



ERASMUS+
**STRATEGISCHE PARTNERSCHAFT IN DER
BERUFLICHEN AUS- UND WEITERBILDUNG**

PROJEKT

PACETRaining

N. 2017-1-IT01-KA202-006052 CUP G86J17000780006

**I.O. 1 - Erstellung, Entwicklung und Pilotierung
einer Schulung für Personen mit erhöhtem
Lernbedarf**

Authors

Aleksandra Sikorska
Martina Bachmeier
Fulvio Cazzola
Nadia Bardone
Giorgia Accossato
Selina Martin
Livija Mukane
Liisa Metsola
Antti Aavikko

VHS Cham
VHS Cham
AFP Colline Astigiane
AFP Colline Astigiane
AFP Colline Astigiane
CECE
Malpils Tautskola
Live Vocational College
Live Vocational College

Scientific Supervision

Benedetto Vitiello

University of Torino. Hospital Regina Margherita

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	3
2. Unterschiedliche Systeme in den Partnerländern	5
2.1. Ist-Zustand des Aus- und Weiterbildungsangebots für SN in Hotel und Gastronomie basierend auf rechtlichen Rahmenbedingungen	5
2.2. Beschreibung der Qualifikation nach nationalem/regionalem System (Beschreibung der Kernaufgaben und -aktivitäten, Funktionen/Positionen/Berufe und anderer relevanter Informationen für die Analyse und Erstellung des gemeinsamen Profils im Projekt)	7
2.3. Beschreibung bestehender Gesetze in den Partnerländern für berufliche Bildung von Personen mit Behinderungen	8
2.4. Beschreibung von Fertigkeiten und Kompetenzen, die laut offiziellen Dokumenten für die Qualifikation benötigt werden	9
2.5. Einführung und Erstellung von Lernergebnissen für bereits bestehende Qualifikationen	11
2.6. Eigenschaften für Schulungsprogramme zum Erreichen einer Qualifikation in verschiedenen nationalen Kontexten	12
3. Schulungsplan für SN im Kontext von Lernergebnissen	14
4. Anhang	32

1. Einleitung

Diese Recherche benennt die Qualifikationen im Hotel- und Gastronomiegewerbe für Personen mit erhöhtem Lernbedarf (engl. „special needs“, SN; Anmerkung: SN bezieht sich in diesem Kontext vorrangig auf Personen mit psychischen und physischen Behinderungen). Erläutert werden dabei nicht nur die allgemein notwendigen Qualifikationen, sondern vor allem auch diejenigen, die speziell an die Zielgruppe der SN angepasst sind. Dieser Bericht präsentiert eine Zusammenfassung der wichtigsten Themen. Der erste Teil erläutert dabei folgendes:

- Identifikation und Präsentation des beruflichen Ausbildungssystems im Bereich der Hotel- und Gastronomiedienstleistungen für SN
- Beschreibung der Qualifikation entsprechend nationaler/regionaler Systeme (Beschreibung der Kernaufgaben und -aktivitäten, Funktionen/Positionen/Beschäftigungen und anderer relevanter Informationen für die Analyse und Erstellung eines gemeinsamen Kompetenzprofils im Rahmen des Projekts)
- Beschreibung jeglicher Vorschriften in Partnerländern hinsichtlich der beruflichen Bildung für Personen mit Behinderungen
- Beschreibung der Fertigkeiten und Kompetenzen, die für die jeweilige Qualifikation entsprechend offizieller Dokumente benötigt werden (einschließlich Links und Quellen zu diesen Dokumenten)
- Einführung und Erstellung von Lernergebnissen in bestehenden Qualifikationen
- Beschreibung der Ausbildung zum Erreichen der jeweiligen Qualifikation (Dauer, Methodologie, Anzahl an theoretischen und praktischen Stunden etc.)

Der zweite Teil des Berichts liefert einen Vorschlag für eine Schulung, den die Projektpartner mit besonderer Unterstützung des italienischen Partners AFP¹ erarbeitet haben. Dieser enthält außerdem Empfehlungen zur Erstellung einer Schulung aus dem wissenschaftlichen Kontrollbericht von Prof. Vitiello, Universität Turin².

Die einzelnen Berichte der verschiedenen Länder befinden sich im Anhang.

Es muss erwähnt werden, dass sich einige Informationen/Inhalte der verschiedenen Partnerländer doch sehr unterscheiden, weswegen es schwierig war, diese zu vergleichen. Zusätzlich weisen auch die Ausbildungssysteme in den einzelnen Ländern große Differenzen auf, hinsichtlich Gesetze, Inhalte und Präsentationen der Fertigkeiten und Kompetenzen.

¹ Weitere Informationen über AFP finden Sie auf der Webseite des Unternehmens: <http://www.afp-collineastigiane.com/>

² Weitere Informationen zu Prof. Vitiello stehen auf der Webseite der Universität Turin zur Verfügung: <https://www.unito.it/ugov/person/263122>



Auf Grundlage der Recherche bezüglich der nationalen Situationen in den Partnerländern, hat die VHS i. Ldkr. Cham³ versucht, die Fertigkeiten und Fähigkeiten einheitlich für alle Länder zu gestalten – unter der Berücksichtigung von Qualifikationen und dem bereits bestehenden Ausbildungsweg in Italien⁴. Dies bedeutet, dass die spezifischen Schulungsbereiche, z. B. die Arbeit in der Küche mit den notwendigen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten der Partnerländer verglichen und in einen Zusammenhang gebracht wurde. Da in Italien bereits eine ähnliche Schulung entwickelt wurde, hat man versucht, die Aufgaben, die in der italienischen Schulung festgelegt wurden, mit denen der Partner in Einklang zu bringen.

Die dargestellten Fertigkeiten und Fähigkeiten sind mit Lernergebnissen definiert. Auf der Basis der gesammelten Lernergebnisse und folgend der Beschreibung der Fertigkeiten und Kompetenzen wurde die Lerneinheit erstellt.

³ Mehr Informationen über die VHS i. Ldkr. Cham sind auf der Webseite des Unternehmens verfügbar: www.vhs-cham.de

⁴ Mehr Informationen über das Ausbildungscurriculum finden Sie im Länderbericht des italienischen Partners im Anhang

2. Unterschiedliche Systeme in den Partnerländern

Dieses Kapitel basiert auf den von den Projektpartnern gelieferten Ergebnissen und präsentiert und fasst die verschiedenen Systeme sowie die wichtigsten Erkenntnisse bezüglich des beruflichen Aus- und Weiterbildungssystems (VET) im Hotel- und Gastronomiegewerbe für SN⁵ zusammen. Um ein gemeinsames Verständnis zu schaffen, ist zu erwähnen, dass sich der Begriff „erhöhter Lernbedarf“, engl. „special needs“ (SN) auf eine breite Zielgruppe bezieht und Personen mit verschiedenen Arten mentaler Behinderungen einschließt und sich folglich nicht nur auf bestimmte Erkrankungen wie das Down Syndrom beschränkt, sondern auch auf verschiedene mentale Lerneinschränkungen (schwächere und schwerwiegendere).

Präsentiert werden eine Beschreibung der Qualifikation einschließlich der Fähigkeiten und Kompetenzen, der bestehenden Gesetze und Vorschriften für die berufliche Bildung von Menschen mit Behinderungen bzw. erhöhtem Lernbedarf, eine Beschreibung der bestehenden Ausbildungen für SN sowie ein Nachweis über die Gestaltung dieser Qualifikationen in Bezug auf die Lernergebnisse.

Ziel des Berichts ist es, eine Übersicht über das Aus- und Weiterbildungssystem für SN im Hotel- und Gastronomiegewerbe zu liefern, während die verschiedenen Systeme in den unterschiedlichen Partnerländern berücksichtigt werden und man sich sowohl auf Gemeinsamkeiten als auch auf Unterschiede fokussiert. Zusätzlich wurde eine umfassende Recherche bezüglich der Qualifikation entsprechend des nationalen/regionalen Systems (mit bestimmter Beschreibung von Kernaufgaben und -aktivitäten, Funktionen/Positionen/Beschäftigungen) und andere relevante Informationen für die Analyse und Erstellung eines gemeinsamen Profils berücksichtigt. Der Bericht befasst sich auch mit jeglichen anderen Gesetzen bezüglich beruflicher Bildung für Personen mit Behinderungen und macht deutlich, inwieweit Unterschiede zwischen den Partnerländern bestehen. In Übereinstimmung mit diesem Punkt erläutert der Bericht welche Fertigkeiten und Kompetenzen für die Qualifikation laut offizieller Dokumente erforderlich sind.

Der letzte Teil konzentriert sich auf die Einführung und Gestaltung der Lernergebnisse in der bestehenden Qualifikation und die Entwicklung eines Ausbildungsprogramms für die Qualifikation von SN im Bereich der Gastronomie (Dauer, Methodik, Anzahl der theoretischen und praktischen Stunden usw.).

2.1. Ist-Zustand des Aus- und Weiterbildungsangebots für SN in Hotel und Gastronomie basierend auf rechtlichen Rahmenbedingungen

Die von den Projektpartnern durchgeführten Rechercharbeiten beruhen hauptsächlich auf Internetrecherche, es wurde jedoch auch vorhandene Literatur auf dem Gebiet der Gastronomieausbildungen für SN berücksichtigt. Darüber hinaus basierten die Ergebnisse des Partnerkonsortiums auf internen Recherchen durch Untersuchung der eigenen Organisationen sowie auf (informellen) Interviews mit Fachleuten und der Überprüfung bestehender amtlicher Dokumente zu Berufsbildungsmaßnahmen für junge Menschen von

⁵ Definition von "special needs": <https://www.merriam-webster.com/dictionary/special%20needs>



Länderbehörden. Sehr schnell wurde deutlich, dass die vorgestellten Berufsbildungssysteme in den Partnerländern Deutschland, Finnland, Italien, Lettland und Spanien eine große Vielfalt in Bezug auf Vorschriften, Ausbildungsinhalte und Darstellung von Fähigkeiten und Kompetenzen aufweisen. Obwohl sich die Situation des Berufsbildungssystems in Hotel und Gastronomie für Menschen mit erhöhtem Lernbedarf von Land zu Land unterscheidet, lassen sich einige Ähnlichkeiten feststellen, z. B. enge Zusammenarbeit zwischen Berufsbildungsanbietern und Arbeitswelt (Unternehmen), wie dies beispielsweise in Finnland und Deutschland der Fall ist. In Deutschland ist das Lernen am Arbeitsplatz (engl. „work-based learning“) ein gängiger Ansatz im Bereich der Ausbildung. Dies ist auch in der SN-Ausbildung der Fall. Es gibt eine Vorschrift, die festlegt, dass bei einer Ausbildung in einer Einrichtung (d. h. Berufsbildungseinrichtung) mindestens 12 Wochen der gesamten Ausbildung (normalerweise 3 Jahre) in einem Unternehmen durchgeführt werden müssen.⁶ Die finnische Bildungsagentur erstellt den Lehrplan für jede Qualifikation in enger Zusammenarbeit mit den Bildungsanbietern und der Arbeitswelt. Nennenswert ist, dass das Bildungssystem in vielen Partnerländern keine spezifischen Qualifikationen/Vorschriften für SN-Lernende festlegt, da es kein gesondertes System dafür gibt, d. h. der Fokus liegt auf Inklusion. Dies ist zum Beispiel in Lettland und Finnland der Fall, während es üblich ist, bei SN einige geringfügige Anpassungen an regulären Schulungsprogrammen vorzunehmen (wie etwa „angepasste“ Bewertungsverfahren). In Deutschland ist die Situation anders, da es mehrere rechtliche Grundlagen gibt, die spezielle Ausbildungsvorschriften für SN beschreiben. Die häufigsten sind die folgenden: Berufsbildungsgesetz BBiG⁷, Handwerksordnung HwO⁸ und das deutsche Sozialversicherungsgesetz III⁹. Diese Dokumente sollen verdeutlichen, dass Menschen mit Behinderungen in einem anerkannten Ausbildungsberuf ausgebildet werden sollten, wobei jedoch ihre besonderen Umstände zu berücksichtigen sind. Die Vorschriften sehen auch vor, dass sie manchmal einen Ausgleich für Nachteile in bestimmten Lernsituationen erhalten können, z. B. einen bezüglich des Einsatzes von Hilfsmitteln während der Ausbildung oder der Zeitstruktur.

