

Berufliche Schulen
Berufsschule

*Innovatives
Bildungsservice*

Umsetzung der Lernfeld-Lehrpläne

Fleischer/in
Fachstufe 1
Lernfeld 6

Beurteilen und Zerlegen von Rind

Stuttgart 2007 ■ H – 05/54



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 Ebner
Herr Geiger
Frau Hanser-Cichos
Herr Hartelt
Herr Oesterle
Herr Petsch
Herr Petsch
Herr Rüpke

Stand: Juni 2007

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 2007

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 6	7
4. Umsetzungsbeispiel zum Lernfeld 6:	
Beurteilen und Zerlegen von Rind	9
4.1 Schritt 1: Übersicht über mögliche Lernsituationen	11
4.2 Schritt 2: Lernsituationen mit Zielen und Inhalten (einschl. Zuordnungskontrolle)	13
4.3 Schritt 3: Konkreter Unterricht (einschl. Anlagen)	19
5. Anhang	45
5.1 Auszug aus der Verordnung über die Berufsausbildung zum Fleischer vom 18.01.05	45
5.2 Hinweise auf Lernfeld-Literatur im Internet	49
5.3 Hinweise zu den Handreichungen	51

1. Vorwort

1.1 Intention

Die neuen KMK-Rahmenlehrpläne für den berufsbezogenen Unterricht der Berufsschule sind in Lernfelder 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 fünf 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.

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 6

B e r u f s t h e o r i e (BT)+T e c h n i k u m (BTW)	
Lernfeld 6: Beurteilen und Zerlegen von Rind	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert 80
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen Schlachttierkörper, insbesondere vom Rind und klassifizieren diese.</p> <p>Sie bewerten die Fleischqualität unter verschiedenen Gesichtspunkten und beschreiben die Zusammensetzung des Rohstoffes Fleisch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden verschiedene Zerlegemethoden und Zuschnitte.</p> <p>Sie gewinnen die Fleischteile, schneiden sie zu, benennen sie und geben geeignete Verwendungsmöglichkeiten an.</p> <p>Sie wenden qualitätssichernde Maßnahmen an und dokumentieren diese.</p> <p>Dabei beachten Sie besonders unerwünschte Veränderungen des Fleisches nach dem Schlachten.</p> <p>Sie führen Gewichts- und Preisberechnungen durch.</p>	

Lernfeld 6 Grundsätzliche Überlegungen **80 Stunden 56 T und 24 BTW**

Im Lernfeld 6 sollen die Schüler mit dem Erstellen eines Port Folio vertraut gemacht werden. Deshalb ist es notwendig, dass die Schüler mit Beginn der LS 6.1 eine solche Mappe anlegen. Ziel ist, dass am Ende des Lernfeldes 6 jeder Schüler eine komplette Mappe zum Thema Rindfleisch besitzt.

Vorschlag zur Durchführung

In der **LS 6.1** geht es um die Zerlegemöglichkeiten und die Handelsklassen und um die Bewertungssätze. Wir empfehlen einen Lerngang im Fleischversorgungszentrum anzudenken und eine Unterrichtseinheit in BTW, in der ein Hinterviertel zerlegt und etikettiert wird. Das verpackte Fleisch erfährt nun eine Reifelagerung. Die erzielten Gewichte werden festgehalten für die elektronische Bewertungsfaktor Berechnung. (Exceldatei auf der CD)

In der **LS 6.2** wird ein Vorderviertel und eine Schulter zusätzlich zerlegt und zugeschnitten. Eine Schulter nach DFV Schnitt (Zuschnitt nach Muskelbündel). Aus der anderen Schulter werden nur die gängigen Stücke und die Abschnitte für Wurstfleisch verwendet. Gleichzeitig wird hier noch die Reifung behandelt, da man bereits auf Stücke des Hinterviertels zurückgreifen kann. Gewichte wieder festhalten für die Bewertungssätze. In beiden Lernsituationen wird die Sortierung durchgeführt. (Grundlagen sind aus dem LF 2, LS2, 3 vorhanden)

Für die **LS 6.3** liegt ein konkreter Unterrichtsverlauf vor.

Auf der CD finden Sie zusätzlich einen Ordner Garverfahren. Wenn Sie dieses Thema mit ihren Schülern noch nicht behandelt haben, finden Sie im Ordner Garmethoden 2 einen Vorschlag zur ausführlichen Behandlung. Besitzen ihre Schüler Vorkenntnisse empfiehlt sich der Ordner Garmethoden 1 zur Wiederholung. Zudem gibt es von AID eine CD mit Foliensatz zu diesem Thema.

