

ValiKom Transfer

Verbundprojekt der Handwerkskammern, Industrie- und Handelskammern sowie Landwirtschaftskammern

GEFÖRDERT VOM







Inhalt

- Hintergrund zum Validierungsverfahren
- Ziel und Zielgruppe des Verfahrens
- Ablauf des Verfahrens
- Beispiele aus der Praxis
- Aktuelles

Ansprechpartner der Landwirtschaftskammern







Hintergrund

Der Rat der EU empfiehlt:

»Die Mitgliedsstaaten sollten Regelungen für die Validierung des nichtformalen und des informellen Lernens — im Einklang mit ihren nationalen Gegebenheiten und Besonderheiten und nach eigenem Ermessen — bis spätestens 2018 eingeführt haben.« (EU-Ratsempfehlung 2012/C 398/01 vom Dezember 2012, Seite C 398/3)





Hintergrund

- Reaktion der Bundesregierung:
 - »Für Menschen, die sogenannte informelle Kompetenzen erworben haben, die sie nicht durch Zertifikate belegen können, wollen wir neue Verfahren entwickeln und erproben, die zu Transparenz und Anerkennung führen.« (Koalitionsvertrag zwischen CDU, CSU und SPD vom Dezember 2013, Seite 32)





Ziel des Verfahrens

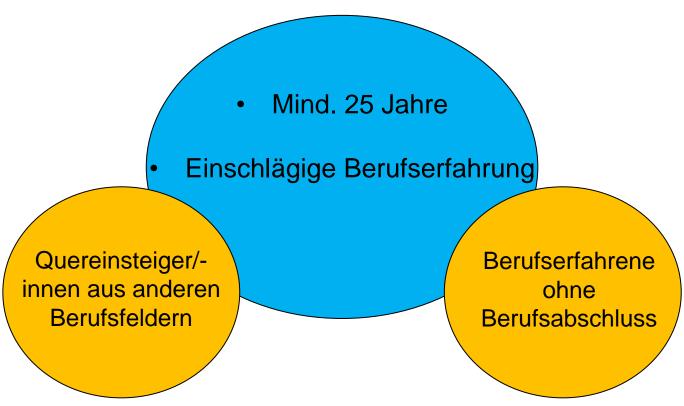
Feststellung und Zertifizierung...

der teilweisen Gleichwertigkeit zum Referenzberuf

<u>oder</u>

der vollen Gleichwertigkeit zum Referenzberuf

Zielgruppe / Voraussetzung





Tätigkeitsprofil

- Grundlage zur Durchführung eines Validierungsverfahrens
- Einteilung des Berufes Hauswirtschafter/-in in 10 T\u00e4tigkeitsbereiche
- Erarbeitet durch einen Arbeitskreis aus Vertretern...
 - des Forschungsinstitut f
 ür Berufsbildung im Handwerk (FBH)
 - des Kuratorium der deutschen Wirtschaft für Berufsbildung (KWB)
 - der IG BAU
 - der Landwirtschaftskammern NRW und Niedersachsen





Vier Stufen des Verfahrensablaufs

Information und Beratung



Dokumentation





Selbsteinschätzungsbogen

Mein Selbsteinschätzungsbogen für den Referenzberuf Hauswirtschafter/in	Beispiele aus meiner Arbeit: (z.8.: Wo und wann habe ich das gelernt/ausgeübt? Mit welchen Werkzeugen, Maschinen und Materialien habe ich gearbeitet? Welche Techniken kann ich?)
1. Tätigkeitsbereich	
Speisen und Getränke personen- und anlassbezogen planen und kontrollieren	n
Bitte kreuzen Sie die Tätigkeiten an, die Sie ausgeübt haben!	
Personenbezogene Speisepläne erstellen und Nährwerte berechnen	
Anlassbezogene Speisen planen; Mengen berechnen	
Arbeitsschritte und Gerätebedarf planen; dabei wirtschaftliche Gesichtspunkte berücksichtigen	
Qualitätskontrollen durchführen und dokumentieren, insbesondere Sicht- und Temperaturkontrollen	ollen
Arbeitsergebnisse beurteilen	
Gefahren für Sicherheit und Gesundheit erkennen und Maßnahmen des Arbeits- und Brandschutzes so Unfallverhütung anwenden	zes sowie der
Hygienevorschriften insbesondere bei der Produkt-, Prozess- und Personalhygiene anwenden	Meine Selbsteinschätzung für diesen Tätigkeitsbereich:
	Bitte schauen Sie sich jetzt den ganzen Tätigkeitsbereich noch einmal in Ruhe an.
	Fragen Sie sich dabei Folgendes:
	 Was kann ich besonders gut? Was kann ich nicht so gut? Traue ich mir zu, Arbeitsaufgaben aus diesem T\u00e4tigeitsbereich zu bew\u00e4ltigen?
	- Würde ich mich auf eine Arbeitsstelle bewerben, bei der ich die oben genannten Tätigkeiten ausführen muss? - Wirde ich mich auf eine Arbeitsstelle bewerben, bei der ich die oben genannten Tätigkeiten ausführen muss?
	Bitte schätzen Sie sich nun ein:
	Können Sie den Tätigkeitsbereich ausüben? ja nein nein





