



Berufliche Schulen
des Landes Hessen

Handreichung

Unterrichtsbeispiele für den
berufsbezogenen Unterricht
der Mittelstufenschule

Fachrichtung Wirtschaft

Schwerpunkt

Ernährung / Hauswirtschaft / Gastronomie

Inhaltsverzeichnis

Teil A	1
1 Beitrag des berufsbezogenen Unterrichts der Mittelstufenschule zur Kompetenzentwicklung	1
2 Erläuterung zur Gliederung der Handreichung	2
3 Hinweise zu Aufsicht und Sicherheit.....	2
Teil B	3
4 Unterrichtsbeispiele Orientierungsphase	3
4.1 Themenfeld 0 Lernort berufliche Schule	3
4.1.1 Lernsituation	3
4.1.2 Umsetzung der Lernsituation	4
4.2 Themenfeld 2 Herstellung einfacher Produkte / Gerichte sowie Erbringung branchentypischer Dienstleistungen	5
4.2.1 Lernsituation	5
4.2.2 Kompetenzraster	10
4.2.3 Checkliste	12
4.3 Themenfeld 3 Einschlägige Berufsbilder beschreiben, Kompetenzen und Perspektiven reflektieren	14
4.3.1 Lernsituation	14
4.3.2 Umsetzung der Lernsituation	14
4.3.3 Weitere Unterrichtsideen und ein mögliches methodisches Vorgehen.....	14
5 Unterrichtsbeispiele Vertiefungsphase	15
5.1 Themenfeld V1 Planung, Durchführung und Reflexion einzelner themen- oder saisonbezogener Aktionstage	15
5.1.1 Lernsituation	15
5.1.2 Kompetenzraster	20
5.1.3 Checkliste	21
6 Literaturangaben	23
Teil C	24
7 Anhang.....	24

Teil A

1 Beitrag des berufsbezogenen Unterrichts der Mittelstufenschule zur Kompetenzentwicklung

Die vorliegende Handreichung dient als Beispiel und Anregung zur Planung des berufsbezogenen Unterrichts in der Mittelstufenschule.

Ziel des Unterrichts muss es sein, in berufsnahen Handlungssituationen Kompetenzen zu entwickeln, mit denen sich die Schülerinnen und Schüler eigene Wege in ihrer Berufsplanung erschließen können. Dabei ist der Unterricht so angelegt, dass er zur Vorbereitung auf eine duale Ausbildung dienen kann und den Schülerinnen und Schülern Möglichkeiten bietet, ihre Potenziale und Interessen für weiterführende Bildungsgänge zu erkennen.

Damit Handeln und individualisiertes Lernen in berufsnahen Zusammenhängen ermöglicht werden, müssen bei der schulinternen Entwicklung von Aufgabenstellungen die fachlichen Kompetenzbereiche mit handlungsrelevantem Wissen einhergehen. Dazu ist es notwendig, Aufgabenstellungen durch entsprechende Projekte, Lernaufgaben oder Lernsituationen zu realisieren.

Handlungsrelevantes Wissen, welches Sachwissen und Prozesswissen beinhaltet, ermöglicht es den Schülerinnen und Schülern fundierte berufsnahe Handlungen nach dem Modell der „vollständigen Handlung“ auszuführen.



Abb. 1: Modell der „vollständigen Handlung“

Darüber hinaus stellt die Reflexionsebene das handlungsübergreifende Wissen dar, wodurch Schülerinnen und Schüler Begründungen für das Erlernen von Inhalten, Strategien, Methoden und Zusammenhängen erfahren und Bezüge zu den Inhalten der allgemeinbildenden Fächer und ihren persönlichen Erfahrungen herstellen.

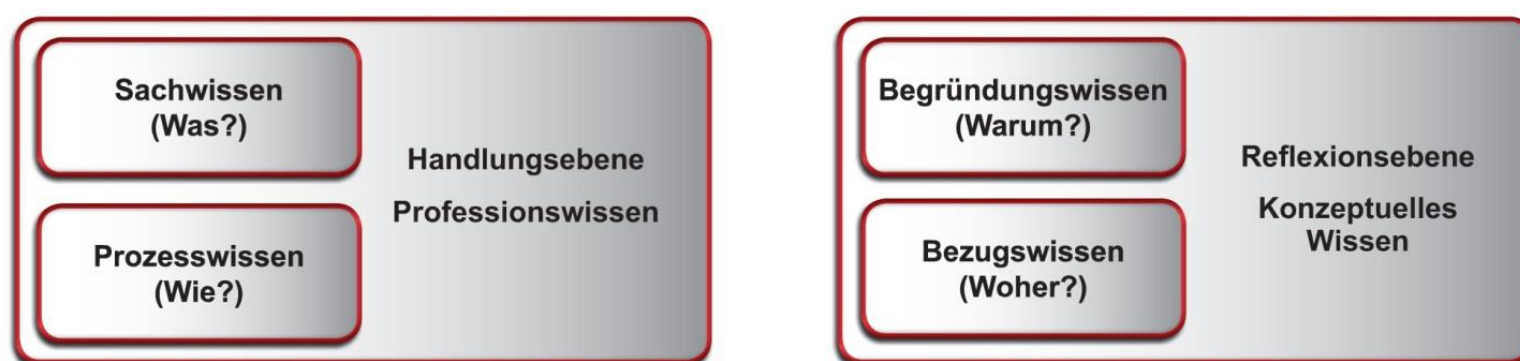


Abb. 2: Zusammenhänge der Wissenskategorien im Bereich der Handlungs- und Reflexionsebene
(vgl. Pittich 2011 / 2013 und Tenberg 2011)

2 Erläuterung zur Gliederung der Handreichung

Die Themenfelder „Lernort berufliche Schule“ sowie „Einschlägige Berufsbilder beschreiben, Kompetenzen und Perspektiven reflektieren“ der Orientierungsphase sind in den Curricula und Handreichungen aller Schwerpunkte identisch. Für jeweils ein weiteres Themenfeld der Orientierungsphase und eines der Vertiefungsphase werden hier mögliche Arrangements zur Planung und Gestaltung des Unterrichts vorgestellt.

Den Lehrkräften werden Möglichkeiten aufgezeigt, Kompetenzen aus den Themenfeldern in Bezug auf die gewählte Lernaufgabe zu analysieren und in Teilkompetenzen zu konkretisieren.

Zur Orientierung für die Schülerinnen und Schüler und zu unterrichtsdiagnostischen Zwecken werden die Teilkompetenzen überführt in

- Zielformulierungen für die Handlungsphasen,
- differenzierte individuelle Aufgabenangebote innerhalb der Lernsituation,
- Kompetenzraster sowie
- Checklisten.

Weitere Hilfen zur konkreten Unterrichtsgestaltung sind in einigen Handreichungen zusätzlich im Teil C – Anhang zu finden.

3 Hinweise zu Aufsicht und Sicherheit

Im berufsbezogenen Unterricht der Mittelstufenschule werden Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufen 8 bis 10 unterrichtet.

Die Aufsichtsführung und die Gewährleistung der erforderlichen Sicherheit im Unterricht richten sich nach der Verordnung über die Aufsicht über Schülerinnen und Schüler (Aufsichtsverordnung – AufsVO) vom 11.12.2013 (ABl. S. 2) und der Richtlinie zur Sicherheit im Unterricht (RiSU) – Empfehlung der Kultusministerkonferenz – Beschluss der KMK vom 09.09.1994 i. d. F. vom 27.02.2013 in den jeweils gültigen Fassungen.

Ergänzend hierzu können das Vorschriften- und Regelwerk der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (DGUV) sowie die berufsgenossenschaftlichen Vorschriften (BGV) der Deutschen Berufsgenossenschaften zur Gewährleistung der erforderlichen Sicherheit im Unterricht aber auch zur Klärung versicherungsrechtlicher Fragen als Orientierung dienen.

Teil B

4 Unterrichtsbeispiele Orientierungsphase

4.1 Themenfeld 0 Lernort berufliche Schule

4.1.1 Lernsituation

Orientierungsphase

Themenfeld 0 Lernort Berufliche Schule (6 Std.)

Lernsituation 1: (6 Std.)

Du bist neu an der Schule. Deine Aufgabe ist es, wesentliche Informationen über deinen neuen Lernort herauszufinden und diese deinen Eltern oder einer anderen Lerngruppe vorzustellen.

oder

Lernsituation 2: (6 Std.)

Du kommst mit unterschiedlichen Erfahrungen und Erwartungen in einen neuen Berufsbereich. Diesen sollst du einem Partner deiner Wahl vorstellen. Entscheide dich für eine der vorgegebenen Darstellungsformen (Brief, Bild, Collage, Plakat, Mindmap ...), reflektiere deine Ergebnisse und dokumentiere diese in deinem Lernportfolio.

- Bedürfnisse, Interessen, Erwartungen in kreativer Darstellung
- z. B. Inselspiel (vorgegebene Sätze und Schülerinnen/Schüler ordnen sich zu)
- SMS mit Erwartungen

oder

Lernsituation 3: (6 Std.)

Mögliche weitere Lernsituation

4.1.2 Umsetzung der Lernsituation

Unterrichtsideen und ein mögliches methodisches Vorgehen

Informieren	<ul style="list-style-type: none"> • Begrüßung durch die Schulleitung • Gegenseitiges kennen lernen • Schulrallye Räume, Lageplan, Hausordnung, Verhalten bei Notfällen Schulformen (Differenzierung je nach gegebenem Zeitrahmen) Laufzettel mit Fragen, ggf. mit Geocaching • Rituale und Regeln Berufswahlpass Vorschriften, Regeln, Gebäudepläne, Organigramm ... „Logbuch“ • Patensystem Schülerinnen und Schüler der Berufsfachschule, der Höheren Berufsfachschule, Auszubildende usw. betreuen als Mentorin oder Mentor 3 - 4 Mittelstufenschülerinnen und Mittelstufenschüler. Diese teilen ihren Mentorinnen und Mentoren z. B. per E-Mail oder SMS mit, welche Erwartungen sie an den berufsbezogenen Unterricht haben (Auswertung siehe Themenfeld 3)
Planen	<ul style="list-style-type: none"> • Planen und entscheiden über die Art und den Aufbau der Präsentation
Entscheiden	<ul style="list-style-type: none"> • Auswahl der Zielgruppe
Umsetzen	<ul style="list-style-type: none"> • Erstellen einer Präsentation über den neuen Lernort unter folgenden Aspekten: <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD TF0[Themenfeld 0] --- ME[Meine Erwartungen an den neuen Lernort] TF0 --- BS[Berufliche Schwerpunkte] TF0 --- LG[Lageplan] TF0 --- SO[Schulorganisation] TF0 --- BGS[Bildungsgänge/Schulformen] TF0 --- SH[Schulordnung] BGS --- BQ[Berufsqualifizierende Bildungsgänge] BGS --- SQ[Studienqualifizierende Bildungsgänge] BGS --- TB[Teilzeit-Berufsschule] BGS --- ZV[Zukunftsvisionen der Schüler] SO --- OS[Organigramm der Schule] SO --- AP[Ansprechpartner für die Mittelstufenschüler] SO --- AB[Abteilungen der Berufsschule] SO --- BK[Bewertungskriterien] SO --- SP[Stundenplan, Unterrichts- und Pausenzeiten] BS --- HMT[Holz- und Metalltechnik] BS --- EFT[Elektro- und Fahrzeugtechnik] BS --- GS[Gesundheit und Sozialwesen] BS --- EGHE[Ernährung, Gastronomie, Hauswirtschaft] BS --- WV[Wirtschaft und Verwaltung] LG --- CAF[Cafeteria] LG --- WK[Werkstätten, Küchen, sonstige Fachräume] LG --- DV[DV-Räume, Lembüro] SH --- HO[Hausordnung] SH --- DVN[DV-Nutzerordnungen] </pre> </div> <ul style="list-style-type: none"> • Präsentation vor der ausgewählten Zielgruppe (z. B. vor Schülerinnen und Schülern der 7. Klasse, Tag der offenen Tür, Elternabend, Versammlungen,...)
Kontrollieren	<ul style="list-style-type: none"> • Rätsel
Reflektieren	<ul style="list-style-type: none"> • Quiz • ...

