

Leseprobe

Berufliche Schulen
Berufsschule

*Innovatives
Bildungsservice*

Umsetzung der Lernfeld-Lehrpläne

Bäcker/-in

Lernfeld 10

Herstellen und Verkaufen von Weihnachts-
gebäcken aus Massen

Stuttgart 2005 ■ H – 05/08



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 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 10	7
4. Umsetzungsbeispiel zum Lernfeld 10: Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen	
4.1 Schritt 1: Übersicht über mögliche Lernsituationen	9
4.2 Schritt 2: Lernsituationen mit Zielen und Inhalten (einschl. Zuordnungskontrolle)	13
4.3 Schritt 3: Konkreter Unterricht (einschl. Anlagen)	21
5. Anhang	35
5.1 Auszug aus der Verordnung über die Berufsausbildung zum Bäcker/in vom 21.04.04	35
5.2 Hinweise auf Lernfeld-Literatur im Internet	39
5.3 Hinweise zu den Handreichungen	41

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 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 10

Berufstheorie (BT) und Backstube (BTW)	
Lernfeld 10: Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert 60
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler kennen die charakteristischen Merkmale der Massen und stellen Erzeugnisse her. Sie wählen Rohstoffe entsprechend der Rezepturen aus.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Ablaufpläne für die Herstellung, setzen Maschinen rationell ein und berücksichtigen die Arbeitssicherheit. Sie unterscheiden die verschiedenen Herstellungsverfahren und wenden sie fachgerecht unter Einhaltung der besonderen Hygienevorschriften an.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beherrschen verschiedene rationelle Techniken der Formgebung, der Beschickung der Backgeräte sowie des Ausbackens, der Bevorratung und Qualitätssicherung. Sie führen Berechnungen zum Volumen und zur Preiskalkulation durch.</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 10:

Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen

Schritt 1



4.1 Übersicht über mögliche Lernsituationen für das Beispiel

Lernsituationen (LS) für	Berufstheorie Backstube	(BT) (BTW)	44 16	Zeitricht- wert	
				BT	BTW
LS 10.1	Herstellung von Gebäcken aus aufgeschlagenen Massen			6	
LS 10.2	Herstellen von Gebäcken aus gerührten Massen			6	
LS 10.3	Herstellen von Gebäcken aus abgerösteten Massen			10	8
LS 10.4	Herstellen und Verkaufen von Weihnachtsgebäcken aus Massen			22	8

Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen



Schritt 2

4.2 Lernsituationen mit Zielen und Inhalten

Lernsituation 10.1		Zeitrichtwert: BT 6 BTW
Herstellen von Gebäcken aus aufgeschlagenen Massen		
Beschreibung der Ziele:		
<p>Die Schülerinnen und Schüler kennen die charakteristischen Merkmale der aufgeschlagenen Massen und stellen Erzeugnisse her. Sie wählen Rohstoffe entsprechend der Rezepturen aus.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Ablaufpläne für die Herstellung, setzen Maschinen rationell ein und berücksichtigen die Arbeitssicherheit. Sie unterscheiden die verschiedenen Herstellungsverfahren und wenden sie fachgerecht unter Einhaltung der besonderen Hygienevorschriften an.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beherrschen verschiedene rationelle Techniken der Formgebung, der Beschickung der Öfen sowie des Ausbackens, der Bevorratung und Qualitätssicherung. Sie führen Berechnungen zum Volumen und zur Preiskalkulation durch.</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"> • Grundrezepte für Baiser-, Biskuit-, Wiener Masse • Rohstoffe, insbesondere Weizenstärke, Emulgatoren • Systematische Arbeitsabläufe, insbesondere Rühren, warm und kalt Aufschlagen, Melieren, Trocknen, Aufdresieren, Abflämmen • Fertigstellen der Gebäcke • Nettoverkaufspreis, Bruttoverkaufspreis • Qualitätsbewertung, Qualitätserhaltung • Ursachen und Vermeidung von Gebäckfehlern 	Vergleich mit Convenience-Produkten	
Bemerkungen:		
<p>Alle Massen (LS 10.1-10.3) werden exemplarisch in 8 Stunden BTW hergestellt.</p> <p>Die hier hergestellten Tortenböden oder Rouladen werden – je nach Unterrichtssituation – fertig gestellt oder tiefgekühlt zwischengelagert und in LF 11 weiterverarbeitet.</p>		

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