

Handreichung zur Umsetzung des KMK-Rahmenlehrplans für den neu geordneten Ausbildungsberuf

Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk



In den „PZ-Informationen“ werden Ergebnisse aus Arbeitsgruppen von Lehrerinnen und Lehrern aller Schularten veröffentlicht, die gemeinsam mit Fachwissenschaftlern und Fachdidaktikern erarbeitet worden sind. Hier werden Anregungen gegeben, wie auf der Grundlage des Lehrplans in der Schule gearbeitet werden kann. Im Mittelpunkt steht dabei immer der tägliche Unterricht und damit verbunden die Absicht, seine Vorbereitung und Durchführung zu bereichern. Für Lehrerinnen, Lehrer und pädagogische Fachkräfte, die diese Anregungen aufgreifen und durch eigene Erfahrungen und Ergebnisse verändern oder ergänzen wollen, ist das Pädagogische Zentrum ein aufgeschlossener Partner, der besucht oder telefonisch erreicht werden kann.

Die „PZ-Informationen“ erscheinen unregelmäßig. Eine chronologische Liste aller Veröffentlichungen des Pädagogischen Zentrums einschließlich einer inhaltlichen Kommentierung kann im Pädagogischen Zentrum Rheinland-Pfalz angefordert werden (Rückporto). Unser Materialangebot finden Sie auch im Internet auf dem Landesbildungsserver unter folgender Adresse:

<http://pz.bildung-rp.de>

Herausgeber:

Pädagogisches Zentrum Rheinland-Pfalz (PZ)
Europaplatz 7 - 9, 55543 Bad Kreuznach
Postfach 2152, 55511 Bad Kreuznach
Telefon: (0671) 84088-0
Telefax: (0671) 84088-10
e-mail: pz@pz.bildung-rp.de
URL: <http://pz.bildung-rp.de>

Redaktion:

Gabriele Eigendorf

Autorinnen und Autoren:

Heidi Bonni, Berufsbildende Schule Gewerbe und Hauswirtschaft/Sozialwesen, Koblenz
Gabriele Eigendorf, Pädagogisches Zentrum Rheinland-Pfalz, Bad Kreuznach
Hildegard Küper, Berufsbildende Schule I Technik/Hauswirtschaft, Worms
Udo Müller, Berufsbildende Schule für Ernährung, Hauswirtschaft und Sozialpflege, Trier
Dr. Sonja Möller, Berufsbildende Schule I Technik, Kaiserslautern

Skriptbearbeitung:

Heidemarie Beger, Pädagogisches Zentrum Rheinland-Pfalz, Bad Kreuznach
Gabriele Eigendorf, Pädagogisches Zentrum Rheinland-Pfalz, Bad Kreuznach

Titelbilder:

2 Bilder mit freundlicher Genehmigung des Deutschen Fleischer-Verbands e. V., Frankfurt

© Bad Kreuznach 2006

Soweit die vorliegende Handreichung Nachdrucke enthält, wurden dafür nach bestem Wissen und Gewissen Lizenzen eingeholt. Sollten dennoch in einigen Fällen Urheberrechte nicht berücksichtigt worden sein, wenden Sie sich bitte an das Pädagogische Zentrum Rheinland-Pfalz.

Die vorliegende PZ-Veröffentlichung wird gegen eine Schutzgebühr
von 3,00 Euro zzgl. Versandkosten abgegeben.
Seit dem 01.01.2004 beträgt der Mindestbetrag für die bestellte Veröffentlichung
inklusive Verpackungs- und Versandkosten 5,00 Euro.

**Pädagogisches Zentrum
Rheinland-Pfalz
Bad Kreuznach**



PZ-Information 5/2006

**Handreichung zur Umsetzung
des KMK-Rahmenlehrplans
für den neu geordneten
Ausbildungsberuf**

**Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk/
Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk**

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Vorwort	
1 LERNFELDER – eine Herausforderung!	1
2 Zielsetzung der Handreichung	2
3 Notwendige Voraussetzungen zur Umsetzung von Lernfeldern	2
3.1 Bildungsgangteam	2
3.2 Lernortkooperation	6
4 Verfahren zur Umsetzung von Rahmenlehrplänen	6
4.1 Ablaufplan zur Umsetzung eines lernfeldorientierten Rahmenlehrplans	7
4.2 Erläuterungen zum Ablaufplan	9
4.3 Fragenkatalog zur Umsetzung von Lernfeldern	13
5 Rahmensturentafel	15
6 Lernfeldübersicht	16
7 Exemplarische Beispiele zur Ausarbeitung von Lernsituationen	18
7.1 Beispiel 1 (Fachstufe I)	18
7.2 Beispiel 2 (Fachstufe II) Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei	22
Schwerpunkt Fleischerei	28
8 Literaturverzeichnis	34
9 Anhang	35
9.1 Formular Kompetenzen	35
9.2 Formular Kompetenzen/Lerninhalte	36
9.3 Formular Jahresarbeitsplan	37

Vorwort

Das Ministerium für Bildung, Frauen und Jugend Rheinland-Pfalz beauftragte im Frühjahr 2006 eine Handreichungsgruppe damit, eine Hilfe für die Umsetzung des Rahmenlehrplanes des neu geordneten Ausbildungsberufs Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk zu erstellen. Die erarbeitete Handreichung enthält Beispiele und Anregungen für die Umsetzung der Lernfelder in Unterricht sowie für Aufbau und Organisation eines Bildungsgangteams.

Diese Handreichung soll am Beispiel von ausgewählten Lernfeldern die Umsetzung konkretisieren. Die Ausarbeitungen konnten noch nicht erprobt werden und sind Empfehlungen. Organisatorische Fragen und situative Bedingungen an den einzelnen Schulen müssen bei der Umsetzung berücksichtigt werden.

Die Handreichung wurde als Hilfe für Lehrerinnen und Lehrer o. g. Bildungsgangteams entwickelt. Da sich die Neuordnung der Ausbildungsberufe noch am Anfang ihres Umsetzungsprozesses befindet, sind die Handreichungen daher nicht als Abschluss, sondern als Beginn eines Entwicklungsprozesses zu betrachten. Sie sollen sowohl Hilfe zur Lösung konzeptioneller Aufgaben eines Bildungsgangteams als auch zur direkten Umsetzung des Lernfeldkonzeptes in Unterricht sein. Lernfelder legen bekanntlich auf jeweils einer DIN A4-Seite schulische Lernziele zwischen 40 und 80 Unterrichtsstunden fest, die in Bildungsgangteams anschließend auf regionalspezifische Gegebenheiten übertragen werden sollen.

Das vorliegende Heft ist Bestandteil einer Handreichungsserie zur Umsetzung neu geordneter Ausbildungsberufe. Die Serie gliedert sich in zwei Teile:

- In einem allgemeinen Teil (PZ-Information 11/2002) erhalten Lehrerinnen und Lehrer die Möglichkeit, sich über Hintergründe der Entstehung des Lernfeldkonzepts sowie über deren lernpsychologische Bedeutung zu informieren. Darüber hinaus wird ein Verfahren zur Umsetzung von Lernfeldern in Unterricht am Beispiel der Entwicklung eines Jahresarbeitsplans vorgestellt und erläutert.
- Der vorliegende berufsfeldspezifische Teil der Handreichung zu dem neu geordneten Ausbildungsberuf Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk zeigt exemplarisch die Anwendung des Verfahrens zur Umsetzung von Lernfeldern am Beispiel verschiedener Lernfelder auf.

Wir laden Sie ein, Ihre Kommentare, Anregungen und Ideen einzubringen. Schicken Sie uns daher Ihre Unterrichtsmaterialien zu den Lernfeldern an nachfolgende Email-Adresse zur weiteren Verwendung. Sie helfen damit, eine Datenbank aufzubauen, auf die alle Kolleginnen und Kollegen in einem Bildungsgang zurückgreifen können und die Ihnen allen Ihre Unterrichtsplanung erleichtern kann.

Gabriele Eigendorf: eigendorf@pz.bildung-rp.de

1 LERNFELDER – eine Herausforderung!

Ziel von lernfeldorientierten Lehrplänen ist es,

1. die schulischen Inhalte näher an die berufliche Erlebnis- und Erfahrungswelt der Auszubildenden heranzuführen, um damit die Vermittlung beruflicher Handlungskompetenz im Unterricht zu ermöglichen bzw. zu erleichtern,
2. das selbst organisierte und weit gehend eigenständige Erarbeiten von Fachwissen in entsprechenden Lernsituationen zu ermöglichen,
3. die Qualität von Unterricht durch mehr Eigenverantwortlichkeit der Lehrenden zu verbessern und mehr Gestaltungsspielraum zu verschaffen.

Ausdrücklich sei an dieser Stelle betont, dass zum Verständnis und zur Lösung komplexer beruflicher Problemsituationen ein fundiertes Maß an Grundwissen eine wichtige Voraussetzung ist. Dieses kann an geeigneten Stellen (meistens Einstiegsphase) in den jeweiligen Lernsituationen erarbeitet werden.

Mit den lernfeldorientierten Lehrplänen wird auf curricularer Ebene versucht, die bisher fast ausschließlich fachsystematische Strukturierung der Lehrpläne durch eine handlungssystematische - an beruflichen Tätigkeits- bzw. Handlungsfeldern orientierte - Struktur zu ersetzen. Damit soll die Kluft zwischen den an beruflichen Tätigkeiten orientierten Ausbildungsrahmenplänen und den bisher fachsystematisch gegliederten KMK-Rahmenlehrplänen überwunden werden.

Mit den Lernfeldern werden Aufgaben aus der beruflichen Realität der Lernenden in der Berufsschule didaktisch aufbereitet und in entsprechende unterrichtliche Lernsituationen umgesetzt. Die dazu notwendigen fachsystematischen Inhalte dienen der Lösung dieser Aufgaben.

Mit der Einführung der Lernfelder in den Rahmenlehrplänen der KMK ist die curriculare Ebene in das Konzept der Handlungsorientierung mit einbezogen worden.

Im lernfeldorientierten Unterricht sollen komplexe berufliche Aufgaben bearbeitet werden. Die Lösung der in der Lernsituation vorgegebenen Aufgabe wird in einem Wechsel zwischen fachsystematischem und situations- bzw. fallbezogenem Lernen erarbeitet. Im Verlauf des Bildungsganges ist anzustreben, dass die Lernenden mit zunehmender Tendenz die Lernsituationen selbstständig und eigenverantwortlich - wo möglich im Team - bearbeiten.

2 Zielsetzung der Handreichung

Die Handreichung ist eine berufsspezifische Fortsetzung der allgemeinen Handreichung zur Umsetzung von lernfeldorientierten Lehrplänen in Unterricht der Berufsschule (siehe PZ-Info 11/2002). Sie soll Lehrkräfte, die in Klassen für Fachverkäufer/-innen für das Lebensmittelhandwerk eingesetzt sind, bei der Umsetzung der neuen, nach Lernfeldern strukturierten Lehrpläne in Unterricht anregen und unterstützen.

Während die allgemeine Handreichung auf Hintergründe und Rahmenbedingungen von Lernfeldern eingeht, soll diese Handreichung an exemplarischen Beispielen die Fragen beantworten:

- Wie plane ich die Umsetzung der Lernfelder in Lernsituationen?
- Wie erstelle ich einen Jahresarbeitsplan bzw. einen Arbeitsplan für den gesamten Bildungsgang?

Die didaktischen Grundsätze des KMK-Rahmenlehrplans betonen die Ausrichtung des Unterrichts auf Handlungsorientierung und weisen als Ziel die Befähigung „zum selbstständigen Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeiten ...“ aus. Weiterhin heißt es, dass sich das Lernen in der Berufsschule grundsätzlich auf „konkretes berufliches Handeln“ bezieht. Nach diesen Grundsätzen ist die Beschreibung der Ziele und die Auswahl der Inhalte der Rahmenlehrpläne bei der KMK erfolgt.

3 Notwendige Voraussetzungen zur Umsetzung von Lernfeldern

Wesentliche Voraussetzung zur Umsetzung lernfeldorientierter KMK-Rahmenlehrpläne in Unterricht ist die Bildung von Bildungsgangteams sowie eine intensive Lernortkooperation.

3.1 Bildungsgangteam

Die zunehmende Tendenz, Lehrpläne offener 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.

Diese Tendenz führte zwangsweise dazu, dass Ziele und Inhalte auf einem wesentlich allgemeineren Niveau ausgewiesen werden, als dies bisher der Fall war. Durch diese Offenheit sollen Freiräume für die Gestaltung des Unterrichts geschaffen und eine Anpassung der Inhalte an die Bedürfnisse der jeweiligen Lerngruppe und an schulspezifische bzw. regionale Besonderheiten ermöglicht werden.

