

**Anregungen zur Umsetzung der Lernfelder
der Rahmenlehrpläne
in Mischklassen**



**Beispiel für ein schulinternes Curriculum
im Berufsbereich Ernährung und Hauswirtschaft/
Berufsgruppe Gastronomie**



SACHSEN-ANHALT

Kultusministerium

Richtlinien, Grundsätze, Anregungen (RGA)

Anregungen zur Umsetzung der Lernfelder
der Rahmenlehrpläne der Kultusministerkonferenz
im Berufsbereich Ernährung und Hauswirtschaft
Berufsgruppe Gastronomie

Das vorliegende Material soll die Gestaltung von beispielhaften schulinternen Curricula zur Umsetzung von Rahmenlehrplänen mit Lernfeldstruktur unterstützen und gleichzeitig ein unverbindliches Angebot zur weiteren Entwicklung an den Schulen sein.

Bei der Erstellung der RGA haben folgende Lehrkräfte aus dem berufsbildenden Bereich mitgearbeitet:

Frings, Marlies	BSZ Bitterfeld-Wolfen
Leye, Ines	BbS Mansfeld-Südharz
Mann, Astrid	BbS des Salzlandkreises Schönebeck
Schulz-Ulbrich, Sheila	BbS des Altmarkkreises Salzwedel
Spanneberg, Marion	LISA Halle (leitende Referentin)

Impressum

Herausgeber:	Kultusministerium des Landes Sachsen-Anhalt
Redaktion:	Landesinstitut für Schulqualität und Lehrerbildung Sachsen-Anhalt (LISA) im Auftrag des Kultusministeriums des Landes Sachsen-Anhalt Marion Spanneberg, Fachbereich 2/Fachgruppe 21 Lehrpläne, Rahmenrichtlinien, Zentrale Leistungs- erhebungen
Layout:	Heidrun Beier
1. Auflage - 2011	

Vorwort



Der technologische Fortschritt, die Entwicklung neuer Berufe und neuer Ausbildungsstrukturen, der zunehmende Bedarf an selbstständiger Aktualisierung beruflicher Qualifikationen, aber auch der drastische Rückgang der Schülerzahlen stellen die berufliche Bildung in Sachsen-Anhalt vor neue Herausforderungen.

Eine qualifizierte zukunftsorientierte berufliche Bildung ist für die Wettbewerbsfähigkeit des Einzelnen, der berufsbildenden Schulen und Betriebe sowie des Landes ein wichtiger Faktor. Daher ist die ständige Überprüfung und Anpassung der Ausbildungskonzepte an zukunftsorientierte Erfordernisse eine wichtige Aufgabe aller Institutionen beruflicher Bildung.

Die berufsbildenden Schulen arbeiten seit mehreren Jahren mit der Beschulung von Mischklassen in Ausbildungsberufen, in denen die Rahmenlehrpläne der Kultusministerkonferenz dies ermöglichen. Insofern sind bereits Erfahrungen gesammelt worden. Eine gemeinsame Grundbildung in mehreren Ausbildungsberufen ermöglicht die Vermittlung beruflicher und berufsübergreifenden Handlungskompetenz. Aber auch die Identifikation mit dem Ausbildungsberuf ist wichtig für die Auszubildenden. Weiterführende berufsbildende Schulen brauchen Transparenz und Verlässlichkeit bei der Umsetzung des Rahmenlehrplanes. Mit dieser Handreichung werden Anregungen für die Umsetzung von Lernsituationen gegeben und wird die Kommunikation zwischen den berufsbildenden Schulen unterstützt. Die Umsetzung des Lernfeldkonzeptes an den Berufsschulen ist und bleibt ein Schwerpunkt der curricularen, didaktisch-methodischen und schulorganisatorischen Aufgaben der Lehrkräfte und Schulleitungen.

Ich wünsche allen Beteiligten dabei viel Erfolg.

A handwritten signature in black ink, reading "Stephan Dorgerloh".

Stephan Dorgerloh
Kultusminister

Magdeburg, im August 2011

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1 Anliegen der Richtlinien, Grundsätze und Anregungen (RGA)	7
2 Beispiele zur Umsetzung von Rahmenlehrplänen der dualen Berufsausbildung mit ausbildungsortsnaher Beschulung.....	11
2.1 Übersicht über Lernfelder mit möglichen Lernsituationen und Zeitrichtwerten.....	13
2.2 Lernsituationen mit Lehr- und Lernarrangements	14
3 Hinweise zu organisatorischen Rahmenbedingungen	46
4 Literatur	50

1 Anliegen der Richtlinien, Grundsätze und Anregungen (RGA)

Diese Handreichung ist die berufsspezifische Fortsetzung der im Ausbildungsjahr 2001 veröffentlichten Broschüre zur Implementierung von Rahmenlehrplänen im Gastgewerbe am Beispiel für das Lernfeld „Arbeiten in der Küche“. Die „gefundenen“ Lernsituationen sind die didaktisch-methodische Aufbereitung des Lernfeldes und wurden im Modellversuch SELUBA¹ zur Umsetzung von lernfeldorientierten Rahmenlehrplänen im Unterricht der Berufsschule entwickelt.

Während die Broschüre „Implementieren von Rahmenlehrplänen im Gastgewerbe“ – beispielhaft nur für ein Lernfeld – auf Hintergründe und Rahmenbedingungen eingeht, soll diese Handreichung Anregungen zur Gestaltung eines schulinternen Curriculums für alle Lernfelder der Grundstufe geben. Im Blickpunkt der Ausführungen stehen dabei konkrete Lernsituationen in der Beschulung von Mischklassen. Im Zentrum der ausgewiesenen Beispiele steht die Beantwortung der Fragen:

- Welche bestehenden rechtlichen Vorgaben, wie Ausbildungsordnungen, Prüfungsordnungen und Berufsbeschreibungen müssen für die schulinterne Planung berücksichtigt werden?
- Gibt es spezifische regionale Merkmale zu beachten?
- Welche inhaltlichen Schnittmengen der Rahmenlehrpläne sind maßgeblich für die Zusammenfassung von Ausbildungsberufen?
- Welche individuellen Voraussetzungen besitzen die Auszubildenden?

Das vorliegende Curriculum ist in enger Zusammenarbeit mit Lehrkräften aus verschiedenen berufsbildenden Schulen entstanden. Dies geschah im Rahmen von Arbeitsgruppenberatungen. Berücksichtigt wurden die didaktischen Grundsätze der KMK-Rahmenlehrpläne, die sich im Unterricht auf die Handlungsorientierung ausrichten und das Ziel ausweisen, „zum selbstständigen Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeiten ...“ zu befähigen.

¹ SELUBA steht für „Steigerung der Effizienz neuer Lernkonzepte und Unterrichtsmethoden in der dualen Berufsbildung - SELUBA“. Mit diesem Modellversuch beteiligte sich Sachsen-Anhalt am bundesweiten Förderprogramm der Bund-Länderkommission für Bildungsplanung und Forschungsförderung (BLK) mit dem Titel „Neue Konzepte in der dualen Berufsbildung“.

Im Zusammenhang mit der Neuordnung der Ausbildungsberufe in Berufsbereiche mit Berufsgruppen hielten neue Begriffe Einzug in und um die schulinterne Curriculumentwicklung. Einige sollen im Folgenden für ein besseres Verständnis als Arbeitsdefinition näher erläutert werden.

Leitziel der beruflichen Bildung ist die **Entwicklung von Handlungskompetenz**: Diese wird hier verstanden als die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten. Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Humankompetenz und Sozialkompetenz.

Fachkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

Humankompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Sozialkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit Anderen rational und verantwortungsbewusst auseinander zu setzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Bestandteil sowohl von Fachkompetenz als auch von Humankompetenz als auch von Sozialkompetenz sind Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz.

Methodenkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung zu zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen (zum Beispiel bei der Planung der Arbeitsschritte).

Kommunikative Kompetenz meint die Bereitschaft und Befähigung, kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten. Hierzu gehört es, eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Partner wahrzunehmen, zu verstehen und darzustellen.

Lernkompetenz ist die Bereitschaft und Befähigung, Informationen über Sachverhalte und Zusammenhänge selbstständig und gemeinsam mit Anderen zu verstehen, auszuwerten und in gedankliche Strukturen einzuordnen. Zur Lernkompetenz gehört insbesondere auch die

Fähigkeit und Bereitschaft, im Beruf und über den Berufsbereich hinaus Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln und diese für lebenslanges Lernen zu nutzen.

Die Rahmenlehrpläne der Kultusministerkonferenz sind in den vergangenen fünfzehn Jahren nach Lernfeldern strukturiert worden, die sich an Handlungsfeldern orientieren und den Arbeits- und Geschäftsprozess reflektieren.

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.

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. 17). 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/Zöller, 2000, S. 62). Lernfelder orientieren sich am Lebensraum der Schülerinnen und Schüler.

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

Neben naturwissenschaftlichen Grundlagen sollen besonders fachmathematische Sachverhalte genauso wie französisches oder englisches Fachvokabular integrativ angewandt werden, um so den Lernfeldcharakter zu unterstreichen.