4.2 Themenfeld 2 Herstellung einfacher Produkte / Gerichte sowie Erbringung branchentypischer Dienstleistungen

4.2.1 Lernsituation

Orientierungsphase

Themenfeld 2 Herstellung einfacher Produkte / Gerichte sowie Erbringung branchentypischer Dienstleistungen (66 Std.)

Einführung in das Themenfeld (12 Std.)

Arbeitsumfeld im Bereich Ernährung/Gastronomie:

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über das Arbeitsumfeld im Ernährungs- und Gastronomiebereich: Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheits- und Qualitätsbewusstsein, Hygienevorschriften.

Lernsituation 1: (48 Std.)

Eure Stadt erwartet Besuch von ihrer Partnerstadt. Eure Aufgabe ist es, die sechs jahrgangsbesten Auszubildenden der Hotel- und Gaststättenberufe dieser Stadt zu verköstigen. Dazu sollt ihr ein Gericht bzw. Menü planen und am Tag der Veranstaltung produzieren.

Lernsituation 2: (xx Std.)

Mögliche weitere Lernsituation

Lernsituation 3: (xx Std.)

Mögliche weitere Lernsituation

Lernsituation 4: (xx Std.)

Mögliche weitere Lernsituation

Lernsituation 5: (xx Std.)

Mögliche weitere Lernsituation

Lernsituation 6: (xx Std.)

Mögliche weitere Lernsituation

Abschluss / Reflexion (6 Std.)

Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihre Lernprozesse sowie deren Ergebnisse zu den oben genannten Lernsituationen und dokumentieren diese.

Der berufsbezogene Unterricht wird nach dem Modell der „vollständigen Handlung“ gestaltet:



Abb. 1: Modell der „vollständigen Handlung“

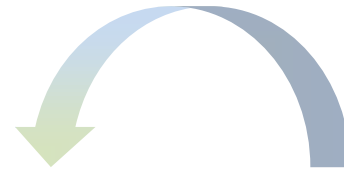
Die im Folgenden genannten fachlichen Kompetenzbereiche und Bildungsstandards orientieren sich an den Phasen der vollständigen Handlung. Sie gelten schwerpunktübergreifend und bilden sich in der Auseinandersetzung mit den Themenfeldern der einzelnen Schwerpunkte.

Fachliche Kompetenzbereiche	Bildungsstandards
Informieren	Die Schülerinnen und Schüler ...
	erläutern die Aufgabenstellung.
	bestimmen, welche Informationen sie zur Bearbeitung der Aufgabenstellung brauchen und stellen diese zusammen.
	wenden Kriterien zur Prüfung von Informationen an.
Planen	Die Schülerinnen und Schüler ...
	bereiten Informationen auf.
	bestimmen Ziele und Erfolgskriterien (z. B. Produkt- / Ergebnisqualität, Qualität der Zusammenarbeit, Effizienz der Arbeitsprozesse).
Entscheiden	formulieren Handlungsalternativen, strukturieren mögliche Arbeitsprozesse und erstellen einen Plan zur Lösung der Aufgabenstellung.
	Die Schülerinnen und Schüler ...
	analysieren und beurteilen die Folgen von Handlungsmöglichkeiten.
Umsetzen	wählen <u>eine</u> Handlungsmöglichkeit begründet aus.
	Die Schülerinnen und Schüler ...
	führen selbstständig den geplanten Arbeitsprozess aus.
	dokumentieren ihr Handeln.
Kontrollieren	entwickeln bei Problemen alternative Lösungswege.
	Die Schülerinnen und Schüler ...
	kontrollieren ihren geplanten Arbeitsprozess.
Reflektieren	prüfen ihre Handlungsprodukte / Ergebnisse hinsichtlich sach- und fachgerechter Ausführung.
	Die Schülerinnen und Schüler ...
	reflektieren ihre Arbeit im Hinblick auf <ul style="list-style-type: none"> • Produkt- und Prozessqualität nach Maßgabe der Erfolgskriterien, • ihren individuellen Lernzuwachs sowie • ihr zukünftiges Handeln.

Themenfeld 2: (66 Std.)
Herstellung einfacher Produkte / Gerichte sowie Erbringung branchentypischer Dienstleistungen

Exemplarische Lernsituation für den Bereich „Küche/Produktion“: (42-60 Std.)

Eure Stadt erwartet Besuch von ihrer Partnerstadt. Eure Aufgabe ist es, die sechs jahrgangsbesten Auszubildenden der Hotel- und Gaststättenberufe dieser Stadt zu verköstigen. Dazu sollt Ihr ein Gericht bzw. Menü planen und am Tag der Veranstaltung produzieren.



Informieren

Informationen sichten

Die Schülerinnen und Schüler geben auf Grundlage der vorgegebenen Lernsituation in eigenen Worten die Aufgabenstellung wieder.
Sie benennen mit Hilfestellung die im Arbeitsauftrag enthaltenen Informationen zu zeitlichen, räumlichen und personellen Ressourcen.
Sie erfassen mit Hilfestellung die vorgegebene Rezeptur (für ein Gericht).

Informationen auswählen

Die Schülerinnen und Schüler geben auf Grundlage der vorgegebenen Lernsituation in eigenen Worten die Aufgabenstellung wieder.
Sie benennen die im Arbeitsauftrag enthaltenen Informationen zu zeitlichen, räumlichen und personellen Ressourcen. Bei Bedarf erhalten Sie Hilfestellung durch die Lehrkraft.
Sie erfassen die von der Lehrkraft vorgegebenen Rezepturen für 1-2 Gerichte.

Informationen beschaffen und auswählen

Die Schülerinnen und Schüler geben auf Grundlage der vorgegebenen Lernsituation in eigenen Worten die Aufgabenstellung wieder.
Sie leiten den Arbeitsauftrag aus der Lernsituation ab und benennen zeitliche, räumliche und personelle Ressourcen.
Sie recherchieren selbstständig und unter Berücksichtigung der gegebenen Rahmenbedingungen geeignete Rezepturen.



Planen

Planen mit Hilfestellung

Die Schülerinnen und Schüler bringen die in der Rezeptur vorgegebenen Informationen und Handlungsschritte in die richtige Reihenfolge.
Sie lesen vorgegebene Ziele und Erfolgskriterien und fassen diese in eigenen Worten zusammen.