Gleichzeitig wird die Anpassung an technische Entwicklungen und Veränderungen in den Unternehmen erleichtert.

Dies bedeutet, dass sehr detaillierte didaktische Vorgaben bei lernfeldorientierten Lehrplänen entfallen. Schulen bzw. Bildungsgangteams müssen nun selbst entscheiden, welche Inhalte, in welcher Tiefe, an welchen Beispielen und mit welchen Methoden im Unterricht zu behandeln sind. Die damit verbundene Entwicklung von Arbeitsaufträgen, die Ausarbeitung von Unterrichtsmaterialien und die Organisation der Arbeitsaufträge führt anfangs zu einer Mehrbelastung der Unterrichtenden, die im weiteren Verlauf zu einer deutlichen Entlastung führt.

Die Realisierung dieser curricular-didaktischen Arbeit ist die besondere Aufgabe der Bildungsgangteams und setzt zwingend eine effiziente Teamarbeit voraus. Im Einzelnen sollten alle im Bildungsgang unterrichtenden Lehrerinnen und Lehrer des berufsbezogenen und berufsübergreifenden Bereichs, Ausbilderinnen und Ausbilder und - zumindest in der Anfangsphase - ein Mitglied der Schulleitung vertreten sein. Die Präsenz der Schulleitung soll die Bedeutung der Arbeit nicht zuletzt im Zusammenhang mit der Schulentwicklung dokumentieren und den notwendigen Rahmen für die Teamarbeit festlegen. Die folgenden Ausführungen (in Anlehnung an BERGER/MÜLLER 2001) sollen die praktische Umsetzung der Teamarbeit unterstützen.

Voraussetzungen für Teamarbeit

Nachfolgende Merkmale sind - neben einer allgemein akzeptierten Team- und Schulkultur - Voraussetzung für eine effektive und wirkungsvolle Teamarbeit:

- Bereitschaft zur Übernahme von Verantwortung als Gruppenmitglied (z. B. durch Rollen- und Funktionstausch oder durch rotierenden Aufgabenwechsel)
- Gemeinsame Festlegung von Zielen (z. B. hinsichtlich handlungsorientierten Unterrichts oder der Förderung beruflicher Handlungsfähigkeit)
- Formulierung von Arbeitsaufträgen mit gemeinsamen, eindeutig definierten und messbaren Zielen
- Festlegung von Handlungsspielräumen und Entscheidungskompetenzen, z. B. durch Mitspracherecht bei der Stundenplangestaltung, bei Planung und Durchführung von Unterricht in eigener Verantwortung und durch Schaffung von zeitlichen und räumlichen Freiräumen (Voraussetzung: Anerkennung und Respektierung der Teams durch die Schulleitung!)
- Bereitschaft zur Teamleitung und somit zur Übernahme von Verantwortung
- Entschlossenheit, sich im Bildungsgangteam zu engagieren
- Anerkennung und Respektierung unter den Gruppenmitgliedern sowie sachliche Offenheit
- Zeit- und Projektplanung zur Qualitätssteigerung der Gruppenarbeit sowie zur Effizienzsteigerung von Entscheidungsprozessen
- Fähigkeit zur Konfliktbewältigung und Konfliktregelung
- Erstellung von Tätigkeitsanalysen, die den Fortbildungsbedarf ermitteln (z. B. fachlich, methodisch)
- Anwendung von Gruppenregeln und Moderationstechniken

Aufgaben der Teams

Mit der Umsetzung von lernfeldorientierten Lehrplänen ist die zentrale Aufgabe der Teams,

- Lernsituationen aus den offen formulierten Lernfeldern zu entwickeln,
- Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung festzulegen,
- inhaltliche Entscheidungen für die jeweilige Lernsituation zu treffen,
- methodische Konzeption auf die Kompetenzen und Inhalte abzustimmen,
- die Ergebnisse in einem Jahres- bzw. Bildungsgang-Arbeitsplan zusammenzufassen.

Das Team hat dabei neben den im Ablaufplan enthaltenen Arbeitsschritten folgende Entscheidungen bzw. Absprachen zu treffen:

- Verwaltung des Unterrichtseinsatzes,
- Ermittlung des Raumbedarfs und Zuweisung der Raumkapazitäten,
- Übernahme von Budget-Verantwortung (soweit möglich),
- Abstimmung der Arbeitspläne mit den Ausbildungsplänen der Betriebe,
- Entwicklung, Festlegung und Erprobung von Methoden zur Leistungsfeststellung.

Regeln für Teamarbeit

Um die Aufgaben effizient in den Teams umsetzen zu können, sollten folgende Regeln beachtet werden:

- Formulieren Sie gemeinsam Ihre Ziele und verfolgen Sie deren Umsetzung.
- Achten Sie konsequent auf die Einhaltung der im Team festgelegten Regeln.
- Verteilen Sie die Aufgaben und Rollen leistungs- und funktionsadäquat, um ein hohes Maß an Professionalität der Mitglieder zu erreichen.
- Nutzen Sie die fachlichen, sozialen, individuellen und methodischen Kompetenzen jedes Teammitglieds.
- Tragen Sie wesentliche Entscheidungen weitgehend einmütig, zumindest aber mehrheitlich.
- Gehen Sie konstruktiv mit anderen und kontroversen Meinungen um.
- Sprechen Sie Konflikte offen an und suchen Sie gemeinsam nach einer Konfliktregulierung.
- Nutzen Sie Feedback als Angebot innerhalb der Qualitätsentwicklung.

Teambildung

Der bei einer Teamentwicklung ablaufende gruppensdynamische Prozess kann in vier Phasen eingeteilt werden:

1. Findungsphase
2. Konfliktphase
3. Normalisierungsphase
4. Arbeitsphase

Aufgabe der Teamleitung

Zur Gewährleistung einer erfolgreichen Teamarbeit ist das Vorhandensein einer Teamleitung unabdingbar. Sie kann von den Teammitgliedern festgelegt oder aber von außen bestimmt werden. Die Teamleitung hat entsprechende Entscheidungskompetenz und ist das Bindeglied zwischen dem Team und der Schulleitung als Auftraggeber. Die Teamleitung moderiert zielorientiert mit einer positiven Grundeinstellung das Team, aktiviert, fördert Zusammenhalt, vereinbart Spielregeln, überwacht deren Einhaltung und reagiert auf Übertretungen. Auf der sachlichen Ebene beschränkt sie sich auf Beratung und Initiierung.

Folgende Regeln sollten von der Teamleitung beachtet werden:

- Achten Sie auf den „roten Faden“.
- Zeigen Sie Kreativität und Eigeninitiative.
- Integrieren Sie sich in das Team.
- Sorgen Sie für eine gute Arbeitsatmosphäre.
- Bemühen Sie sich beratend und vermittelnd um Konsens.
- Nehmen Sie die Vorschläge der Teammitglieder an.
- Übertragen Sie dem Team Entscheidungsbefugnisse.
- Gewähren Sie allen Mitgliedern das gleiche Mitspracherecht.
- Bemühen Sie sich um eine freundliche Ausstrahlung.
- Sehen Sie alle Beiträge als gleichgewichtig an.
- Beobachten Sie die Einhaltung der Verfahren zur Konfliktregelung.

Grenzen der Teamarbeit

Teamarbeit muss „erlernt“ und „geübt“ werden. Trotzdem - dies zeigen Erfahrungen und belegt auch die Literatur - gibt es Grenzen der Teamarbeit, nicht zuletzt, weil nicht alle Personen gleichermaßen teamfähig sind. Bei der Einrichtung und Führung von Teams ist insbesondere zu beachten, dass

- bei der Zusammensetzung des Teams soweit als möglich das Miteinander der Mitglieder gewährleistet ist,
- der Teamgeist nicht zur Gleichschaltung führt und der Gruppendruck die Arbeit von guten Einzelkämpfern lähmt (Abhilfe kann hier durch vorübergehend mehr Freiraum für Einzelarbeit erreicht werden),
- nicht „Macher“ den Ton angeben und damit andere verleitet werden, sich abzuwenden,
- Teammitglieder sich nicht zurückziehen und anderen die Arbeit überlassen,
- Einzelne trotz der Gesamtverantwortung ihre Verantwortung wahrnehmen.

3.2 Lernortkooperation

In Rheinland-Pfalz sind die Berufsschulen gem. § 3 Berufsschulverordnung zur Zusammenarbeit mit allen an der Berufsausbildung Beteiligten verpflichtet. Die Ausbildungsbetriebe und die zuständigen Stellen sind in diesem Zusammenhang ausdrücklich genannt. Im Mittelpunkt steht dabei die Forderung, das Ausbildungsziel in enger Zusammenarbeit der Ausbildungspartner gemeinsam zu erreichen. Zu diesem Zweck kooperieren die Schulen in einem Informations- und Erfahrungsaustausch über Inhalte, Methoden und Organisation des Unterrichts sowie bei der Entwicklung der Lernprozesse mit allen an Ausbildung Beteiligten.

Vor Beginn des Schuljahres sind dabei für die einzelnen Bildungsgänge Jahresarbeitspläne zu erstellen und mit den überbetrieblichen Ausbildungsstellen abzustimmen.

4 Verfahren zur Umsetzung von Rahmenlehrplänen

Die Abbildung 1 zeigt den Ablauf des von der Arbeitsgruppe vorgeschlagenen Verfahrens zur Ausarbeitung des Jahresarbeitsplans. Dieses Verfahren wird anschließend exemplarisch an verschiedenen Lernfeldern durchgeführt.

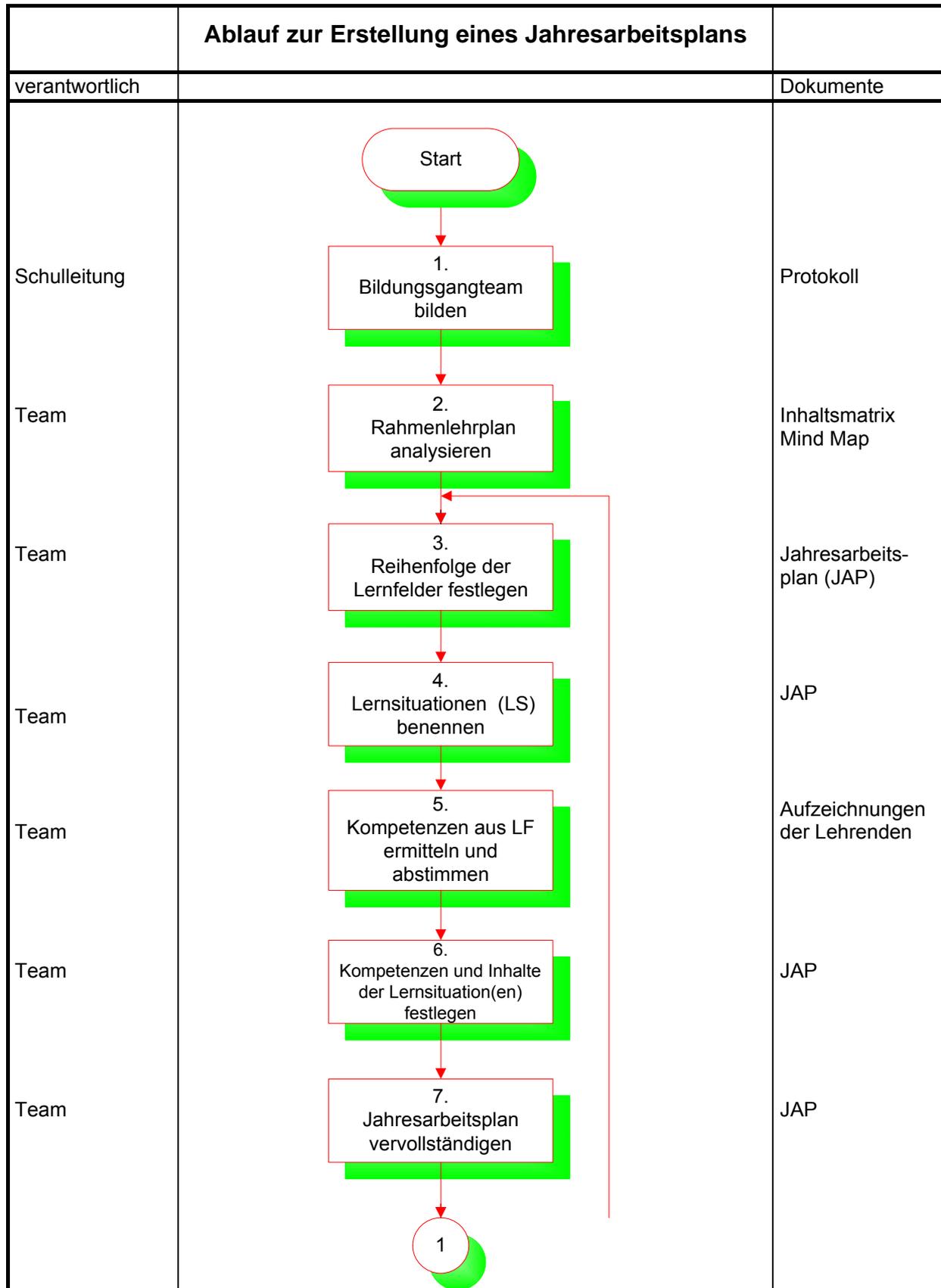
Für die Durchführung dieses Verfahrens sind detaillierte Kenntnisse des Lehrplans erforderlich. Bei der Offenheit des Lehrplans ist dies zwingende Voraussetzung für die Absprachen über die Verteilung von Lerninhalten über den gesamten Bildungsgang. Der einzelne Lehrer bildet Lerninhalte nicht mehr in voller inhaltlicher Breite ab, sondern behandelt in Absprache mit dem Bildungsgangteam ausgewählte, am Lernfeld festgemachte Inhalte. Es muss z. B. festgelegt werden, in welchem Lernfeld bzw. in welcher Lernsituation welche Inhalte behandelt werden sollen.

