

# Leseprobe

Berufliche Schulen  
Berufsschule

*Innovatives  
Bildungsservice*

Umsetzung der Lernfeld-Lehrpläne

Bäcker/-in

Lernfeld 12

Herstellen von Aufläufen und Gratins

Stuttgart 2005 ■ H – 05/10



Landesinstitut  
für Schulentwicklung

[www.lis-bw.de](http://www.lis-bw.de)  
[best@lis.kv.bwl.de](mailto: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](http://www.ls-bw.de)  
E-Mail: [best@ls.kv.bwl.de](mailto: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](mailto: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 12	7
4. Umsetzungsbeispiel zum Lernfeld 12: Herstellen von kleinen Gerichten	
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)	19
5. Anhang	27
5.1 Auszug aus der Verordnung über die Berufsausbildung zum Bäcker/in vom 21.04.04	27
5.2 Hinweise auf Lernfeld-Literatur im Internet	31
5.3 Hinweise zu den Handreichungen	33

## 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 12

<b>Berufstheorie (BT) und Backstube (BTW)</b>	
<b>Lernfeld 12: Herstellen von kleinen Gerichten</b>	<b>3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert 40</b>
<p><b>Zielformulierung</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen kleine Gerichte für verschiedene Tageszeiten und Anlässe her. Sie wählen Rohstoffe und Zutaten nach Rezeptangabe aus und führen notwendige Berechnungen dazu durch.</p> <p>Bei der Vor- und Zubereitung wenden sie geeignete Verfahren an und kennen die Auswirkungen auf den Verkaufspreis. Die Schülerinnen und Schüler arbeiten im Team, halten die Hygienevorschriften ein und beachten die besonderen Anforderungen an die Lagerung der Rohstoffe, die Zwischenlagerung und die Präsentation der fertigen Erzeugnisse.</p> <p>Sie richten kleine Gerichte verkaufsfördernd an, beraten Kunden, empfehlen passende Getränke und führen den Verkauf durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Produkte selbstständig nach ernährungsphysiologischen und sensorischen Gesichtspunkten und bewerten ihre Angebote marktorientiert und betriebswirtschaftlich.</p>	

#### 4. Umsetzungsbeispiel zum Lernfeld 12:

## Herstellen von kleinen Gerichten

# Schritt 1

#### 4.1 Übersicht über mögliche Lernsituationen für das Beispiel

##### Herstellen von kleinen Gerichten

Lernsituationen (LS) für	Berufstheorie (BT) Backstube (BTW)	32 8	Zeitrichtwert	
			BT	BTW
LS 12.1	Herstellen von Teig- und Eierspeisen		12	
LS 12.2	Herstellen von Aufläufen und Gratins		9	
LS 12.3	Herstellen von Salat- und Toastvariationen		11	8



## **Herstellen von kleinen Gerichten**

# Schritt 2



## 4.2 Lernsituationen mit Zielen und Inhalten

<b>Lernsituation 12.1</b>		<b>Zeitrichtwert: BT 12 BTW 2</b>	
<b>Herstellen von Teig- und Eierspeisen</b>			
<p><b>Beschreibung der Ziele:</b>          Die Schülerinnen und Schüler stellen Teig- und Eierspeisen für verschiedene Tageszeiten und Anlässe her. Sie wählen Rohstoffe und Zutaten nach Rezeptangabe aus und führen notwendige Berechnungen dazu durch.</p> <p>Bei der Vor- und Zubereitung wenden sie geeignete Verfahren an und kennen die Auswirkungen auf den Verkaufspreis. Die Schülerinnen und Schüler arbeiten im Team, halten die Hygienevorschriften ein und beachten die besonderen Anforderungen an die Lagerung der Rohstoffe, die Zwischenlagerung und die Präsentation der fertigen Erzeugnisse.</p> <p>Sie richten Teig- und Eierspeisen verkaufsfördernd an, beraten Kunden, empfehlen passende Getränke und führen den Verkauf durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Produkte selbstständig nach ernährungsphysiologischen und sensorischen Gesichtspunkten und bewerten ihre Angebote marktorientiert und betriebswirtschaftlich.</p>			
<b>Inhaltliche Orientierung:</b>		<b>Hinweise:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezept- und Rohstoffauswahl für süße und herzhaftes Teig- und Eierspeisen</li> <li>• Vorbereiten, Garverfahren</li> <li>• Portionsgröße und Produktqualität</li> <li>• Kalt- und Warmlagerung, Qualitätserhaltung</li> <li>• Preispolitik; Rückwärtskalkulation</li> </ul>		Einführung in das Kochen	
<b>Bemerkungen:</b>			

### 4.3 Konkreter Unterricht

#### Unterrichtsbeispiel zu LS 12.2

LF 12 Herstellen von kleinen Gerichten

Zeitrictwert

40

LS 12.2

BT 9

BTW 4

Ablauf	Bemerkungen	BT	BTW
<b>Einführung in das Thema</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>„Welche Gerichte kann der Bäcker im Backofen, ohne Kochstellen, herstellen?“ Hinleitung zu Aufläufen und Gratins Welche Zutaten sind vorstellbar?</li> <li>„Alles neue Rohstoffe für den Bäcker – darüber müssen wir uns informieren“</li> </ul>	Aufläufe/Gratins an Pinwand sammeln, Zutaten zuordnen	1	
<b>Informationen zu den „neuen“ Zutaten sammeln</b> <b>Merkblatt dazu erstellen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Partner-/Gruppenarbeit (je 2-3 Personen) Warenkunde Die Schüler erstellen ein Merkblatt zu den jeweiligen Zutaten von Aufläufen. Dazu informieren sie sich im Internet, mit Fach- und Kochbüchern und durch einen Besuch im Supermarkt.</li> </ul> <b>Zutaten für den Auflauf einkaufen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jede Gruppe kauft die Zutaten für ihren Auflauf, halten die Preise fest und vergleichen mit tiefgekühlten Produkten oder Dosenware.</li> </ul>	<b>Anlagen 1-4</b> Merkblatt erstellen <b>Anlage 5</b> Musterlösung Merkblatt Der Supermarktbesuch erfolgt als Hausaufgabe oder während des Unterrichts	4	
<b>Merkblätter vorstellen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Gruppen stellen ihre Merkblätter vor.</li> <li>Diskussion: „frisch, tiefgekühlt oder aus der Dose – welche Argumente sprechen wofür?“</li> </ul>		2	
<b>Kalkulation der Aufläufe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Gruppen kalkulieren ihre Aufläufe vorwärts und rückwärts unter der Fragestellung: „Wie hoch dürfen die Selbstkosten max. sein, wenn der Auflauf nicht mehr als ...€ kosten darf?“</li> </ul>	Evtl. mit Excel Kalkulationschema vorwärts – rückwärts erstellen <b>Anlage 6</b> Kalkulation von Aufläufen	2	
<b>Aufläufe herstellen und beurteilen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Gruppen stellen ihre Aufläufe her, stellen diese den Mitschülern vor und beurteilen sie gemeinsam nach Aussehen, Konsistenz und Sensorik.</li> </ul>			4

### 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](mailto: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](http://www.ls-bw.de)**