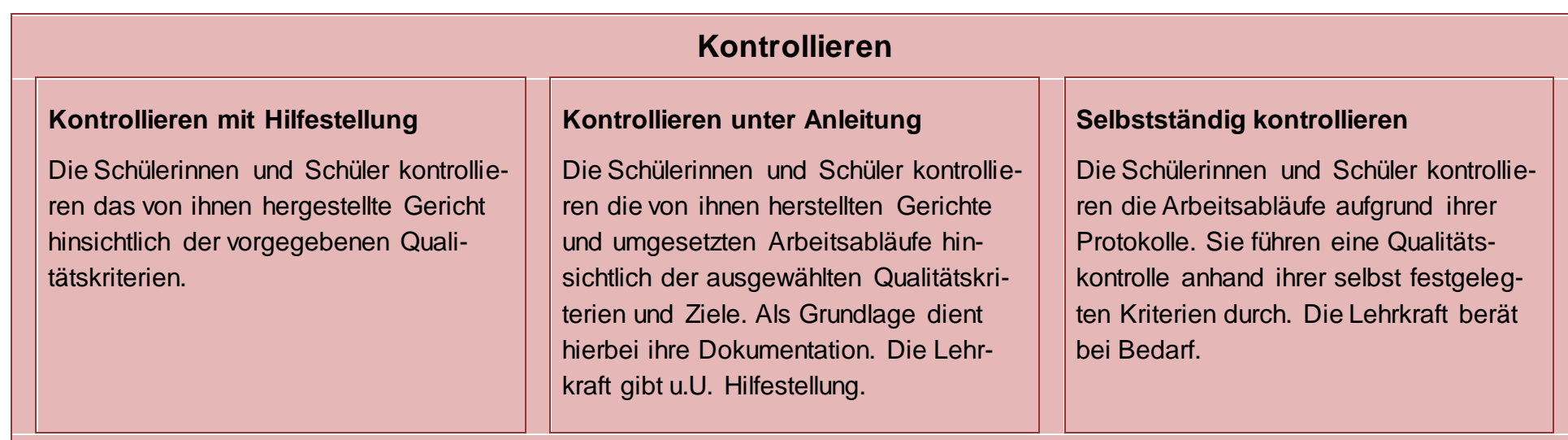
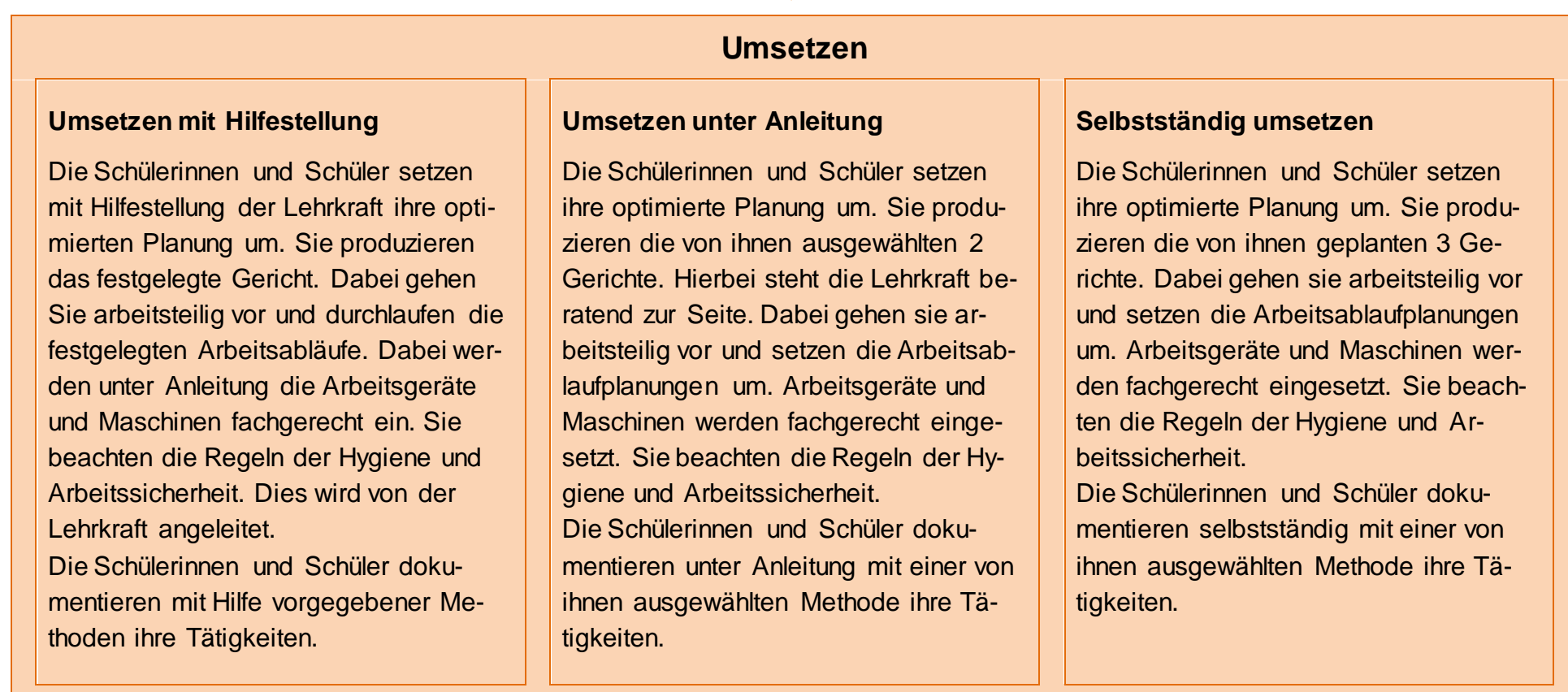
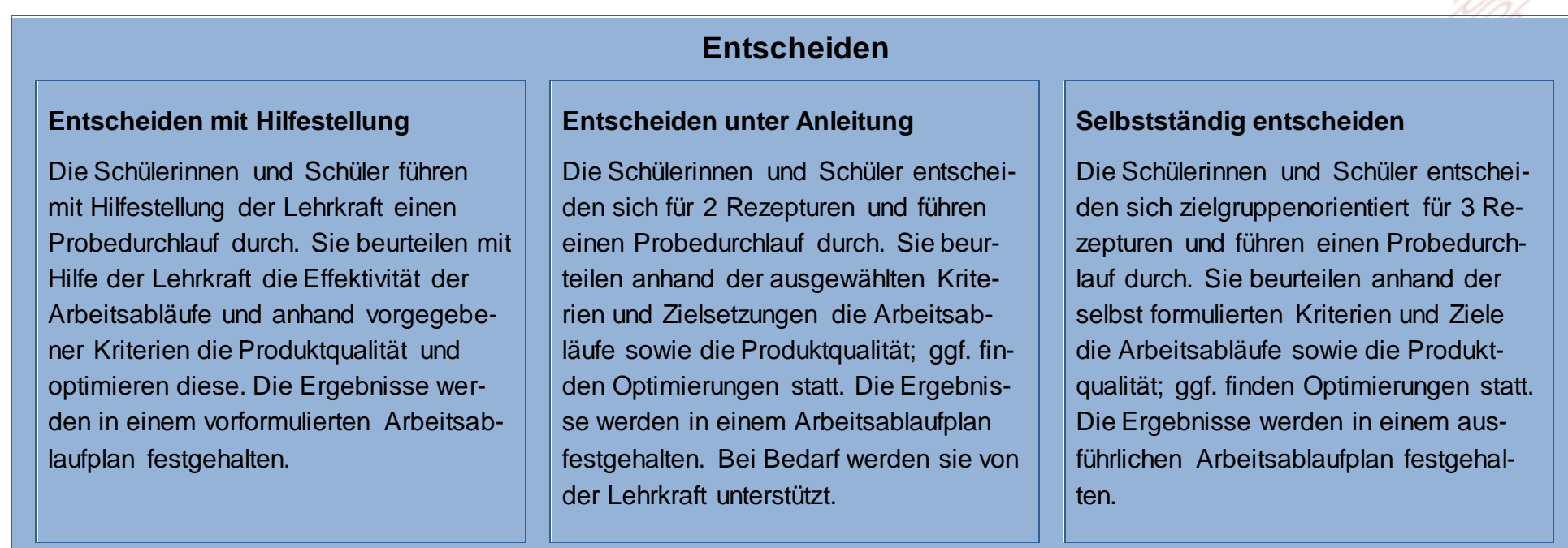
Planen unter Anleitung

Die Schülerinnen und Schüler stellen die vorgegebenen Handlungsalternativen (Rezepturen) gegenüber, indem sie die Arbeitsabläufe und notwendigen Ressourcen anhand eines vorgegebenen Rasters visualisieren.
Sie wählen unter Anleitung geeignete Ziele und Erfolgskriterien aus einem vorgegebenen Kriterienkatalog aus.

Selbstständig planen

Die Schülerinnen und Schüler stellen die selbst recherchierten Handlungsalternativen gegenüber, indem sie die Arbeitsabläufe und notwendigen Ressourcen anhand eines Rasters visualisieren.
Sie formulieren Ziele und Erfolgskriterien in eigenen Worten.





Reflektieren

Reflektieren mit Hilfestellung

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen ihr Gericht sowie die Arbeitsabläufe (inkl. Effektivität der Zusammenarbeit) mit Hilfe vorgegebener Reflexionsbögen. Sie führen unter Anleitung einen Soll-/Ist-Vergleich durch. Aus den Ergebnissen leiten sie Erkenntnisse für ihr zukünftiges Handeln ab.

Reflektieren unter Anleitung

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen ihre Gerichte sowie die Arbeitsabläufe (inkl. Effektivität der Zusammenarbeit) mit Hilfe vorgegebener Reflexionsbögen. Sie führen einen Soll-/Ist-Vergleich durch und leiten Erkenntnisse für ihr zukünftiges Handeln ab. Bei Bedarf werden sie von der Lehrkraft unterstützt.

Selbstständig reflektieren

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen ihre Gerichte sowie die Arbeitsabläufe (inkl. Effektivität der Zusammenarbeit) mit Hilfe selbst entwickelter Reflexionsbögen. Sie führen einen Soll-/Ist-Vergleich durch und leiten Erkenntnisse für ihr zukünftiges Handeln ab. Bei Bedarf werden sie von der Lehrkraft beraten.



4.2.2 Kompetenzraster

Themenfeld 2 Herstellung einfacher Produkte / Gerichte sowie Erbringung branchentypischer Dienstleistungen			
Teilkompetenz	Kontext – Professionswissen	Kontext – Konzeptuelles Wissen	
	Sachwissen (Was?) Prozesswissen (Wie?)	Begründungswissen (Warum?)	Bezugswissen (Woher?)
Informieren	<p>Die Schülerinnen und Schüler geben auf Grundlage der vorgegebenen Lernsituation in eigenen Worten die Aufgabenstellung wieder.</p> <p>Sie benennen die im Arbeitsauftrag enthaltenen Informationen zu zeitlichen, räumlichen und personellen Ressourcen. Bei Bedarf erhalten Sie Hilfestellung durch die Lehrkraft.</p> <p>Sie erfassen die von der Lehrkraft vorgegebenen Rezepturen für 1-2 Gerichte</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler erfassen den Arbeitsauftrag, um diesen im Folgenden zielgerichtet umzusetzen.</p>	<p>Deutsch</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lesemethoden • Inhaltsangaben • Zusammenfassungen <p>Das Erfassen der Rezepturen wird in den Zusammenhang gebracht mit Mengeneinheiten, Maßeinheiten (Bezug zur Mathematik).</p>
Planen	<p>Die Schülerinnen und Schüler stellen die vorgegebenen Handlungsalternativen (Rezepturen) gegenüber, indem sie die Arbeitsabläufe und notwendigen Ressourcen anhand eines vorgegebenen Rasters visualisieren.</p> <p>Sie wählen unter Anleitung geeignete Ziele und Erfolgskriterien aus einem vorgegebenen Kriterienkatalog aus.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler visualisieren Handlungsalternativen in gleicher Form um eine Entscheidung vorzubereiten und eine Vergleichbarkeit herzustellen.</p> <p>Sie benennen Ziele und Erfolgskriterien so, dass sie in der Beurteilung und Reflexion diese zu Grunde legen können.</p> <p>Sie üben das Erstellen von Planungsrastern am Beispiel des Arbeitsablaufplanes und unterscheiden zwischen Grob- und Feinplanung.</p> <p>Sie können Meilensteine und Stolpersteine im Prozess benennen.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler setzen eine von ihnen gewählte Methode zu Visualisierung ein. Dabei schöpfen Sie aus einem Methodenpool, den sie im Laufe ihres Schullebens erprobt und als zielführend betrachten. Die Schülerinnen und Schüler verfassen Arbeitsablaufpläne indem Sie ihre Fähigkeiten zu Vorgangsbeschreibungen anwenden (Bezug Fach Deutsch)</p>
Entscheiden	<p>Die Schülerinnen und Schüler entscheiden sich für 2 Rezepturen und führen einen Probedurchlauf durch. Sie beurteilen anhand der ausgewählten Kriterien und Zielsetzungen die Arbeitsabläufe sowie die Produktqualität; ggf. finden Optimierungen statt. Die Ergebnisse werden in einem Arbeitsablaufplan festgehalten. Bei Bedarf werden sie von der Lehrkraft unterstützt.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler führen einen Probedurchlauf durch um Arbeitsprozesse und Produktqualität zu optimieren. Erfolgskriterien und Ziele werden in die Optimierung einbezogen.</p>	

Themenfeld 2 Herstellung einfacher Produkte / Gerichte sowie Erbringung branchentypischer Dienstleistungen			
Teilkompetenz	Kontext – Professionswissen Sachwissen (Was?) Prozesswissen (Wie?)	Kontext – Konzeptuelles Wissen	
		Begründungswissen (Warum?)	Bezugswissen (Woher?)
Umsetzen	<p>Die Schülerinnen und Schüler setzen ihre optimierte Planung um. Sie produzieren die von ihnen ausgewählten 2 Gerichte. Hierbei steht die Lehrkraft beratend zur Seite. Dabei gehen sie arbeitsteilig vor und setzen die Arbeitsablaufplanungen verantwortungsvoll um. Arbeitsgeräte und Maschinen werden fachgerecht eingesetzt. Sie beachten die Regeln der Hygiene und Arbeitssicherheit.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler dokumentieren unter Anleitung mit einer von ihnen ausgewählten Methode ihre Tätigkeiten.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler erklären die Verwendungsmöglichkeiten und Vorteile und Nachteile der Arbeitsgeräte und Maschinen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beachten die vereinbarten Regeln der Hygiene und Arbeitssicherheit und wissen um ihre Bedeutung für Produkt- und Prozessqualität.</p>	<p>Sie begründen die Regeln der Hygiene und Arbeitssicherheit vor dem Hintergrund medizinischer und mikrobiologischer Zusammenhänge (Naturwissenschaften).</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler dokumentieren mit einer von ihnen ausgewählten Methode ihre Tätigkeiten. Hierbei greifen Sie auf Fähigkeiten aus dem Fach Deutsch zurück.</p>
Kontrollieren	<p>Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren die von ihnen hergestellten Gerichte und umgesetzten Arbeitsabläufe hinsichtlich der ausgewählten Qualitätskriterien und Ziele. Als Grundlage dient hierbei ihre Dokumentation. Die Lehrkraft gibt u.U. Hilfestellung.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler setzen die Qualitätskontrolle im Sinne der Kundenzufriedenheit und Verbraucherschutz um.</p>	
Reflektieren			