Darüber hinaus ist z. B. festzulegen, in welcher Lernsituation die gemeinsamen Grundlagen, z. B. Rohstoffe und Herstellungstechniken, vermittelt werden sollen. Die Zeitansätze lassen es im allgemeinen nicht zu, alle Inhalte ausführlich im Sinne einer umfassenden Grundlagenvermittlung zu behandeln.

Die Zeitangaben zu den einzelnen Beispielen sind „Bruttozeiten“. Sie beziehen sich auf die Umsetzung der Lernsituationen einschließlich Übungen und Leistungsüberprüfung.

Hinweis: Die lernfeldorientierten Lehrpläne gehen grundsätzlich vom Prinzip der Handlungsorientierung aus. Dies kommt in den Lernfeldbezeichnungen und den Zielformulierungen zum Ausdruck. Um keine Missverständnisse aufkommen zu lassen weisen wir darauf hin, dass bei allen Formulierungen von Lernfelderbezeichnungen und Zielen der Unterricht fachtheoretischer Unterricht ist. Die in den Lernfeldern formulierten beruflichen Handlungsabläufe bilden den Ausgangspunkt des Lernens. Die beruflichen Handlungen sollen im Unterricht als Lernhandlungen gedanklich nachvollzogen oder exemplarisch (z. B. im Labor oder Lernbüro) durchgeführt werden, soweit es die Unterrichtsrichtlinien zulassen.

4.1 Ablaufplan zur Umsetzung eines lernfeldorientierten Rahmenlehrplans



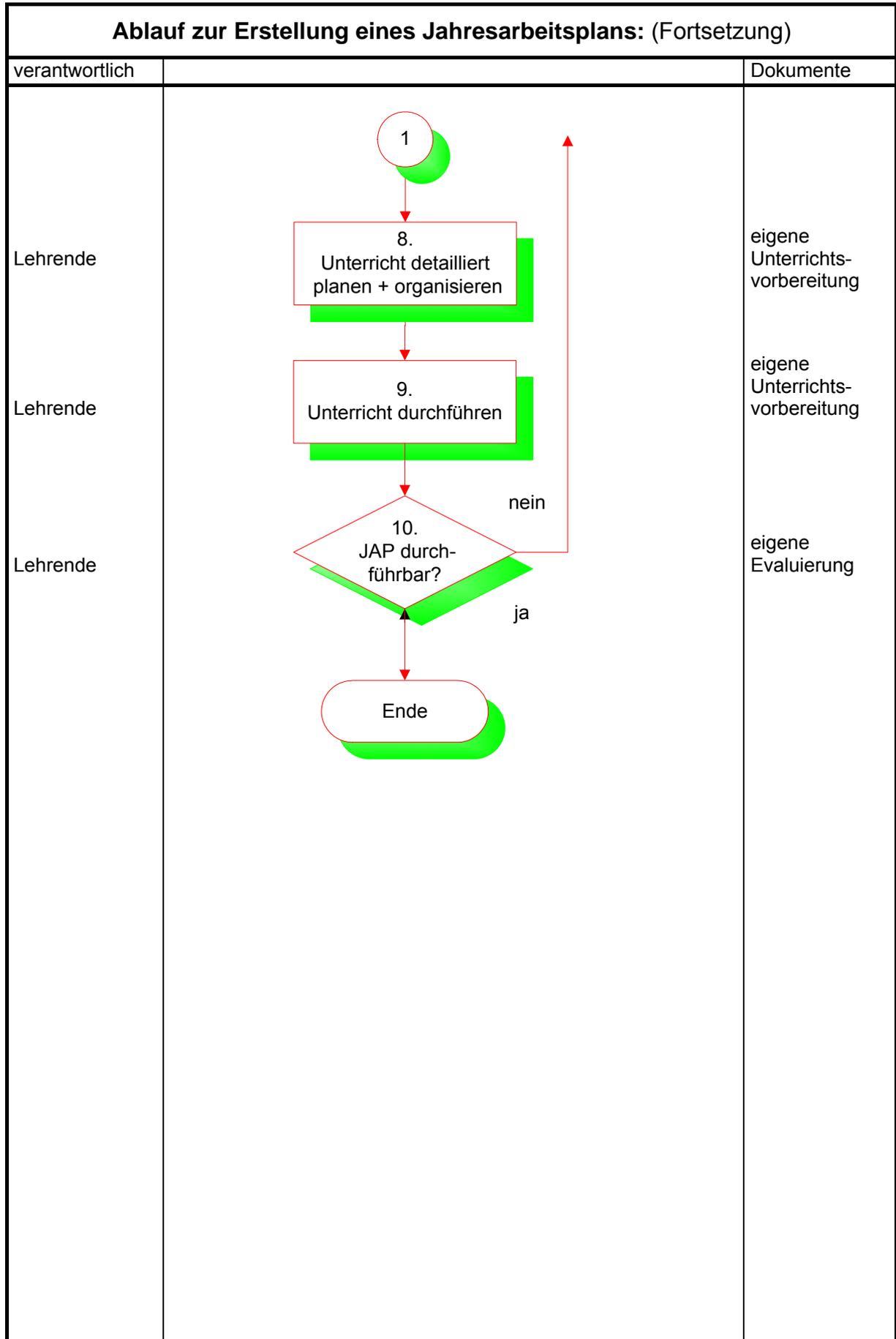


Abb. 1: Ablauf zur Erstellung eines Jahresarbeitsplans

4.2 Erläuterungen zum Ablaufplan

- zu 1) Im Team sollen alle im Bildungsgang unterrichtenden Lehrerinnen und Lehrer vertreten sein.
- zu 2) Ein grober Gesamtüberblick über die Lernfelder ist unabdingbare Voraussetzung für Absprache und Konkretisierung der Kompetenzen.

Leitfrage:

- ▶ Welche Zusammenhänge bestehen zwischen den einzelnen Lernfeldern?

- zu 3) Die Reihenfolge der Lernfelder im Schuljahr kann

- nacheinander,
- parallel,
- verschachtelt

erfolgen.

- zu 4) Nachdem die Reihenfolge der Lernfelder feststeht, werden die einzelnen Lernfelder durch Lernsituationen konkretisiert. Dieses Ziel kann mit kundenorientierten Aufgaben, die sich z. B. an

- Wurst-/Fleischwaren,
- Back- und Süßwaren,
- küchenfertigen Erzeugnissen,
- kleinen Gerichten

und anderen Erzeugnissen orientieren, erreicht werden.

- zu 5) Voraussetzung ist eine Analyse der in dem jeweiligen Lernfeld vorgegebenen Kompetenzen. Hier ist festzulegen, welche Fach-, Human- und Sozialkompetenzen in dem/der jeweiligen Lernfeld/Lernsituation angestrebt werden sollen (Formularbeispiel siehe Anlage 9.1). Die einzelnen Kompetenzen werden sich nicht in jedem Fall eindeutig zuordnen lassen. So könnte die angestrebte Kompetenz „Teamfähigkeit“ je nach Schwerpunkt sowohl der Human- als auch der Sozialkompetenz zugeordnet werden. Die Zuordnung soll aber nur einmal erfolgen.

Leitfragen:

- ▶ In welchem(r) Lernfeld/Lernsituation werden Kompetenzen (z. B. Arbeitsabläufe planen, Präsentationstechnik, Teamarbeit) erstmalig angestrebt?
- ▶ In welchem(r) Lernfeld/Lernsituation werden welche Kompetenzen entwickelt, geübt und vertieft?

- zu 6) Die einzelnen Lernsituationen werden auf der Grundlage der Lernfeldvorgaben unter Berücksichtigung *regionalspezifischer* und *betrieblicher Besonderheiten* ausgearbeitet (Formularbeispiel siehe Anlage 9.2). Diese Ausarbeitung erfolgt in Abstimmung mit anderen Lernfeldern/Lernsituationen.

Methodisch sollen die Lernsituationen so angelegt werden, dass die Schülerinnen und Schüler den Arbeitsauftrag möglichst eigenständig nach der Methode der vollständigen Handlung (Analysieren, Planen, Durchführen, Kontrollieren, Dokumentieren, Bewerten), bewältigen können. Der Kreis der vollständigen Handlung besitzt in seiner Struktur ein hohes Maß der Übereinstimmung mit den Kundenaufträgen aus dem Handwerk (vgl. Abbildung 2).

Kundenaufträge weisen ein Lernpotenzial auf, das zum einen damit begründet wird, dass sich handwerkliche Arbeit vollständig in der Form von ganzheitlichen Aufgaben abbilden lässt. Zum anderen stellen Kundenaufträge per se vollständige Handlungen dar und sind folglich geradezu prädestiniert für die Entwicklung und Förderung beruflicher Handlungskompetenz.

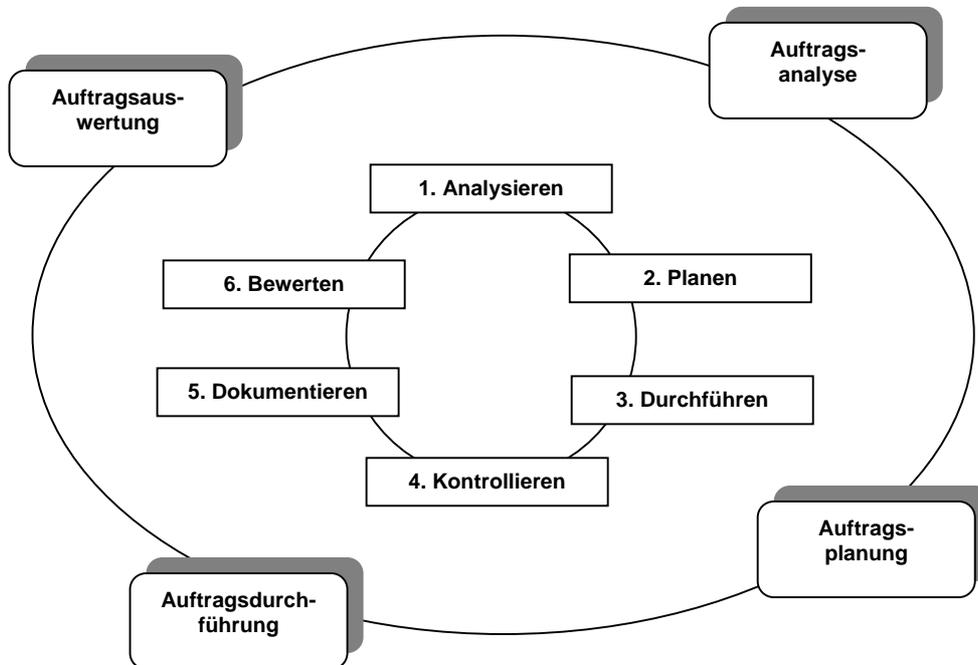


Abb. 2: Die Phasen des Kundenauftrages und die sechs Phasen der vollständigen Handlung¹

Allerdings ist zu beachten, dass nicht jeder Kundenauftrag automatisch lernförderlich ist. Nachfolgende Kriterien sind bei deren Auswahl zu berücksichtigen. Kundenaufträge sollen

- fachliches Wissen in seinem Anwendungszusammenhang vermitteln,
- typische Aufgabenstellungen der betrieblichen Praxis abbilden,
- die Realität des eigenen Betriebs widerspiegeln,
- die Auszubildenden mit vollständigen Arbeitsabläufen (-prozessen) konfrontieren,
- die Zusammenhänge zwischen betrieblichem und schulischem Lernen verdeutlichen.