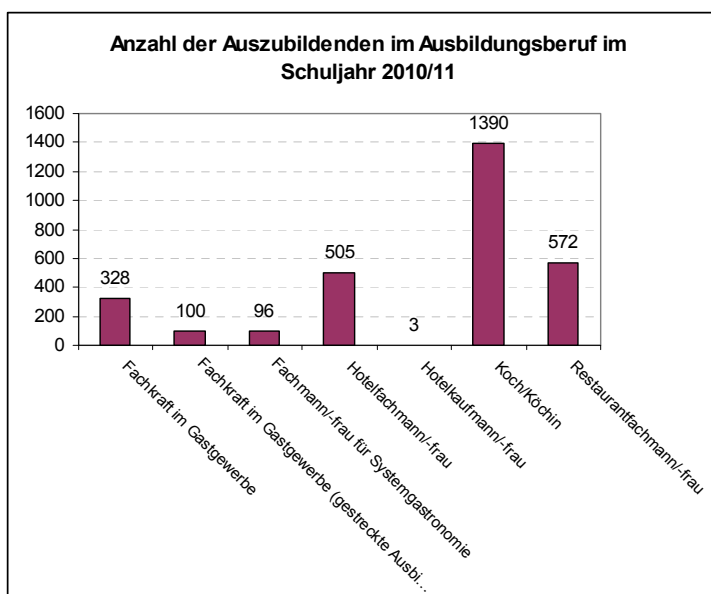
Die offene Gestaltung der einzelnen Lernsituationen lässt an vielen Stellen Verknüpfungen mit den Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs zu, welche auch so aus dem Lernfeldkonzept begründet werden können.

So sollen in allen Lernfeldern praxisnahe Sachverhalte unter verschiedenen Kriterien wie z. B. ökonomische Wirksamkeit und Bildung für nachhaltige Entwicklung beurteilt und situationsadäquat umgesetzt werden. Bei der inhaltlichen Ausgestaltung der Lernsituationen wurden in diesem Material konsequent eine Verbindung zu bereits existierenden praxisnahen Erfahrungswelten der Schülerinnen und Schüler berücksichtigt. Die Komplexität der Unterrichtsfächer des berufsübergreifenden Lernbereichs wie Deutsch und Sozialkunde wird dadurch zum Ausdruck gebracht.

2 Beispiele zur Umsetzung von Rahmenlehrplänen der dualen Berufsausbildung mit ausbildungsortsnaher Beschulung

Über die Anzahl der Auszubildenden auf die entsprechenden Ausbildungsberufe im Berufsbereich gibt die nebenstehende Darstellung für das Ausbildungsjahr 2010/11 einen Überblick.

Die Tabelle zeigt für den Berufsbereich Ernährung und Hauswirtschaft der Berufsgruppe Gastronomie, in welchen anerkannten Ausbildungsberufen gemäß den Vorgaben der Rahmenlehrpläne der Kultusministerkonferenz (KMK) Auszubildende gemeinsam unterrichtet werden dürfen. Eine solche berufsübergreifende Beschulung ist im ersten und zweiten Ausbildungsjahr (außer Koch/Köchin) vorgesehen².



Quelle: Statistisches Landesamt Sachsen-Anhalt

Ziel ist es, eine möglichst ausbildungsort- bzw. wohnortnahe Beschulung zu garantieren.

Berufsbereich Ernährung und Hauswirtschaft		Ausbildungsjahr			
Berufsgruppe	Ausbildungsberuf	1.	2.	3.	4.
Gastronomie	1. Fachkraft im Gastgewerbe	A	E		
	2. Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie	A	E		
	3. Hotelfachmann/Hotelfachfrau	A	E		
	4. Hotelkaufmann/Hotelkauffrau	A	E		
	5. Restaurantkaufmann/Restaurantkauffrau	A	E		
	6. Koch/Köchin	A			

² Kultusministerium des Landes Sachsen-Anhalt: Bildung von Mischklassen ohne notwendige äußere Differenzierung an den berufsbildenden Schulen, RdErl. des MK vom 24.02.2010 – 31 – 80251.

Alle Ausbildungsberufe des Hotel- und Gaststättenbereiches erhalten im ersten Ausbildungsjahr eine gemeinsame fachliche Grundbildung (Buchstabe A). Im zweiten Ausbildungsjahr wird für diese Berufe, mit Ausnahme des Kochs/der Köchin, eine gemeinsame Fachbildung angeboten (Buchstabe E). Hierbei bietet es sich an, die Lernfelder "Marketing" und "Warenwirtschaft" für die Berufe Hotelkaufmann/-frau und Fachmann/-frau für Systemgastronomie als Schwerpunkt einer kaufmännischen Ausbildung vertieft zu behandeln.

Für den Koch/die Köchin beginnt im 2. Ausbildungsjahr bereits eine besondere berufliche Fachbildung.

Diese besondere berufliche Fachbildung erfolgt bei dem Hotelfachmann/der Hotelfachfrau, dem Restaurantfachmann/der Restaurantfachfrau, dem Fachmann/der Fachfrau für Systemgastronomie und dem Hotelkaufmann/der Hotelkauffrau im 3. Ausbildungsjahr.

Schülerinnen und Schüler, die als Fachkraft im Gastgewerbe ausgebildet werden, schließen diese berufliche Ausbildung bereits nach zwei Jahren ab. Sie haben die Möglichkeit, ihre Ausbildung um ein Jahr "besondere Fachbildung" zu ergänzen und dann als Hotelfachmann/-frau oder Restaurantfachmann/-frau oder Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie oder Hotelkaufmann/-frau abzuschließen.

Generell hat die Beschulung einer Mischklasse immer Vorrang gegenüber der Beschulung einer Fachklasse in einem anderen Landkreis oder einer anderen kreisfreien Stadt.

2.1 Übersicht über Lernfelder mit möglichen Lernsituationen und Zeitrichtwerten

Berufliche Grundbildung

- Fachkraft im Gastgewerbe, Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau
Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie, Hotelkaufmann/-frau
- Koch/Köchin

Nr.	Lernfeld/Lernsituationen	Zeitrichtwerte (ZRW) in Stunden
1.1	Arbeiten in der Küche - Einen neuen Mitarbeiter einweisen - Eine Hotelküche für die einzelnen Küchenposten planen - Speisepläne für ausgewählte Personengruppen erstellen - Ein Frühstücksbüfett planen und erstellen	140 30 30 50 30
1.2	Arbeiten im Service - Einen neuen Mitarbeiter einweisen - Einen Restauranttisch eindecken - Eine Getränkekarte erstellen - Speisen und Getränke servieren - Ein Frühstücksbüfett planen und erstellen	120 10 50 30 16 14
1.3	Arbeiten im Magazin - Waren fachgerecht einlagern, verwalten und ausgeben - Einen Kaufvertrag abschließen - Im Magazin kommunizieren	60 24 20 16

2.2 Lernsituationen mit Lehr- und Lernarrangements

Lernfeld 1.1: Arbeiten in der Küche

ZRW: 140 Std.

Lernsituation 1.1.1: Einen neuen Mitarbeiter einweisen

ZRW: 30 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler besitzen einen ersten Überblick über das Arbeiten in der Gastronomie, speziell im Küchenbereich. Sie verstehen lebensmittelrechtliche Forderungen und handeln danach. Insbesondere werden Hygieneregeln von ihnen begründet und im Umgang mit Lebensmitteln angewandt. Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit den Ursachen und Folgen von Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelvergiftungen auseinander. Sie entwickeln entsprechende Anforderungen, die einer solchen gesundheitlichen Beeinträchtigung entgegenwirken. Ihr Umweltbewusstsein wird geschult und das Verantwortungsbewusstsein eines jeden Einzelnen weiterentwickelt. Die Schülerinnen und Schüler verfügen über Kenntnisse zur Unfallverhütung und halten die Sicherheitsvorschriften ein. Sie sind in der Lage, im Falle eines Arbeitsunfalls Erste Hilfe zu leisten. Sie reflektieren kritisch eigene Erfahrungen der betrieblichen Praxis und beurteilen die Umsetzung spezifischer Hygienevorschriften. Vorbeugende Anwendungen von Hygienemaßnahmen werden von ihnen unter Berücksichtigung des HACCP-Konzepts umgesetzt und eingehalten.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Hygienebereiche im Umgang mit Lebensmitteln erkennen, unterscheiden und Hygienevorschriften anwenden - Personal-, Betriebs- und Produkthygiene - Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen - Lebensmittelschädlinge - Hygienekontrolle nach HACCP	- Einstellen auf eine erste Lernsituation, um Mitverantwortung beim sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln zu entwickeln - Probleme erkennen und Lösungsstrategien entwickeln - Mitverantwortung für die Einhaltung des HACCP-Konzeptes erkennen und übernehmen	- Informationen strukturieren - Argumentationstechniken und -strategien erlernen und üben - Realisierbarkeit erkennbarer Lösungen abschätzen und Schlussfolgerungen für das eigene Hygieneverhalten ziehen - Kommunikationsfähigkeit üben und weiterentwickeln - Gelerntes auf neue Problemstellungen übertragen	- gesetzliche Vorschriften - Kenntnisse aus dem Fach Biologie reproduzieren - Erfahrungen aus dem Ausbildungsbetrieb nutzen - Video/DVD-Einsatz (z. B. "Lebensmittelvergiftungen – und wie man sie vermeidet") - Fachbücher - Folien - Arbeitsblätter

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Den Umgang mit Ressourcen im Gastgewerbe erkennen und geeignete Strategien entwickeln - Einsparung von Energie und Rohstoffen - Entlastung durch umweltbewusstes Handeln	- Umweltbewusstsein vertiefen - Verantwortungsbewusstsein des Einzelnen fördern - Teamfähigkeit entwickeln - ökonomisches und ökologisches Denken und Handeln fördern	- Alternativen finden und bewerten - Schlussfolgerungen ziehen	- Erfahrungen aus dem Ausbildungsbetrieb nutzen (bzgl. Trennung von Rohstoffen) - Plakatgestaltung - Gesetze und VO des Landes
Bestimmungen für den Arbeits- und Unfallschutz einhalten - Unfallursachen (Strom, Gas, Feuer, Gargeräte, Schneidwerkzeuge ...) - Maßnahmen für deren Vermeidung - Berufsgenossenschaft als Träger der Unfallversicherung - Sicherheitsprüfzeichen - Erste-Hilfe-Maßnahmen	- sich der Gefahren bewusst sein und Vorschläge zur Vermeidung unterbreiten - Unfallverhütungsvorschriften gewissenhaft beachten - Aufgaben der Berufsgenossenschaft ableiten - Erste-Hilfe-Maßnahmen aktiv unterstützen und Entscheidungen mit Entschlusskraft treffen	- Informationen strukturieren und austauschen - Entscheidungsalternativen diskutieren	- Fallbeispiele - Fachbücher - Folien - Arbeitsblätter - Expertenbefragung (z. B. Vertreter der BGN oder des DRK) - Arbeitsblätter - Rollenspiel: praktische Übungen zum Anlegen von Verbänden