In vielen der untersuchten Länder gibt es zusätzliche Programme, die speziell für die jeweilige Zielgruppe konzipiert wurden und andere Regelungen ergänzen. Zum Beispiel gibt es in Spanien ein Programm, das sich auf den Übergang zum Erwachsenenleben für Lernende mit sonderpädagogischem Förderbedarf konzentriert und von spezialisierten Bildungszentren durchgeführt wird. Es gibt auch spezielle Kurse in Italien, wie zum Beispiel das FAL - Formazione al Lavoro („Arbeitstraining“) für Erwachsene mit Behinderungen, das

⁶ Empfehlung für eine Ausbildungsregelung zum Fachpraktiker Küche (Beikoch)/zur Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) entsprechend § 66 BBiG/§ 42m HwO

⁷ BBiG, §§64-67: weitere Informationen finden Sie hier: https://www.gesetze-im-internet.de/bbig_2005/BJNR093110005.html

⁸ HwO, §§42 k-n: weitere Informationen finden Sie hier: <http://www.gesetze-im-internet.de/hwo/BJNR014110953.html#BJNR014110953BJNG001204377>

⁹ SGB III, Teilnahme am Arbeitsleben §112: weitere Informationen finden Sie hier: <https://www.sozialgesetzbuch-sgb.de/sgbiii/112.html>



auf den Erwerb von beruflichen Kenntnissen und eine Arbeitsvermittlung abzielt. In anderen Ländern, wie zum Beispiel in Lettland, konzentriert sich der Ansatz auf ein vollständig integratives System ohne nationale Qualifizierungs- und Schulungskurse, die speziell auf SN-Personen zugeschnitten sind.

Eine detaillierte Beschreibung der Situation in jedem Partnerland befindet sich im Anhang dieses Dokuments.

2.2. Beschreibung der Qualifikation nach nationalem/regionalem System (Beschreibung der Kernaufgaben und -aktivitäten, Funktionen/Positionen/Berufe und anderer relevanter Informationen für die Analyse und Erstellung des gemeinsamen Profils im Projekt)

In den Berichten der Partner heißt es, dass SN-Lernende in der Lage sein sollten, die gleichen Qualifikationen wie andere Lernende zu erhalten, was bedeutet, dass sie gemäß den nationalen Lehrplänen geschult und in die regelmäßigen Bildungsverfahren einbezogen werden. Oft ist ihr Weg zur Erreichung der entsprechenden Qualifikation jedoch anders als der anderer. In bestimmten Fällen ist es aber möglich, Anpassungen an reguläre Lehrpläne vorzunehmen.

Die Beschreibung der Qualifikationen unterscheidet sich auch von Land zu Land. Es wurde jedoch deutlich, dass hauptsächlich für SN im Bereich Hotel und Gastronomie drei verschiedene Arbeitsbereiche angesprochen werden: Küche, Restaurant und allgemeine Hoteldienstleistungen.

In Spanien basiert die Beschreibung der Qualifikation auf der niedrigsten Stufe (Anmerkung: In Spanien ist das Berufsbildungssystem im Bereich Küche und Hoteldienstleistungen in drei verschiedene Stufen unterteilt) mit den Schwerpunkten Qualifikationen für Bäckerei und Konditorei, Unterbringung und Wäscherei, Küche und Restaurant. Das deutsche Berufsbildungssystem ist breit gefächert und regelt beispielsweise folgende Berufe im Bereich Hotel und Gastronomie, Fachpraktiker im Gastgewerbe, Fachpraktiker Küche, Fachpraktiker Hauswirtschaft. Bemerkenswert ist die Tatsache, dass man für die Ausbildung zum Fachpraktiker Gastgewerbe keinen Schulabschluss benötigt. Nach dem finnischen System ist die Qualifikation in den Bereichen Hotel, Restaurant und Catering in drei Kompetenzbereiche unterteilt, d. h. Kundenservice (mit der entsprechenden Berufsbezeichnung Kellner/in), Hotelservice (Hotelrezeption) und Verpflegungsservice (Koch/Köchin). In Italien zielt die Qualifikation auf den Bereich Bar und Restaurant, Service, Rezeption und Reinigungsassistentin (Zimmerservice) ab. In Lettland werden Berufe in verschiedene Gruppen eingeteilt (basierend auf einer Kabinettsverordnung), wohingegen nach diesem System Menschen mit geistigen Behinderungen in Berufen arbeiten, die in der Gruppe „Service- und Verkaufspersonal“ (5. Gruppe), „Facharbeiter und Handwerker“ (7. Gruppe) und „einfache Berufe“ (9. Gruppe)¹⁰ angehören.

¹⁰ Detaillierte Informationen zu jedem Beruf und den dazugehörigen Kenntnissen, Fertigkeiten und Kompetenzen können Sie in den nationalen Berichten (im Anhang) nachlesen



Es ist bemerkenswert, dass sich viele der beschriebenen Qualifikationen auf Hilfstätigkeiten konzentrieren, was bedeutet, dass die EQR-Stufen 3 und 4 diesen Qualifikationen in den Berufsbildungssystemen zugewiesen werden. Die bestehenden Vorschriften und Gesetze zur beruflichen Bildung für SN-Lernende zielen darauf ab, den Regeln der regulären Bildung zu folgen. Unter Berücksichtigung des kognitiven Prozesses und der Fähigkeiten der SN-Lernenden werden jedoch die Stufen des EQF hinsichtlich beruflichen Lernens für SN-Lernende in den nationalen Berichten mit Stufe 1 und 2 angegeben.

Aus diesem Grund haben sich die Projektpartner entschlossen, sich auf EQR-Stufen von 1 bis maximal 3 zu konzentrieren, um ihren Schulungsplan zu gestalten, der später in diesem Bericht ausführlich erläutert wird.

2.3. Beschreibung bestehender Gesetze in den Partnerländern für berufliche Bildung von Personen mit Behinderungen

In fast allen Partnerländern (außer Finnland) gibt es Hinweise auf eine gesetzliche Regelung der Berufsbildung für Menschen mit Behinderungen im Bereich Hotel und Gastronomie. Diese Verordnungen werden z. B. auf nationaler Ebene durch Rechtsakte festgelegt. Um nur einige Beispiele zu nennen, sind die entsprechenden Dokumente in Deutschland der „Empfehlung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung Rahmenrichtlinien für Ausbildungsregelungen nach § 66 BBiG und § 42m HwO für behinderte Menschen vom 17. Dezember 2009 (geändert am 15. Dezember 2010)“¹¹ bestehend aus einer Rahmenverordnung für Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen in Übereinstimmung mit anderen Gesetzen. In Lettland werden im Berufsbildungsgesetz, im Gesetz über soziale Dienste und Sozialhilfe spezifische Regeln für die Berufsbildung in der Nationalen Bildung festgelegt. Die spanische Regierung veröffentlichte am 29. November das königliche Gesetzesdekret 1/2013, in dem der konsolidierte Text des Allgemeinen Gesetzes über die Rechte von Menschen mit Behinderungen und ihre soziale Eingliederung gebilligt wird.¹² Durch die Ausweitung dieser Vorschriften gibt es auch mehrere zusätzliche Ansätze, die die Berufsbildung von SN-Lernenden unterstützen. Durch systematische und pädagogische Unterstützung der Lernenden auf der Grundlage ihrer persönlichen Ziele und Fähigkeiten sowie durch besondere Vorkehrungen für das Unterrichten und Lernen wird der Erwerb von Fähigkeiten und Kompetenzen gefördert. In Italien gibt es zum Beispiel - anstatt nationaler Dokumente - einige regionale Initiativen, die sich auf diesen Aspekt konzentrieren (LEITLINIEN FÜR DIE SOZIALE EINBINDUNG, während die Region Piemont beispielsweise LEITLINIEN FÜR DIE AUSBILDUNG FÜR MENSCHEN MIT PERSÖNLICHKEITSSTÖRUNG erstellt hat). Finnland ist das einzige Land unter den untersuchten Ländern, das keine spezifischen Bestimmungen für SN-Lernende anbietet. Es gibt nur allgemeine Beschreibungen des Berufsbildungssystems, wohingegen für jeden Lernenden die gleichen Bestimmungen gelten, unabhängig davon, wie viel Unterstützung er benötigt.

¹¹ Das vollständige Dokument finden Sie hier: <https://www.bibb.de/dokumente/pdf/HA136.pdf>

¹² Das vollständige Dokument finden Sie hier: http://www.garrigues.com/sites/default/files/docs/Labour-Updates-14-2013_1.pdf

2.4. Beschreibung von Fertigkeiten und Kompetenzen, die laut offiziellen Dokumenten für die Qualifikation benötigt werden

In jedem der Partnerländer liegt ein Schwerpunkt auf Fähigkeiten und Kompetenzen im Zusammenhang mit der Qualifikation, die für Menschen mit Behinderungen wichtig sind bzw. entwickelt wurden, was anhand verschiedener offizieller Dokumente wie offizielle Ausbildungsrahmen oder gesetzliche Vorschriften deutlich wurde.

In Deutschland sind nicht nur Fähigkeiten und Kompetenzen erforderlich, sondern auch einige Voraussetzungen wie gute körperliche Konstitution (da viele Aktivitäten im Stehen und Gehen ausgeführt werden), Kontaktfreudigkeit und Serviceorientierung (z. B. bei der Kommunikation mit Gästen oder beim Bedienen der Gäste) oder Handgeschick (z. B. beim Schneiden von Zutaten).¹³

Der/die Lernende wird beispielsweise folgende Fertigkeiten und Kompetenzen entwickeln:

- wie man Speisen und Getränke serviert und entsprechende Arbeiten vorbereitet
- wie man einfache Speisen und Getränke zubereitet
- wie man Waren richtig lagert und die Lagerbestände kontrolliert
- welche Hygienevorschriften man im Gastgewerbe beachten muss
- wie man Räume und Tafeln für verschiedene Anlässe dekoriert
- wie man Gasträume und ihre Einrichtung reinigt und pflegt

Wie oben bereits erwähnt, liegt der Schwerpunkt in Finnland auf den folgenden drei Berufen: Kellner/in, Hotelrezeptionist/in und Koch/Köchin, wobei für jeden das Profil der Fähigkeiten und Kompetenzen individuell beschrieben wird:

Fertigkeits- und Kompetenzprofil – Kellner/in

Zusammensetzung der Qualifikation:

- Berufseinheiten bestehen aus Pflicht- und Wahleinheiten. Obligatorische Einheiten des Kompetenzbereichs Kundenservice sind die Hotellerie- und Restaurantdienstleistungen, der Kundenservice und der Vertrieb sowie das Servieren von Speisen und Getränken. Beispiele für optionale Einheiten sind der Verkauf und das Servieren von Getränken, Cafeteria-Dienstleistungen, Fast-Food-Dienstleistungen, Dienstleistungen auf Konferenzen, Catering für besondere Anlässe sowie Catering-Service auf Schiffe.

Fertigkeits- und Kompetenzprofil – Hotelrezeptionist/in

Zusammensetzung der Qualifikation:

¹³ Umfassendere Informationen finden Sie in folgenden Dokumenten:
<https://www.bibb.de/veroeffentlichungen/de/bwp/show/6180>; https://www.bildung-mv.de/export/sites/bildungsserver/downloads/160823_RP_Fachpraktiker_Gastgewerbe.pdf

- Berufseinheiten bestehen aus Pflicht- und Wahleinheiten. Obligatorische Einheiten des Kompetenzbereichs im Hotelbereich sind die Arbeit in der Hotellerie und Essenszubereitung, der Kundenservice und der Vertrieb sowie der Kundenservice an einer Hotelrezeption. Beispiele für optionale Einheiten sind Hotelreservierungsaktivitäten, Cafeteria-Dienstleistungen, Dienstleistungen auf Konferenzen, Catering für besondere Anlässe sowie Catering-Service auf Schiffen.

Fertigkeits- und Kompetenzprofil – Koch/Köchin

Zusammensetzung der Qualifikation:

- Berufseinheiten bestehen aus Pflicht- und Wahleinheiten. Die obligatorischen Einheiten des Kompetenzbereichs von Essensdienstleistungen sind im Hotel- und Gaststättengewerbe, in der Zubereitung von Mittagsgewichten sowie in der Zubereitung von Gerichten angesiedelt. Beispiele für optionale Einheiten sind die Zubereitung von À-la-carte-Gerichten, die Zubereitung von Catering- und Bankettgerichten, Service- und Vertriebsküchenfunktionen sowie die Lebensmittelproduktion in einer institutionellen Küche, Fast-Food-Dienstleistungen, Cafeteria-Dienstleistungen und Catering-Service auf Schiffen.

Während in Deutschland und Finnland die Fertigkeiten und Kompetenzen in Form spezifischer Dienstleistungen beschrieben werden, die SN-Mitarbeiter letztendlich anbieten oder erbringen können, ist die Situation in Italien etwas anders: dort werden die Fertigkeiten und Kompetenzen als Aktivitäten und Fertigkeiten des Arbeitsprozesses beschrieben werden.

Arbeitsprozess:

- Ein Produkt erstellen (FaL; Anmerkung: FaL steht "Formazione al lavoro" eine berufliche Ausbildung, die sich am Kompetenzprofil eines Kochassistenten/einer Kochassistentin orientiert);
- Funktionale Operationen durchführen (FaL);
- Interaktion mit anderen Personen und Rollenverteilung (FaL);
- Hygiene- und Sicherheitsregeln im beruflichen Umfeld einhalten (FaL)

Die italienische Dokumentation beschreibt auch eindeutig, welche Aufgaben abgedeckt sind, z. B. Speisen und Getränke servieren, Vorbereitung auf bestimmte Arbeiten, Zubereitung einfacher Speisen und Getränke, Lagerung von Waren, Dekoration von Räumen und Tischen, Reinigung und Instandhaltung von Räumen, Anwendung und Einhaltung von Hygienevorschriften usw.

