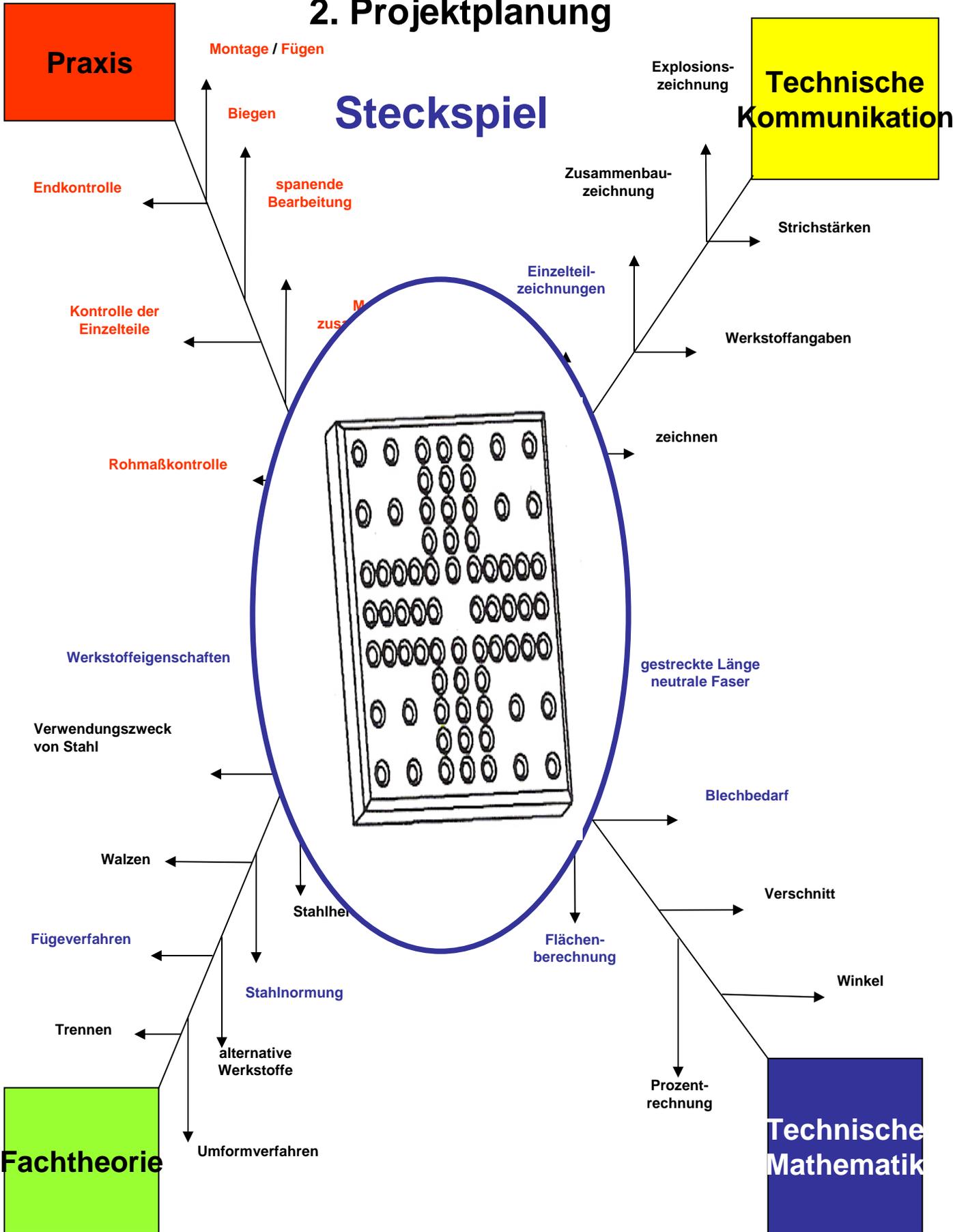
Olaf Kluge  
Papenburg



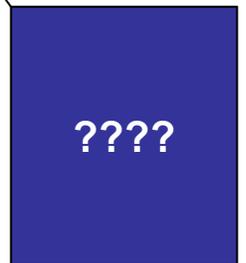
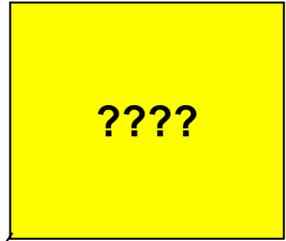
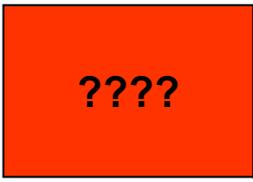
# 2. Projektplanung



