

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

Fleischer/Fleischerin



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:

Brigitte Diehl, Berufsbildende Schule Gewerbe und Hauswirtschaft/Sozialpflege, Bad Kreuznach
Gabriele Eigendorf, Pädagogisches Zentrum Rheinland-Pfalz, Bad Kreuznach
Udo Müller, Berufsbildende Schule für Ernährung, Hauswirtschaft und Sozialpflege, Trier
Andrea Rauch, Berufsbildende Schule Technik 2, Ludwigshafen
Fritz Schneider, Berufsbildende Schule I Technik, Kaiserslautern

Skriptbearbeitung:

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

Titelbilder:

VAN HEES & Gewürzmühlen GmbH, Kurt-van-Hees-Str. 1, 65396 Walluf

© Bad Kreuznach 2005

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.

<p>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.</p>

**Pädagogisches Zentrum
Rheinland-Pfalz
Bad Kreuznach**



PZ-Information 19/2005

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

Fleischer/Fleischerin

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	17
7.1 Beispiel 1 (Grundstufe)	17
7.2 Beispiel 2 (Fachstufe I)	22
8 Literaturverzeichnis	27
9 Anhang	28
9.1 Formular Kompetenzen	28
9.2 Formular Kompetenzen/Lerninhalte	29
9.3 Formular Jahresarbeitsplan	30
9.4 Arbeitsergebnisse der IFB-Fortbildung vom 11./12.07.2005	31

Vorwort

Das Ministerium für Bildung, Frauen und Jugend Rheinland-Pfalz beauftragte im Frühjahr 2005 eine Handreichungsgruppe damit, eine Hilfe für die Umsetzung des neu geordneten Ausbildungsberufs Fleischer/Fleischerin 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 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 zu Beginn ihres Umsetzungsprozesses befindet, sehen sich die Handreichungen daher nicht als Abschluss, sondern als Beginn eines Entwicklungsprozesses. Die Handreichung ist einerseits eine Hilfe zur Lösung konzeptioneller Aufgaben eines Bildungsgangteams und andererseits eine Hilfe zur direkten Umsetzung des Lernfeldkonzeptes in Unterricht: 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 Fleischer/Fleischerin 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.

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

1 LERNFELDER – eine Herausforderung!

Ziel von lernfeldorientierten Lehrplänen ist es,

1. die schulischen Inhalte wieder 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 aber 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.

Außerdem offenbaren die Erfahrungen in diesem Bereich seit Jahren, dass der über den fachsystematischen Unterricht angestrebte Lerntransfer meist misslingt und durch die häufig zu große Distanz zur beruflichen Praxis zu einer steten Motivationsabnahme beiträgt.

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 werden nicht - wie im traditionellen Unterricht meist üblich - alle für die Lösung des Problems erforderlichen Grundlagen vermittelt und danach erst komplexe berufliche Aufgaben gelöst. 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 Fleischer/Fleischerinnen 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 aber, 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 Realisierung dieser curricular-didaktischen Arbeit ist die besondere Aufgabe der Bildungsgangteams und setzt zwingend eine effiziente Teamarbeit voraus. Im Bildungsgangteam sollten nach Möglichkeit alle betroffenen Personen beteiligt sein. Im Einzelnen sollten alle im Bildungsgang unterrichtenden Lehrerinnen und Lehrer des berufsbezogenen und berufsübergreifenden Bereichs, Ausbilderinnen und Ausbilder (einschließlich der überbetrieblichen Ausbildungsstätten), Vertreterinnen und Vertreter der Kammern (z. B. Mitglieder von Prüfungsausschüssen) 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:

- Gemeinsame Festlegung von Zielen (z. B. hinsichtlich handlungsorientierten Unterrichts oder der Förderung beruflicher Handlungsfähigkeit)
- Formulierung von Arbeitsaufträgen mit gemeinsamen, eindeutig definierten, anspruchsvollen 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, Respektierung und Vertrauen unter den Gruppenmitgliedern sowie sachliche und emotionale Offenheit
- Bereitschaft zur Übernahme von Verantwortung als Gruppenmitglied (z. B. durch Rollen- und Funktionstausch oder durch rotierenden Aufgabenwechsel)
- 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)
- systematische Personalentwicklung
- 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 zusammen zu fassen.

