

Anregungen zur Umsetzung des Rahmenlehrplanes
der Kultusministerkonferenz für den
Ausbildungsberuf

Fachkraft im Gastgewerbe

in der gestreckten Ausbildung
(Berufsausbildung Behinderter nach § 66 BBiG)



SACHSEN-ANHALT

Kultusministerium

Richtlinien, Grundsätze, Anregungen (RGA)

Empfehlungen zur Umsetzung der Lernfelder des
Rahmenlehrplanes der Kultusministerkonferenz

Fachkraft im Gastgewerbe

in der gestreckten Ausbildung

An der Erarbeitung der Richtlinien, Grundsätze und Anregungen haben mitgewirkt:

Dr. Martina Klemme	Magdeburg	Betreuende Referentin des MK
Susanne Beining	Magdeburg	
Martina Ernst	Oschersleben	
Ulrich Fölske	Wernigerode	
Sigrid Gärtner	Burg	
Imme Mergenthaler	Salzwedel	



Für junge Menschen mit Behinderungen gibt es verschiedene Wege für die Wahl eines Ausbildungsberufes und damit für den Start ins Berufsleben. Die duale Berufsausbildung und die Ausbildung in Behindertenberufen sind im Berufsbildungsgesetz (BBiG) und der Handwerksordnung (HwO) geregelt.

Eine spezielle Form der beruflichen Ausbildung für junge Menschen mit Behinderungen bieten Ausbildungsberufe, deren Dauer von regulär zwei Jahren auf drei Jahre gestreckt wird. Ausbildungsbetrieb und Berufsschule fördern diese jungen Menschen unter Berücksichtigung ihrer individuellen Voraussetzungen in besonderer Weise. So gelingt es, junge Menschen in ihren personalen, sozialen und kognitiven Entwicklungen zu unterstützen. Der Erwerb der Kompetenzen soll von den Lernenden nicht als Defizitabbau, sondern als Kompetenzaufbau erlebt werden. Die vorliegenden Anregungen zur Umsetzung des Rahmenlehrplanes Fachkraft im Gastgewerbe greifen die Erfordernisse der Förderung benachteiligter Jugendlicher im Bereich der Berufsausbildung auf, berücksichtigen Anforderungen der sonderpädagogischen Förderung und geben Hinweise zur Gestaltung spezifischer Lernsituationen und deren Ausgestaltung. Implementierungshinweise, Struktur, didaktisch-methodische Tipps und Ideen können für weitere Ausbildungsberufe aufgegriffen werden.

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'Stephan Dorgerloh'.

Magdeburg, im Mai 2011

Stephan Dorgerloh
Kultusminister

Inhaltsverzeichnis

	Vorwort	3
1	Anliegen der Richtlinien, Grundsätze und Anregungen	6
2	Ziele und fachdidaktische Konzeption	7
	2.1 Ziele.....	7
	2.2 Fachdidaktische Konzeption.....	7
	2.3 Vom Lernfeld zur Lernsituation.....	7
3	Zur Arbeit mit den Richtlinien, Grundsätzen und Anregungen	10
	3.1 Entwicklung eines schulinternen Curriculums.....	10
	3.2 Anforderungen an die Auszubildenden.....	13
4	Grundsätze und Anregungen zur Unterrichtsgestaltung	15
	4.1 Rahmenlehrplan und modifizierte Stundentafel.....	15
	4.2 Schulorganisatorische Rahmenbedingungen.....	16
	4.3 Spezifische Unterrichtsverfahren.....	17
5	Beispiele für die Erarbeitung eines schulinternen Curriculums	22
	5.1 Sequenzierung der Lernfelder und Darstellung der Lernsituationen.....	22
	5.1.1 Übersicht über die Lernfelder.....	22
	5.1.2 Übersicht über mögliche Lernsituationen.....	23
	5.1.3 Beschreibung der Lernsituationen.....	24
	5.2 Beispiele für Lernsituationen und Unterrichtssequenzen.....	46
	Lernfeld 1.1: Arbeiten in der Küche.....	46
	Lernfeld 1.2: Arbeiten im Service.....	59
	Lernfeld 1.3: Arbeiten im Magazin.....	66
	Lernfeld 2.1: Beratung und Verkauf im Restaurant.....	71
	Lernfeld 2.2: Marketing.....	79
	Lernfeld 2.3: Wirtschaftsdienst.....	86
	Lernfeld 2.4: Warenwirtschaft.....	95
	5.3 Unterrichtsorganisation.....	101
	5.4 Hinweise zu allgemein bildenden Fächern.....	101
	5.5 Leistungsbewertung und Nachteilsausgleich.....	102
6	Literatur	106
7	Glossar	108

Abkürzungsverzeichnis

Abb.	Abbildung
Abs.	Absatz
ADS	Aufmerksamkeitsdefizit-Syndrom
AID	Infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.
BBiG	Berufsbildungsgesetz
BZgA	Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung
bzgl.	bezüglich
bzw.	beziehungsweise
ca.	circa
d. h.	das heißt
evtl.	eventuell
ff.	folgende
FWU	Institut für Film und Bild in Wissenschaft und Unterricht
ggf.	gegebenenfalls
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points
HWK	Handwerkskammer
HwO	Handwerksordnung
i. d. R.	in der Regel
IHK	Industrie- und Handelskammer
inkl.	inklusive
KMK	Kultusministerkonferenz
LF	Lernfeld
o. Ä.	oder Ähnliche
o. g.	oben genannt
sog.	so genannt
SVBl.	Schulverwaltungsblatt
u. a.	unter anderem
u. a. m.	und anderes mehr
u. Ä.	und Ähnliche
u. U.	unter Umständen
usw.	und so weiter
vgl.	vergleiche
z. B.	zum Beispiel
ZRW	Zeitrichtwert

1 Anliegen der Richtlinien, Grundsätze und Anregungen

Mit den vorliegenden Richtlinien, Grundsätzen und Anregungen (RGA) soll die schulische Umsetzung des Rahmenlehrplanes für den Ausbildungsberuf Fachkraft im Gastgewerbe (in Kraft gesetzt am 05.12.1997) im Rahmen der „gestreckten Ausbildung“ begleitet und unterstützt werden.

In diesem Material werden ausgewählte Begriffe im Zusammenhang mit dem vorliegenden Rahmenlehrplan sowie spezifischen Anforderungen an die Lernvoraussetzungen und Lernbedingungen der Schülerinnen und Schüler geklärt. Die begrifflichen Definitionen (vgl. Glossar) tragen dazu bei, die Überlegungen der Autorinnen und Autoren bei der Entwicklung eines schulinternen Curriculums und der Beispiele zur Unterrichtsgestaltung reflektieren zu können. Ausgangspunkt der Umsetzung des Rahmenlehrplanes ist seine Analyse. Dabei sind sowohl die Struktur der Lernfelder als auch ihre „Schneidung“ nachzuvollziehen. Die in Abb. 1 dargestellte Handlungsanleitung zum Finden von Lernsituationen kann als Anregung gesehen werden. Das erfolgreiche Implementieren der Rahmenlehrpläne erfordert die Schulorganisation fordert Sloane (2002). Erfahrungen aus den Modellversuchsverbänden NELE¹ und SELUBA² werden aufgegriffen und Vorstellungen zu schulorganisatorischen Rahmenbedingungen aufgezeigt. Die veränderten Stundenvolumen in den Lernfeldern in den einzelnen Ausbildungsjahren im Rahmen der gestreckten Ausbildung sollen an allen auszubildenden berufsbildenden Schulen verbindlich umgesetzt werden.

Die in den RGA vorgestellten Lernsituationen und Unterrichtsbeispiele sind Veranschaulichungen zu den Lernfeldern. Sie verstehen sich als Empfehlungen und Anregungen. Ziel dieser RGA ist es, ein „Muster“ für schulinterne Curricula zu erstellen, das offen für regional- und schulspezifische Rahmenbedingungen ist. Die Erstellung des schulinternen Curriculums sollte in Teamarbeit erfolgen und die Entwicklung einer Teamkultur in Schulen unterstützen.

¹ NELE steht für „Neue Unterrichtsstrukturen und Lernkonzepte durch berufliches Lernen in Lernfeldern“ und war ein Modellversuchsverbund der Länder Bayern und Hessen. Er wurde wissenschaftlich begleitet durch Prof. Dr. Sloane, Universität München.

² SELUBA steht für „Steigerung der Effizienz neuer Lernkonzepte und Unterrichtsmethoden in der dualen Berufsausbildung“. Es war ein Modellversuchsverbund der Länder Nordrhein-Westfalen und Sachsen-Anhalt im BLK-Programm „Neue Lernkonzepte in der dualen Ausbildung“. Er wurde wissenschaftlich begleitet durch Prof. Dr. Bader, Otto-von-Guericke Universität Magdeburg.

2 Ziele und fachdidaktische Konzeption

2.1 Ziele

Die „gestreckte“ Ausbildung der Fachkraft im Gastgewerbe zielt auf einen anerkannten Facharbeiterabschluss. Die Streckung auf drei Jahre Ausbildungszeit – schulisch und betrieblich – trägt den besonderen individuellen Behinderungen der Lernenden Rechnung. Deshalb muss die Unterrichtsgestaltung, die Begleitung der Lernprozesse, die Kontrolle von Kenntnissen und die Vorbereitung auf die Abschlussprüfung den besonderen Bedingungen angepasst werden.

Die Lernsituationen sind adressatenorientiert aufzubereiten, kleinschrittig umzusetzen und durch vielfältige Übungen intensiv zu festigen. Dabei wird besonderer Wert auf Veranschaulichung gelegt, um theoretische Kenntnisse praxisnah zu vermitteln. Den individuellen Bedürfnissen der Lernenden wird durch Binnendifferenzierung Rechnung getragen.

2.2 Fachdidaktische Konzeption

Im Unterricht in der Berufsschule finden verschiedene didaktische Konzepte Anwendung. Neben dem „Berliner Modell“ von Paul Heimann, welches die Planung des Unterrichts und den Situationsbezug in den Mittelpunkt stellt, wird das Konzept der Handlungsorientierung berücksichtigt. Es orientiert die Lernenden darauf, sich Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten durch Handeln und für das Handeln anzueignen.

Das Lernfeldkonzept, welches die duale Berufsausbildung prägt, bildet den Kern der nachfolgenden Ausführungen. Es ist das didaktische Konzept des Ausbildungsberufes und hat das Ziel, berufliche Handlungskompetenz zu entwickeln.

2.3 Vom Lernfeld zur Lernsituation

Lernsituationen müssen von den Lehrerinnen und Lehrern im Rahmen bestehender Fachgremien (Bildungsgangteams) an den jeweiligen berufsbildenden Schulen entwickelt und konzipiert werden. Schulinternes Curriculum, schulinterner Lehrplan, didaktische Jahresplanung oder auch Jahresarbeitsplan sind Begriffe, die in den berufsbildenden Schulen Verwendung finden und die Ausdifferenzierung des Rahmenlehrplans für die konkrete Situation an der Berufsschule aufbereiten. Sie sind in ihrer Struktur nicht kongruent und Abweichungen sind bewusst gefordert, um die Eigenständigkeit der Schule bzw. des Bildungsgangteams nicht einzuschränken. Verschiedene Varianten und Darstellungsweisen sind deshalb im Schulalltag zu finden.

In dieser Broschüre verwenden wir den Begriff „Schulinternes Curriculum“ als Synonym für alle o. g. Begriffe.

Die didaktisch-methodische Differenzierung und inhaltliche Konkretisierung der curricularen Vorgaben aus dem Rahmenlehrplan erfolgt im Rahmen eines schulinternen Curriculums.

Dabei müssen individuelle Lernbedürfnisse der Schülerinnen und Schüler, das Schulprofil und die regionalen Besonderheiten berücksichtigt werden. Das Bildungsgangteam ist verantwortlich für die eigenständige Weiterentwicklung und kontinuierliche Verbesserung des Curriculums. Der Planungsablauf für die Entwicklung eines schulinternen Curriculums soll mit der nachfolgenden Darstellung (Abb. 1) einer möglichen Handlungsanleitung für die Lehrerinnen und Lehrer in den Fachkonferenzen verdeutlicht werden.

Entwicklung eines schulinternen Curriculums bedeutet:

- systematische Analyse beruflicher Handlungsfelder unter Berücksichtigung persönlicher und gesellschaftlicher Aspekte,
- Festlegung von Zielen und Zuordnung fachlicher Inhalte,
- methodische Schwerpunkte setzen,
- Lernsituationen finden,
- Zeitplanung, Raumplanung, Lehrkräfteeinsatz mitbedenken,
- Lernsituationen evaluieren.

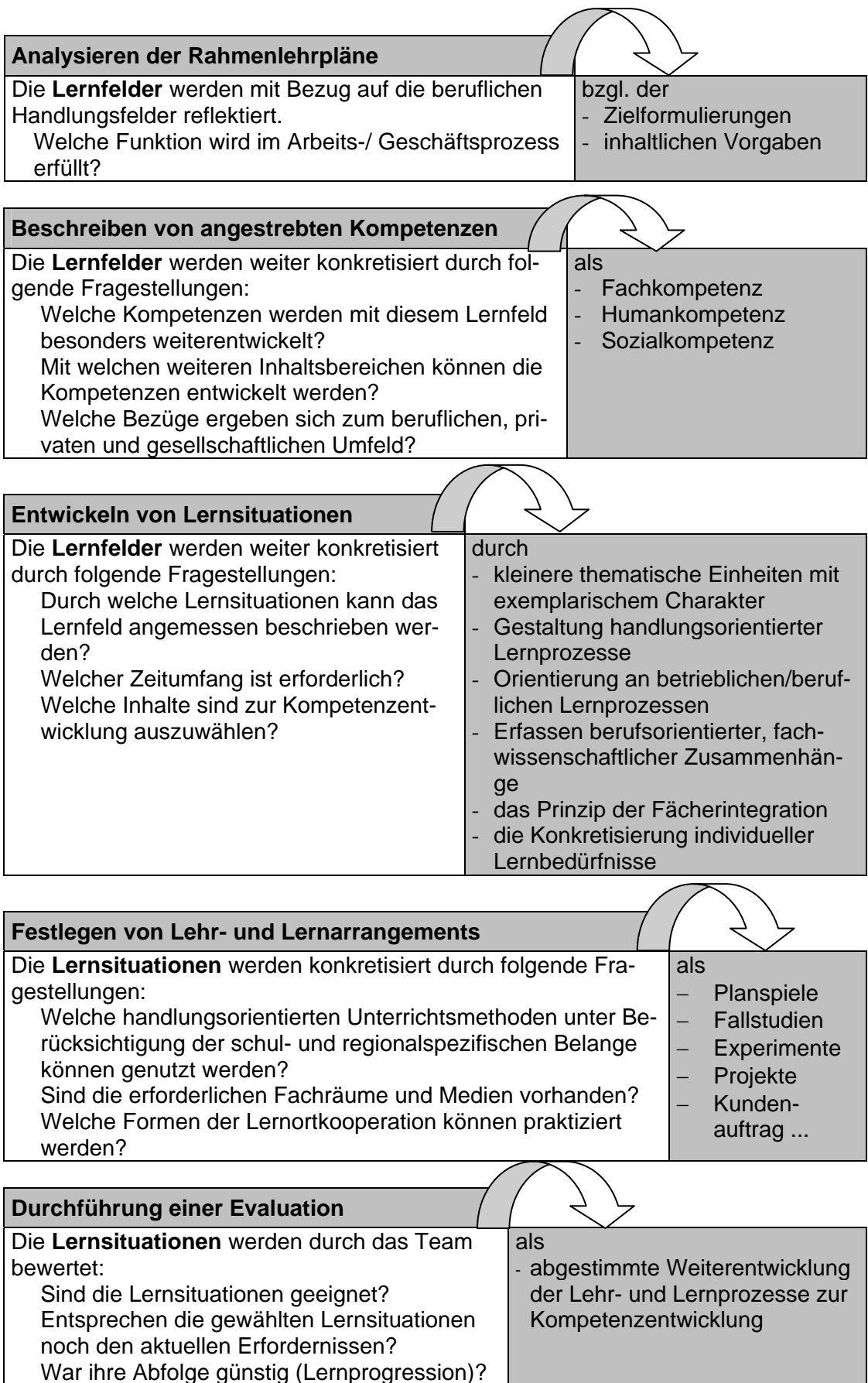


Abb. 1: Handlungsanleitung zur Entwicklung eines schulinternen Curriculums

3 Zur Arbeit mit den Richtlinien, Grundsätzen und Anregungen

3.1 Entwicklung eines schulinternen Curriculums

Ein schulinternes Curriculum ist die didaktisch-methodische Aufbereitung und Weiterentwicklung des Rahmenlehrplanes. Lehrerinnen und Lehrer entwickeln Lernsituationen aus Lernfeldern und berücksichtigen dabei die zugrunde liegenden Handlungsfelder (vgl. Abb. 2: „Vom Handlungsfeld zur Lernsituation“).

Das Formulieren und Ausgestalten von Lernsituationen durch Konkretisieren der Lernfelder unter Orientierung an den Handlungsfeldern (vgl. Bader 2000) kann durch die Berücksichtigung der folgenden Fragen erfolgen:

Auffinden und Analysieren von Lernsituationen

Durch welche Lernsituationen kann ein bestimmtes Lernfeld konkretisiert werden?

Auf welchen größeren Arbeits-/Geschäftsprozess und auf welche Teilprozesse bezieht sich das Arrangement von Lernsituationen? In welcher Weise sind die Lernsituationen innerhalb des Lernfeldes aufeinander bezogen?

Stellen die Lernsituationen vollständige Handlungen (Planen, Durchführen, Kontrollieren) dar?

Knüpfen die Lernsituationen an berufliche und außerberufliche Erfahrungen der Lernenden an (Gegenwartsbedeutung)?

Sind unterschiedliche Zugangs- und Darstellungsformen zur Differenzierung innerhalb der Lernsituationen möglich?

Fördert die didaktische Konzeption der Lernsituationen selbstständiges Lernen?

Sind Lernsituationen für Differenzierungen (z. B. in Bezug auf Betriebsspezifika) offen?

Müssen für bestimmte Lernsituationen bestimmte Lernvoraussetzungen sichergestellt werden; wie sind diese gegebenenfalls zu realisieren?

Wie können Lernsituationen auf im Lernen beeinträchtigte Schülerinnen und Schüler zugeschnitten werden?

Welche Lernsituationen eignen sich, Lerndefizite auszugleichen?

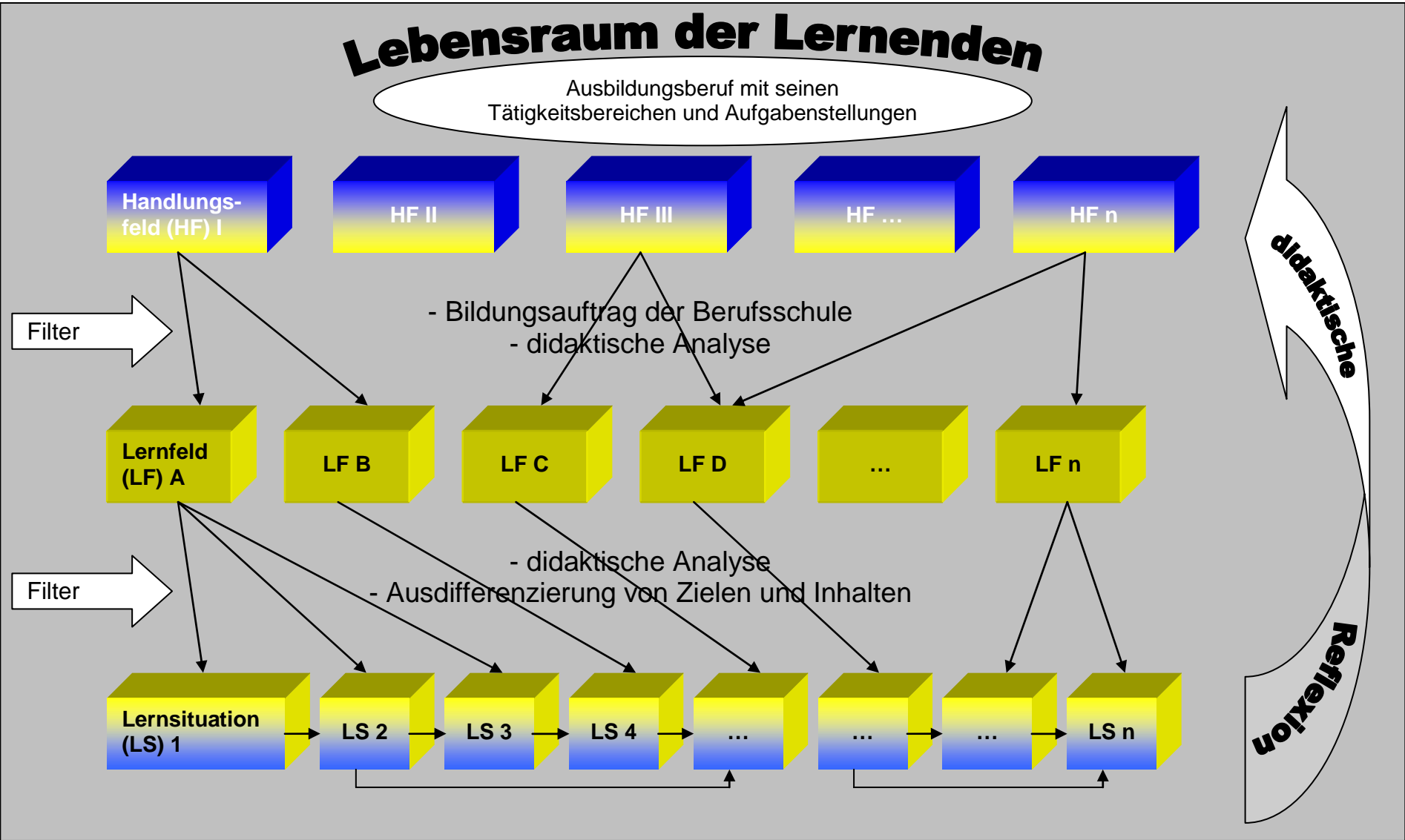


Abb. 2: Vom Handlungsfeld zur Lernsituation

Ausgestalten von Lernsituationen

Welche Kompetenzen (in den Dimensionen von Fach-, Human- und Sozialkompetenz) sollen in einzelnen Lernsituationen besonders entwickelt werden?

Anhand welcher Inhaltsbereiche (wissenschaftliche Aussagen/Gesetzmäßigkeiten, Praxiserfahrungen/Werkregeln ...) können diese Kompetenzen entwickelt werden?

Welche Ebene der theoretischen Fundierung (Alltagserfahrung, Werkstatterfahrung, Modellbildung, Theoriebildung) ist unter Berücksichtigung der Voraussetzungen der Lernenden in den einzelnen Lernsituationen erreichbar?

Wie sind die Ebenen der theoretischen Fundierung systematisch im Sinne der Lernprogression zu entwickeln?

Welche Kompetenzen bzw. Inhalte können als grundlegend, welche als exemplarisch gelten (grundlegende und exemplarische Bedeutung nach Klafki)?

Welche Anknüpfungspunkte bieten die Lernsituationen zur gezielten Förderung der Entwicklung von Methodenkompetenz, kommunikativer Kompetenz und Lernkompetenz?

Wie kann das „Lernen lernen“ integriert und organisiert werden?

An welchen Lernsituationen kann in besonderer Weise deren Bedeutung für die Weiterentwicklung der erreichten Handlungskompetenz in die Zukunft hinein verdeutlicht werden (Zukunftsbedeutung)?

Auf welche Weise können soziale Lernprozesse (insbesondere Gruppenarbeit) in den Lernsituationen gefördert werden?

Welche berufsspezifischen Methoden kommen in den Lernsituationen zum Tragen?

Organisation und Rahmenbedingungen

Sind die erforderlichen Medien und Fachräume vorhanden, um für die Lernsituationen förderliche Rahmenbedingungen schaffen zu können?

Welcher zeitliche Umfang ist für die einzelnen Lernsituationen angemessen?

Durch welche Formen der Lernortkooperation (Absprachen mit Ausbildungsbetrieben, Bildungsträgern, gemeinsame Projektplanung oder -durchführung, ...) lassen sich gute Rahmenbedingungen erreichen?

Welche besonderen schulorganisatorischen Bedingungen müssen geschaffen werden (z. B. nur 6 Stunden pro Tag, Fächer- und Lernfeldwechsel im Ablauf des Tages)?

Welche Klassengrößen sind empfehlenswert?

Wie kann die Autonomie des Bildungsgangteams ermöglicht werden?

Wie kann ein beständiger Lehrkräfteeinsatz gesichert werden?

Wie können Fremdsprachenlehrkräfte eingebunden werden?

Überprüfen des Lernerfolgs in den gefundenen Lernsituationen

Unterstützt die Gestaltung der Lernsituationen Phasen der Reflexion der Arbeits- und Lernprozesse?

In welcher Weise kann der Erfolg der Lernprozesse überprüft werden?

Welche Formen der Eigenüberprüfung von Lernergebnissen können die Lernenden sich aneignen und nutzen?

Wie kann die erfolgreiche Abschlussprüfung „gesichert“ werden?

3.2 Anforderungen an die Auszubildenden

Die konsequente „Zerlegung“ der Unterrichtsprozesse in die „sechs Schritte“ einer Handlung (vgl. Abb. 3) regen die Auszubildenden an, möglichst mit allen Sinnen selbstständig zu lernen.

Dabei erhält jede am Ausbildungsprozess beteiligte Person ihre spezifische Rolle: die Lehrkräfte werden zum direkten Lernbegleiter, aber auch zum Moderator, indem individuelle Anregungen und Hilfestellungen gegeben werden. Sie fordern und fördern ein zielgerichtetes Handeln der Auszubildenden, beobachten den Lernfortschritt und überlegen gemeinsam mit den Auszubildenden, wie Lerndefizite ausgeglichen werden können. Sie entwickeln hierfür individuelle Förderpläne.

Die pädagogische Fähigkeit zur indirekten Führung und individuellen Begleitung durch die Lehrkraft wird stärker in den Vordergrund gerückt.

Die Auszubildenden hingegen sollen zunehmend zu aktiven Mitgestaltern ihres Unterrichts werden. Sie sind nicht nur Zuhörer, sondern beschaffen sich selbstständig Informationen, planen ihre Vorgehensweise und die Zeit; sie schätzen das Ergebnis ihrer Arbeit ein. Das geschieht oftmals in Gruppenarbeit. Dabei wiederum werden die Komponenten der Handlungskompetenz wie Lernfähigkeit, Kommunikationsfähigkeit, Teamgeist und vor allen Dingen die Fähigkeit zur Selbsteinschätzung des Könnens und zum planvollen Gestalten von Arbeitsabläufen weiterentwickelt.