Erläuterungen zu den einzelnen Phasen der vollständigen Handlung:

1. Analysieren

Im ersten Schritt sollen sich die Schülerinnen und Schüler auf der Grundlage des Arbeitsauftrages ein klares Bild vom angestrebten Endzustand einschließlich der Details der zu erbringenden Dienstleistung bzw. des Produkts verschaffen. Dies erfolgt durch systematische Analyse der Auftragsunterlagen und bei Bedarf durch Rückfragen.

¹ Quelle: SANDER/HOPPE, 200, S. 30

Mögliche Hilfsfragen:

- ▶ Was soll gemacht werden?
- ▶ Welches Produkt soll bearbeitet bzw. gefertigt werden?

2. Planen

Planung bedeutet gedankliche Vorbereitung und Vorwegnahme einer konkreten Ausführung. Hier geht es insbesondere um die

- erforderlichen Kompetenzen zur Bearbeitung des Auftrags,
- Organisation der Arbeitsabläufe,
- Festlegung z. B. der Arbeitsmittel, der Rezepturen und der Rohstoffe,
- Abfolge und die Abhängigkeiten der einzelnen Arbeitsschritte

und endet in der Festlegung der einzelnen Arbeitsschritte z. B. in einem Arbeitsablaufplan.

Mögliche Hilfsfragen:

- ▶ Wie geht man vor?
- ▶ Welche Mittel, Voraussetzungen bzw. welches Wissen sind erforderlich?
- ▶ Welcher Weg wird eingeschlagen?

3. Durchführen

Die Ausführung einer Arbeit soll sorgfältig vorbereitet und von den Schülerinnen und Schülern weitgehend selbstständig durchgeführt werden. Das kann bei komplexen Aufträgen auch arbeitsteilig erfolgen, wobei allerdings von Lehrenden darauf zu achten ist, dass alle Schülerinnen und Schüler angemessene Lernfortschritte erzielen können. Je nach dem geforderten Produkt ist die Durchführungsphase im Unterricht nur begrenzt möglich. Dies gilt z. B. für den Einsatz teurer Rohstoffe oder das Herstellen verkaufsfertiger Produkte. Daher soll diese Phase soweit als möglich zur Lernortkooperation genutzt werden. Ist das Erstellen des Produktes weder in der Schule noch durch Lernortkooperation möglich, beschränkt sich diese Phase z. B. auf die Präsentation der Planungsergebnisse.

4. Kontrollieren

Während und nach der Durchführung kontrollieren die Schülerinnen und Schüler die Zwischenresultate sowie das Endergebnis ihrer Arbeit, je nach Ausbildungsberuf in Übereinstimmung mit rechtlichen Vorgaben (z. B. Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse/ „Leitsätze für Brot und Kleingebäck“ und „Leitsätze für Feine Backwaren“) oder üblichen Prüfbestimmungen (z. B. DLG-Prüfschema). Darüber hinaus erfolgt eine Kontrolle durch die Lehrenden.

Mögliche Hilfsfragen:

- ▶ Wurde das „Produkt“ fachgerecht erstellt?
- ▶ Ist das Ziel erreicht worden?

5. Dokumentieren

Hier soll die Dokumentation endgültig korrigiert, verbessert, fertig gestellt und abgeschlossen werden. Hierzu gehören die Unterrichtsunterlagen der Schülerinnen und Schüler zur Lernsituation bzw. zum Lernfeld sowie je nach Ausbildungsberuf auch Hinweise bzw. Beispiele zur betrieblichen Dokumentation.

Mögliche Hilfsfragen:

- ▶ Welche Dokumente sind erforderlich?
- ▶ Ist das Ergebnis vollständig und geordnet dokumentiert?

6. Bewerten

In der abschließenden Bewertungsphase soll anhand der Gegenüberstellung von Auftragsunterlagen, gefertigtem Produkt und Kontrollergebnissen eine Fremd- und/oder Eigenbewertung durchgeführt werden. In dieser Phase sind insbesondere Fehler und Fehlerursachen zu analysieren sowie Möglichkeiten zu erörtern, wie solche Fehler zukünftig vermieden werden können. Darüber hinaus können Qualifikationsdefizite identifiziert und abgebaut werden. Die Schülerinnen und Schüler sollen lernen, ihre Stärken und Schwächen einzuschätzen und objektive Gütemaßstäbe für ihr Handeln zu entwickeln. Diese Phase sollte z. B. mit einem Fachgespräch (z. B. im Zusammenhang mit einer Präsentation) abgeschlossen werden. In Einzelfällen und bei entsprechender Lernortkooperation kann auch eine Bewertung durch Kunden erfolgen.

- zu 7) Bei der Vervollständigung des JAP ist es notwendig, die Kompetenzen und Inhalte der übrigen Lernfelder, d. h. der folgenden Fachstufen zu berücksichtigen (Formularbeispiel siehe Anlage 9.3).
- zu 8) Individuelle Unterrichtsplanung auf Basis der Lernsituation.
- zu 9) und 10) sind keine Erläuterungen erforderlich.

4.3 Fragenkatalog zur Umsetzung von Lernfeldern²

a) Auffinden und Analysieren von Lernsituationen

- Durch welche Lernsituationen kann ein bestimmtes Lernfeld konkretisiert werden?
- Auf welchen größeren Arbeitsprozess und auf welche Teilprozesse bezieht sich das Arrangement von Lernsituationen? In welcher Weise sind die Lernsituationen innerhalb des Lernfeldes aufeinander bezogen?
- Stellen die Lernsituationen vollständige Handlungen (Analysieren, Planen, Durchführen, Kontrollieren, Dokumentieren und Bewerten) dar?
- Knüpfen die Lernsituationen an berufliche und außerberufliche Erfahrungen der Lernenden an (Gegenwartsbedeutung)?
- Sind unterschiedliche Zugangs- und Darstellungsformen zur Differenzierung innerhalb der Lernsituationen möglich?
- Fördert die didaktische Konzeption der Lernsituation selbstständiges Lernen?
- Sind Lernsituationen für Differenzierungen (z. B. in Bezug auf Betriebsspezifika) offen?
- Müssen für bestimmte Lernsituationen bestimmte Lernvoraussetzungen sichergestellt werden, wie sind diese gegebenenfalls zu realisieren?

b) Ausgestalten von Lernsituationen

- Welche Kompetenzen (in den Dimensionen von Fach-, Personal-, Sozial-, Methoden- und Lernkompetenz) sollen in einzelnen Lernsituationen besonders entwickelt werden?
- Anhand welcher Inhaltsbereiche (fachwissenschaftliche Aussagen/Gesetzmäßigkeiten, Praxiserfahrungen/Werkregeln...) können diese Kompetenzen entwickelt werden?
- Welche Ebene der theoretischen Fundierung (Alltagserfahrung, Arbeitsplatz Erfahrung, Modellbildung, Theoriebildung) ist unter Berücksichtigung der Voraussetzungen der Lernenden in den einzelnen Lernsituationen erreichbar?
- Welche Kompetenzen bzw. Inhalte können als grundlegend, welche als exemplarisch gelten (grundlegende und exemplarische Bedeutung)?
- Welche Anknüpfungspunkte bieten die Lernsituationen zur gezielten Förderung der Entwicklung von Methodenkompetenz, kommunikativer Kompetenz und Lernkompetenz?
- An welchen Lernsituationen kann in besonderer Weise deren Bedeutung für die Weiterentwicklung der erreichten Handlungskompetenz in die Zukunft hinein verdeutlicht werden (Zukunftsbedeutung)?
- Auf welche Weise können soziale Lernprozesse (insbesondere Gruppenarbeit) in den Lernsituationen gefördert werden?
- Welche technik- oder berufsspezifischen Methoden kommen in den Lernsituationen zum Tragen?

² Martina Müller, Arnulf Zöllner (Hrsg.): Arbeitshilfe für Rahmenlehrpläne, S. 37-38; Stand 08/2001
LISA, Halle

c) Organisation und Rahmenbedingungen

- Sind die erforderlichen Medien und Fachräume vorhanden, um für die Lernsituationen förderliche Rahmenbedingungen schaffen zu können?
- Welcher zeitliche Umfang ist für die einzelnen Lernsituationen angemessen?
- Durch welche Formen der Lernortkooperation (Absprachen mit Betrieben, gemeinsame Projektplanung oder -durchführung...) lassen sich gute Rahmenbedingungen erreichen?

d) Überprüfen des Lernerfolgs in den gefundenen Lernsituationen

- In welcher Weise kann der Erfolg der Lernprozesse überprüft werden?
- Welche Formen der Eigenüberprüfung von Problemlösungen und Lernergebnissen können die Lernenden sich aneignen und nutzen?

5 Rahmenstundentafel

Grundlage für die Umsetzung des Lehrplans ist die folgende Rahmenstundentafel³.

Rahmenstundentafel für die Berufsschule mit 1440 Stunden Teilzeitunterricht ¹⁾	
<i>Unterrichtsfächer</i>	<i>Gesamtstunden</i>
A. Pflichtfächer	
Deutsch / Kommunikation (G)	80
Sozialkunde und Wirtschaftslehre (K) ²⁾	160/120
Religion oder Ethik (G)	120
Sport (G)	40
Berufsbezogener Unterricht (K)	880/920
B. Wahlpflichtfächer	
Berufsbezogenes Fach (G)	160 (80)
Kommunikation / Präsentation (G)	(80)
Fremdsprache (G)	(80)
Politik (G)	(80)
Kommunikation in Netzen (G)**	(80)
Sport (G)	(80)
Biologie, Chemie oder Physik (G)	(80)
Mathematik (G)	(80)
Zusatzqualifikationen (G)	(80)
Förderunterricht (G)	(80)
Pflichtstunden	1440
(G) = Grundfach (K) = Kernfach	
* / ** / *** / Fpr = Klassenteilung gem. Nr. 6 u. 7 der VV über die Klassen- u. Kursbildung an BBS vom 2. Juli 1999 in der jeweiligen geltenden Fassung	

1) Vgl. Verzeichnis der Ausbildungsberufe; Klassen für Ausbildungsberufe mit dreijähriger Ausbildungsdauer und einer Gesamtzahl von 1440 Stunden

2) Im Berufsfeld Wirtschaft und Verwaltung wird das Fach Sozialkunde mit 120 Stunden unterrichtet und das Fach Berufsbezogener Unterricht mit 920 Stunden.

³ Stundentafeln für die berufsbildenden Schulen; Verwaltungsvorschrift des Ministeriums für Bildung, Frauen und Jugend vom 22. Dezember 2004

6 Lernfeldübersicht

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk ⁴				
Lernfelder		Zeitrichtwerte		
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Schwerpunkt: Bäckerei/Konditorei				
1.1 B/K	Unterweisen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin	60		
1.2 B/K	Herstellen einfacher Teige Massen	100		
1.3 B/K	Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen	80		
1.4 B/K	Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen	80		
2.1	Verkauf aktiv gestalten		80	
2.2 B/K	Waren kundenorientiert verkaufen		100	
2.3	Speisen herstellen und anrichten		40	
2.4	Produkte verkaufsfördernd präsentieren		60	
3.1	Besondere Verkaufssituationen gestalten			40
3.2 B/K	Waren fachlich fundiert verkaufen			100
3.3 B/K	Gerichte herstellen und anrichten			40
3.4	Gerichte und Getränke präsentieren und servieren			40
3.5	Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern			60
Schwerpunkt: Fleischerei				
1.1 F	Einführen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin	60		
1.2 F	Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm	80		
1.3 F	Herstellen von Hackfleisch	40		
1.4 F	Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen	60		
1.5 F	Informieren über Fleischereiprodukte	80		
2.1	Verkauf aktiv gestalten		80	
2.2 F	Waren kundenorientiert verkaufen		100	
2.3	Speisen herstellen und anrichten		40	
2.4	Produkte verkaufsfördernd präsentieren		60	

⁴ Aus: Rahmenlehrplan Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 2006-03-08)

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk⁵				
Lernfelder		Zeitrichtwerte		
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
3.1	Besondere Verkaufssituationen gestalten			40
3.2 F	Waren herrichten, präsentieren und verkaufen			100
3.3 F	Gerichte herstellen und anrichten			40
3.4	Gerichte und Getränke präsentieren und servieren			40
3.5	Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern			60
	Summen: insgesamt 880 Stunden	320	280	280

Abb. 4: Lernfeldübersicht: Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk

⁵ Aus: Rahmenlehrplan Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 2006-03-08)

7 Exemplarische Beispiele zur Ausarbeitung von Lernsituationen

In den folgenden Beispielen wird der Ablaufplan (siehe Seite 7 f.) bis Punkt 6 abgearbeitet. Eine weitere Bearbeitung ist nur sinnvoll, wenn ein vollständiger Jahresarbeitsplan oder der Plan für den gesamten Bildungsgang erstellt wird.