Lernsituation 1.1.2: Eine Hotelküche für die einzelnen Küchenposten planen

ZRW: 30 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler erkennen die Notwendigkeit der Küchenorganisation. Sie beherrschen die Einteilung der Küchenbrigade und sind in der Lage, die einzelnen Tätigkeiten den Küchenposten zuzuordnen. Sie wenden dabei Fachbegriffe und die Fachsprache an. Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten sich einen Überblick über Arten, Funktionsweisen und Anwendungsgebiete der Arbeitsmittel und Geräte. Sie unterscheiden Vorbereitungsarbeiten, strukturieren sie und leiten notwendige Bearbeitungen der Rohstoffe ab. Sie berücksichtigen den Einfluss der Vorbereitungsart auf die Erhaltung der Nährstoffe. Sie teilen die Garverfahren ein, beschreiben sie und unterscheiden deren Spezifik. Dabei reflektieren sie die in der Ausbildungspraxis erworbenen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten. Die Schülerinnen und Schüler erkennen den Stellenwert der Teamarbeit in einer Hotel- und Restaurantküche. Sie erlernen Akzeptanz gegenüber Vorgesetzten, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und entwickeln angemessene Kommunikationsformen. Sie kommunizieren untereinander. Sie sammeln erste Erfahrungen bei der Präsentation ihrer Ergebnisse.

Kompetenzen			Didaktisch-methodische Anregungen
Fachkompetenz	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Küchenorganisation als Voraussetzung und Notwendigkeit zur Bewältigung der vielfältigen Arbeiten erkennen - Warme Küche - Kalte Küche - Konditorei	- Mitverantwortung tragen - Bereitschaft zur Arbeit im Team entwickeln	- Lernkartei anlegen - Informationen über die Hotelküche strukturieren	- Nutzen von ersten Praxiserfahrungen - Schemata zur Gliederung von Küchenabteilungen - Fachbücher

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Küchenabteilungen und Posten analysieren - Einteilung der Küchenposten - Zuordnung von Tätigkeiten - Anwendung der Fachsprache	- Bereitschaft zum Erlernen der französischen Küchensprache entwickeln - eigene Interessen gegenüber vereinbarten Gruppenzielen zurückstellen - eigene Position im Arbeitsprozess unter Beachtung von Kooperations- und Kommunikationserfordernissen bewerten - Mitverantwortung für eine funktionale und akzeptierte Arbeitsorganisation tragen	- Lernkartei zu den Posten und Abteilungen anlegen - Fachsprache trainieren und festigen - Hemmungen beim Umgang mit der Fachsprache abbauen	- Schemata zur Gliederung von Küchenposten - Wörterbücher - Nachschlagewerke - Nutzung von ersten Praxiserfahrungen
Ausstattung einer Hotelküche analysieren und unter ökonomischen und ökologischen Aspekten begründen - Messerarten und Spezialwerkzeuge - Kochgeschirr - Maschinen und Geräte	- verantwortungsbewusstes und zuverlässiges Handeln - Unfallverhütungsvorschriften einhalten - eigene Erfahrungen einbringen	- Informationen strukturieren - Urteilsvermögen schulen (welches Messer wird zu welchen Arbeiten verwendet) - auf praktisches Wissen vom Ausbildungsbetrieb zurückgreifen - rationelle Arbeitsweisen entwickeln	- Mind Map - Messerkoffer zur Anschauung - Arbeitsblätter zu Messerarten und Spezialwerkzeugen - Video/DVD-Einsatz - Arbeiten in der Lehrküche

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Arbeitstechniken der Küche für die Vorbereitung und Bearbeitung von Rohstoffen anwenden und Schnittformen unterscheiden - Waschen, Wässern, Weichen und Quellen - Blanchieren - Schälen, Putzen und Häuten - Schneiden - Tournieren - Hobeln und Raspeln Fachsprache anwenden Putzverluste berechnen	- wirtschaftliches Denken entwickeln - in Bezug auf die Weiterverarbeitung von Abschnitten entwickeln - Schlussfolgerungen für das eigene Umweltverhalten ableiten	- Informationen ökonomisch auswerten - Zusammenhänge herstellen	- Fachbücher - Arbeitsblätter - Folien - Putzverlustberechnung - Arbeiten in der Lehrküche zu Demonstrationszwecken (z. B. tourniertes Gemüse)

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Zubereitung der Rohstoffe durch unterschiedliche Garverfahren kennen und unterscheiden - Kochen - Pochieren - Dünsten - Dämpfen - Braten - Backen - Frittieren - Grillen - Schmoren - Druckgaren - Garen mit der Mikrowelle Auswirkungen der Garverfahren auf die Nähr- und Wirkstoffe der Lebensmittel erkennen Schlussfolgerungen für die geeignete Auswahl von Garverfahren unter ernährungspsychologischen und ökonomischen Aspekten ziehen	- verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln, um ihre Qualität zu erhalten, entwickeln - Verantwortung für die Gesundheit des Gastes übernehmen	- Informationen strukturieren - Beispiele aus der Praxis erörtern - Umgang mit der Fachsprache trainieren	- Mind Map - Praxiserfahrung nutzen - Fachliteratur - DVD/Video-Einsatz zu den Garverfahren - Arbeiten in der Lehrküche zu Demonstrationszwecken (z. B. pochierte Eier) - Vorträge

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Präsentation zur Errichtung einer Hotelküche gestalten	- den Umgang mit Kritik und Selbstkritik üben - Bereitschaft zur Konfliktbewältigung entwickeln - Selbstvertrauen und Selbstbewusstsein stärken	- im Darstellen üben - Kreativität entfalten - eigene Kriterien- und Bewertungsbögen erarbeiten - Bewerten üben - freies Sprechen üben - Argumentieren lernen - Feedbackregeln beachten - Kenntnisse wiederholen, festigen und vertiefen - Wissenslücken systematisieren und schließen	- Gruppenarbeit - Projektarbeit (z. B. Erstellen von Belegarbeiten, Plakaten, Power-Point-Präsentationen)

Lernsituation 1.1.3: Speisepläne für ausgewählte Personengruppen erstellen

ZRW: 50 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler treffen Aussagen zur Gesunderhaltung des Organismus des Menschen und üben Selbstkritik am eigenen Ernährungsverhalten. Sie kennen ausgewählte Kostformen und Diäten. Sie begründen die Anwendung spezieller Diäten für bestimmte Personengruppen, erstellen entsprechende Speisepläne und führen beratende Gespräche durch. Sie sind in der Lage die ernährungsphysiologische Zusammensetzung der Diäten zu analysieren und zu werten. Die Schülerinnen und Schüler begründen bestimmte Diäten kulturell. Sie besitzen Grundkenntnisse zur Vor- und Zubereitung sowie zum Anrichten von Speisen und präsentieren ihre Arbeitsergebnisse. Dabei arbeiten sie nach ökonomischen Grundsätzen unter Berücksichtigung der Hygieneverordnung.

Die Schülerinnen und Schüler wenden erworbenes Wissen über die Zusammensetzung von Lebensmitteln unter Beachtung lebensmittelrechtlicher Gesetze, Verordnungen und Richtlinien an. Die Schülerinnen und Schüler sind sensibilisiert, die eigenen Essgewohnheiten zu hinterfragen und Schlussfolgerungen für eine gesunde Lebensweise zu ziehen. Sie prüfen kritisch das Angebot verschiedener Kostformen in der Gastronomie und erfassen die Möglichkeiten zur Einflussnahme auf Verbrauchergewohnheiten.

Kompetenzen			Didaktisch-methodische Anregungen
Fachkompetenz	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Bedeutung der Nährstoffe für die Gesundheit und den Einsatz in der Küche kennen - Kohlenhydrate - Proteine - Fette - Vitamine - Mineralstoffe - Wasser	- eigene Essgewohnheiten reflektieren - Berufsethik entwickeln	- Umgang mit Informationstexten - Informationen sammeln, strukturieren und sichern - Fachinformationen analysieren und Schlussfolgerungen für moderne Ernährungsgewohnheiten ziehen und begründen	- Arbeit mit Fachliteratur - Folien - Arbeitsblätter - aktuelle Medienbeispiele

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
chemische und physikalische Eigenschaften der Nährstoffe erklären und geeignete Be- und Verarbeitungsprozesse ableiten den Nährstoffen ausgewählten Lebensmitteln zuordnen Einsatzgebiete in der Gastronomie benennen Obst und Gemüse sowie deren Produkte unter ökonomischen Gesichtspunkten bewerten - Nährwertberechnungen - Verlustberechnungen - Brutto, Netto, Tara - Umrechnung von Maßeinheiten Kostformen kennen und analysieren - vollwertige Ernährung - alternative Ernährung - Diätkostformen	- Probleme beim ökonomischen und verantwortungsbewussten Umgang mit Rohstoffen erkennen und gemeinsam Lösungsvorschläge erarbeiten - Mitverantwortung für den ökonomischen und gesundheitsbewussten Umgang mit Lebensmitteln tragen und optimieren - Hilfestellungen geben und annehmen - eigene Ernährungsgewohnheiten überprüfen und bewerten - unterschiedliche Kostformen akzeptieren - Kritik und Selbstkritik ausüben und zulassen	- Lernstrategien entwickeln - chemische und physikalische Grundkenntnisse wiederholen, festigen und vertiefen - mathematische Grundkenntnisse wiederholen, festigen und vertiefen - eigenen Speiseplan dokumentieren - Bezüge zum eigenen Verhalten herstellen - sachlichen Umgang mit Medien üben - Dokumentation nach selbstgestellten Kriterien aufbereiten und präsentieren - Beratungsgespräche planen, durchführen und optimieren	- demonstrativer Praxisunterricht - Experimente - Realien einsetzen, um Waren-erkennung zu üben - sensorische Prüfungen - Fachliteratur - Rollbilder - Videos - mathematische Vorkenntnisse festigen - Beispielrechnungen durchführen

