

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