

Schule: Bündelschule im Oldenburger Münsterland

Abteilung: Landwirtschaft/ Ernährung

Team: Lebensmittelhandwerk

Beispiel für die didaktische Planung des Lernfeldes 1:

Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters

Ausbildungsjahr: Grundstufe

Beruf: Fachverkäufer/ Fachverkäuferin im
Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Bäckerei



1.1 Berücksichtigung von Aspekten, die sich aus dem Profil der Schule/ des Bildungsgangs ergeben

Die Schwerpunkte des Leitbildes der Schule, das 2009 verabschiedet wurde sehen Offenheit, Professionalität und Ganzheitlichkeit vor.

| Zu berücksichtigende Aspekte | Stichworte |
|---|---|
| Leitbild der Schule: <i>Offenheit,</i> <i>Ganzheitlichkeit,</i> <i>Professionalität</i> | <i>Offenheit:</i> Kooperation mit Schülern, Eltern und Betrieben am Schulleben (Kontakt zu Ausbildungsbetrieben, Betriebsbesichtigungen, Prüfungen finden in der Schule statt) Transparenz durch Information: Offenlegung von Kriterien zur Leistungsbewertung <i>Professionalität:</i> Praxis- und zukunftsorientierter Unterricht (Hygienezertifikat,) Vermittlung beruflicher Handlungskompetenz: (Berücksichtigung der Phasen der vollständigen Handlung – Handlungsorientierter Unterricht) <i>Ganzheitlichkeit:</i> Schaffung einer positiven Lernatmosphäre, Einhalten von Absprachen und Regeln, Sensibilisierung der eigenen Verantwortlichkeit für den Erhalt einer lebenswerten Umwelt. |
| Schulprogramm | Ziele aus dem Schulprogramm: Ausbildungsziele für die Schülerinnen und Schüler der XX sind, eine professionelle Berufsbildung und Berufsorientierung sowie eine ganzheitliche Persönlichkeitsbildung, Ziele für die Zusammenarbeit mit Betrieben und Organisationen sind eine optimale gegenseitig Information, Offenheit und Kooperation. |
| aktuelle Tendenzen (z.B. Veränderungen von lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, öffentlichen Diskussionen, Trends, ...) | Mikrobiologische Belastung von tierischen Lebensmitteln, EHEC, ... |
| Umfeld faktoren (z.B. regionale Entwicklungen, Schülerzahlen, ...) | Kein Einfluss auf die aktuelle Lehrplangestaltung. |
| personelle, räumliche und sachliche Gegebenheiten | Die Nutzung von PC Räumen ist häufig möglich. In einigen Räumen ist ein Smartboard vorhanden |
| externe Partner | Es findet ein regelmäßiger Kontakt zu den Ausbildungsbetrieben statt, z.B. Besuch der Innungsversammlungen,.. Führungskräfte halten Vorträge in der Schule z.B. „Anforderungen an das Verkaufspersonal“ |
| Grundsätze der Leistungsbewertung | Die Grundsätze zur Leistungsbewertung (Lernfeldstruktur) wird den Schülern zu Beginn des Schuljahres mitgeteilt. |

1.2 Entwicklung eines überfachlichen Kompetenzrahmens und Stufung der Kompetenzen

Die Lernsituation 2 baut auf Erfahrungen, die die Schülerinnen und Schüler in den ersten Wochen ihrer Ausbildung gesammelt haben, auf.

Die überfachlichen Kompetenzen berücksichtigen insbesondere die Schwerpunkte des Leitbildes der Schule: Ganzheitlichkeit (sich in Teamarbeit einbinden, Gruppenprozesse gestalten, arbeitsteilig vorgehen); Professionalität (s. Lern- und Arbeitskompetenz – Berücksichtigung der vollständigen Handlung); Offenheit (bereit sein für Neues).