4.2.3 Checkliste

Themenfeld 2 Herstellung einfacher Produkte / Gericht sowie Erbringung branchentypischer Dienstleistungen											
	Ich kann ...	Woran erkenne ich, dass ich das kann? (Lernnachweise) *	Selbsteinschätzung				Lehrereinschätzung				
			++	+	-	--	++	+	-	--	
Informieren	die vorgegebene Lernsituation systematisch erfassen und in eigenen Worten die Aufgabenstellung wiedergeben.	Ich lese den Arbeitsauftrag, erfrage unbekannte Wörter, markiere wichtige Informationen und schreibe Schlagworte an den Rand. Unter Zuhilfenahme meiner Notizen kann ich den Arbeitsauftrag mündlich oder schriftliche in eigenen Worten zusammenfassen.									
	die im Arbeitsauftrag enthaltenen Informationen zu zeitlichen, räumlichen und personellen Bedingungen und Vorgaben benennen.	Ich schreibe Informationen zu zeitlichen, räumlichen und personellen Bedingungen und Vorgaben geordnet auf.									
	unter Anleitung die vorgegebenen Rezepturen (Zutatenliste und Arbeitsschritte) erfassen.	Ich lese das Rezept, erfrage unbekannte Fachbegriffe, Zutaten, Abkürzungen und Maßeinheiten und schreibe Erklärungen auf. Ich markiere die angegebene Portionenzahl.									
	selbstständig und unter Berücksichtigung gegebener Rahmenbedingungen geeignete Rezepturen recherchieren.	Ich suche in mindestens zwei verschiedenen Quellen nach Rezepten. Ich lese das Rezept, erfrage unbekannte Fachbegriffe, Zutaten, Abkürzungen und Maßeinheiten und schreibe die Erklärungen auf. Ich nummeriere die Arbeitsschritte des Rezeptes. Ich markiere die angegebene Portionenzahl.									
Planen	die in der Rezeptur vorgegebenen Informationen und Handlungsschritte in die richtige Reihenfolge bringen.	Ich bringe bei Bedarf die Arbeitsschritte einer Rezeptur in eine richtige Reihenfolge									
	Die Schülerinnen und Schüler stellen die vorgegebenen Handlungsalternativen (Rezepturen) gegenüber, indem sie die Arbeitsabläufe und notwendigen Ressourcen anhand eines vorgegebenen Rasters visualisieren.	Ich rechne bei Bedarf Rezepte auf die vorgegebene Portionenzahl um. Ich erstelle einen bzw. mehrere Arbeitsablaufplan/-pläne mit folgenden Informationen: - Zeitbedarf - Zutaten - Geräte, Arbeitsmittel - Aufgabenverteilung - Geschirr - Anrichtetechnik - zu beachtende HACCP-Regeln									
	Ziele und Erfolgskriterien aus einem vorgegebenen Kriterienkatalog begründet auswählen.	Ich trage ausgewählte Ziele und Erfolgskriterien in das Zielkreuz ein. Ich kann meine Auswahl begründen.									
Entscheiden	unter Anleitung einen Probedurchlauf durchführen. Dabei beurteile ich die Effektivität der Arbeitsabläufe und die Produktqualität und nehme ggf. Optimierungen vor.	Ich produziere das/die ausgewählte/n Gericht/e und halte dabei den Arbeitsablaufplan ein. Ich dokumentiere Abweichungen vom Arbeitsablaufplan und formuliere Verbesserungen.									
	mich aufgrund der Ergebnisse des Probedurchlaufes für ein Gericht/Menü entscheiden.	Ich entscheide mich für ein Gericht/Menü kann diese Auswahl begründen.									

++ Das kann ich schon prima + Das kann ich schon gut - Das kann ich schon teilweise -- Hier muss ich noch üben

Themenfeld 2 Herstellung einfacher Produkte / Gericht sowie Erbringung branchentypischer Dienstleistungen										
	Ich kann ...	Woran erkenne ich, dass ich das kann? (Lernnachweise) *	Selbsteinschätzung				Lehrereinschätzung			
			++	+	-	--	++	+	-	--
Umsetzen	die ausgewählten Gerichte fachgerecht produzieren.	Ich arbeite gemäß den Vorgaben im Arbeitsablaufplan. Ich gehe arbeitsteilig vor und übernehme die mir zugeteilten Aufgaben verantwortungsvoll. Ich setze Arbeitsgeräte und Maschinen fachgerecht ein. Ich beachte die vereinbarten Regeln der Hygiene und Arbeitssicherheit.								
	dokumentiere meine Tätigkeiten vollständig und nachvollziehbar.	Ich schreibe einen Tagesbericht nach dem vereinbarten Muster.								
Kontrollieren	die hergestellten Gerichte hinsichtlich der ausgewählten Qualitätskriterien kontrollieren.	Ich überprüfe systematisch Aussehen, Geschmack, Konsistenz etc. der Gerichte und verwende hierbei den erarbeiteten Kriterienkatalog.								
Reflektieren	die Gerichte sowie die Arbeitsabläufe (inkl. Effektivität der Zusammenarbeit) beurteilen.	Ich vergleiche die von uns festgelegten Ziele mit den konkreten Ergebnissen (Soll-/Ist-Vergleich) und verwende dabei das Zielkreuz, die Dokumentationsmappe sowie die vorgegebenen Reflexionsbögen.								
	aus den Ergebnissen der Reflexion Erkenntnisse für zukünftiges Handeln ableiten.	Ich erkenne durch die Reflexion Stärken und Schwächen. Ich weiß, was ich schon gut kann und in welchen Bereichen ich mich noch verbessern kann.								

++ Das kann ich schon prima + Das kann ich schon gut - Das kann ich schon teilweise -- Hier muss ich noch üben

* Die Lernnachweise variieren je nach Unterrichtskonzept und Vorkenntnissen der Schülerinnen und Schüler. Die angegebenen Lernnachweise dienen hier als Beispiele.

4.3 Themenfeld 3 Einschlägige Berufsbilder beschreiben, Kompetenzen und Perspektiven reflektieren

4.3.1 Lernsituation

Orientierungsphase

Themenfeld 3 **Einschlägige Berufsbilder beschreiben, Kompetenzen und Perspektiven reflektieren** (12 Std.)

Lernsituation 1: (12 Std.)

In den vorangegangenen Wochen hast du das Tätigkeitsspektrum deines gewählten Berufsschwerpunktes kennen gelernt. Jetzt kannst du dich spezialisieren. Werde zum Experten für einen von dir für die Präsentation gewählten Ausbildungsberuf. Entscheide aufgrund deiner Erfahrungen, Fähigkeiten und Neigungen, beruflichen Interessen und Erwartungen, ob du diesen Beruf erlernen möchtest.

oder

Lernsituation 2: (12 Std.)

Mögliche weitere Lernsituation

4.3.2 Umsetzung der Lernsituation

Arbeitsauftrag:

1. Recherchiere folgende Eckpunkte zu diesem Beruf:
 - Fachliche und personelle Anforderungen
 - Ausbildungsdauer
 - Ausbildungsinhalte
 - Ausbildungsvergütung
 - Ausbildungsbetriebe in deiner Region
 - zukünftige Arbeitsmarktchancen
 - Weiterbildungsmöglichkeiten
2. Erstelle eine aussagefähige, inhaltlich strukturierte und mediengestützte Präsentation.
3. Stelle diese der Klasse vor.
4. Reflektiere die von dir zu Beginn des Schuljahres dokumentierten Erwartungen an den Lernort „Berufsschule“ (Themenfeld 0) in Bezug zu den Erfahrungen, die du gemacht hast, deinen Fähigkeiten und Neigungen sowie beruflichen Interessen.
5. Tausche dich mit einer Mitschülerin oder einem Mitschüler über deine Erfahrungen und weiteren Pläne aus.

4.3.3 Weitere Unterrichtsideen und ein mögliches methodisches Vorgehen

Informieren	<ul style="list-style-type: none"> - Recherche im Internet - Interview mit Vertretern des Berufsbereiches (z. B. Auszubildende, Berufsfachschülerinnen oder Berufsfachschüler, Angehörige, Facharbeiterinnen und Facharbeiter ...)
Planen	<ul style="list-style-type: none"> - Erkundung von Betrieben - Expertengespräche in der Schule (z. B. Innungen und weitere Berufsverbände, Auszubildende, Lehrkräfte) - Patenschaften (z. B. von Berufsfachschülerinnen oder Berufsfachschülern; s. Themenfeld 0)
Entscheiden	<ul style="list-style-type: none"> - Entscheidung der Schülerin oder des Schülers für einen Beruf oder Ausbildungsberuf, der für sie oder ihn in Frage kommen könnte (nach o.g. Kriterien) - Entscheidung für eine Präsentationsform
Umsetzen	<ul style="list-style-type: none"> - Zusammenführen/Aufbereiten der Informationen (z. B. Plakate, Flyer, Präsentationen) - Präsentation aller Ergebnisse (z. B. Marktplatz)
Kontrollieren	<ul style="list-style-type: none"> - Analyse der eigenen Fähigkeiten und Neigungen/Kompetenzen (z. B. Spinnennetz) - Vorher-Nachher-Vergleich (z. B. Auswertung von E-Mail oder SMS aus dem Themenfeld 0) - Dokumentation und Reflexion der Lernprozesse und Lernergebnisse (z. B. Berufswahlpass/Lernportfolio, Zertifikat für Bewerbungsunterlagen)
Reflektieren	<ul style="list-style-type: none"> - Beratungsgespräch mit zuständiger Lehrkraft

5 Unterrichtsbeispiele Vertiefungsphase

5.1 Themenfeld V1 Planung, Durchführung und Reflexion einzelner themen- oder saisonbezogener Aktionstage

5.1.1 Lernsituation

Vertiefungsphase		
Themenfeld V1	Planung, Durchführung und Reflexion einzelner themen- oder saisonbezogener Aktionstage (108 – 228 Std.)	
Einführung in das Themenfeld (6 Std.)		
Lernsituation 1: (96 – 216 Std.) Herstellen eines Gebäckangebotes für den Aktionstag „Fröhliche Ostern“ im Bistro	Lernsituation 2: (xx Std.) Mögliche weitere Lernsituation	Lernsituation 3: (xx Std.) Mögliche weitere Lernsituation
Lernsituation 4: (xx Std.) Mögliche weitere Lernsituation	Lernsituation 5: (xx Std.) Mögliche weitere Lernsituation	Lernsituation 6: (xx Std.) Mögliche weitere Lernsituation
Abschluss / Reflexion (6 Std.)		