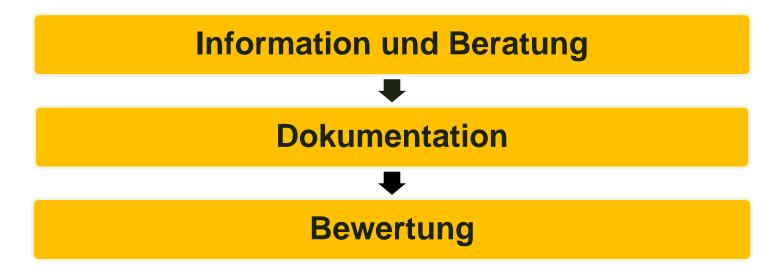
Dokumente zum Antrag

- Aktueller tabellarischer Lebenslauf
- Ggf. Zeugnisse erbrachter Kurse, Lehrgänge etc.
- Alters- und Identitätsnachweis





Vier Stufen des Verfahrensablaufs







Gespräch zur Fremdbewertung

- Geführt vom Berufsexperten/-expertin
- Besprechung des Selbsteinschätzungsbogens mit den Teilnehmenden
- Fachfragen (noch ohne Bewertung)
- Festlegung der zu validierenden T\u00e4tigkeitsbereiche



Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen

Bewertung



TB 2: Speisen und Getränke zubereiten und konservieren





Bewertung



TB 5: Räume und das Wohnumfeld gestalten und dekorieren

Landwirtschaftskammer Niedersachsen

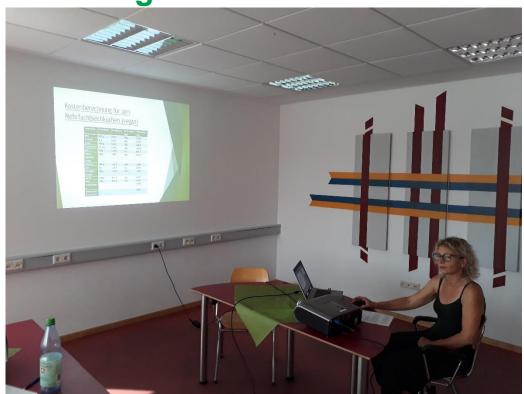
Bewertung



TB 7: Textilien reinigen und pflegen



Bewertung



TB 9: Betriebliche Geschäftsvorgänge im hauswirtschaftlichen Arbeitsbereich planen und durchführen





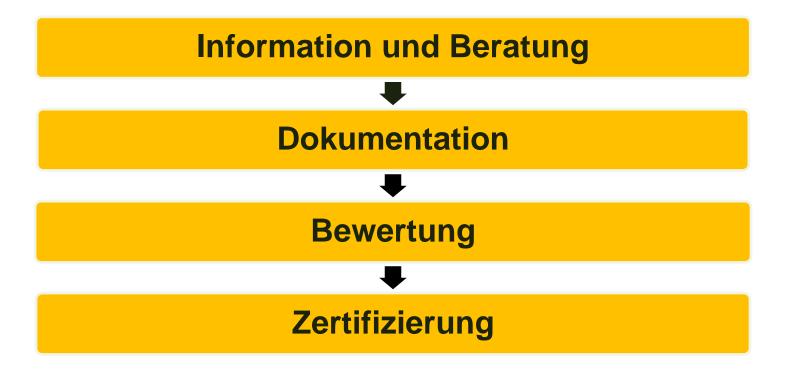
Dokumente für die Bewertung

- Beobachtungsbogen mit den Kriterien: trifft zu/trifft nicht zu und ggf.
 K.O.-Kriterien
- Ergebnisdokumentationsbogen





Vier Stufen des Verfahrensablaufs







Zertifikat







Beispiel Svenja Meyer (Name geändert)

- Dez. 2019: erster Kontakt zu ValiKom
 - Bis dahin mehrere Jahre Berufserfahrung
 - Teilnahme am Vorbereitungskurs zur Externenprüfung
- Februar 2020: Ausbruch der Corona-Pandemie (Abbruch des Kurses)
- Juni 2020: Antragstellung
- August 2020: Teilnahme an Fremdbewertung mit dem Ergebnis der teilweisen Gleichwertigkeit
- Juli 2021: Flut im Ahrtal, danach Umzug und Jobsuche
- Heute: Tätigkeit im Privathaushalt

Beispiel Nicole Müller (Name geändert)

- Sep. 2022: erster Kontakt zu ValiKom über das Ev. Dorfhelferinnenwerk Niedersachsen
 - Bis dahin mehrere Jahre Berufserfahrung in der eigenen Gästepension mit Pferdehaltung. Abgeschlossene Ausbildung als Erzieherin
 - Teilnahme am Externenprüfungskurs im Blick, fühlte sich aber noch nicht bereit dafür.
- August 2022: Antragstellung
- Oktober 2022: Teilnahme an Fremdbewertung mit dem Ergebnis der vollen Gleichwertigkeit
- Heute: Weiterhin T\u00e4tigkeit in der G\u00e4stepension, Externenpr\u00fcfung jetzt eher im Blick, evtl. auch Ausbildung als Dorfhelferin als oberstes Ziel.