7.1 Beispiel 1 (Fachstufe 1)

zu 1) Lehrende der so genannten allgemein bildenden Unterrichtsfächer sind bereits hier zu integrieren, z. B.

- Deutschunterricht: Auswerten von Informationen bzw. Gebrauchsanweisungen und Präsentationstechniken;
- Wirtschaftslehre-/Sozialkundeunterricht: Betriebsstrukturen, Unternehmensformen, Verträge, Aufträge und Wirtschaftlichkeit.

zu 2) Abgleich der Kompetenzen und Inhalte mit den übrigen Lernfeldern.

zu 3) Reihenfolge der Lernfelder festlegen;
Die Arbeitsgruppe erarbeitet exemplarisch Lernfeld 2.

Lernfeld 2.3: Speisen herstellen und anrichten	2. Ausbildungsjahr Zeitrictwert: 40 Stunden
Ziel:	
<p>Die Schülerinnen und Schüler stellen ausgewählte Speisen für verschiedene Tageszeiten und Anlässe her und richten sie verkaufsfördernd an. Sie berücksichtigen dabei sensorische, lebensmittelrechtliche und betriebswirtschaftliche Aspekte und begründen die Preisbildung rechnerisch. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Ergebnisse nach ausgewählten Kriterien. Sie lagern die Produkte entsprechend den besonderen Anforderungen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beraten die Kunden bei der Auswahl der Speisen. Sie beachten ernährungsphysiologische und sensorische Aspekte. Die Speisen werden fachgerecht und kundenorientiert ausgehändigt.</p>	
Inhalte:	
<p>Salatvariationen, belegte und gebackene Snacks Einsatz von Halbfertigprodukten Herstellungstechniken dekoratives Anrichten und Garnieren Verkaufsverpackung</p>	

Abb. 5: Lernfeld 2.3, aus: KMK Rahmenlehrplan Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk vom 2006-03-08

zu 4) Lernsituationen (LS) benennen

LS 2.3.1: **Herstellen und Anrichten eines gemischten Blatt- oder Rohkostsalates** (ca. 20 Std.) (F, B/K)

LS 2.3.2: **Herstellen und Anrichten von Schinkenhörnchen aus Blätterteig** (ca. 20 Std.) (F, B/K)

zu 5) Kompetenzschwerpunkte auf der Grundlage der Lehrplanvorgaben festlegen und im JAP eintragen.

In der folgenden Abbildung sind die im Lernfeld 2.3 vorgegebenen Kompetenzen aufgeführt und den verschiedenen Dimensionen der Handlungskompetenz (vgl. Rahmenlehrplan) zugeordnet und ergänzt.

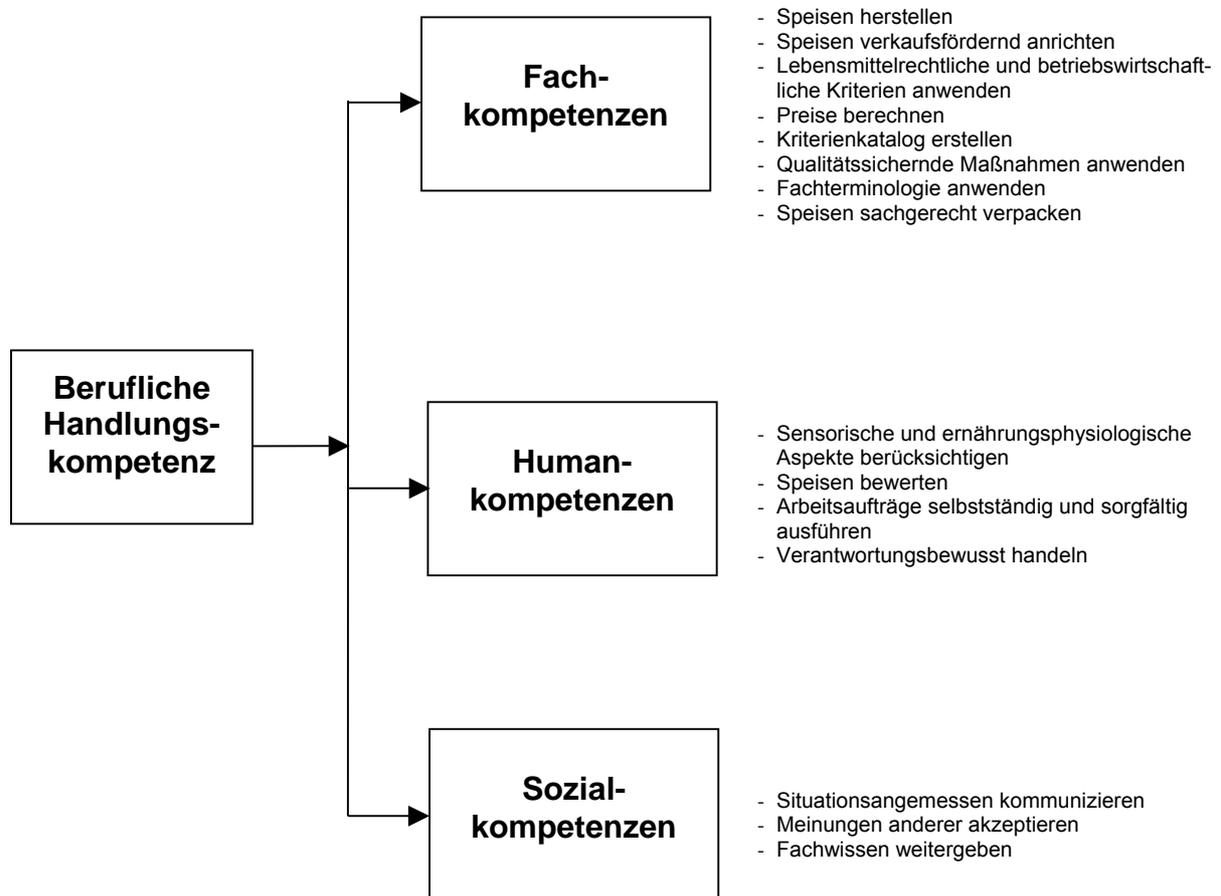


Abb. 6: Kompetenzen Lernfeld 2.3

zu 6) Kompetenzen und Inhalte der Lernsituationen festlegen

Lernfeld 2.3: Speisen herstellen und anrichten (40 Stunden)			
Lernsituation 2.3.1: Herstellen und Anrichten eines gemischten Blatt- oder Rohkostsalates (ca. 20 Stunden) (F, B/K)			
Phasen der vollständigen Handlung	angestrebte berufliche Handlungskompetenzen	Inhalte	Hinweise/methodische Schwerpunkte
1. Analysieren	Arbeitsauftrag analysieren Bedeutung von Salatvariationen im Sortiment des Lebensmittel-fachgeschäfts erfassen Einfluss von Jahreszeit und Verzehrsgewohnheiten erkennen	Ergänzen/Abrunden des Warensortiments Angebotsformen der Außer-Haus-Verpflegung Gesundheitsaspekt	Mind-map
2. Planen	Rohstoffe und Zutaten je nach Jahreszeit und Anlass zusam-menstellen Bezugsquellen ermitteln Beurteilungskriterien aufstellen Rezepte auswählen Arbeitsablaufplan erstellen Lagermöglichkeiten auswählen Abfall fachgerecht entsorgen	Dekorative Gestaltungsmöglichkeiten Hygienevorkehrungen Materialberechnungen Ernährungsphysiologie Sensorik	Besuch eines Gemüsemark-tes Lieferantenliste Arbeiten mit Koch- und Rezeptbüchern Gruppenarbeit
3. Durchführen	Ordnung am Arbeitsplatz halten Rohstoffe vorbereiten Dressings mischen bzw. Halb- und Fertigprodukte einsetzen Einzelkomponenten zubereiten Salatkombinationen dekorativ anrichten, verpacken, kennzeich-nen und lagern Auf Kundenwünsche reagieren Salate fachgerecht aushändigen	Arbeitsorganisation Schneidetechniken LMKVO Verlustberechnungen MHD	Plakaterstellung Beratungsgespräch Projekt
4. Kontrollieren	Arbeitsablaufplan kontrollieren und ggf. ergänzen Salat sensorisch beurteilen Präsentation/Aufmachung des Salates analysieren und optimie-ren		Beurteilungsbogen
5. Dokumentieren	Arbeitsergebnisse festhalten		Produktmappe mit Rezepten und Fotos
6. Bewerten	Aktualität des Angebots kritisch hinterfragen	Fehlererkennung und -vermeidung Eigen- und Fremdbewertung	Präsentation der Bewertungen im Team

Abb. 7: Kompetenzen und Lerninhalte Lernsituation 2.3.1

Lernfeld 2.3: Speisen herstellen und anrichten (40 Stunden)			
Lernsituation 2.3.2: Herstellen und Anrichten von Schinkenhörnchen aus Blätterteig (ca. 20 Stunden) (F,B/K)			
Phasen der vollständigen Handlung	angestrebte berufliche Handlungskompetenzen	Inhalte	Hinweise/methodische Schwerpunkte
1. Analysieren	Arbeitsauftrag analysieren Bedeutung von gefüllten Blätterteigerzeugnissen im Snacksortiment des Lebensmittelgeschäftes erfassen Betriebsbezogene Informationen beschaffen	Interne Betriebsabläufe Partyservice, Großabnehmer, Imbiss Betriebliche und rohstoffspezifische Aspekte	Thekenbelegungsplan (Snacktheke)
2. Planen	Rezeptur und Gestaltungsmöglichkeiten auswählen Arbeitsplan erstellen Beurteilungskriterien aufstellen Arbeitsmittel auswählen Rohstoffe nach technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben auswählen Kritische Kontrollpunkte festlegen Meinungen anderer akzeptieren	Nährwertberechnung Kommunikationstraining HACCP – Konzept	Partner- oder Gruppenarbeit
3. Durchführen	Ordnung am Arbeitsplatz halten Füllung zubereiten Blätterteig fachgerecht verarbeiten Anrichtetechniken anwenden Kunden beraten Fachgerecht kennzeichnen, bereit halten und verpacken Arbeitsergebnis präsentieren Verkaufspreis begründen	Warenkunde und Fachbegriffe Materialkostenberechnung Kühlen, Gefrieren Präsentationstechniken Verbalisierung von Qualitätsmerkmalen	Führen eines Verkaufsgesprächs Realobjekt anfertigen
4. Kontrollieren	Arbeitsergebnisse überprüfen	Gesprächstechniken	Kriterien aus LF 2.1 anwenden Checkliste
5. Dokumentieren	Arbeitsergebnis festhalten		Arbeitsablaufschema Protokoll
6. Bewerten	Arbeitsablauf reflektieren und nach Optimierungsmöglichkeiten suchen Konstruktiv mit Kritik umgehen	Reflexionstechnik	Führen eines Fachgesprächs Blitzlicht

Abb. 8: Kompetenzen und Lerninhalte Lernsituation 2.3.2

7.2 Beispiel 2 (Fachstufe II)

Schwerpunkt: Bäckerei/Konditorei

Lernfeld 3.2 B/K: Waren fachlich fundiert verkaufen	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 100 Stunden
<p>Ziel:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beraten die Kunden beim Kauf von Produkten aus dem Sortimentsbereich der Bäckerei und der Konditorei. Dabei orientieren sie sich an den jeweiligen Zielgruppen sowie an saisonalen und regionalen Besonderheiten. Sie bereiten Erzeugnisse zum Verkauf vor und informieren Kunden über Herstellung, Verwendungsmöglichkeiten und Qualitätserhaltung. Die Schülerinnen und Schüler vermitteln im Verkaufsgespräch, dass die Produktqualität wesentlich von der Auswahl und Verarbeitung der Rohstoffe abhängig ist. Sie richten die Erzeugnisse den Kundenwünschen entsprechend dekorativ an. Sie wählen Verpackungsmaterialien und Verpackungsverfahren produktbezogen aus. Dabei beachten sie wirtschaftliche und rechtliche Gesichtspunkte. Bei der Lagerung der Erzeugnisse berücksichtigen sie die besonderen Erfordernisse hinsichtlich Frischhaltung und Hygiene. Die Schülerinnen und Schüler bieten Waren aus dem Zusatzsortiment an. Sie wählen dem Verkaufsort entsprechende Waren aus und führen Wareneingangs- und Warenbestandskontrollen durch.</p>	
<p>Inhalte:</p> <p>Erzeugnisse aus Massen Krems Füllungen Schokoladen-, Nougat-, Marzipanerzeugnisse Speiseeis diätetische Erzeugnisse Pflege des Zusatzsortiments</p>	

Abb. 10: Lernfeld 9, aus: KMK Rahmenlehrplan Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk vom 2006-03-08

zu 4) Lernsituationen (LS) benennen

Schwerpunkt: Bäckerei/Konditorei

LS 3.2.1: **Durchführen eines Kundenberatungsgesprächs unter dem Themenschwerpunkt „Hochzeit“** (ca. 40 Std.)