In Lettland konzentriert sich die Beschreibung des Berufsprofils des Kochassistenten/der Kochassistentin auf die Darstellung gemeinschaftlicher Fähigkeiten, spezifischer Fähigkeiten im Beruf und allgemeiner Fähigkeiten. Gemeinschaftliche Fähigkeiten können beispielsweise sein: Organisation des eigenen Arbeitsplatzes, Einhaltung der Arbeitsregeln



und der persönlichen Hygiene, Einhaltung der Arbeitsschutzbestimmungen. Spezifische Fähigkeiten im Beruf des Kochassistenten/der Kochassistentin sind etwa das Zubereiten von Halbfertigprodukten, das Zubereiten von Basissoßen, Salaten, Snacks, Süßspeisen, Getränken oder des auf der Karte angebotenen Essens usw. Allgemeine Fähigkeiten/Fertigkeiten sind Kommunikationsfähigkeiten, Arbeiten im Team, Arbeiten unter der Leitung des Kochs, Supervision und Selbstdarstellungsfähigkeiten.¹⁴

In Spanien konzentriert sich die Beschreibung der Qualifikationen für Bäckerei und Konditorei, Zimmerservice und Wäsche, Küche und Restaurant auf die Darstellung der relevanten praktischen Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kompetenzen zur Ausübung dieser Berufe. Um eine Bäckerei- und Konditoreiqualifikation zu erhalten, muss man sich der grundlegenden Prozesse in diesem Bereich bewusst sein, Kenntnisse über Kundenservice haben und kommunikative Fähigkeiten besitzen. Im Rahmen der Titelqualifikation Zimmerservice und Wäsche lernen die Auszubildenden unter anderem, Räume vorzubereiten und zu verfeinern, Textilien auszuwählen und zu sammeln sowie Wäsche zu waschen, zu bügeln und zu trocknen/zufalten. Die spezifischen Kompetenzen für eine Qualifikation im Bereich Küche und Restaurant umfassen, dass der Lernende in der Lage ist, grundlegende Vorgänge in Bezug auf die Annahme, Lagerung und Verteilung von Materialien durchzuführen, Verpackungs- oder Konservierungsprozesse sowie Vor- und Nacharbeiten durchzuführen.

2.5. Einführung und Erstellung von Lernergebnissen für bereits bestehende Qualifikationen

Nicht in jedem Land werden die Qualifikationen anhand von Lernergebnissen (engl. „learning outcomes“, LO) beschrieben. In einigen Ländern werden die Fähigkeiten und Kompetenzen nur teilweise in LO beschrieben, was beispielsweise in Deutschland der Fall ist, hier gibt es keine vollständige Beschreibung der Qualifikation in Lernergebnissen. Der Rahmenlehrplan beschreibt die Unterrichtsfelder und die erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten. Das Ministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur in Mecklenburg-Vorpommern hat einen Entwurf für einen Rahmenlehrplan für den Fachpraktiker im Gastgewerbe¹⁵ ausgearbeitet, der die Lernergebnisse berücksichtigt. Die definierten Lern-/Lehrfelder werden im Kontext von Wissen, Fähigkeiten und Kompetenzen beschrieben. Einige konkrete Beispiele finden Sie im nationalen deutschen Bericht im Anhang dieses Dokuments.

In anderen Ländern fehlen die LO für dieses Feld vollständig. Dies ist beispielsweise in Italien der Fall. In Italien akzeptiert das regionale System im Piemont die Beschreibung der Lernergebnisse, wenn ECVET-Punkte anerkannt werden müssen, die Qualifikationen jedoch nicht gemäß diesen Richtlinien konzipiert sind. „Das berufliche Training“ (FaL) ist nicht nach Lernergebnissen konzipiert.

¹⁴ Weitere Informationen finden Sie hier:
<http://visc.gov.lv/profizglitiba/dokumenti/standarti/ps0033.pdf>

¹⁵ Der Rahmenlehrplan steht unter folgendem Link zur Verfügung: https://www.bildung-mv.de/export/sites/bildungsserver/downloads/160823_RP_Fachpraktiker_Gastgewerbe.pdf



In Lettland und Spanien ist die Situation ähnlich. Es gibt keine offizielle Beschreibung der Lernergebnisse, aber die Qualifikationen sind in praktischen Abläufen gut beschrieben, sodass sie auf die Lernergebnisse übertragen werden können. In Lettland richten sich alle beruflichen Standards und Qualifikationen nach den Bedürfnissen der Berufe auf dem Arbeitsmarkt, wobei die Lernergebnisse berücksichtigt werden. Es gibt jedoch keine spezifischen Standards für Personen mit erhöhtem Lernbedarf.

In Spanien enthält die Beschreibung der Qualifikationen für Bäckerei und Konditorei, Zimmerservice und Wäsche, Küche und Restaurant die Beschreibung im Kontext praktischer Vorgänge, die zur Definition der Lernergebnisse für die spezifischen Arbeitsbereiche beitragen kann.

Es gibt jedoch auch Länder, in denen die Qualifikation in Lernergebnissen beschrieben wird. Dies ist beispielsweise in Finnland der Fall, wo die Fähigkeiten und Kompetenzen für die Berufe Kellner/in, Hotelrezeptionist/in und Koch/Köchin im Kontext der Lernergebnisse dargestellt werden.

Die Beschreibungen der Lernergebnisse, die von der Partnerorganisation bereitgestellt werden, lieferten die Grundlage für die Festlegung der Lernergebnisse des Schulungsplans für SN-Personen in unserem Projekt.

2.6. Eigenschaften für Schulungsprogramme zum Erreichen einer Qualifikation in verschiedenen nationalen Kontexten

Die Ausbildungsprogramme für die oben genannten Qualifikationen unterscheiden sich in Bezug auf Dauer, Methodik und Aufteilung der theoretischen und praktischen Stunden.

Zum Beispiel umfasst das spanische Grundausbildungsprogramm für Back- und Konditorwaren eine Ausbildung von 2.000 Stunden, von denen 240 Stunden am Arbeitsplatz absolviert werden. Die Ausbildung dauert 2 Jahre, wobei im Falle von SN-Lernenden eine geringfügige Anpassung der Ausbildung vorgenommen wird. Neben inhaltlichen Themen stehen Kommunikationsfähigkeiten und Fremdsprachen im Vordergrund. Auch in Deutschland sind die Ausbildungsprogramme in der Regel auf 3 bzw. 2 Jahre ausgelegt und werden nach der Regelung des dualen Systems der Berufsausbildung durchgeführt, d. h. der praktische Teil wird im Betrieb oder in einem speziellen Ausbildungszentrum absolviert, das spezielle berufliche Schulungen für SN-Lernende anbietet.

In Lettland sind ähnlich wie in Spanien die Berufsbildungsprogramme, die in einer regulären Ausbildung angeboten werden, an die Bedürfnisse und Fähigkeiten von SN-Lernenden angepasst. Zum Beispiel im Programm „Kochassistent/in“, des Catering-Bereichs: im Anschluss an die erste Berufsqualifikationsstufe, folgt eine zweijährige Lernphase nach der Grundbildung (integrierte Grund- und Sekundarstufe I), und der/die Lernende erhält daraufhin das Zertifikat für die berufliche Grundbildung. Einige Schulen in Lettland bieten dieses speziell für Lernende mit erhöhtem Lernbedarf an. Das Curriculum dieses Programms ist für SN-Lernende der Jūrmala Professional Secondary School für soziale Integration angepasst. Die Dauer dieses Programms beträgt ein Jahr. Die Anzahl der theoretischen und praktischen Lektionen liegt zwischen 748 und 216 und die Anzahl

der Lektionen für die Qualifizierungspraxis bei 420. In Lettland werden derzeit verschiedene Projekte durchgeführt, z. B. vom Europäischen Sozialfonds zur Unterstützung der beruflichen Bildung und der Arbeitsmarktintegration von SN-Lernenden.¹⁶

In Italien dauert das Ausbildungsprogramm (Region Piemont) mit 50 theoretischen Stunden, 250 praktischen Stunden und 300 praktischen Übungen im Unternehmen deutlich weniger als 600 Stunden. Dabei spielen das auf Erfahrungen basierende Lernen und „learning by doing“ eine wichtige Rolle im Lernprozess.

Auch das Ausbildungsprogramm unterscheidet sich in Bezug auf Dauer, Methodik und Struktur von anderen Ausbildungsprogrammen in den Partnerländern. Zunächst wird der Schwerpunkt auf die Erlangung beruflicher Kompetenzen und allgemeiner Kompetenzen gelegt, z. B. Kompetenzen in Muttersprache, Fremdsprache, mathematischen Fähigkeiten usw. Das Ausbildungsprogramm ist nicht an die spezifische Stundenzahl gebunden, sondern an die Entwicklung von Fähigkeiten und Kompetenzen.

Bei der Analyse der nationalen Praktiken wurde jedoch beschlossen, die für alle Partnerländer gemeinsamen Bereiche/Einheiten als Grundlage für die Schaffung eines neuen Ausbildungswegs für den Erwerb von Fähigkeiten und Kompetenzen zu ermitteln.

Um den Unterschied zwischen Fähigkeiten und Kompetenzen zu verdeutlichen, bezieht sich der Bericht auf die offizielle Definition von ECVET- und EQR, in denen sie wie folgt beschrieben werden:

Fertigkeit(en)¹⁷	umfassen die Fähigkeit, Kenntnisse anzuwenden und Know-how einzusetzen, um Aufgaben auszuführen und Probleme zu lösen;
Kompetenz(en)¹⁸	bezeichnet die nachgewiesene Fähigkeit, Kenntnisse, Fertigkeiten sowie persönliche, soziale und methodische Fähigkeiten in Arbeits- oder Lernsituationen und für die berufliche und persönliche Entwicklung zu nutzen;

Die Gemeinsamkeiten beziehen sich auf die Kommunikationsprozesse, die Zusammenarbeit im Team und im Arbeitsumfeld, die Arbeit in der Küche, das Servieren und Empfehlen von Speisen und Getränken, einschließlich der Vorbereitung des Restaurants und der Barbereiche, Arbeiten im Lager, Arbeiten im Reinigungsdienst (Zimmerservice und Wäsche); Arbeiten in der Warenwirtschaft. Daher wurde beschlossen, die Beschreibung der Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten in Bezug auf diese Arbeitsbereiche als Lerneinheiten zu klassifizieren/anzuordnen.

¹⁶ Information aus dem lettischen Bericht

¹⁷ European Commission, The European Credit System for Vocational Education and Training ECVET. Get to know ECVET better. Questions and Answers, November 2009

¹⁸ European Commission, The European Credit System for Vocational Education and Training ECVET. Get to know ECVET better. Questions and Answers, November 2009

3. Schulungsplan für SN im Kontext von Lernergebnissen

Schulungsplan: Kenntnisse, Fertigkeiten/Fähigkeiten gruppieren

Die Beschreibung der Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten basiert auf den Informationen, die bei der Untersuchung der nationalen Situationen in den Ländern Italien, Spanien, Lettland, Finnland und Deutschland gesammelt wurden. Darauf aufbauend werden drei verschiedene Schulungswege für die verschiedenen Berufe entwickelt.

Bei der Erstellung der Lerneinheiten wurden die folgenden Aspekte berücksichtigt:

- Die Beschreibung der Qualifikationen gemäß dem Europäischen Qualifikationsrahmen ist in den Berichten der Partner enthalten. In Deutschland, Finnland und Lettland basiert die Qualifikation auf EQR Stufe 3 oder maximal 4. In Italien basiert sie auf EQR Stufe 1 oder EQR Stufe 2. EQR Stufe 3 und 4 beziehen sich auf ein gewisses Maß an Unabhängigkeit und Selbstständigkeit und Management (z. B. EQF Level 3 erfordert die Fähigkeit, Probleme mit einfachen Regeln und Werkzeugen zu lösen). Da in vielen Ländern wie Deutschland, Lettland oder Spanien die SN-Ausbildung in den allgemeinen nationalen Lehrplänen enthalten ist, wäre es am besten, den Ausbildungsweg für SN mindestens auf EQR Stufe 3 zu gründen. So kann auch eine Abstufung bei der Einschätzung der Kenntnisse, Fertigkeiten und Kompetenzen erfolgen.