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 Betrieben,
- 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.
- Holen Sie alle ins „Boot“. Dulden Sie keine „Trittbrettfahrer“.
- 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 Entscheidungsgewalt und ist das Bindeglied zwischen dem Team und der Schulleitung als Auftraggeber. Die Teamleitung moderiert zielorientiert mit einer positiven Grundeinstellung und einer gewissen Autorität 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“.
- Beweisen Sie Durchsetzungsvermögen.
- 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 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,
- „Schwache“ oder „Unwillige“ sich nicht zurückziehen und anderen die Arbeit überlassen,
- Einzelne trotz der Gesamtverantwortung ihre Verantwortung wahrnehmen
- Einzelne zu viel riskieren, weil die Gesamtverantwortung beim Team liegt.

3.2 Lernortkooperation

In Rheinland-Pfalz sind die Berufsschulen gem. § 3 Berufsschulverordnung (In-Kraft-Treten 2004-08-01) 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.

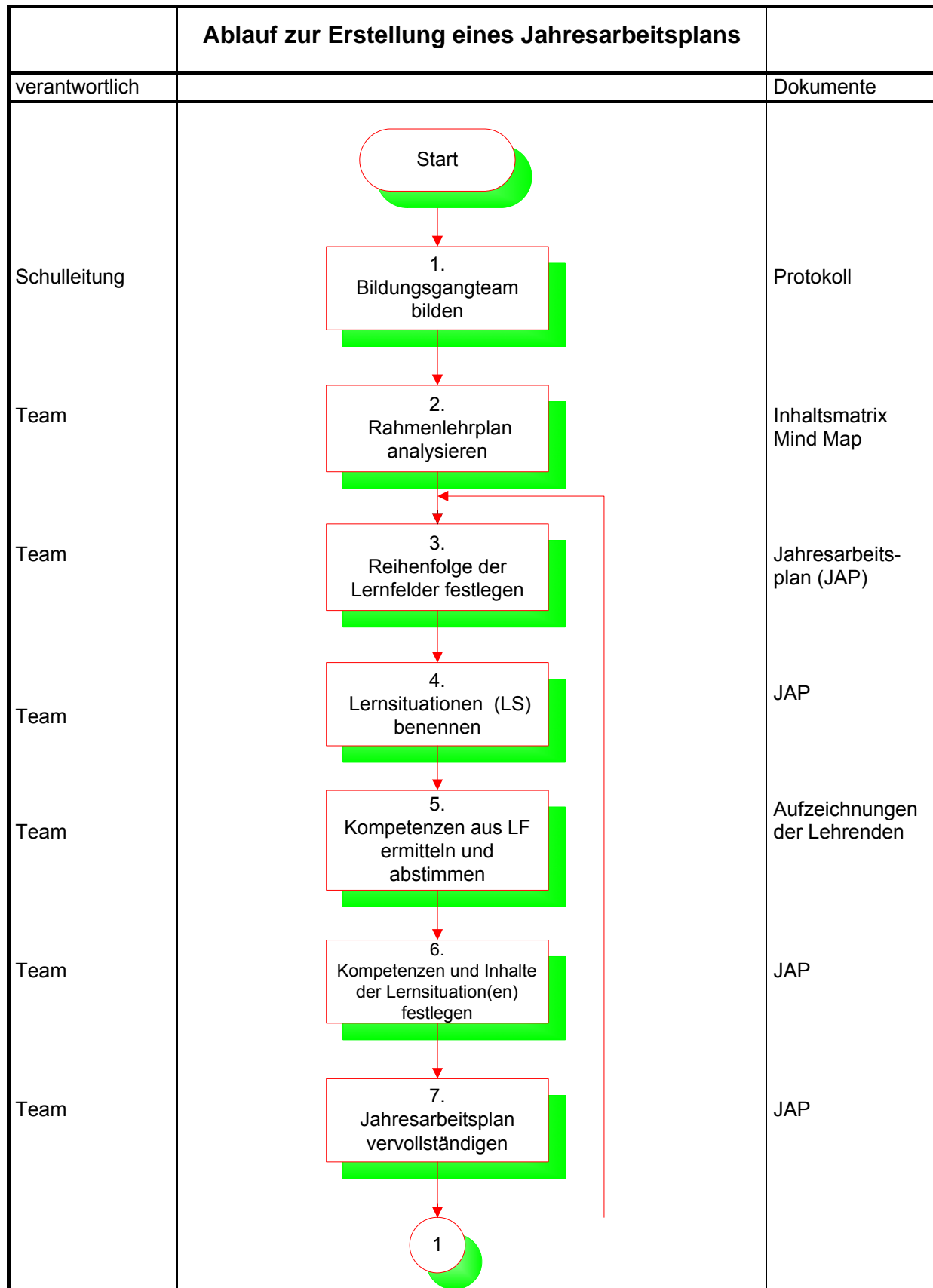
Für die Durchführung dieses Verfahrens sind detaillierte Kenntnisse des Lehrplans erforderlich. Bei der Offenheit des Lehrplans ist dies zwingende Voraussetzung für die Absprachen über die Verteilung von Lerninhalten über den gesamten Bildungsgang. Der einzelne Lehrer bildet Lerninhalte nicht mehr in 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