4. Umsetzungsbeispiel zum Lernfeld 6:

Beurteilen und Zerlegen von Rind



4.1 Übersicht über mögliche Lernsituationen für das Beispiel Beurteilen und Zerlegen von Rind

Lernsituationen (LS) für	Berufstheorie Technikum	(BT) (BTW)	56 24	Zeitrichtwert	
				BT	BTW
LS 6.1	Verschiedene Schnittführungen beim Zerlegen anwenden			12	8
LS 6.2	Fleischqualität beurteilen und sichern			24	8
LS 6.3	Verkaufs-, Bearbeitungs- und Verarbeitungsfleisch unterscheiden			20	8

Beurteilen und Zerlegen von Rind

Schritt 2



Anlage 13

Thema: *Kombinieren Sie Gerichte für ihr Restaurant*

	<i>Sättigungsbeilage</i>	<i>Gemüse / Salat</i>
Rumpsteak Hoffmeister		
Filetsteak mit rosa Pfeffer		
Filetstreifen Stroganoff		
Entrecôte-double		
Entrecôte		
Chateaubriand		
Fondue chinoise		
Fondue bourgignon		
Ochsenpieß		
Feiner Tafelspitz		
Tartar		
Ochsenchwanzsuppe		
Doppelte Kraftbrühe		

5. Anhang

5.1 Auszug aus der Verordnung über die Berufsausbildung zum Fleischer vom 18.01.05

Präambel

Auf Grund des § 25 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 der Handwerksordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074), der zuletzt durch Artikel 1 Nr. 26 des Gesetzes vom 24. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2934) geändert worden ist, und § 25 Abs. 1 und 2 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt durch Artikel 212 Nr. 2 der Verordnung vom 29. Oktober 2001 (BGBl. I S. 2785) geändert worden ist, jeweils in Verbindung mit § 1 des Zuständigkeitsanpassungsgesetzes vom 16. August 2002 (BGBl. I S. 3165) und des Organisationserlasses vom 22. Oktober 2002 (BGBl. I S. 4206) verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

§ 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf Fleischer / Fleischerin wird

1. gemäß § 25 der Handwerksordnung zur Ausbildung für das Gewerbe Nummer 32 der Anlage A der Handwerksordnung und
2. gemäß § 25 des Berufsbildungsgesetzes staatlich anerkannt.

§ 2 Ausbildungsdauer

(1) Die Ausbildung dauert drei Jahre.

(2) Auszubildende, denen der Besuch eines nach landesrechtlichen Vorschriften eingeführten schulischen Berufsgrundbildungsjahres nach einer Rechtsverordnung gemäß § 27a Abs. 1 der Handwerksordnung und § 29 Abs. 1 des Berufsbildungsgesetzes als erstes Jahr der Berufsausbildung anzurechnen ist, beginnen die betriebliche Ausbildung im zweiten Ausbildungsjahr.

§ 3 Struktur und Zielsetzung der Berufsausbildung

(1) Die Ausbildung gliedert sich in

1. Pflichtqualifikationseinheiten gemäß § 4 Abs. 1 Nr. 1 bis 18,
2. zwei vom Ausbildenden festzulegende Wahlqualifikationseinheiten der Auswahlliste gemäß § 4 Abs. 2 Nr. 1 bis 6.

(2) Die Ausbildung im ersten Ausbildungsjahr vermittelt eine berufsfeldbreite Grundbildung, wenn die betriebliche Ausbildung nach dieser Ausbildungsverordnung und die Ausbildung in der Berufsschule nach den landesrechtlichen Vorschriften über das Berufsgrundbildungsjahr erfolgen.

(3) Die in dieser Verordnung genannten Fertigkeiten und Kenntnisse sollen bezogen auf Arbeits- und Geschäftsprozesse vermittelt werden. Diese Fertigkeiten und Kenntnisse sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren sowie das Handeln im betrieblichen Gesamtzusammenhang einschließt. Diese in Satz 2 beschriebene Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 8 und 9 nachzuweisen.