Die Benotung in der Beurteilung kann dann folgendermaßen strukturiert werden: Stufe 3 würde sich auf die angestrebten Lernergebnisse beziehen; wenn eine Person dieses Ziel nicht erreichen kann, ist eine Herabstufung auf Stufe 2 oder Stufe 1 möglich. SN arbeiten oft unter Aufsicht und in einem strukturierten Kontext, weil sie häufig Probleme haben, eigenständig zu arbeiten. Dies bezieht sich auf Stufe 1 des EQR und bedeutet, dass eine Person nur einfache Aufgaben ausführen kann und im Kontext von Verantwortung und Autonomie alle Aufgaben unter direkter Anleitung in einem vorstrukturierten Kontext ausgeführt werden. Auf EQR Stufe 2 kann die Person Routineprobleme mit einfachen Regeln und Werkzeugen lösen und arbeitet im Kontext von Verantwortung und Autonomie immer noch unter Anleitung mit einem gewissen Maß an Selbstständigkeit. Wie im Bericht angegeben, zielen die Berufswege für die Berufe im Bereich der Hoteldienstleistungen und der Kochkunst auf EQR Stufe 3 oder 4 ab. Es wäre logisch, auch im neuen Schulungsprogramm dieser Richtung zu folgen.

Um den gemeinsamen Ausbildungsweg für die SN-Lernenden zu strukturieren, wurde daher beschlossen, sich stärker auf diese Ebenen des EQR zu konzentrieren. Um einen entsprechenden Schulungsplan zu erstellen, müssen die für den EQR geeigneten Niveaus berücksichtigt werden. Weiterhin ist es notwendig, die Dauer der Pilotierungsphase (d. h. Maximal 300 Stunden oder 30 Tage) zu berücksichtigen, um über die Länge des Kurses zu entscheiden und den Schulungsplan entsprechend zu strukturieren. Für die EQR-Stufen wurde das folgende Prinzip angewendet:



- Beschreibung der Hauptarbeitsbereiche für die Qualifikation. In den untersuchten Ländern tauchten folgende Arbeitsfelder auf: Arbeiten in der Küche; Servieren und Empfehlen von Speisen und Getränken, einschließlich der Vorbereitung des Restaurants, Barbereiche; im Lager arbeiten; Arbeit im Wirtschaftsbereich (Zimmerservice und Wäsche); Arbeiten in der Warenwirtschaft. Daher wurde beschlossen, die Beschreibung der Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten in Bezug auf diese Arbeitsbereiche als Lerneinheiten zu klassifizieren/anzuordnen.
- Beschreibung der Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten gemäß den Arbeitsprozessen für jeden Arbeitsbereich: Herstellung eines Produkts; Durchführung von Funktionsoperationen; Interaktion mit Menschen und Rollen; Anwendung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften im Arbeitsumfeld. Darüber hinaus haben sich die Partner bei der Gestaltung des Trainingspfads auf die folgenden Aspekte der Kompetenzen konzentriert, die für alle drei Schulungspläne gelten:

Berufliche Kompetenzen:

Ein Teil dieser Kompetenz ist die Handlungskompetenz, die sich auf die Fähigkeit eines Einzelnen bezieht, mögliche Handlungen unter Aufsicht im Bereich der Kochkunst durchzuführen. Die fachliche Kompetenz bedeutet auch, dass eine Person bereit und in der Lage ist, einfache Aufgaben und Probleme auf der Basis von Grundkenntnissen und Fähigkeiten zielgerichtet und methodisch unter Anleitung zu lösen und die Ergebnisse mit Hilfe anderer Personen zu bewerten.

Soft Skills

Die Soft Skills können in drei verschiedenen Kompetenzen ausgedrückt werden. Zuerst die Selbstkompetenz, die einschließt, dass eine Person in der Lage ist, die Anforderungen zu erfüllen, wenn sie genaue Anweisungen und Richtlinien erhält. Sie bezieht sich auch auf angemessenes Verhalten gegenüber Familie, Beruf und Öffentlichkeit, um sie bis zu einem gewissen Grad zu überdenken, zu bewerten und neue Talente zu entwickeln. Eine Person mit dieser Kompetenz hat auch kritische Fähigkeiten und ein gewisses Maß an Selbstvertrauen, ist zuverlässig und hat ein Verantwortungs- und Pflichtgefühl. Dazu gehört auch die Entwicklung nachdenklicher Werte und eine selbstbestimmte Bindung an diese Werte.

Die andere Komponente von Soft Skills besteht in der sozialen Kompetenz, was bedeutet, dass eine Person in der Lage ist, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, um verständlich und angemessen mit anderen zu kommunizieren. Besonderes Augenmerk liegt auch auf der Entwicklung von sozialer Verantwortung und Solidarität bis zu einem gewissen Grad. Eine weitere Kompetenz, die zu Soft Skills gehört, ist die Kommunikationskompetenz. Sie bezieht sich auf eine Person, die in der Lage ist, kommunikative Situationen zu verstehen und daran teilzunehmen. Das bedeutet auch,

wahrzunehmen und zu verstehen, was sie und der Partner während der Kommunikation ausdrücken wollen.

Transversale Kompetenzen:

Diese Fähigkeiten können mit zwei Kompetenzen beschrieben werden. Die erste ist die Methodenkompetenz, d. h. eine Person ist vorbereitet und in der Lage, Aufgaben und Probleme unter Anleitung zielgerichtet anzusprechen und zu bearbeiten. Der andere wichtige Teil der transversalen Fähigkeiten ist die Lernkompetenz. Dies bedeutet, dass eine Person bereit und in der Lage ist, Informationen über Themen und Zusammenhänge unter Anleitung und gemeinschaftlich zu verstehen und zu bewerten. Darüber hinaus ist die Person, die über diese Kompetenz verfügt, bereit, Lerntechniken und -strukturen, die von anderen entwickelt wurden, unter Aufsicht anzuwenden.

Kompetenzen, die mit den allgemeinen Grundsätzen der EU in Zusammenhang stehen (EU-Verordnung Nr. 1303/2013, Absatz II, Artikel 7 und Artikel 8 zu allgemeinen Grundsätzen)¹⁹, sollten bei der Gestaltung des Lernwegs ebenfalls berücksichtigt werden:

- Förderung der Gleichstellung von Männern und Frauen und Nichtdiskriminierung
- Nachhaltige Entwicklung
- Sicherheitsregelungen im beruflichen Kontext
- Hygieneregeln in Bezug auf Lebensmittel (HACCP)

Auch diese Aspekte sind ein fundamentaler Bestandteil der Lerneinheiten.

Zusätzlich wurden die Empfehlungen und Rückmeldungen aus dem wissenschaftlichen Bericht²⁰ von Professor Vitiello, Universität Turin, berücksichtigt, um den Schulungsplan für die SN-Lernenden zu entwickeln. Eine der Empfehlungen bezieht sich auf die kognitiven Funktionen. Prof. Vitiello weist darauf hin, dass einer der wichtigsten einschränkenden Faktoren das Niveau der intellektuellen Funktionen ist. Viele der beschriebenen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten, die unter bestimmten Lernergebnissen zusammengefasst wurden, „können von Menschen mit leichter geistiger Behinderung erworben werden, aber nur sehr wenige, wenn überhaupt von Menschen mit mäßiger geistiger Behinderung.“ Daher sollte die Angemessenheit und Anpassung der Lernergebnisse während der Schulung und der Bewertung der Fähigkeiten und Fertigkeiten in Bezug auf die kognitiven Fähigkeiten von SN-Lernenden berücksichtigt werden, z. B. einige der beschriebenen Fähigkeiten und Fertigkeiten eignen sich möglicherweise nicht für Lernende mit mäßiger geistiger Behinderung, etwa das Wissen, wie man mit Geräten arbeitet oder wie man Maschinen bedient, kann streng unter direkter Aufsicht und mit klaren, wiederholbaren Anweisungen durchgeführt werden. Aus diesem Grund gibt der Schulungsplan den Schwierigkeitsgrad an, mit dem bestimmte Kenntnisse, Fähigkeiten und

¹⁹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32013R1303>

²⁰ Der Bericht befindet sich im Anhang dieses Dokuments



Fertigkeiten (von leicht über mittel bis schwer) erreicht werden können, und bietet daher eine einfache Möglichkeit, die zu erfüllenden Aufgaben an die Anforderungen an den Grad der Behinderung des/der Lernenden anzupassen. Eine weitere Empfehlung bezog sich auf die Aufgaben, bei denen bestimmte Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Lösung spezifischer Probleme eingesetzt werden oder zwischenmenschliche oder soziale Interaktion erforderlich ist. Daher sollten diese Aufgaben während der Schulung ordnungsgemäß überwacht und an die Fähigkeiten von SN-Lernenden angepasst werden.



Die folgenden Ausbildungs-/Qualifizierungspfade in Übereinstimmung mit den entsprechenden Lernergebnissen werden in Einheiten definiert, die sich auf die im Projektantrag angegebenen spezifischen Bereiche beziehen:

- Küchenbereich/Arbeit in der Küche,
- Lagerhaltung – gültig für Küche und Dienstleistungsbereich,
- Dienstleistungsbereich (der Fokus liegt auf dem Servieren und Empfehlen von Speisen und Getränken)
- Hotel (der Fokus liegt dabei auf Zimmerservice und Warenmanagement)

Jede Lerneinheit definiert das Lernergebnis mit dem Fokus darauf, was ein Lernender am Ende eines Programms oder Kurses wissen, können und verstehen soll. Bei der Definition des Wissens, der Fertigkeiten und Kompetenzen werden die kognitiven Prozesse der einzelnen Lernenden berücksichtigt, z. B. Welche der Aufgaben kann er/sie selbstständig, unter Aufsicht mit etwas Autonomie und unter direkter Aufsicht des Trainers oder Betreuers durchgeführt werden? Die definierten Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten entsprechen je nach Komplexität der Aufgaben und Arbeiten zumeist den folgenden Ebenen:

- auf Stufe 3 des EQR, da sich einige Aufgaben in bestimmten Bereichen auf Prozesse mit kognitiven und praktischen Fertigkeiten zur Erledigung von Aufgaben und Lösung von Problemen beziehen wobei grundlegende Methoden, Werkzeuge, Materialien und Informationen ausgewählt und angewandt werden. In einigen Fällen, z. B. in denen die Erledigung der Aufgabe komplexer ist oder ein größeres Maß an Kognitivfunktionen im weitesten Sinn im normalen Rahmen notwendig ist.
- auf Stufe 2 des EQR, wo überwiegend grundlegende kognitive und praktische Fertigkeiten zur Ausführung von Aufgaben und Lösung von Routineproblemen erforderlich sind; auf dieser Stufe werden die Aufgaben unter Anleitung mit einem gewissen Maß an Selbstständigkeit ausgeführt.



- auf Stufe 1 des EQR, für die grundlegende Fähigkeiten zur Ausführung einfacher Aufgaben erforderlich sind und die Arbeit unter einer direkten Anleitung in vorstrukturiertem Kontext durchgeführt wird.²¹

Auch die Beschreibung von Lernergebnissen mit Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten im Zusammenhang mit kognitiven Fähigkeiten und der Erfüllung von Aufgaben auf der Ebene Selbstständigkeit, durch eine teilweise autonome Überwachung und direkte Überwachung kann die Bewertung von Aufgaben und Fähigkeiten, die während der Schulung bzw. während Arbeitsprozessen ausgeführt werden, in vollem Umfang unterstützen. Die ULO (Lernergebnisse der Lerneinheiten, engl. „unit learning outcomes“) sind nach Sektoren unterteilt: Küche, Restaurant und Hotel. Zusätzlich wird eine weitere Spalte hinzugefügt, in der der Schwierigkeitsgrad einer jeden Fertigkeit, Kompetenz und Fähigkeit angegeben ist (**E** = einfach (engl. Easy), **M** = mittlerer Schwierigkeitsgrad (engl. medium), **D** = schwierig (engl. difficult)), dadurch wird die Verbindung einer jeden Fertigkeit, Kompetenz und Fähigkeit mit einer bestimmten EQR Stufe erleichtert.