Beispiel Martina Schmidt (Name geändert)

- September 2019: Erstkontakt und Klärung von Fragen, Bearbeitung des SEB
- Oktober 2019: Gespräch zur Fremdbewertung mit einer Berufsexpertin und Festlegung der Bewertung von allen zehn Tätigkeitsbereichen.
- November 2019: Fremdbewertung mit dem Ergebnis der teilweisen Gleichwertigkeit. Der Tätigkeitsbereich "Speisen und Getränke zubereiten und konservieren" wurde mit diversen Anmerkungen als nicht ausreichend betrachtet. Daher nur teilweise Gleichwertigkeit.

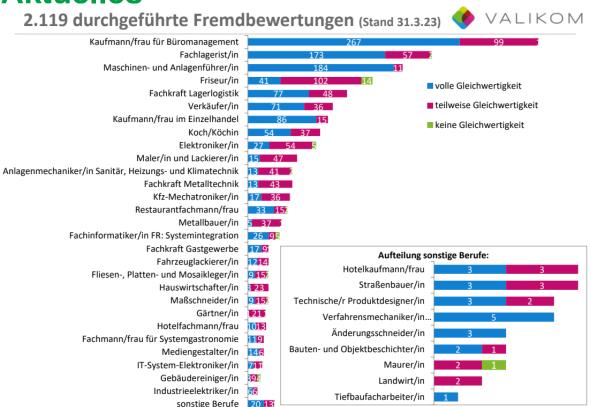
eingerichtet. Lebensmittel werden fachgerecht eingesetzt und verarbeitet. Es werden mindestens zwei verschiedene Sorten Fingerfood und mindestens zwei verschiedene Canapees Vullkette niet cingenalles Finger während der Spaisen zuberei fung abselbet u. niet ansellespend	2.	Speisen und Getränke zubereiten und	Hygienevorschriften (Personal-, Produkt-, und Prozesshygiene) werden beachtet.	#	/	- Hydenevors& riften midst beads tet.
Lebensmittel werden fachgerecht eingesetzt und verarbeitet. Es werden mindestens zwei verschiedene Sorten Fingerfood und mindestens zwei verschiedene Canapees Van Scheepend La micht anschleepend		konservieren		V		Withholde wish cinung/tes
Es werden mindestens zwei verschiedene Sorten Fingerfood und mindestens zwei verschiedene Canapees hergestellt. Annanittel werden nähmte fischen and werheneitet wed Annanittel werden nähmte fischen and werheneitet wed					/	- Figer weithrend der
Laboramittal wander na hydrather the harvard washawaited und			Fingerfood und mindestens zwei verschiedene Canapees	~		sparen susert farly ages u. nist anshlespend auxisten
verarbeitet yadis, - lanapels 1 the wisek			Lebensmittel werden nährstoffschonend vorbereitet und verarbeitet.		/	- Hande in Sawar objepakt - Ladis, - Canapas 1 1/2 ungekalit

 Es besteht für die Teilnehmerin die Möglichkeit sich in diesem Bereich weiterzubilden, damit eine Anpassungsqualifizierung für diesen Tätigkeitsbereich durchführbar ist.

Landwirtschaftskammer Niedersachsen

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen

Aktuelles



Landwirtschaftskammer Niedersachsen



Aktuelles

Hintergrundinfos zu den Grafiken



- Seit Projektbeginn von ValiKom Transfer (1.11.2018) wurden insgesamt 2.119 Fremdbewertungen durchgeführt.
- Aufteilung der Verfahren nach Kammern:
 - HWKn: 567 Verfahren (160 volle GW, 376 teilweise GW, 31 keine GW)
 - IHKn: 1.501 Verfahren (1.060 volle GW, 429 teilweise GW, 12 keine GW)
 - LWKn: 51 Verfahren (4 volle GW, 46 teilweise GW, 1 keine GW)
- Aufteilung der Verfahren nach Ergebnis:
 - 1.224 x volle Gleichwertigkeit
 - 851 x teilweise Gleichwertigkeit
 - 44 x keine Gleichwertigkeit





Aktuelles

- 27 Verfahren in der Hauswirtschaft abgeschlossen
- Seit letztem Jahr ist das Berufsbild Landwirt im Portfolio aufgenommen
- Seit diesem Jahr arbeiten wir zur Abwicklung des Verfahrens mit einem Online-Tool
- Projekt läuft bis Oktober 2024
- Aufnahme des Verfahrens ins Berufsbildungsgesetz ist in Planung





Weitere Informationen

Ansprechpartner:

Landwirtschaftskammer NRW Michael Bösing 0251 2376-232 michael.boesing@lwk.nrw.de

Landwirtschaftskammer Niedersachsen Dorothee Peiper 04141 5198-23 dorothee.peiper@lwk-Niedersachsen.de



www.validierungsverfahren.de