Um auf dem Arbeitsmarkt Fuß zu fassen, sind die Auszubildenden in der gestreckten Ausbildung sukzessive auf diese Anforderungen vorzubereiten.

Die Wirtschaft fordert von ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, dass sie universell eingesetzt werden können und eigenständig bzw. eigenverantwortlich arbeiten, d. h. sie müssen „die Arbeit sehen“. Außerdem wird eigenmotiviertes, kreatives und schöpferisches Arbeiten gewünscht. Neben der berufsfachlichen Kompetenz der Lernenden legen die Betriebe und Unternehmen Wert auf Ehrlichkeit, Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit, gute Umgangsformen sowie ein ordentliches äußeres Erscheinungsbild.

Werte und Normen rücken damit ebenfalls in das Zentrum pädagogischen Handelns.

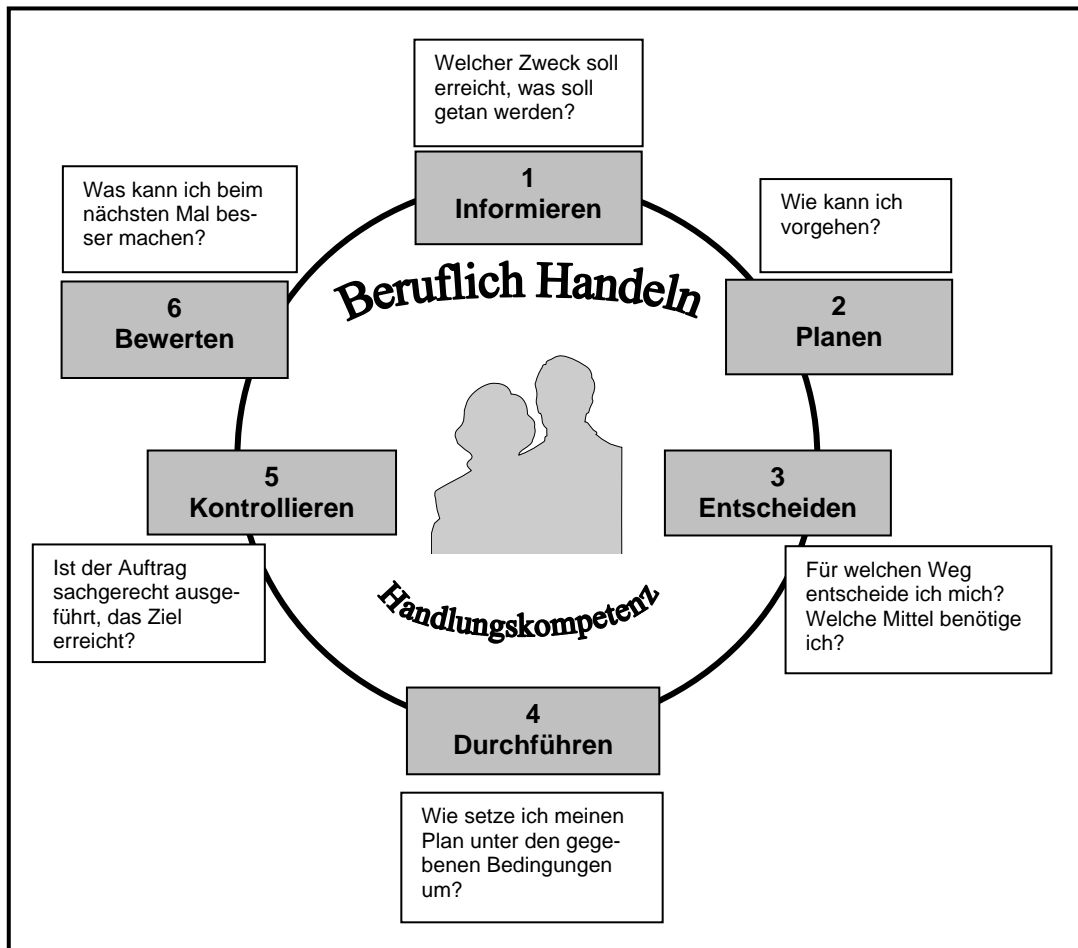


Abb. 3: Lernprozess einer vollständigen Handlung [in Anlehnung an Pampus, Klaus: Ansätze zur Weiterentwicklung betrieblicher Ausbildungsmethoden. In: Berufsbildung in Wissenschaft und Praxis (1987) 2, S. 47]

4 Grundsätze und Anregungen zur Unterrichtsgestaltung

4.1 Rahmenlehrplan und modifizierte Stundentafel

Mit dem Ziel, eine lebenslange Stigmatisierung von (lern-)behinderten Jugendlichen zu vermeiden, wurde in den Kammerbezirken Magdeburg und Halle (IHK und HWK) die Ausbildungszeit für einige zweijährige Ausbildungsberufe auf der Grundlage der Regelungen des neuen BBiG (§ 66) bzw. HwO (§§ 41, 42m) von zwei auf drei Jahre gestreckt. Dies gilt für die Ausbildungsberufe:

- Fachkraft im Gastgewerbe,
- Bauten- und Objektbeschichter/Bauten- und Objektbeschichterin,
- Verkäufer/Verkäuferin.

Zugleich soll damit das Ausbildungsniveau erhöht werden. Insofern unterstützt das Kultusministerium das Anliegen der Kammern. Es gilt prinzipiell die Stundentafel für die Berufsschule. Seit dem Schuljahr 2007/2008 wird für die „gestreckte Ausbildung“ in den o. g. Ausbildungsberufen ein „ungekürzter“ Berufsschulunterricht (3 Jahre mit je 11/12 Wochenstunden) angeboten.

Die Schülerinnen und Schüler der „gestreckten Ausbildung“ erhalten einen Faktor von 1,5, ab dem Schuljahr 2010/2011 den Faktor 2 (Erprobung). Aufgrund der Besonderheiten des Bildungsganges kann mit 10 Auszubildenden eine Klasse gebildet werden. Die Klassenfrequenz sollte 15 Schülerinnen und Schüler nicht überschreiten.

Eigenverantwortlich entscheiden die berufsbildenden Schulen über die mögliche Schulorganisation im schulinternen Curriculum.

Denkbar sind:

- 2 Schultage mit je 6 Stunden je Woche,
- Wochenturnus: 1 Woche Theorie/2 Wochen Praxis.

Damit kann den spezifischen Lern- und Verhaltensdispositionen der Lernenden entsprochen werden.

Der Rahmenlehrplan der KMK bleibt mit seinen Lernfeldern, den Zielvorgaben und Inhalten verbindlich, da auch die Abschlussprüfung für die Ausbildungsberufe der zweijährigen Ausbildung entspricht.

Die Lernfelder werden allerdings für die „gestreckte Ausbildung“ im Stundenvolumen erweitert (vgl. 5.1.1) und mit dieser RGA landeseinheitlich für alle ausbildenden Schulen für verbindlich erklärt. Damit wäre notfalls auch ein Schulwechsel möglich.

4.2 Schulorganisatorische Rahmenbedingungen

Eine erfolgreiche Einführung des Lernfeldkonzeptes ist nicht nur eine Frage der curricularen Aufarbeitung und der mikrodidaktischen Umsetzung. Sie ist auch vorrangig an die Schaffung neuer schulorganisatorischer Voraussetzungen gebunden. Einerseits ist die curriculare und didaktisch-methodische Planung und Entscheidung in den Schulen zu leisten, andererseits führen der fächerübergreifende und handlungsorientierte Ansatz zur verstärkt teamorientierten Gestaltung der pädagogischen Arbeit.

Schulorganisatorische Veränderungen können strukturell und personal gestützt werden. Der strukturelle Ansatz bezieht sich auf organisatorische Gestaltungsmöglichkeiten und zeigt sich in Veränderungen der Infrastruktur, der Anweisungsformen, der offiziellen Informationswege usw.

Der personale Ansatz zielt auf die Qualifizierung und Fortbildung der Personen. Beides muss komplementär erfolgen. Themen sind dabei:

- schulnahe Curriculumentwicklung,
- Entwicklung und Steuerung von schulischen Arbeitsgruppen und durch schulische Arbeitsgruppen,
- Planung, Durchführung und Evaluation von Lehrplänen und Unterricht durch Lehrerteams,
- Führung und Entwicklung von Schulen (vgl. Sloane, 2002).

Der Rahmenlehrplan für die Fachkraft im Gastgewerbe hat eine sequentielle Struktur. Die Lernfelder sind in sich geschlossene Komplexe. Sie sollten deshalb nicht über Einzelstunden an Lehrkräfte vergeben werden.

Sinnvoll ist es, wenige Lehrkräfte in einem Lernfeld einzusetzen. Teamarbeit ist dafür erforderlich. Die Lernsituationen sollten einzelnen Lehrkräften zugeordnet sein, auch unter Berücksichtigung der Vertretungsmöglichkeiten. Es sollte nur eine begrenzte Anzahl von Lehrkräften in dem Bildungsgang arbeiten.

Die Lehrkräfte, die in der „gestreckten Ausbildung“ tätig sind, müssen über den gesamten Ausbildungsprozess in diesen Klassen eingesetzt werden, um

- den speziellen Lernbedingungen der Schülerinnen und Schüler zu entsprechen,
- ein Vertrauensverhältnis zwischen Lehrkräften und Lernenden aufzubauen,
- eine kontinuierliche Lernortkooperation zu gestalten,
- das Ausbildungsniveau zu erhöhen,
- erfolgreiche Prüfungsabschlüsse zu sichern,
- individuelle Förder- und Qualifizierungspläne durch Binnendifferenzierung umzusetzen,
- projektorientierte Unterrichtsgestaltung zu ermöglichen,
- Lernen an Arbeitsprozessen bzw. betrieblichen Abläufen zu orientieren.

Die Lehrkräfte sollten unbedingt über besondere Befähigungen im Umgang mit benachteiligten Schülerinnen und Schülern verfügen. Dazu sind auch Qualifizierungen zu nutzen.

Unterstützung und Anleitung können die Schulleitung, die Lehrerfortbildung und die Bildungsgangteams geben.

Die Arbeit in Lernfeldern erfordert die **Aufhebung** des **45 Minuten-Unterrichts**. Für die Lernsituationen sind mindestens Doppelstunden notwendig, da diese komplexe Lerninhalte abbilden. Um den spezifischen Lernbesonderheiten der benachteiligten Schülerinnen und Schüler gerecht zu werden, können **Auflockerungsphasen** integriert werden.

Der Unterricht in Lernfeldern verbindet Fachkompetenz mit Sozial- und Humankompetenz, wobei integrativ Lern- und Methodenkompetenz sowie kommunikative Kompetenz zu entwickeln sind.

Eine abgestimmte Raumplanung ist erforderlich, um Gruppenarbeit oder auch Computerarbeit zu initiieren sowie den Einsatz von modernen Medien, Moderations- und Präsentationsmaterialien, Folien und Arbeitsblättern u. Ä. zu ermöglichen. Das Arbeiten im Computerkabine, ein Computer und ggf. ein Beamer im Klassenraum gehören dazu. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Lehrerfortbildung. Diese muss sowohl die fachliche, als auch die curriculare sowie didaktisch-methodische Kompetenz der Lehrkräfte stärken.

Für die Unterstützung der Lernortkooperation, die Zusammenarbeit in Prüfungs- und Berufsbildungsausschüssen ist die Verbindung mit den Partnern der dualen Ausbildung im Ausbildungsberuf unabdingbar.

4.3 Spezifische Unterrichtsverfahren

Handlungsorientiertes Lernen wird durch das Lernfeldkonzept gestützt und etabliert, welches die Abhängigkeit von Handeln und Lernen berücksichtigt. Es fördert entdeckendes, selbstorganisiertes, eigenverantwortliches und kooperatives Lernen.

Im Ausbildungsberuf Fachkraft im Gastgewerbe finden sowohl „linear-zielgerichteter Unterricht“ als auch „offener Unterricht“ ihre Berechtigung. Prinzipiell sollte jeder Unterricht mit einer offenen Konzeption beginnen, an die sich die linear-zielgerichtete Konzeption für die gefundene Teillösung anschließt.

Im Lernfeldunterricht erfolgt eine Kombination offener und linear-zielgerichteter Konzeptionen (vgl. Abb. 4).

Beide Unterrichtsformen haben mit ihren jeweiligen Vor- und Nachteilen in Bezug auf die stärkere Weiterentwicklung der Fach-, Sozial- und Humankompetenz der Lernenden ihren Beitrag zu leisten.

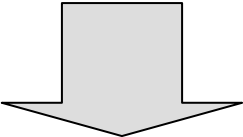
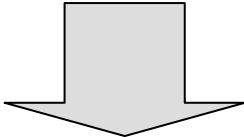
Unterrichtsformen	
Linear-zielgerichteter Unterricht	Offener Unterricht
Frontalunterricht, Unterrichtsgespräch, Gruppenarbeit, Alleinarbeit; traditioneller Unterricht als methodischer Grundbestand für den Unterricht, z. B. Analytisch-synthetische Unterrichtsmethode ...	Handlungsorientierter Unterricht; ganzheitliches Lernen durch selbstständiges Handeln erfordert handlungsorientierte Methoden, z. B. Genetische Unterrichtsmethode Fallstudien Simulationen Mind Map Erkundung Projekte ...
	
Ziel: fachsystematisch und fachwissenschaftlich orientierte Wissensvermittlung	Ziel: auf Herausbildung von Handlungskompetenz – Fachkompetenz, Sozialkompetenz, Humankompetenz - orientiert

Abb. 4: Unterrichtsformen

Die linear-zielgerichtete Gesamtkonzeption findet dann ihre Anwendung, wenn beruflich-fachliche Systematik und Wissensvermittlung im Vordergrund stehen und die Schülerinnen und Schüler weitgehend vergleichbare Voraussetzungen mitbringen, so dass die zu vermittelnden Inhalte über den Frontalunterricht aufgenommen und verarbeitet werden können. Offene Konzepte reagieren auf Probleme in gestalteten Lernsituationen.

Für fachsystematische Lernsituationen ist die **analytisch-synthetische Unterrichtsmethode** geeignet, die sich an folgenden Lerntätigkeiten orientiert:

- Analyse der Gesamterscheinung des Lernobjektes nach einem Ordnungsprinzip,
- Erkennen des Wesens der aus dem Ganzen herausgelösten Teile,
- Synthetisieren der erkannten Teile zur Gesamterscheinung.

Die **genetische Unterrichtsmethode** bietet den Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit, die Entwicklung von Konzepten zur Organisation von Veranstaltungen o. Ä. zu bestimmten Themen durch schrittweises Stellen und Lösen von Problemen bzw. Teilaufgaben auf der Basis eines Leitgedanken – unter Verwendung von Lernobjekten – auszuführen. Lerntätigkeiten sind:

- Analysieren des Problems bzw. der Ausgangssituation,
- Ermitteln des zweckmäßigen Lösungsprinzips,
- schrittweises Lösen von Teilaufgaben und Aufdecken von Mängeln, Lücken und Schwachstellen, die zu neuen Teilaufgaben führen,
- Formulieren von Teil- und Gesamtergebnissen.

Bei der **Fallstudie** handelt es sich um eine didaktisch strukturierte Methode, um Lernenden Einsichten in Entscheidungsprozesse zu vermitteln und sie zur selbstständigen Entscheidungsfindung anzuleiten mit den folgenden Phasen:

- Konfrontation mit dem Fall,
- Bestimmen der Problem- und Aufgabenstellung sowie einzelner Fragen,
- Bereitstellen/Beschaffen der erforderlichen Informationen über den Fall und dessen Umfeld,
- Ermitteln von Lösungsvarianten durch Suchen von Lösungswegen bei analogen Aufgabenstellungen,
- Vergleichen und Bewerten der gewonnenen Lösungen,
- Verteidigen der optimalen Lösung.

Mind-Map(ping) ist eine Arbeitsmethode, die sprachliches und bildhaftes Denken verbindet, nutzt und fördert. Wörtlich übersetzt könnte man von dem Anfertigen „geistiger Landkarten“ oder dem Aufzeichnen von „Gedankenbildern“ sprechen, bei denen alle Notizen in ihrer Originalfassung zunächst Entwurfscharakter tragen.

Die Methode ist eine sinnvolle Möglichkeit, um die Arbeit und die Kommunikation in einer Gruppe zu verbessern und zu erleichtern. Einsatzmöglichkeiten in Schule und Ausbildung sind u. a.:

in Planungsphasen

- das Planen von Projekten,
- das Aufzeigen von spontanen Einfällen (Brainstorming),
- das Vorbereiten und die Durchführung von Besprechungen und Vorträgen,
- das Exzerpieren von Texten ...

in Problemlösungsphasen

- das Aufzeigen von Entscheidungsmöglichkeiten,
- das gemeinsame Erarbeiten von Problemlösungen im Arbeitsteam,

- das Visualisieren von erarbeiteten Lerninhalten ...

in Problemsicherungsphasen

- das Festhalten von Lernergebnissen, z. B. Mitschreiben im Unterricht,
- das Auswerten von Lernergebnissen ...

Die **Erkundung** ist mehr als eine Besichtigung. Die Schülerinnen und Schüler gehen gründlicher vor, zielbewusster und zielstrebig.

Im Mittelpunkt der Erkundung, die von den Schülerinnen und Schülern durchgeführt wird, stehen häufig komplexe Probleme in Gestalt der zu besuchenden Realität. Diese können exemplarisch aufbereitet werden. Dabei kommen die Grundsätze des exemplarischen und orientierenden Lernens im Lernbereich der Erkundung zur Wirkung. Dies bedeutet für die Auswahl der Lerninhalte bei einem Besuch, dass für die Durchschaubarkeit der Erkundenden ein informierender Überblick vorausgeht bzw. eine Reflexion nachfolgen muss.

Eine mögliche Verfahrens- und Vorgehensweise für eine Erkundung ist:

- Vorbereitung
Zielbestimmung: Was soll mit der Erkundung erreicht werden?
Unter welchen Fragestellungen soll die Erkundung durchgeführt werden?
Welche Auswahl des zu erkundenden Objektes, welcher Zeitpunkt und welche Dauer der Erkundung sollen getroffen werden?
Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten unter Nutzung von Informationsmaterial die Aufgabenstellung, den Fragenkatalog, den Beobachtungsbogen, die Verhaltensregeln usw.
- Durchführung
Die Erkundung wird an dem vereinbarten Termin durchgeführt.
- Auswertung
Die Schülergruppen sichten und werten die Ergebnisse aus.
Planung und Präsentation (Wandzeitung, Protokoll, Film, Statistik, ...) der Ergebnisse werden von den Schülerinnen und Schülern vorgenommen.
Die Reflexion über die durchgeführte Erkundung, die Ergebnisse und deren Verwendung für den weiteren Unterricht erfolgt meistens im Plenum.

Das **Projekt** dient der Befähigung der Schülerinnen und Schüler, komplexe Probleme und Aufgabenstellungen zu lösen. Dabei wird von einem zunehmend gleichberechtigten Rollenverständnis von Lehrenden und Lernenden ausgegangen.

Phasen im Projekt sind:

- Zielsetzung,
- Planung,
- Ausführung,
- Präsentation,
- Auswertung.

Die Lernprozesse hinsichtlich Zielsetzung, Vorbereitung und Durchführung werden vorrangig durch die Lernenden organisiert. Dabei finden je nach Umfang eine oder mehrere der o. g. spezielleren Methoden ihre Anwendung.

5 Beispiele für die Erarbeitung eines schulinternen Curriculums

5.1 Sequenzierung der Lernfelder und Darstellung der Lernsituationen

5.1.1 Übersicht über die Lernfelder

Lernfelder		Zeitrichtwerte		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1.1	Arbeiten in der Küche (140 ⇔ 220)	140	80/-	
1.2	Arbeiten im Service (120 ⇔ 180)	120	60/-	
1.3	Arbeiten im Magazin (60 ⇔ 80)	60	20/-	
2.1	Beratung und Verkauf im Restaurant (100 ⇔ 180)		-/60	120
2.2	Marketing (80 ⇔ 120)		-/40	80
2.3	Wirtschaftsdienst (40 ⇔ 80)		-/20	60
2.4	Warenwirtschaft (60 ⇔ 100)		-/40	60
		320	320	320

5.1.2 Übersicht über mögliche Lernsituationen

	Lernsituation 1	Lernsituation 2	Lernsituation 3	Lernsituation 4	Lernsituation 5	Lernsituation 6	Lernsituation 7	Lernsituation 8	Lernsituation 9
Lernfeld 1.1	Reinigung und Wartung in der Küche nach HACCP	Lebensmittelinhaltsstoffe analysieren und beurteilen	Lebensmittel analysieren und beurteilen	Grundtechniken der Nahrungsmittelvorbereitung und -verarbeitung anwenden	Planen und Herstellen eines Frühstücksbufetts	Erstellen und Präsentieren eines Salatbuffetts	Erstellen von Speiseplänen für ausgewählte Kostformen	Lebensmittelrechtliche Grundlagen umsetzen	Herstellen von Produkten während einer Kartoffelaktionswoche
Lernfeld 1.2	Im Gastgewerbe arbeiten	Vorbereitungsarbeiten im Service durchführen	Eindecken im Restaurant	Ein Verkaufsgespräch führen	Ein Frühstücksbuffett zusammenstellen	Planen und Gestalten eines Kinderfestes	Grundlagen des Gaststättenrechtes beachten		
Lernfeld 1.3	Organigramm erstellen	Waren einkaufen	Waren annehmen und lagern	Waren ausgeben	Schriftstücke verwalten				
Lernfeld 2.1	Alkoholfreie Getränke kennen und fachgerecht servieren	Alkoholhaltige Getränke kennen und fachgerecht servieren	Vorspeisen anbieten, aufeinander abstimmen und fachgerecht servieren	Brühen, Suppen und Eintöpfe anbieten, aufeinander abstimmen und fachgerecht servieren	Hauptspeisen zusammenstellen, aufeinander abstimmen und fachgerecht servieren	Nachspeisen anbieten und fachgerecht servieren	Menüfolgen zusammenstellen	Reservierungen und Reklamationen bearbeiten	
Lernfeld 2.2	Bedürfnisse und Kaufmotive analysieren	Marktarten unterscheiden	Einen gastronomischen Betrieb eröffnen	Unternehmensleitbild erstellen	Marketingkonzepte erstellen	Den Markt untersuchen	Marketinginstrumente einsetzen		
Lernfeld 2.3	Funktionen des Wirtschaftsdienstes erfassen	Werkstoffe im Gastgewerbe reinigen und pflegen	Textilien im Gastgewerbe reinigen und pflegen	Hotelzimmer reinigen und pflegen					
Lernfeld 2.4	Den Warenbedarf ermitteln	Eine Bestellung einleiten	Einen Einkauf planen und durchführen	Verträge vorbereiten und abschließen	Den Warenumschlag und die Warenlagerung organisieren	Zahlungsverkehr abwickeln			

5.1.3 Beschreibung der Lernsituationen

Lernsituationen im Lernfeld: Arbeiten in der Küche	ZRW: 220 h
<p>Reinigung und Wartung in der Küche nach HACCP</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Hygienevorschriften anwenden und für die eigene Person umsetzen- Hygienekontrolllisten sachlich korrekt und sorgfältig ausfüllen- Lebensmittelschädlinge erkennen und bekämpfen- Lebensmittelverderb verhindern- Wahrnehmungen äußern und das Verhalten gegenseitig beeinflussen <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Schwedenrätsel einsetzen➤ Kontrolllisten erstellen - Gruppenarbeit erproben➤ Video: „Hygiene in der Küche“ - Ausleihe: Filmbildstelle	18
<p>Lebensmittelinhaltsstoffe analysieren und beurteilen</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Nährstoffe und Nährstoffgehalt kennen- Arbeit mit der Nährwerttabelle üben- Nährwertberechnungen durchführen- die Bedeutung der Ballaststoffe erfassen und Schlussfolgerungen ziehen- Energiebedarf errechnen und auf die eigene Person beziehen- Informationen über Ernährungsgewohnheiten austauschen- selbstständig mit der BMI-Tabelle arbeiten- Diskussionen zum Wohlfühlgewicht sachlich und fachlich korrekt führen <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Nährwerttabellen und Taschenrechner nutzen➤ vereinfachte Arbeitsblätter einsetzen➤ Videos verwenden➤ Folienmappe nutzen	40

<p>Lebensmittel analysieren und beurteilen</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - die Bedeutung der gesundheitsfördernden Ernährung erfassen - einen ausgewogenen Ernährungsplan aufstellen - „Light“- Produkte einordnen - eigene Ernährungsgewohnheiten erfassen und selbstkritisch beurteilen - Lebensmittel nach dem Ernährungskreis bewerten und eigenes Ernährungsverhalten kritisch überdenken und ggf. verändern - Kaufentscheidungen gesundheitsbewusst treffen und begründen - systematische Übersichten anfertigen - Diagramme und Tabellen auswerten - Dreisatzberechnungen durchführen <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ bildhafte Darstellungen des Ernährungskreises erarbeiten ➤ Prospektmaterial einsetzen ➤ mit dem Lehrbuch arbeiten 	<p>40</p>
<p>Grundtechniken der Nahrungsmittelvorbereitung und -verarbeitung anwenden</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Küchenorganisation, Arbeitsmittel und -geräte kennen - Vorbereitungstechniken und Zerkleinerungstechniken anwenden - ausgewählte Schnittformen beherrschen - Gartechniken unterscheiden und bewerten - Unfallschutzbestimmungen einhalten - Unfallquellen erkennen, selbst beseitigen oder Vorgesetzte dazu veranlassen - Erste-Hilfe-Maßnahmen anwenden - Arbeitssicherheit beachten - Rezepturen unter Berücksichtigung von Garverlusten berechnen - Fachbegriffe und Fremdsprache immanent anwenden 	<p>40</p>

