

Leseprobe

Berufliche Schulen
Berufsschule

*Innovatives
Bildungsservice*

Umsetzung der Lernfeld-Lehrpläne

Bäcker/-in

Lernfeld 6

Herstellung von Backwarensnacks
z. B. Bagels

Stuttgart 2005 ■ H – 04/10



Landesinstitut
für Schulentwicklung

www.lis-bw.de
best@lis.kv.bwl.de

Qualitätsentwicklung
und Evaluation

Schulentwicklung
und empirische
Bildungsforschung

Bildungspläne

Redaktionelle Bearbeitung

Redaktion: Wolfgang Kennel, LS Stuttgart
Autoren: Herr Knapp
Frau Dr. Leitenberger
Stand: Mai 2005

Impressum

Herausgeber: Landesinstitut für Schulentwicklung (LS)
Rotebühlstraße 131, 70197 Stuttgart
Fon: 0711 6642-0
Internet: www.ls-bw.de
E-Mail: best@ls.kv.bwl.de

Druck und Vertrieb: Landesinstitut für Schulentwicklung (LS)
Rotebühlstraße 131, 70197 Stuttgart
Fax 0711 6642-108
Fon: 0711 66 42-167 oder -169
E-Mail: best@ls.kv.bwl.de

Urheberrecht: Inhalte dieses Heftes dürfen für unterrichtliche Zwecke in den Schulen und Hochschulen des Landes Baden-Württemberg vervielfältigt werden. Jede darüber hinausgehende fotomechanische oder anderweitig technisch mögliche Reproduktion ist nur mit Genehmigung des Herausgebers möglich.
Soweit die vorliegende Publikation Nachdrucke enthält, wurden dafür nach bestem Wissen und Gewissen Lizenzen eingeholt. Die Urheberrechte der Copyrightinhaber werden ausdrücklich anerkannt. Sollten dennoch in einzelnen Fällen Urheberrechte nicht berücksichtigt worden sein, wenden Sie sich bitte an den Herausgeber. Bei weiteren Vervielfältigungen müssen die Rechte der Urheber beachtet bzw. deren Genehmigung eingeholt werden.

© Landesinstitut für Schulentwicklung, Stuttgart 2005

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1. Vorwort	4
1.1 Intention	4
1.2 Anmerkungen der Redaktion	5
2. Aufbau der Handreichung	6
3. Die Ziele im Lernfeld 6	7
4. Umsetzungsbeispiel zum Lernfeld 6 Herstellen von Backwarensnacks	
4.1 Schritt 1: Übersicht über mögliche Lernsituationen	11
4.2 Schritt 2: Lernsituationen mit Zielen und Inhalten (einschl. Zuordnungskontrolle)	15
4.3 Schritt 3: Konkreter Unterricht (einschl. Anlagen)	25
5. Anhang	39
5.1 Auszug aus der Verordnung über die Berufsausbildung zum Bäcker/in vom 14.10.03	39
5.2 Hinweise auf Lernfeld-Literatur im Internet	43
5.3 Hinweise zu den Handreichungen	45

1. Vorwort

1.1 Intention

Die neuen KMK-Rahmenlehrpläne für den berufsbezogenen Unterricht der Berufsschule sind in Lernfeldern gegliedert.

Lernfelder sind mächtige Einheiten, die **auf einer A4-Seite** Vorgaben für ca. 80 Unterrichtsstunden festlegen.

In Bildungsgangkonferenzen sollen die Lernfelder auf regionale Gegebenheiten übertragen werden.

Die vorliegende Handreichung wurde als Hilfe für o.g. Bildungsgangkonferenzen und Lehrer allgemein konzipiert.

Die Autoren erhielten folgende Eckwerte für ihre Arbeit:

- die Lernfelder sind in "handhabbare" Lernsituationen aufzuteilen, jeweils nur mit Bezeichnungen und Stundenangaben,
- die Lernsituationen sind mit Zielformulierungen und Inhalten zu versehen und
- mindestens eine Lernsituation ist als vollständige Unterrichtseinheit auszuarbeiten.

Dadurch ist die Handreichung einerseits eine Hilfe zur Lösung der konzeptionellen Aufgaben einer Bildungsgangkonferenz und andererseits eine Hilfe zur direkten Umsetzung des Lernfeldkonzeptes im Unterricht.

1.2 Anmerkungen der Redaktion

Die vorliegende Handreichung wurde sofort im Anschluss an die vier Handreichungen für die Grundstufe erstellt, sie erhebt keinen Anspruch auf irgendein Attribut.

Sie ist eine Hilfe von Kollegen für Kollegen, die im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft Unterricht nach Lernfeldlehrplänen erteilen.