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Speisepläne zu spezifischen Ernährungsformen aufstellen und bewerten - vollwertige Ernährung - alternative Ernährung - Diätkostformen Nährwertberechnungen durchführen	- Mitverantwortung bei der fachlichen Beratung der Gäste zur gesunden Ernährungs- und Lebensweise übernehmen - in Teamarbeit die „Expertenkenntnisse“ einzelner Schüler einbeziehen - eigenes sensorisches Urteil bilden - weltanschauliche, religiöse oder ideelle Überzeugungen tolerieren	- Verbrauchergewohnheiten fair diskutieren - Widersprüche zwischen Gesundheitserkenntnissen und kommerziellen Interessen des Gastgewerbes untersuchen und diskutieren - Speisepläne erstellen und flexibel auf vorgegebene Situationen übertragen - Lernkartei über verschiedene Speisepläne anlegen - Nährwerttabelle nutzen und Rezepturen bewerten	- exemplarisch ein Speisenteil herstellen, verkosten und beurteilen - Speisepläne der Ausbildungsbetriebe einbeziehen - Lehrküche - Nährwerttabelle

Lernsituation 1.1.4: Ein Frühstücksbüfett planen und erstellen

ZRW: 30 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, selbstständig ein Frühstücksbüfett – unter Einbeziehung aller in den vorangegangenen Lernsituationen erworbenen Kompetenzen zu planen und zu erstellen. Dabei bringen sie ihre Teamfähigkeit ein und erkennen die Notwendigkeit einer effektiven Arbeitsorganisation. Sie beachten Richtlinien zur Lagerung, Vor-, Zu- und Nachbereitung. Arbeitsergebnisse können sie selbstständig kontrollieren und bewerten. Die Rohstoffauswahl für die Speisenherstellung erfolgt nach sensorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien, nach Verwendungszweck, Beschaffenheit und Wirtschaftlichkeit. Sie kennen typische Rezepturen für ausgewählte Frühstücksspeisen. Die Schülerinnen und Schüler wenden lebensmittelrechtliche Vorschriften und Hygieneregeln an. Sie sind sicher im Umgang mit der Fachsprache und setzen sie bei der Planung, Durchführung und Präsentation gezielt ein. Unter Beachtung von lebensmittelrechtlichen Vorschriften und Hygieneregeln wählen sie geeignete Rohstoffe für das Frühstücksbüfett aus.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Frühstücksbüfett planen - Rahmenbedingungen - Speisen und Getränke - Arbeitsabläufe zwischen Küche, Service und Magazin - Rohstoffauswahl - Warenkalkulation	- konstruktive Kritik geben und annehmen - in Teamarbeit das Wissen aus allen drei Lernfeldern rekapitulieren und sich dabei Hilfestellungen geben - durch Selbstbewertung die sozialen Beziehungen in der Gruppe reflektieren - Kundenzufriedenheit schaffen	- Bedarfsanalysen durchführen - Abhängigkeit von räumlichen, personellen und finanziellen Gegebenheiten finden - Realisierbarkeit erkennbarer Lösungen abschätzen - Pläne erstellen und ggf. flexibel handelnd verändern	- Einkaufslisten aushändigen - Kalkulationen erstellen lassen (Menge, Kosten, Preise) - PC - Material zur Erstellung von Werbung und Karten - Ablaufpläne, Materialbestellscheine, Checklisten in einer Mappe aushändigen
Frühstücksbüfett erstellen - Milch und Milchprodukte - Getreideerzeugnisse - Eier und Eierspeisen - Brotaufstriche - Wurst und Aufschnitt - Obst und Gemüse - Getränke	- Zeitpläne einhalten, im Team arbeiten (in der Küche und im Service ABER auch Küche mit Service) - bewusster Umgang mit Ressourcen - Mitverantwortung beim Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln übernehmen	- Informationsquellen finden und nutzen - den Gästen Empfehlungen geben - Informationen austauschen und sachlich unter Beachtung von Kommunikationsregeln argumentieren - Probleme erkennen und Lösungen suchen	- Rezeptbücher, Karteien - Lehrküche - Lehrrestaurant - Tischdekoration - Schilder

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
	- betriebliche Bedürfnisse und Interessen artikulieren, Informationen austauschen und verschiedene Standpunkte tolerieren - Mitverantwortung für eine gesunde Ernährungsweise übernehmen - sich in die Teamarbeit einbringen, arbeitsteilig und kooperativ vorgehen, Arbeitsregeln aufstellen, Verantwortung für den eigenen Beitrag und das Gesamtergebnis übernehmen - sich flexibel auf aktuelle Situationen einstellen - Kritik und Selbstkritik üben, Zuhören können, andere Meinungen tolerieren und akzeptieren	- Gelerntes auf die Situation anwenden - Notwendigkeit zur Weiterbildung erkennen, um auf aktuelle Trends reagieren zu können - komplexe Aufgabenstellungen gliedern - Realisierbarkeit verschiedener erkennbarer Lösungen prüfen - Problemstellungen und Arbeitsziele erkennen und ausdifferenzieren - Entscheidungen treffen und Schlussfolgerungen ableiten - Kommunikation individuell, offen und breit gestalten	- Fach- und Lehrbücher - Erfahrungen aus den Ausbildungsbetrieben - alle Ausrüstungsgegenstände, Blumen, Dekorationsmaterial, Stifte, Kleber, Werbematerial - Checklisten - Plakate - Klebepunkte ... (Moderationskoffer)
Frühstücksbüfett präsentieren - Regeln für den Aufbau eines Büfetts - Gestaltungskriterien für das Anrichten - Gestaltung einer Frühstückskarte - Büfettbetreuung	- Vertrauen gegenüber dem Gast herstellen, Empfehlungen artikulieren - kooperatives Arbeiten in der Kalten Küche, Bäckerei analysieren, beurteilen und erproben	- Gastgespräche trainieren und Gesprächsführung, Mimik und Gestik beobachten und beurteilen - sachliches Argumentieren mittels ernährungsphysiologischer Kenntnisse an Getreidesorten üben - eigene Bedürfnisse und Interessen artikulieren	
Frühstücksbüfett bewerten - Planung und Ablauf - Stärken und Schwächen - Schlussfolgerungen	- Selbst- und Fremdevaluation sachlich durchführen und umsetzen	- Gesprächskreise - Punktetabellen - Barometer (Teile der Metaplan-technik)	

Lernfeld 1.2: Arbeiten im Service

ZRW: 120 Std.

Lernsituation 1.2.1: Einen neuen Mitarbeiter einweisen

ZRW: 10 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln und trainieren Fähigkeiten und Fertigkeiten, um verkaufsfördernd und dienstleistungsorientiert im Hotel zu arbeiten. Sie tragen Mitverantwortung für Sicherheit und Ordnung am Arbeitsplatz und halten hygienische Grundregeln ein. Sie besitzen einen Überblick über notwendige Arbeiten für das Empfangen und das Bewirten von Gästen. Die Schülerinnen und Schüler kennen die Organisation in einer Servicebrigade und deren spezifische Tätigkeitsbereiche. Sie sind in der Lage, die Fachbegriffe den Positionen und Aufgaben zuzuordnen.

Kompetenzen			Didaktisch-methodische Anregungen
Fachkompetenz	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Anforderungen an einen Servicemitarbeiter kennen - persönliche und hygienische Anforderungen - Handwerkszeug - Umgang mit dem Gast Hotelorganisation als Voraussetzung und Notwendigkeit zur Bewältigung der vielfältigen Arbeiten erkennen - Empfang - Restaurant - Etage - Büfett - Verwaltung - Küche - Magazin	- eigene Gastgeberqualitäten überprüfen, bewerten und verbessern - Einfühlungsvermögen entwickeln	- Entscheidungen treffen - Bereitschaft zur Kommunikation entwickeln - Informationen austauschen und Zusammenhänge herstellen	- Kartenabfrage „Idealer Gast – idealer Gastgeber“ - Organigramme

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Organisationsstruktur einer Servicebrigade analysieren - Einteilung der Serviceposten - Anwendung der Fachsprache - Zuordnung von Tätigkeiten	- Bereitschaft zum Erlernen der Fachsprache (franz.) entwickeln - Notwendigkeit zum Arbeiten im Team erkennen - eigene Interessen gegenüber vereinbarten Gruppenzielen zurückstellen - eigene Position im Arbeitsprozess bewerten - Mitverantwortung für funktionelle und akzeptable Arbeitsorganisation tragen	- Lernkartei zum Postensystem in der Servicebrigade anlegen	- Schemata zur Gliederung von Servicebrigaden und ihres Einsatzspektrums, sowie Arbeitsteilung im Großhotel