<p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Video „Garverfahren“ ➤ Begehung der Berufsschule (Fluchtwege, Erste-Hilfe-Kästen) ➤ Rezeptkartei anlegen 	
<p>Planen und Herstellen eines Frühstücksbufetts</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - einfache Eierspeisen herstellen - Milchprodukte, Streichfette auf dem Frühstücksbufett anrichten - gesunde Getreideprodukte anbieten - verschiedene Wurst- und Käseprodukte präsentieren - Regeln beim Aufbau beachten - Tätigkeiten mit Mitschülerinnen und Mitschülern abstimmen und Ergebnisse kontrollieren und bewerten - Bufett mit Obst und Gemüse dekorieren - Frühstücksgetränke (ansatzweise Säfte (LF 1.2)) bereitstellen - verschiedene süße Aufstriche anbieten - umweltbewusst handeln und Müll vermeiden - gemeinsam ein „gesundes Frühstück“ durchführen und kritisch auswerten <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Arbeitsblatt „Rund ums Frühstück“ ➤ Exkursion in einen Supermarkt ➤ Bildmaterial aus Fachzeitschriften einbeziehen ➤ Arbeitsalgorithmus erstellen lassen ➤ Gruppenarbeit erproben 	<p>14</p>
<p>Erstellen und Präsentieren eines Salatbufetts</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffauswahl treffen - den Gesundheitswert von Obst und Gemüse berücksichtigen - rohe und gegarte Gemüse anbieten - Farbregeln beachten - Dressings und weitere kalte Soßen herstellen und anrichten - Salate herstellen und „für das Auge“ garnieren - mit Kräutern und Gewürzen garnieren 	<p>14</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Fachbegriffe und Fremdsprache immanent anwenden - Ergebnisse gegenseitig beurteilen und auch selbstkritisch bewerten <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Anschauungstafeln verwenden oder erstellen ➤ Zubereiten und Verkosten von Salaten ➤ Brettspiele, Memory gestalten 	
<p>Erstellen von Speiseplänen für ausgewählte Kostformen</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ausgewählte vegetarische Kostformen kennen und kritisch bewerten - Kost für Kranke und Genesende planen und herstellen - vollwertige Mischkost anbieten - unseriöse Diäten erkennen und darauf reagieren - eigene Speisepläne selbstkritisch analysieren, bewerten und Gewohnheiten verändern <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fachliteratur verwenden ➤ Artikel aus Zeitschriften sammeln ➤ Ernährungskreis analysieren, Material der BZgA ➤ vorhandenes Arbeitsmaterial/Arbeitsblätter nutzen ➤ Plakat gestalten 	20
<p>Lebensmittelrechtliche Grundlagen umsetzen</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Möglichkeiten der Lebensmittelüberwachung kennen - Lebensmittelkennzeichnungen analysieren und beurteilen - Zutatenlisten und Zusatzstoffverordnung lesen und auswerten - Umweltschutzmaßnahmen beachten und anwenden <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ausgewählte Rechtsvorschriften beachten ➤ Fachbücher nutzen ➤ Videos einsetzen 	20

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Folienmappe nutzen ➤ Arbeitsblätter „Mülltrennung“ 	
<p>Herstellen von Produkten während einer Kartoffelaktionswoche</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Wochenspeiseplan erstellen - Kartoffeln nach Sorten und Kochtypen auswählen - Schälverluste berechnen - Schnittformen auswählen und anwenden - Kartoffelspeisen herstellen und anrichten - energiearme und nährstoffschonende Gartechniken nutzen - Fachbegriffe und Fremdsprache immanent anwenden - Flyer, Plakate, Speisekarten o. Ä. werbewirksam präsentieren <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ mit der Rezeptkartei arbeiten ➤ Plakate entwerfen und erstellen ➤ Speisekarten entwerfen und gestalten ➤ praktische Übungen ➤ Video „Kartoffel“ ➤ Arbeitsblätter aus Büchern vereinfachen 	<p>14</p>

Lernsituationen im Lernfeld: Arbeiten im Service	ZRW: 180 h
<p>Im Gastgewerbe arbeiten</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Organigramme auswerten und für den eigenen Betrieb erstellen - Betriebsformen und die daraus resultierenden verschiedenen Angebote unterscheiden - Berufsanforderungen analysieren und die eigene Tätigkeit einordnen - persönliche Hygiene einhalten - Fachbegriffe und Fremdsprache immanent anwenden <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Praxiserfahrungen der Schülerinnen und Schüler nutzen ➤ Fallbeispiele – Verhalten der Servicekraft ➤ Rollenspiele erproben 	20
<p>Vorbereitungsarbeiten im Service durchführen</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Arbeiten im Office durchführen - Serviettentechniken anwenden; Servietten brechen - Einsetzen und Ausheben von Servier- und Tafelgeräten üben; Ergebnisse im Team bewerten - französische und englische Fachbegriffe immanent anwenden <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ praktische Übungen - Teller, Servietten, Bestecke ➤ Arbeitsblätter vereinfachen ➤ Fachliteratur nutzen ➤ Praxiserfahrungen einbeziehen 	20

<p>Eindecken im Restaurant</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Möbel und Räume unterscheiden und für den jeweiligen Zweck auswählen - Tisch- und Tafelformen anlassbezogen unterscheiden und vorschriftsmäßig aufstellen; Tischwäsche auswählen und auflegen; Unfallschutz beachten - Servier- und Tafelgeräte kennen und Gedecke im Übungsrestaurant eindecken; Ergebnisse kritisch und selbstkritisch bewerten; Fehler erkennen und korrigieren - den Tisch für den Gast zu verschiedenen Themen und Anlässen eindecken und Menüfolgen beachten - Grifftechniken und Tragetechniken unterscheiden und üben - Arten und Methoden des Service unterscheiden und fachgerecht umsetzen - Servierregeln beachten - einfache Berechnungen zum Dreisatz, zur Fläche und zum Umfang durchführen - Fremdsprache immanent anwenden <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ praktische Übungen im Übungsrestaurant ➤ Bandolino gestalten ➤ Arbeitsblätter „diverse Arbeitsgeräte“ 	<p>40</p>
<p>Ein Verkaufsgespräch führen</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - das AIDA-Prinzip anwenden - auf verschiedene Gästetypen und Gästegruppen situationsgerecht reagieren - Kommunikationsregeln einhalten - beim Verkauf einfacher Getränke und Speisen sachgerecht beraten - Fremdsprache immanent anwenden 	<p>20</p>

<p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rollenspiele erproben ➤ Arbeitsblätter verwenden ➤ Verhaltensregeln selbst zusammenstellen 	
<p>Ein Frühstücksbuffet zusammenstellen</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bedeutung des Frühstücks erfassen - Ambiente beachten - Frühstücksarten unterscheiden und anbieten - Aufgussgetränke herstellen und servieren - Gastplatz fachgerecht eindecken - „Kleine Getränkekunde“ kennen - Getränkeservice durchführen - auf Gästewünsche eingehen und spezielle Angebote unterbreiten <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Schülervorträge einsetzen ➤ Bildmaterial aus Fachzeitschriften auswerten ➤ Dekorationsmaterial herstellen ➤ Exkursion durchführen 	40
<p>Planen und Gestalten eines Kinderfestes</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Angebote (Flyer, Plakate o. Ä.) altersgerecht, anlassbezogen und sprachlich korrekt gestalten - Getränke und Speisen altersgerecht auswählen und anbieten - Getränke- und Speisekarten altersgerecht, anlassbezogen und sprachlich korrekt gestalten - eine Tischdekoration, inkl. Gesteck gestalten - Beschäftigungen und Spielangebote für Kinder zusammenstellen <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gruppenarbeit erproben ➤ Gestalten und Basteln – Papier, Pappe, Buntstifte, ... ➤ Internet einsetzen - Anregungen und Bastelanleitungen 	20

<p>Grundlagen des Gaststättenrechtes beachten</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - auf Zusatzstoffe in Speise- und Getränkekarten hinweisen - Jugendschutzbestimmungen einhalten und das eigene Tun kritisch hinterfragen - Verträge in der Gastronomie kennen - Gaststättengesetz kennen und umsetzen - spezielle Regelungen zu Haftung, Fundsachen und Zechprellerei berücksichtigen - Abrechnungen durchführen - mit dem Gast angemessen kommunizieren - bei besonderen Situationen Unterstützung holen <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lehrervortrag und Hilfen zur Mitschrift ➤ Rechtsvorschriften erläutern ➤ Fachliteratur nutzen ➤ Praxiserfahrungen einbinden 	<p>20</p>
--	------------------

Lernsituationen im Lernfeld: Arbeiten im Magazin	ZRW: 80 h
<p>Organigramm erstellen</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Aufgaben im Magazin erarbeiten - typische Arbeitsabläufe erläutern - Anforderungen an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Magazin zuordnen <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Praxiserfahrungen einbinden ➤ Unterrichtsgespräche führen 	4
<p>Waren einkaufen</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Angebote einholen - Bestellungen auslösen - Warenannahme durchführen - Kaufvertragsarten kennen und unterscheiden - Grundlagen der Rechts- und Geschäftsfähigkeit verstehen - Angebotsvergleiche erarbeiten: Dreisatz, Brutto, Netto, Tara <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lieferscheine – Warenannahme erläutern ➤ Berechnungen trainieren ➤ Angebotsvergleiche erstellen und durchführen ➤ Fallbeispiele einsetzen 	26
<p>Waren annehmen und lagern</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Wareneingangskontrolle durchführen - Wareneinlagerung vornehmen - Lagerverfahren anwenden - Lagerfaktoren (Temperatur, Luftfeuchtigkeit) prüfen und berücksichtigen - Leistungsstörungen erkennen und angemessen reagieren 	24

<ul style="list-style-type: none"> - Lagerkennzahlen berechnen - Schwund (Schädlinge, Diebstahl) vermeiden - Verlustberechnungen durchführen - Lagerhygiene und Lagersicherheit einhalten und durchsetzen - Lagerbestände ermitteln - Lagerkarteikarten und Lagerfachkarten führen <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lagerkarteikarten auswerten ➤ Gruppenarbeit erproben ➤ mit dem Lehrbuch arbeiten ➤ Protokolle anfertigen 	
<p>Waren ausgeben</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Warenanforderungsscheine, Bons ausfüllen - Warenbestände kontrollieren - Warenverbrauchsberechnungen (Mischungsrechnungen, Dreisatz, Prozentrechnungen) durchführen <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Berechnungen trainieren ➤ Warenanforderungsscheine, Warenausgabebescheine einsetzen 	6
<p>Schriftstücke verwalten</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Kaufverträge auswerten und formulieren - PC und Internet als Arbeitsmittel nutzen - Geschäftsbriefe formulieren - Postbearbeitung durchführen - auf Leistungsstörungen angemessen reagieren - Datenschutz, Datensicherung einhalten <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ fachübergreifend arbeiten - Zusammenarbeiten mit den Lehrkräften für das Fach Deutsch ➤ Fachliteratur verwenden 	20

Lernsituationen im Lernfeld: Beratung und Verkauf im Restaurant	ZRW: 180 h
<p>Alkoholfreie Getränke kennen und fachgerecht servieren</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - alkoholfreie Getränke unterscheiden, Ausschanktemperatur beachten, Gläser auswählen und fachgerecht einsetzen: <ul style="list-style-type: none"> - Wasser - Getränke aus Früchten/Gemüse - Erfrischungsgetränke - Sport- und Energygetränke <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fachtexte vereinfachen ➤ Schülervorträge nutzen ➤ im Internet recherchieren ➤ Getränkeverpackungen vergleichen ➤ Verkostungen durchführen 	20
<p>Alkoholhaltige Getränke kennen und fachgerecht servieren</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - alkoholhaltige Getränke unterscheiden, Ausschanktemperatur beachten, Gläser auswählen und fachgerecht einsetzen: <ul style="list-style-type: none"> - Bier - Wein, weinhaltige und weinähnliche Getränke - Schaumwein - Spirituosen - Verkaufsgespräche führen - fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Exkursion in eine Brauerei ➤ Videos/DVD „Wein“ und „Bier“ ➤ Arbeitsblätter einsetzen ➤ Anschauungstafeln nutzen oder gestalten ➤ Getränkekarten erstellen ➤ Flaschensammlung erstellen ➤ Verkostungen durchführen ➤ Rollenspiele erproben 	40

<p>Vorspeisen anbieten, aufeinander abstimmen und fachgerecht servieren</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - kalte und warme Vorspeisen kennen und anrichten - kalte Saucen unterscheiden und auswählen - Rezeptsammlung anlegen - Verkaufsgespräche führen - Fach- und Fremdsprache anwenden <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Arbeitsblätter nutzen ➤ Rezeptsammlung, Karteikarten anfertigen ➤ Internet nutzen ➤ Bandolino gestalten 	26
<p>Brühen, Suppen und Eintöpfe anbieten, aufeinander abstimmen und fachgerecht servieren</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Brühen, Suppen, Eintöpfe unterscheiden und anbieten - Rezeptsammlung anlegen - fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Praxiserfahrungen einbeziehen ➤ Arbeitsblätter vereinfachen ➤ Rezeptsammlung, Karteikarten anfertigen ➤ Internet nutzen 	14
<p>Hauptspeisen zusammenstellen, aufeinander abstimmen und fachgerecht servieren</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ernährungsphysiologische und sensorische Gesichtspunkte erkennen und berücksichtigen: <ul style="list-style-type: none"> - Pilz- und Gemüsespeisen - Sättigungsbeilagen - Eierspeisen - Schlachtfleischspeisen und Wild 	40

<ul style="list-style-type: none"> - Geflügel, Wildgeflügel - Fisch, Krusten- und Schalentiere - warme Soßen - Rezeptsammlung anlegen - Verkaufsgespräche führen - Fach- und Fremdsprache anwenden <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Arbeitsblätter (z. B. Kreuzworträtsel) erarbeiten ➤ Rezeptsammlung, Karteikarten anfertigen ➤ Internet nutzen ➤ Bandolino - Zuordnen z. B. Beilagen und passendes Hauptgericht 	
<p>Nachspeisen anbieten und fachgerecht servieren</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebäck-, Süß- und Eisspeisen kennen und empfehlen - Käsesorten unterscheiden und geeignete auswählen - Rezeptsammlung anlegen - Verkaufsgespräche führen - Fach- und Fremdsprache anwenden <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Schülervorträge einbinden ➤ Rezeptsammlung, Karteikarten anfertigen ➤ Anschauungstafeln nutzen oder gestalten 	10
<p>Menüfolgen zusammenstellen</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Festlichkeiten planen und vorbereiten - Menüregeln beachten und anwenden - korrespondierende Getränke empfehlen - Rezeptsammlung anwenden - Material- und Preisberechnungen durchführen <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gestalten von Speisekarten/Menükarten ➤ Arbeitsalgorithmen erarbeiten ➤ Arbeit mit dem PC 	20

<p>Reservierungen und Reklamationen bearbeiten</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- auf Beschwerden und Reklamationen angemessen reagieren- Fach- und Fremdsprache anwenden- Verkaufsgespräche führen <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Fallbeispiele auswerten➤ Rollenspiele üben	<p>10</p>
---	------------------

Lernsituationen im Lernfeld: Marketing	ZRW: 120 h
<p>Bedürfnisse und Kaufmotive analysieren</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bedürfnispyramide nach Maslow kennen - Bedürfnisse gezielt wecken - Gästewünsche erkennen und berücksichtigen <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bedürfnispyramide zeichnen ➤ Lehrbuch nutzen ➤ Partnerarbeit erproben ➤ Arbeitsblatt zu Bedürfnisarten und Kaufmotiven ➤ Werbung für Produkte 	10
<p>Marktarten unterscheiden</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Käufermarkt und Verkäufermarkt kennen - die eigene Position in marktwirtschaftliche Prozesse einordnen - die aktuelle Wirtschaftslage gastronomischer Betriebe analysieren <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Internet nutzen ➤ Tagespresse - aktuelle Beispiele analysieren ➤ Exkursion mit konkretem Auftrag durchführen 	10
<p>Einen gastronomischen Betrieb eröffnen</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Betriebsarten unterscheiden - Unternehmensformen erkennen und systematisieren - rechtliche Grundlagen anwenden - persönliche Voraussetzungen erfassen und einschätzen - Insolvenzverfahren kennen - Arten der Kaufleute unterscheiden 	26

<p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Video zu Unternehmensformen ➤ Arbeitsblätter vereinfachen ➤ Checklisten erarbeiten ➤ Lehrbuch nutzen 	
<p>Unternehmensleitbild erstellen</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - grundlegende Begriffe der Unternehmensphilosophie kennen - Leitsätze formulieren - Rahmenbedingungen für ein gutes Betriebsklima (Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Gäste, Mitbewerberinnen und Mitbewerber) erfassen und auswerten <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lehrervortrag und unterstützende Arbeitsblätter für „Merksätze“ 	6
<p>Marketingkonzepte erstellen</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Marketingziele formulieren - Aufgaben und Strategien entwickeln - Planungen durchführen <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Arbeitsblätter einsetzen ➤ Internet nutzen 	14
<p>Den Markt untersuchen</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Marktuntersuchung durchführen - Schritte zur Erarbeitung kennen - Regeln des Marketings beachten - Marktbeobachtung und Markterkundung durchführen, Marktforschung kennen und auswerten - Erhebungsmethoden (Befragung, Interview) anwenden - Projekt zur Touristenbefragung durchführen - Fach- und Fremdsprache anwenden - Ergebnisse für eine Präsentation aufbereiten 	24

<p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Exkursion durchführen ➤ Projekt „Touristenbefragung“ ➤ Fragebogen entwickeln ➤ Ergebnisse durch Schülerinnen und Schüler präsentieren ➤ Videoaufzeichnungen auswerten 	
<p>Marketinginstrumente einsetzen</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Marketingmix erfassen - Verkaufswege kennen - Leistungen im Gastgewerbe (Küche und Service) erfassen und auswerten - Kalkulationen durchführen - verkaufsfördernde Maßnahmen einsetzen - Werbung (Plakate) erstellen - Öffentlichkeitsarbeit betreiben - Corporate Identity erkennen - Fach- und Fremdsprache anwenden <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Werbeplakate erstellen ➤ Gestalten und Basteln von Werbematerialien ➤ Zeitungsartikel erstellen ➤ Rollenspiele: „Verkaufsgespräche“ 	<p>30</p>

Lernsituationen im Lernfeld: Wirtschaftsdienst	ZRW: 80 h
<p>Funktionen des Wirtschaftsdienstes erfassen</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Organisation des Betriebsaufbaus erfassen - Aufgabenbereiche differenzieren - Organigramm erstellen - Aufgaben und Bedeutung der Hausdamenabteilung herausstellen - Beschäftigung von Fremdfirmen begründen - Fremdsprache anwenden <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Praxiserfahrungen einbeziehen ➤ Exkursionen in Fremdfirmen z. B. Reinigung, Blumenbinderei 	6
<p>Werkstoffe im Gastgewerbe reinigen und pflegen</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - metallische Werkstoffe kennen und unterscheiden - nichtmetallische Werkstoffe kennen und unterscheiden - Eigenschaften und Verwendung der Werkstoffe charakterisieren - Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel auswählen und anwenden - Umweltschutz, Arbeitsschutz berücksichtigen und durchsetzen - Kosten von Reinigungsmitteln ermitteln und vergleichen <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Informationsmaterial erstellen ➤ Lückentexte verwenden ➤ Arbeitsblätter vereinfachen ➤ Produkte erkennen und zuordnen ➤ Bandolino - z. B. Glas 	22
<p>Textilien im Gastgewerbe reinigen und pflegen</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - verschiedene Fasern unterscheiden - Textilien und Wäsche pflegen 	22

<ul style="list-style-type: none"> - Betriebsmittel zur Wäschepflege (Waschmaschine, Trockner) handhaben - Wasch- und Hilfsmittel einsetzen - Kosten ermitteln und vergleichen <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Schaukästen nutzen ➤ praktisches Arbeiten – z. B. an verschiedenen Geräten ➤ Verpackungsmaterialien sammeln ➤ Produktbeispiele nutzen 	
<p>Hotelzimmer reinigen und pflegen</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsabläufe planen, durchführen und kontrollieren - Checklisten abarbeiten - verschiedene Fußböden reinigen und pflegen - Glas- und Spiegelflächen reinigen - Sanitärbereich reinigen und desinfizieren - Ökonomie, Ökologie berücksichtigen - Arbeiten im Abreise- und Bleibezimmer unterscheiden - Rechtsvorschriften (Fundsachen, Schadenshaftung) beachten - Arbeitsschutz einhalten - mit den Gästen kommunizieren - Fremdsprache anwenden <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Praxiserfahrungen einbeziehen ➤ Fallbeispiele diskutieren ➤ praktisches Arbeiten erproben ➤ Arbeitsblätter zu Checklisten 	30

Lernsituationen im Lernfeld: Warenwirtschaft	ZRW: 100 h
<p>Den Warenbedarf ermitteln</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Einkaufsmarkt analysieren - Sortimentsanalyse durchführen - ABC – Analyse berechnen <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Folien einsetzen ➤ Unterrichtsgespräche gestalten ➤ Berechnungen trainieren 	10
<p>Eine Bestellung einleiten</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Anfragen und Angebote formulieren, Angebotsvergleiche durchführen - rechtliche Grundlagen umsetzen - Waren beschaffen - Berechnungen (Prozent, Rabatt, Skonto) durchführen <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Reaktivieren der Kenntnisse aus LF 1.3 ➤ Übungen zu Angebotsvergleichen ➤ Arbeiten mit dem PC 	10
<p>Einen Einkauf planen und durchführen</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Kreislauf der Warenwirtschaft erfassen - Warenwirtschaftssysteme kennen - Ziele und Aufgaben des Einkaufs beschreiben - Einkaufsformen unterscheiden <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Exkursion durchführen ➤ Einkaufslisten erstellen ➤ Gruppenarbeit erproben ➤ Folien einbeziehen 	20

<p>Verträge vorbereiten und abschließen</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Kaufvertrag erstellen - Bewirtungs- und Beherbergungsvertrag unterscheiden - Bierliefervertrag kennen - Leistungsstörungen erfassen - Mahnverfahren erläutern <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ausgewählte Rechtsvorschriften nutzen ➤ Übungen zur Fehlererkennung in Verträgen ➤ Vordrucke ausfüllen 	20
<p>Den Warenumsatz und die Warenlagerung organisieren</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Inventar erfassen, Inventur durchführen - Grundlagen der Buchführung kennen - Bestandskontrolle durchführen - Lagerbestandsgrößen erfassen <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lehrervortrag Bilanz-Inventur ➤ Inventurlisten erstellen ➤ Übung Inventur 	20
<p>Zahlungsverkehr abwickeln</p> <p><u>Berufliche Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Aufgaben und Arten des Geldes unterscheiden - Zahlungsarten kennen - Währungen umrechnen - EDV-Kenntnisse einsetzen <p><u>Didaktisch-methodische Hinweise:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Exkursion zu Geldinstituten durchführen ➤ Vordrucke ausfüllen ➤ Arbeitsblätter, Folien einbeziehen 	20

5.2 Beispiele für Lernsituationen und Unterrichtssequenzen

Lernfeld 1.1: Arbeiten in der Küche

Lernsituation 3: Lebensmittel analysieren und beurteilen

Unterrichtsequenz: Gestaltung eines Würfelspieles zum Erkennen pflanzlicher Lebensmittel

ZRW: 4 h

Ziele:

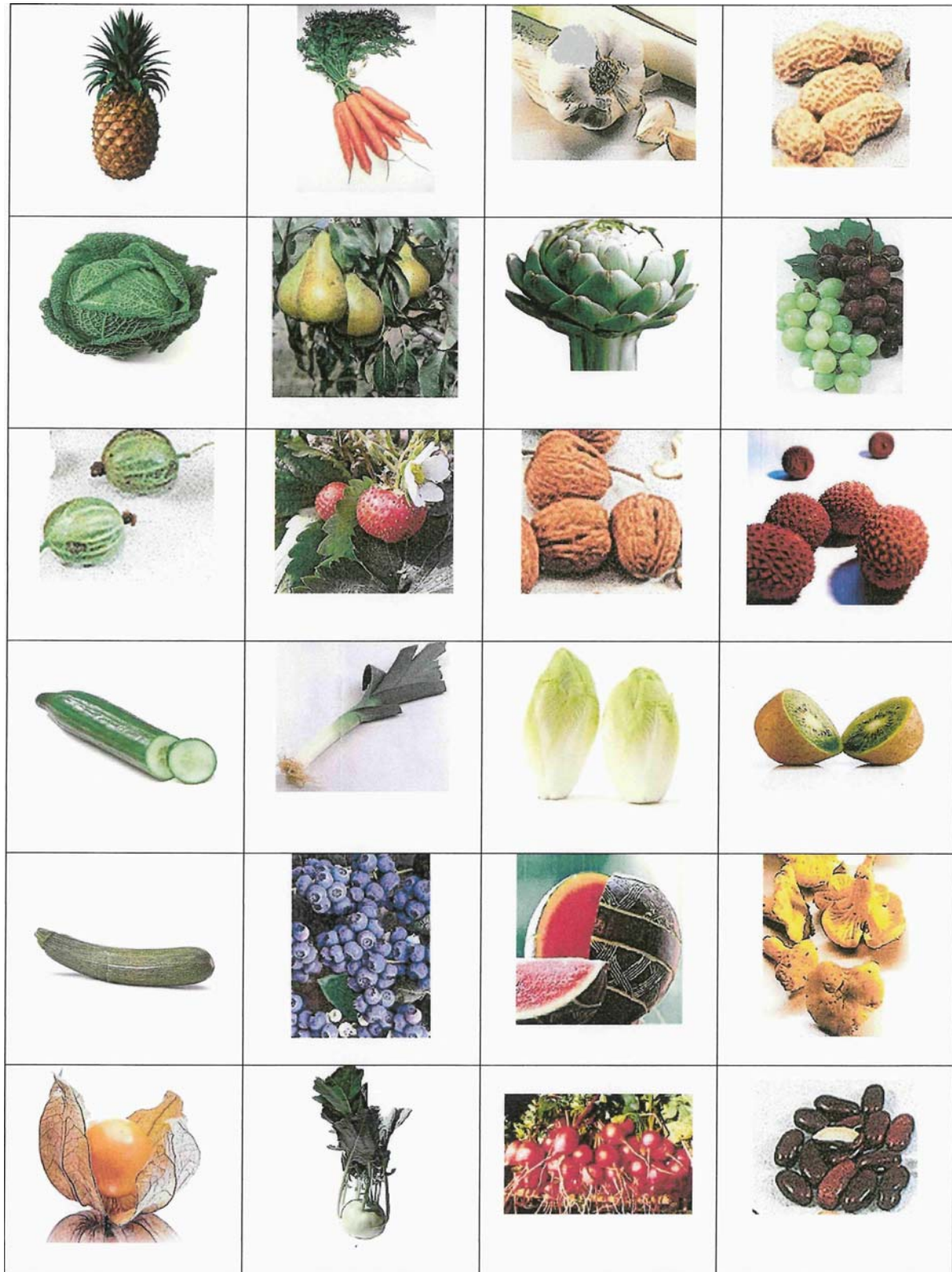
Die Schülerinnen und Schüler gestalten unter Anleitung ein Spiel zum Erkennen pflanzlicher Lebensmittel. Sie erproben Gruppenarbeit und beurteilen gegenseitig ihre Ergebnisse. Sie kontrollieren mithilfe der vorgegebenen Literatur ihre Rechtschreibung. Sie entwickeln ihre motorischen und gestalterischen Fähigkeiten weiter.