Korrelation zwischen dem Schwierigkeitsgrad der Fähigkeiten und den vom Europäischen Qualifikationsrahmen festgelegten Standards:

Schwierigkeitsgrad <i>Die niedrigste Schwierigkeitsstufe ist die Stufe E (einfach), M beschreibt die mittlere Stufe (medium) und die höchste Stufe wird mit D abgekürzt (engl. difficult).</i>	Kenntnisse <i>Im Zusammenhang mit EQR werden Kenntnisse als Theorie- und Faktenwissen verstanden</i>	Fertigkeiten <i>Im Zusammenhang mit EQR sind Fertigkeiten kognitiver Natur (Problemlösungsfähigkeit, kreatives und intuitives Denken) oder praktisch (Z. B. Umgang mit Instrumenten und Materialien, Einsatz bestimmter Methoden)</i>	Verantwortung und Selbstständigkeit <i>Im Zusammenhang mit EQR wird Verantwortung und Selbstständigkeit als Fähigkeit des Lernenden sich Kenntnisse und Fertigkeiten selbstständig und verantwortungsbewusst anzueignen, beschrieben.</i>
Stufe E (einfach)	Grundlegendes Allgemeinwissen	Grundlegende Fertigkeiten, die zur	Arbeiten oder Lernen unter direkter

²¹ Descriptors defining levels in the European Qualifications Framework (EQF), <https://ec.europa.eu/ploteus/en/content/descriptors-page>



Stufe 1		Ausführung einfacher Aufgaben erforderlich sind	Anleitung in einem vorstrukturierten Kontext
Stufe M (mittel) Stufe 2	<i>Grundlegendes Faktenwissen in einem Arbeits- oder Lernbereich</i>	Grundlegende kognitive und praktische Fertigkeiten, die zur Nutzung relevanter Informationen erforderlich sind, um Aufgaben auszuführen und Routine-probleme unter Verwendung einfacher Regeln und Werkzeuge zu lösen	Arbeiten oder Lernen unter Anleitung mit einem gewissen Maß an Selbständigkeit
Stufe D (schwierig) Stufe 3	Kenntnisse von Fakten, Grundsätzen, Verfahren und allgemeinen Begriffen in einem Arbeits- oder Lernbereich	Eine Reihe kognitiver und praktischer Fertigkeiten zur Erledigung von Aufgaben und zur Lösung von Problemen, wobei grundlegende Methoden, Werkzeuge, Materialien und Informationen ausgewählt und angewandt werden	Verantwortung für die Erledigung von Arbeits- oder Lernaufgaben übernehmen; Bei der Lösung von Problemen das eigene Verhalten an die jeweiligen Umstände anpassen
Stufe D (schwierig) Stufe 4	Breites Spektrum an Theorie- und Faktenwissen in einem Arbeits- oder Lernbereich	Eine Reihe kognitiver und praktischer Fertigkeiten, die erforderlich sind, um Lösungen für spezielle Probleme in einem Arbeits- oder Lernbereich zu finden	Übung des Selbstmanagements innerhalb der Richtlinien von Arbeits- oder Lernkontexten, die in der Regel vorhersehbar sind, jedoch Veränderungen unterliegen; Beaufsichtigung der Routinearbeit anderer Personen, wobei eine gewisse Verantwortung für die Bewertung und Verbesserung der Arbeits- oder Lernaktivitäten übernommen wird



KÜCHE

Titel der Lerneinheit	Lernergebnisse	Kenntnisse	Fertigkeiten/Fähigkeiten	Stufe
LO1 – IN DER KÜCHE ARBEITEN	Er/Sie ist in der Lage, vorbereitende Aufgaben in der Küche durchzuführen und Kochmethoden in der Vorbereitung, Zubereitung und beim Servieren einfacher Gerichte den Rezepten entsprechend anzuwenden	Verschiedene Rohstoffe und deren Nutzen kennen	Er/Sie kann verschiedene Rohstoffe anhand ihrer sensorischen, nährstoffbezogenen und psychologischen Kriterien unterscheiden und sie entsprechend ihres beabsichtigten Nutzen auswählen.	E
		Verschiedene Vor- und Zubereitungsverfahren kennen	Er/Sie kann einfache Gerichte anhand von Rezepten und unter Aufsicht zubereiten.	M
		Bei der Arbeit mit verschiedenen Maschinen/Utensilien deren Funktionsweise kennen	Er/Sie kann mit Küchenequipment, einschließlich kleinerer elektronischer Geräte, umgehen.	M
		Einfache Kochaufgaben verstehen und sich der nötigen Umstände, wie Produkte erhalten bleiben, bewusst sein	Er/Sie kann einfach Kochaufgaben entsprechend der Definition der Produkte und Protokolle, die für deren Erhalt wichtig sind, erledigen und vorführen.	D
	Er/Sie ist in der Lage, die Arbeit in der Küche zu planen und zu organisieren	Sich der Arbeitsabläufe in der Küche bewusst sein	Er/Sie kann unter Anweisung eines Kochs/einer Köchin arbeiten.	E
		Grundlegende Beziehungs- und Kommunikationstechniken im Arbeitsumfeld kennen	Er/Sie kann einfach Kommunikationsformen im Arbeitsumfeld erkennen und anwenden.	E
		Sich der Reinigungs- und Desinfektionsabläufe bewusst sein	Er/Sie kann Instrumente säubern und desinfizieren, Geräte und Anlagen hinsichtlich der Auswirkungen auf die hygienisch-gesundheitliche Qualität der Produkte beurteilen.	E



		Sich der Vorteile eines sauberen Arbeitsplatzes bewusst sein und wissen, was im Voraus zubereitet werden kann	Er/Sie kann den Arbeitsplatz entsprechend vorbereiten, die erforderlichen Ressourcen bereit stellen und Materialien, Utensilien, Werkzeuge und Geräte waschen, um deren spätere Verwendung unter optimalen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.	M
		Sich der Unfallverhütung und Sicherheitsregelungen bewusst sein	Er/Sie ist in der Lage, seinen/ihren Arbeitsplatz entsprechend der Sicherheitsbestimmungen zu organisieren und Arbeitsregeln sowie persönliche Hygiene bei der Vorbereitung von rohen Lebensmitteln unter Aufsicht und mit einem gewissen Maß an Selbstständigkeit durchzuführen.	M
		Die Wichtigkeit von Umweltschutz verstehen	Er/Sie kann bei der Zubereitung von Gerichten nachhaltig handeln.	D

Titel der Lerneinheit	Lernergebnisse	Kenntnisse	Fertigkeiten/Fähigkeiten	Stufe
LO2 – IN DER KÜCHE ARBEITEN - LAGERUNG	Er/Sie ist in der Lage, Waren hinsichtlich Gewicht, Menge, sichtbarer Schäden zu überprüfen und Lieferscheine sowie die Notwendigkeit, Lagerbestände zu kontrollieren, zu verstehen.	Bedingungen für Verkauf und Lagerung von Produkten und halbfertigen Produkten überwachen und die Anforderungen und Bedingungen für die Lagerung von Gütern (Lebensmitteletiketten, Lagerzeit, die älteren Lebensmittel zuerst aufbrauchen) beachten	Er/Sie kann Waren hinsichtlich des Gewichts, der Menge, der Lagerzeit und sichtbarer Schäden überprüfen und Lieferscheine kontrollieren.	M
		Die Notwendigkeit, Lagerbestände zu kontrollieren und dabei Gewicht, Menge, Lagerzeit und Etikett zu	Er/Sie kann Lagerbestände regelmäßig angemessen unter Aufsicht kontrollieren und dabei Gewicht, Menge und Lagerzeit	M



		berücksichtigen, verstehen	berücksichtigen.	
		Die Notwendigkeit im Umgang mit Dokumenten und deren organisierter Aufbewahrung verstehen	Er/Sie kann mit Dokumenten verantwortungsbewusst umgehen und ihre Aufbewahrung entsprechend nach Anweisungen und unter Aufsicht organisieren.	D
		Sich der Datenschutzgesetzte bewusst sein	Er/Sie kann Datenschutzbestimmungen einhalten und z. B. veröffentlicht oder missbraucht keine persönlichen Daten.	D
	Er/Sie hat Kenntnisse zur Lagerhaltung von Waren und ist in der Lage, Waren angemessen zu lagern.	Die wichtigsten Aufgaben der Lagerhaltung für kulinarische Einrichtungen kennen und Arbeitsabläufe beschreiben	Er/Sie ist in der Lage, Waren nach den Anforderungen an die Lagerung (First-in-First-out, Gewicht, Volumen, Preis-Leistungs-Verhältnis) und unter Aufsicht zu bestellen und zu lagern.	E
		Grundlegende Inhalten von Kaufverträgen kennen und auftretende Probleme erkennen	Er/Sie kann einfache Kaufverträge abschließen und auf auftretende Probleme in einer geschäftsfreundlichen Art und Weise und unter Aufsicht reagieren.	M
		Kommunikationsmedien, die in der Lagerung genutzt werden, kennen	Er/Sie kann Kommunikationsmedien nutzen.	M
			Er/Sie kann auf Probleme mit Kaufverträgen angemessen reagieren.	D



RESTAURANTDIENSTLEISTUNGEN

Lerneinheit	Lernergebnisse	Kenntnisse	Fertigkeiten/Fähigkeiten	Level
LO1 – ESSEN UND GETRÄNKE SERVIEREN UND EMPFEHLEN	Er/Sie ist in der Lage, vorbereitende Aufgaben durchzuführen und Bedientechniken bzw. -arten für Essen und Getränke im Restaurant und am Buffet anzuwenden.	Die wichtigsten Arbeitsutensilien, -arten und -methoden zum Servieren von Essen und Getränken kennen	Er/Sie kann einfache Gerichte entsprechend von Rezepten servieren.	E
			Er/Sie kann Utensilien, Instrumente und Haushaltsgeräte im Restaurant- und Barbereich vorbereiten und sie ihrer grundlegenden Anwendung unter Aufsicht und Anleitung zuordnen.	E
		Verschiedene Arten von Getränken kennen (Aufguss- und Mischgetränke)	Er/Sie kann Aufguss- und einfache Mischgetränke zubereiten.	E
		Wissen, wie Tische gedeckt und dekoriert werden	Er/Sie kann Tischdecken vorbereiten und Tische unter Anleitung und mit einem Maß an Selbstständigkeit dekorieren.	M
		Verschiedene Servierarten und -techniken von Essen und Getränken kennen	Er/Sie kann verschiedene Arten des Servierens von Essen und Getränken richtig und angemessen anwenden.	M
		Unterschiedliche Serviertemperaturen von Getränken kennen	Er/Sie kann die unterschiedlichen Serviertemperaturen von Getränken kontrollieren.	M
	Er/Sie ist in der Lage, die Arbeit im	Geplante Aufgaben in einem Restaurant oder am Buffet beschreiben	Er/Sie kann geplante Aufgaben in einem Restaurant durchführen und das Buffet vorbereiten oder auffüllen entsprechend der	D



	Restaurant und am Buffet zu planen und zu organisieren.		erhaltenen Anweisungen oder Vorgaben.	
		Sich darüber im Klaren sein, was im Anschluss an das Essen zum Kundenservice gehört	Er/Sie kann den Kundenservice durchführen, grundlegende Verfahren und Techniken im Anschluss an andere Dienstleistungen unter Aufsicht und mit einem gewissen Maß an Selbstständigkeit erkennen und anwenden.	D
		Die Bedeutung der Arbeitsdurchführung auf verantwortliche und angemessene Art und Weise verstehen	Er/Sie kann die eigene Arbeit planen und bewerten, Verantwortung für eigene Aufgaben übernehmen.	D

Lerneinheit	Lernergebnisse	Kenntnisse	Fertigkeiten/Fähigkeiten	Stufe
LO1 – ESSEN UND GETRÄNKE SERVIEREN UND EMPFEHLEN	Er/Sie ist in der Lage, die Arbeit im Restaurant und am Buffet zu planen und zu organisieren.	Die eigene Arbeit planen und beurteilen können, eigene Verantwortung bei der Arbeit im Team kennen	Er/Sie kann die Aufgaben und Aktivitäten planen und die eigene Arbeit hinsichtlich der Arbeit im Team beurteilen.	D
		Rechtliche Bestimmungen im Restaurant kennen	Er/Sie kann die rechtlichen Bestimmungen im Restaurant einhalten.	D
	Er/Sie ist in der Lage, einfache Verkäufe durchzuführen und einfache Angebote zu Essen und Getränken zu präsentieren.	Die Funktion eines Gastgebers/einer Gastgeberin kennen: persönliches Erscheinungsbild und Verhalten, Unterhaltungen mit den Gästen, Präsentation von Essen/Getränken	Er/Sie kann kundenorientierte Gespräche durchführen und Beschwerden entgegennehmen und sie an einen Vorgesetzten weitergeben.	M
		Produktbezogene Kenntnisse (z. B. bezüglich Getränken) haben	Er/Sie kann einfache Verkaufsaufgaben basierend auf einer Getränkekarte durchführen, während sensorische und zutatenbezogene Aspekte berücksichtigt werden.	M
		Unterschiedliche Zahlungsmethoden	Er/Sie kann mit verschiedenen	D



		kennen und die Rechnung für die Gäste erstellen; Materialkalkulationen und Preisfestlegungen verstehen	Bezahlungsmethoden umgehen und einfache Rechnungen korrekt verrechnen, richtige Rechnungen ausstellen unter Anweisung mit einem gewissen Maß an Selbstständigkeit.	
		Grundlegende Kenntnisse zu angebotenen Produkten, vor allem hinsichtlich ernährungsbezogener und sensorischer Aspekte haben	Er/Sie kann Essen und Getränke basierend auf ernährungsbezogenen und sensorischen Aspekten entsprechend bestimmter Vorgaben und unter Aufsicht mit einem gewissen Maß an Selbstständigkeit auswählen.	D
Er/Sie ist sich Kommunikations- und Selbstpräsentationsmethoden bewusst und kann diese bei der Interaktion mit dem Team und bei Gästen im Verkauf anwenden.		Sich im Umgang mit Gästen oder Kollegen präsentieren können	Er/Sie hat Fähigkeiten zur Selbstpräsentation.	E
		Wissen, wie mit Kunden unter Berücksichtigung der Kommunikationsregeln umzugehen und zu sprechen ist	Er/Sie kann einfache Verkaufsgespräche unter Anwendung der Kommunikationsregeln führen.	E
		Kenntnisse zu verschiedenen Interaktionsweisen in einem Team und im Kontext anderer Kulturen	Er/Sie kann in einem Team arbeiten und die Vorteile davon erkennen.	M
		Sich der Kommunikationsregeln beim Empfehlen und Verkaufen von Produkten (z. B. von Getränken) bewusst sein	Er/Sie kann beim Verkauf von Lebensmitteln fremdsprachige Begriffe nutzen.	D
			Er/Sie kann mögliche Vorschläge und Beschwerden von Kunden im Bereich seiner/ihrer Verantwortung vorbringen und unter Einhaltung der aufgestellten Regeln kommunizieren.	