Lernsituation 1.2.2: Einen Restauranttisch eindecken

ZRW: 50 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler decken einen Restauranttisch für eine spezielle Menüfolge ein. Dabei wählen sie aus verschiedenen Tafelformen und vorgegebenen Personenzahlen anlass- und raumbezogen aus. Die Tischwäsche bestimmen sie entsprechend ihrer Größe und legen diese fachgerecht auf. Die Schülerinnen und Schüler kennen verschiedene Dekorationsmöglichkeiten und entscheiden eigenverantwortlich. Sie arbeiten selbstständig und verantwortungsbewusst gegenüber dem Gast.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Räume und Mobiliar eines Restaurants kennen und pflegen - Böden - Tische und Stühle - Servicetische, -schränke Textilien eines Restaurants kennen und pflegen - Faserarten und ihre Verwendung - Raumtextilien - Tischwäsche - Berufsbekleidung Tisch- und Tafelformen kennen und stellen - Raum - Anlass - Personenzahl	- Mitverantwortung für Sicherheit und Ordnung am Arbeitsplatz übernehmen - hygienische Grundregeln bewusst einhalten - unter ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten geeignete Reinigungs- und Pflegemittel auswählen - auf die Wünsche des Gastes eingehen - Probleme erkennen und gastorientierte Lösungen finden	- Arbeitsorganisation gestalten - Entscheidungen treffen - Informationen auf spezielle Bedingungen (Fall) anwenden - Skizzen zu Tafelformen und Raumnutzung anfertigen - Alternativen finden und begründen	- Verpackungen von Pflegemitteln - Pflegekennzeichen - maßstabsgetreue Skizzen oder Modelle

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Arten und Funktion der Tischwäsche kennen - Molton - Tischtücher - Deckserviette - Handserviette - Mundserviette - Platzdeckchen - Tischbänder fachgerechtes Auflegen, Abnehmen und Aufbewahren von Tischwäsche beherrschen Größe von Tischwäsche berechnen Serviettenformen brechen	- hygienische Gesichtspunkte berücksichtigen - kooperativ arbeiten - bereits Gelerntes an Mitschüler weitergeben	- Informationen sammeln und übersichtlich dokumentieren - Selbstständigkeit und Sicherheit beim fachgerechten Auflegen der Tischwäsche entwickeln	- Lehr- und Fachbücher - Brechen von Servietten - Demonstration durch Auszubildende oder Lehrkraft - Video

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Besteckarten kennen Grundregeln beim Einsatz von Bestecken kennen und auf spezielle Situationen anwenden - Grundbestecke - Spezialbestecke - Systembestecke - Hilfsbestecke Bestecke bei Speisefolgen fachgerecht eindecken - Platzierung - Anzahl geeignete Pflegemittel auswählen und anwenden	- Regeln verantwortungsbewusst anwenden	- Informationen selbstständig erarbeiten - Entscheidungen über Zuordnung treffen - Erfahrungen aus dem Ausbildungsbetrieb austauschen - Notizen und Skizzen über die Lage der Bestecke anfertigen - Gelerntes auf ausgewählte Menüs übertragen - Auswahl über geeignete Pflegemittel in einer Lernkartei erfassen	- Anschauungsobjekte - Arbeitsblätter - Lehrbuch

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Geschirrarten kennen - Geschirrtile in Abhängigkeit von Speisen und Getränken - geeignete Pflegemittel Gläserarten kennen - Gläser in Abhängigkeit der Getränke - geeignete Pflegemittel Einsatz und Verwendung weiterer Tisch- und Tafelgeräte kennen - Menagen - Warmhaltegeräte - Dekorationselemente Aufbau, Arten, Funktion eines Office kennen Hygienerichtlinien im Office einhalten Tisch- und Raumdekoration anlassbezogen auswählen - Blumen - Kerzen - Farbauswahl - weitere Elemente	- flexibel auf neue Situationen einstellen - verantwortungsbewusst gegenüber dem Gast handeln - gepflegte gastliche Atmosphäre schaffen - Qualität gegenüber dem Gast sichern - eigene Erfahrungen ins Team einbringen - unterschiedliche Varianten akzeptieren - kostengünstige Varianten dem Anlass entsprechend auswählen - ästhetisches Empfinden entwickeln - Ergebnisse selbstbewusst präsentieren	- Informationsquellen auffinden und selbstständig strukturieren - Skizzen erstellen und Zusammenhänge herstellen - Blumenschmuck entsprechend der Jahreszeit, Anlass, Tischgröße selbstständig auswählen	- Arbeitsblätter - reale Objekte - Lehrbuch - Raumpläne - Einrichtungspläne - am Beispiel arbeiten z. B. Experten (Florist) einladen - Herstellung eines Blumenschmuckes nach vorgegebenen Regeln

Lernsituation 1.2.3: Eine Getränkekarte erstellen

ZRW: 30 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler planen die Erstellung einer Getränkekarte nach fachlichen Regeln. Zu diesem Zweck erarbeiten sie eine mögliche Übersicht über das Getränkegrundsortiment, welches in der Gastronomie angeboten wird. Die Arbeit in Schülerteams wird erprobt und als gewinnbringend akzeptiert, um die unterschiedlichen Erfahrungen in den Ausbildungsbetrieben zu erfassen. Die Schülerinnen und Schüler erklären die Unterschiede einzelner vor allem alkoholfreier Getränke unter Berücksichtigung der Herkunft, Zusammensetzung und Zubereitung gastorientiert. Sie geben den Gästen Empfehlungen und begründen die getroffene Auswahl. Bei der Präsentation der erstellten Getränkekarte sollen die Schülerinnen und Schüler selbstbewusst und kritisch ihre erworbenen Kenntnisse vortragen.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Getränkeangebot im Restaurant analysieren und einen Überblick erstellen	- Bereitschaft für Teamarbeit entwickeln - Informationsaustausch und eigene Erfahrungen einbringen	- Informationsquellen finden, zusammenstellen, strukturieren und auswerten	- Mind Map erstellen - Erfahrungen aus den Ausbildungsbetrieben zulassen
Erfrischungsgetränke und Säfte bzgl. ihrer Inhaltsstoffe erfassen und systematisieren - Wässer (Tafel-, Quell-, Natürliche Mineral-, Heilwässer) - Getränke aus Früchten - Gemüsesaft/-nektar - Limonaden - Sportlergetränke - weitere	- selbstkritisch das eigene Trinkverhalten überprüfen - ernährungsphysiologische Wirkung hinterfragen - Interesse an Anderen zeigen - Bereitschaft zum Wissenserwerb weiterentwickeln - Umweltbewusstsein entwickeln	- Texte analysieren und Informationen strukturieren - Produkte beurteilen - freies Sprechen üben - eigene Erfahrungen einbringen - sachliche Argumentationen und Lösungen erarbeiten - sich mitteilen	- Gruppenarbeit/Partnerarbeit - vorhandenes Wissen nutzen - Lehrbuch/Fachbücher - verschiedene Getränkeflaschen - Lernen im Internet - Arbeitsblätter - Kurzvorträge - Mehrweg-/Einwegverpackung
Milch und Milchmischgetränke kennen	- Informationen der Warenkennzeichnung nutzen	- Ergebnisse zusammentragen und besprechen	- Zeitschriften - Milchvariationen vorstellen

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Aufgussgetränke hinsichtlich Herkunft, Inhaltsstoffen, Aufbereitung, Handelsformen, Zubereitung und ihrer Besonderheiten analysieren - Kaffee - Tee/teeähnliche Getränke - Kakao/Schokolade	- kooperatives Arbeiten bei der Analyse von Unterrichtsmaterialien - verantwortungsvoll die Wünsche der Gäste erfüllen	- Medien sachgerecht auswählen und nutzen - Informationen selbstständig erarbeiten und strukturieren - Ordner führen - systematisches Lernen	- Gruppenarbeit/Partnerarbeit - Lehrbuch/ Fachliteratur - Videos, DVD - Anschauungsobjekte - Betriebsbesichtigung - Plakate und Prospekte - Teeverkostung verschiedener Teesorten - Kreuzworträtsel - Umgang mit Rezepturen
Getränkete Karte gestalten und präsentieren	- Selbstvertrauen und Selbstbewusstsein entwickeln - sich am Erfolg freuen - Entscheidungen treffen	- Gelerntes auf die Situation anwenden und festigen - Kreativität entfalten - Präsentationstechniken üben - sachliche Argumentation - sprachliche Normen einhalten (orthografische, grammatische, stilistische)	- Getränkete Karten exemplarisch - eigenen Aufzeichnungen - Internetrecherche - Arbeit am Computer

Lernsituation 1.2.4: Speisen und Getränke servieren

ZRW: 16 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler kennen verschiedene Servierarten und Serviermethoden, um dem Gast Speisen und Getränke fachlich richtig zu servieren. Die Gästetische und die Arbeitstische bereiten sie für den Service vor und kennen die Funktionalität. Sie entwickeln Teamfähigkeit, sammeln Erfahrungen in unterschiedlichen Vorgehensweisen. Sie treffen Entscheidungen bei der Auswahl der Serviermethode. Die Schülerinnen und Schüler erlernen das richtige Einsetzen und Ausheben von Speisen und Getränken. Sie halten die rechtlichen Bestimmungen beim Ausschank von Getränken ein und können Ausschankverluste berechnen. Sie planen die Herstellung von Aufgussgetränken und führen diese Arbeit unter Berücksichtigung der hygienischen und arbeitsschutzrechtlichen Aspekte durch.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
alkoholfreie Getränke fachlich richtig servieren - Ausschankgefäße - Ausschanktemperaturen der verschiedenen Getränke - Nennvolumen Ausschankverluste berechnen Regeln für das Einsetzen und Ausheben von Getränken kennen	- fachliche Sicherheit in Entscheidungen erwerben - Mitverantwortung über die Einhaltung der Rechtsvorschriften übernehmen - solidarisches Handeln zeigen - Selbstvertrauen entwickeln - Bereitschaft zur Partnerarbeit zeigen - sich mitteilen können - Interesse an Anderen zeigen - Selbstvertrauen und Selbstbewusstsein entwickeln	- Informationen selbstständig erarbeiten und Praxisbezug herstellen - Bedürfnisse formulieren - Schwierigkeiten diskutieren und Lösungen finden - gastorientiertes Gespräch in Dialogen üben und auswerten	- Arbeitsblätter - Gläser, Flaschen, Zubehör - Kataloge - Schankverordnung - Experiment: Nennvolumen auslitern - Kopfrechnen - Partnerarbeit/Rollenspiel