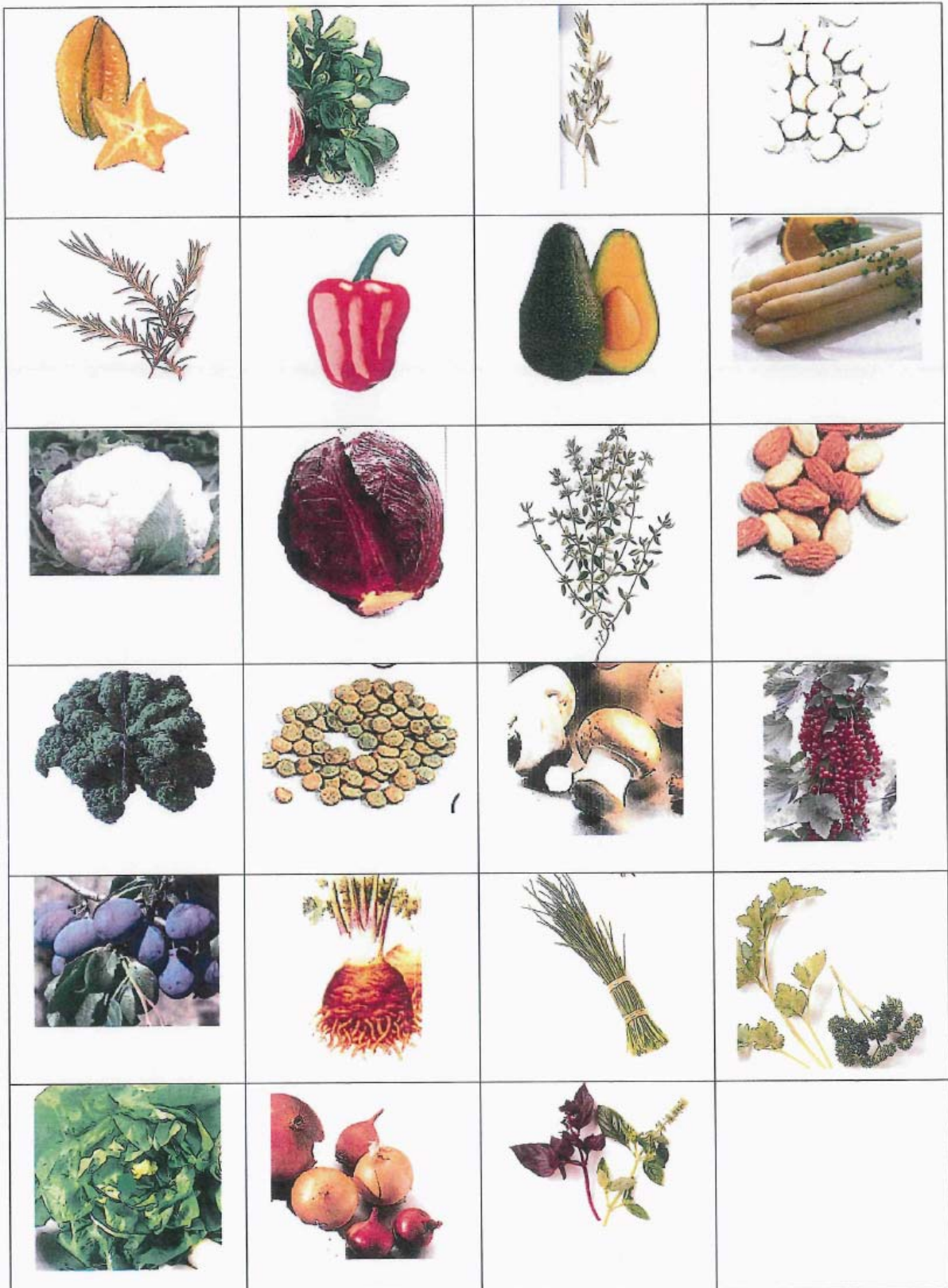
Inhalte	Unterrichtsverlauf	Medien und Unterrichtsmittel/ Hinweise
Obstarten Gemüsearten	Unterrichtsgespräch Gruppen bilden	Freiwilligkeit
Kräuter Hülsenfrüchte	Arbeitsblätter 1, 2 und 3 ausgeben	Arbeitsblatt 1, 2 und 3 Hilfsmittel: Schere, Klebestift, Klemmmappe in unterschiedlichen Farben je Gruppe als Spielfeld
	Abbildungen in der Gruppe benennen und in Lösungsliste 1 (Arbeitsblatt 3) eintragen	Würfel und Spielfiguren <i>Hinweis an Lernende: Vorgabe des Rasters beachten</i>
	Zwischenkontrolle und -bewertung durch die Lehrkraft	Benotung bei schneller und richtiger Lösung
	Ergänzung fehlender Abbildungen durch Vergleich der Gruppenergebnisse und Nutzung von Fachliteratur gleichzeitig Überprüfung von Rechtschreibung und Korrektur	AID-Material: Lebensmittel Obst und Gemüse; www.aid-macht-schule.de Buchtipps: Bailly, Ortiz, Radecka: Enzyklopädie der Lebensmittel, Seehamer Verlag, 1996 Duden

	Arbeitsblätter 1 und 2 ausschneiden, die Bildelemente den Zahlen beliebig zuordnen und zusammenkleben; die Zahlenseite mit Farbe der Klemmmappe kennzeichnen	<i>Hinweis an Lernende: Abweichung von Arbeitsblatt 3 erforderlich</i>
	Zahlenkärtchen ausschneiden, auf die Klemmmappe auflegen, ein individuelles Spielfeld für den Spielverlauf planen und anschließend Elemente dem Spielverlauf entsprechend aufkleben	Arbeitsblatt 1 noch einmal ausgeben
	Zusammengeklebte Elemente auf Spielfeld (Zahl auf Zahl) auflegen Liste (Arbeitsblatt 3) entsprechend dem Spielverlauf erstellen Liste benennen (Arbeitsblatt 4) und der Lehrkraft übergeben	Arbeitsblatt 3 noch einmal ausgeben z. B. Liste „rote Klemmmappe“
	Spielregeln für alle Gruppen festlegen, gegebenenfalls variieren, z. B.: jeder Spieler erhält eine Spielfigur, es wird gewürfelt, Spielfigur wird gesetzt, das Element wird benannt und bei richtiger Lösung die Karte vom Spieler übernommen. Ist die Lösung offen, wird Arbeitsblatt 4 verwendet; gewonnen hat der Spieler mit den meisten Elementen.	Lehrkraft beobachtet Spielverlauf und hilft mit Arbeitsblatt 4

Hinweise:

Das Spiel kann mehrfach verwendet und variiert werden. Es kann zwischen den Gruppen ausgetauscht werden. Das Spielfeld kann Grundlage für weitere inhaltliche Themen (z. B. Geschirr und Besteck, Arbeitsgeräte aus dem Service) sein. Die Arbeitsblätter (AB 3) können durch Spalten erweitert werden (z. B. Fremdsprache). Die Vorlagen für die Arbeitsblätter können mit den Schülerinnen und Schülern im Computerkabinett erarbeitet werden. Es ist möglich, das Spiel beim Thema Warenerkennung für die Zwischen- und Abschlussprüfung erneut zu nutzen.





1	2	3	4
5	6	7	8
9	10	11	12
13	14	15	16
17	18	19	20
21	22	23	24

25	26	27	28
29	30	31	32
33	34	35	36
37	38	39	40
41	42	43	44
45	46	47	

Nr.	Name
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	

25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	
32	
33	
34	
35	
36	
37	
38	
39	
40	
41	
42	
43	
44	
45	
46	
47	

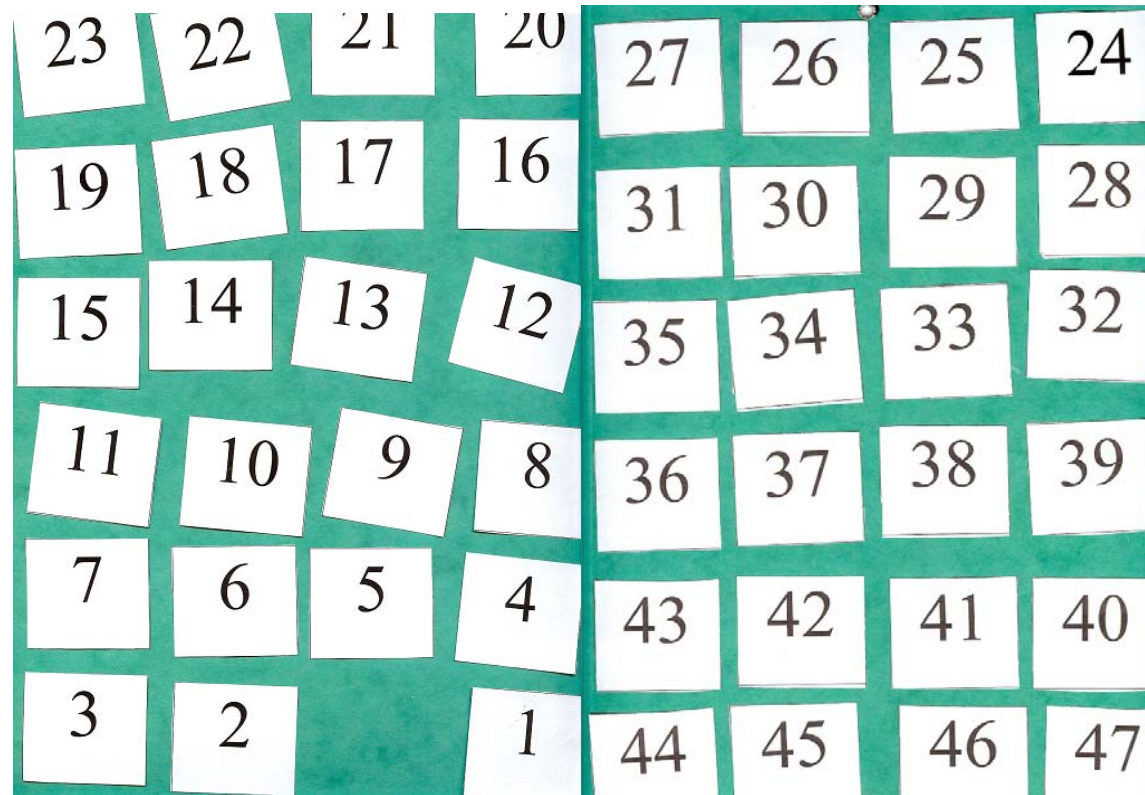
<u>Nr.</u>	<u>Name</u>
<u>1</u>	Ananas
<u>2</u>	Möhren
<u>3</u>	Knoblauch
<u>4</u>	Erdnüsse
<u>5</u>	Wirsing
<u>6</u>	Birnen
<u>7</u>	Artischocke
<u>8</u>	Weintrauben
<u>9</u>	Stachelbeere
<u>10</u>	Erdbeere
<u>11</u>	Walnüsse
<u>12</u>	Litschi
<u>13</u>	Gurke
<u>14</u>	Porree/Lauch
<u>15</u>	Chicorée
<u>16</u>	Kiwi
<u>17</u>	Zucchini
<u>18</u>	Heidelbeeren
<u>19</u>	Wassermelone
<u>20</u>	Pfifferlinge
<u>21</u>	Physalis
<u>22</u>	Kohlrabi
<u>23</u>	Radieschen
<u>24</u>	Kidneybohnen

<u>Nr.</u>	<u>Name</u>
<u>25</u>	Sternfrucht/Karambola
<u>26</u>	Feldsalat
<u>27</u>	Estragon
<u>28</u>	Weißer Bohnen
<u>29</u>	Rosmarin
<u>30</u>	Paprika
<u>31</u>	Avocado
<u>32</u>	Spargel
<u>33</u>	Blumenkohl
<u>34</u>	Rotkohl
<u>35</u>	Thymian
<u>36</u>	Mandeln
<u>37</u>	Grünkohl
<u>38</u>	Linsen
<u>39</u>	Champignons
<u>40</u>	Rote Johannisbeeren
<u>41</u>	Pflaumen
<u>42</u>	Sellerie
<u>43</u>	Schnittlauch
<u>44</u>	Petersilie
<u>45</u>	Kopfsalat
<u>46</u>	Zwiebeln
<u>47</u>	Basilikum

Nr.	Name
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	

25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	
32	
33	
34	
35	
36	
37	
38	
39	
40	
41	
42	
43	
44	
45	
46	
47	

Grüne Spielfeldmappe – Variante



Lernfeld 1.2: Arbeiten im Service

Lernsituation 5: Ein Frühstücksbuffet zusammenstellen

Unterrichtssequenz: Kaffeespezialitäten unterscheiden

ZRW: 2 h

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Kaffeespezialitäten. Sie kennen die Zutaten und beschreiben die Zubereitung. Sie ordnen Bild, Name, Zutaten und Zubereitung einer bestimmten Kaffeespezialität zu und stellen diese in einer Tabelle zusammen.

Inhalte	Unterrichtsverlauf	Medien und Unterrichtsmittel/Hinweise
Kaffeespezialitäten - Espresso - Cappuccino - Café au lait - Latte macchiato - Irish Coffee - Pharisäer - Rüdesheimer Kaffee - Eiskaffee	Unterrichtsgespräch Abfragen schon bekannter Kaffeespezialitäten	Tafelbild Mind Map
	Arbeitsblatt 1 und Arbeitsblatt 2 (Puzzle) ausgeben Teile auf Arbeitsblatt 1 auflegen	Arbeitsblatt 1 und 2 Schere, Kleber, Fachbücher (Grund- oder Fachstufe) Puzzle ausschneiden Fachliteratur für die Systematisierung nutzen Lehrkraft kontrolliert individuell (und bewertet ggf.)
	Strukturlegeverfahren: Unterrichtsgespräch Vervollständigen des Arbeitsblattes zur Kontrolle	Arbeitsblatt 1 und 2 als Folie Lehrkraft oder Schülerinnen und Schüler
	Puzzleteile aufkleben	

Hinweise:

Alkoholhaltige Kaffeespezialitäten werden hier mitbehandelt, da sie zu den Aufgussgetränken gehören. Den Lernenden ist zu erklären, dass nicht alle Kaffeespezialitäten zum klassischen Frühstück gehören. Beim Brunch hingegen gibt es Einsatzmöglichkeiten.

Bild	Name Kaffeespezialität	Zutaten	Zubereitung

Bild	Name Kaffeespezialität	Zutaten	Zubereitung

<p>Originaltasse vorwärmen, Zucker sowie Asbach zugeben, entzünden und umrühren bis sich der Zucker löst. Mit heißem Kaffee auffüllen, mit geschlagener Sahne garnieren und mit Schokoladenraspeln bestreuen.</p>	<p>1 - 2 Kugeln Vanilleeis 1/8 l kalter starker Kaffee Schlagsahne Waffel</p>	<p>Latte macchiato</p>	
	<p>Irish Coffee</p>		<p>4 cl Asbach Uralt 3 - 4 Würfelzucker Kaffee Schlagsahne Schokoraspel</p>
	<p>In ein vorgewärmtes Original-glas den braunen Zucker sowie Whiskey geben, den Zucker durch Umrühren auflösen. Mit starkem heißen Kaffee auffüllen und mit angeschlagener Sahne garnieren</p>	<p>100 ml heiße Milch 1 Espresso Aufgeschäumte Milch</p>	<p>Eiskaffee</p>
<p>Espresso mit heißer aufgeschäumter Milch bedecken, auf den Milchschaum etwas Kakaopulver streuen</p>	<p>Pharisäer</p>		<p>Starken Kaffee in eine höhere Tasse geben, mit Zucker süßen, Rum zugeben und mit Sahne auffüllen</p>




<p>4 cl Rum Zucker Starker Kaffee Angeschlagene Sahne</p>	<p>Café au lait</p>		<p>In eine große Milchschaale oder große Tasse wird zur Hälfte Kaffee gegeben und dann mit heißer Milch aufgefüllt</p>
	<p>Aromastarker Kaffee wird per Dampfdruckverfahren hergestellt, damit die typische Crema entsteht. Wird in kleinen Spezialtassen angerichtet. Streuzucker wird á part gereicht</p>	<p>Espresso Milchschaum Kakaopulver</p>	
<p>4 cl Irish Whiskey 2 Teelöffel brauner Zucker Kaffee Angeschlagene Sahne</p>	<p>In ein Spezialglas wird aufgeschäumte Milch und darüber Milchschaum gegeben, danach am Rand des Glases vorsichtig einen Espresso eingießen</p>	<p>Cappuccino</p>	<p>Kalten Kaffee in ein Glas geben, Vanilleeis zufügen, mit Schlagsahne auffüllen und mit einer Waffel garnieren</p>
<p>100 ml Kaffee 100 ml heiße Milch</p>	<p>Espresso</p>	<p>6 - 7 g espressopulver 0,04 l Wasser</p>	<p>Rüdesheimer Kaffee</p>






Bild	Name Kaffeespezialität	Zutaten	Zubereitung
	<p>Cappuccino</p>	<p>Espresso Milchschaum Kakaopulver</p>	<p>Espresso mit heißer aufgeschäumter Milch bedecken, auf den Milchschaum etwas Kakaopulver streuen</p>
	<p>Irish Coffee</p>	<p>4 cl Irish Whiskey 2 Teelöffel brauner Zucker Kaffee Angeschlagene Sahne</p>	<p>In ein vorgewärmtes Originalglas den braunen Zucker sowie Whiskey geben, den Zucker durch Umrühren auflösen; mit starkem heißen Kaffee auffüllen und mit angeschlagener Sahne garnieren</p>
	<p>Latte macchiato</p>	<p>100 ml heiße Milch 1 Espresso Aufgeschäumte Milch</p>	<p>In ein Spezialglas wird aufgeschäumte Milch und darüber Milchschaum gegeben, danach am Rand des Glases vorsichtig einen Espresso eingießen</p>
	<p>Pharisäer</p>	<p>4 cl Rum Zucker Starker Kaffee Angeschlagene Sahne</p>	<p>Starken Kaffee in eine höhere Tasse geben, mit Zucker süßen, Rum zugeben und mit Sahne auffüllen</p>

Bild	Name Kaffeespezialität	Zutaten	Zubereitung
	<p>Café au lait</p>	<p>100 ml Kaffee 100 ml heiße Milch</p>	<p>In eine große Milchschaale oder große Tasse wird zur Hälfte Kaffee gegeben und dann mit heißer Milch aufgefüllt</p>
	<p>Rudesheimer Kaffee</p>	<p>4 cl Asbach Uralt 3 - 4 Würfelzucker Kaffee Schlagsahne Schokoraspel</p>	<p>Originaltasse vorwärmen, Zucker sowie Asbach zugeben, entzünden und umrühren bis sich der Zucker löst; mit heißem Kaffee auffüllen, mit geschlagener Sahne garnieren und mit Schokoladenraspeln bestreuen</p>
	<p>Eiskaffee</p>	<p>1 - 2 Kugeln Vanilleeis 1/8 l kalter starker Kaffee Schlagsahne Waffel</p>	<p>Kalten Kaffee in ein Glas geben, Vanilleeis zufügen, mit Schlagsahne auffüllen und mit einer Waffel garnieren</p>
	<p>Espresso</p>	<p>6 - 7 g Espressopulver 0,04 l Wasser</p>	<p>Aromastarker Kaffee wird per Dampfdruckverfahren hergestellt, damit die typische Crema entsteht; wird in kleinen Spezialtassen angerichtet; Streuzucker wird á part gereicht</p>

Lernfeld 1.3: Arbeiten im Magazin

Lernsituation 2: Waren einkaufen

Unterrichtssequenz: Angebote vergleichen

ZRW: 2 h

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler vergleichen Angebote für Kaffeeautomaten und Bettwäsche und entscheiden sich für eine Warenbestellung.

Sie vergleichen die verschiedenen Angebote. Sie vertiefen dabei ihre Kenntnisse zu den Auswahlkriterien (z. B. Preis, Qualität, Lieferzeit, Gewährleistung). Mithilfe des Taschenrechners führen sie selbstständig Rechnungen durch und wenden ihre Kenntnisse über Dreisatz und Prozentrechnung an.

Die Schülerinnen und Schüler kennen Begriffe wie Listenpreis, Inklusivpreis, Rabatt, Skonto und Mehrwertsteuer und berechnen diese. Sie begründen ihre Entscheidung, üben und verbessern damit ihre mündliche Ausdrucksweise.

Inhalte	Unterrichtsverlauf	Medien und Unterrichtsmittel/Hinweise
Kriterien für Angebotsvergleiche <ul style="list-style-type: none">- Qualität- Preis- Lieferzeit- Gewährleistung	Erstellen eines Tafelbildes im Unterrichtsgespräch Tafelbild übernehmen Problemstellung: Für den Frühstücksraum des Hotels wird ein neuer Kaffeeautomat benötigt.	Tafel
Angebote für Kaffeeautomaten (nur Preisvergleich)	Zweiergruppen bilden; Arbeitsblatt 1 bearbeiten, Lösungsvorschlag unterbreiten und diskutieren (Überschlagsrechnung) Rechnerische Überprüfung von Angebot A im Unterrichtsgespräch Angebote B und C berechnen Schülerinnen und Schüler eigenständig	Partnerarbeit mit dem Banknachbarn bzw. selbst gewählter Partnerin/selbst gewähltem Partner Arbeitsblatt 1 Taschenrechner Tafelbild Nutzen der Hefter zur Reaktivierung (Skonto, Rabatt, Mehrwertsteuer)

	Ergebnisse vergleichen (individuelle Unterstützung durch Lehrkraft)	
Angebote für Bettwäsche (nur Preisvergleich)	Arbeitsblatt 2 selbstständig bearbeiten Ergebnisse vergleichen	Arbeitsblatt 2 Taschenrechner Benotung der schnellsten richtigen Lösung (oder aller Leistungen)
Hausaufgabe	Sammeln von verschiedenen Angeboten zu einem Artikel	Prospekte, Kataloge, Internet

Aufgabenstellung:

Lesen Sie die folgenden Angebote für einen Kaffeeautomaten.

Vergleichen und diskutieren Sie die Angebote mit Ihrer Partnerin/Ihrem Partner.

Entscheiden Sie sich für ein Angebot und begründen Sie Ihre Entscheidung. Nutzen Sie Ihre Unterlagen und klären Sie gemeinsam die Begriffe Listenpreis, Rabatt, Skonto und Inklusivpreis.

Angebot A:	Inklusivpreis	1245,50 €
	Rabatt	3,8 %
	Lieferung mit Aufbau	365,80 €
Angebot B	Listenpreis	985,90 €
	Skonto	2,0 %
	Aufbau und Lieferung inklusive	
Angebot C	Listenpreis	1005,95 €
	Treuerabatt	4,0 %
	Skonto	2,4 %
	Aufbau und Lieferung	90,00 €

Aufgabenstellung:

Das Hotel „Zur Sonne“ benötigt 70 Garnituren neue Bettwäsche.

Dazu wurden 3 Angebote eingeholt. Die Qualität der Wäsche ist gleichwertig.

Sie sollen nun entscheiden, welches Angebot ausgewählt wird. Es soll das kostengünstigste Angebot bestimmt werden.

Angebot A:	Listenpreis je Garnitur	20,75 €
	Mengenrabatt ab 50 Stück	3,5 %
	Skonto	2,0 %
	keine Lieferkosten	
Angebot B	Listenpreis je Garnitur	19,50 €
	Treuerabatt	3,0 %
	Skonto	2,5 %
	Lieferkosten	15,00 €
Angebot C	Inklusivpreis je Garnitur	23,00 €
	keine Versand- oder Lieferkosten	

Angebot A:

Inklusivpreis	1245,50 €
Rabatt	- 47,33 €
Zwischensumme	= 1292,83 €
Lieferung mit Aufbau	+ 365,80 €
Endpreis	= 1563,97 €

Angebot B:

Listenpreis	985,90 €
Mehrwertsteuer	+ 187,32 €
Zwischensumme 1	= 1173,22 €
Skonto	- 23,46 €
Zwischensumme 2	= 1149,76 €
Aufbau und Lieferung	+ 0 €
Endpreis	= 1149,76 €

Angebot C:

Listenpreis	1005,95 €
Treuerabatt	- 40,24 €
Mehrwertsteuer	+ 183,49 €
Zwischensumme 1	= 1149,20 €
Skonto	- 27,58 €
Zwischensumme 2	= 1121,62 €
Aufbau und Lieferung	+ 90,00 €
Endpreis	= 1211,62 €

Antwort: Das Angebot B ist am kostengünstigsten und sollte gewählt werden.

Angebot A:

Listenpreis gesamt (Garnitur)		1452,50 €
Mengenrabatt ab 50 Stück	-	50,84 €
Mehrwertsteuer	+	266,32 €
Zwischensumme	=	1667,98 €
Skonto	-	33,36 €
keine Lieferkosten		
Endpreis gesamt	=	1634,62 €
Endpreis (pro Garnitur)	=	23,35 €

Angebot B:

Listenpreis gesamt (Garnitur)		1365,00 €
Treuerabatt	-	40,95 €
Mehrwertsteuer	+	251,57 €
Zwischensumme 1	=	1575,62 €
Skonto	-	39,39 €
Zwischensumme 2	=	1536,23 €
Lieferkosten	+	15,00 €
Endpreis gesamt	=	1551,23 €
Endpreis (pro Garnitur)	=	22,16 €

Angebot C:

Inklusivpreis je Garnitur		23,00 €
keine Lieferkosten		
Endpreis (pro Garnitur)		23,00 €
Endpreis gesamt	=	1610,00 €

Antwort: Das Angebot B ist am kostengünstigsten und sollte gewählt werden.

Lernfeld 2.1: Beratung und Verkauf im Restaurant

Lernsituation 2: Alkoholhaltige Getränke kennen und fachgerecht servieren

Unterrichtssequenz: Die Bierherstellung

ZRW: 4 h

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Bierherstellung. Dazu erarbeiten sie aus einem Schwedenrätsel die schon einmal in einem Video gehörten Begriffe. Sie vervollständigen mithilfe der gefundenen Begriffe einen Lückentext und erklären damit die Abläufe der Bierherstellung in der Mälzerei und Brauerei.

Inhalte	Unterrichtsverlauf	Medien und Unterrichtsmittel/Hinweise
Bierherstellung - Mälzerei - Brauerei	Video einsetzen	Video „Vom Halm zum Glas“ FWU
	Arbeitsblatt 1 ausgeben Aus dem Video gehörte und vorgegebene Wörter zur Bierherstellung im Schwedenrätsel finden	Arbeitsblatt 1 (wahlweise Variante 1 oder 2) Einzel- oder Partnerarbeit möglich Nutzung von Fachliteratur AID-Material: Bier Lehrbuch
	Zwischenkontrolle durch die Lehrkraft	Benotung bei schneller und richtiger Lösung Erfassen der Ergebnisse durch die Schülerinnen und Schüler
	Zur Endkontrolle wird durch die Lehrkraft die Lösungsfolie aufgelegt Fehlende Begriffe werden von den Schülerinnen und Schülern ergänzt	Arbeitsblatt 2 (Lösung) als Folie
	Arbeitsblatt 3 mit Lückentext ausgeben und Bearbeitungshinweise geben Zur Wiederholung und Festi-	Arbeitsblatt 3 Video „Vom Halm zum

	gung Video ein zweites Mal einsetzen	Glas“ FWU
	Lückentext mit den Begriffen aus dem Schwedenrätsel und unter Verwendung von Fachliteratur lösen	AID-Material: Bier Lehrbuch <i>Hinweis an Schülerinnen und Schüler: Es werden alle Ergebnisse bewertet</i>
	Ergebniskontrolle durch die Lehrkraft	Benotung
	Lösungsfolie auflegen Berichtigung der Fehler durch die Schülerinnen und Schüler	Folie: Lösung Lückentext

Hinweise:

Das Schwedenrätsel kann in Einzel- oder Partnerarbeit bearbeitet werden. Zur Berücksichtigung unterschiedlicher Leistungsanforderungen kann das Schwedenrätsel auch ohne die vorgegebenen Suchbegriffe genutzt werden. Es ist möglich, die Schülerinnen und Schüler selbst wählen zu lassen, welches Arbeitsblatt sie verwenden möchten.