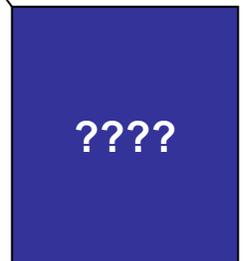
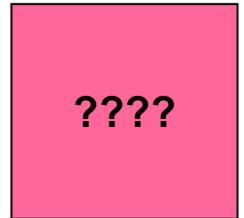
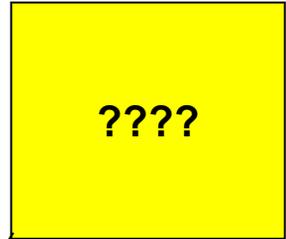
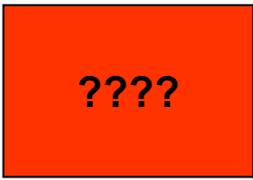
# 2. Projektplanung



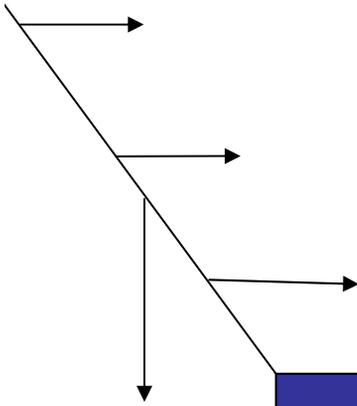
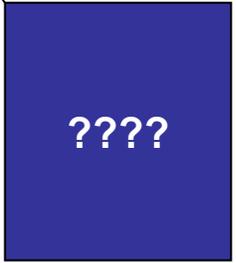
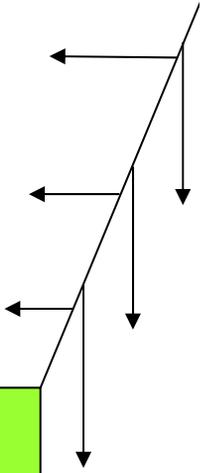
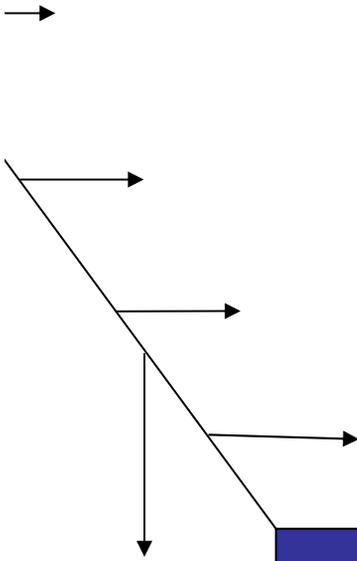
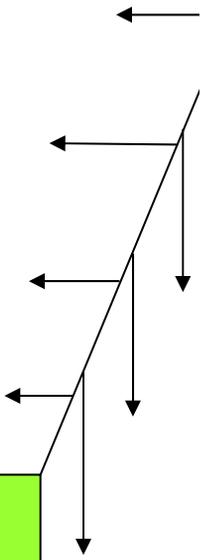
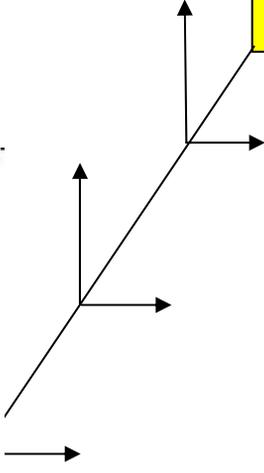
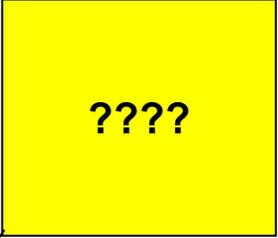
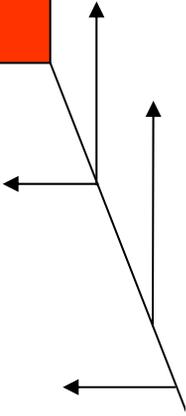
**Fast jedes  
Projekt kann  
zum QB  
aufbereitet  
werden !**



