

Leseprobe

Berufliche Schulen
Berufsschule

*Innovatives
Bildungsservice*

Umsetzung der Lernfeld-Lehrpläne

Bäcker/-in

Lernfeld 11

z. B. Herstellung von Sahnetorten und
Sahnedesserts

Stuttgart 2005 ■ H – 05/09



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 Haug

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 vielfältig 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 11	7
4. Umsetzungsbeispiel zum Lernfeld 11: Herstellen von Torten und Desserts	
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	51
5.1 Auszug aus der Verordnung über die Berufsausbildung zum Bäcker/in vom 21.04.04	51
5.2 Hinweise auf Lernfeld-Literatur im Internet	55
5.3 Hinweise zu den Handreichungen	57

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 Zeitrictwert, Stunden und Stdn. sind Richtwerte für die Anzahl der Unterrichtsstunden.

Herr Haug ist der Autor 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 11

Berufstheorie (BT) und Backstube (BTW)	
Lernfeld 11: Herstellen von Torten und Desserts	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert 80
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen aus geeigneten Rohstoffen unter Beachtung der Hygienevorschriften Füllungen, Cremes, Torten und Desserts, auch für Diabetiker her und überprüfen diese nach rechtlichen Vorgaben. Sie beachten, dass der Umgang mit diesen Produkten ein hohes Maß an Verantwortung erfordert.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wählen Böden, Füllungen und Dekormaterialien aus und kombinieren diese. Sie wenden geeignete Verfahren zur Bevorratung und Qualitätssicherung an und führen Preisberechnungen durch. Sie entwickeln rationelle Arbeitsabläufe und erfüllen Kundenwünsche kreativ.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Qualität ihrer Produkte, präsentieren und verkaufen sie. Im Rahmen der Kundenberatung empfehlen sie geeignete Getränke.</p>	

4. Umsetzungsbeispiel zum Lernfeld 11:

Herstellen von Torten und Desserts



Schritt 1



4.1 Übersicht über mögliche Lernsituationen für das Beispiel

Lernsituationen (LS) für	Berufstheorie Backstube	(BT) (BTW)	52 28	Zeitricht- wert	
				BT	BTW
LS 11.1	Projekt: Herstellung von Sahnetorten und Sahnedesserts			24	12
LS 11.2	Herstellung von Cremetorten und Cremdesserts			12	8
LS 11.3	Herstellen von gebackenen Torten und Obst- torten			10	4
LS 11.4	Zubereiten von Kaffee, Tee und Kakao			6	4

Herstellen von Torten und Desserts

Schritt 2

4.2 Lernsituationen mit Zielen und Inhalten

Lernsituation 11.1		Zeitrichtwert: BT 24 BTW 12	
Projekt: Herstellung von Sahnetorten und Sahnedesserts			
Beschreibung der Ziele:			
<p>Die Schülerinnen und Schüler stellen aus geeigneten Rohstoffen unter Beachtung der Hygienevorschriften und rechtlicher Vorgaben regional bedeutsame Sahnetorten und Sahnedesserts her. Sie wählen Böden, Füllungen und Dekormaterialien aus und kombinieren diese.</p> <p>Sie beachten, dass der Umgang mit Sahne ein hohes Maß an Verantwortung erfordert. Sie wenden geeignete Verfahren zur Bevorratung und Qualitätserhaltung an und führen Preisberechnungen durch. Sie entwickeln rationelle Arbeitsabläufe und erfüllen Kundenwünsche kreativ.</p> <p>Sie beurteilen die Qualität ihrer Sahnetorten und Sahnedesserts, präsentieren und verkaufen sie.</p>			
Inhaltliche Orientierung:		Hinweise:	
<ul style="list-style-type: none"> • - Schwarzwälder Kirschtorte und -schnitte • - Käsesahnetorte und -schnitte • - Erdbeersahnetorte und -rolle • - Holländer Kirschtorte und -schnitte • - Flockensahnetorte • Aufbau und Gestaltung • Vorschriften und Rezepturen • Schlagsahne und Gelatine • Rationelle Herstellungsverfahren • Beurteilung: Einstrich, Garnierung, Schnittbild, Geruch, Geschmack, Gesamtbild • Vergleich mit Industrietorten • Lagerung: Kühlen und Tiefgefrieren • Präsentation und Verkauf im Laden und Cafe • Kalkulation des Cafepreises • Zeitaufwand 		<ul style="list-style-type: none"> • Fachbücher • Google Suchbegriffe: Leitsätze für Feine Backwaren Schlagsahne Gelatine 	
Bemerkungen:			
<p>Im Mittelpunkt steht ein öffentlicher Sahnetortentest. Die Herstellung der Böden wurde in den Lernfeldern 4 und 10 behandelt.</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