§ 4 Ausbildungsberufsbild

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die mit folgenden Qualifikationseinheiten zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz
4. Umweltschutz
5. Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik
6. Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team
7. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
8. Umsetzen von Hygienevorschriften
9. Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten

10. Kontrollieren und Lagern
11. Kundenorientierung
12. Beurteilen, Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern und –teilen
13. Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst
14. Herstellen von Pökelware
15. Herstellen von Hackfleisch
16. Verpacken
17. Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen
18. zwei Wahlqualifikationseinheiten aus der Auswahlliste gemäß Absatz 2. Davon mindestens eine aus den Ziffern 1 bis 3.

(2) Die Auswahlliste umfasst folgende Wahlqualifikationseinheiten:

1. Schlachten
2. Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren
3. Herstellen von Gerichten
4. Veranstaltungsservice
5. Kundenberatung und Verkauf
6. Verpacken von Produkten.

§ 5 Ausbildungsrahmenplan

Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 4 sollen nach der in der Anlage enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung des Ausbildungsinhalts ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

§ 6 Ausbildungsplan

Die Ausbildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplans für die Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

§ 7 Berichtsheft

Die Auszubildenden haben ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Die Ausbildenden haben das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

§ 8 Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für das erste Ausbildungsjahr und die erste Hälfte des zweiten Ausbildungsjahres aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) In höchstens vier Stunden soll der Prüfling folgende Aufgaben praktisch durchführen:

1. Zerlegen und Ausbeinen eines Tierkörpers
2. Füllen und Verschließen einer Brüh- oder Kochwurst
3. Herstellen eines Rollbratens
4. Herstellen eines küchenfertigen Erzeugnisses.

Bei der Durchführung der Aufgaben soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeiten planen, unter sachgemäßer Verwendung von Anlagen, Maschinen und Geräten durchführen und die Ergebnisse beurteilen und kontrollieren sowie Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit, der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und der Kundenorientierung berücksichtigen kann.

(4) In höchstens 150 Minuten soll der Prüfling Aufgaben schriftlich bearbeiten, die sich auf die praktischen Aufgaben beziehen. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsschritte planen, Arbeitsmittel festlegen, Rohstoffe beurteilen, Mengen bestimmen sowie lebensmittelrechtliche Vorschriften und Maßnahmen der Qualitätssicherung berücksichtigen kann.

§ 9 Gesellenprüfung/Abschlussprüfung

(1) Die Gesellenprüfung, Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Im praktischen Teil der Prüfung soll der Prüfling in insgesamt höchstens acht Stunden fünf Aufgaben aus allen folgenden Prüfungsbereichen durchführen sowie innerhalb dieser Zeit in höchstens fünfzehn Minuten hierüber ein Fachgespräch führen:

1. Herstellen von Brüh-, Roh- oder Kochwurst
2. Herstellen von zwei küchenfertigen Erzeugnissen
3. Ausbeinen und Zerlegen eines Rinderhinterviertels ohne Dünnung
4. Je eine Aufgabe aus den vermittelten zwei Wahlqualifikationseinheiten gemäß § 4 Abs. 2 Nr. 1 - 6. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:
 - a) Schlachten eines Schlachttieres.
 - b) Herstellen einer regionalen Spezialität
 - c) Herstellen eines vollständigen Gerichtes
 - d) Herstellen von zwei Buffetplatten und Präsentieren eines Buffetabschnittes
 - e) Durchführen einer Verkaufshandlung mit Verkaufs- und Beratungsgespräch, Herstellen von Präsenten, Fleisch- oder Aufschnittplatten, Herstellen von Werbeträgern
 - f) Umrüsten, Inbetriebnehmen und Bedienen einer Verpackungsmaschine einschließlich Überwachen und Durchführen einer Qualitätskontrolle.

Bei der Durchführung der Aufgaben soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsabläufe unter Beachtung wirtschaftlicher, technischer, ökologischer und zeitlicher Vorgaben im Hinblick auf Kundenerwartungen selbstständig planen, dokumentieren und umsetzen sowie Sicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen kann. Durch das Fachgespräch soll der Prüfling zeigen, dass er die für die Aufgaben relevanten fachlichen Hintergründe aufzeigen sowie die Vorgehensweise bei der Durchführung der Aufgaben begründen kann.

(3) Im schriftlichen Teil der Prüfung soll der Prüfling Aufgaben aus folgenden Prüfungsbereichen schriftlich bearbeiten:

1. Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Fleisch- und Wurstwaren
2. betriebswirtschaftliches Handeln
3. Wirtschafts- und Sozialkunde.