Der berufsbezogene Unterricht wird nach dem Modell der „vollständigen Handlung“ gestaltet:



Abb. 1: Modell der „vollständigen Handlung“

Die im Folgenden genannten fachlichen Kompetenzbereiche und Bildungsstandards orientieren sich an den Phasen der vollständigen Handlung. Sie gelten schwerpunktübergreifend und bilden sich in der Auseinandersetzung mit den Themenfeldern der einzelnen Schwerpunkte.

Fachliche Kompetenzbereiche	Bildungsstandards
Informieren	Die Schülerinnen und Schüler ...
	erläutern die Aufgabenstellung.
	bestimmen, welche Informationen sie zur Bearbeitung der Aufgabenstellung brauchen und stellen diese zusammen.
	wenden Kriterien zur Prüfung von Informationen an.
Planen	Die Schülerinnen und Schüler ...
	bereiten Informationen auf.
	bestimmen Ziele und Erfolgskriterien (z. B. Produkt- / Ergebnisqualität, Qualität der Zusammenarbeit, Effizienz der Arbeitsprozesse).
formulieren Handlungsalternativen, strukturieren mögliche Arbeitsprozesse und erstellen einen Plan zur Lösung der Aufgabenstellung.	
Entscheiden	Die Schülerinnen und Schüler ...
	analysieren und beurteilen die Folgen von Handlungsmöglichkeiten.
	wählen <u>eine</u> Handlungsmöglichkeit begründet aus.
Umsetzen	Die Schülerinnen und Schüler ...
	führen selbstständig den geplanten Arbeitsprozess aus.
	dokumentieren ihr Handeln.
	entwickeln bei Problemen alternative Lösungswege.
Kontrollieren	Die Schülerinnen und Schüler ...
	kontrollieren ihren geplanten Arbeitsprozess.
	prüfen ihre Handlungsprodukte / Ergebnisse hinsichtlich sach- und fachgerechter Ausführung.
Reflektieren	Die Schülerinnen und Schüler ...
	reflektieren ihre Arbeit im Hinblick auf <ul style="list-style-type: none"> • Produkt- und Prozessqualität nach Maßgabe der Erfolgskriterien, • ihren individuellen Lernzuwachs sowie • ihr zukünftiges Handeln.

Themenfeld V1 Planung, Durchführung und Reflexion einzelner themen- oder saisonbezogener Aktionstage

Exemplarische Lernsituation für den Bereich „Backtechnologie“: (60-72 Std.)

Szenario: Herstellen eines Gebäckangebotes für den Aktionstag „Fröhliche Ostern“ im Bistro

Informieren

Informationen sichten

Die Schülerinnen und Schüler geben den von der Lehrkraft gestellten Arbeitsauftrag des Szenarios „Herstellen eines Gebäckangebotes für den Aktionstag ‚Fröhliche Ostern‘ im Bistro“ in eigenen Worten wieder.

Sie erkennen und benennen mit Hilfestellung die im Arbeitsauftrag formulierten Informationen zu Angebot, Preis, zeitlichen und personellen Rahmendbedingungen.

Sie erfassen mit Hilfestellung die vorgegebenen Rezepte.

Informationen auswählen

Die Schülerinnen und Schüler formulieren in eigenen Worten den aus dem Szenario

„Herstellen eines Gebäckangebotes für den Aktionstag ‚Fröhliche Ostern‘ im Bistro“ abgeleiteten Arbeitsauftrag. Hierbei werden sie durch die Lehrkraft angeleitet und unterstützt.

Sie erkennen wichtige Informationen welche sie zur weiteren Planung benötigen und erfragen diese von der Lehrkraft.

Auf Grundlage dieser Informationen formulieren sie wichtige Fragestellungen. Sie sichten und erfassen den von der Lehrkraft zur Verfügung gestellten Informationspool an möglichen Rezepten, ergänzen diesen wenn gewünscht.

Informationen beschaffen und auswählen

Die Schülerinnen und Schüler erfassen und analysieren das Szenario „Herstellen eines Gebäckangebotes für den Aktionstag ‚Fröhliche Ostern‘ im Bistro“.

Hieraus leiten Sie einen Arbeitsauftrag ab und formulieren diesen.

Sie informieren sich selbstständig über organisatorische, personelle und zeitliche Rahmenbedingungen und beschreiben die Zielgruppe. Auf Grundlage dieser Informationen formulieren sie wichtige Fragestellungen.

Sie sammeln selbstständig und systematisch fachliche Informationen.

Sie reduzieren die Informationen auf Grundlage der von ihnen festgelegten Kriterien.

Planen

Planen mit Hilfestellung

Die Schülerinnen und Schüler setzen vorgegebene Handlungsschritte in die richtige Reihenfolge.

Sie lesen vorgegebene Ziele und Erfolgskriterien und fassen diese in eigenen Worten zusammen.

Die Schülerinnen und Schüler ordnen für sie formulierte Tätigkeiten und Abläufe den Planungsschritten zu. Der Zeitbedarf ist vorgegeben. Gegebene Verantwortlichkeiten werden von Ihnen zugeordnet und die zur Verfügung stehenden Mittel und Ressourcen werden aufgelistet.

Planen unter Anleitung

Die Schülerinnen und Schüler filtern die von ausgewählten Informationen auf wichtige Inhalte und formulieren mit Hilfestellung wichtige Handlungsschritte und setzen diese in eine richtige Reihenfolge. Sie formulieren mit Hilfe des Zielkreuzes Ziele und legen messbare Erfolgskriterien fest. Hierbei werden sie durch die Lehrkraft unterstützt.

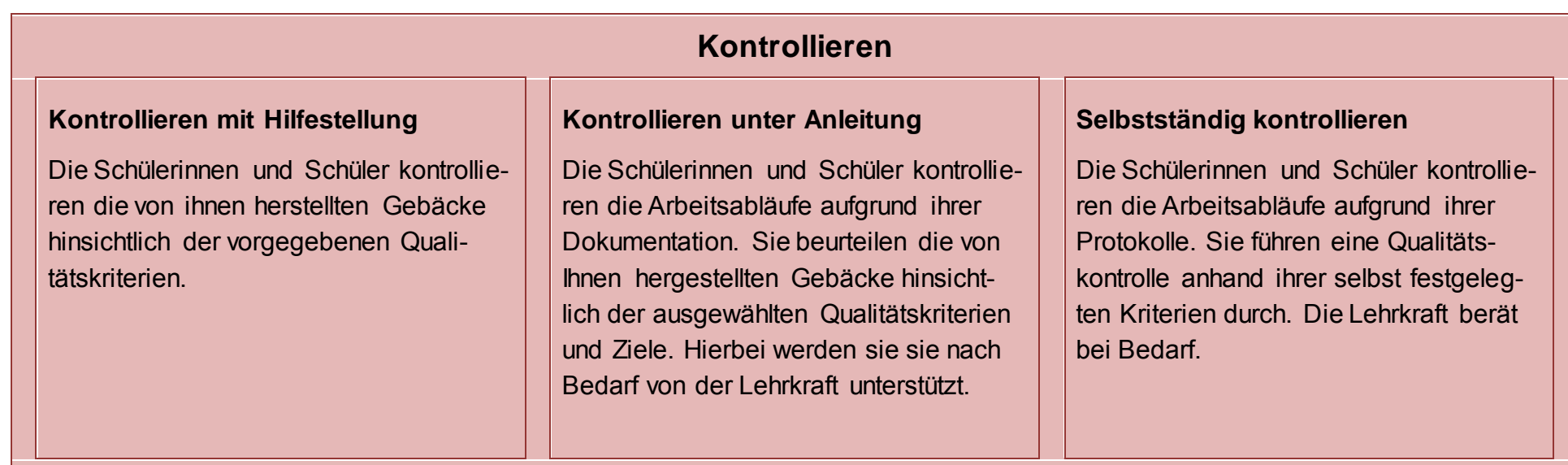
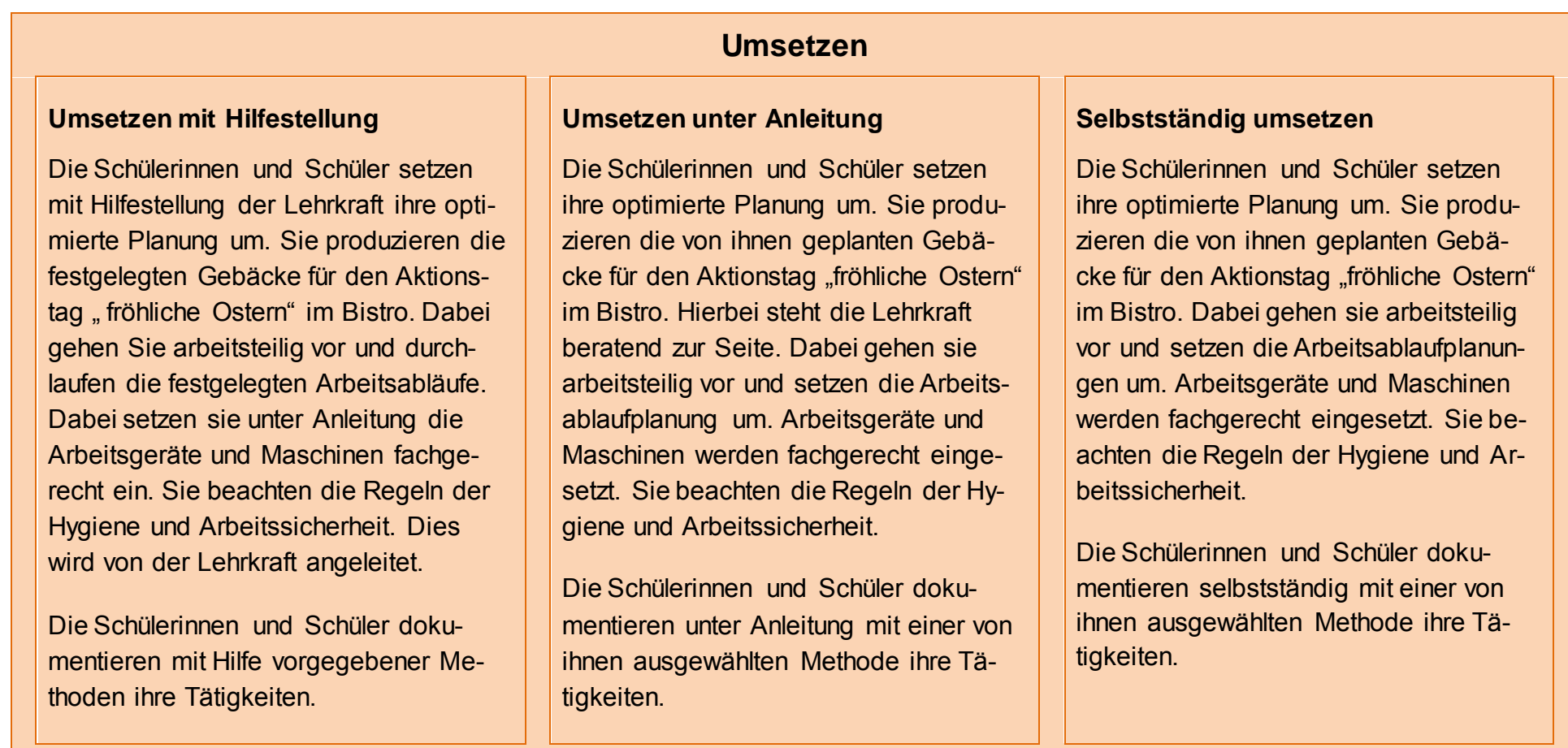
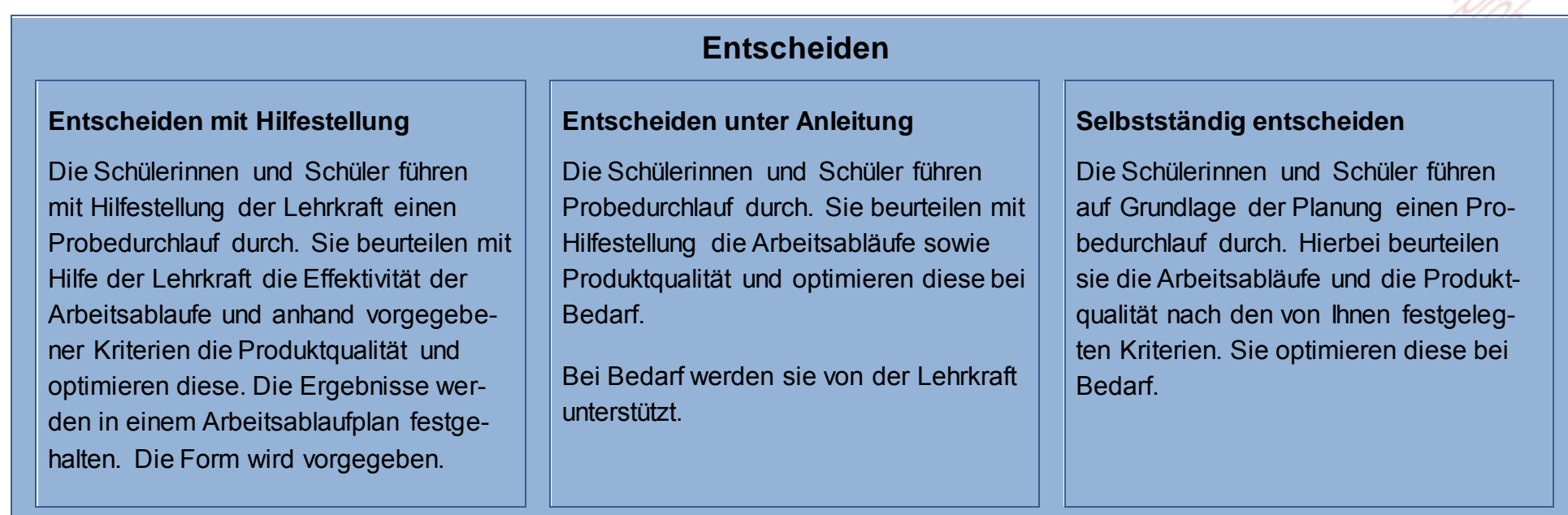
Die Schülerinnen und Schüler strukturieren mit Hilfestellung die notwendigen Tätigkeiten und Abläufe. Sie schätzen die notwendigen Zeitbedarfe und gleichen dies mit der Lehrkraft ab. Mit Hilfestellung legen Sie die notwendigen Mittel und Ressourcen fest. Sie teilen festgelegte Verantwortlichkeiten zu.