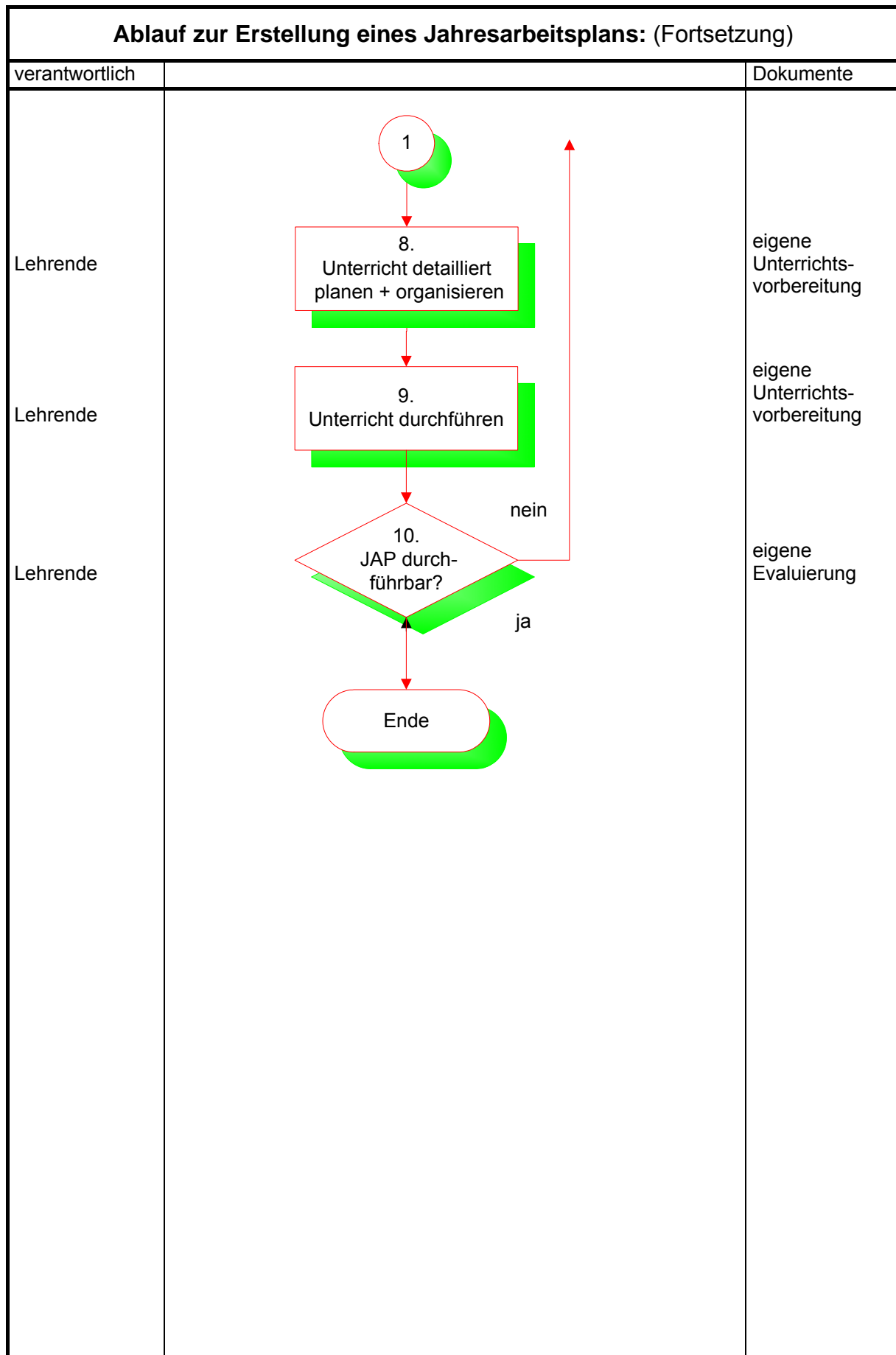


Abb. 1: Ablauf zur Erstellung eines Jahresarbeitsplans

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

- Wurstwaren,
- Fleischwaren,
- küchenfertigen Fleischerzeugnissen,
- 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-, Personal-, Sozial- und