1.3 Festlegung der zeitlichen Reihenfolge der Lernfelder

Die zeitliche Organisation des Rahmenlehrplanes ist durch die Lernfeldstruktur sehr übersichtlich. Die Lernfelder werden in einer Mischform unterrichtet, da die Lehrkräfte in unterschiedlichen Zeiteinheiten in der Klasse eingesetzt sind.

| | | U.-Woche | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|--|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 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 |
| 1. Ausbildungsjahr | | Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Herstellen und Verkaufen von Weizengebäcken und Feinen Backwaren aus Hefeteigen | | | | | | | | | |
| | | Herstellen einfacher Teige und Massen | | | | | | | | | | Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen | | | | | | | | | | Herstellen und Verkaufen von Weizengebäcken und Feinen Backwaren aus Hefeteigen | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

2 Analyse Lernfeld/ Lerngebiet

Als Ideen für zeitgemäße Unterrichtseinheiten werden genannt:

Lernsituation 1: „Mein Beruf – Mein Betrieb“

Lernsituation 2: „Hygiene im Betrieb“

Lernsituation 3: „Der Geschmack des Brotes“

2.1 Analysebogen Lernfeld

Checkliste für das Lernfeld 1:

„Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters“

| Lernfeld: „Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters“ | LS1 | LS2 | LS3 |
|---|-----|-----|-----|
| Gesamtstunden: insgesamt 60 aufgeteilt pro LS in: | 25 | 25 | 10 |
| Einen neuen Mitarbeiter/ eine neue Mitarbeiterin am Arbeitsplatz einführen | x | | |
| Das Anforderungsprofil im Handwerk kennen | x | | |
| Ausbildungsbetriebe beschreiben | x | | |
| Zukunftschancen im Beruf beurteilen und eine positive Berufseinstellung entwickeln | x | | |
| Fachsprachlich zutreffend die Funktion, Ausstattung und Nutzung der Betriebsräume, Maschinen und Geräte beschreiben und die unterschiedlichen Anforderungen in den Arbeitsbereichen vergleichen | x | | |
| Die Zusammenarbeit der Abteilungen und Personalgruppen als Arbeit im Team begreifen und den Einsatz der Informations- und Kommunikationstechnik kennen | x | | |
| Bei Produktion und Verkauf Gefahren erkennen und Maßnahmen zur Krankheits- und Unfallverhütung berücksichtigen | x | | |
| Für die Anwendung von Hygienemaßnahmen bei Herstellung, Lagerung und Verkauf hygienisches Verhalten im Umgang mit Lebensmitteln ableiten und umweltschonende Verfahren einsetzen | | x | |
| Themenbezogene Berechnungen durchführen | x | x | x |
| Die Produkte unter sensorischen und ökologischen Aspekten beurteilen und ihre Verantwortung gegenüber der Kundin und dem Kunden beachten | | | x |
| <i>Absprachen und Regeln einhalten (Zuverlässigkeit und Sorgfalt)</i> | | x | |
| <i>Informationsmaterial strukturiert anlegen und verwalten</i> | | x | |
| <i>Sich in einer Gruppe aktiv einbringen</i> | | | |

schwarz: Kompetenzen der Vorgaben aus dem Curriculum

kursiv: ergänzt durch überfachliche Kompetenzen und Aspekte des Schulprofils (s. 1.1)

3 Lernsituation

3.1 Übersichtsbogen Lernsituation 2 (LS 2)

| Lernfeld: „Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters“ | | | |
|--|--|---|--|
| Stundenanteil 25 Stunden (12,5 Wochen) | Autoren B. Kathmann XX | Bildungsgangsteam Lebensmittelhandwerk | Teamsprecher XX |
| Szenario Sie sind mittlerweile schon seit 3 Monaten als Auszubildender/Auszubildende Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Bäckerei in Ihrem Betrieb tätig. In Ihrem Betrieb möchten nun 2 Schulpraktikanten ihr Pflichtpraktikum absolvieren. Ihre Ausbilderin bittet Sie für die Praktikanten eine Einführung zum Thema „Hygiene“ vorzubereiten. | | | |
| Handlungsprodukte: Herstellung einer Infomappe zum Thema Hygiene, Karteikarten | | | |
| Überfachliche Kompetenzen als Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz | | | |
| Fachkompetenz | | Personale Kompetenz | |
| Kenntnisse/ Wissen | Lern- und Methodenkompetenz | Sozialkompetenz | Selbstkompetenz |
| <ul style="list-style-type: none"> • Mikrobiologische Gefahren erkennen • Gesundheitliche Gefahren, die durch den Verzehr von mit Mikroorganismen kontaminierten Lebensmitteln entstehen, erläutern • Für die Anwendung von Hygienemaßnahmen bei Herstellung, Lagerung und Verkauf hygienisches Verhalten im Umgang mit Lebensmitteln ableiten | <ul style="list-style-type: none"> • Informationsmaterial anlegen und verwalten • Betriebliche und berufliche Zusammenhänge aus Sachtexten erschließen • Textinformationen zusammenfassen und strukturieren • Arbeitsergebnisse strukturiert dokumentieren | <ul style="list-style-type: none"> • Sich in einer Gruppe effektiv einbringen • Unterstützung und Hilfe annehmen • Auf Menschen zugehen und mit Menschen Kontakt aufnehmen | <ul style="list-style-type: none"> • Bereit sein für Neues • Zuverlässigkeit und Sorgfalt zeigen |
| Anforderung an die Lernumgebung | Absprache mit Lehrkräften bzgl. Methodeneinsatz, große Räume (für Stationenlernen) | | |
| Verknüpfung mit anderen Lernfeldern | Information der Lehrkräfte, da das Thema Hygiene durchgängiges Prinzip in allen Lernfeldern ist | | |
| Verknüpfung mit dem berufsübergreifenden Lernbereich | Deutsch/ Kommunikation: Aufbau einer Infomappe, z.B. Erstellen eines Inhaltsverzeichnisses und eines Literaturverzeichnisses | | |
| Leistungs-feststellung | Eine Klassenarbeit, bei erfolgreichem Bestehen (mind. die Note ausreichend) erhalten die Schülerinnen und Schüler ein Hygienezertifikat | | |