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Aufgussgetränke fachlich richtig einsetzen - Aufgussgetränke vor- und zubereiten - Geschirrauswahl treffen - Anrichteweisen kennen und auswählen	- in Gruppen selbstständig an den verschiedenen Getränken arbeiten - Erfahrungen sammeln - gemeinsame Anforderungen an die Qualität der Ausarbeitung stellen - Bereitschaft entwickeln Aufgaben zu übernehmen und pflichtbewusst zu erfüllen	- Vorträge halten - Ergebnisse zusammentragen - Getränke herstellen und präsentieren - Informationen sammeln, auswerten und strukturieren	- Anschauungsmaterial - Gedecke - Tablett - Partnerarbeit/Rollenspiel - Arbeitsblätter - Vorlegebesteck - Wörterbücher - Arbeitsblätter - Lehrbuch
Speisen fachgerecht servieren - Servieren von rechts oder links - Tragetechniken - Vorlegegriffe	- eigene Erfahrungen einbringen und kritisch hinterfragen - Kommunikationsbereitschaft weiterentwickeln		
unterschiedliche Servierarten kennen - Table-d'hôte-Service - Bankettservice - a-la-carte-Service - a-part-Service - Büfettservice - Etagenservice	- Entscheidungen treffen - Arbeit im Team zulassen - Verständnis entwickeln - gegenseitige Arbeit schätzen lernen und unterstützen		

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
verschiedene Serviermethoden erklären und auswählen - amerikanischer Service - englischer Service - französischer Service - russischer Service - deutscher Service Fachsprache richtig anwenden	- Bereitschaft für das Erlernen der französischen Fachbegriffe zeigen - gegenüber den Mitschülern tolerant sein - Gästeanforderungen gerecht werden	- Tätigkeit beschreiben - Problemlösungsstrategien bei der Auswahl der Serviermethode entwickeln - sachliche Argumentation führen	- Einsatz der Videokamera - Arbeitsblätter - Lehrbuch/Fachbücher

Lernsituation 1.2.5: Ein Frühstücksbüfett planen und erstellen

ZRW: 14 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, selbstständig den Gastraum für ein Frühstücksbüfett herzurichten. Dabei bringen sie ihre Teamfähigkeit ein und erkennen die Notwendigkeit einer effektiven Arbeitsorganisation. Sie kennen die notwendigen Arbeitsmittel und können diese fachgerecht einsetzen. Sie planen die Arbeiten im Office, im Restaurant und am Frühstücksbüfett zielgerichtet. Sie führen Verkaufsgespräche und beraten die Gäste hinsichtlich des Speisen- und Getränkeangebotes. Die Schülerinnen und Schüler präsentieren ihre Ergebnisse, beurteilen kritisch das Resultat und finden Alternativen.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Frühstücksarten analysieren und auf Vor- und Nachteile untersuchen	- Kommunikation im Team fördern	- Zusammenhänge erkennen und Ergebnisse ableiten	- Partnerarbeit/Gruppenarbeit - Unterrichtsgespräch
Frühstücksraum für die Erstellung eines Frühstücksbüffets planen und vorbereiten - Gestaltung - Arbeitsmittel - Speisen- und Getränkeauswahl - Arbeitsablaufplanung	- Absprachen mit dem Küchenteam führen - selbstständig und zielgerichtet arbeiten	- Informationen austauschen und gemeinsame Lösungen finden - Realisierbarkeit überprüfen - Checklisten erstellen	- Brainstorming - Lehrküche/Lehrrestaurant

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Frühstücksbüfett erstellen und präsentieren - alkoholfreie Getränke - Aufgussgetränke und Mischgetränke - Verkaufsgespräche - Speisen- und Getränkeservice - Abrechnung	- verantwortungsbewusst mit der Tätigkeit auseinandersetzen - Entscheidungen treffen - gastorientiert kommunizieren - kooperatives Arbeiten mit der Küche entwickeln - Selbstvertrauen entwickeln - Selbstbewusstsein stärken	- Arbeitsabläufe planen, organisieren und durchführen - Ergebnisse präsentieren	- Präsentationstechniken - Kriterien für die Bewertung der Arbeitsaufgabe definieren - Ergebnisse und Erfahrungen aus Lernsituation 1.1.4 berücksichtigen
Frühstücksbüfett bewerten - Planung - Ablauf - Stärken und Schwächen - Schlussfolgerungen	- kritisch das Ergebnis überprüfen - Niederlagen als neue Chance sehen	- Ergebnisse auswerten - eventuell Alternativen suchen	

Lernfeld 1.3: Arbeiten im Magazin

ZRW: 60 Std.

Lernsituation 1.3.1: Waren fachgerecht einlagern, verwalten und ausgeben

ZRW: 24 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler planen den Umbau des Magazins unter hygienischen Anforderungen, in Einbeziehung des HACCP-Konzeptes und mit Rücksicht auf die logistischen Abläufe in einem gastronomischen Betrieb. Sie besitzen einen Überblick über Arten, Funktionsweisen und Anwendungsgebiete des Magazins. Dabei reflektieren sie die in der Ausbildungspraxis erworbenen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten. Sie wenden lebensmittelrechtliche Grundlagen an und begründen Hygieneregeln. Die Schülerinnen und Schüler erkennen den Stellenwert der Teamarbeit in einer Hotel- und Restaurantküche. Sie erlernen Akzeptanz gegenüber Vorgesetzten, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, entwickeln angemessene Kommunikationsformen und sammeln weitere Erfahrungen bei der Präsentation ihrer Ergebnisse.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Teile des Magazins nach dem Verwendungszweck und der Ausstattung planen - Trockenlager, (Vor-) Kühllager, Tiefkühllager, Getränkelerager - Geschirrlager - Wäschelager - Office - Etagenoffice	- Verständnis für verschiedene Konzepte der Hotel- und Restaurantmagazine erwerben und Toleranz gegenüber diesen Konzepten entwickeln - Kritik und Selbstkritik üben und Spannungen ertragen	- Lesen von Skizzen und Plänen üben - Magazinausstattungen nach Kriterien bewerten - tabellarisieren und katalogisieren - Kommunikationsbereitschaft weiterentwickeln - Zusammenhänge zwischen den gesetzlichen Vorschriften und der Gestaltung des Magazins herstellen	- Skizzen und Pläne von Magazinen und deren Ausstattungen - arbeitsteilige Gruppenarbeit gemäß den Magazinteilen - Metaplantchnik - Fallbeispiele - aktuelle Strompreise
Lager und Waren verwalten und pflegen - Zusammenhang von Warenfluss und HACCP-Konzept - Anforderungen an das Tätigkeitsfeld des Magazinverwalters - Lagerkennzahlen für Lagerbestände und -dauer	- gesundheitliche Verantwortung gegenüber den Gästen erkennen und annehmen - Kontrollmechanismen ernst nehmen - Magazinverwaltung mit dem wirtschaftlichen Erfolg des Betriebes in Verbindung bringen und zuverlässig handeln	- Lernkartei zu Lagerbedingungen anlegen - Informationen strukturieren - Checklisten erstellen	- Fachbücher - Handreichungen der Hygieneämter

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Warenausgabe den betrieblichen Anforderungen anpassen und abstimmen - Verteilung von Waren - Dokumentation des Warenausganges Arbeitsschutzbestimmungen und Unfallverhütungsvorschriften kennen und einhalten	- Mitverantwortung übernehmen	- Probleme der Warenausgabe erkennen - Lösungsstrategien entwickeln - Realisierbarkeit der Lösungen abschätzen	- Erfahrungen aus dem Ausbildungsbetrieb nutzen

Lernsituation 1.3.2: Einen Kaufvertrag abschließen

ZRW: 20 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Grundvoraussetzungen unter denen ein Kaufvertrag abgeschlossen wird. Sie verstehen den wesentlichen Inhalt eines Kaufvertrages. Sie wissen, welche Folgen ein Kaufvertrag für die Vertragspartner hat. Sie erkennen Kaufvertragsstörungen und sind in der Lage angemessen zu reagieren. Die Schülerinnen und Schüler ordnen die Verträge gemäß den Geschäftsbereichen eines Hotels nach ihrer Art und wissen, welche Pflichten und Rechte daraus erwachsen. Die Schülerinnen und Schüler erkennen den Stellenwert schriftlicher Verträge für einen reibungslosen Ablauf im Betrieb. Sie entwickeln geeignete Kommunikationsformen, um die Einhaltung und Rechtmäßigkeit der Verträge zu gewährleisten. Sie recherchieren Gesetze und wenden diese an Fallbeispielen an.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Grundvoraussetzungen für rechtsfähige Verträge erklären - Geschäftsfähigkeit - Angebot und Bestellung - Art der Willenserklärung - Vertragsarten	- kritisches Reflektieren alltäglichen Handelns (Selbst- und Fremdreflexion) - sich als Individuum in der Doppelrolle des Kunden und des Verkäufers erkennen und Handlungsweisen entwickeln	- freies Sprechen und Argumentieren üben - Informationen aus Gesetzen entnehmen, strukturieren und präsentieren - Bezüge zwischen den rechtlichen Vorschriften und dem Betriebsalltag herstellen - Lösungsstrategien entwickeln	- Gesetzestexte - Rollenspiele - Zeitungsartikel
Notwendigkeit von Kaufverträgen ableiten	- Teamfähigkeit entwickeln - Kommunikationsfähigkeit trainieren - Kritikfähigkeit beweisen	- Fachwissen anwenden - Problemstellungen erkennen - Abhängigkeiten finden	- Utopia – Was wäre eine Welt ohne Kaufverträge?