In den Prüfungsbereichen Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Fleisch- und Wurstwaren und betriebswirtschaftliches Handeln sind insbesondere produktbezogene Problemstellungen mit verknüpften planerischen, technologischen, mathematischen und hygienebezogenen Sachverhalten zu analysieren, zu bewerten und Lösungswege darzustellen.

Bei der Aufgabenstellung sind die gemäß § 4 Abs. 1 Nr. 18 gewählten Wahlqualifikationseinheiten zu berücksichtigen.

Für den Prüfungsbereich Wirtschaft und Sozialkunde kommen Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht: Allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge aus der Berufs- und Arbeitswelt.

(4) Für den schriftlichen Teil der Prüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:

1. Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Fleisch- und Wurstwaren 150 Minuten
2. betriebswirtschaftliches Handeln 90 Minuten
3. Wirtschafts- und Sozialkunde 60 Minuten.

(5) Innerhalb des schriftlichen Teils der Prüfung sind die Prüfungsbereiche wie folgt zu gewichten:

1. Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Fleisch- und Wurstwaren 50 Prozent
2. betriebswirtschaftliches Handeln 30 Prozent
3. Wirtschafts- und Sozialkunde 20 Prozent.

(6) Der schriftliche Teil der Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in den einzelnen Prüfungsbereichen durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung der Ergebnisse für die mündlich geprüften Prüfungsbereiche sind die jeweiligen bisherigen Ergebnisse und die entsprechenden Ergebnisse der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.

(7) Die Prüfung ist bestanden, wenn 1. im praktischen Teil der Prüfung und 2. im schriftlichen Teil der Prüfung jeweils mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden. In keiner der Aufgaben der Prüfungsteile dürfen ungenügende Leistungen erbracht worden sein.

DHKT und KWB schlagen für § 9 Abs. 7 S. 2 folgende Fassung vor:

„In zwei der Prüfungsbereiche des schriftlichen Teils der Prüfung müssen mindestens ausreichende Leistungen, in dem weiteren Prüfungsbereich des schriftlichen Teils der Prüfung dürfen keine ungenügenden Leistungen erbracht worden sein.“

§ 10 Übergangsregelung

Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden, es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung.

§ 11 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 2005 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über die Berufsausbildung zum Fleischer / zur Fleischerin vom 21. Dezember 1983 (BGBl. I S. 1665) außer Kraft.

Berlin, den

Der Bundesminister
für Wirtschaft und Arbeit
in Vertretung

5.2 Hinweise auf Lernfeld-Literatur im Internet:

Lernfeldgrundlagen:

<http://www.kmk.org/beruf/home.htm>

Handreichungen für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz (KMK) für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule und ihre Abstimmung mit Ausbildungsordnungen des Bundes für anerkannte Ausbildungsberufe..

(Veröffentlichung des Sekretariates der Kultusministerkonferenz, Stand: 15.9.2000)

Internet-Adressen zu Lernfeldern:

<http://www.lernfelder.schule-bw.de/>

<http://www.isb.bayern.de/bes/vorhaben/modellversuche/nelc/>

<http://www.seluba.de>

<http://www.nibis.ni.schule.de/haus/dez3/index.htm>

Lernfeld-Handreichungen des Kultusministeriums von Niedersachsen:

Zu finden unter: <http://nibis.ni.schule.de/haus/dez3/bb6a.htm>

*Materialien für Lernfelder für die Berufe des Bereichs der Humandienstleistungen sowie für die Berufsfelder Ernährung und Hauswirtschaft, Agrarwirtschaft und Körperpflege
lernf.exe oder lernf.pdf*

*Materialien zu Lernfeldern im Berufsfeld Farbtechnik und Raumgestaltung
farbe.exe oder farbe.pdf*

Handlungsphasen der Lerngruppe	Theorie	Praxis	andere Fächer	mögl. Methoden und Medien
Informieren Analysieren	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> Die Handreichungen (Materialien) bieten für viele Lernsituationen eine Planungsmatrix an. </div>			
Planen				
Entscheiden				
Durchführen				
Kontrollieren Bewerten				
Reflektieren				

Die nachfolgende Seite zeigt in einer Übersicht (grau unterlegt), welche Methoden im Anhang der Handreichung lernf.exe (ab Seite 42) stichwortartig behandelt werden.

**Landesinstitut für Schulentwicklung
Rotebühlstraße 131
70197 Stuttgart**



www.ls-bw.de