Selbstständig planen

Die Schülerinnen und Schüler bereiten die von ihnen ausgewählten Informationen so auf, dass sie wichtige Handlungsschritte erkennen und in eine zeitliche Reihenfolge setzen.

Sie formulieren mit Hilfe des Zielkreuzes messbare Ziele und Erfolgskriterien.

Die Schülerinnen und Schüler strukturieren die notwendigen Tätigkeiten und Abläufe. Sie legen den Zeitbedarf fest und setzen Termine. Die Mittel und notwendigen Ressourcen werden ermittelt und kalkuliert. Sie benennen Verantwortlichkeiten und teilen diese zu.



Reflektieren

Reflektieren mit Hilfestellung

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen ihre Gebäcke sowie die Arbeitsabläufe (inkl. Effektivität der Zusammenarbeit) mit Hilfe von vorgegebenen Reflexionsbögen. Sie führen unter Anleitung einen Soll-/Ist-Vergleich durch. Aus den Ergebnissen leiten sie Erkenntnisse für ihr zukünftiges Handeln ab.

Reflektieren unter Anleitung

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen ihre Gebäcke sowie die Arbeitsabläufe (inkl. Effektivität der Zusammenarbeit) mit Hilfe von mitentwickelten Reflexionsbögen.

Sie gleichen die von ihnen formulierten Ziele und Erfolgskriterien mit den Ergebnissen ab. Aus den Ergebnissen leiten sie Erkenntnisse für ihr zukünftiges Handeln ab. Bei Bedarf werden sie von der Lehrkraft unterstützt.

Selbstständig reflektieren

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen ihre Gebäcke sowie die Arbeitsabläufe (inkl. Effektivität der Zusammenarbeit) mit Hilfe von selbst ausgewählten Instrumenten der Beurteilung und Reflexion.

Sie gleichen die von ihnen formulierten Ziele und Erfolgskriterien mit den Ergebnissen ab. Aus den Ergebnissen leiten sie Erkenntnisse für ihr zukünftiges Handeln ab.

Sie beurteilen ihren Kompetenzzuwachs mit Hilfe von Kompetenzrastern oder Checklisten



5.1.2 Kompetenzraster

Themenfeld V1 Planung, Durchführung und Reflexion einzelner themen- oder saisonbezogener Aktionstage			
Teilkompetenz	Kontext – Professionswissen	Kontext – Konzeptuelles Wissen	
	Sachwissen (Was?) Prozesswissen (Wie?)	Begründungswissen (Warum?)	Bezugswissen (Woher?)
Informieren			
Planen	<p>Die Schülerinnen und Schüler stellen die vorgegebenen Handlungsalternativen (Rezepturen) gegenüber, indem sie die Arbeitsabläufe und notwendigen Ressourcen anhand eines vorgegebenen Rasters visualisieren.</p> <p>Sie wählen unter Anleitung geeignete Ziele und Erfolgskriterien aus einem vorgegebenen Kriterienkatalog aus.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler visualisieren Handlungsalternativen in gleicher Form um eine Entscheidung vorzubereiten und eine Vergleichbarkeit herzustellen.</p> <p>Sie benennen Ziele und Erfolgskriterien so, dass sie in der Beurteilung und Reflexion diese zu Grunde legen können.</p> <p>Sie üben das Erstellen von Planungsrastern am Beispiel des Arbeitsablaufplanes und unterscheiden zwischen Grob- und Feinplanung.</p> <p>Sie können Meilensteine und Stolpersteine im Prozess benennen.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler setzen eine von ihnen gewählte Methode zu Visualisierung ein. Dabei schöpfen Sie aus einem Methodenpool, den sie im Laufe ihres Schullebens erprobt und als zielführend betrachten. Die Schülerinnen und Schüler verfassen Arbeitsablaufpläne indem Sie ihre Fähigkeiten zu Vorgangsbeschreibungen anwenden (Bezug Fach Deutsch)</p>
Entscheiden	<p>Die Schülerinnen und Schüler entscheiden sich für 2 Rezepturen und führen einen Probedurchlauf durch. Sie beurteilen anhand der ausgewählten Kriterien und Zielsetzungen die Arbeitsabläufe sowie die Produktqualität; ggf. finden Optimierungen statt. Die Ergebnisse werden in einem Arbeitsablaufplan festgehalten. Bei Bedarf werden sie von der Lehrkraft unterstützt.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler führen einen Probedurchlauf durch um Arbeitsprozesse und Produktqualität zu optimieren. Erfolgskriterien und Ziele werden in die Optimierung einbezogen..</p>	
Umsetzen	<p>Die Schülerinnen und Schüler setzen ihre optimierte Planung um. Sie produzieren die von ihnen ausgewählten 2 Gerichte. Hierbei steht die Lehrkraft beratend zur Seite. Dabei gehen sie arbeitsteilig vor und setzen die Arbeitsablaufplanungen verantwortungsvoll um. Arbeitsgeräte und Maschinen werden fachgerecht eingesetzt. Sie beachten die Regeln der Hygiene und Arbeitssicherheit.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler dokumentieren unter Anleitung mit einer von ihnen ausgewählten Methode ihre Tätigkeiten.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler erklären die Verwendungsmöglichkeiten und Vorteile und Nachteile der Arbeitsgeräte und Maschinen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beachten die vereinbarten Regeln der Hygiene und Arbeitssicherheit und wissen um ihre Bedeutung für Produkt- und Prozessqualität.</p>	<p>Sie begründen die Regeln der Hygiene und Arbeitssicherheit vor dem Hintergrund medizinischer und mikrobiologischer Zusammenhänge (Naturwissenschaften).</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler dokumentieren mit einer von ihnen ausgewählten Methode ihre Tätigkeiten. Hierbei greifen Sie auf Fähigkeiten aus dem Fach Deutsch zurück.</p>
Kontrollieren	<p>Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren die von ihnen hergestellten Gerichte und umgesetzten Arbeitsabläufe hinsichtlich der ausgewählten Qualitätskriterien und Ziele. Als Grundlage dient hierbei ihre Dokumentation. Die Lehrkraft gibt u.U. Hilfestellung.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler setzen die Qualitätskontrolle im Sinne der Kundenzufriedenheit und Verbraucherschutz um.</p>	
Reflektieren			