Der Leser muss ein gewisses Lernfeld-Verständnis besitzen, denn in der vorliegenden Handreichung wird das Lernfeldkonzept nicht extra erklärt. Lernfeldgrundlagen lassen sich den KMK-Handreichungen zur Rahmenlehrplanarbeit (15.09.2000) entnehmen. (Siehe dazu: <http://www.kmk.org/doc/publ/handreich.pdf>)

Auf die pünktliche Verwendung der weiblichen und männlichen Form von Personen wurde verzichtet, damit die Texte schnell und übersichtlich zu handhaben sind.

Die Bezeichnungen Zeitrichtwert, Stunden und Stdn. sind Richtwerte für die Anzahl der Unterrichtsstunden.

Herr Knapp und Frau Dr. Leitenberger sind die Autoren der vorliegenden Handreichung.

2. Aufbau der Handreichung

Die vorliegende Handreichung wurde nach der in Baden-Württemberg vorherrschenden 3-Schritt-Methode entwickelt:

1. Schritt

Das mächtige Lernfeld wird in überschaubare Lernsituationen unterteilt. Dadurch entsteht eine Liste mit der Abfolge von aufeinander aufbauenden Lehr/Lernarrangements.

2. Schritt

Die Ziele und Inhalte aus dem Lernfeld werden auf die Lernsituationen verteilt, wenn nötig ergänzt und mit Bemerkungen versehen.

Dadurch stehen "kleine, überschaubare Lernfelder" zur Verfügung.

3. Schritt

Zu mindestens einer Lernsituation wird ein realer Unterrichtsablauf geschildert d. h. ein Beispiel wird beschrieben, das die konzeptionellen Teile der Unterrichtsvorbereitung deutlich macht.

Zum Schluss folgen hilfreiche Blätter zum Unterrichtsablauf als Anlagen.

3. Die Ziele im Lernfeld 6

Berufstheorie (BT) und Backstube (BTW)	
Lernfeld 6 Herstellen von Backwarensnacks	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert 40
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen Backwarensnacks aus unterschiedlichen Teigarten, Füllungen und anderen Zutaten in geeigneter Kombination her. Sie beachten die rechtlichen Vorschriften.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler entwickeln neue Rezepturvarianten und berücksichtigen Kundenwünsche, Kaufverhalten und Kostenstruktur. Sie führen vergleichende Kostenberechnungen durch. Die Schülerinnen und Schüler beachten die besonderen hygienischen Anforderungen an die Lagerung und Verarbeitung der Zutaten sowie die Besonderheiten der Präsentations- und Darreichungsformen der Backwarensnacks.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen ihre Produkte selbstständig unter Marketinggesichtspunkten.</p>	

4. Umsetzungsbeispiel zum Lernfeld 6:

Herstellen von Backwarensnacks

Schritt 1



4.1 Übersicht über mögliche Lernsituationen für das Beispiel

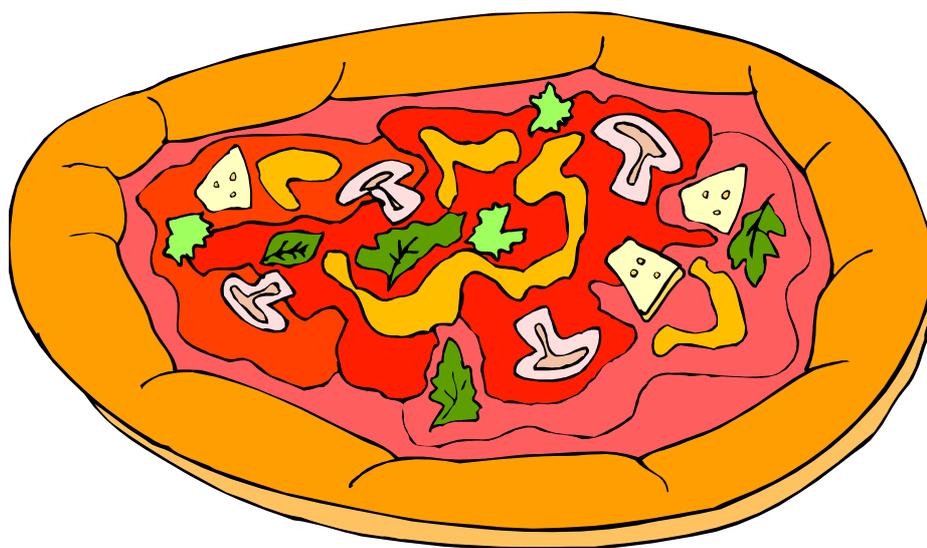
Herstellen von Backwarensnacks

Lernsituationen (LS) für	Berufstheorie (BT)	Berufspraxis (BTW)	19	Zeitrichtwert	
				BT	BTW
LS 6.1	Kalte, belegte Snacks herstellen			9	8
LS 6.2	Warme, gebackene Snacks herstellen			10	13



