

Leseprobe

Berufliche Schulen
Berufsschule

*Innovatives
Bildungsservice*

Umsetzung der Lernfeld-Lehrpläne

Bäcker/-in

Lernfeld 9

z. B. durch Herstellen von Spezialbrotten

Stuttgart 2005 ■ H – 05/07



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 Dr. Saalfeld

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 9	7
4. Umsetzungsbeispiel zum Lernfeld 9: Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbrot	
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	37
5.1 Auszug aus der Verordnung über die Berufsausbildung zum Bäcker/in vom 21.04.04	37
5.2 Hinweise auf Lernfeld-Literatur im Internet	41
5.3 Hinweise zu den Handreichungen	43

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 Dr. Saalfeld 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 9

Berufstheorie (BT) und Backstube (BTW)	
Lernfeld 9: Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbrot	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert 60
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen Schrot-, Vollkorn- und Spezialbrote her. Sie sind sich der Bedeutung einer an verschiedenen Zielgruppen orientierten Produktauswahl bewusst. Dabei gehen sie auf die Bedürfnisse und Wünsche der Kunden ein, greifen aktuelle Entwicklungen auf und setzen sie kreativ um. Sie wählen Rohstoffe entsprechend der Rezepturen unter Berücksichtigung ernährungs-physiologischer Aspekte und rechtlicher Vorgaben aus.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wählen das geeignete Führungsschema aus, entwickeln Ablaufpläne zur rationellen Herstellung und vollziehen die geeigneten Arbeitsschritte, um die typischen Teig- und Gebäckeeigenschaften zu erreichen. Dabei wenden sie verschiedene Herstellungsverfahren an und begründen diese mit den technologischen Eigenschaften der Rohstoffe und deren Inhaltsstoffe. Sie führen Berechnungen zum Quell- und Brühstück durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wählen die geeigneten Backtechniken aus und berücksichtigen dabei die Arbeitssicherheit. Sie verpacken und deklarieren die Gebäcke nach rechtlichen Vorschriften.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler überprüfen die Arbeitsergebnisse selbstständig unter Verwendung der aktuellen DLG-Bestimmungen, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie präsentieren die Produkte nach ernährungs-physiologischen Gesichtspunkten und bewerten sie marktorientiert und betriebswirtschaftlich.</p>	

4. Umsetzungsbeispiel zum Lernfeld 9:

Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbroten

Schritt 1



4.1 Übersicht über mögliche Lernsituationen für das Beispiel

Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbrot

Lernsituationen (LS) für	Berufstheorie Backstube	(BT) (BTW)	40 20	Zeitrichtwert	
				BT	BTW
LS 9.1	Kefir-, Milch- und Quarkbrot herstellen und beurteilen			8	4
LS 9.2	Mehrkornbrote und Brote mit Ölsaaten herstellen und beurteilen			16	8
LS 9.3	Vollkornbrote und Schrotbrote herstellen und beurteilen			16	8

Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialteig

Schritt 2

4.2 Lernsituationen mit Zielen und Inhalten

Lernsituation 9.1		Zeitrichtwert: BT 8 BTW 4	
Kefir-, Milch- und Quarkbrot herstellen und beurteilen			
Beschreibung der Ziele:			
<p>Die Schülerinnen und Schüler wählen Rohstoffe entsprechend der Rezepturen unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Aspekte und rechtlicher Vorgaben aus. Sie wählen Führungsschema aus, entwickeln Ablaufpläne zur rationellen Herstellung und vollziehen die geeigneten Arbeitsschritte, um die typischen Teig- und Gebäckeseigenschaften zu erreichen. Sie wählen die geeigneten Backtechniken aus und berücksichtigen dabei die Arbeitssicherheit. Sie deklarieren die Gebäcke nach rechtlichen Vorschriften. Sie überprüfen die Arbeitsergebnisse selbstständig unter Verwendung der aktuellen DLG-Bestimmungen, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie präsentieren die Produkte nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten und bewerten sie marktorientiert und betriebswirtschaftlich.</p>			
Inhaltliche Orientierung:		Hinweise:	
<ul style="list-style-type: none"> • Rohstoffe tierischen Ursprungs • Teigführung: Knetprozess, Teigbildung • Formgebung • Beurteilung der Qualität, insbesondere sensorische und ernährungsphysiologische Kriterien • Funktionelle Lebensmittel • Lebensmittelkennzeichnungsverordnung • Betriebskosten, Selbstkosten • Verkaufsargumente 		<ul style="list-style-type: none"> • Leitsätze für Brot und Kleingebäck • Schulbuch 	
Bemerkungen:			

4.3 Konkreter Unterricht

Unterrichtsbeispiel zu LS 9.3

LF 9 Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbrot Zeitrichtwert 60

LS 9.3 Vollkornbrote und Schrotbrote herstellen und beurteilen BT 16 BTW 8

Ablauf	Bemerkungen	BT	BTW
<u>Einstieg/Motivation:</u> <ul style="list-style-type: none"> Lehrer und Schüler besprechen den Ablaufplan für das Projekt (Anlage 1). Schülerinnen und Schüler (z.B. 3 Sch. je Gruppe) erhalten den Auftrag, Vollkornbrote und Schrotbrote von ausgesuchten Betrieben und Einzelhandelsgeschäften einzukaufen. Der Lehrer erklärt den Schülern, wo sie die Brote einkaufen und worauf sie beim Einkauf achten sollen (<u>Anlage 2</u>): Die Schülergruppen kaufen die Brote in den Bäckereifachgeschäften und Einzelhandelsgeschäften der Umgebung ein und notieren anschließend Ihre Einkaufsbeobachtungen. Hierzu werden jedem Schüler Teilaufgaben und Beobachtungsschwerpunkte zum Einkauf zugeteilt. Nach dem Einkauf berichten die Gruppen über Ihren Einkauf. Danach werden die Brote von zwei Schülern neutral verpackt und für die anschließende Brotprüfung codiert. In einer tabellarischen Übersicht auf einer Wandzeitung tragen die Gruppen die wichtigsten Daten zu den Broten ein. 	<p>Gruppeneinteilung</p> <p>Arbeitsauftrag 1</p> <p>OHP-Vortrag, Einkaufsbericht, (Anlage 2) Codierungsbogen (Anlage3)</p> <p>Anlage 4: Tabellarische Übersicht zu den Brotdaten.</p>	<p>45</p> <p>90</p> <p>45</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