Lerneinheit	Lernergebnisse	Kenntnisse	Fertigkeiten/Fähigkeiten	Stufe
LO2 – ARBEIT IM RESTAURANT - LAGERUNG	Er/Sie ist in der Lage, Waren hinsichtlich Gewicht, Menge, sichtbarer Schäden zu überprüfen und Lieferscheine sowie die Notwendigkeit, Lagerbestände zu kontrollieren, zu verstehen.	Verkaufs- und Lagerbedingungen von Produkten und halbfertigen Produkten beobachten und eventbezogene oder saisonale Produkte berücksichtigen	Er/Sie kann Waren einschließlich eventbezogener und saisonaler Produkte entsprechend des Gewichts, der Menge, sichtbarer Schäden überprüfen und Lieferscheine kontrollieren.	M
		Die Notwendigkeit, Lagerbestände zu kontrollieren, verstehen	Er/Sie kann Lagerbestände regelmäßig und auf angemessene Weise unter Aufsicht kontrollieren.	M
		Die Notwendigkeit, mit Dokumenten umzugehen und sie organisiert aufzubewahren, verstehen	Er/Sie kann mit Dokumenten verantwortungsbewusst umgehen und ihre Aufbewahrung entsprechend der Anforderungen unter Aufsicht organisieren.	D
		Sich der Datenschutzbestimmungen bewusst sein	Er/Sie kann Datenschutzbestimmungen anwenden und veröffentlicht oder missbraucht keine persönlichen Daten.	D
	Er/Sie hat Kenntnisse zur Lagerhaltung von Waren und ist in der Lage, Waren angemessen zu lagern.	Die wichtigsten Aufgaben der Lagerhaltung für kulinarische Einrichtungen kennen und Arbeitsabläufe beschreiben	Er/Sie kann Waren im Restaurant oder am Buffet entsprechend eines Rezepts und unter Aufsicht lagern.	E
		Grundlegende Inhalte von Kaufverträgen kennen und auftretende Probleme erkennen	Er/Sie ist in der Lage, einfache Kaufverträge abzuschließen und auf auftretende Probleme in einer geschäftsfreundlichen Art und Weise und unter Aufsicht zu reagieren.	M
		Kommunikationsmedien, die in der Lagerung genutzt werden, kennen	Er/Sie kann Kommunikationsmedien nutzen.	M
			Er/Sie reagiert angemessen auf Probleme mit Kaufverträgen.	D



HOTELDIENSTLEISTUNGEN

Learninheit	Lernergebnisse	Kenntnisse	Fertigkeiten/Fähigkeiten	Stufe
LO1 – ARBEIT IM ZIMMERSERVICE	Er/Sie ist sich der Bedeutung des Zimmerservice für das Wohlbefinden der Gäste und dem Erfolg des Unternehmens bewusst und ist in der Lage, sich angemessen zu verhalten.	Sich der Bedeutung der Qualität der Dienstleistungen für die Zufriedenheit der Gäste und den Erfolg der Einrichtung bewusst sein	Er/Sie kann entsprechend des ökonomischen Aspekts und unter Aufsicht angemessen handeln.	E
		Die Bedeutung von Umweltschutz verstehen	Er/Sie kann Abfallmaterialien oder Abfall selektiv, unter Hygiene- und Sicherheitsbedingungen und entsprechend des Erhalts und Schutzes der Umwelt im Allgemeinen und in Bezug auf Nachhaltigkeit sammeln.	E
		Unfallverhütungsmaßnahmen und Sicherheitsbestimmungen kennen	Er/Sie kann Risikovermeidungs- und Arbeitssicherheitsmaßnahmen beim Durchführen von Arbeitsaktivitäten und zur Vermeidung persönlicher Verletzungen und arbeitsbezogener Katastrophen unter Aufsicht und mit einem gewissen Maß an Selbstständigkeit durchführen.	M
		Rechtliche Vorschriften kennen	Er/Sie kann rechtliche Vorschriften für den Zimmerservice einhalten.	M
	Er/sie ist in der Lage, rationale Arbeitsabläufe beim Säubern, Erhalten und Dekorieren von Gästezimmern einzuhalten und die	Materialbezogene Kenntnisse haben und sich der umfeldspezifischen Begriffe bewusst sein	Er/Sie kann technische Begriffe nutzen, wenn sie angebracht sind.	E
		Unterschiedliche Kriterien von verschiedenen Säuberungs- und Pflegeprodukten kennen und wissen, wie man die richtigen auswählt	Er/Sie kann die Säuberungs- und Pflegeprodukte entsprechend ökonomischer und ökologischer Kriterien auswählen und die Kosten vergleichen.	E



	Zimmer anhand entsprechender Vorgaben zu kontrollieren.	Rationale Arbeitsabläufe beim Säubern, Erhalten und Dekorieren von Zimmern berücksichtigen	Er/Sie kann rationale Arbeitsabläufe beim Säubern, Erhalten und Dekorieren von Gästezimmern entsprechend der Anforderungen und unter Aufsicht planen.	M
		Die Zusammensetzung und Erhaltung beim Auswählen von Materialien berücksichtigen	Er/Sie kann Textilmaterialien und Produkte zum Säubern und Arrangieren von Kleidungen und Haushaltswäsche entsprechend der Zusammensetzung auf dem Etikett und der Erhaltungsmethode auswählen und sammeln.	M
		Sich der Qualitätsstandards und der universalen Zugänglichkeit bewusst sein	Er/Sie kann Qualitätsstandards, universelle Zugänglichkeit und ein Design für alle beruflich betreffenden Aktivitäten einhalten.	D

Lerneinheit	Lernergebnis	Kenntnisse	Fertigkeiten/Fähigkeiten	Stufe
LO1 – ARBEIT IM ZIMMERSERVICE	Er/Sie ist sich der Kommunikationsmethoden bewusst und wendet sie im Umgang mit Kunden an.	Kommunikationsmethoden in unterschiedlichen sozialen oder beruflichen Kontexten und mit unterschiedlichen Mitteln und Wegen kennen	Er/Sie kann Gästen einfache Informationen zur Verfügung stellen und Anfragen weiterleiten.	E
		Kenntnisse zu grundlegenden Begriffen in der Kommunikation in gewöhnlichen Arbeitsstationen	Er/Sie kann die Höflichkeitsregeln im Umgang mit Kunden einhalten, während er/sie auch das Image des Unternehmens oder des Arbeitsplatzes berücksichtigt.	E
			Er/Sie kann in verschiedenen sozialen und beruflichen Kontexten eindeutig und klar kommunizieren mithilfe verschiedener Kommunikationsmittel und -wege.	M



		Höflichkeitsregeln im Umgang mit Kunden kennen, sich der Kommunikation im sozialen Kontext bewusst sein in verschiedene sozialen und beruflichen Kontexten	Er/Sie kann auf die Kunden zugehen, Interesse zeigen und die Probleme der Kunden zufriedenstellend lösen.	M
		Grundlegende Begriffe in der Fremdsprache kennen, um in gängigen Arbeitsstationen kommunizieren zu können	Er/Sie kann in gängigen Arbeitssituationen kommunizieren und hat grundlegende sprachliche Kenntnisse in der Fremdsprache.	D
LO2 – ARBEIT IN DER WARENWIRTSCHAFT	Er/Sie ist in der Lage, einfache Aufgaben bezüglich des Inventars, der Bestellung von Waren und Transaktionen auszuführen.	Ziele und Aufgabe des Warenmanagements kennen	Er/Sie kann einfache Inventuraufgaben durchführen.	E
		Eigene Intentionen und Bedürfnisse anderer wahrnehmen und verstehen	Er/Sie kann Kommunikationssituationen im Arbeitsplatz verstehen und beeinflussen.	E
		Wissen, welche Waren bestellt werden sollen	Er/Sie kann die Inventur durchführen und wenn nötig Waren bestellen, Angebote unter Aufsicht mit einem gewissen Maß an Selbstständigkeit vergleichen.	M
		Grundlegende Kenntnisse von rechtlichen Transaktionen und möglichen Problemen bei Kaufverträgen und deren Konsequenzen haben	Er/Sie kann verantwortungsbewusst unter Aufsicht reagieren, wenn Probleme mit Kaufverträgen entstehen.	D
		Kenntnisse zu grundlegenden Zahlungstransaktionen und Verständnis der grundlegenden elektronischen Datenverarbeitung	Er/Sie kann einfache Zahlungstransaktionen verstehen und Datenverarbeitung anwenden.	D

Ziel dieser beruflichen Schulung ist es, Personen mit Behinderungen zu ermöglichen, unter Aufsicht zu arbeiten und ihnen die Gelegenheit zu geben, wenn möglich auch selbstständig zu arbeiten.

Die folgenden Unterrichtsmethoden sollten bei der Arbeit mit Personen mit erhöhtem Lernbedarf berücksichtigt werden:

- Dauerhafte Einbettung der Lerninhalte in bestimmte berufliche Situationen
- Lernprozesse auf eine Art und Weise gestalten, die weniger abstrakt und theoretisch ist
- mit Schulungsinhalten unterschiedliche Sinne ansprechen
- Lerninhalte reduzieren und sie in kleinere Mengen einteilen
- horizontale und vertikale Unterscheidung von Stunden
- andauernde und implizite Wiederholung und Übung mit vielen verschiedenen Übungen
- Unterstützung bei der Eigenorganisation des Lernprozesses (z. B. Hilfe bei der Planung von Schritten oder Wege zur Problemlösung anbieten)
- Unterstützung bei der Kontrolle und Einschätzung von Lernergebnissen (beispielhafte Lösungen, Analyserahmen, Bewertungsblätter)
- Sofortiges Feedback über Lernerfolge und sofortige Kontrolle von Fehlern

Im Rahmen der Umsetzung des persönlichen Schulungsweges muss die verantwortliche Organisation Änderungen und bestimmte zusätzliche Vorkehrungen treffen, z. B. bezüglich individueller Unterstützung, Leistungsbewertung und Lernort

Lernen sollte arbeitsbezogen und praktisch sein.



4. Anhang



Annex n. 1 – Scientific supervision report by Prof. Benedetto Vitiello – University of Torino

ERASMUS+
**STRATEGISCHE PARTNERSCHAFT IN DER
BERUFLICHEN AUS- UND WEITERBILDUNG**

PROJECT

PACETRAINING

N. 2017-1-IT01-KA202-006052 CUP G86J17000780006

**BEWERTUNG DES PACETRAINING SN
TRAININGSKURSES**

Prof. Benedetto Vitiello
Universität Turin



Inhaltsverzeichnis:

- 1. Rationale
- 2. Methodologie
- 3. Schlussfolgerungen.....



1. RATIONALE

Das Pacetraining-Projekt zielt darauf ab, einen validierten Schulungskurs zu entwickeln, mit dem Menschen mit erhöhtem Lernbedarf, die in verschiedenen EU-Ländern leben, die erforderlichen Kenntnisse, Fähigkeiten und Kompetenzen für die Arbeit im Bereich der Gastronomie- und Hotelbranche vermittelt werden können.

Das Programm basiert auf einem Train-the-Trainers-Ansatz, der eine besonders effiziente Methode in der beruflichen Bildung darstellt. Zur Validierung des Kurses werden systematisch Daten gesammelt, um die Wirksamkeit des Programms bei der Erreichung der angegebenen Bildungs- und Schulungsziele zu testen.

Der Pilotkurs befasst sich mit folgenden Fragen:

- 1) Wie erfolgreich ist der Kurs (maximal 300 Stunden), um den Lernenden die grundlegenden Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten (engl. skills, competences and abilities, kurz: SKAs) zu vermitteln, die für die Arbeit in den Bereichen Gastronomie und Hotel erforderlich sind?
- 2) Gibt es bestimmte SKAs, die von den meisten Lernenden nicht gemeistert werden können?
- 3) Gibt es Untergruppen von Lernenden, die auf der Art der Behinderung, dem Funktionsniveau, dem Alter oder anderen individuellen Merkmalen beruhen und für die bestimmten Unterrichtseinheiten nicht erfolgreich sind?