Methoden- und Lernkompetenzen 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 Personal- 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.

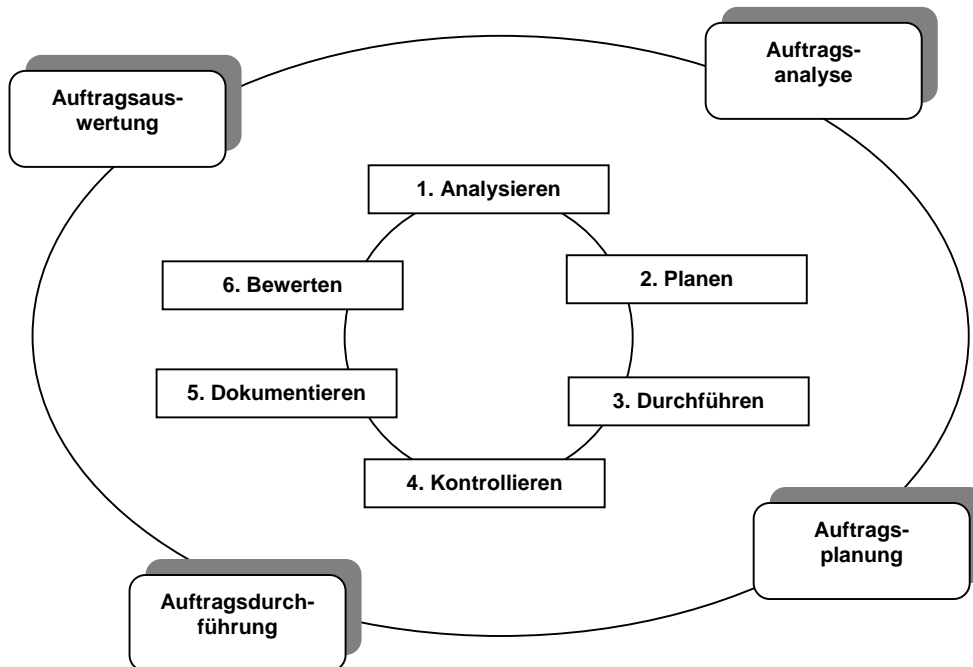


Abb. 2: Die Phasen des Kundenauftrages und die sechs Phasen der vollständigen Handlung¹