Herstellen von Backwarensnacks

Schritt 2



4.2 Lernsituationen mit Zielen und Inhalten

Lernsituation 6.1		Zeitrichtwert: BT 8 + BTW 10
Kalte, belegte Snacks herstellen		
Beschreibung der Ziele:		
<p>Die Schülerinnen und Schüler stellen belegte Backwarensnacks aus unterschiedlichen Brötchen- und Brotsorten mit verschiedenen Aufstrichen und Belägen her. Sie beachten die rechtlichen Vorgaben.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler entwickeln neue Kombinationsmöglichkeiten und berücksichtigen Kundenwünsche, Kaufverhalten und Kostenstruktur. Sie führen vergleichende Kostenberechnungen durch. Die Schülerinnen und Schüler beachten die besonderen hygienischen Anforderungen an die Lagerung und Verarbeitung der Zutaten sowie die Besonderheiten der Präsentations- und Darreichungsform der Backwarensnacks.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen ihre Produkte selbstständig unter Marketinggesichtspunkten.</p>		
Inhaltliche Orientierung:	Hinweise:	
<ul style="list-style-type: none"> • Überblick über den Bereich Backwarensnacks • Geeignete Brot- und Brötchensorten, sonstige Kleingebäcke • Besondere Backverfahren • Geeignete Aufstriche und Beläge • Vorgefertigte Produkte • Kaltlagerung, Anbieten zum Verkauf • Verpackung für Direkt- und Außer-Haus-Verzehr 	Einführung in das gesamte Lernfeld	
Bemerkungen:		
<p>Wurde das Thema Backwarensnack als exemplarisches Beispiel bereits im Lernfeld 3 Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen behandelt (siehe Handreichung zu Lernfeld 3), so kann hier entsprechend gekürzt werden.</p> <p>Das gesamte Lernfeld eignet sich gut zur Kompetenzbewertung.</p> <p>Buchtipp zum Thema: Schönemann/Treu: Verkaufslehre der Bäckerei und Konditorei (Gildebuchverlag, 2002)</p>		

4.3 Konkreter Unterricht

Unterrichtsbeispiel zu LS 6.1			
LF 6		Zeitrictwert	40
LS 6.1	Kalte, belegte Snacks herstellen		BT 8 + BTW 10
Ablauf	Bemerkungen	BT	BTW
<ul style="list-style-type: none"> • Einstieg: Ihre Bäckerei eröffnet eine neue Filiale (ohne Sitzplätze/Café) in der Nähe des Bahnhofs. Dort sind auch 2 Schulen und mehrere Bürohäuser. Ohne Kantine/Cafeteria. Die Leute wollen in der Mittagspause etwas essen. Was kann Ihre Bäckerei bieten? • Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten Kriterien, die Kunden an Snacks stellen. • Sie machen Vorschläge für Snacks. • Sie gliedern diese Snacks in 2 (3) Gruppen: <ul style="list-style-type: none"> - kalte, belegte Snacks - warme, gebackene Snacks (- sonstige Snacks) • Die Lehrkraft stellt das Ziel des Lernfelds sowie die Benotung dar. 	<p>Lehrerzentriert</p> <p>Den Schwerpunkt auf Backwaren legen.</p> <p>Moderationstechnik</p> <p>Kartenabfrage</p> <p>Karten werden auf Plakat geklebt, dieses bleibt die ganze Unterrichtseinheit im Klassenzimmer hängen</p> <p>Anlage 1 Beurteilungsbogen</p>	<p>5</p> <p>5</p> <p>15</p> <p>5</p> <p>10</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Backwarensnacks <ul style="list-style-type: none"> - im Ausbildungsbetrieb. - in der Innenstadt. - am Bahnhof. Dabei schreiben Sie Gebäckarten, alle Aufstriche und Beläge, die Verpackung sowie den Preis auf eine vorbereitete Liste. Sie bewerten diese Snacks selbstständig. • Die Gruppen stellen ihre Ergebnisse vor, die Ergebnisse werden festgehalten. Tabellen aus Anlage 1 ausschneiden, auf Plakat kleben, dabei nach Gebäckart, Hauptbelag oder Preis sortieren. 	<p>Gruppenarbeit, 3er-Gruppen, Hausaufgabe</p> <p>Anlage 2 belegte Snacks - was bieten Bäckereien</p>	45	

5.3 Hinweise zu den Handreichungen

Auszüge von weiteren hilfreichen Umsetzungshilfen sind auf der Homepage <http://www.lernfelder.schule-bw.de/> zum Download zu finden.

Die vollständigen Umsetzungshilfen in Papierform und in der Regel auch als CD in digitaler Form können Sie über das LS bestellen (handreichungen@abt3.leu.bw.schule.de).

Achten Sie bitte bei Ihrer Bestellung auf die korrekte Angabe der Handreichungsnummer.

**Landesinstitut für Schulentwicklung
Rotebühlstraße 131
70197 Stuttgart**



www.ls-bw.de