2. METHODOLOGY

Grundgesamtheit

Menschen mit erhöhtem Lernbedarf, die an einer Berufsausbildung im Bereich Küche und Restaurant interessiert sind, werden in den Ausbildungskursen in Finnland, Deutschland, Italien, Lettland und Spanien eingeschrieben. Die Stichproben werden in Bezug auf demografische Variablen, spezifische Störung, die die Behinderung verursacht, Funktionsniveau und vorherige Erfahrung mit Hoteldienstleistungen/Kochkunst (sowohl in Bezug auf Ausbildung als auch in Bezug auf Arbeit) gut charakterisiert.

Bildungsziele

In jedem der an der Studie beteiligten Länder (Finnland, Deutschland, Italien, Lettland und Spanien) wurde eine Überprüfung der spezifischen Qualifikationen durchgeführt, die für Menschen mit erhöhtem Lernbedarf (SN) im Bereich Hotel- und Gastronomie erforderlich sind. Obwohl die Normen und Vorschriften von Land zu Land unterschiedlich sind, gibt es

eine Reihe gemeinsamer Grundqualifikationen. Diese wurden ermittelt und stellen die Lernergebnisse dar, die bis zum Ende des Kurses erzielt werden sollen (siehe 01 Länderbericht - Zusammenfassung der Berichte). Jedes dieser Lernergebnisse war mit einer Reihe von sehr spezifischen und genau definierten SKAs verbunden. Die SKAs beziehen sich auf praktische Aufgaben, die ein Angestellter/eine Angestellte im Bereich Hotel- und Gastronomie im Rahmen seiner/ihrer Routinearbeit ausführen können muss.

Angemessenheit der SKAs für Personen mit erhöhtem Lernbedarf (SN)

Die meisten der identifizierten SKAs sind geeignete Lernziele für Menschen mit einer Vielzahl von Behinderungen, einschließlich des Down-Syndroms und der Autismus-Spektrum-Störung (ASD). Menschen mit Down-Syndrom sind in der Regel kontaktfreudig und lernbegierig. Mit einer angemessenen Einweisung und Schulung können sie grundlegende Aufgaben wiederholt ausführen. Ebenso können Menschen mit ASD für Routineaufgaben sowohl im Gastronomie- als auch im Hoteldienstleistungssektor geschult werden. Aufgrund der Tendenz von Menschen mit ASD, Routinen mit viel Liebe zum Detail zu wiederholen, wird erwartet, dass viele Aufgaben im Allgemeinen mit Erfolg unterrichtet werden können. Es sind jedoch auch einige Schwierigkeiten zu erwarten, wenn es darum geht, von einer Aufgabe zur anderen zu wechseln oder sich auf Änderungen oder unerwartete Ereignisse einzustellen. Die Flexibilität von Menschen mit ASD in Bezug auf Veränderungen ist oft begrenzt. Dieser Aspekt muss in der Schulung berücksichtigt werden. Mit der allmählichen Exposition gegenüber dem Umgang mit Veränderungen können diese Fähigkeiten erworben werden.

Abgesehen von der spezifischen Art der Behinderung, die die Auszubildenden haben könnten, ist der wichtigste einschränkende Faktor das Niveau der intellektuellen Funktionen. Viele der SKAs können sogar von Menschen mit leichter geistiger Behinderung erworben werden, aber nur sehr wenige, wenn überhaupt, von Menschen mit fortgeschrittener geistiger Behinderung.

Das Folgende ist eine Einschätzung der Angemessenheit der einzelnen SKAs, die im Rahmen einer jeden Lerneinheit vorgeschlagen wurden:

LERNEINHEIT NR. 1 – KÜCHE

Verschiedene Vor- und Zubereitungsverfahren kennen	Geeignet für Down-Syndrom, ASD und andere Formen von geistigen Behinderungen mit kognitiven Funktionen im normalen Bereich oder mit leichter geistiger Behinderung. Nicht geeignet für Menschen mit fortgeschrittener geistiger Behinderung.
Einfache Gerichte anhand von Rezepten und unter Aufsicht zubereiten können	
Sich der Vorteile eines sauberen Arbeitsplatzes bewusst sein und wissen, was im Voraus zubereitet werden kann	
Den Arbeitsplatz entsprechend vorbereiten	



können, erforderliche Ressourcen bereit stellen und Materialien, Utensilien, Werkzeuge und Geräte waschen, um deren spätere Verwendung unter optimalen hygienischen Bedingungen sicherzustellen	
Einfache Kochaufgaben verstehen und sich der nötigen Umstände, wie Produkte erhalten bleiben, bewusst sein	
Einfache Kochaufgaben entsprechend der Definition und entsprechender Protokolle erledigen und vorführen können	
Bei der Arbeit mit verschiedenen Maschinen und Utensilien deren Funktionsweise kennen	Geeignet für Down-Syndrom, ASD und andere Formen von geistigen Behinderungen mit kognitiven Funktionen im normalen Bereich. Einige, aber nicht alle Menschen mit leichter geistiger Behinderung, sind möglicherweise in der Lage, diese Fertigkeiten am Arbeitsplatz zu erwerben und anzuwenden. Nicht geeignet für Menschen mit fortgeschrittener geistiger Behinderung.
Mit Küchenequipment umgehen können	
Grundlegende Beziehungs- und Kommunikationstechniken im Arbeitsumfeld kennen	Im Allgemeinen angemessen. Menschen mit ASD weisen jedoch ein unterschiedliches Defizit in der sozialen Kommunikation auf. In einigen Fällen ist daher mit Schwierigkeiten zu rechnen. Nicht geeignet für Menschen mit fortgeschrittener geistiger Behinderung.
Kommunikationsfertigkeiten im Arbeitsumfeld erkennen und anwenden	
Unter der Anweisung eines Kochs/einer Köchin arbeiten können	Im Allgemeinen geeignet für verschiedene Arten von Behinderungen, es sei denn, es liegt oppositionelles Verhalten, eine schlechte Impulskontrolle oder eine geringe Frustrationstoleranz vor (was in einigen Fällen vorkommen kann).

LERNEINHEIT 2 – IM LAGER ARBEITEN – GÜLTIG FÜR KÜCHE UND HOTEL

Bedingungen für Verkauf und Lagerung von Produkten und halbfertigen Produkten überwachen	Geeignet für Down-Syndrom, ASD und andere Formen von geistigen Behinderungen mit kognitiven Funktionen im normalen Bereich oder mit leichter geistiger Behinderung. Nicht geeignet für Menschen mit fortgeschrittener geistiger Behinderung.
--	---



Waren hinsichtlich des Gewichts, der Menge, der Lagerzeit und sichtbarer Schäden überprüfen und Lieferscheine kontrollieren	
Die wichtigsten Aufgaben der Lagerhaltung für kulinarische Einrichtungen kennen und Arbeitsabläufe beschreiben	
Waren basierend auf einem Rezept und unter Aufsicht bestellen	
Die Notwendigkeit, Lagerbestände zu kontrollieren, verstehen	
Lagerbestände regelmäßig und auf angemessene Weise unter Aufsicht kontrollieren	
Die Notwendigkeit mit Dokumenten umzugehen und sie organisiert aufzubewahren, verstehen	Geeignet für Down-Syndrom, ASD und andere Formen von geistigen Behinderungen mit kognitiven Funktionen im normalen Bereich. Einige, aber nicht alle Menschen mit leichter geistiger Behinderung, sind möglicherweise in der Lage, Fertigkeiten am Arbeitsplatz zu erwerben und anzuwenden. Nicht geeignet für Menschen mit fortgeschrittener geistiger Behinderung.
Mit Dokumenten verantwortungsbewusst umgehen und ihre Aufbewahrung entsprechend der Anforderungen unter Aufsicht organisieren	
Grundlegende Inhalte von Kaufverträgen kennen und auftretende Probleme erkennen	Im Allgemeinen angemessen. Menschen mit ASD weisen jedoch ein unterschiedliches Defizit in der sozialen Kommunikation auf. In einigen Fällen ist daher mit Schwierigkeiten zu rechnen. Nicht geeignet für Menschen mit fortgeschrittener geistiger Behinderung.
Einfache Kaufverträge eingehen und auftretende Probleme in einer geschäftsfreundlichen Art und Weise lösen	
Sich der Datenschutzbestimmungen bewusst sein	Im Allgemeinen geeignet für verschiedene Arten von Behinderungen, es sei denn, es liegt oppositionelles Verhalten, eine schlechte Impulskontrolle oder eine geringe Frustrationstoleranz vor (was in einigen Fällen vorkommen kann).
Keine persönlichen Daten veröffentlichen oder missbrauchen	Geeignet für Menschen mit unterschiedlichen Behinderungen, deren kognitive Leistungsfähigkeit weitgehend im Normbereich liegt. Diese SKAs können für Menschen mit geistiger Behinderung (über verschiedene Behinderungstypen hinweg) schwierig zu erlernen sein.
Kommunikationsmedien, die in der Lagerung genutzt werden, kennen	
Kommunikationsmedien nutzen; auf Probleme mit Kaufverträgen angemessen reagieren	



LERNEINHEIT NR. 1 – RESTAURANTDIENSTLEISTUNGEN

Die wichtigsten Arbeitsutensilien, -arten und -methoden zum Servieren von Essen und Getränken kennen	<p>Geeignet für Down-Syndrom, ASD und andere Formen von geistigen Behinderungen mit kognitiven Funktionen im normalen Bereich oder mit leichter geistiger Behinderung. Nicht geeignet für Menschen mit fortgeschrittener geistiger Behinderung.</p>
Einfache Gerichte entsprechend von Rezepten servieren können; Utensilien, Instrumente und Haushaltsgeräte im Restaurant- und Barbereich vorbereiten und sie ihrer grundlegenden Anwendung unter Aufsicht und Anleitung zuordnen	
Wissen, wie Tische gedeckt und dekoriert werden	
Tischdecken vorbereiten und Tische dekorieren	
Geplante Aufgaben in einem Restaurant oder am Buffet beschreiben	
Geplante Aufgaben in einem Restaurant durchführen und das Buffet vorbereiten oder auffüllen entsprechend der erhaltenen Anweisungen oder Vorgaben	
Unterschiedliche Zahlungsmethoden kennen und die Rechnung für Gäste erstellen; Materialkalkulationen und Preisfestlegungen verstehen	<p>Geeignet für Menschen mit unterschiedlichen Behinderungen, deren kognitive Leistungsfähigkeit weitgehend im Normbereich liegt. Diese SKAs können für Menschen mit geistiger Behinderung (über verschiedene Behinderungstypen hinweg) schwierig zu erlernen sein.</p>
Mit verschiedenen Zahlungsmethoden umgehen können und einfache Rechnungen korrekt verrechnen; richtige Rechnungen ausstellen	
Grundlegende Kenntnisse zu angebotenen Produkten, vor allem hinsichtlich ernährungsbezogener und sensorischer Aspekte	
Essen und Getränke basierend auf ernährungsbezogenen und sensorischen Aspekten entsprechend bestimmter Vorgaben und unter Aufsicht ausführen können	
Verschiedene Arten von Getränken kennen (Aufguss- und Mischgetränke)	
Aufguss- und einfache Mischgetränke zubereiten können	



Rechtliche Bestimmungen im Restaurant kennen	
Rechtliche Bestimmungen im Restaurant einhalten können	
Sich im Klaren darüber sein, was im Anschluss an das Essen zum Kundenservice gehört	
Kundenservice durchführen können, grundlegende Verfahren und Techniken im Anschluss an andere Dienstleistungen unter Aufsicht erkennen und anwenden können	
Sich im Umgang mit Gästen und Kollegen präsentieren können	Geeignet für Down-Syndrom, ASD und andere Formen von geistigen Behinderungen mit kognitiven Funktionen im normalen Bereich oder mit leichter geistiger Behinderung. Nicht geeignet für Menschen mit fortgeschrittener geistiger Behinderung.
Fähigkeiten zur Selbstpräsentation anwenden	Geeignet für Down-Syndrom, ASD und andere Formen von geistigen Behinderungen mit kognitiven Funktionen im normalen Bereich oder mit leichter geistiger Behinderung. Nicht geeignet für Menschen mit fortgeschrittener geistiger Behinderung. Menschen mit ASD weisen in der Regel ein Defizit an sozialer Gegenseitigkeit auf und haben möglicherweise Schwierigkeiten, einige der Aufgaben zu erlernen, die einen zwischenmenschlichen Kontakt erfordern. Abhängig vom Schweregrad der ASD sollten jedoch viele in der Lage sein, solche Aufgaben zu lernen.
Bedeutung der Arbeitsdurchführung auf verantwortliche und angemessene Art und Weise verstehen	
Die eigene Arbeit planen und bewerten, Verantwortung für eigene Aufgaben übernehmen	
Wissen, wie die eigene Arbeit zu planen und zu bewerten ist, eigene Verantwortungen bei der Arbeit im Team kennen; eigene Arbeit planen und bewerten können, Verantwortung übernehmen und die eigenen Aufgaben innerhalb eines Teams erledigen	
Eigene Aufgaben und Aktivitäten in der Arbeit im Team planen und bewerten können	
Verschiedene Interaktionsweisen in einem Team und im Kontext anderer Kulturen kennen	
In einem Team arbeiten können und die Vorteile davon erkennen	
Kommunikation: sich der Kommunikationsregeln im Umgang mit Kunden bewusst sein	



