

CONNECT-Fachkonferenz: Bausteine in der Praxis – Neue Qualität in der beruflichen Bildung?

Pilotprojekt „3. Weg in der Berufsausbildung in NRW“



Umsetzung der Ausbildungsbausteine in der Praxis

Dr. Hermann Buschmeyer

Intention und Ausgangslage: Der 3. Weg in der Berufsausbildung in NRW ...

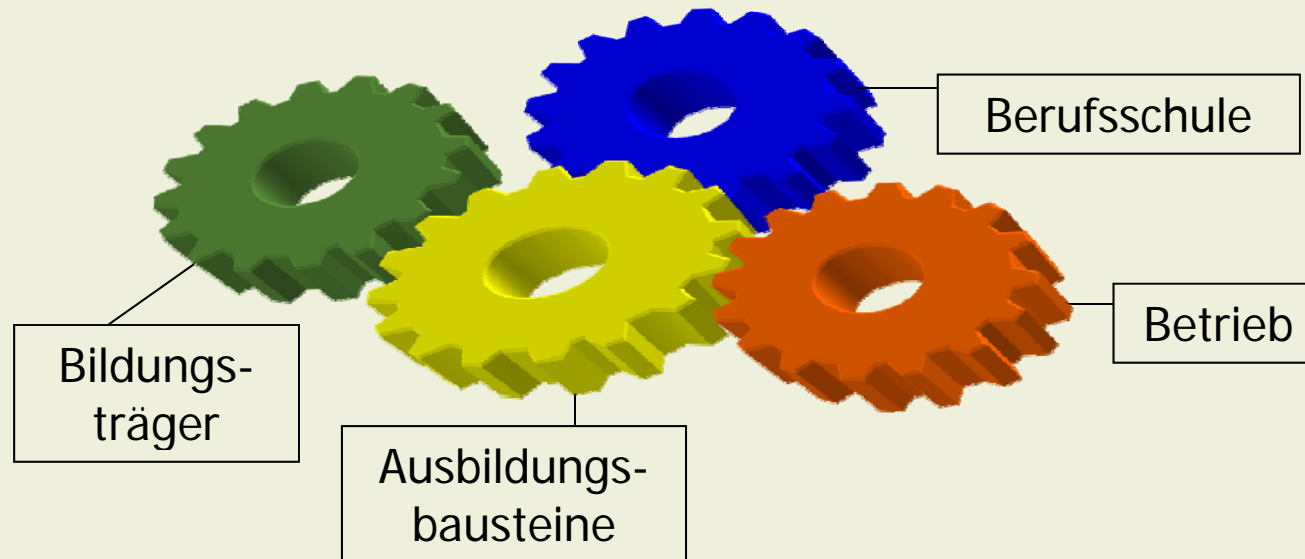
- ergänzt das bisherige Ausbildungsangebot in NRW
- führt Berufsvorbereitung und Berufsausbildung in einem Angebot zusammen
- Ausbildung in 13 anerkannten zwei- bzw. dreijährigen Ausbildungsberufen auf der Grundlage eines regulären Ausbildungsvertrages
- ermöglicht individuelle Qualifizierungsverläufe
- ermöglicht eine max. Förderdauer von bis zu fünf Jahren
- hat Jugendliche als Zielgruppe, die ausbildungswillig, aber noch nicht vollständig (oder nicht mehr) ausbildungsfähig sind
- Auswahl der Auszubildenden in regional organisierten Abstimmungsgesprächen unter Leitung der Leistungsträger SGB II/III und mit Beteiligung von Bildungsträgern und Berufskollegs (Koordination/Moderation durch Regionalagenturen)

- Auswahl von Ausbildungsberufen, die für Zielgruppe „zu schaffen“ sind
- vorwiegend mit 2-jähriger Regelausbildungsdauer
- Durchstiegsoption für (ausgewählte) drei(einhalb)jährige Ausbildungsberufe
- Aufgreifen neu entwickelter Berufe
- Abstimmung über die Auswahl der Ausbildungsberufe mit Sozialpartnern

- inhaltliche Strukturierung der Ausbildungsinhalte über Ausbildungsbausteine
- Einrichtung eigener kleiner Berufsschulklassen (mindestens 12 Schüler/-innen)
- Verzahnung der Ausbildung an den drei Lernorten Bildungsträger, Berufsschule und Betrieb
- 30 – 50 % Praxisanteil in betrieblichen Qualifizierungsphasen
- flexible Gestaltung der Ausbildung mit der Möglichkeit der Unterbrechung + des Wiedereinstiegs
- Begleitung und Unterstützung der Auszubildenden durch Bildungskoaching

- Start des Pilotprojektes: 16. Oktober 2006 mit ca. 850 vom MAGS bewilligten Plätzen
- Im 1. Ausbildungsdurchgang gab es bis Ende 2008 1.240 Eintritte. 605 Auszubildende haben die Ausbildung vorzeitig abgebrochen, davon 118 in der Probezeit.
- 447 Auszubildende haben die zweijährige Ausbildung bis einschließlich Sommerprüfung 2010 erfolgreich abgeschlossen. 126 setzen die Ausbildung in einem drei(einhalb)jährigen Ausbildungsberuf fort. 80 Auszubildende haben die dreijährige Ausbildung erfolgreich abgeschlossen.
- Am 1. September 2008 ist der 2. Ausbildungsdurchgang mit ca. 900 Ausbildungsplätzen gestartet. 1.121 Jugendliche sind in die Ausbildung eingetreten, 406 haben die Ausbildung wieder abgebrochen, davon 99 in der Probezeit. 188 Auszubildende haben die zweijährige Ausbildung erfolgreich beendet.