LS 3.2.2: **Lagern und Verkaufen von Trüffelpralinen** (ca. 20 Std.)

LS 3.2.3: **Herstellen eines Schwarzwaldbechers** (ca. 20 Std.)

LS 3.2.4: **Zusammenstellen einer Bunten Platte unter diätetischen Gesichtspunkten** (ca. 20 Std.)

zu 5) Kompetenzschwerpunkte auf der Grundlage der Lehrplanvorgaben festlegen und im JAP eintragen.

In der folgenden Abbildung sind die im Lernfeld 3.2 vorgegebenen Kompetenzen aufgeführt und den verschiedenen Dimensionen der Handlungskompetenz (vgl. Rahmenlehrplan) zugeordnet und ergänzt.

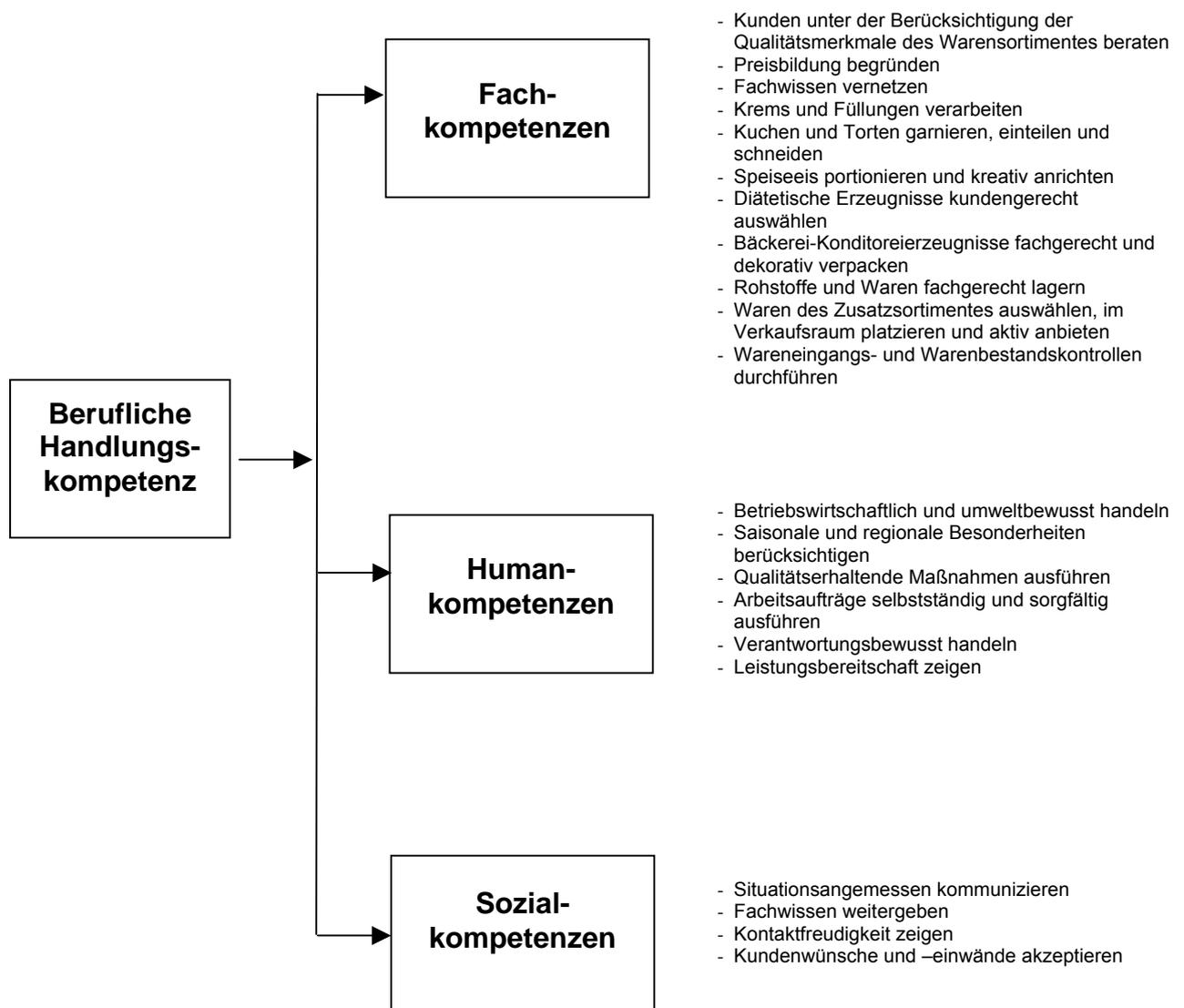


Abb. 11: Kompetenzen Lernfeld 3.2 B/K

zu 6) Kompetenzen und Inhalte der Lernsituationen festlegen

Lernfeld 3.2: Waren fachlich fundiert verkaufen (100 Stunden) (B/K)			
Lernsituation 3.2.1: Durchführen eines Kundenberatungsgesprächs unter dem Themenschwerpunkt „Hochzeit“ (ca. 40 Stunden)			
Phasen der vollständigen Handlung	angestrebte berufliche Handlungskompetenzen	Inhalte	Hinweise/methodische Schwerpunkte
1. Analysieren	Bedeutung des Beratungsgesprächs als Mittel zur Kundenbindung erkennen Kunden- und themenspezifische Gegebenheiten analysieren	Anlässe für Beratungsgespräche	Mappe mit Formtorten
2. Planen	Gesprächsablauf skizzieren Checkliste zur Erfassung der Kundendaten erstellen Gebäcksortiment aus Massen zusammenstellen Betriebliche Rahmenbedingungen ermitteln	Regeln für ein Beratungsgespräch Erzeugnisse aus Massen Füllungen Mengenberechnungen Angebotsformen von Torten	vgl. LF 2.2 B/K /Inhalte Selbsterstelltes Bestellformular
3. Durchführen	Beratungsgespräch durchführen Kundendaten erfassen Auf Kundenwünsche und Beratungsanlässe reagieren Themenspezifische Spezialanfertigungen empfehlen Verkaufspreise begründen Verkaufsargumente verwenden Zusätzliche Serviceleistungen anbieten Waren aus dem Zusatzsortiment empfehlen Bestell- und Lieferbedingungen erläutern Bestellung aufnehmen Verkaufsentscheidung bestärken	Sprache, Gestik, Mimik Torteneinteilung Dekorationsmöglichkeiten	Rollenspiel
4. Kontrollieren	Bestellung im Kundengespräch kontrollieren und evtl. vervollständigen		
5. Dokumentieren	Bestellformular ausfüllen		Videoaufzeichnung Schülereigener Ordner
6. Bewerten	Gesprächsablauf reflektieren und optimieren	Fehlererkennung und -vermeidung	Blitzlicht Gruppengespräch

Abb. 12: Kompetenzen und Lerninhalte Lernsituation 3.2.1 B/K

Lernfeld 3.2: Waren fachlich fundiert verkaufen(100 Stunden) (B/K)

LS 3.2.2: Lagern und Verkaufen von Trüffelpralinen (ca. 20 Std.)

Phasen der vollständigen Handlung	angestrebte berufliche Handlungskompetenzen	Inhalte	Hinweise/methodische Schwerpunkte
1. Analysieren	Problembereiche analysieren Sortiment an Schokoladenerzeugnissen erfassen		Pralinentheke
2. Planen	Zutaten für Pralinenherstellung zusammenstellen Bezugsquellen für Fertig- und Halbfertigprodukte ermitteln Kritische Kontrollpunkte festlegen Arbeits- und Zeitplan für aufwendige Präsentationen erstellen Präsentationsmöglichkeiten auswählen Beurteilungskriterien festlegen	Saisonprodukte Schokolade und weitere Rohstoffe Präsentationstechniken Hygienemaßnahmen Warenbestandskontrollen	Gruppenarbeit Verpackungen Kontrollbögen Besuch eines Fachmarktes oder einer Messe
3. Durchführen	Trüffelpralinen fachgerecht lagern, kennzeichnen, verpacken und präsentieren Kunden über Lagerbedingungen beraten Ordnung am Arbeitsplatz halten Kundenwünsche akzeptieren Ökonomisch und ökologisch bewusst handeln Preise ermitteln und begründen Arbeitsergebnisse präsentieren	Qualitätsmerkmale von Schokoladenerzeugnissen Kalkulation Präsentverpackungen	Verkaufsgespräch Realobjekt (Verpackungen)
4. Kontrollieren	Arbeitsergebnisse nach festgelegten Kriterien beurteilen		Kontrollbögen
5. Dokumentieren	Arbeitsergebnisse festhalten		Fotos Produktmappe
6. Bewerten	Eigene Arbeit selbstkritisch reflektieren und Fremdbeurteilung einholen		Bewertungsbögen

Lernfeld 3.2: Waren fachlich fundiert verkaufen(100 Stunden) (B/K)

LS 3.2.3: Herstellen eines Schwarzwaldbechers (ca. 20 Std.)

Phasen der vollständigen Handlung	angestrebte berufliche Handlungskompetenzen	Inhalte	Hinweise/methodische Schwerpunkte
1. Analysieren	Arbeitsauftrag analysieren Bedeutung von Speiseeis im Sortiment einer Konditorei bzw. im Zusatzsortiment einer Bäckerei einordnen	Abkunden/Ergänzen des Sortiments Ausstattung des Betriebes Jahreszeitliche Schwankungen	Kundenbefragung Erfassen des Kundenverhaltens
2. Planen	Rohstoffe und Zutaten zusammenstellen Bezugsquellen für Fertig- und Halbfertigprodukte ermitteln Kontrollmöglichkeiten für Wareneingang und Warenausgang auswählen Arbeitsablaufplan erstellen Beurteilungskriterien festlegen Kritische Kontrollpunkte bei Herstellung und Lagerung festlegen Präsentationsmöglichkeiten auswählen	Speiseeisarten, -herstellung Hygienevorkehrungen Angebotsformen	Fotos, Kollagen Lieferantenliste Arbeiten mit Originaltexten (Speiseeis-VO) HACCP-Kontrollbogen
3. Durchführen	Zutaten vorbereiten Fertig- und Halbfertigprodukte einsetzen Speiseeis portionieren Eisbecher dekorativ anrichten und servieren Auf Kundenwünsche reagieren Ordnung am Arbeitsplatz halten Warenkontrollbögen ausfüllen	Eistheke, Gefriertruhe Personalhygiene Produkthygiene Aushändigungsformen	Realobjekt anfertigen Teamarbeit Kundengespräch
4. Kontrollieren	Arbeitsablaufplan kontrollieren und ggf. ergänzen Präsentation/Dekoration analysieren und optimieren Speiseeiszubereitung sensorisch beurteilen		Beurteilungsbogen
5. Dokumentieren	Arbeitsergebnisse festhalten		Tischaufsteller
6. Bewerten	Aktualität des Angebots kritisch hinterfragen Warenkontrollbögen auswerten Mit Kritik konstruktiv umgehen	Fehleranalyse Eigen- und Fremdbewertung	Präsentation und Bewertung im Team

Abb. 13: Kompetenzen und Lerninhalte Lernsituation 3.2.3 B/K

Lernfeld 3.2: Waren fachlich fundiert verkaufen (100 Stunden) (B/K)

Lernsituation 3.2.4: Zusammenstellen einer Bunten Platte unter diätischen Gesichtspunkten (ca. 20 Stunden)