5.1.3 Checkliste

Themenfeld V1 Planung, Durchführung und Reflexion einzelner themen- oder saisonbezogener Aktionstage											
	Ich kann ...	Woran erkenne ich, dass ich das kann? (Lernnachweise) *	Selbsteinschätzung				Lehrereinschätzung				
			++	+	-	--	++	+	-	--	
Informieren	die vorgegebene Lernsituation systematisch erfassen und in eigenen Worten die Aufgabenstellung wiedergeben.	Ich lese den Arbeitsauftrag, erfrage unbekannte Wörter, markiere wichtige Informationen und schreibe Schlagworte an den Rand. Unter Zuhilfenahme meiner Notizen kann ich den Arbeitsauftrag mündlich oder schriftliche in eigenen Worten zusammenfassen.									
	die im Arbeitsauftrag enthaltenen Informationen zu zeitlichen, räumlichen und personellen Bedingungen und Vorgaben benennen.	Ich schreibe Informationen zu zeitlichen, räumlichen und personellen Bedingungen und Vorgaben geordnet auf.									
	unter Anleitung die vorgegebenen Rezepturen (Zutatenliste und Arbeitsschritte) erfassen.	Ich lese das Rezept, erfrage unbekannte Fachbegriffe, Zutaten, Abkürzungen und Maßeinheiten und schreibe Erklärungen auf. Ich markiere die angegebene Portionszahl.									
	selbstständig und unter Berücksichtigung gegebener Rahmenbedingungen geeignete Rezepturen recherchieren.	Ich suche in mindestens zwei verschiedenen Quellen nach Rezepten. Ich lese das Rezept, erfrage unbekannte Fachbegriffe, Zutaten, Abkürzungen und Maßeinheiten und schreibe die Erklärungen auf. Ich nummeriere die Arbeitsschritte des Rezeptes. Ich markiere die angegebene Portionszahl.									
Planen	die in der Rezeptur vorgegebenen Informationen und Handlungsschritte in die richtige Reihenfolge bringen.	Ich bringe bei Bedarf die Arbeitsschritte einer Rezeptur in eine richtige Reihenfolge									
	Die Schülerinnen und Schüler stellen die vorgegebenen Handlungsalternativen (Rezepturen) gegenüber, indem sie die Arbeitsabläufe und notwendigen Ressourcen anhand eines vorgegebenen Rasters visualisieren.	Ich rechne bei Bedarf Rezepte auf die vorgegebene Portionszahl um. Ich erstelle einen bzw. mehrere Arbeitsablaufplan/-pläne mit folgenden Informationen: - Zeitbedarf - Zutaten - Geräte, Arbeitsmittel - Aufgabenverteilung - Geschirr - Anrichtetechnik - zu beachtende HACCP-Regeln									
	Ziele und Erfolgskriterien aus einem vorgegebenen Kriterienkatalog begründet auswählen.	Ich trage ausgewählte Ziele und Erfolgskriterien in das Zielkreuz ein. Ich kann meine Auswahl begründen.									
Entscheiden	unter Anleitung einen Probedurchlauf durchführen. Dabei beurteile ich die Effektivität der Arbeitsabläufe und die Produktqualität und nehme ggf. Optimierungen vor.	Ich produziere das/die ausgewählte/n Gericht/e und halte dabei den Arbeitsablaufplan ein. Ich dokumentiere Abweichungen vom Arbeitsablaufplan und formuliere Verbesserungen.									
	mich aufgrund der Ergebnisse des Probedurchlaufes für ein Gericht/Menü entscheiden.	Ich entscheide mich für ein Gericht/Menü kann diese Auswahl begründen.									

++ Das kann ich schon prima + Das kann ich schon gut - Das kann ich schon teilweise -- Hier muss ich noch üben

Themenfeld V1 Planung, Durchführung und Reflexion einzelner themen- oder saisonbezogener Aktionstage										
	Ich kann ...	Woran erkenne ich, dass ich das kann? (Lernnachweise) *	Selbsteinschätzung				Lehrereinschätzung			
			++	+	-	--	++	+	-	--
Umsetzen	die ausgewählten Gerichte fachgerecht produzieren.	Ich arbeite gemäß den Vorgaben im Arbeitsablaufplan. Ich gehe arbeitsteilig vor und übernehme die mir zugeteilten Aufgaben verantwortungsvoll. Ich setze Arbeitsgeräte und Maschinen fachgerecht ein. Ich beachte die vereinbarten Regeln der Hygiene und Arbeitssicherheit.								
	meine Tätigkeit vollständig und nachvollziehbar dokumentieren.	Ich schreibe einen Tagesbericht nach dem vereinbarten Muster.								
Kontrollieren	die hergestellten Gerichte hinsichtlich der ausgewählten Qualitätskriterien kontrollieren.	Ich überprüfe systematisch Aussehen, Geschmack, Konsistenz etc. der Gerichte und verwende hierbei den erarbeiteten Kriterienkatalog.								
Reflektieren	die Gerichte sowie die Arbeitsabläufe (inkl. Effektivität der Zusammenarbeit) beurteilen.	Ich vergleiche die von uns festgelegten Ziele mit den konkreten Ergebnissen (Soll/Ist-Vergleich) und verwende dabei das Zielkreuz, die Dokumentationsmappe sowie die vorgegebenen Reflexionsbögen								
	aus den Ergebnissen der Reflexion Erkenntnisse für zukünftiges Handeln ableiten.	Ich erkenne durch die Reflexion Stärken und Schwächen. Ich weiß, was ich schon gut kann und in welchen Bereichen ich mich noch verbessern kann.								

++ Das kann ich schon prima + Das kann ich schon gut - Das kann ich schon teilweise -- Hier muss ich noch üben

* Die Lernnachweise variieren je nach Unterrichtskonzept und Vorkenntnissen der Schülerinnen und Schüler. Die angegebenen Lernnachweise dienen hier als Beispiele.

6 Literaturangaben

Pittich, D. (2011): Studie zur Überprüfung des Zusammenhangs von Verständnis und Fachkompetenz bei Auszubildenden des Handwerks. In: Faßhauer, U., Fürstenau, B., Wuttke, E. (Hg.): Grundlagenforschung zum Dualen System und Kompetenzentwicklung in der Lehrerbildung. Schriftenreihe der Sektion Berufs- und Wirtschaftspädagogik der Deutschen Gesellschaft für Erziehungswissenschaft (DGfE). Opladen, S. 91 - 102.

Pittich, D. (2013): Diagnostik von fachlich-methodischen Kompetenzen bei Auszubildenden des Handwerks. Dissertation in Druck.

Tenberg, R. (2011): Vermittlung fachlicher und überfachlicher Kompetenzen in technischen Berufen. Theorie und Praxis der Technikdidaktik. Stuttgart: Steiner Franz Verlag, S. 61 - 70, 75 - 81 u. 190 - 198.

Teil C

7 Anhang

Erprobungsfassung

Beispielhaftes Unterrichtsarrangement zum Thema: „Nachhaltiges Frühstücksbuffet“

Zeitraumen: 12 Unterrichtseinheiten á 6 Stunden: 72 Stunden (flexibel kürz- oder erweiterbar)

Materialien:

- Tabellarische Übersicht über das geplante Unterrichtsarrangement: „Nachhaltiges Frühstücksbuffet“
- Arbeitsblätter:
 - Lernsituation mit Arbeitsaufträgen
 - Verkostung typischer Frühstücksprodukte: Tabelle (Vorlage, Musterlösung)
 - Zielkreuz
 - Gruppenprotokoll
 - Feedbackbogen für Gäste
 - Reflexionsbogen für Einzelreflexion der Schülerinnen und Schüler
 - Reflexionsbogen für Gruppenreflexion der Schülerinnen und Schüler

Übersicht über das gesamte Unterrichtsarrangement: „Nachhaltiges Frühstücksbuffet“

Zeit	Phase der vollständigen Handlung	Inhalt	Methode/Sozialform	Medien	Ziele
1.+ 2. UE 12 h	Informieren	Vorstellung der Lernsituation Verkostung: Joghurt, Schokolade, Saft, Obst (inkl. Ankreuzen des Verkostungsbogens) Ausfüllen des Fragebogens, Reflexions-, Auswertungsrunde Schülerinnen und Schüler informieren sich über die Begriffe Nachhaltigkeit, Saisonalität, Regionalität und Sozialverträglichkeit (Gütesiegel, Fair Trade...)	Lehrervortrag, Plenum Verkostung, PA Selbstreflexion, EA Plenum Stationenlernen, EA/GA,	Arbeitsblatt Verkostungsbogen Fragebogen Infomaterialien, Arbeitsblätter	Lernsituation erfassen Sensibilisierung für Selbst-Erzeugung, Regionalität, Sozialverträglichkeit, Saisonalität Fachkompetenz zur Thematik „Nachhaltigkeit“
3.+ 4. UE 12 h	Planen, Entscheiden	Ideensammlung zur Gestaltung eines nachhaltigen Frühstücksbuffets (LM) Zielkreuz erstellen Entscheidung für vier selbst produzierte Produkte (Bsp.: Joghurt, Marmelade, Saft, Brötchen, ...) Einwahl in 4 Gruppen Rezepturen, Materialanforderung, Arbeitsablaufpläne erstellen	Brainstorming, Plenum GA	Metaplankarten, Zielkreuz Rezepte, Formblätter, Arbeitsablaufplan	Fachkompetenz: Planen der Arbeitsabläufe zur Herstellung der versch. Produkte Teamfähigkeit, zielorientiertes Arbeiten, Entscheidungen treffen
5.+ 6. UE 12 h	Planen, Entscheiden	Vorplanung und Erstellung eines Gesamtkonzeptes (Raumgestaltung, Deko, finanzieller Rahmen, Infostand, Beschaffungswege, Planung des Einkaufs der nicht selbst hergestellten Produkte) Einwahl in Gruppen und gemeinsame Absprachen/Arbeitsaufträge (mögliche Oberthemen: Infostand, Raum-/Tisch-Gestaltung, Werbung & Feedback, Organisation)	Brainstorming, Mindmap, Plenum GA	Plakat Protokollbögen	Kreativität, Kooperativität, Verantwortung übernehmen
7. UE 6 h	Ausführen I Kontrollieren I	Produktion und Verkostung der vier Produkte Rezeptoptimierung Konkrete Materialanforderung für Produktionstag	LM-Produktion, Verkostung, Gruppenpuzzle GA	Zutaten, Rezepte, Arbeits- und Ablaufpläne, Material-Anforderungslisten	Erweiterung der Fachkompetenz
8.+ 9. UE 12 h	Ausführen II	S. stellen Infomaterial zur Nachhaltigkeit zusammen, erstellen Werbeplakate, Handzettel, Deko- und Verpackungsmaterial anfertigen bzw. besorgen	GA	Infobroschüren, Internetausdrucke, Plakate, Deko-Material PC	Kreativität, Organisationsstalent, Kooperation, Verantwortung übernehmen, Medienkompetenz (Umgang mit dem PC)
10. UE 6 h	Ausführen III	Produktion der vier Produkte Weitere Vorbereitungen für den Tag der offenen Tür (Plakate fertigstellen, Produkte ggf. verpacken, beschriften etc.)	LM-Produktion, arbeitsteilige GA	Zutaten, Gläser	Fachkompetenz
11. UE Tag der offenen Tür 6 h	Ausführen IV Kontrollieren, Bewerten I	S. bauen Frühstücksbuffet auf und gestalten den Raum, Betreuung und Information der Gäste, Gäste füllen Feedbackbögen aus	Präsentation	Selbst erzeugte und gekaufte Frühstücksprodukte	Fachkompetenz, Sozialkompetenz (Umgang mit Gästen)
12. UE 6 h	Bewerten II	S. werten Feedbackbögen der Gäste aus, Reflexion und Evaluation	Selbst- und Fremdreiflexion, Evaluation der Unterrichtsreihe	Feedbackbögen, Fragebögen, Zielkreuz, Zielscheibe	Reflexionsfähigkeit fördern

Arbeitsblatt 1: Nachhaltiges Frühstücksbuffet

Lernsituation:

Am 21.11. findet an Eurer Schule ein **Tag der offenen Tür** unter dem Motto „Fit für die Zukunft“ statt.

Alle Klassen sind mit verschiedenen Projekten an der Ausgestaltung dieser Veranstaltung beteiligt.

Eure Lerngruppe gestaltet in diesem Rahmen vormittags ein „**nachhaltiges Frühstücksbuffet**“ mit **Infostand**.

Als Räumlichkeiten stehen Euch das **Schul-Bistro** und die **Lehrküche** zur Verfügung.