- abgegrenzte und einheitliche Qualifizierungseinheiten innerhalb der curricularen Gesamtstruktur der ausgewählten Ausbildungsberufe
- verbindlicher Bezug zum jeweiligen Ausbildungsrahmenplan (Grundlage BBiG und HWO)
- verbindlicher Bezug zum Rahmenlehrplan der Berufskollegs
- federführend von ZWH und IHK Nord Westfalen für 14 Berufe entwickelt
- fachliche Qualitätsprüfung durch das BIBB
- tätigkeitsorientierte Beschreibung der Qualifizierungsziele
- Leistungsfeststellung mit Zertifikat durch den Träger



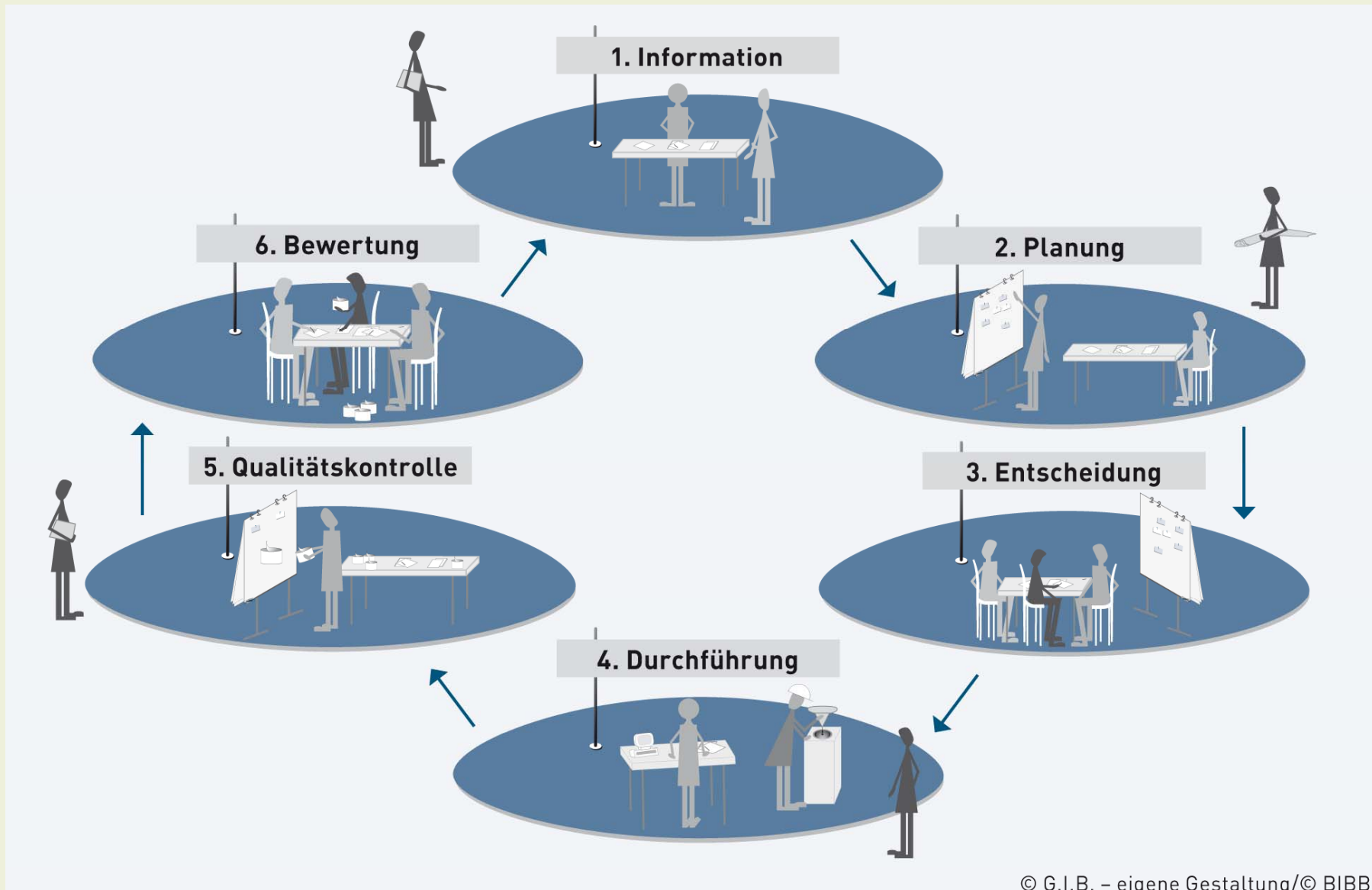
- tragen zur zeitlichen Überschaubarkeit und Transparenz im Qualifizierungsprozess bei
- berücksichtigen den individuellen Entwicklungs- und Leistungsstand der Auszubildenden
- dienen der Planung und Dokumentation von Ausbildungsverläufen
- unterstützen die Abstimmung der Lernprozesse an den drei Lernorten (Bildungsträger – Berufskolleg – Betrieb)
- dokumentieren erworbene Kompetenzen
- vermitteln arbeitsmarktrelevante Teilqualifikationen