Phasen der vollständigen Handlung	angestrebte berufliche Handlungskompetenzen	Inhalte	Hinweise/methodische Schwerpunkte
1. Analysieren	Arbeitsauftrag analysieren	Sortiment an diätetischen Produkten des Fachgeschäftes	Produktinformationen von Backmittelfirmen
2. Planen	Informationen beschaffen Ernährungsformen für verschiedenen Stoffwechselerkrankungen beschreiben Liste geeigneter Erzeugnisse erstellen Beurteilungskriterien für eine bunte Platte erstellen	Diabetes, Zöliakie, Milcheiweißallergie, Lactoseintoleranz Diätetische Produkte Gestaltungsmerkmale einer Bunten Platte	Patienteninformationen Bewertungsbogen Diätverordnung
3. Durchführen	Bunte Platte unter diätetischen und optischen Gesichtspunkten zusammenstellen Kundenberatung verantwortungsbewusst durchführen Kundenwünsche berücksichtigen Fachgerecht kennzeichnen Arbeitsergebnis präsentieren	Kennzeichnungsvorschriften Berechnung der Kohlenhydrateinheiten (KE) /BE	Skizze der Bunten Platte Selbsterstelltes Preisschild
4. Kontrollieren	Ergebnis auf Richtigkeit überprüfen		
5. Dokumentieren	Arbeitsergebnisse strukturiert darstellen		Produktmappe
6. Bewerten	Arbeitsergebnisse bewerten		Bewertungsbogen

Abb. 14: Kompetenzen und Lerninhalte Lernsituation 3.2.4 B/K

zu Beispiel 2 (Fachstufe II)

Schwerpunkt: Fleischerei

Lernfeld 3.2 F:	Waren herrichten, präsentieren und verkaufen	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 100 Stunden
<p>Ziel:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen ausführliche Fachberatungen durch. Entsprechend dem Kundenwunsch wählen sie geeignete Fleischteile aus, benennen diese, schneiden sie zu und geben Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsvorschläge an. Sie bewerten die Fleischteile rechnerisch und ermitteln den Verkaufspreis.</p> <p>Sie richten veredelte Fleischerzeugnisse her, präsentieren diese fachgerecht und verwenden im Beratungsgespräch Produktinformationen, um Kunden zum Kauf anzuregen und in ihrer Entscheidung zu bestärken.</p> <p>Neben den Erzeugnissen aus Fleisch bieten sie im Beratungsgespräch dem Kunden verschiedene Käsesorten und Artikel aus dem Zusatzsortiment an.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Rindfleisch Geflügel Wild Hackfleisch Käse</p>		

Abb. 14: Lernfeld 3.2 F, aus: KMK Rahmenlehrplan Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk vom 2006-03-08

zu 4) Lernsituationen (LS) benennen

Schwerpunkt: Fleischerei

LS 3.2.1: **Herstellen und verkaufswirksames Anbieten eines Spickbratens** (ca. 30 Std.)

LS 3.2.2: **Führen eines Kundenberatungsgesprächs anlässlich einer Bestellung verzehrfertiger Fleischgerichte** (ca. 40 Std.)

LS 3.2.3: **Präsentieren von Wild im Rahmen eines Saisonangebotes** (ca. 15 Std.)

LS 3.2.4: **Zusammenstellen einer Käseplatte** (ca. 15 Std.)

zu 5) Kompetenzschwerpunkte auf der Grundlage der Lehrplanvorgaben festlegen und im JAP eintragen.

In der folgenden Abbildung sind die im Lernfeld 3.2 vorgegebenen Kompetenzen aufgeführt und den verschiedenen Dimensionen der Handlungskompetenz (vgl. Rahmenlehrplan) zugeordnet und ergänzt.

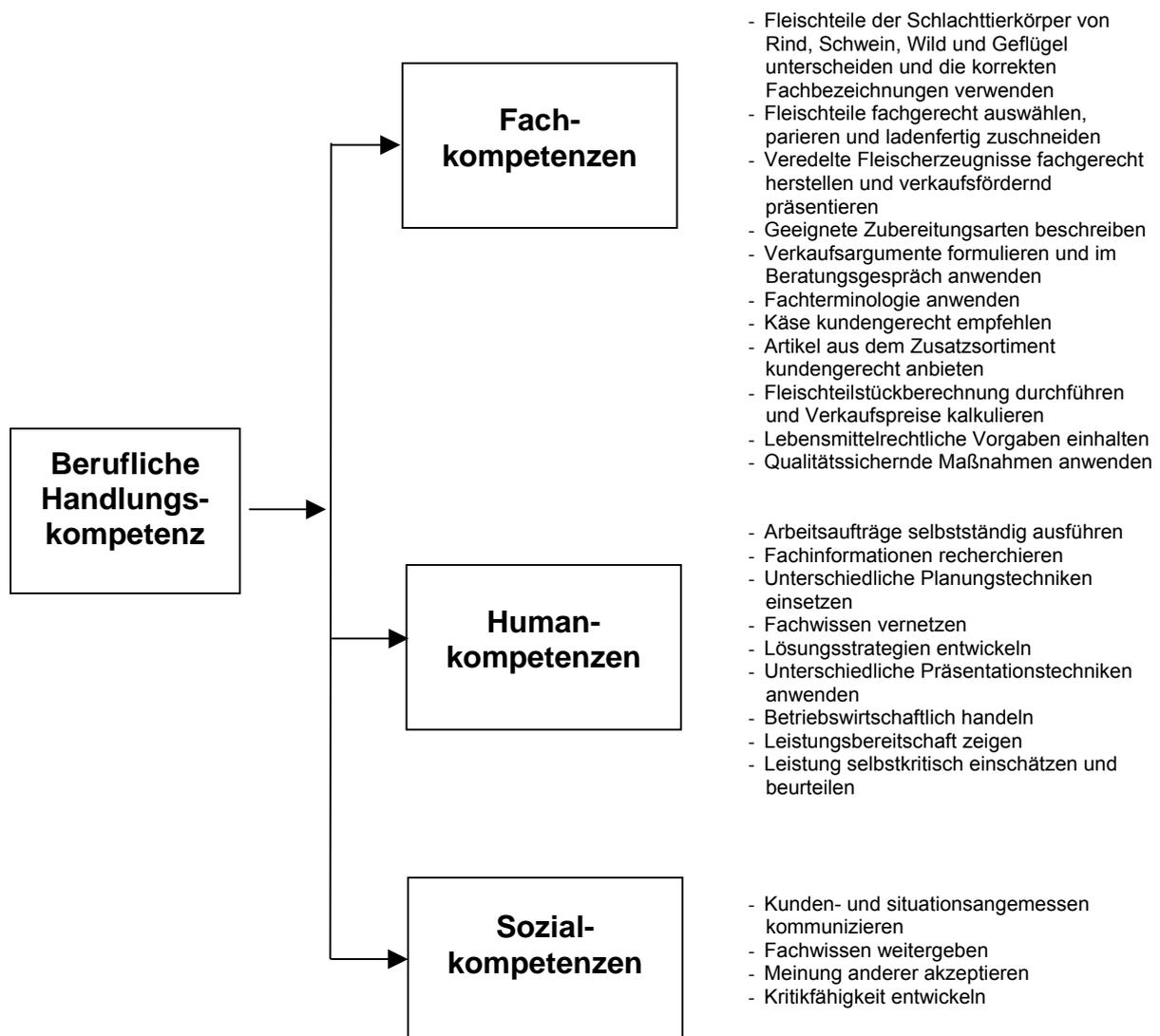


Abb. 15: Kompetenzen Lernfeld 3.2 F

Lernfeld 3.2: Waren herrichten, präsentieren und verkaufen (100 Std.) (F)

LS 3.2.1: Herstellen und verkaufswirksames Anbieten eines Spickbratens (ca. 30 Std.)

Phasen der vollständigen Handlung	angestrebte berufliche Handlungskompetenzen	Inhalte	Hinweise/methodische Schwerpunkte
1. Analysieren	Arbeitsauftrag analysieren Bedeutung von küchenfertigen Produkten im Sortiment des Lebensmittelgeschäftes erfassen und beurteilen	Interne Betriebsabläufe Partyservice Verkaufsaspekte	Sortimentsliste
2. Planen	Informationen verarbeiten Bedarf an Arbeitsmaterial ermitteln Arbeitsplan erstellen Beurteilungskriterien aufstellen Verfahrenstechniken hinsichtlich ihrer Wirkung auf das Endprodukt beurteilen und auswählen. Rohmaterialien und Rezepturen nach technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben auswählen. Meinungen anderer akzeptieren	Teilstücke vom Rind Spicktechniken	5-Schritt-Methode Fachbücher Internet Broschüren und Kochbücher Partner- oder Gruppenarbeit
3. Durchführen	Fleischteile fachgerecht auswählen und zuschneiden Speck für den Spickvorgang vorbereiten Verfahrenstechniken für das Spicken anwenden Verkaufargumente formulieren Kunden beraten Verkaufspreise begründen Verantwortungsbewusst handeln Arbeitsergebnis präsentieren	Fachbegriffe Fleischteilberechnung Kalkulation Präsentationstechniken	Rollenspiel Realobjekt Besuch einer Fleischerei Excel – Tabelle
4. Kontrollieren	Arbeitsergebnisse überprüfen Arbeitsablaufplan kontrollieren und ggf. ergänzen	DLG- Prüfschema	
5. Dokumentieren	Arbeitsergebnisse festhalten	Protokoll	
6. Bewerten	Arbeitsablauf reflektieren Eigene Arbeit selbstkritisch reflektieren Verfahrens- und Arbeitsanweisungen optimieren	Fehleranalyse	Fachgespräch

Abb. 16: Kompetenzen und Lerninhalte Lernsituation 3.2.1 F

Lernfeld 3.2: Waren herrichten, präsentieren und verkaufen (100 Std.) (F)

LS 3.2.2: Führen eines Kundenberatungsgesprächs anlässlich einer Bestellung verzehrsfertiger Fleischgerichte (ca. 40 Std.)

Phasen der vollständigen Handlung	angestrebte berufliche Handlungskompetenzen	Inhalte	Hinweise/methodische Schwerpunkte
1. Analysieren	Bedeutung des Beratungsgesprächs als Mittel zur Kundenbindung erkennen Kunden- und themenspezifische Gegebenheiten analysieren	Anlässe für Beratungsgespräche	Liste der Angebote im Partyservice, Partnerarbeit
2. Planen	Gesprächsablauf skizzieren Checkliste zur Erfassung der Kundendaten erstellen Fleischgerichte nach Tierart, Fettgehalt und Geschmacksrichtung zusammenstellen Geeignete Beilagen zuordnen Betriebliche Rahmenbedingungen ermitteln	Regeln für ein Beratungsgespräch Geflügelarten, -handelsklassen, -gerichte Rind- und Schweinefleischteilstücke und -produkte	Betriebseigener Ordner Selbsterstelltes Bestellformular Kochbücher Zeitschriften Einzelarbeit oder Partnerarbeit
3. Durchführen	Beratungsgespräch durchführen Kundendaten erfassen Auf Kundenwünsche und Beratungsanlässe reagieren Zubereitungsmöglichkeiten kunden- und fachgerecht beschreiben Verkaufspreise begründen Verkaufsargumente verwenden Passende Beilagen anbieten Bestell- und Lieferbedingungen erläutern Bestellung aufnehmen Verkaufsentscheidung bestärken	Sprache, Gestik, Mimik Verlustberechnungen Mengenberechnung	Rollenspiel: Beratungsgespräch
4. Kontrollieren	Bestellung im Kundengespräch kontrollieren und evtl. vervollständigen		
5. Dokumentieren	Bestellformular ausfüllen		Videoaufzeichnung Schülereigener Ordner
6. Bewerten	Gesprächsablauf reflektieren und optimieren Eigene Arbeit selbstkritisch reflektieren Verfahrens- und Arbeitsanweisungen optimieren	Fehlererkennung und -vermeidung	Blitzlich Gruppengespräch

Abb. 17: Kompetenzen und Lerninhalte Lernsituation 3.2.2 F

Lernfeld 3.2: Waren herrichten, präsentieren und verkaufen (100 Std.) (F)

LS 3.2.3: Präsentieren von Wild im Rahmen eines Saisonangebots (ca. 15 Std.)

Phasen der vollständigen Handlung	angestrebte berufliche Handlungskompetenzen	Inhalte	Hinweise/methodische Schwerpunkte
1. Analysieren	Arbeitsauftrag analysieren Bedeutung von Wildgerichten im Sortiment des Lebensmittel-fachgeschäfts erfassen und beurteilen	Interne Betriebsabläufe Partyservice Verkaufsaspekte	Fachbuch
2. Planen	Informationen beschaffen Zubereitungsverfahren hinsichtlich ihrer Wirkung auf das Endpro- dukt beurteilen und auswählen Meinungen anderer akzeptieren Beurteilungskriterien für die Präsentation von Wild aufstellen	Einteilung von Wild Rezepturberechnung Präsentationstechniken	Internetrecherche Rezepturen Partner- oder Gruppenarbeit
3. Durchführen	Ausgewählte Teile vom Wild fachgerecht präsentieren Verkaufsargumente formulieren Kunden über Zubereitungs- und Verwendungsmöglichkeiten bera- ten Verkaufspreise begründen Leistungsbereitschaft zeigen Arbeitsergebnisse vorstellen	Qualitätsmerkmale Fachbegriffe	Verkaufsgespräch führen Plakaterstellung Schaufenster Theke
4. Kontrollieren	Arbeitsergebnisse überprüfen		Beurteilungsbogen
5. Dokumentieren	Arbeitsergebnisse festhalten		Protokoll
6. Bewerten	Eigene Arbeit selbstkritisch reflektieren	Fehleranalyse	Fachgespräch führen

Abb. 18: Kompetenzen und Lerninhalte Lernsituation 3.2.3 F

Lernfeld 3.2: Waren herrichten, präsentieren und verkaufen (F)

LS 3.2.4 F: Zusammenstellen einer Käseplatte (ca. 15 Std.)