Die Kontrolle der Ergebnisse kann auch in Partnerarbeit erfolgen.

Das Schwedenrätsel dient u. a. der Förderung der Kenntnisse zur deutschen Rechtschreibung, besonders der Umlaute.

E	N	N	A	F	P	Z	R	E	U	W	D	C	U	A	W	N	K	U
T	R	L	R	R	G	U	D	D	I	T	N	L	Z	D	D	B	P	E
B	N	J	M	G	S	G	I	N	Z	Z	L	A	M	U	A	R	B	F
C	I	E	R	E	L	L	E	U	F	S	S	A	F	T	K	N	H	E
U	E	G	T	U	T	T	O	K	N	A	T	R	E	A	G	N	V	H
M	A	V	L	R	E	L	H	E	U	M	T	O	R	H	C	S	E	Y
H	V	U	E	S	I	M	A	I	S	C	H	B	O	T	T	I	C	H
N	Y	B	G	S	G	T	H	C	I	E	W	E	G	N	I	E	Z	X
O	E	H	C	I	T	T	O	B	R	E	T	U	E	A	L	W	U	V
R	J	U	N	G	B	I	E	R	A	M	Q	G	M	G	A	K	Z	D
U	Y	L	N	E	T	S	A	K	M	I	E	K	E	P	P	E	W	Z
S	T	A	M	M	W	U	E	R	Z	E	G	V	P	R	I	L	P	X
P	L	A	T	T	E	N	K	U	E	H	L	E	R	E	R	G	S	N
K	Y	W	X	Q	H	Z	B	F	Q	I	P	W	N	W	A	A	T	Z
I	E	R	E	L	L	E	U	F	N	E	H	C	S	A	L	F	D	E
K	S	Y	S	Z	P	C	Y	F	L	B	T	W	W	D	L	Y	K	N
S	A	Q	A	Z	B	G	M	D	O	T	U	N	A	B	G	L	K	T
L	O	U	C	P	P	O	I	K	X	R	E	S	O	W	Y	R	J	R
U	O	H	R	F	T	Z	X	R	E	T	L	I	F	R	E	I	B	I
R	N	T	P	R	T	U	C	D	S	T	X	V	D	I	W	D	B	F
O	D	O	T	V	Q	F	L	A	B	S	J	E	Q	D	D	K	B	U
V	L	A	G	E	R	T	A	N	K	C	R	L	Q	Z	N	A	K	G
Y	X	H	O	P	F	E	N	F	L	J	N	U	S	P	T	B	E	E
L	U	O	P	O	T	H	J	J	A	X	M	D	O	E	M	N	K	I

Im Schwedenrätsel sind 21 Begriffe zum Thema Bierherstellung versteckt. Finden Sie die Begriffe. Sie befinden sich waagrecht, senkrecht, diagonal, vorwärts und rückwärts gelesen im Rätsel. Umlaute sind ausgeschrieben (z. B. ä = ae).

E	N	N	A	F	P	Z	R	E	U	W	D	C	U	A	W	N	K	U
T	R	L	R	R	G	U	D	D	I	T	N	L	Z	D	D	B	P	E
B	N	J	M	G	S	G	I	N	Z	Z	L	A	M	U	A	R	B	F
C	I	E	R	E	L	L	E	U	F	S	S	A	F	T	K	N	H	E
U	E	G	T	U	T	T	O	K	N	A	T	R	E	A	G	N	V	H
M	A	V	L	R	E	L	H	E	U	M	T	O	R	H	C	S	E	Y
H	V	U	E	S	I	M	A	I	S	C	H	B	O	T	T	I	C	H
N	Y	B	G	S	G	T	H	C	I	E	W	E	G	N	I	E	Z	X
O	E	H	C	I	T	T	O	B	R	E	T	U	E	A	L	W	U	V
R	J	U	N	G	B	I	E	R	A	M	Q	G	M	G	A	K	Z	D
U	Y	L	N	E	T	S	A	K	M	I	E	K	E	P	P	E	W	Z
S	T	A	M	M	W	U	E	R	Z	E	G	V	P	R	I	L	P	X
P	L	A	T	T	E	N	K	U	E	H	L	E	R	E	R	G	S	N
K	Y	W	X	Q	H	Z	B	F	Q	I	P	W	N	W	A	A	T	Z
I	E	R	E	L	L	E	U	F	N	E	H	C	S	A	L	F	D	E
K	S	Y	S	Z	P	C	Y	F	L	B	T	W	W	D	L	Y	K	N
S	A	Q	A	Z	B	G	M	D	O	T	U	N	A	B	G	L	K	T
L	O	U	C	P	P	O	I	K	X	R	E	S	O	W	Y	R	J	R
U	O	H	R	F	T	Z	X	R	E	T	L	I	F	R	E	I	B	I
R	N	T	P	R	T	U	C	D	S	T	X	V	D	I	W	D	B	F
O	D	O	T	V	Q	F	L	A	B	S	J	E	Q	D	D	K	B	U
V	L	A	G	E	R	T	A	N	K	C	R	L	Q	Z	N	A	K	G
Y	X	H	O	P	F	E	N	F	L	J	N	U	S	P	T	B	E	E
L	U	O	P	O	T	H	J	J	A	X	M	D	O	E	M	N	K	I

Im Schwedenrätsel sind 21 Begriffe zum Thema Bierherstellung versteckt. Finden Sie die Begriffe. Sie befinden sich waagrecht, senkrecht, diagonal, vorwärts und rückwärts gelesen im Rätsel. Umlaute sind ausgeschrieben (z. B. ä = ae).

FLASCHENFUELLEREI - EINGEWEICHT - KEIMKASTEN - DARRE - BRAUMALZ - SILO - SCHROTMUEHLE - MAISCHBOTTICH - TREBER - LAEUTERBOTTICH - WUERZPFANNE - HOPFEN - ZENTRIFUGE - PLATTENKUEHLER -STAMMWUERZE - GAERTANK - HEFE - JUNGBIER - LAGERTANK - BIERFILTER - FASSFUELLEREI

E	N	N	A	F	P	Z	R	E	U	W	D	C	U	A	W	N	K	U
T	R	L	R	R	G	U	D	D	I	T	N	L	Z	D	D	B	P	E
B	N	J	M	G	S	G	I	N	Z	Z	L	A	M	U	A	R	B	F
C	I	E	R	E	L	L	E	U	F	S	S	A	F	T	K	N	H	E
U	E	G	T	U	T	T	O	K	N	A	T	R	E	A	G	N	V	H
M	A	V	L	R	E	L	H	E	U	M	T	O	R	H	C	S	E	Y
H	V	U	E	S	I	M	A	I	S	C	H	B	O	T	T	I	C	H
N	Y	B	G	S	G	T	H	C	I	E	W	E	G	N	I	E	Z	X
O	E	H	C	I	T	T	O	B	R	E	T	U	E	A	L	W	U	V
R	J	U	N	G	B	I	E	R	A	M	Q	G	M	G	A	K	Z	D
U	Y	L	N	E	T	S	A	K	M	I	E	K	E	P	P	E	W	Z
S	T	A	M	M	W	U	E	R	Z	E	G	V	P	R	I	L	P	X
P	L	A	T	T	E	N	K	U	E	H	L	E	R	E	R	G	S	N
K	Y	W	X	Q	H	Z	B	F	Q	I	P	W	N	W	A	A	T	Z
I	E	R	E	L	L	E	U	F	N	E	H	C	S	A	L	F	D	E
K	S	Y	S	Z	P	C	Y	F	L	B	T	W	W	D	L	Y	K	N
S	A	Q	A	Z	B	G	M	D	O	T	U	N	A	B	G	L	K	T
L	O	U	C	P	P	O	I	K	X	R	E	S	O	W	Y	R	J	R
U	O	H	R	F	T	Z	X	R	E	T	L	I	F	R	E	I	B	I
R	N	T	P	R	T	U	C	D	S	T	X	V	D	I	W	D	B	F
O	D	O	T	V	Q	F	L	A	B	S	J	E	Q	D	D	K	B	U
V	L	A	G	E	R	T	A	N	K	C	R	L	Q	Z	N	A	K	G
Y	X	H	O	P	F	E	N	F	L	J	N	U	S	P	T	B	E	E
L	U	O	P	O	T	H	J	J	A	X	M	D	O	E	M	N	K	I

Aufgabenstellung: Ergänzen Sie den Lückentext mit den gefundenen Begriffen aus dem Schwedenrätsel!

Die Bierherstellung

Die Bierherstellung erfolgt in der Mälzerei und in der Brauerei.

Mälzerei

In der Mälzerei wird das Getreide (zum Beispiel Gerste) zuerst mit Wasser befeuchtet - es wird _____. Anschließend gelangt das eingeweichte Getreide in den _____. Im Keimkasten bringen Wärme und frische Luft das Getreide zum Keimen. Das Getreide heißt jetzt Grünmalz. Anschließend wird es in der _____ schonend bei 50 - 80°C getrocknet = rösten (wichtig für die Aromabildung). Es entsteht _____. Dieses lagert im _____, bis die Brauerei es benötigt.

Brauerei

Das Braumalz wird bei Bedarf in der _____ zerkleinert. Das entstandene Malzschrot wird nun mit Brauwasser im _____ vermischt = gemaischt (Inhaltsstoffe lösen sich dadurch). Im _____ werden die festen Bestandteile = _____, von der Flüssigkeit = Anstellwürze getrennt = läutern. Die gewonnene Anstellwürze läuft weiter in die _____. Hier wird sie zusammen mit _____ gekocht. Die gehopfte Würze durchläuft nun zur Klärung die _____ und wird anschließend durch den _____ von 90°C auf 5°C abgekühlt. Die abgekühlte Würze wird als _____ bezeichnet. Aus ihr kann man den zu erwartenden Alkoholgehalt bestimmen (ca. 1/3 der Stammwürze).

Jetzt folgt die Hauptgärung in den _____ durch Zugabe von _____ (untergärige oder obergärige Hefe). Die Hefe vergärt den Malzzucker zu Alkohol und Kohlendioxid. Nach Abschluss des Gärprozesses erhält man das _____. Zur Nachgärung und Reife kommt es in _____. Dort lagert das Jungbier - je nach Biersorte - bei ca. 0°C zwischen zwei und drei Monaten. Wenn das Bier ausgereift ist, durchläuft es den _____ und wird in der _____ und _____ abgefüllt.

Die Bierherstellung

Die Bierherstellung erfolgt in der Mälzerei und in der Brauerei.

Mälzerei

In der Mälzerei wird das Getreide (zum Beispiel Gerste) zuerst mit Wasser befeuchtet - es wird **eingeweicht**. Anschließend gelangt das eingeweichte Getreide in den **Keimkasten**. Im Keimkasten bringen Wärme und frische Luft das Getreide zum Keimen. Das Getreide heißt jetzt Grünmalz. Anschließend wird es in der **Darre** schonend bei 50 - 80°C getrocknet = rösten (wichtig für die Aromabildung). Es entsteht **Braumalz**. Dieses lagert im **Silo**, bis die Brauerei es benötigt.

Brauerei

Das Braumalz wird bei Bedarf in der **Schrotmühle** zerkleinert. Das entstandene Malzschrot wird nun mit Brauwasser im **Maischbottich** vermischt = gemaischt (Inhaltsstoffe lösen sich dadurch). Im **Läuterbottich** werden die festen Bestandteile = **Treber**, von der Flüssigkeit = Anstellwürze getrennt = läutern. Die gewonnene Anstellwürze läuft weiter in die **Würzpfanne**. Hier wird sie zusammen mit **Hopfen** gekocht. Die gehopfte Würze durchläuft nun zur Klärung die **Zentrifuge** und wird anschließend durch den **Plattenkühler** von 90°C auf 5°C abgekühlt. Die abgekühlte Würze wird als **Stammwürze** bezeichnet. Aus ihr kann man den zu erwartenden Alkoholgehalt bestimmen (ca. 1/3 der Stammwürze).

Jetzt folgt die Hauptgärung in den **Gärtanks** durch Zugabe von **Hefe** (untergärige oder obergärige Hefe). Die Hefe vergärt den Malzzucker zu Alkohol und Kohlendioxid. Nach Abschluss des Gärprozesses erhält man das **Jungbier**. Zur Nachgärung und Reife kommt es in **Lagertanks**. Dort lagert das Jungbier - je nach Biersorte - bei ca. 0°C zwischen zwei und drei Monaten. Wenn das Bier ausgereift ist, durchläuft es den **Bierfilter** und wird in der **Faßfüllerei** und **Flaschenfüllerei** abgefüllt.

Lernfeld 2.2: Marketing

Lernsituation 6: Den Markt untersuchen

Unterrichtssequenz: Touristenbefragung „Zu Gast in Wernigerode“ (Projekt)

ZRW: 16 h

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler befragen Touristen. Dazu planen sie die Befragung (Fragebogen), die Durchführung (Organisation) und die Auswertung. Sie arbeiten in Gruppen und führen die Befragung eigenverantwortlich durch. Sie präsentieren gemeinsam ihre Ergebnisse und entwickeln dabei ihre Teamfähigkeit und Kommunikationsfähigkeit weiter.

Inhalte	Unterrichtsverlauf	Medien und Unterrichtsmittel/ Hinweise
Touristenbefragung - Projektablauf - Fragebogen - Verlaufsplanung - Systematisieren von Ergebnissen - Präsentieren von Ergebnissen - Auswertung des Projektes	Heranführen an die Problematik (Ziel, Inhalt, Organisation) Festlegen des Termins und des Standortes selbstständige Gruppenbildung (jeweils 3 Schülerinnen/Schüler) Legitimation und Belehrung durch die Lehrkraft	Arbeitsblatt 1: Projektablaufplan Telefonliste Belehrung Arbeitsblatt 4
	Unterrichtsgespräch zu durchgeführten Projekten aus den Vorjahren Erstellen eines eigenen Fragebogens	Beamer Arbeitsblatt 3: Fragebogen 1 und 2 Bei der Gruppenbildung möglichst eine Schülerin/einen Schüler mit Heimatort Wernigerode integrieren

Befragungsablauf erproben	In der Klasse: Rollenspiel: „Vorstellen“ üben gegenseitiges Befragen üben Ergebnisse aufschreiben	Arbeitsblatt 2 Arbeitsblatt 3 (1/2)
	Durchführen der Befragung	Befragung am Projekttag Lehrkraft beobachtet und unterstützt (und fotografiert)
	Auswerten und Zusammenfassen der Ergebnisse Darstellen der Ergebnisse Präsentieren der Ergebnisse Bewerten der Ergebnisse jeder Gruppe	Gruppenarbeit PC Bilder, Grafiken, Diagramme, Plakate (ggf. PC - mit Unterstützung der Lehrkraft)
	Gruppenergebnisse zu Klassenergebnissen verdichten	Zusatzangebot für die besten Schülerinnen und Schüler
	gemeinsame Auswertung des Projektes	Einladen der Ausbildungsbetriebe und anderer Gäste

Hinweise:

Die Befragung sollte sich auf einen Ort konzentrieren. Bei einem „Schulprojekt“ können mehrere Orte eingebunden werden. Eine Zusammenarbeit mit anderen Klassen bzw. mit den Touristeninformationen und den Städten ist sinnvoll. Die Ergebnisse können auch in der Presse präsentiert werden. Ein fächerübergreifender Unterricht mit dem Fach Deutsch erscheint sinnvoll. Eine rechtzeitige Abstimmung des Termins mit der Schulleitung ist erforderlich.

Für die Umsetzung der Projektmethode kann folgender Ablaufplan nach Frey verwendet werden:

Grundmuster der Projektmethode

(dargestellt anhand eines idealisierten Projektablaufes)

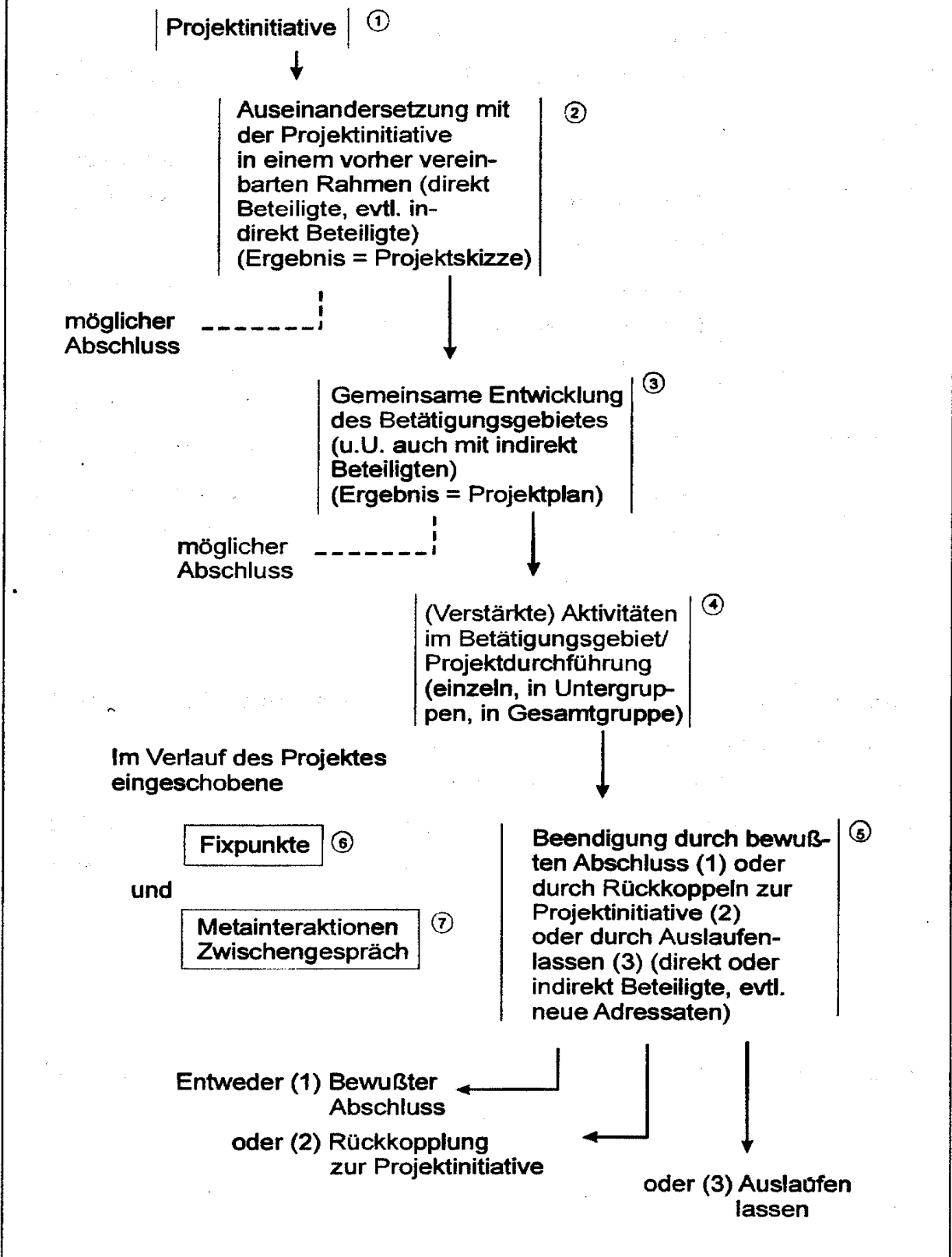


Abb. 5: Grundmuster der Projektmethode (Frey, S. 16)

Hinweise zu den Fragebögen

Vorstellen der eigenen Person

Fragebogen 1:

1. Wie alt ist der/die Befragte (schätzen!)?
2. Sind Sie allein oder mit der Familie zu Gast?
3. Woher kommen Sie?
4. Waren Sie schon einmal in Wernigerode zu Gast?
5. Wie lange sind Sie in Wernigerode?

Fragebogen 2:

6. Was ist der Zweck Ihres Besuches?
7. Spielen Sie bitte einmal Lehrer/Lehrerin und bewerten Sie unsere Gastronomie mit den Noten 1 (sehr gut) bis 6 (ungenügend)?
 - a) Vielfalt an gastronomischen Einrichtungen
 - b) das Angebot an Speisen und Getränken
 - c) die Qualität der Serviceleistung, einschließlich Beratung
 - d) das Angebot an Unterhaltung
 - e) das Preis-Leistungs-Verhältnis
8. Was haben Sie an positiven Eindrücken gesammelt?
9. Welche Vorschläge zur Verbesserung würden Sie uns geben?
10. Werden Sie unsere Stadt bald wieder besuchen?

Bedanken

Standort: _____

Nr.	Alter (schätzen)			Herkunft		Besuch		Aufenthalt	
	15 - 35	36 - 50	ab 50	allein	Familie	1. mal	öfter	1 Tag	länger
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									

Standort:

Auswertung Fragebogen												
Nr.	Zweck			Bewertung					Eindrücke/Vorschläge	Wiederholung		
	Urlaub	Bildung	Geschäft	a	b	c	d	e		ja	vielleicht	nein
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
Σ										Auswertung (Text!)		

Legitimation

Berufsschülerinnen und Berufsschüler der Berufsbildenden Schule Wernigerode führen eine Umfrage durch. Diese Meinungsforschung ist Bestandteil einer Projektarbeit im Lernfeld Marketing.

Datum:

Stempel und Unterschrift

Lernfeld 2.3: Wirtschaftsdienst

Lernsituation 2: Werkstoffe im Gastgewerbe reinigen und pflegen

Unterrichtssequenz: Gestalten eines Bandolinos als Zusammenfassung und Ergebnissicherung der Lerninhalte zu einer Werkstoffgruppe

ZRW: 2 h

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler gestalten ein Bandolino zu einer bereits thematisch behandelten Werkstoffgruppe, z. B. Glas.

Damit stärken sie ihre motorischen und gestalterischen Fähigkeiten (Umgang mit Schere, Kleber, Lineal; Abmessen und Antragen von Zahlen und Fakten) und bringen ihre eigene Kreativität ein.

Die Schülerinnen und Schüler reaktivieren durch das Bandolino ihr Wissen zu dem Werkstoff und führen eine Selbstkontrolle zur Richtigkeit der Antworten durch.

Inhalte	Unterrichtsverlauf	Medien und Unterrichtsmittel/ Hinweise
Werkstoff Glas	Lehrervortrag: <ul style="list-style-type: none">- wie ein Bandolino aussieht- wie es aufgebaut ist- welche Vorteile es für den Lernenden hat	Demo-Bandolino
	Bildung von Gruppen	Freiwilligkeit
	Arbeitsblatt 1 ausgeben Zusammenstellen von 10 Fragen und Antworten zum Werkstoff	Arbeitsblatt 1 Hefter nutzen <i>Hinweis für Schülerinnen und Schüler: Fragen und Antworten in kurzer Form</i>
	Vorstellen der Gruppenergebnisse jedes Arbeitsergebnis wird auf Folie kopiert	Folien
	gemeinsames Auswählen und Festlegen von 10 relevanten Fragen und Antworten zum	Lenkung durch Lehrkraft, ggf. Ergänzung fehlender Schwerpunktfragen und Antworten

	Thema	Ergebnisfolie erstellen Arbeitsblatt 2 (Lösungsvariante)
	Arbeitsblatt 2 ausgeben Thema benennen	Arbeitsblatt 2 Hilfsmittel: Schere, Klebestift, Lineal, Stift Schrittfolge als Tafelbild <i>Hinweis an Schülerinnen und Schüler:</i> <i>Falten des Arbeitsblattes 2 (Schritt 1)</i> <i>Kleben (oberen Rand ca. 1 cm offen lassen)</i> <i>Raster für Fragen vorbereiten (Schritt 2)</i>
	Eintragen der 10 Fragen in der vorher festgelegten Reihenfolge auf der linken Vorderseite des Bandolinos	Lehrkraft beobachtet
	Eintragen der 10 festgelegten Antworten in beliebiger Reihenfolge auf der rechten Vorderseite des Bandolinos (Schritt 3) (Wolffaden rutscht sonst aus der Einkerbung)	Demo-Bandolino <i>Hinweis an Schülerinnen und Schüler:</i> <i>Frage und Antwort dürfen nicht passend gegenüberstehen</i> <i>Der Abstand zwischen der Frage und der dazugehörenden Antwort darf nicht größer als 5 Rasterzeilen sein</i>
	Festkleben und Tackern des Wolffadens in der oberen Mitte	Wolffaden, Tacker
	Verbinden der Fragen und dazugehörenden Antworten mithilfe des Wolffadens auf der Rückseite des Bandolinos von links nach rechts	<i>Hinweis für Schülerinnen und Schüler: Wolffaden verbindet auf der Rückseite Frage und passende Antwort (Schritt 4)</i>

	Kennzeichnen des richtigen Fadenverlaufs mit Lineal und Stift auf der Rückseite	Lineal, Stift <i>Hinweis für Schülerinnen und Schüler: Selbstkontrolle möglich</i>
--	---	---

Hinweise:

Die Schülerinnen und Schüler können das Bandolino für sich selbst bzw. als Klassensatz für die Schule herstellen. Bleibt es als Klassensatz in der Schule, hat es den Vorteil, dass es zwischen den Schülerinnen und Schülern ausgetauscht werden kann. Die Lehrkraft kann auf vorhandene Bandolinos im Rahmen einer Wiederholungs- oder spielerischen Festigungsphase zurückgreifen.

Diese Art der Zusammenfassung kann für weitere Werkstoffgruppen und Themen genutzt werden.

Sind mehrere unterschiedliche Klassensätze an Bandolinos vorhanden, ist eine spielerische Erarbeitung der Werkstoffe mit Vorkenntnissen aus dem Alltag möglich.

Die jeweiligen Schwerpunktfragen der Bandolinos können zur Vorbereitung auf eine Klassenarbeit bzw. zur Prüfung genutzt werden.

Es ist auch möglich, gruppenweise Fragen zu erarbeiten und damit Leistungsunterschiede zu bewerten. Die Bandolinos könnten dazu getauscht werden.