3.2 Berücksichtigung unterschiedlicher Unterrichtsmethoden/ Lernarrangements

Sowohl geeignete Methoden aus SOL (Advance Organizer, Gruppenpuzzle, Strukturlegen) als auch Methoden zur Arbeit mit Texten/Informationen und das Lernen an Stationen werden eingeführt und angewendet.

Checkliste Unterrichtsmethoden/ Lernarrangements

| Eingesetzt wurde | Lernsituation (LS) | | | | | | |
|---------------------------------------|--------------------|------|------|--|--|--|--|
| Dreiergespräch | | | | | | | |
| Expertengespräch/ Fishbowl | | | | | | | |
| Galerie-/ Museumsrundgang | LS 1 | | | | | | |
| Lernen an Stationen | | LS 2 | LS 3 | | | | |
| Advance Organizer | | | LS 3 | | | | |
| Strukturlegen (SOL) | | LS 2 | | | | | |
| Gruppenpuzzle | LS 2 | | | | | | |
| Arbeiten mit Texten/ Informationen | LS 1 | LS 2 | LS 3 | | | | |
| 13-Worte SMS | | | | | | | |
| Erntewagen und Müllabfuhr | | LS 2 | | | | | |
| Ampel | | | | | | | |
| ... | | | | | | | |

3.3 Makrosequenz

| Zeit/h | Phase | Handlungsschritte T – Theorie, P - Praxis | T | P | Lern- und Methodenkompetenz <i>Handlungsprodukte</i> | Personale Kompetenz | Medien |
|--------|----------------------------|--|---|---|---|--|---|
| 2 | Informieren | Vorstellung der Lernsituation | x | | Entwicklung eines Advance Organizers Einigung auf ein Handlungsprodukt | Bereit sein für Neues | Pack- papier/ Eddings |
| 2 | Planen | Zeitplanung, Bearbeitungsreihen- folge im Unterricht | x | | Arbeits- und Zeitplan erstellen Aufstellen von Kriterien für deren Beurteilung | Sich in einer Gruppe effektiv einbringen | Arbeits-/ Zeitplan (Pack- papier/ Eddings) |
| 18 | Ausführen | Erstellung von Handlungs- produkten Hygiene muss das sein? Lebensmittelinfektio- nen und – vergiftungen Betriebshygiene Personalhygiene Lebensmittelhygiene HACCP | x | | Handlungsprodukte erstellen: Stationenlernen Gruppenpuzzle Checklisten Karteikarten Betriebliche und berufliche Zusammenhänge in Sachtexten erschließen Textinformationen zusammenfassen und strukturieren Arbeitsergebnisse strukturiert dokumentieren | in einer Gruppe effektiv arbeiten Unterstützung annehmen, auf Menschen zugehen und Kontakt aufnehmen Zuverlässigkeit und Sorgfalt zeigen | Arbeits- blätter, PC-Pro- gramme, Word Power- Point |
| 3 | Bewerten/ Kontrollieren | Klausur Reflektion (Erntewagen und Müllabfuhr) | X | | | | Hygiene- zertifikat |