Phasen der vollständigen Handlung	angestrebte berufliche Handlungskompetenzen	Inhalte	Hinweise/methodische Schwerpunkte
1. Analysieren	Arbeitsauftrag analysieren Bedeutung von Käse im Zusatzsortiment eines Fleischerfachgeschäfts beurteilen Informationen beschaffen	Interne Betriebsabläufe Partyservice Betriebliche und rohstoffspezifische Aspekte	Thekenbelegungsplan (Käsetheke)
2. Planen	Käsesorten nach Geschmack, Beschaffenheit und Fettgehalt auswählen Geeignete Garnitur festlegen Arbeitsplan erstellen Beurteilungskriterien für die fertige Platte aufstellen Arbeitsmittel auswählen Kritische Kontrollpunkte festlegen Kundenwünsche berücksichtigen	Gestaltungsmöglichkeiten Garnituren und Dekoration Plattenmaterial, -formen	Fotos (Plattenbeispiele) Einzelarbeit oder Partnerarbeit Erstellen eines Prüfbogens
3. Durchführen	Kunden beraten Ordnung am Arbeitsplatz halten Käsesorten fachgerecht präsentieren Dekoration sorgfältig herstellen Fachgerecht kennzeichnen, bereit halten und verpacken Arbeitsergebnis präsentieren Verkaufspreis begründen	Lagerung Legetechniken, Garniertechniken Verbalisierung von Qualitätsmerkmalen Plattenkalkulation	Beratungsgespräch Skizze oder Realobjekt
4. Kontrollieren	Arbeitsergebnisse überprüfen		Ausfüllen des Prüfbogens
5. Dokumentieren	Arbeitsergebnis festhalten		Arbeitsablaufschemata Protokoll, Foto/Skizze
6. Bewerten	Arbeitsablauf reflektieren und nach Optimierungsmöglichkeiten suchen Konstruktiv mit Kritik umgehen		Blitzlicht

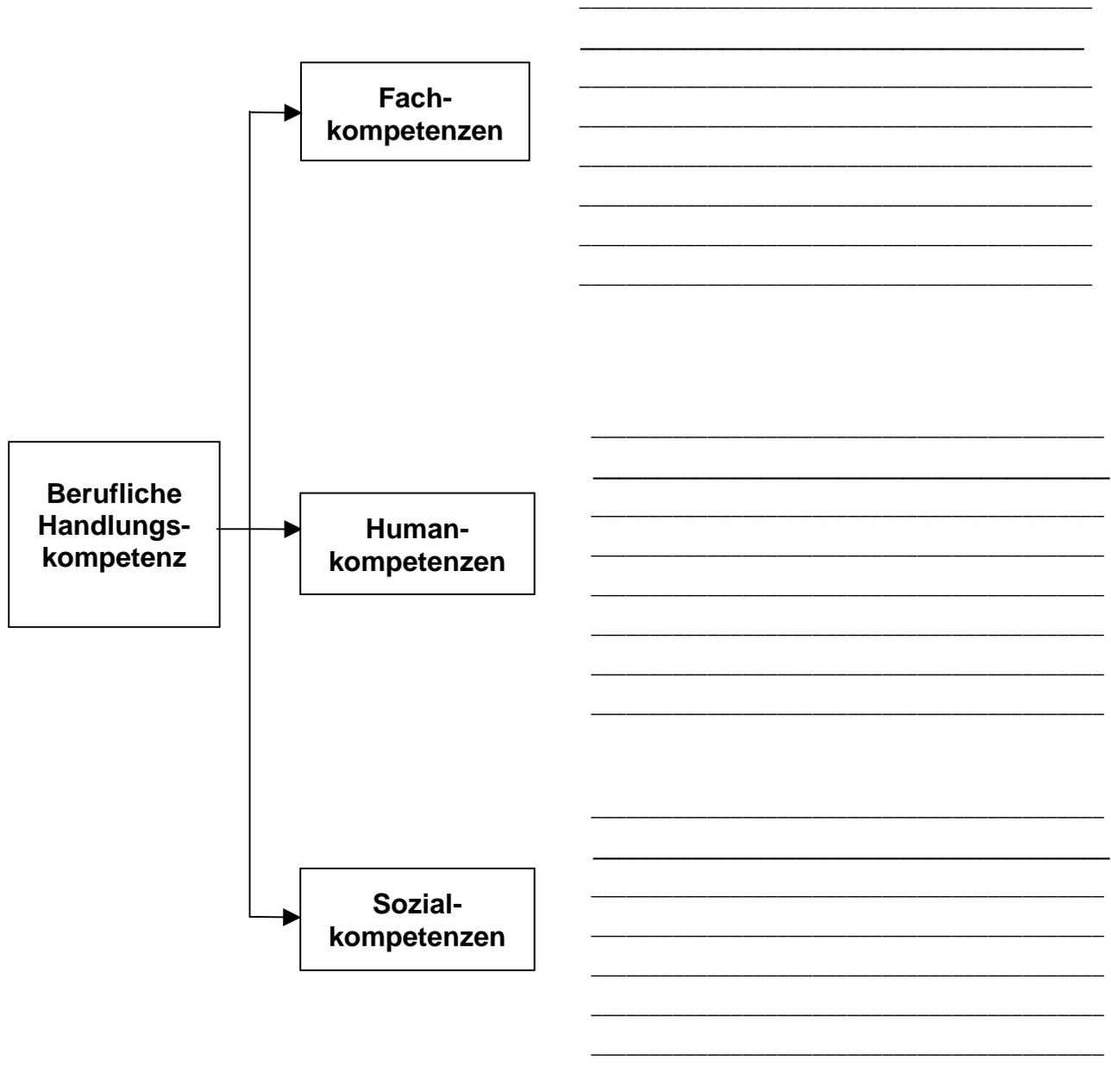
Abb. 19: Kompetenzen und Lerninhalte Lernsituation 3.2.4 F

8 Literaturverzeichnis

- BERGER/MÜLLER 2001** Berger, Birgit/Müller, Martina: Teamarbeit im lernfeldorientierten Unterricht, Modellversuch SELUBA, Halle: LISA, 2001
- GAUL/TAUSCHEK 2002** Gaul, Dieter/Tauschek, Rüdiger: Handreichung zur Umsetzung lernfeldorientierter Rahmenlehrpläne in der Berufsschule. Allgemeiner Teil, Kurzfassung, Bad Kreuznach: Pädagogisches Zentrum, 2002
- KMK 2000** KMK: Handreichungen für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz (KMK) für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule und ihre Abstimmung mit Ausbildungsordnungen des Bundes für anerkannte Ausbildungsberufe, Stand 15.09.2000
- MÜLLER/ZÖLLER 2001** Müller, Martina/Zöller, Arnulf (Hrsg.): Arbeitshilfe für Rahmenlehrpläne, Halle: LISA, Stand 08/2001
- PAMPUS 1990** Pampus, Klaus: Ansätze zur Weiterentwicklung betrieblicher Ausbildungsmethoden. In: Bundesinstitut für Berufsbildung (Hrsg.): Neue Berufe fordern neue Methoden. Leittexte in der Metall- und Elektro-Ausbildung. Tagungsmaterial. S. 32-40, Bonn: IFA-Verlag GmbH, 1990
- SANDER/HOPPE 2000** Sander, Michael/Hoppe, Manfred: Neue Lehr- und Lernkonzepte in der beruflichen Bildung, Forschungsgruppe Praxisnahe Berufsbildung, 2000

9 Anhang

9.1 Formular Kompetenzen



9.2 Formular Kompetenzen/Lerninhalte

Lernfeld: _____

Lernsituation: _____

Phasen der vollständigen Handlung	angestrebte berufliche Handlungskompetenzen	Inhalte	Hinweise/methodische Schwerpunkte
1. Analysieren			
2. Planen			
3. Durchführen			
4. Kontrollieren			
5. Dokumentieren			
6. Bewerten			

9.3 Formular Jahresarbeitsplan

Jahres-/Bildungsgangarbeitsplan GS/FS: GS Klasse: _____ Datum: _____

Lernfeld __ : _____ (__ Std.)

U. - Wo	Lernsituation: Nr./Bezeichnung /Zeit	Kompetenzen	Inhalte	Std.	Name

Die „PZ-Informationen“ erscheinen unregelmäßig. Eine chronologische Liste aller Veröffentlichungen des Pädagogischen Zentrums einschließlich einer inhaltlichen Kommentierung kann im PZ in Bad Kreuznach angefordert werden (Rückporto). Unser Materialangebot finden Sie auch im Internet auf dem Landesbildungsserver unter folgender Adresse:

<http://pz.bildung-rp.de>

Die Informationen sind zu erhalten bzw. einzusehen:
 Pädagogisches Zentrum, Europaplatz 7 - 9, 55543 Bad Kreuznach
 Telefon: 0671/84088-0; Telefax: 0671/84088-10; e-mail: pz@pz.bildung-rp.de
 und in den Außenstellen des PZ:

Außenstelle	Anschrift	E-mail	Telefon	Telefax
Altenkirchen	KGS - Gymnasium Glockenspitze 0 57610 Altenkirchen	Altenkirchen@pz.bildung-rp.de	02681/981369	02681/983674
Daun	Geschwister-Scholl- Gymnasium Bitburger Straße 54550 Daun	Daun@pz.bildung-rp.de	06592/10446	06592/980215
Koblenz	Schulzentrum Karthause Gothaer Straße 23 56075 Koblenz	Koblenz@pz.bildung-rp.de	0261/53467 0261/56308	0261/56308
	Geschäftsstelle BORIS	info@projekt-boris.de	0261/95229061	0261/95229062
Landau	Hauptschule West Fortstraße 2 76829 Landau	Landau@pz.bildung-rp.de	06341/88903	06341/84686
Ludwigshafen	Langgewann Grundschule Adolf-Kolping-Straße 30 67071 Ludwigshafen-Oggersheim	Ludwigshafen@pz.bildung-rp.de	0621/678519	0621/679050
Speyer	Bereich Berufsbildende Schulen Butenschönstraße 2 67346 Speyer	bbs@pz-sp.bildung-rp.de	06232/67033-0	06232/67033-30
Trier	Schulzentrum Mäusheckerweg 1 54293 Trier-Ehrang	Trier@pz.bildung-rp.de	0651/69799	0651/630057

Die KMK-Rahmenlehrpläne für den neu geordneten Ausbildungsberuf Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk sind nach Lernfeldern strukturiert. Lernfelder sind (laut KMK) durch Zielformulierung, Inhalte und Zeitrichtwerte beschriebene thematische Einheiten, die an beruflichen Aufgabenstellungen und Handlungsabläufen orientiert sind.

Mit der Lernfeldstrukturierung entsprechen die Rahmenlehrpläne den Entwicklungen der berufspädagogischen Bezugswissenschaften.

Der Unterricht nach dem Rahmenlehrplan der Kultusministerkonferenz soll handlungsorientiert und möglichst nach Lernsituationen gestaltet werden. Lernsituationen sind exemplarische curriculare Bausteine, die fachtheoretische Inhalte in einen Anwendungszusammenhang bringen und die Vorgaben der Lernfelder in Lehr-/Lernarrangements präzisieren sollen.

Die vorliegende Handreichung zeigt am Beispiel des Lernfelds 2.3 *Speisen herstellen und anrichten* und Lernfeld 3.2 *B/K Waren fachlich fundiert verkaufen* sowie Lernfeld 3.2 *F Waren herrichten, präsentieren und verkaufen* exemplarisch die Strategie der Umsetzung von Lernfeldern in unterrichtliche Lernsituationen auf. Sie ist Bestandteil einer Handreichungsreihe aller von der Neuordnung betroffenen Ausbildungsberufe und ergänzt die Allgemeine Handreichung zur Umsetzung lernfeldorientierter Rahmenlehrpläne in der Berufsschule (vgl. GAUL/TAUSCHEK 2002).