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Kaufvertragsinhalte aufzeigen und beachten - Vertragspartner - Art und Beschaffenheit der Ware - Menge - Zahlungsvereinbarung - Art der Lieferung - Fristen auf Kaufvertragsstörungen fachgerecht reagieren - rechtliche Grundlagen - Arten von Kaufvertragsstörungen - Kommunikationsarten	- eigenes Verhalten beim Abschluss von Kaufverträgen reflektieren und ggf. revidieren. - Sachlichkeit fokussieren	- Verständnisfragen stellen und begründet beantworten - Vertragsinhalte in unterschiedlichen Formularen auffinden - Verträge selbstständig erstellen - Sachlichkeit einhalten - zielgerichtet kommunizieren - Handlungsstrategien entwickeln - Kenntnisse auf unterschiedliche Beispiele transferieren - Informationen selbstständig er- und verarbeiten - Fachbegriffe anwenden	- Musterkaufverträge - Gesetzestexte - Informationsmaterial, z. B. von der Verbraucherzentrale - Fallbeispiele - Reklamationsvordrucke

Lernsituation 1.3.3: Im Magazin kommunizieren

ZRW: 16 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler lernen Regeln der Kommunikation eines gastronomischen Betriebes auf Geschäftsebene kennen. Sie wenden Kommunikationstechniken und -medien an, die gemäß dem Warenfluss im Magazin genutzt werden. Dabei erkennen sie die Einsatzmöglichkeiten der jeweiligen Kommunikationsmittel in Abhängigkeit der einzelnen Aufgaben im Magazin. Sie analysieren die Stärken und Schwächen der Kommunikationsmittel und verstehen das Magazin als eine zentrale Stelle für den Geschäftserfolg. Sie erlernen Akzeptanz gegenüber Vorgesetzten, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und entwickeln angemessene Kommunikationsformen.

Fachkompetenz	Kompetenzen		Didaktisch-methodische Anregungen
	Human- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
Medien im betrieblichen Ablauf nutzen - Arten - Nutzung des Internets - Datenschutz	- sich und sein Handeln als Teil eines Ganzen verstehen - Verantwortung für sein Handeln erkennen und übernehmen	- den betrieblichen Alltag reflektieren - Informationen nach ihrem Inhalt werten - Dokumentationen erstellen - Vor- und Nachteile der einzelnen Kommunikationsarten situationsbezogen bewerten - Alternativen entwickeln	- Metaplan - Kartenabfrage - Beispiele, z. B. die Erdbeertorte
Kommunikationstechniken erarbeiten und anwenden - mündliche und schriftliche Kommunikation - Gesprächsregeln - Schriftliche Kommunikation	- wirtschaftliche Konsequenzen des eigenen Handelns für den Betrieb und die eigene Person erkennen	- eigene Sprache den geschäftlichen Anforderungen anpassen - Umgang mit Standard-Software festigen - Normen anwenden - rechtliche Vorschriften anwenden bzw. einhalten - Auswahl der Medien begründen	- PC - Banküberweisungen - Rollenspiele - Comics zeichnen lassen - Bestellbögen
Schriftverkehr im Magazin organisieren - Geschäftsbrief - Anfragen und Angebote - Regeln für schriftliche Mitteilungen			

Hinweise zum berufsübergreifenden Bereich (allgemein bildende Fächer):

Sprachliche Kompetenzen in den RRL Deutsch	Angestrebte Kompetenzen in der Lernsituation
Mündlicher und schriftlicher Sprachgebrauch Sprachkompetenz in persönlichen und offiziellen Situationen erweitern und festigen Gesprächsbereitschaft und -fähigkeit entwickeln Aktives Zuhören üben Eigene Texte gestalten	- persönliche und offizielle Kontaktformen reflektieren und verwenden - Schriftverkehr anwenden - typische Sprachhandlungen mit Gleichaltrigen, Kollegen und Vorgesetzten bewusst wahrnehmen und anwenden - Kommunikation als Mittel zur Realisierung der Teamarbeit erkennen - Berichte, Protokolle, Notizen anfertigen
Reflexion über Sprache und Sprachgebrauch Wissen und Können bei der Einhaltung grammatischer, orthografischer und stilistischer Normen festigen Stilistische Mittel bei der Gestaltung eigener Texte anwenden Erscheinungs- und Verwendungsformen von Sprache reflektieren	- auf unterschiedlichen Abstraktionsebenen formulieren - Alltagssprache und Fachtermini verwenden - Fachtermini richtig schreiben - Sprachverhalten gegenüber Kunden reflektieren und anpassen - Stilmittel bei der Erstellung von Karten und Werbung gezielt einsetzen
Umgang mit Texten Informationsquellen und -materialien auffinden und auswerten Informationen ordnen und zusammenstellen Fachsprache verstehen und anwenden	- Vorschriften zum Lebensmittelrecht verstehend lesen - Informationen sammeln - auf unterschiedlichen Abstraktionsebenen formulieren - Ausstattungsgegenständen tabellarisieren und katalogisieren - eigene Ordnungsmittel erstellen - Termini für Posten und Abteilungen (franz. und ggf. eng.) anwenden
Umgang mit Medien Bewussten Umgang mit Medien im Alltag lernen Moderne Informations- und Kommunikationstechnologien nach Wirkung und Art analysieren und bewerten	- Fachzeitschriften sichten und diskutieren - Informationsblätter auf ihre Sachlichkeit hin analysieren - Werbung erstellen und analysieren - Umgang mit Schreibsoftware festigen - Umgang mit dem Internet festigen

Lerneinheiten im Fach Sozialkunde	Angestrebte Kompetenzen in der Lernsituation
Einblicke in die Arbeitswelt Interessen von Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern	- Bedarfs- und funktionsgerechte Planungen durchführen - Rechtsvorschriften klar, eindeutig und anwendbar nutzen
Privatleben (eingefügt) Bedürfnisse und Wertewandel Lebenskonzepte in Gegenwart und Zukunft Privatrechtliche Verträge im Alltag	- den eigenen Anspruch auf Selbstverwirklichung unter Berücksichtigung der gesellschaftlichen Rahmenbedingungen erkennen, verstehen und artikulieren - andere Lebenskonzepte kennen und tolerieren - wesentliche Grundsätze des Rechts kennen und im Alltag und Berufsleben anwenden
Wirtschafts- und Sozialpolitik in der BRD und in der EU Wechselwirkung von Wirtschaft und Politik	- betriebliche Abläufe im Zusammenhang mit Wirtschaftskreisläufen verstehen - unterschiedliche Rollen der Privathaushalte und der Unternehmen im Wirtschaftsleben herausfinden - Aufbau und Ziele eines gastronomischen Betriebes kennen - Wirtschaftliche Kennziffern auf den beruflichen Alltag anwenden - die europäischen Dimensionen von Wirtschaftstätigkeiten erfassen und beschreiben
Demokratie – eine ständige Herausforderung Politische System der BRD in der EU Bürgerinnen und Bürger in der Medienwelt Die Funktion der Medien als Mittel der Meinungsbildung erkennen und bewerten	- verschiedene Dimensionen des Politischen begreifen und an konkreten Beispielen anwenden - demokratische Grundregeln bei der Lösung von Problemen von Konflikten aufzeigen und respektieren - Grenzen und Chancen der Meinungsfreiheit erkennen - Chancen und Risiken der Mediennutzung analysieren
Globale Probleme und internationale Politik Problem: Umweltsch(m)utz Ich und die Welt von morgen	- Eingriffe in die Umwelt durch Produktion und Konsumption erkennen z. B.: Problemkreis Luft, Wasser, Energie erfassen (z. B. Fettabscheider) - Vorschriften der Umweltpolitik durch eigenes Handeln umsetzen (HACCP) - Chancen und Risiken der Globalisierung erkennen - Verantwortung im globalisierten Wirtschaftskreislauf erkennen und übernehmen

3 Hinweise zu organisatorischen Rahmenbedingungen

Wesentliche Voraussetzung zur Umsetzung des Erlasses³ zur Bildung von Mischklassen ohne notwendige äußere Differenzierung an den berufsbildenden Schulen ist die Arbeit von Bildungsgangteams und eine intensive Lernortkooperation. Auf beide Voraussetzungen soll im Folgenden etwas ausführlicher eingegangen werden.

Bildungsgangteam

Die zunehmende Tendenz, Rahmenlehrpläne offen zu gestalten, steht auch in engem Zusammenhang mit den Bestrebungen, die Eigenverantwortlichkeit berufsbildender Schulen zu stärken sowie deren organisatorische und pädagogische Freiheit zu erhöhen. Gleichzeitig soll mit einer Flexibilisierung und Differenzierung des Bildungsangebotes die Qualität von Schule, insbesondere die Qualität des Unterrichts, verbessert werden.

Eine besondere Aufgabe der Bildungsgangteams liegt in der Realisierung des curricularen Ansatzes für Unterricht in Mischklassen. Sie setzt eine effiziente Teamarbeit voraus. Die geschaffenen Freiräume für die Gestaltung des Unterrichts und die Anpassung der Inhalte an die Bedürfnisse der jeweiligen Lerngruppe sowie an die spezifischen bzw. regionalen Besonderheiten erfordern eine differenzierte Teamarbeit. Die Bildungsgangteams müssen nun selber entscheiden, welche Inhalte mit welcher Tiefe, an welchen Beispielen und mit welchen Methoden im Unterricht behandelt werden. Die damit verbundene Entwicklung von Arbeitsaufträgen, die Ausarbeitung von Unterrichtsmaterialien und die Organisation der Arbeitsaufträge führt anfangs zu einer Mehrbelastung jeder einzelnen Lehrkraft.