Einfache Verkaufsgespräche unter Anwendung der Kommunikationsregeln führen können	<p>Geeignet für Menschen mit unterschiedlichen Behinderungen, deren kognitive Leistungsfähigkeit weitgehend im Normbereich liegt. Diese SKAs können für Menschen mit geistiger Behinderung (über verschiedene Behinderungstypen hinweg) schwierig zu erlernen sein.</p>
Die Funktion eines Gastgebers kennen: persönliches Erscheinungsbild und Verhalten, Konversationen mit Gästen, Präsentation von Essen und Getränken	
Einfache gastorientierte Gespräche führen und Beschwerden annehmen und an einen Vorgesetzten weiterleiten können	
Kommunikationsregeln kennen und produktbezogene Kenntnisse haben (z. B. bezüglich Getränken)	
Fremdsprachige Begriffe beim Verkauf von Lebensmitteln nutzen; Einfache verkaufsbezogene Gespräche basierend auf einer Getränkekarte durchführen, während sensorische und zutatenbezogene Aspekte berücksichtigt werden; Mögliche Vorschläge und Beschwerden von Kunden im Bereich seiner/ihrer Verantwortung vorbringen und kommunizieren unter Einhaltung der aufgestellten Regeln;	

LERNEINHEIT NR. 1 – HOTELDIENTSTLEISTUNGEN

Sich der Bedeutung des Zimmerservices für das Wohlbefinden der Gäste und dem Erfolg des Unternehmens bewusst sein	<p>Geeignet für Menschen mit unterschiedlichen Behinderungen, deren kognitive Leistungsfähigkeit weitgehend im Normbereich liegt. Diese SKAs können für Menschen mit geistiger Behinderung (über verschiedene Behinderungstypen hinweg) schwierig zu erlernen sein.</p>
Entsprechend des ökonomischen Aspekts unter Aufsicht handeln können	<p>Geeignet für Down-Syndrom, ASD und andere Formen von geistigen Behinderungen mit kognitiven Funktionen im normalen Bereich oder mit leichter geistiger Behinderung. Nicht geeignet für Menschen mit mäßiger geistiger Behinderung.</p>
Unfallverhütungsmaßnahmen und Sicherheitsbestimmungen kennen	
Risikovermeidungs- und Arbeitssicherheitsmaßnahmen beim Durchführen von Arbeitsaktivitäten und zur Vermeidung persönlicher Verletzungen und arbeitsbezogener Katastrophen unter	



Aufsicht durchführen		
Die Bedeutung von Umweltschutz verstehen		
Abfallmaterialien oder Abfall selektiv, unter Hygiene- und Sicherheitsbindungen und entsprechend des Erhalts und Schutzes der Umwelt im allgemeinen und in Bezug auf Nachhaltigkeit sammeln		
Rechtliche Vorschriften kennen		
Rechtliche Vorschriften für den Zimmerservice einhalten		
Materialbezogene Kenntnisse haben und sich der Umfeld spezifischen Begriffe bewusst sein		
Technische Begriffe nutzen, wenn sie angebracht sind		
Unterschiedliche Kriterien von verschiedenen Säuberungs- und Pflegeprodukten kennen und wissen, wie man die richtigen auswählt		
Säuberungs- und Pflegeprodukte entsprechend ökonomischer und ökologischer Kriterien auswählen und vergleichen		Geeignet für Menschen mit unterschiedlichen Behinderungen, deren kognitive Leistungsfähigkeit weitgehend im Normbereich liegt. Diese SKAs können für Menschen mit geistiger Behinderung (über verschiedene Behinderungstypen hinweg) schwierig zu erlernen sein.
Rationale Arbeitsabläufe beim Säubern, Erhalten und Dekorieren von Zimmern berücksichtigen		
Rationale Arbeitsabläufe beim Säubern, Erhalten und Dekorieren von Gästezimmern entsprechend der Anforderungen und unter Aussicht planen können		
Die Zusammensetzung und Erhaltung beim Auswählen von Materialien berücksichtigen		
Textilmaterialien und Produkte zum Säubern und Arrangieren von Kleidung und Haushaltswäsche entsprechend der Zusammensetzung auf dem Etikett und der Erhaltungsmethode auswählen und sammeln		
Qualitätsstandards einhalten und sich der universellen Zugänglichkeit und dem Design für alle beruflichen Aktivitäten bewusst sein		
Kommunikationsmethoden in unterschiedlichen sozialen oder beruflichen Kontexten und mit unterschiedlichen Mitteln		



und Wegen kennen	Geeignet für Down-Syndrom, ASD und andere Formen von geistigen Behinderungen mit kognitiven Funktionen im normalen Bereich oder mit leichter geistiger Behinderung. Nicht geeignet für Menschen mit fortgeschrittener geistiger Behinderung.
Gästen einfache Informationen zur Verfügung stellen und Anfragen weiterleiten	
Höflichkeitsregeln im Umgang mit Kunden kennen und sich der Kommunikation in verschiedenen sozialen oder beruflichen Kontexten bewusst sein	
Auf den Kunden zugehen können und Interesse zeigen und seine Probleme zufriedenstellend lösen	Geeignet für Menschen mit unterschiedlichen Behinderungen, deren kognitive Leistungsfähigkeit weitgehend im Normbereich liegt. Diese SKAs können für viele Menschen mit geistiger Behinderung (über verschiedene Behinderungstypen hinweg) schwierig zu erlernen sein.
Grundlegende Begriffe in der Fremdsprache kennen, um in gängigen Arbeitssituationen kommunizieren zu können	
Höflichkeitsregeln im Umgang mit Kunden einhalten, während das Image des Unternehmens oder des Arbeitsplatzes berücksichtigt wird; In verschiedenen sozialen und beruflichen Kontexten eindeutig und klar kommunizieren mithilfe verschiedener Kommunikationsmittel und -wege; In gängigen Arbeitssituationen kommunizieren und grundlegende Begriffe in der Fremdsprache kennen;	

LERNEINHEIT NR. 2 – HOTELDIENSTLEISTUNGEN

Ziele und Aufgaben des Warenmanagements kennen	Geeignet für Menschen mit unterschiedlichen Arten von Behinderungen, die ein Niveau der kognitiven Funktionen weitgehend im normalen Bereich haben. Diese SKAs können für viele Menschen mit geistiger Behinderung (über verschiedene Behinderungstypen hinweg) schwierig zu erlernen sein.
Einfache Inventuraufgaben durchführen	
Wissen, welche Waren bestellt werden sollen	
Inventur durchführen und wenn nötig Waren unter Aufsicht bestellen	
Grundlegende Kenntnisse von rechtlichen Transaktionen und möglichen Problemen bei Kaufverträgen und deren Konsequenzen haben	Geeignet für Down-Syndrom, ASD und andere Formen von geistigen Behinderungen mit kognitiven Funktionen im normalen Bereich oder mit leichter geistiger Behinderung. Nicht geeignet für
Unter Aufsicht verantwortungsbewusst reagieren, wenn Probleme mit Kaufverträgen entstehen	

	Menschen mit fortgeschrittener geistiger Behinderung.
Die grundlegenden Zahlungstransaktionen kennen und Verständnis der grundlegenden elektronischen Datenverarbeitung	
Einfache Zahlungstransaktionen verstehen und Datenverarbeitung anwenden	
Intentionen und Bedürfnisse anderer wahrnehmen und verstehen	
Kommunikationssituationen am Arbeitsplatz verstehen und beeinflussen	

 **Bildungsintervention**

Die Intervention besteht aus einem auf Lehrplänen basierenden Kurs über Hotel- und Gastronomie, der speziell für Menschen mit erhöhtem Lernbedarf entwickelt wurde. Maximal 300 Stunden Schulung.

 **Maßnahmen der SKAs**

Es werden Bewertungsskalen erstellt, wobei jede der SKAs ein Element darstellt, das von den Trainern/Trainerinnen als erworben oder nicht erworben eingestuft wird.

 **Ansatz**

Das Projekt wird ein prospektives Design mit wiederholten, fachinternen Bewertungen vor und nach der Schulung annehmen. Die Bewertungen werden von mindestens zwei Trainern für jede/n Lernende/n durchgeführt, um die Zuverlässigkeit und Gültigkeit der Bewertung sicherzustellen.

 **Datenanalyse**

Beschreibende Statistiken werden auf die Daten angewendet. Eine Quote von 80% oder mehr der Lernenden, die alle grundlegenden SKAs zum Zeitpunkt des Kurses erworben haben, wird als Index für den Erfolg des Kurses insgesamt und in jeder der lernenden Untergruppen angesehen.

3. Schlussfolgerungen

- 1) Die Grundvoraussetzungen des Projekts wurden in Bezug auf Ziele und Lernergebnisse klar definiert. Es wurde festgestellt, dass die Lernergebnisse mit den in den einzelnen teilnehmenden Ländern erforderlichen Qualifikationen übereinstimmen. Dieser Ansatz verleiht den Ergebnissen eine externe Gültigkeit. Jedes Lernergebnis wurde mit spezifischen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten (SKA) verknüpft, die gemessen werden können. Die pädagogische Intervention (das Schulungsprogramm) wurde ebenfalls mit spezifischen Modulen für jede Lerneinheit entwickelt und manualisiert. Die Gesamtdauer des Programms beträgt bis zu 300 Stunden, was zur Erreichung der Lernziele als angemessen angesehen werden kann. Alles gestaltet sich folglich als gut und unkompliziert.
- 2) Es scheint mir, dass einige Aspekte noch spezifiziert oder weiterentwickelt werden müssen:
 - a) Wie viele Teilnehmer/innen hat das Pilotprojekt an jedem Standort insgesamt? Die Stichprobengröße bestimmt die statistische Aussagekraft der Studie zum Nachweis einer hinreichend genauen Erfolgsschätzung. Wird es insgesamt mindestens 100 Lernende geben?
 - b) Können die spezifischen Zulassungskriterien (Alter, Behinderung usw.) und Ausschlusskriterien (z. B. gewalttätiges Verhalten, oppositionelles Verhalten, IQ unter 60?) spezifiziert werden?
 - c) Wie hoch ist die vorgegebene Erfolgsquote des Programms? Zum Beispiel: Mindestens 80% der Lernenden sollen alle SKAs erwerben (?) Oder 70%?
 - d) In welche Hauptuntergruppen können die Lernenden unterteilt werden, um festzustellen, ob es bestimmte Untergruppen gibt, für die das Erlernen bestimmter SKA schwieriger ist als für andere? Zum Beispiel können Untergruppen basierend auf dem Alter (unter 18, 18-21, 22-25?), der geistigen Behinderung (keine, leicht, mittelschwer?), der Art der Behinderung (Down-Syndrom, Autismus usw.) oder der körperlichen Behinderung vs. geistige Behinderung vs. beide?
 - e) Bewertungsskalen müssen erstellt werden. Die Elemente dieser Skalen sind im Grunde die verschiedenen SKAs, von denen jede von einem Experten bewertet wird, wenn sie in einer Ja-/Nein-Weise erworben werden. Wenn es vorzuziehen ist, könnte man auch ein Bewertungssystem mit 3 Stufen oder mehr haben, wie z. B.:
 - 0 = überhaupt nicht,
 - 1 = minimal,
 - 2 = zum guten Teil, aber nicht vollständig,
 - 3 = voll erworben.



Die Granularität der Bewertung hängt von der erwarteten Verwendung und den Auswirkungen von Teilbewertungen ab. Wenn beabsichtigt ist, die Skala während des Kurses mehrmals zu verwalten, um die SKAs zu identifizieren, die einen größeren Schulungsanteil für jeden einzelnen Lernenden benötigen, ist eine detailliertere Bewertung wünschenswert. Wenn das Hauptinteresse einfach darin besteht, das endgültige erfolgreiche Lernen der SKAs zu dokumentieren, ist ein Bestehen/Nichtbestehen-Zwei-Punkte-System ausreichend. Ich empfehle mindestens eine Basislinie (vor Kursbeginn), um den Startpunkt zu dokumentieren, und dann eine letzte am Ende des Kurses. Oder eine Grundlinie, eine Zwischenstufe (z. B. 2-3 Wochen vor dem Ende) und eine letzte. Es wäre gut, wenn die endgültige Wertung von mehr als einem Evaluator durchgeführt werden könnte, um die Zuverlässigkeit der Ergebnisse zu gewährleisten.



4. Anhänge

The I.O.1. Nachbereitungsdokument der Länderberichte

Unterzeichnet

Prof. Benedetto Vitiello

Universität Turin

Turin, April 19, 2018

Die darin geäußerten Ansichten sind ausschließlich die des Autors, und die Kommission ist nicht verantwortlich für die Verwendung der darin enthaltenen Informationen.