Ein Beispiel für die Unterstützung bei der Umsetzung von Ausbildungsbausteinen

- Ausgewählte Ausbildungsberufe
 - Fachkraft im Gastgewerbe
 - Fachlagerist/-in
 - Teilezurichter
 - Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk
- Themen
 - Didaktisches Konzept zur Umsetzung der Ausbildungsbausteine
 - Verknüpfung der Ausbildungsbausteine mit den Lernfeldern der Berufskollegs/Berufsschulen
 - Leistungsfeststellung und Überprüfung der erworbenen Kompetenzen
- Ziele
 - Praktische Umsetzung des didaktischen Konzepts
 - Erarbeitung von Lernmaterialien
 - Implementation der Innovation Ausbildungsbausteine

Didaktische Umsetzung der Ausbildungsbausteine am Beispiel des Ausbildungsberufs „Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk“

	Nr.	Titel	Dauer (Wochen)
1. Jahr	1	Grundlagen für den Beruf – Umgang mit Lebensmitteln	26
	2	Verkaufen 1 – Im Verkauf arbeiten	26
2. Jahr	3	Verkaufsförderung 1 – Waren und Erzeugnisse herrichten und bewerben	14
	4	Produkte veredeln und kleine Gerichte herstellen	12
Zwischenprüfung nach 18 Monaten bzw. 78 Wochen			
2. Jahr	5	Verkaufen 2 – Waren kundenorientiert verkaufen	14
	6	Verkaufsförderung 2 – Waren und Erzeugnisse präsentieren und das Unternehmen nach außen vertreten	12
3. Jahr	7	Verkaufen 3 – Kunden fachlich fundiert beraten und Verkaufssituationen kundenorientiert gestalten	26
	8	Gerichte herstellen, Bäckerei-Erzeugnisse anrichten und servieren	26
Abschlussprüfung nach 36 Monaten bzw. 156 Wochen			



Beispielhafte Untergliederung der insgesamt acht Ausbildungsbausteine (AB) in 18 Lern- und Arbeitsaufgaben (LAA) (je Ausbildungsbausteine mindestens zwei Lern- und Arbeitsaufgaben)

z. B. AB 2: Verkaufen 1 – Im Verkauf arbeiten

- LAA 2.1: Kuchentheke bestücken
- LAA 2.1: Verkaufsgespräch führen

z. B. AB 3: Verkaufsförderung 1 – Waren und Erzeugnisse herrichten und bewerben

- LAA 3.1: Herstellen eines Frühstückssnacks
- LAA 3.2: Bewerben eines neuen Snackproduktes für den Frühstücksbereich

Beispiel LAA 3.1: Herstellen eines Frühstückssnacks

1. Welche Informationen über Snackgebäcke und Beläge habe ich bereits?
2. Welche gesetzlichen Anforderungen muss ich kennen?
3. Wie werden Snacks in herkömmlichen Filialen angeboten?
4. Wie entscheide ich mich für eine Belag- oder Füllmenge?
5. Wie schneide ich Gebäcke auf?

Beispiel LAA 3.1: Herstellen eines Frühstückssnacks

Qualitätskriterien	Selbstbeurteilung			Fremdbeurteilung (durch einen anderen Azubi)		
	Nach Vorgabe	Nachbesserung nötig	Nicht brauchbar	Nach Vorgabe	Nachbesserung nötig	Nicht brauchbar
Der Snack erfüllt die Qualitätsanforderungen.						
Belag und Basisgebäck passen zusammen.						
Der Snack sieht ansprechend aus.						
Der Snack schmeckt ausgewogen.						
Beim Herstellungsprozess sind Hygiene-, Umweltschutz und Sicherheitsrichtlinien berücksichtigt und angewendet worden.						
Lebensmittel sind sparsam und sauber verarbeitet worden.						

- Prüfung und Zertifizierung jedes Bausteins beim Träger
- Bescheinigung der Kammer bei vorzeitigem Ausstieg (auf Antrag des TN)
- Dokumentation in einheitlicher Jobmappe: www.jobmappe.nrw.de



- Zwischen- und Abschlussprüfung bei der zuständigen Kammer

www.dritterweg.nrw.de

oder direkt auf die Seite der fachlichen Begleitung der G.I.B.:

www.gib.nrw.de/arbeitsbereiche/homepage/arbeitsbereiche/jugend_und_beruf/3_weg