Im Rahmen der Arbeit im BLK-Modellversuch SELUBA⁴ wurde u. a. teamorientierte didaktisch-methodische Arbeit evaluiert. Danach sind die folgenden Merkmale für eine effektive und wirkungsvolle Teamarbeit generiert:

- gemeinsame Festlegung von Zielen hinsichtlich handlungsorientierten Unterrichts oder der Förderung beruflicher Handlungskompetenz
- Formulierung von Arbeitsaufträgen mit eindeutig definierten Zielen

³ Kultusministerium des Landes Sachsen-Anhalt: Bildung von Mischklassen ohne notwendige äußere Differenzierung an den berufsbildenden Schulen, RdErl. des MK vom 24.02.2010 – 31 – 80251.

⁴ Bund-Länder-Kommission für Bildungsplanung und Forschungsförderung (BKL) mit dem Titel „Neue Konzepte in der dualen Berufsausbildung“, Modellversuch „Steigerung der Effizienz neuer Lernkonzepte und Unterrichtsmethoden in der dualen Berufsausbildung – SELUBA“, Halle: LISA, 1999 bis 2002.

- Festlegung von Handlungsspielräumen und Entscheidungskompetenzen z. B. durch Mitspracherecht bei der Stundenplangestaltung, bei Planung von Unterricht in eigener Verantwortung durch Schaffung von zeitlichen und räumlichen Freiräumen
- Entschlossenheit, sich im Bildungsgang zu engagieren
- Anerkennung, Respekt und Vertrauen unter den Gruppenmitgliedern sowie sachliche und emotionale Offenheit
- Zeit- und Projektplanung zur Qualitätssicherung der Gruppenarbeit
- Fähigkeit zur Bewältigung von Konflikten unter Nutzung geeigneter Regeln

Mit der Umsetzung der lernfeldorientierten Rahmenlehrpläne hat das Team geeignete Lernsituationen aus den offen formulierten Lernfeldern zu entwickeln, Schwerpunkte für die Kompetenzentwicklung festzulegen, inhaltliche Entscheidungen für die jeweilige Lernsituation zu treffen, methodische Konzeptionen und Inhalte abzustimmen und die Ergebnisse in einem Arbeitsplan als Bestandteil der Jahres- bzw. Bildungsgangplanung zusammenzufassen.

Der Weg zu einem schulinternen Curriculum mit der didaktisch-methodischen Differenzierung und inhaltlichen Konkretisierung der curricularen Vorgaben aus den Rahmenlehrplänen wird über die didaktische Jahresplanung für ein Schuljahr beschrieben. Dabei müssen die individuellen Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler, das Schulprofil und die regionalen Besonderheiten berücksichtigt werden. Das Team der Lehrkräfte eines Bildungsganges ist mitverantwortlich für die eigenständige Weiterentwicklung und kontinuierliche Verbesserung des Curriculums. Der Planungsverlauf für die Entwicklung eines Schulcurriculums soll mit der nachfolgenden Darstellung (Abb. 1) einer möglichen Handlungsanleitung für die Lehrerinnen und Lehrer in den Fachkonferenzen verdeutlicht werden.

Lernortkooperation

Die didaktische Jahresplanung ist die Basis für die konkrete Unterrichtsarbeit, für die Festlegung von Verantwortlichkeiten sowie für Absprachen im Lehrerteam und mit den Lernortpartnern.

Die Kooperation beider Lernorte ist eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen beruflicher Ausbildung. Sie kann mitunter erschwert sein, da die Lernorte primär unterschiedliche Ziele mit differierender Motivation verfolgen und sich die Berufsschulen mit einer Vielzahl verschiedener Betriebe absprechen müssen. Deshalb ist eine exakte didaktische Parallelität der Ausbildung in Betrieb und Berufsschule nur selten gegeben, insbesondere in einer Mischklassenbeschulung.

Handlungsanleitung zur Ausarbeitung eines Schulcurriculums

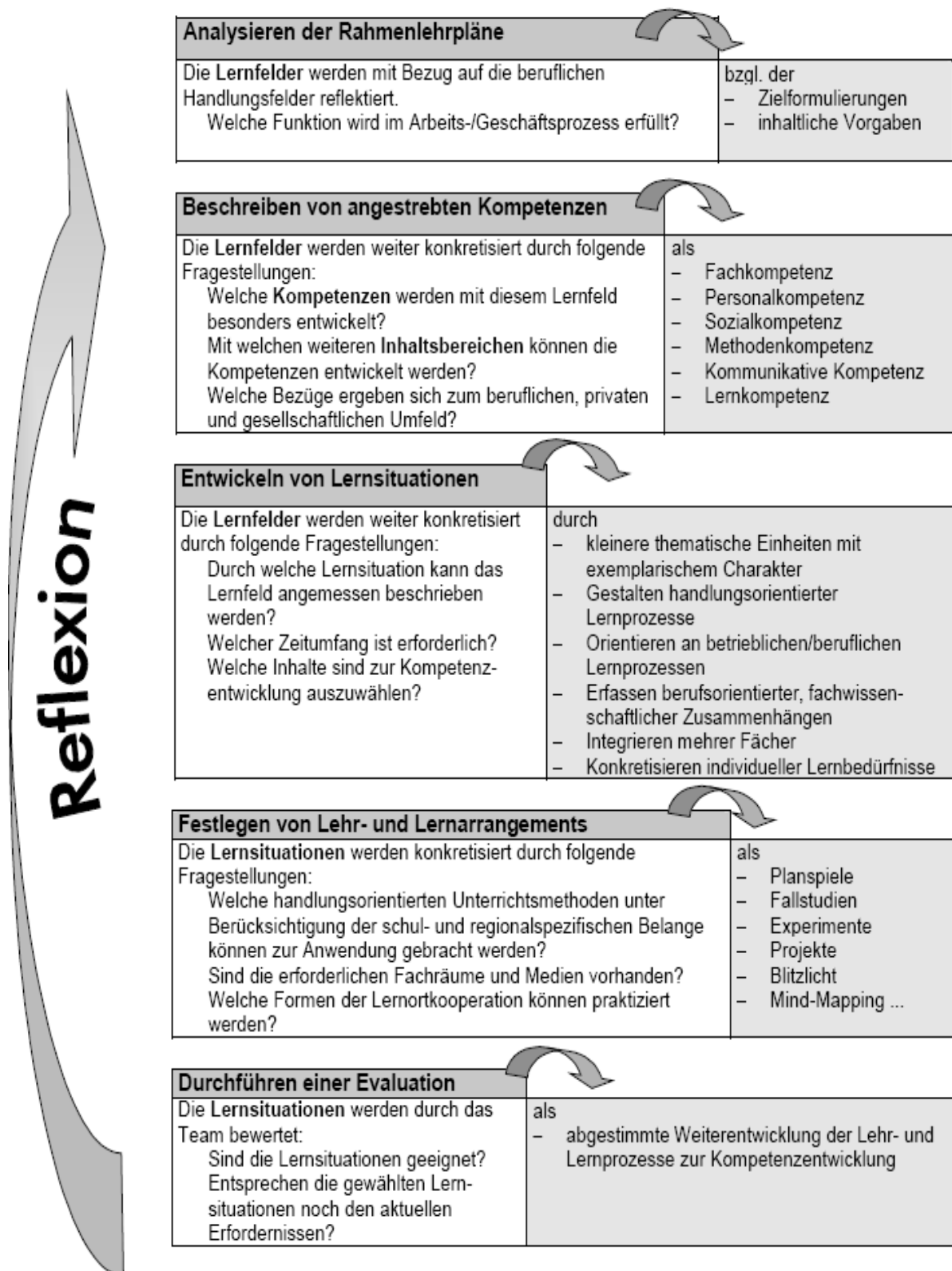


Abb. 1: Handlungsanleitung zur Ausarbeitung eines Schulcurriculums

Überschneidungen oder inhaltliche Fehlstellen können vermieden werden, wenn inhaltliche und zeitliche Abstimmungen erfolgen. Hierzu können etwa folgende Maßnahmen beitragen:

- Lehrkräfte und Auszubildende entwickeln in einer Arbeitsgruppe gemeinsam das Konzept für den Unterricht in den ersten Wochen
- exemplarische gemeinsame Aufbereitung fächerübergreifender und handlungsorientierter Projekte
- gegenseitige Einsichtnahme und Austausch über Ausbildungsnachweise und -leistungen
- Kooperation und Erfahrungsaustausch hinsichtlich der Zwischen- und Gesellenprüfung
- regelmäßige Kontakte und Austausch von Erfahrungen zwischen den Berufsschullehrkräften, betrieblichen Ausbilderinnen und Ausbildern und den überbetrieblichen Ausbildungsstätten

Die Dokumentation der didaktischen Jahresplanung mit dem Bestandteil der Kooperation zwischen den Lernorten ist zudem eine wesentliche Grundlage für Evaluationsprozesse zur Qualitätsentwicklung und -sicherung im Bildungsgang und bietet allen an der Bildungsgangarbeit Beteiligten und Interessierten verlässliche Informationen über die Bildungsgangarbeit.

4 Literatur

Berger, Birgit/Müller, Martina (2001): Teamarbeit im lernfeldorientierten Unterricht, Modellversuch SELUBA, Halle: LISA.

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

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

Sekretariat der Kultusministerkonferenz (KMK): Referat Berufliche Bildung und Weiterbildung (2007) Handreichung für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule und ihre Abstimmung mit Ausbildungsordnungen des Bundes für anerkannte Ausbildungsberufe.

Sekretariat der Kultusministerkonferenz (KMK): www.kmk.org
Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung im Gastgewerbe
(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 05.12.1997).