Arbeitsaufträge:

- Informiert Euch über die Thematik „Nachhaltigkeit“ und überlegt gemeinsam, wie ein entsprechendes Frühstücksbuffet aussehen könnte (Lebensmittel, Raum- und Tischgestaltung) und entscheidet, welche Informationsmaterialien an die Besucher weitergegeben werden sollen.
- Füllt je Gruppe ein Zielkreuz für Eurer Vorhaben aus und führt jeweils ein fortlaufendes Gruppenprotokoll.
- Überlegt, testet und entscheidet in arbeitsteiligen Teams, welche vier Produkte Ihr selbst produzieren wollt und welche zusätzlich gekauft werden sollen.
- Wertet nach dem Tag der offenen Tür die ausgefüllten Feedbackbögen der Gäste aus und reflektiert selbst die gesamte Lernsituation (inklusive: Gruppenarbeit, eigener Beitrag, Handlungsprodukt), indem Ihr die vorgefertigten Evaluationsbögen ausfüllt.

Zeitlicher Rahmen:

12 Unterrichtseinheiten á 6 Stunden: 72 Stunden (flexibel kürz- oder erweiterbar)

Arbeitsblatt 2: Verkostung von typischen Frühstücksprodukten

Arbeitsauftrag:

1. Bildet 2er Gruppen.
2. Eine/r von Euch bekommt die Augen verbunden, die/der andere reicht ihr/ihm jeweils zwei verschiedene Joghurts bzw. Schokoladenstückchen zur Blind-Verkostung.
3. Der/die Verkoster/in teilt mit, welche Variante ihm/ihr am besten schmeckt (in die Tabelle eintragen).
4. Anschließend schaut Ihr Euch die Lebensmittel (inkl. Verpackung) gemeinsam an und beurteilt, worin die Unterschiede liegen (Ergebnisse in die Tabelle eintragen).
5. Leitet Tipps für das nachhaltige Frühstück ab und tragt diese ebenfalls in die Tabelle ein!
6. Wechselt nun die Rollen und führt die Schritte 2-5 mit den Obst- und Saftsorten durch.

Lebensmittel	Das schmeckt mir besser <small>(jeweils Nr. 1 oder Nr. 2 ankreuzen)</small>	Das sind die Unterschiede	Tipps für das nachhaltige Frühstück:
Joghurt 1			
Joghurt 2			
Schokolade 1			
Schokolade 2			
Saft 1			
Saft 2			
Obst 1			
Obst 2			

Musterlösung zu Arbeitsblatt 2: Verkostung von typischen Frühstücksprodukten

Lebensmittel	Das schmeckt mir besser	Das sind die Unterschiede	Tipps für das nachhaltige Frühstück:
Joghurt 1		Selbst hergestellter Joghurt	Lebensmittel selbst herstellen anstatt im Supermarkt zu kaufen (weniger Verpackung, weniger Transportwege, keine Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffe)
Joghurt 2		Joghurt aus dem Supermarkt	
Schokolade 1		konventionelles Markenprodukt	Transfair-Produkte gegenüber konventionellen Produkten bevorzugen (faire Preise, für Produzenten in den Erzeugerländern / Entwicklungsländern, partnerschaftliche Handelsbeziehungen, Einhaltung von Umwelt- und Sozialstandards, bessere Lebens- und Arbeitsbedingungen)
Schokolade 2		Transfair-Produkt	
Saft 1		überregionales Produkt: z.B. Orangen-Saft	Regionale Produkte bevorzugen (kürzere Transportwege, Unterstützung der regionalen Erzeuger)
Saft 2		regionales Produkt: z.B. Apfel-Saft	
Obst 1		Äpfel (= saisonales Obst im Herbst)	Saisonale Produkte bevorzugen (spart Transportwege, Energie, höhere Umweltverträglichkeit, höherer Gesundheitswert aufgrund des höheren Nähr- und Wirkstoffgehalts)
Obst 2		Erdbeeren (= kein saisonales Obst im Herbst)	

Gruppenprotokoll

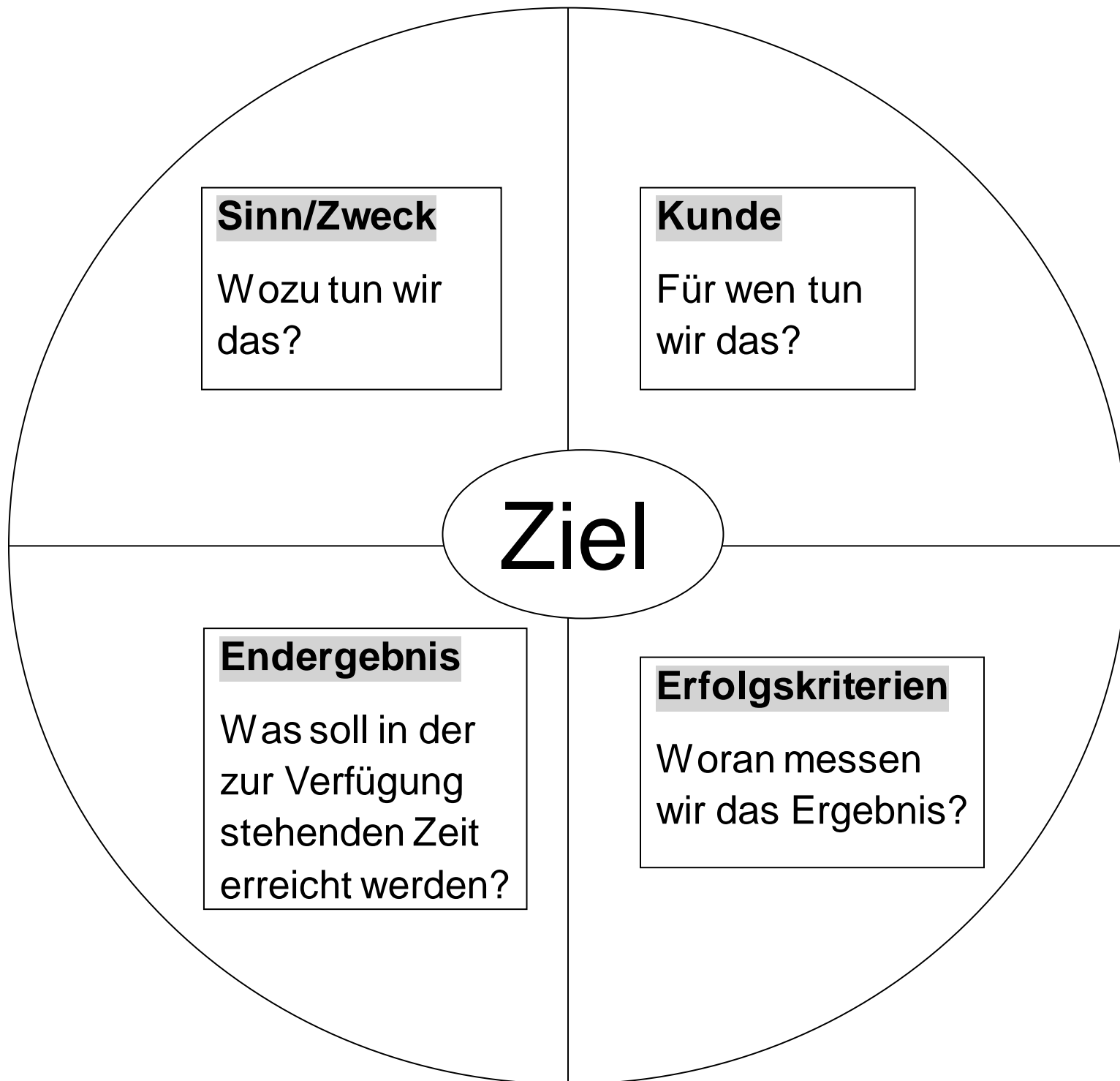
Datum:	Anwesende Gruppenmitglieder:	Fehlende Gruppenmitglieder:

Erarbeitungsstand: Was haben wir bereits gemacht?	
Zielsetzungen für heute:	
Heutige Arbeitsschritte:	

Vereinbarungen („to do“- Liste):

Wer ?	Was ?	Bis wann ?

Das Zielkreuz



Feedback gewünscht!

Liebe Gäste,

Ihre Meinungen und Anregungen sind uns wichtig!

(2015) <http://berufliche.bildung.hessen.de>

Deshalb bitten wir Sie, diesen Bogen auszufüllen, damit wir zukünftige Aktionen noch besser planen und durchführen können. Nehmen Sie sich bitte drei Minuten Zeit und beantworten die nachfolgenden Fragen durch **Ankreuzen**. In der letzten Zeile ist Platz für sonstige Anregungen.

Wie beurteilen Sie unser "Nachhaltiges Frühstücksbuffet"?

	😊😊	😊	😐	😞
Die selbst produzierten Produkte fand ich ...				
Die Zusammenstellung des Buffets fand ich...				
Die Raum- und Tischgestaltung fand ich...				
Den Infostand zur Nachhaltigkeit fand ich...				
Die Preise fand ich...				
Sonstige Wünsche, Anregungen, Ideen.....:				

😊😊 = sehr gut, 😊 = gut, 😐 = ganz o.k., 😞 = schlecht

Einzelreflexion

der Schülerinnen und Schüler

Arbeitsauftrag:

Bearbeitet folgende Tabelle in Einzelarbeit.

Nehmt diese Tabelle später als Grundlage, um gemeinsam mit Euren Gruppenmitgliedern zu reflektieren.

	Trifft voll und ganz zu					Trifft gar nicht zu
	1	2	3	4	5	6
Ich						
Ich habe gut und interessiert mitgearbeitet.						
Ich habe auf die Ideen und Vorschläge der anderen Rücksicht genommen.						
Ich habe mich in der Gruppe wohl gefühlt.						
Ich bin mit unserem Arbeitsergebnis zufrieden.						
Gruppe						
Wir haben als Team zusammengearbeitet und keinen links liegen lassen.						
Wir sind fair und höflich miteinander umgegangen.						
Wir haben zielstrebig gearbeitet und diskutiert.						
Arbeitsergebnis						
Unser Arbeitsergebnis entsprach dem Konzept der Nachhaltigkeit.						
Unser Arbeitsergebnis war optisch ansprechend und fachlich richtig.						
Unser Arbeitsergebnis war informativ für die Gäste.						
Tag der offenen Tür						
Der Tag der offenen Tür hat dazu motiviert, die Lernsituation ernst zu nehmen und sich besonders zu engagieren.						

Gruppenreflexion

der Schülerinnen und Schüler

Arbeitsauftrag:

Wertet zunächst gemeinsam die Feedbackbögen der Gäste aus, indem Ihr die Einzelergebnisse in einer Tabelle zusammenfasst.

Besprecht innerhalb der Gruppe die Ergebnisse aus der Fremdbewertung sowie aus der Einzelreflexionsphase.

Notiert in der unteren Tabelle Stichworte zu den jeweiligen Leitfragen.

Teamarbeit:

Was ist uns gelungen?

Was ist uns nicht gelungen?

Was würden wir beim nächsten Mal anders machen?

Lernsituation / Unterrichtseinheit

Was hat uns besonders gefallen?

Was hat uns nicht gefallen?

Verbesserungsvorschläge

(für den zukünftigen Unterricht, für zukünftige Lernsituationen etc.):