Fragen für ein Bandolino

- Überlegen Sie sich fachliche, kurze Fragen und schreiben Sie die dazugehörigen Antworten in sehr kurzer Form auf!

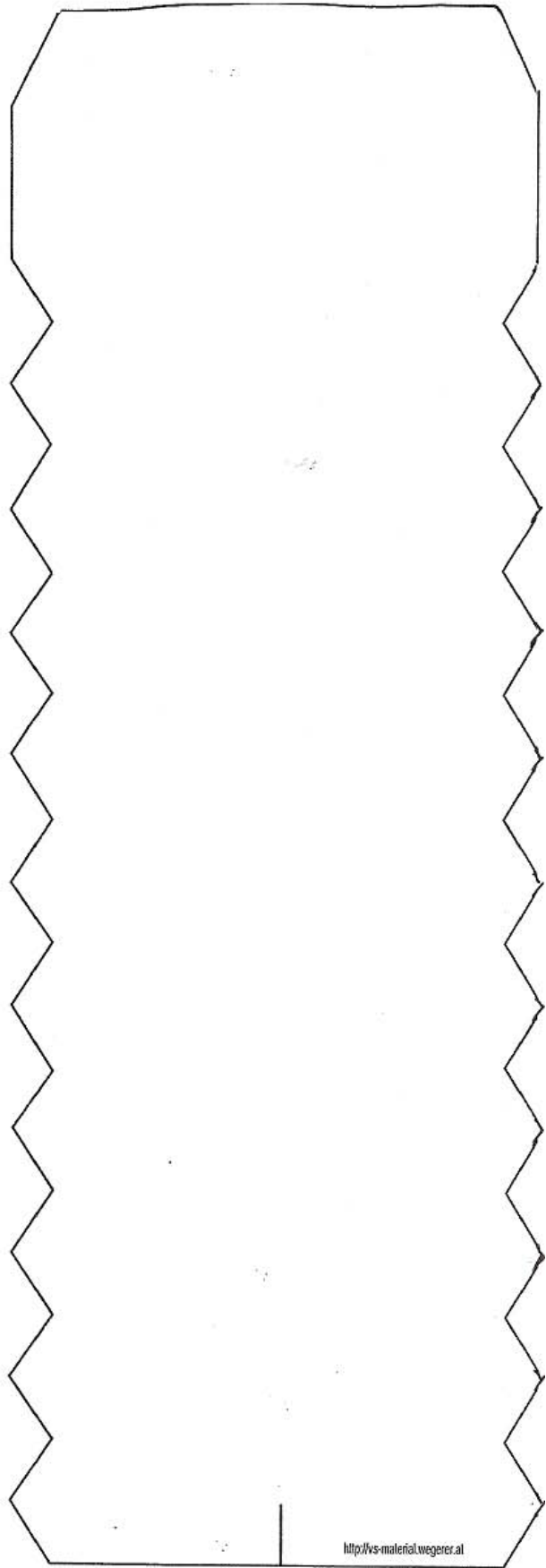
Thema:

<u>Frage</u>	<u>Antwort</u>
<u>1</u>	
<u>2</u>	
<u>3</u>	
<u>4</u>	
<u>5</u>	
<u>6</u>	
<u>7</u>	
<u>8</u>	
<u>9</u>	
<u>10</u>	

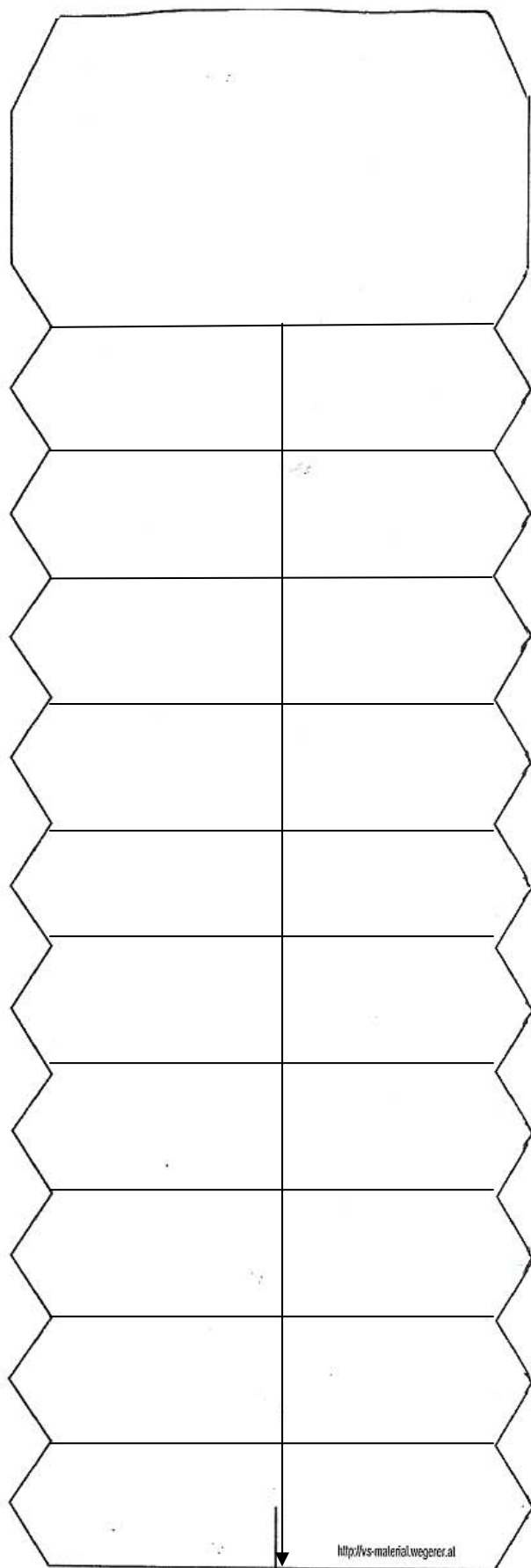
Lösungsvariante Arbeitsblatt 1

Thema: Glas

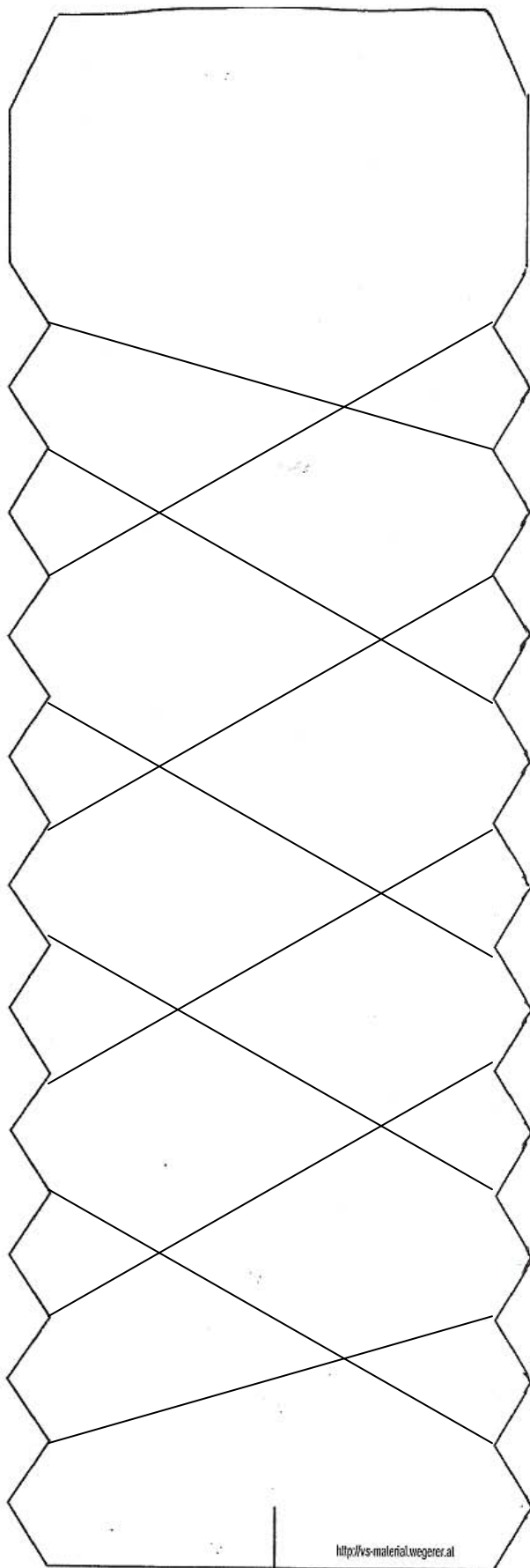
<u>Frage</u>	<u>Antwort</u>
<u>1</u> Grundstoffe für Glas sind...?	Fenster, Türen, Tischplatten
<u>2</u> Verwendungsmöglichkeiten für Hohlglas sind...?	lichtdurchlässig, beständig gegen Säuren aus dem Haushalt
<u>3</u> Verwendungsmöglichkeiten für Flachglas sind...?	Quarzsand, Kalk, Pottasche
<u>4</u> Positive (zwei) Eigenschaften sind...?	Vasen, Gläser, Krüge
<u>5</u> Negative (zwei) Eigenschaften sind...?	Glascontainer
<u>6</u> Geeignete Fasern für ein Poliertuch sind...?	Flaschenbürste
<u>7</u> Ein Hausmittel gegen Verkalkung ist...?	stoß-, fall- und kratzempfindlich
<u>8</u> Wie wird Glas entsorgt?	Essig
<u>9</u> Wofür wird Spezialglas verwendet?	Halbleinen, Leinen, Microfaser
<u>10</u> Welches Hilfsmittel eignet sich zur Reinigung?	Auflaufform



<http://vs-material.wegerer.at>



Thema Glas	
1 Grundstoffe für Glas sind...?	Fenster, Türen, Tischplatten
2 Verwendungsmöglichkeiten für Hohlglas sind...?	lichtdurchlässig, beständig gegen Säuren aus dem Haushalt
3 Verwendungsmöglichkeiten für Flachglas sind...?	Quarzsand, Kalk, Pottasche
4 Positive (zwei) Eigenschaften sind...?	Vasen, Gläser, Krüge
5 Negative (zwei) Eigenschaften sind...?	Glascontainer
6 Geeignete Fasern für ein Poliertuch sind...?	Flaschenbürste
7 Ein Hausmittel gegen Verkalkung ist...?	stoß-, fall- und kratzempfindlich
8 Wie wird Glas entsorgt?	Essig
9 Wofür wird Spezialglas verwendet?	Halbleinen, Leinen, Microfaser
10 Welches Hilfsmittel eignet sich zur Reinigung?	Auflaufform
	http://vs-material.wegener.at



Lernfeld 2.4: Warenwirtschaft

Lernsituation 1: Den Warenbedarf ermitteln

Unterrichtssequenz: ABC-Analyse

ZRW: 4 h

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler erkennen die Ziele und Aufgaben der Warenwirtschaft. Sie ordnen den Warenbedarf mengen- und wertmäßig. Mithilfe des Taschenrechners werden die Ergebnisse der Warenbedarfsermittlung tabellarisch und rechnerisch umgesetzt. Die Schülerinnen und Schüler bringen die vorhandenen Kenntnisse aus dem Lernfeld 1.3 aktiv mit ein.

Inhalte	Unterrichtsverlauf	Medien und Unterrichtsmittel/Hinweise
Faktoren zur Ermittlung des Warenbedarfs	Unterrichtsgespräch zur Reaktivierung der Kenntnisse aus dem LF 1.3 Brainstorming Erstellen der Mind Map	Tafelbild 1 Lehrbuch Tafelbild 2
ABC-Analyse Gesamtpreis ermitteln	systematisch entsprechend dem Arbeitsblatt 1 vorgehen, Vergleich mit vorgegebener Summe (Gesamtpreis)	Arbeitsblatt 1 mit teilweise vorgegebenen Lösungen
Rang ermitteln	Lösungsfolie auflegen (schrittweises Aufdecken)	Taschenrechner Lösungsfolie
Anteil in % errechnen	Formel wird vorgegeben Lösungsfolie auflegen (schrittweises Aufdecken)	Lösungsfolie
Wertgruppe bestimmen	Prozentuale Verteilung wird vorgegeben Lösungsfolie auflegen (schrittweises Aufdecken)	Lösungsfolie
Diagramm erstellen für die prozentuale Verteilung	Schülerinnen und Schüler zeichnen im Heft	Tafelbild 3 zum Vergleich

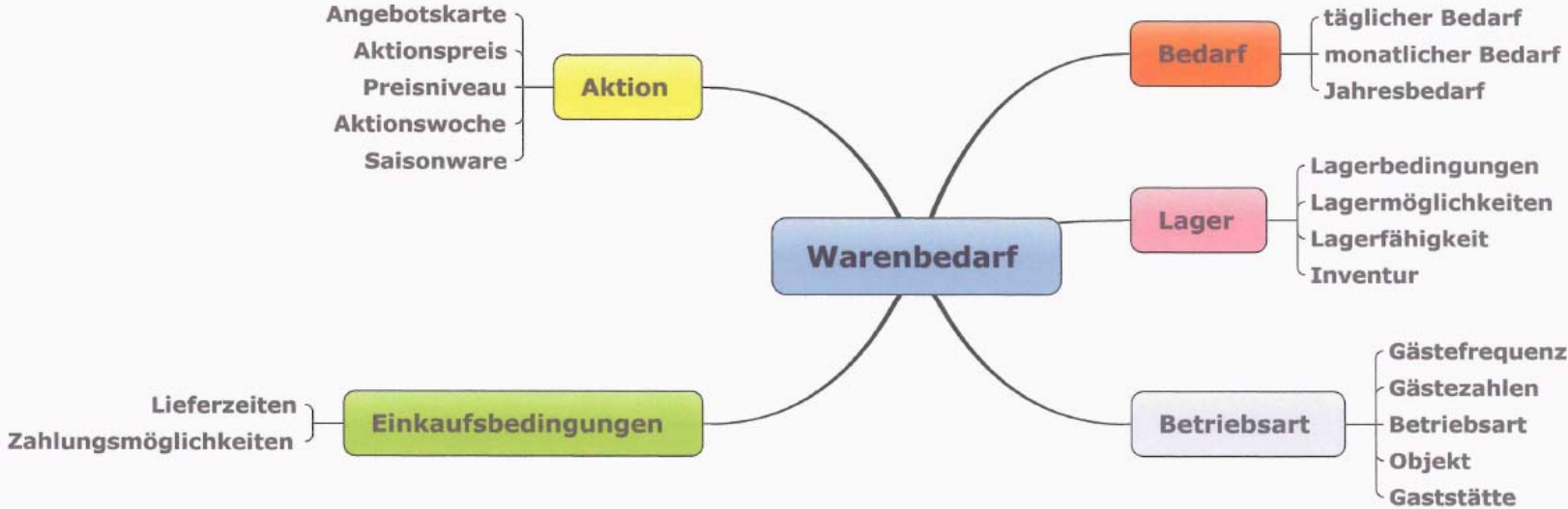
Hinweis:

Über ein Brainstorming werden die Begriffe zur Warenwirtschaft zusammengestellt. Dazu werden zunächst alle Begriffe durch die Schülerinnen und Schüler zusammengetragen und anschließend gemeinsam geordnet. Fehlende Begriffe werden durch die Lehrkraft ergänzt. Das Arbeitsblatt kann in Einzel- oder Partnerarbeit bearbeitet werden.

Tafelbild 1



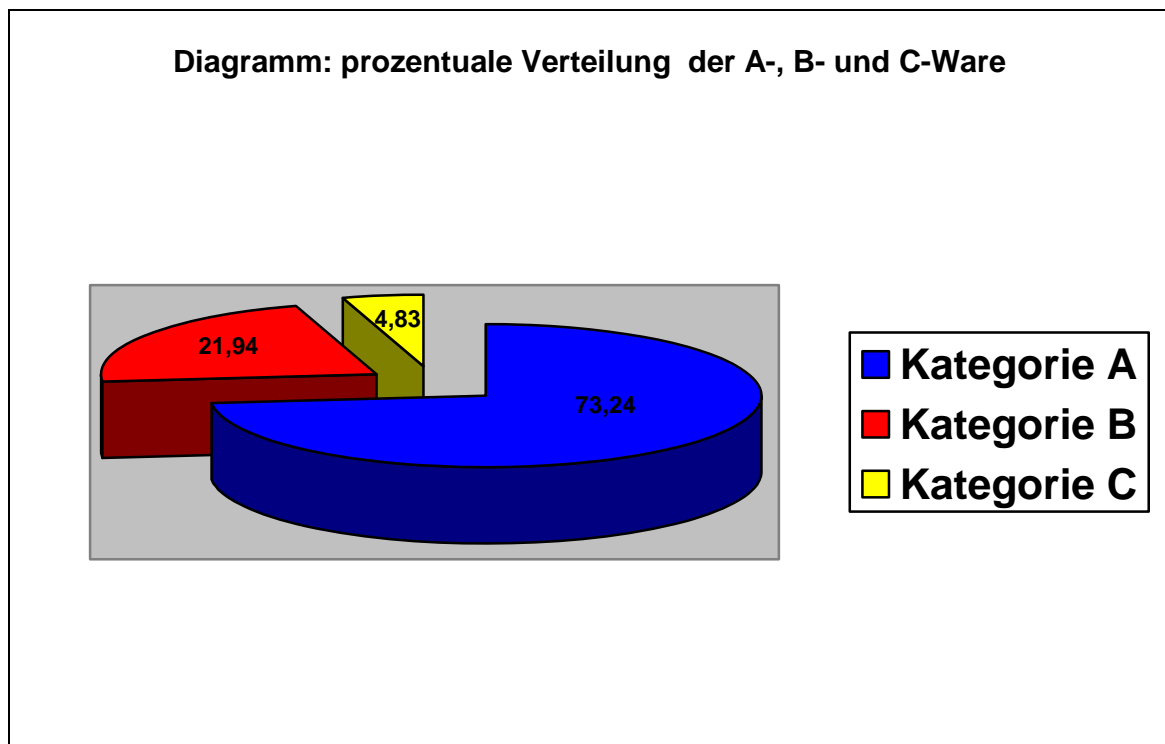
Tafelbild 2: MindMap



Bezeichnung der Waren	Jahres- bedarf	Einzelpreis in Euro	Gesamtpreis in Euro	Rang	% Anteil vom Gesamtpreis	Wert- gruppe
Zucker	90 kg	0,80				
Mehl	200 kg	3,80		5		
Schweinefilet	150 kg	18,20			35,48	
Auberginen	50 kg	5,40				
Spargel	200 kg	4,90				
Mineralwasser	1320 Fl.	0,40				
Orangensaft	500 Fl.	0,80				
Rotwein	200 Fl.	4,50				
Weißwein	250 Fl.	4,10		2	13,32	
Butter	30 kg	0,98				
			Summe: 7694,40		100	

Bezeichnung der Waren	Jahresbedarf	Einzelpreis (Euro)	Gesamtpreis (Euro)	Rang	% Anteil vom Gesamtpreis	Wertgruppe
Zucker	90 kg	0,80	72,00	9	0,94	C
Mehl	200 kg	3,80	760,00	5	9,88	B
Schweinefilet	150 kg	18,20	2730,00	1	35,48	A
Auberginen	50 kg	5,40	270,00	8	3,51	C
Spargel	200 kg	4,90	980,00	3	12,74	A
Mineralwasser	1320 Fl.	0,40	528,00	6	6,86	B
Orangensaft	500 Fl.	0,80	400,00	7	5,20	B
Rotwein	200 Fl.	4,50	900,00	4	11,70	A
Weißwein	250 Fl.	4,10	1025,00	2	13,32	A
Butter	30 kg	0,98	29,40	10	0,38	C
			Summe: 7694,40		100	

Tafelbild 3



5.3 Unterrichtsorganisation

Erfolgreiche Bildungsgangarbeit zur Umsetzung des Rahmenlehrplanes benötigt die Unterstützung der für die Schulentwicklung und -organisation Verantwortlichen. Ausgangspunkt für die Unterrichtsorganisation ist das von der Bildungsgangkonferenz erarbeitete schulinterne Curriculum. Hier sind neben der inhaltlichen Ausdifferenzierung auch unterrichtsorganisatorische Rahmenbedingungen mitzuplanen. Die Nutzung von Laptop und Beamer, die Visualisierung durch den Einbezug von Videos/DVDs, die Simulation im Computerkabinett, die Erkundung in der Ausbildungspraxis, bei einem Messebesuch, das Einbinden von externen Experten u. Ä. in den Unterricht sind im schulinternen Curriculum zu planen und mit der Schulorganisation abzustimmen. Schüleraktive Arbeitsphasen im Sinne eines selbstständigen Wissenserwerbs bis hin zu eigenständigen Präsentationen von Arbeitsergebnissen erfordern eine unterrichtsorganisatorische flexible Gestaltung.

Flexible Pausenzeiten, Autonomie über zusammenhängende Unterrichtsblöcke, flexible Stundenpools sind nur mit den für die Stundenplanung Verantwortlichen möglich. Eine Einbindung der Lehrkräfte in die Planung der Unterrichtsorganisation der Bildungsgänge ist anzustreben.

5.4 Hinweise zu allgemein bildenden Fächern

In den Lernfeldern sind die Lernsituationen so zu planen, dass es möglich ist, mathematische, naturwissenschaftliche und hauswirtschaftliche Grundlagen zu wiederholen bzw. neu zu erarbeiten.

Bei den mathematischen Grundlagen geht es vor allem um Kenntnisse zur:

- Flächen- und Umfangsberechnung, Hohlmaße,
- Bruchrechnung,
- Umrechnung von Maßeinheiten,
- Dreisatz-, Mischungs- und Verteilungsrechnung,
- Prozentrechnung und Kalkulation.

Auch das Kopfrechnen ist zu üben.

Bei den naturwissenschaftlichen und hauswirtschaftlichen Grundlagen geht es um Kenntnisse über:

- Stoffwechselfvorgänge,
- Lebensmittelbestandteile und ihre Eigenschaften,
- Herstellung von Speisen,
- Hygiene, Umweltschutz und Unfallschutz.

Fachliche Inhalte aus dem Fach Sozialkunde sollten sich in den Lernfeldern wiederfinden. Die Lehrkräfte aus den allgemein bildenden Fächern sollten in die Bildungsgangteams eingebunden werden. Insofern sind die Lernsituationen gemeinsam zu entwickeln oder gemeinsam zu überprüfen.

Dies ist erforderlich, um den Prüfungsanforderungen zu entsprechen. Sowohl in der Prüfung als auch in den Lernsituationen sind reale und/oder fiktive Arbeits- und Geschäftsprozesse als komplexe Einheit zu bearbeiten.

Für das Fach Deutsch sollten besonders

- das verstehende Lesen von Fachtexten,
- das Kommunizieren mit Gästen sowie Lieferantinnen und Lieferanten, Kundinnen und Kunden,
- der Schriftverkehr,
- Mimik und Gestik

im Vordergrund stehen. Entsprechend dem Leistungsvermögen der Lernenden sollte mit steigendem Anforderungsniveau gearbeitet werden. Dafür sollte das Analysieren und Interpretieren von literarischen Texten reduziert werden.

Bei den Fremdsprachenkenntnissen sollte der Schwerpunkt auf die Vermittlung von Fachbegriffen in englischer und französischer Sprache gelegt werden. Der Einsatz von Fremdsprachenlehrkräften ist wünschenswert. Sie können integrativ in Lernfeldern oder auch mit eigenem Unterrichtsfach als Wahlpflichtfach eingesetzt werden.

Für den Wahlpflichtbereich sollte **eine** Fremdsprache angeboten werden (Englisch oder Französisch). Dieses Fach soll die Nutzung von fremdsprachlichen Fachbegriffen im Lernfeldunterricht unterstützen.

5.5 Leistungsbewertung und Nachteilsausgleich

Was ist Nachteilsausgleich und wo findet sich die Rechtsgrundlage?

Das Unterrichten von Schülerinnen und Schülern mit festgestellten Lernstörungen oder sonderpädagogischem Förderbedarf führt zu besonderen Fragen der Leistungsbewertung und Notengebung, die im pädagogischen Prozess nach dem Gleichheitsgrundsatz zu klären sind. Über Möglichkeiten des Nachteilsausgleichs soll es gelingen, dass Schülerinnen und Schüler mit Benachteiligungen ihre Leistungsfähigkeiten im Lernprozess ausschöpfen können. Es gilt Bedingungen zu finden, unter denen die benachteiligten Schülerinnen und Schüler ihre Leistungsfähigkeit unter Beweis stellen können, ohne dass die inhaltlichen Leistungsanforderungen verändert werden.

Der Rechtsanspruch auf die Anwendung von Nachteilsausgleichen begründet sich im Grundgesetz. Das Grundgesetz schreibt im Artikel 3 Abs.1 fest:

„Alle Menschen sind vor dem Gesetz gleich.“ Weiterhin wird im Grundgesetz, Abs. 3 formuliert: „Niemand darf wegen seines Geschlechtes, seiner Abstammung, seiner Rasse, seiner Sprache, seiner Heimat und Herkunft, seines Glaubens, seiner religiösen oder politischen Anschauungen benachteiligt oder bevorzugt werden. Niemand darf wegen seiner Behinderung benachteiligt werden.“ Diese Aussagen werden im Artikel 20, Abs. 3 des Grundgesetzes durch das so genannte Willkürverbot noch weiter untersetzt, in dem dort verankert ist: „Der Staat darf nicht willkürlich wesentlich Gleiches ungleich bzw. wesentlich Ungleiches gleich behandeln.“

D. h., die Festschreibung, dass vor dem Gesetz alle Menschen gleich sind, bedeutet nicht, dass alle Menschen gleich zu behandeln sind, sondern dass Lebenssachverhalte wie z. B. Lernausgangslagen, die ihrem Wesen nach gleich sind, gleich behandelt werden sollen und Lebenssachverhalte, die in ihrem Wesen ungleich sind, einer differenzierten Vorgehensweise bedürfen.

Demzufolge sind für Schülerinnen und Schülern mit festgestellten Lernstörungen, mit Funktionsbeeinträchtigungen, chronischen Erkrankungen oder sonderpädagogischem Förderbedarf Nachteilsausgleiche zu gewähren, um Benachteiligungen zu verhindern. Die Anwendung von Formen des Nachteilsausgleichs gibt den Schülerinnen und Schülern mit Beeinträchtigungen die Chance, ihre Leistungsmöglichkeiten unter angemessenen äußeren Bedingungen nachzuweisen bzw. die Gelegenheit, sich zwischenzeitlich unter den Bedingungen von Förderangeboten Fähigkeiten ohne Leistungsdruck anzueignen.