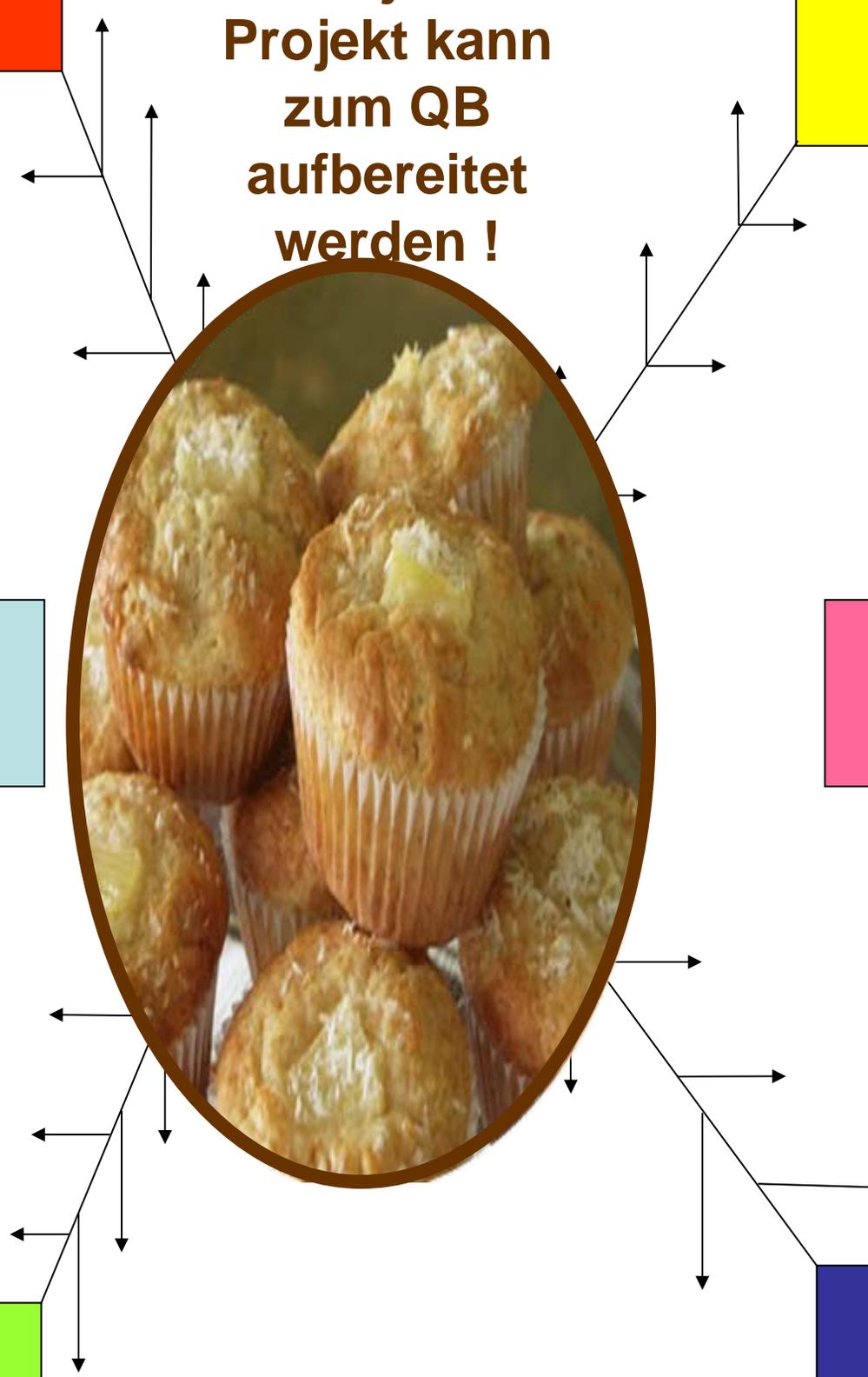
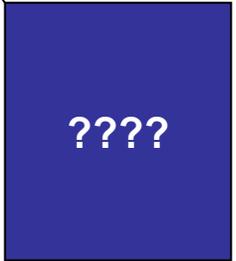
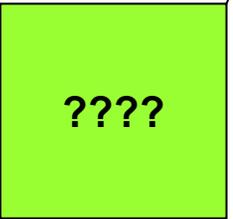
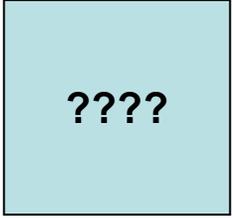
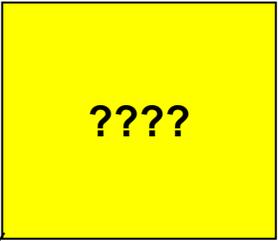
**Fast jedes  
Projekt kann  
zum QB  
aufbereitet  
werden !**