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 Arbeitsgeräte, der Rezepturen, der Rohstoffe, der Maschinen und der Geräte
- 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) 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 Fleischer/Fleischerin ⁴				
Lernfelder		Zeitrichtwerte		
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Einführen eines neuen Mitarbeiters	60		
2	Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm	80		
3	Herstellen von Hackfleisch	40		
4	Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen	60		
5	Informieren über Fleischereiprodukte	80		
6	Beurteilen und Zerlegen von Rind		80	
7	Herstellen von Roh- und Kochpökelfleisch		60	
8	Herstellen von Kochwurst		60	
9	Herstellen von Brühwurst		80	
10	Herstellen von Rohwurst			80
11	Herstellen von verzehrfertigen Produkten			40
12	Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren			100
13	Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten			60
	Summen: insgesamt 880 Stunden	320	280	280

Abb. 4: Lernfeldübersicht: Fleischer/Fleischerin

⁴ Aus: Rahmenlehrplan Fleischer/Fleischerin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 2005-03-18)

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 (Grundstufe)

- 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:	Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm	1. Ausbildungsjahr Zeitrictwert: 80 Stunden
Ziel:		
<p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen Schlachttierkörper, insbesondere vom Schwein oder Schaf, und klassifizieren diese. Sie bewerten die Fleischqualität unter verschiedenen Gesichtspunkten und beschreiben die Zusammensetzung des Rohstoffes Fleisch. Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden verschiedene Zerlegemethoden und Zuschnitte. Sie gewinnen die Fleischteile, schneiden sie zu, benennen sie und geben geeignete Verwendungsmöglichkeiten an. Sie wenden qualitätssichernde Maßnahmen an und dokumentieren diese. Sie führen Gewichts- und Preisberechnungen durch.</p>		
Inhalte:		
<p>Qualitätsmerkmale (Fleisch-, Fettgewebs-, Knochen- und Bindegewebsanteil, Fleischfarbe, Faserstruktur) Qualitätssicherung Wareneingangskontrolle Grundlagen der Mikrobiologie Kühlen, Gefrieren, Vakuumieren regionale und überregionale Bezeichnungen Sortierung nach Standards</p>		

Abb. 5: Lernfeld 2, aus: KMK Rahmenlehrplan Fleischer/-in vom 2005-03-18

zu 4) Lernsituationen (LS) benennen

- LS 2.1: **Eine Schweinefleischanlieferung annehmen, prüfen und klassifizieren** (ca. 20 Std.)
 LS 2.2: **Eine Schweinehälfte fachgerecht feinzerlegen** (ca. 30 Std.)
 LS 2.3: **Schweinefleischteile für die Weiterverarbeitung bzw. für den Ladenverkauf zuschneiden** (ca. 30 Std.)

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

In der folgenden Abbildung sind die im Lernfeld 2 vorgegebenen Kompetenzen aufgeführt und den verschiedenen Dimensionen der Handlungskompetenz (vgl. Rahmenlehrplan) zugeordnet und ergänzt.