Zugleich ist bei der Realisierung des Rechtsanspruches auf Nachteilsausgleich zu sichern, dass die Anforderungen in der Sache nicht herabgesetzt werden, Leistungsforderungen also nicht „verwischt“ werden, Leistungserhebungen und Leistungsbewertungen trotz Nachteilsausgleich vergleichbar bleiben.

Ein Nachteilsausgleich ist stets auf den Einzelfall abzustimmen, da bei gleicher Beeinträchtigung (Diagnose) nicht zwingend gleiche Formen des Nachteilsausgleiches angemessen sind. Es gilt, die individuell notwendigen Maßnahmen abzustimmen, festzulegen und anzuwenden.

Die Festlegungen zum Nachteilsausgleich für die einzelnen Schülerinnen und Schüler sind für den festgelegten Zeitraum verbindlich und sollten durch alle Lehrkräfte im Unterricht berücksichtigt werden.

In der Regel nehmen Schülerinnen und Schüler mit Benachteiligungen im Lernprozess vielfältige Angebote zur Lernförderung wahr. Diese sollen langfristig helfen, Probleme im Lernen zu mindern oder gar zu überwinden. Daher sind die Festlegungen zum Nachteilsausgleich regelmäßig zu prüfen und ggf. anzupassen. Ein Nachteilsausgleich sollte stets so lange gewährt werden, wie die Schülerin oder der Schüler diesen benötigt, um keine Benachteiligung zu erfahren.

Was versteht man unter festgestellten Lernstörungen, zeitweiligen Funktionsbeeinträchtigungen und sonderpädagogischem Förderbedarf?

Festgestellte Lernstörungen sind vorrangig diagnostizierte Schwierigkeiten im Erwerb von Lesen, Schreiben (wie LRS) oder Rechnen (wie Dyskalkulie), aber auch Schwierigkeiten in der Steuerung des Lern- und Leistungsverhaltens (wie ADS) oder in der Wahrnehmung. Bei diesen Schülerinnen oder Schülern liegt in der Regel ein psychologisches Gutachten vor.

Als Schülerinnen und Schüler mit zeitweiligen Funktionsbeeinträchtigungen gelten Schülerinnen und Schüler mit akuten oder chronischen Erkrankungen, z. B. Armbruch, Neurodermitis, Mukoviszidose oder Asthma.

Bei Schülerinnen und Schülern mit sonderpädagogischem Förderbedarf liegt stets ein sonderpädagogisches Gutachten vor, das in der Regel schon erste Hinweise auf zu gewährende Nachteilsausgleiche enthält. Ein sonderpädagogischer Förderbedarf besteht bei Schülerinnen und Schülern, die in ihren Bildungs-, Entwicklungs- und Lernmöglichkeiten so beeinträchtigt sind, dass sie ohne sonderpädagogische Unterstützung oder besondere personelle sowie sächliche Unterstützungssysteme nicht hinreichend gefördert werden können.

Welche Formen des Nachteilsausgleichs gibt es im Schulalltag?

Bei mündlichen, schriftlichen, praktischen oder sonstigen Leistungsanforderungen im Unterricht ist ein Nachteilsausgleich in folgenden Formen möglich:

- mündliche statt schriftlicher Leistungserhebung oder schriftlich statt mündlich,
- verlängerte Arbeitszeiten,
- gestaffelte Leistungserhebung,
- Zulassen oder Bereitstellen spezieller technischer oder didaktischer Hilfs- oder Arbeitsmittel (z. B. Wörterbuch, PC, größere oder spezifisch gestaltete/strukturierte Arbeitsblätter, größere Linien, spezielle Stifte oder Schreibgeräte, Vergrößerungen, be-

sondere Farbgebungen, Arretierungen, aufgesprochene Arbeitsanweisungen, verändertes Papierformat, andere Papierqualität),

- unterrichtsorganisatorische Veränderungen wie individuell geregelte Pausen, individuelle Arbeitsplatzgestaltung, personelle Unterstützung, Verzicht auf Mitschrift von Tafeltexten u. Ä.,
- individuelle Leistungserfassung, Nutzung separater Räumlichkeiten (Berücksichtigung von Schallschutz oder besondere Ausleuchtung, ...),
- differenzierte Hausaufgabenstellung.

Auf ausgewählte Formen des Nachteilsausgleichs weisen die Erlasse zur Leistungsbewertung (SVBl. LSA 1/2011, S. 10) hin sowie der § 7 der Verordnung über die sonderpädagogische Förderung (SVBl. LSA 10/2005, S. 295). Es gilt die geeigneten Formen des Nachteilsausgleichs auszuwählen und auf den Einzelfall abzustimmen.

In Prüfungssituationen sind erforderliche Nachteilsausgleiche entsprechend des individuellen Bedarfs von Schülerinnen oder Schülern zu sichern.

Die Personensorgeberechtigten oder die volljährige Schülerin bzw. der volljährige Schüler zeigen die vorliegende Beeinträchtigung an. Die Klassenkonferenz prüft die Gewährung des Nachteilsausgleichs für die gesamte Ausbildungszeit.

6 Literatur

- Bader, Reinhard (2000): Konstruieren von Lernfeldern – eine Handreichung für Rahmenlehrplanausschüsse und Bildungsgangkonferenzen in technischen Berufsfeldern. In: Bader, Reinhard/Sloane, Peter F. E (Hrsg.): Lernen in Lernfeldern – Theoretische Analysen und Gestaltungsansätze zum Lernfeldkonzept. Markt Schwaben.
- Bonz, Bernhard (1999): Methoden der Berufsbildung: Ein Lehrbuch. Stuttgart: Hirzel.
- Dubs, Rolf (2000): Lernfeldorientierung: Löst dieser neue curriculare Ansatz die alten Probleme der Lehrpläne und des Unterrichtes an Wirtschaftsschulen? In: Lipsmeier, A./Pätzold, G. (Hrsg.): Lernfeldorientierung in Theorie und Praxis. Stuttgart, Franz Steiner.
- Frey, Karl (2007): Die Projektmethode. Weinheim und Basel. Beltz Verlag
- Herrmann, F. Jürgen (Hrsg.) (2006): Gastronomie. Grundstufe. Hamburg. Handwerk und Technik.
- Herrmann, F. Jürgen; Hecker, Dr. Wolfgang (Hrsg.) (2000): Gastronomie. Fachstufe 1. Hamburg. Handwerk und Technik.
- Hoffmann/Langefeld (1997): Methoden-Mix. Unterrichtliche Methoden zur Vermittlung beruflicher Handlungskompetenz in kaufmännischen Berufen. Darmstadt. Winklers Verlag.
- Klafki, Wolfgang (1986): Die bildungstheoretische Didaktik im Rahmen kritisch-konstruktiver Erziehungswissenschaft - oder: Zur Neufassung der Didaktischen Analyse. In: Gudjons, H./Winkel, R. (Hg.): Didaktische Theorien. Bergmann und Helbig Verlag.
- KMK (2000): 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 (Stand 2007). Bonn.

Lisop, Ingrid (1999): Bildungstheoretische und didaktische Dimensionen der Lernfeldorientierung – eine kritische Systematik. In: Huisinga, R./Lisop, I./Speyer, H. - D. (Hrsg.) 1999: Lernfeldorientierung. Konstruktion und Unterrichtspraxis. Frankfurt am Main: G.A.F.B.-Verlag.

MK, Referat 23: Zusammenstellung der Rechtsgrundlagen zum Nachteilsausgleich, unveröffentlichtes Material

Metz, Reinhold; Grüner, Hermann; Kessler, Thomas (2008): Fachkraft & Gast. Haan-Gruiten. Pfanneberg.

Müller, Martina/Zöller, Arnulf (2000): Auf dem Weg zur theoretischen Fundierung des Lernfeldkonzeptes. In: Die berufsbildende Schule (BbSch), 52. Jahrgang, Heft 2.

Müller, Martina/Zöller, Arnulf (2001): Arbeitshilfe für Rahmenlehrplanausschüsse. Handreichung der Modellversuchsverbände NELE (Bayern und Hessen) und SELUBA (Sachsen-Anhalt und Nordrhein-Westfalen) für die Rahmenlehrplanausschüsse der KMK. Stand 08/2001.

Pätzold, Günther/Kaiser, Franz-Josef (1999): Wörterbuch Berufs- und Wirtschaftspädagogik. Hamburg: Handwerk und Technik.

Sloane, Peter F. E. (2002): Schulorganisation und schulische Curriculararbeit im Lernfeldkonzept. Curriculare und organisatorische Gestaltung. Paderborn, Eusl.

Internetadressen

www.good-practice.de/glossar.php

www.aid.de

www.bzga.de

www.universum.de

7 Glossar

Im Zusammenhang mit dem Lernfeldkonzept halten neue Begriffe Einzug in und um die Curriculumentwicklung. Als „Mininachsschlagewerk“ ergänzen sie unsere Erklärungen. Es sind zum Teil Arbeitsdefinitionen aus den Modellversuchsverbänden NELE und SELUBA (vgl. Müller/Zöller, 2001).

Für die Förderung von Benachteiligten in der beruflichen Bildung hat das BIBB ein Glossar veröffentlicht, aus dem Begriffe zur Förderung benachteiligter Jugendlicher übernommen worden sind (www.goog-practice.de/glossar.php).

Arbeitsprozess

Arbeitsprozess im weiteren Sinne bezeichnet die Abfolge von Produktions- und Dienstleistungstätigkeiten zum Erreichen bestimmter Zwecke. Im engeren Sinne sind Arbeitsprozesse auf die Produktion materieller Güter gerichtet. Diese korrespondieren in Unternehmen mit kaufmännischen Tätigkeiten des Geschäftsprozesses.

Mit der Differenzierung wird in der Didaktik der Berufsbildung vielfach die summierende Bezeichnung Orientierung an Arbeits- und Geschäftsprozessen verwandt. Arbeitsprozessorientierung im Rahmenlehrplan hat die Funktion, das Lernen an fachsystematisch strukturierten Inhalten zu überwinden zugunsten eines Lernens, dessen Inhalte auf Arbeitsprozesse bezogen sind. Hierbei sollen Arbeitsprozesse wissenschaftlich fundiert verstanden werden. Dementsprechend sollen die Benennungen und Inhalte von Lernfeldern sich nicht an Teilgebieten wissenschaftlicher Fächer orientieren, sondern von Arbeitsprozessen in beruflichen Handlungsfeldern ausgehen und entsprechend strukturiert werden.

Ausbildungsreife

In der Fachdiskussion hat sich die Definition des Nationalen Pakts für Ausbildung und Fachkräftenachwuchs in Deutschland durchgesetzt: Demnach kann eine Person als ausbildungsreif bezeichnet werden, wenn sie die allgemeinen Merkmale der Bildungs- und Arbeitsfähigkeit erfüllt und die Mindestvoraussetzungen für den Einstieg in die berufliche Ausbildung mitbringt. Dabei geht es nicht um spezifische Anforderungen einzelner Berufe (Berufseignung). Fehlende Ausbildungsreife zu einem gegebenen Zeitpunkt schließt nicht aus, dass diese zu einem späteren Zeitpunkt erreicht werden kann.

Der Begriff Ausbildungsreife steht allerdings im Spannungsfeld unterschiedlicher Interessen. Die Befürworter bündeln in ihm die Anforderungen der Wirtschaft an Ausbildungsstellenbewerberinnen und -bewerber und bieten so einen Orientierungsrahmen für Jugendliche, Eltern, Schulen, Betriebe und Berufsberatung. Die kritischen Stimmen sehen in der Ausbildungsreife eine konjunkturabhängige Messlatte. Diese könne in Zeiten fehlender Ausbil-

dungsplätze genutzt werden, um Jugendlichen die notwendigen Voraussetzungen für eine Ausbildung und somit den Bewerberstatus abzusprechen.

Bildungsgang

Ein Bildungsgang ist ein inhaltlich und quantitativ vorgegebenes Bündel von Fächern bzw. Lernfeldern, das in dem jeweiligen Anspruch des Faches bzw. Lernfeldes aber insbesondere im Zusammenspiel beider auf die erforderlichen Kompetenzen eines Handlungsfeldes ausgerichtet ist.

Der Bildungsgang ist einer Schulform zugeordnet. Insofern ist er durch seine spezifischen Ausprägungen, insbesondere die Zugangsvoraussetzungen, die Ausbildungsdauer, die Vollzeit- oder Teilzeitform, die Fachrichtung, den Schwerpunkt, den Ausbildungsberuf und den Abschluss gekennzeichnet.

Bildungsgangteam

Das Bildungsgangteam umfasst alle Lehrkräfte, die in diesem Bildungsgang (z. B. Ausbildungsberuf) unterrichten, d. h. sowohl die Lehrkräfte des berufsspezifischen Lernbereiches als auch die Lehrkräfte des berufsübergreifenden Lernbereiches.

Somit ist das Bildungsgangteam - als Vermittlungsstelle von Schul- und Unterrichtsebene - die konkrete Ebene der innerschulischen Verständigung und Zusammenarbeit. Ihm kommt im System der standortnahen Curriculumentwicklung eine entscheidende Bedeutung zu.

Behinderte Menschen

Allgemein gelten Personen dann als behindert, wenn ihre körperlichen, seelischen oder geistigen Funktionen so stark beeinträchtigt sind, dass die unmittelbaren Lebensverrichtungen oder die Teilnahme am Leben der Gesellschaft auf Dauer wesentlich erschwert werden. Allerdings wird nicht jeder, der im medizinischen Sinne behindert ist, auch als Behinderter sozial-rechtlich anerkannt oder betreut.

Behindert im Sinne des SGB III (§ 19) sind Menschen, deren Aussichten am Arbeitsleben teilzuhaben oder weiter teilzuhaben, wegen Art oder Schwere ihrer Behinderung im Sinne von § 2 Abs. 1 des Neunten Buches nicht nur vorübergehend wesentlich gemindert sind und die deshalb Hilfen zur Teilhabe am Arbeitsleben benötigen, einschließlich lernbehinderter Menschen.

Für Menschen mit Behinderungen gelten dabei besondere Regelungen, z. B. im Fachkonzept der Bundesagentur für Arbeit zur Berufsvorbereitung, wenn sie aufgrund von Art und Schwere der Behinderung bzw. zur Sicherung des Eingliederungserfolgs besonderer Leistungen im Sinne der §§ 102 ff. SGB III bedürfen.

Berufliche Handlungskompetenz

Berufliche Handlungskompetenz ist die Fähigkeit und Bereitschaft, Kenntnisse, Fertigkeiten sowie persönliche, soziale und methodische und kommunikative Fähigkeiten, sowohl in Arbeitssituationen als auch für die berufliche und persönliche Entwicklung zu nutzen. Es ist das Ziel der Berufsbildung, die berufliche Handlungskompetenz entstehen zu lassen, anzupassen, zu erhalten oder zu erweitern.

Berufliche Integration

Integration bezeichnet die Eingliederung in bzw. Angleichung an vorhandene Wertstrukturen zugunsten der Herausbildung neuer gemeinsamer kultureller Strukturen und sozialer Ordnungen.

In der Benachteiligtenförderung versteht man unter beruflicher Integration das Eingliedern junger Menschen mit besonderem Förderbedarf in den Ausbildungs- und Arbeitsmarkt. Ziel ist es, dass alle, die dies anstreben und dazu in der Lage sind, ein Angebot auf Ausbildung bzw. Qualifizierung erhalten. Zielgruppen sind dabei diejenigen Jugendlichen und jungen Erwachsenen, die auf Grund persönlicher oder sozialer Gegebenheiten benachteiligt sind und deshalb nur schwer Zugang zu Ausbildung und Beschäftigung finden. Es sollen aber auch junge Menschen mit Migrationshintergrund erreicht werden, deren soziokulturelle, persönliche und/oder familiäre Situation sie bei der beruflichen Orientierung und Entwicklung in Deutschland benachteiligt.

Berufliche Integrationsförderung

Die berufliche Integrationsförderung umfasst eine Reihe von Maßnahmen und Angeboten zur Förderung der Integration sozial benachteiligter und lernbeeinträchtigter Jugendlicher in den ersten Arbeitsmarkt. Ziel ist es, die jungen Menschen dabei zu unterstützen, sich beruflich zu orientieren, einen Ausbildungsplatz zu suchen, eine Ausbildung zu durchlaufen und erfolgreich zu beenden sowie im Anschluss einen Arbeitsplatz zu finden.

Berufliche Rehabilitation

Die Wiedereingliederung ins Arbeitsleben sollen die Schwierigkeiten beseitigen oder mildern, die auf Grund einer Behinderung die Berufsausbildung oder Berufsausübung erschweren oder unmöglich erscheinen lassen.

Die Förderung der Teilhabe behinderter Menschen am Arbeitsleben umfasst alle Maßnahmen und Leistungen, die Jugendlichen und Erwachsenen bei einer vorhandenen oder drohenden Behinderung helfen sollen, möglichst auf Dauer beruflich eingegliedert zu werden oder eingegliedert zu bleiben.

Die hierzu erforderlichen Hilfen haben die Aufgabe, die Erwerbsfähigkeit der behinderten Menschen entsprechend ihrer Leistungsfähigkeit zu erhalten, zu verbessern, herzustellen oder wieder herzustellen.

Berufsausbildung in außerbetrieblichen Einrichtungen (BaE)

Die Berufsausbildung in außerbetrieblichen Einrichtungen (BaE) ist eine spezifische Form der dualen Berufsausbildung für benachteiligte Jugendliche, denen nach der Teilnahme an berufsvorbereitenden Bildungsmaßnahmen eine Ausbildungsstelle in einem Betrieb auch mit ausbildungsbegleitenden Hilfen nicht vermittelt werden kann. Sie wird durch die Bundesagentur für Arbeit gefördert. Die praktische Ausbildung absolvieren die Auszubildenden in einer eigenen Ausbildungseinrichtung (z. B. bei einem Bildungsträger) bzw. in kooperierenden Betrieben. Neben einer fachpraktischen Unterweisung erhalten die Jugendlichen auch Förderunterricht und eine sozialpädagogische Begleitung. Der Berufsschulunterricht findet in Berufsschulen statt. Nach dem ersten Jahr ist der Übergang in eine betriebliche Ausbildung anzustreben.

Berufseignung

Eine Person kann dann für einen Ausbildungsberuf, eine berufliche Tätigkeit oder Position als geeignet bezeichnet werden, wenn sie über die Merkmale verfügt, die Voraussetzung für die jeweils geforderte berufliche Leistungshöhe sind. Im Gegensatz zur Ausbildungsreife werden Anforderungen konkreter Berufsfelder herangezogen, Besonderheiten einzelner Betriebe finden jedoch keine Berücksichtigung. Ein weiterer Aspekt ist die Frage, ob der Beruf die Merkmale aufweist, die Voraussetzung für die berufliche Zufriedenheit der Person sind. Prognosen stützen sich dabei auf Wissen über erfassbare Merkmale der Person oder Beobachtung, wie sich diese verändert haben. Berufliche Eignung kann sich auch zu einem späteren Zeitpunkt durch individuelle Entwicklungsprozesse oder mittels gezielter Förderung noch einstellen.

Bildungsbegleitung

Die Bildungsbegleitung leistet einen Beitrag zur Qualifizierung und Stabilisierung der Jugendlichen im Rahmen der Ausbildungsvorbereitung. Aufgabe ist das Erstellen und Fortschreiben des Qualifizierungsplans in Absprache mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern, der Beratungsfachkraft und den Trägern der berufsvorbereitenden Bildungsmaßnahmen. Bildungsbegleitung plant, fördert/gewährleistet, organisiert, koordiniert, begleitet und dokumentiert kontinuierlich individuelle Qualifizierungsverläufe über verschiedene Lernorte sowie Bildungs-, Hilfe- und Förderangebote hinweg. Sie beinhaltet Elemente der Beratung, der sozialpädagogischen Betreuung und Begleitung sowie der Koordination. Die Aufgabenbereiche sind daher detailliert abzustimmen und festzulegen. Die Intensität des Angebots richtet sich nach dem Bedarf des einzelnen Jugendlichen.

Sie ist u. a. auch Bestandteil der berufsvorbereitenden Maßnahmen der Bundesagentur für Arbeit.

Benachteiligtenförderung

Die Benachteiligtenförderung umfasst die beruflichen Förderangebote für (junge) Menschen im Übergang Schule - Arbeitswelt.

Die Förderangebote verbinden i. d. R. sozial- und berufspädagogische Ansätze mit allgemeinbildenden Ansätzen. Ergänzt werden die Angebote oft um Bildungsberatung und -begleitung.

Die Förderung im Übergang ist deswegen so wichtig, weil hier die Grundlagen für die spätere gesellschaftliche Teilhabe der jungen Menschen gelegt werden. Aufgrund der begrenzten Wahlmöglichkeiten - Ausbildung oder Hochschulbildung - gelingt es vielen Jugendlichen nicht, einen nahtlosen Übergang von der Schule in die Arbeitswelt zu gestalten. Vor allem junge Menschen ohne Schulabschluss, mit schlechten Zeugnissen, mit Migrationshintergrund oder diejenigen mit Brille, ohne Fahrzeug usw. sind bei der Ausbildungsplatzsuche benachteiligt.

Der Begriff Benachteiligtenförderung spiegelt die beiden zentralen Erklärungselemente wider:

Förderung

Die (finanzielle) Förderung geschieht aufgrund unterschiedlicher gesetzlicher Regelungen auf unterschiedlichen Ebenen der föderalen Strukturen ("Förderdschungel").

Benachteiligung

Benachteiligung drückt eine gesellschaftliche Minderachtung aufgrund von individuellen Handicaps oder sozialen sowie strukturellen Tatbeständen aus. (vgl. Allgemeines Gleichbehandlungsgesetz - AGG).

Die jungen Menschen in den Maßnahmen werden zusammenfassend als "benachteiligte Jugendliche" charakterisiert. Damit sind alle diejenigen nicht benachteiligt, die sich aktuell nicht in Förderangeboten befinden.

Eine Nicht-Teilnahme an Förderung bedeutet jedoch nicht, dass keine Förderbedürftigkeit besteht - vielleicht ist nur gerade kein Platz frei oder keine Finanzierung möglich!

Genauso wenig ist die Teilnahme an einer Maßnahme automatisch ein Indiz für Förderbedürftigkeit – der/die Jugendliche hat nur innerhalb des regulären Berufsbildungssystems keinen freien bzw. adäquaten Ausbildungsplatz gefunden.

Die Beschreibung der Benachteiligten unterliegt einem Wandel genau wie die offiziell verwendeten Begriffe. Unterschiedliche Wortzusammensetzungen machen die Bandbreite der Benachteiligungen deutlich:

- bildungsbenachteiligt,
- Markt-benachteiligt,
- sozial benachteiligt,
- ...

Wichtig ist festzuhalten, dass es eine klare gesetzliche Grenze hin zu behinderten Menschen gibt: diese haben nach einer Identifizierung durch eine befugte Stelle als "behindert" einen eindeutigen Rechtsanspruch auf Leistungen. Diese Abgrenzung bleibt bei den Benachteiligten eine Grauzone, die nicht eindeutig bzgl. ihrer Ursachen definiert werden kann sondern sich insbesondere durch ihre Folgen ausweist: hierzu zählt in erster und wichtigster Linie die Ausbildungslosigkeit. Da die Berufsausbildung i. d. R. die Eintrittskarte in die Berufs- und Arbeitswelt ist, kommt der Benachteiligung an dieser Stelle eine entscheidende Rolle bei der Integration sowie Teilhabe in bzw. an der Gesellschaft zu.

Benachteiligt in der beruflichen Bildung sind diejenigen,

- die keinen oder keinen adäquaten Ausbildungsplatz bekommen haben oder
- die aufgrund fehlender beruflicher Qualifikation keinen Arbeitsplatz haben.

Der BIBB-Hauptausschuss differenziert die Benachteiligten noch weiter:

Als "benachteiligt" gelten junge Menschen mit individuellem Förderbedarf, die ohne besondere Hilfen keinen Zugang zur Ausbildung und Arbeit finden und ihre soziale, berufliche und persönliche Integration in die Gesellschaft nicht allein bewältigen können.

Benachteiligt sind insbesondere folgende Gruppen:

- noch nicht ausbildungsreife Jugendliche,
- junge Menschen mit fehlender Berufseignung,
- junge Menschen mit Lernbeeinträchtigung,
- Un- und Angelernte,
- sozial Benachteiligte,

- Jugendliche, denen die Aufnahme oder der Abschluss einer Ausbildung nicht gelungen ist und deren Ausbildungs- und Arbeitsmarktchancen durch die weitere Förderung ihrer beruflichen Handlungsfähigkeit erhöht werden sollen.

Häufig finden sich insbesondere junge Menschen mit Migrationshintergrund in diesen Gruppen.

Je nach Finanzierungshoheit oder bildungspolitischer Interessenlage geschieht eine unterschiedliche Konturierung des Feldes.

Binnendifferenzierung

Binnendifferenzierung im Rahmen eines Bildungsangebotes bedeutet, dass jungen Menschen individuelle Formen der Förderung angeboten werden. Dabei wird ein breit gefächertes Angebot vorgehalten, das sich an den individuellen Fähigkeiten und Fertigkeiten und dem aktuellen Leistungsstand der Teilnehmenden orientiert. In ihren Methoden, Inhalten und im Anforderungsniveau sind die Angebote an den unterschiedlichen Voraussetzungen und Potenzialen der Jugendlichen und jungen Erwachsenen ausgerichtet. Alle Teilnehmenden sollen somit einen ihnen gemäßen Weg zur Erreichung der Lernziele finden. Binnendifferenzierende Maßnahmen können sich dabei auf die Zugänge zum Lerninhalt, auf die Qualität oder die Quantität der Lernaufgaben und auf die angewandten Medien beziehen.

Curriculum

Der Fachbegriff „Curriculum“ wurde 1967 von S. B. Robinsohn in die erziehungswissenschaftliche Diskussion wieder eingeführt. Er verdrängte den bis dahin geläufigen Begriff des „Lehrplans“ vor dem Hintergrund der damaligen Diskussion um neue Formen der didaktischen Gestaltung von Unterricht. Im Konzept der lernfeldorientierten Rahmenlehrpläne ist dem ursprünglich von Robinsohn entwickelten Ansatz der Situationsanalyse insofern Rechnung getragen worden, als Lernfelder zu entwickeln sind, die an Handlungsfeldern des Berufes ausgerichtet sind (Pätzold, S. 168).

Exemplarität

Die Inhalte der Rahmenlehrpläne verweisen auf Exemplarität, d. h. auf fachliche Vollständigkeit wird verzichtet.

Exemplarisch meint jedoch nicht die Auswahl von und die Arbeit mit Beispielen, sondern in diesem Zusammenhang ein Erkenntnisprinzip. Durch Wahrnehmung, Auslegung und Zuordnung von Wesen und Erscheinung, Ganzen und Teilen, Strukturen und Prozessen wird es didaktisch realisiert.