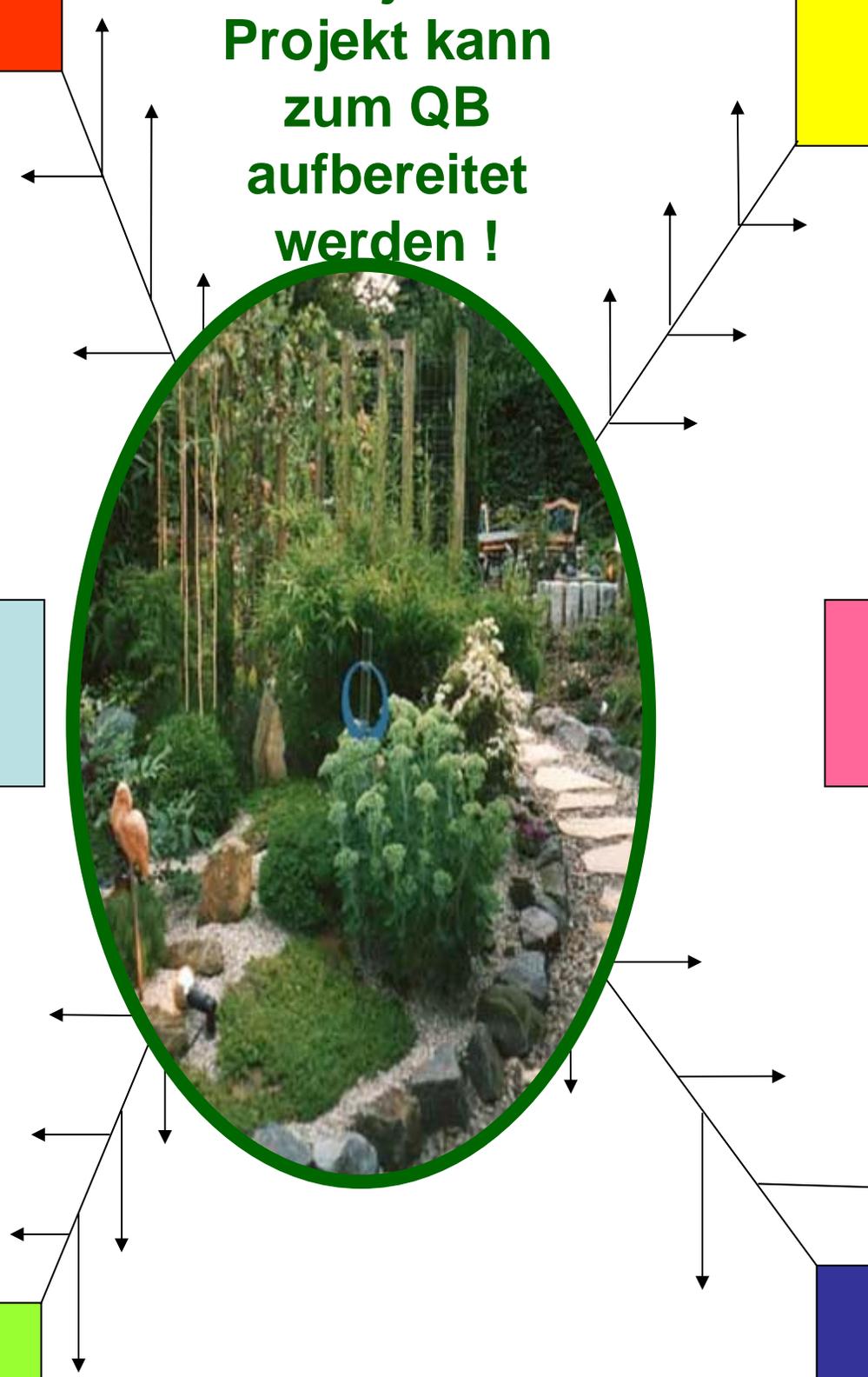
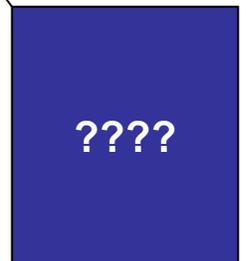
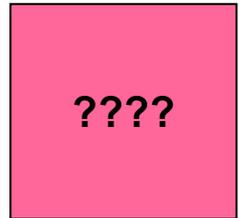
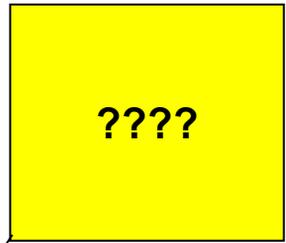
**Fast jedes  
Projekt kann  
zum QB  
aufbereitet**



