

Leseprobe

Berufliche Schulen
Berufsschule

*Innovatives
Bildungsservice*

Umsetzung der Lernfeld-Lehrpläne

Bäcker/-in

Lernfeld 5

Herstellung von Weizenbrot und -kleingebäck
z. B. Laugenbrezeln

Stuttgart 2005 ■ H – 04/09



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.

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 5	7
4. Umsetzungsbeispiel zum Lernfeld 5: Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck	9
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)	21
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.

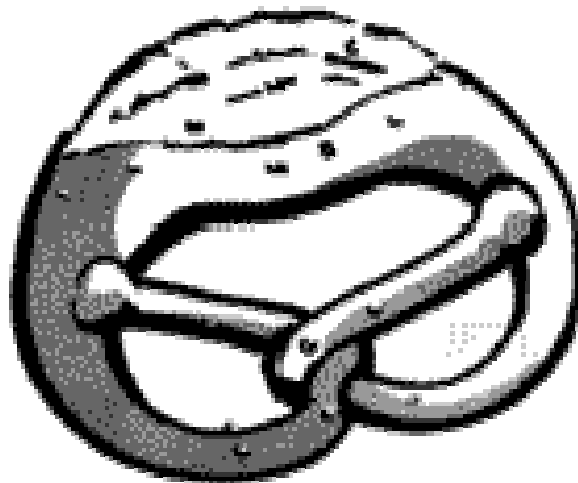
Zum Schluss folgen hilfreiche Blätter zum Unterrichtsablauf als Anlagen.

3. Die Ziele im Lernfeld 5

Berufstheorie (BT) und Backstube (BTW)	
Lernfeld 5: Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert 80
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen Weizenbrote und Weizenkleingebäcke her. Dafür wählen sie für ihre Rezepte Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eignung und der rechtlichen Vorgaben aus und führen dazu Berechnungen durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Ablaufpläne, setzen Geräte und Maschinen zur rationalen Herstellung und Bevorratung der Teige auch unter Einbeziehung der Kältetechnik ein. Sie führen vor- und nachbereitende Arbeiten aus, bringen die Erzeugnisse in verkaufsfertige Form und berechnen Ausbeuten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.</p>	

4. Umsetzungsbeispiel zum Lernfeld 5:

Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck



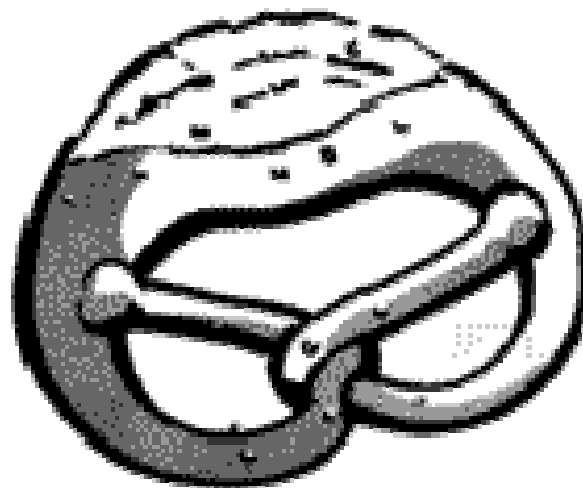
Schritt 1

4.1 Übersicht über mögliche Lernsituationen für das Beispiel Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck

Lernsituationen (LS) für	Berufstheorie (BT)	Berufspraxis (BTW)	48	Zeitrichtwert	
				BT	BTW
LS 5.1	Herstellen von Weizenbrötchen			17	8
LS 5.2	Herstellen von Weizenbrot			15	8
LS 5.3	Herstellen von Laugengebäcken			8	8
LS 5.4	Herstellen regionaler Gebäckspezialitäten			8	8

Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck

Schritt 2



4.2 Lernsituationen mit Zielen und Inhalten

Lernsituation 5.1		Zeitrichtwert: BT 17 + BTW 8
Herstellen von Weizenbrötchen		
Beschreibung der Ziele:		
<p>Die Schüler/innen stellen Brötchen her. Dafür wählen sie für ihre Rezepte Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eignung und der rechtlichen Vorgaben aus und führen dazu Berechnungen durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Ablaufpläne, setzen Geräte und Maschinen zur rationalen Herstellung und Bevorratung der Teige auch unter Einbeziehung der Kältetechnik ein. Sie berechnen dazu Ausbeuten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.</p>		
Inhaltliche Orientierung:		Hinweise:
<ul style="list-style-type: none"> • Sortimentsüberblick • Mindestanforderungen nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck • Knetprozess / Teigbildung / Teigausbeute • Knetsysteme • Teigführungen • Backmittel • Formgebung, insbesondere Wirken • Gärprozesse und –steuerungen, insbesondere Gärverzögerung und Gärunterbrechung sowie Langzeitführungen • Backprozess, Backausbeute • Qualitätsbewertung • Brötchenfehler und ihre Ursachen • Abgrenzung: Wasserware – Milchbrötchen 		<p>Spiel mit Bildern und Fragen (Tafel mit Bildern und Fragen rund um Weizengebäcke, werden wie beim Adventskalender nacheinander geöffnet oder Power-Point-Präsentation)</p> <p>Jeder Schüler knetet einen Teig von Hand (in der Backstube) um die Teigentwicklung zu be"greifen". Anschließend wird der Teigbildungsprozess im Klassenzimmer vermittelt.</p> <p>DLG-Schema</p>
Bemerkungen:		
Die Einführung mit dem Spiel beinhaltet den Überblick über das gesamte Lernfeld		

4.3 Konkreter Unterricht

Unterrichtsbeispiel zu LS 5.3

LF 5

Zeitrictwert

80

LS 5.3 Herstellen von Laugengebäcken

Ablauf	Bemerkungen	BT	BTW
<ul style="list-style-type: none"> „Wir machen den ultimativen Brezeltest“ Jeder Schüler bekommt 5 Karten und schreibt je ein Qualitätsmerkmal von Brezeln auf und pinnt diese an eine Tafel => die Sortierung der Karten wird vom Lehrer moderiert An Hand dieser Qualitätsmerkmale werden von der Klasse Kriterien für einen einheitlichen Fragebogen zur Kundenbefragung erstellt. Dieser wird (evtl. am Computer) gestaltet. Arbeitsauftrag: Kundenbefragung 	Kartenabfrage Moderationstechnik fragend-entwickelnd Gruppenarbeit (3er Gr.) siehe Arbeitsblatt Kundenbefragung (Anlage 1)	20´ 20´ 20´ 10´	
<ul style="list-style-type: none"> Die Schüler führen die Kundenbefragung durch. Dementsprechend endet der Unterricht früher oder beginnt am nächsten Unterrichtstag später 	3er Gruppen wie oben	20´	
<ul style="list-style-type: none"> Schülerinnen und Schüler berichten über ihre Erfahrungen bei der Kundenbefragung Auswertung der Kundenbefragung 	Schülerzentriert Schülerzentriert	20´	
<ul style="list-style-type: none"> Schülerinnen und Schüler erstellen den „ultimativen Brezel-Beurteilungsbogen“ unter Berücksichtigung der eigenen Qualitätsmerkmale (siehe Kartenabfrage vom Einstieg) und der Kundenerwartungen. Die Schüler bekommen den Arbeitsauftrag, bis zum nächsten Unterrichtstag in der Schulbackstube eine frische Brezel aus dem eigenen Betrieb oder aus einem Betrieb auf dem Schulweg mitzubringen. 	Fragend-entwickelnd Anlage 2: Arbeitsauftrag: Eine frische Brezel mitbringen	20´ 5´	

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