Die Exemplarik ist auch nicht primär ein Verfahren der Stoff- und Komplexitätsreduktion. Die Komplexität von Sachverhalten soll in Lernprozessen nicht reduziert, sondern durchschaut werden. Didaktische Reduktion ist somit Resultat der Schritte

- Zurückführung des Komplizierten auf sein Grundprinzip und
- Aufzeigen des Grundprinzips als strukturprägendes Moment in der Komplexität,
- Herausarbeitung der Verknotungs- und Verdichtungszone unterschiedlicher Dimensionen.

Die Verringerung der Stofffülle ergibt sich folglich erst aus dem Herausarbeiten des Exemplarischen in diesem Sinne (vgl. Lisop, 2000, S. 40).

Eignungsanalyse

Die Eignungsanalyse erfasst die fachlichen, methodischen, sozialen und persönlichen Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie die individuelle Motivation der Teilnehmenden und ist Grundlage für eine individuelle Qualifizierungsplanung. Sie basiert auf handlungsorientierten Verfahren. Ziel der ressourcenorientierten Eignungsanalyse ist die Erstellung eines Stärken-Schwächen-Profiles unter Berücksichtigung von beruflichen Anforderungen. Dabei sind immer die vorhandenen Entwicklungsmöglichkeiten zu berücksichtigen (Kompetenzansatz). Die Teilnehmenden erhalten Unterstützung, ihre Stärken und Schwächen sowie Entwicklungsmöglichkeiten zu erkennen und Verantwortung für ihr Lern- und Arbeitsverhalten zu übernehmen. Darüber hinaus sollen sie in die Lage versetzt werden, sich entsprechend ihrer individuellen Fähigkeiten und Neigungen zur Orientierung in bestimmten Berufsfeldern zuzuordnen bzw. für die Ausbildung in einem Berufsfeld zu entscheiden.

Die Eignungsanalyse stellt die erste Phase berufsvorbereitender Bildungsmaßnahmen dar.

Einzelfallhilfe

Einzelfallhilfe ist eine grundlegende sozialpädagogische Interventionsform zur Lösung psychischer, materieller, gesundheitlicher oder sozialer Probleme. Die Konzepte der Einzelfallhilfe gehen davon aus, dass in einer Stärkung des Individuums die erfolgreichste Strategie zur Lösung seiner Probleme zu suchen ist. Sie unterstützt die Adressaten, das Problem zu erkennen, Strategien zur Problemlösung zu entwickeln und diese auch zu realisieren. Dabei bezieht sie die gesamten Lebensverhältnisse, Ressourcen und Bedürfnisse als Orientierungsrahmen sowohl für die Analyse als auch für die Entwicklung realistischer Lösungsstrategien ein.

Evaluation

Evaluation ist die systematische Untersuchung des Nutzens oder Wertes eines Gegenstandes. Solche Evaluationsgegenstände können z. B. Programme, Projekte, Produkte, Maß-

nahmen, Leistungen, Organisationen, Politik, Technologien oder Forschung sein. Die erzielten Ergebnisse, Schlussfolgerungen oder Empfehlungen müssen nachvollziehbar auf empirisch gewonnenen qualitativen bzw. quantitativen Daten beruhen.

Förderdiagnose

Die Ergebnisse aus der Phase der Förderdiagnose bilden die Grundlage für die Erstellung eines individuellen Förder- und Qualifizierungsplanes. Sie sind somit Ausgangspunkt für die Gestaltung von Lernprozessen und (sozial-)pädagogischen Handlungsstrategien. Die Förderdiagnose bedient sich verschiedener standardisierter Verfahren zur allgemeinen Kompetenzmessung und Profilerstellung für eine berufliche Eignung. Im Gegensatz zur Eignungsanalyse, die an den beruflichen Einsatzmöglichkeiten der Jugendlichen ansetzt, werden hier auch persönliche Daten aus dem früheren und derzeitigen Leben der Jugendlichen und ihrem sozialen Umfeld betrachtet. Daraus wird eine Art skizzenhafter Lebenslauf erstellt.

Ganzheitlicher Lernprozess

"Ganzheitlich" bedeutet, dass Menschen nicht eindimensional wahrgenommen und behandelt werden, sondern als Eigenkonstruktion aus der ganzen Fülle von Erfahrungen und Einflüssen, die sie in ihrem Leben gemacht bzw. erlebt haben. Ein ganzheitlicher Lernprozess bezieht daher bei der Ausgestaltung des Unterstützungsangebotes die gesamte Lebenswelt des Adressaten ein und orientiert sich an individuellen Bedürfnissen des Gegenübers. Gelernt wird meist in praxisbezogenen Zusammenhängen. Es werden alle Sinne, Lerntypen und Denkprägungen einbezogen. Das Lernziel bleibt dabei immer im Blick, und es wird stets deutlich gemacht, wozu der Lerninhalt benötigt wird.

Geschäftsprozess

Ein Geschäftsprozess ist eine wiederkehrende Abfolge von Aktivitäten zum Erbringen oder zum Erlangen einer Dienstleistung oder eines Produktes. Er ist zielgerichtet und steht in einem direkten Zusammenhang mit der marktgerichteten Leistungserstellung eines Unternehmens und dessen strategischen Zielen.

Ein Geschäftsprozess beschreibt die materiellen, wert- und informationsbezogenen Transaktionen in sog. Wertketten. Dies sind zusammenhängende Ablaufschemata von Tätigkeiten, die zur Erreichung einer unternehmerischen Zielsetzung (typischerweise Gewinn) beitragen. Als Beispiele gelten „Auftragsabwicklung“ im Sinne eines Ablaufs „vom Kunden zum Kunden“ oder auch der „Kundenservice“ oder die „Eingangsl Logistik“. Der Geschäftsprozess ist dabei nicht zu verwechseln mit organisatorischen Funktionseinheiten, die nämlich i. d. R. spezialisierte Tätigkeiten zu unterschiedlichen Wertketten beitragen können. So ist die Funktion „Einkauf“ in allen o. g. Wertketten unterschiedlich eingebunden. Geschäftsprozessorien-

tierung im Rahmenlehrplan hat die Funktion, das Lernen an fachsystematisch strukturierten Inhalten zu überwinden zugunsten eines Lernens, dessen Inhalte auf Geschäftsprozesse bezogen sind.

Hierbei sollen Geschäftsprozesse wissenschaftlich fundiert verstanden werden. Dementsprechend sollen die Benennungen und Inhalte von Lernfeldern sich nicht an Teilgebieten wissenschaftlicher Fächer orientieren, sondern von Geschäftsprozessen in beruflichen Handlungsfeldern ausgehen und hierbei im Besonderen Kommunikationsstrukturen berücksichtigen.

Handlungsfeld

Handlungsfelder sind zusammenhängende Aufgabenkomplexe mit beruflichen sowie lebens- und gesellschaftsbedeutsamen Handlungssituationen, zu deren Bewältigung berufliche Lernprozesse qualifizieren sollen. Handlungsfelder verknüpfen berufliche, gesellschaftliche und individuelle Anforderungen (Pätzold, S. 281). Durch didaktische Reflexion und Aufbereitung entstehen aus den Handlungsfeldern, die an der gegenwärtigen und zukünftigen Berufspraxis der Auszubildenden orientiert sind, Lernfelder in den Rahmenlehrplänen.

Handlungsorientierung

Handlungsorientierung zielt darauf ab, dass die Jugendlichen in einer für sie sinnvoll erscheinenden Lernumgebung befähigt werden, selbstständig die sechs Schritte einer vollständigen beruflichen Handlung (Informieren, Planen, Entscheiden, Ausführen, Kontrollieren und abschließendes Bewerten) zu vollziehen. Durch Bezug zur Lebenswelt der Jugendlichen sollen diese eigene Erfahrungen einbringen können. Planvolles Handeln und die Aneignung problemlösender Fähigkeiten werden in den Mittelpunkt des Lernprozesses gestellt. Bei Fragen zum Ablauf eines Arbeitsprozesses helfen sich die Jugendlichen in Gruppen gegenseitig. Die Lehrenden stellen lediglich konstruktive Fragen, beraten bei der Lösungssuche oder moderieren Gruppenprozesse, um die selbstständigen Lernaktivitäten der Jugendlichen zu fördern.

Individualisierung

Jugendliche mit besonderem Förderbedarf bilden keine homogene Gruppe, sondern unterscheiden sich erheblich voneinander. Dies macht Förderkonzepte notwendig, die gezielt auf jedes einzelne Individuum eingehen. Um bedarfsgerechte Angebote unterbreiten zu können, muss die Ausgangssituation zunächst detailliert untersucht werden (Adressatenanalyse), um darauf aufbauend eine passgenaue Förderung, die sich an den individuellen Fähigkeiten und Fertigkeiten und dem relevanten aktuellen Leistungsstand des Einzelnen orientieren, zu initiieren. Relevante Schritte zur Individualisierung von Lernprozessen sind die För-

derdiagnose als Grundlage der Förderung, die Erstellung und Vereinbarung eines individuellen Förder- und Qualifizierungsplanes und binnendifferenzierte pädagogische Prozesse, die der Persönlichkeit und den individuellen Stärken der Teilnehmenden entsprechen.

Individuelle Förderplanung

Die individuelle Förderplanung bildet eine Vertragsgrundlage zwischen den Jugendlichen und dem Team der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der beruflichen Qualifizierung. Bei der Förderplanung geht es um den Mittel-/Ressourceneinsatz zur Zielerreichung. Handlungsabläufe werden besprochen und festgelegt und die Bedingungen für eine erfolgreiche Integration definiert. Im Verlauf der Förderplanung werden den Zielen Maßnahmen zugeordnet und Indikatoren festgelegt, die eine Überprüfung der Zielerreichung bzw. des Weges, der zur Zielerreichung eingeschlagen wurde, ermöglichen. Aufgabe ist es, kurz-, mittel-, und langfristige Strategien zur Weiterentwicklung individueller Kompetenzen zu entwerfen, deren Umsetzung zu begleiten und die Ergebnisse zu überprüfen und fortzuschreiben. Umfasst werden dabei berufsfachliche, allgemeine schulische und sozialpädagogische Formen der Ausbildung und Betreuung. Das Verfahren bedient sich zwar eines systematischen Ablaufs, jedoch besteht Raum für Anpassungen.

Kompetenzansatz

Der Kompetenzansatz begreift die Probleme von Jugendlichen nicht als individuelle Defizite, sondern sucht nach Potenzialen, die in individuellen Bewältigungsstrategien der Jugendlichen liegen. Die Jugendlichen werden mit all ihren Stärken und Schwächen als Persönlichkeit ernst genommen. Kompetenzen, die nicht nur im Rahmen der formellen Bildung, sondern auch im Alltag erworben wurden, sollen identifiziert, den Jugendlichen bewusst gemacht und für die Entwicklung genutzt werden.

Kompetenzfeststellung

Unter Kompetenzen versteht man persönliche Voraussetzungen (Dispositionen), die es ermöglichen, in einer Situation selbstorganisiert zu handeln. Nicht das Wissen, sondern dessen Anwendung steht im Vordergrund. Daneben umfassen Kompetenzen aber auch Emotionen, Einstellungen, Erfahrungen, Antriebe, Werte und Normen. Als Kompetenzfeststellung werden gezielte pädagogische Arrangements bezeichnet, mit denen jungen Menschen im Übergang Schule - Beruf Gelegenheiten gegeben werden, ihre vorhandenen Kompetenzen selbst festzustellen und diese externen Beobachterinnen und Beobachtern zu zeigen. Die Ergebnisse der Kompetenzfeststellung bilden die Grundlage für eine gezielte Kompetenzentwicklung im Rahmen einer individuellen Förderung. Kompetenzen lassen sich feststellen durch handlungsorientierte Verfahren, bei denen Verhaltensweisen systematisch beobachtet

und bewertet werden. Neben der direkten Beobachtung können auch Rückschlüsse auf Kompetenzen gezogen werden, z. B. durch eine Selbstreflektion im Rahmen biografischer Verfahren oder durch Selbst- oder Fremdbeschreibungen.

Kooperation

Eine Kooperation ist die freiwillige Zusammenarbeit von Unternehmen, Organisationen oder Organisationsstrukturen. Zu unterscheiden ist dabei die horizontale Kooperation, bei der verschiedene Institutionen miteinander koordiniert werden und die vertikale Kooperation, bei der verschiedene Arbeitsebenen innerhalb derselben Institution zusammenarbeiten. Der Grad der Kooperation kann dabei von dem reinen Austausch von Informationen über das Abstimmen von Maßnahmen bis hin zur gemeinsamen Zusammenarbeit am selben Prozess reichen. Zugrunde liegt in der Regel das Erkennen einer gemeinsamen Problemlage, zu deren Lösung eine Zusammenarbeit förderlich erscheint. In der sozialen Arbeit liegt diese Problemlage meist in der Komplexität und Multidimensionalität der Notlagen, die die Fähigkeiten eines einzelnen Lernortes überschreiten.

Lernfeld

Lernfelder sind für den Unterricht in der Berufsschule didaktisch aufbereitete Handlungsfelder. Sie stellen an beruflichen Aufgabenstellungen und Handlungsabläufen orientierte thematische Einheiten dar, die durch Zielformulierungen, Inhalte und Zeitrichtwerte beschrieben sind (KMK, S. 14). Sie verbinden ausbildungsrelevante berufliche, gesellschaftliche und individuelle Zusammenhänge unter dem Aspekt der Entwicklung von Handlungskompetenz.

„Lernfelder sollen Theorie-Praxis-Verknüpfungen zwischen der betrieblichen und berufsschulischen Ausbildung unterstützen. Gleichzeitig ermöglichen sie, durch ihre Offenheit und ihre abstrakte Inhaltsformulierung neue Inhalte schneller in die schulische Ausbildung einzubeziehen und diese damit dem Innovationsdruck flexibel anpassen zu können. Die im Lernfeld gegebene Handlungsorientierung soll nicht zuletzt auch die Motivation der Auszubildenden fördern“ (Müller/Zöllner, 2000, S. 62).

Lernfelder orientieren sich am Lebensraum der Schülerinnen und Schüler.

Lernsituation

Lernsituationen sind curriculare Strukturelemente der Lernfeldkonzeption. Sie gestalten die Lernfelder für den schulischen Lernprozess aus. So gesehen sind Lernsituationen kleinere thematische Einheiten im Rahmen von Lernfeldern. Sie haben für das Lernen im Lernfeld exemplarischen Charakter, indem sie Zielformulierungen und Inhalte aus den Lernfeldern vor dem Hintergrund der beruflichen Aufgabenstellungen und Handlungsabläufe aufnehmen und für die unterrichtliche Umsetzung didaktisch und methodisch aufbereiten. Insgesamt orientie-

ren sich Lernsituationen am Erwerb umfassender Handlungskompetenz und beachten die Entwicklung möglichst aller Kompetenzdimensionen.

Ziel-Inhaltsangaben

Lernfelder sind durch Ziele und Inhaltsangaben beschrieben. Die Zielformulierung beschreibt die Kompetenzen, die am Ende des schulischen Lernprozesses in einem Lernfeld erwartet werden. Sie bringen den didaktischen Schwerpunkt und das Anspruchsniveau im Lernprozess (z. B. wissen oder beurteilen) des Lernfeldes zum Ausdruck. Die Inhalte der Lernfelder beschreiben eine didaktisch begründete Auswahl der berufsfachlichen Inhalte, die den Mindestumfang erfassen; fachsystematische Vollständigkeit muss nicht erreicht werden (KMK, S. 16). Die Inhaltsangaben ergänzen die bereits in den Zielformulierungen angelegten Inhalte.

Lernbeeinträchtigte

Während unter einer Lernstörung eine Beeinträchtigung der Lehr-/Lernprozesse in einem enger begrenzten Bereich verstanden wird (z. B. eine Lese-Rechtschreibschwäche), liegt bei einer Lernbehinderung eine umfängliche, langandauernde und schwerwiegende Beeinträchtigung des Lehr-/Lerngeschehens vor.

Nach der gesetzlichen Definition des SGB III sind lernbeeinträchtigte Personen in ihrem Lernen umfänglich und lang andauernd beeinträchtigt und weisen deutlich von der Altersnorm abweichende Leistungs- und Verhaltensformen auf, wodurch ihre berufliche Integration wesentlich und auf Dauer erschwert wird. Als lernbeeinträchtigt gelten vor allem Hauptschulabgänger ohne Abschluss und Abgänger aus Schulen für Lernbehinderte.

Lernen im Arbeitsprozess

Beim Lernen im Arbeitsprozess wird berufliches Lernen möglichst nah an den fachlichen Anforderungen der Praxis ausgerichtet. Die Bearbeitung eines realen Auftrages dient zugleich dem Erwerb der dafür erforderlichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten. Theoretisches Lernen wird in praktische Handlung integriert. Es kommt zu einer möglichst selbstständigen und verantwortlichen Gestaltung des Lernprozesses durch die Lernenden selbst. Bereits vorhandene Qualifikationen fließen dabei im Rahmen der Nachqualifizierung in den Prozess ein. Dieser orientiert sich an betrieblichen Abläufen und ermöglicht somit den Erwerb von beruflicher Handlungskompetenz.

Lernortkooperation

Lernortkooperation bezeichnet die Zusammenarbeit aller beteiligten Lernorte und Institutionen in der beruflichen Bildung: Berufsschule, Ausbildungsbetrieb, Bildungsträger und sonstige Institutionen, die in die berufliche Bildung involviert sind.

Ausgangspunkt der Kooperation bildet meist eine gemeinsam empfundene Problemlage, von der aus zusammen eine Lösung erarbeitet wird. Die Lernortkooperation kann sich u. a. auf inhaltliche, methodische, konzeptionelle und/oder auch finanzielle Zusammenarbeit beziehen, um die Qualität der beruflichen Bildung zu verbessern und die Ausbildungsbereitschaft zu erhöhen.

Medienkompetenz

Medienkompetenz bezeichnet die Fähigkeit, Medien und ihre Inhalte den eigenen Zielen und Bedürfnissen entsprechend zu nutzen. Sie unterteilt sich in vier Dimensionen: Medienkritik, Medienkunde, Mediennutzung und Mediengestaltung. Medienkompetenz gilt als eine Schlüsselqualifikation in der Berufsbildung.

Projektmethode

Bei der Projektmethode werden fachtheoretisches Wissen, fachpraktische Kenntnisse und soziales Lernen fächerübergreifend erworben. Arbeitsprozesse werden selbstständig geplant, strukturiert, durchgeführt und ausgewertet. Offene Fragestellungen bzw. Ausgangsprobleme fördern die Fähigkeit zur Analyse von Zusammenhängen, zur Problemlösung und zur Übernahme von Verantwortung. Die Projektmethode bietet mehr Gestaltungs- und Entscheidungsspielraum als die methodisch ähnliche Leittextmethode, setzt aber auch mehr Vorkenntnisse voraus. Das anzufertigende Produkt ist nicht bereits vorgegeben und konstruiert. Vielmehr besteht die Leistung der Lernenden darin, aus einer Aufgabenstellung und ggf. aus vorgegebenen Rahmenbedingungen ein Projektziel zu entwickeln und alle für die Realisierung nötigen Arbeitsschritte selbstständig zu planen und auszuführen.

Redualisierung

Im dualen System der Berufsausbildung findet die Ausbildung an verschiedenen Lernorten, gewöhnlich Schule und Betrieb, statt. Aus Sicht der Betriebe stellt die Ausbildung benachteiligter Jugendlicher jedoch oft einen zu hohen Aufwand und ein zu großes Risiko dar. Gerade kleine und mittelständische Betriebe sehen sich oftmals nicht im Stande, diese Leistung erbringen zu können und fallen als Ausbildungsanbieter weg. Redualisierung bedeutet, den Lernort Betrieb für Benachteiligte zurückzugewinnen. Somit ist vor allem die Akquise von Ausbildungsbetrieben und -plätzen Aufgabe der Träger der Jugendhilfe. Es gilt, die Risiken für kleinere und mittlere Unternehmen bei der Ausbildung der Benachteiligten zu minimieren.

Hierfür werden die Jugendlichen beispielsweise im Übergangssystem auf die Ausbildung vorbereitet, der Betrieb wird dabei unterstützt, geeignete Bewerberinnen und Bewerber zu finden und schließlich wird der Ausbildungsprozess unterstützend begleitet (vgl. auch Ausbildungsmanagement).

Schlüsselqualifikation

Schlüsselqualifikationen sind erwerbbar allgemeine Fähigkeiten, Einstellungen und Strategien, die bei der Lösung von Problemen und beim Erwerb neuer Kompetenzen in möglichst vielen Inhaltsbereichen von Nutzen sind. Zu ihnen gehören Erkenntnisinteresse und eigenständiges Lernen, die Reflexion und Optimierung der eigenen Lernprozesse und damit die Fähigkeit dazuzulernen, das Zutrauen in die eigene Selbstwirksamkeit als Grundeinstellung, Flexibilität, Fähigkeit zur Kommunikation und zur Teamarbeit und kreatives Denken. Sie sind nicht auf direktem Wege zu erwerben, z. B. in Form eines eigenen fachlichen Lernangebots; sie müssen vielmehr in Verbindung mit dem Erwerb von intelligentem Wissen aufgebaut werden.

Sozial Benachteiligte

Der Benachteiligtenbegriff schließt neben einer individuellen Beeinträchtigung vor allem eine soziale Benachteiligung mit ein. Die Betroffenen gelten als sozial benachteiligt, wenn ihre Lebenschancen erheblich eingeschränkt werden, weil sie einer bestimmten Gruppe angehören. Sowohl das dritte als auch das achte SGB verbinden mit der sozialen Benachteiligung Rechtsansprüche.

Von einer sozialen Benachteiligung ist in der Regel immer dann auszugehen, wenn die altersmäßige gesellschaftliche Integration nicht wenigstens durchschnittlich gelungen ist, insbesondere bei Schülerinnen und Schülern aus Haupt- und Förderschulen ohne Schulabschluss, Absolventinnen und Absolventen eines Berufsvorbereitungsjahres, Abbrechern von Maßnahmen der Arbeitsverwaltung, schulischer und beruflicher Bildungsgänge, Langzeitarbeitslosen, jungen Menschen mit gesundheitlichen Einschränkungen, jungen Menschen mit Sozialisationsdefiziten, jungen Menschen, die in besonderen sozialen Schwierigkeiten sind, bei ausländischen jungen Menschen und Aussiedlerinnen und Aussiedler (mit Sprachproblemen) auch dann, wenn ihre schulischen Qualifikationen höher als der Hauptschulabschluss liegen; schließlich bei jungen Menschen mit misslungener familiärer Sozialisation und durch gesetzliche Rahmenbedingungen benachteiligte Mädchen und junge Frauen.

Sozialpädagogisch orientierte Berufsausbildung

Die sozialpädagogisch orientierte Berufsausbildung verknüpft Elemente der Berufspädagogik mit Elementen der Sozialpädagogik. Dieser ganzheitliche Ansatz bezieht soziale Lernpro-

zesse als sinnvolle und notwendige Ergänzung des beruflichen Lernens in die Förderung mit ein. Die Ausbildung wird als Teil der Persönlichkeitsentwicklung gesehen. Individuelle Lebensgeschichte und Bedürfnisse werden berücksichtigt und fließen in die Ausbildung ein. Kompetenzansatz und fachpraktisches Lernen sind Merkmale der sozialpädagogisch orientierten Berufsbildung.

Sozialpädagogische Gruppen- und Projektarbeit

Gruppenarbeit ist eine Methode der Sozialarbeit, bei der Kenntnisse, Meinungen und Verhaltensweisen von Individuen in Kleingruppen zum Gegenstand und gleichzeitig zum Medium sozialpädagogischer Einflussnahme gemacht werden. Sie betont die Bedeutung individueller und situativer Motivationen für das menschliche Lernen. Ziel ist es, soziale Kompetenzen zu fördern, den Jugendlichen zu ermöglichen, die eigenen Stärken zu erkennen und in den Gruppenprozessen einzubringen und letztlich jeden individuell zu emanzipieren.

Teamarbeit

Im sozialen Bereich ist Teamarbeit eine kooperative Tätigkeit von Fachleuten, die gemeinsam eine Lösung zu einer Aufgabe erarbeiten. Teamarbeit dient der Integration von Fachwissen, z. B. bei der Beratung schwieriger Einzelfälle. Wichtig bei der Zusammensetzung ist, dass die Teammitglieder Fachleute mit verschiedenem Wissen, Kenntnisstand und Bezug zum Fall sind. Im Bereich der Benachteiligtenförderung setzen sich Teams in der Regel aus Lehrkräften, sozialpädagogischen Fachkräften und Ausbilderinnen und Ausbildern zusammen. Alle drei Berufsgruppen verfügen über wesentliche Qualifikationen, die zur Zielerreichung in der beruflichen Qualifizierung benachteiligter Jugendlicher und junger Erwachsener notwendig sind. Die Aufgaben werden je nach Expertise verteilt und unabhängig bearbeitet.

Vermittelbarkeit

Vermittelbar ist eine Person, wenn bei gegebener beruflicher Eignung ihre Vermittlung in eine entsprechende Ausbildung oder berufliche Tätigkeit nicht durch Einschränkungen erschwert oder verhindert wird. Solche Einschränkungen können marktabhängig und betriebs- bzw. branchenbezogen bedingt sein. Sie können aber auch in der Person selbst oder ihrem Umfeld liegen. Betriebe können in ihren Anforderungen durchaus über die Eignungskriterien für den in Frage stehenden Beruf hinaus zusätzliche Anforderungen haben oder einen höheren Maßstab anlegen. Das heißt, auch bei gegebener Berufseignung kann die Vermittelbarkeit im konkreten Fall eingeschränkt sein.

Individuelle Beeinträchtigung

Als individuelle Beeinträchtigungen können alle physischen und psychischen oder sonstigen persönlichen Beeinträchtigungen individueller Art, wie z. B. Abhängigkeit, Verschuldung, Delinquenz, Behinderung oder auch wirtschaftliche Benachteiligung betrachtet werden. Aber auch individuelle Beeinträchtigungen, insbesondere psychische, physische oder sonstige persönliche Beeinträchtigungen individueller Art, insbesondere Lernbeeinträchtigung, Lernstörung, -schwächen, Leistungsbeeinträchtigung, -störungen, -schwächen, Entwicklungsstörungen sind als solche einzuordnen. In Ergänzung zu den sozialen Benachteiligungen bilden individuelle Beeinträchtigungen über das SGB VIII § 13 den rechtlichen Ausgangspunkt der Jugendsozialarbeit.

Impressum

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt:

Kultusministerium des Landes Sachsen-Anhalt

Postfach 37 80

39012 Magdeburg

Redaktion: Kultusministerium des Landes Sachsen-Anhalt

Dr. Martina Klemme

Referat 31

Layout: Kultusministerium des Landes Sachsen-Anhalt

Cornelia Hilmer

Referat 31

Redaktionsschluss: März 2011

1. Auflage - 2011