**Fast jedes  
Projekt kann  
zum QB  
aufbereitet  
werden !**



**Fast jedes  
Projekt kann  
zum QB  
aufbereitet  
werden !**



**Fast jedes  
Projekt kann  
zum QB  
aufbereitet  
werden !**



????

????

????

????

????

????



# **Qualifizierungsbausteine in der Fachrichtung Hauswirtschaft in der Anna Siemsen Schule**

- I. Herstellung einfacher Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von Hygiene und Umweltschutz (72 Std.)**
- II. Herstellung einfacher Speisen und Getränke unter besonderer Berücksichtigung einer ergonomischen und somit rüchenschonenden Arbeitsweise (96 Std.)**
- III. Herstellung von Speisen und Gebäcken unter besonderer Berücksichtigung des Anrichtens, Garnierens und Servierens (96 Std.)**
- IV. Planen und Herstellen von Mittagsmenüs unter Berücksichtigung ökologischer, saisonaler und regionaler Gesichtspunkte. Selbstständiges Anwenden erlernter Grundtechniken (120 Std.)**

# **Qualifizierungsbausteine in der Fachrichtung Textiltechnik in der Anna Siemsen Schule**

- I. Herstellung und Planung eines einfachen Rockes mit dem **Schwerpunkt einer selbstständigen Fertigungsablaufplanung und einer Qualitätssicherung im Bereich Zuschneiden und Bügeln (74 Std.)****
  
- II. Planung und Herstellung einer einfachen Hose unter **Berücksichtigung rationeller Arbeitstechniken (74 Std.)****

**Inhalte weiterer Fachrichtungen können auf dem Stand der ASS diskutiert werden**

# Wo bleiben die Produkte, die durch die Qualifizierungsbausteine entstehen ?

## Grundsatz:

Interessante Projekte, die die Realität nicht simulieren, sondern einen „echten“ Nutzen haben und im Sinne der vollständigen Handlung von der Planung bis zum Absatz für Kunden durchgeführt werden, durchschaubar sind und einen Wert haben, auswählen

- **Tägliches Mittagessenangebot in der Schule für Schüler und Lehrer**
- **Nordstädter Kindertafel**
- **Anna-Shop**
- **Gästebetreuung und Bewirtung inner- und außerschulisch**
- **Mitarbeit an Gesundheitstagen z.B. zum Thema alkoholfreie Getränke, gesund und lecker essen... bei der Region Hannover, Conti, Wabco...  
gesundes Frühstück für Grundschul Kinder...**

# BEK durch das Schuljahr

- **Schule soll als Lebensraum erlebt werden**
- **Beratungssystem (sachlich und psychosozial)**
- **Interventionsstrategien und Netzwerke bei persönlichen Krisen wie häuslicher Gewalt, ungewollten oder gewollten, aber überfordernden Schwangerschaften, Missbrauch, Kriminalität, Gewalterfahrungen als Täter und/oder Opfer**
- **Wertschätzender Umgang miteinander: Schüler - Schüler, Lehrer – Schüler, Lehrer - Lehrer**

# **Die BEK durch das Schuljahr an der BBS 7**

## **I. Beratung**

- **Einschulungsberatung**
- **Beratungsgespräche**
- **Elternarbeit**
- **Berufs,- Laufbahnberatung:  
beteiligte Institutionen**

## **II. Praktikum**

- **Vorbereitung**
- **Durchführung**
- **Betreuung**
- **Evaluation**

# **Motto für die Arbeit in der Berufseinstiegsschule**

- **Der Erfolg der Arbeit liegt im Kompetenz-, nicht im Defizitansatz!**
- **Förderung kann nur in dem Maße erfolgreich sein, wie die individuellen Ressourcen erkannt und dann gezielt weiter entwickelt werden, denn....**

**Irgendetwas kann**

**j e d e r !**

Nähere Informationen unter

**[www.bvj.nibis.de](http://www.bvj.nibis.de)**



*Das  
war's ! ...*

*... vorerst !*