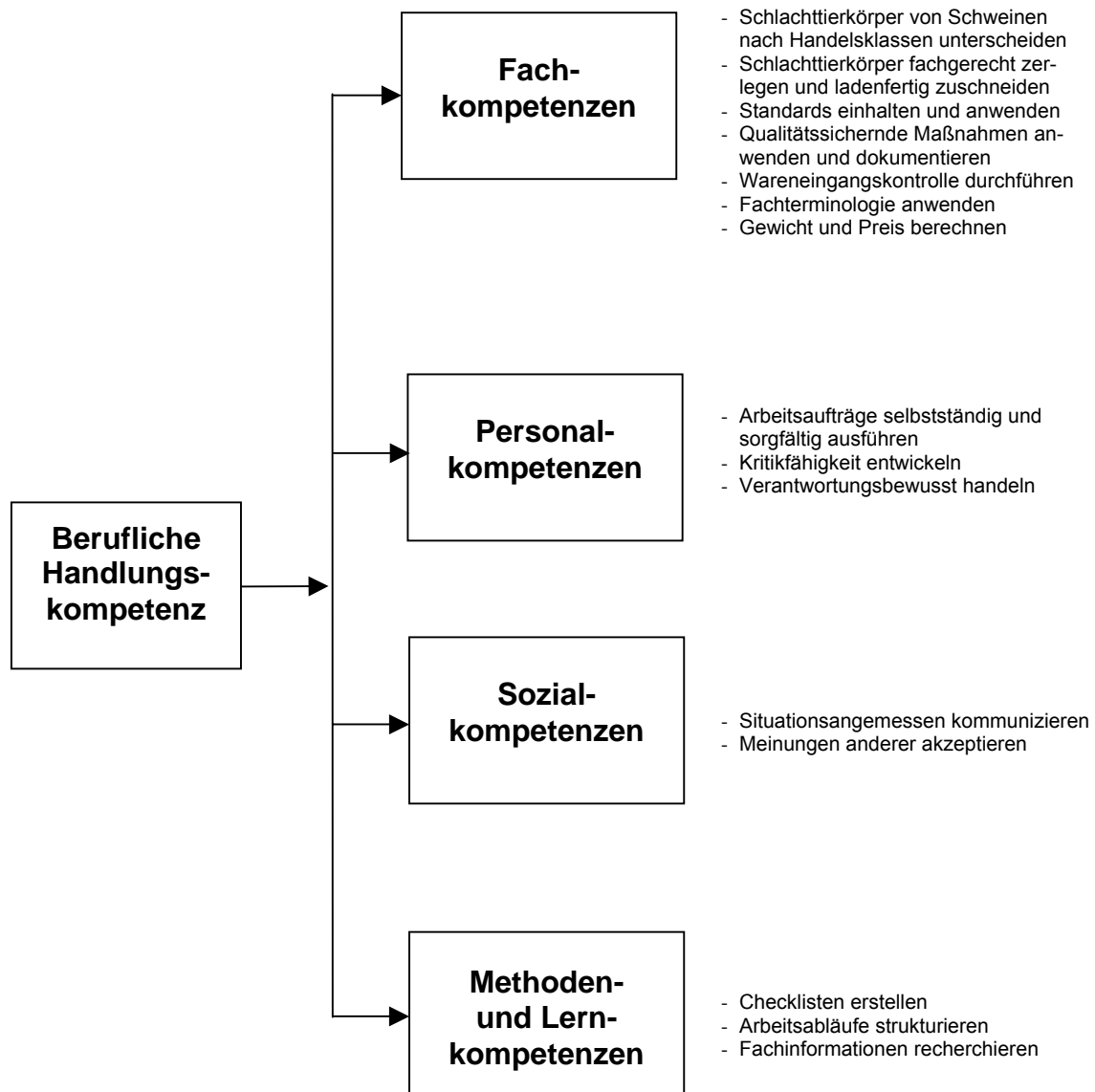


Abb. 6: Kompetenzen Lernfeld 2

zu 6) Kompetenzen und Inhalte der Lernsituationen festlegen.

LS 2.1: Eine Schweinehälftenlieferung annehmen und überprüfen (ca. 20 Std.)

Phasen der vollständigen Handlung	Angestrebte Handlungskompetenz	Inhalte
	Arbeitsauftrag analysieren Bedeutung der Sorgfalt bei der Warenannahme erkennen	- Arbeitsschutz
	Kriterien einer fachgerechten Warenannahme zusammenstellen Arbeitsablaufplan erstellen	- Bestellschein, Lieferschein - Anforderung an Lagerräume - Ausgewählte mikrobiologische Grundlagen - Geräte und Hilfsmittel
	Wareneingangskontrolle durchführen und dokumentieren Qualitätsabweichungen feststellen, sachgerecht weiterleiten und dokumentieren Verantwortungsbewusst handeln Situationsangemessen kommunizieren	- Qualitätsmerkmale, z.B. Hygienestatus, Knochenbrüche, Blutergüsse - Handelsklassen
	Arbeitsablaufplan kontrollieren und ggf. ergänzen	- Arbeitsablaufplan
	Wareneingangsprotokoll erstellen	- Formular- und Dokumentenmappe
	Arbeitsablaufplan kritisch hinterfragen	- Reflexionstechnik

Abb. 7: Kompetenzen und Lerninhalte Lernsituation 2.1

LS 2.2: Eine Schweinefleischhälfte fachgerecht feinzerlegen (ca. 30 Std.)

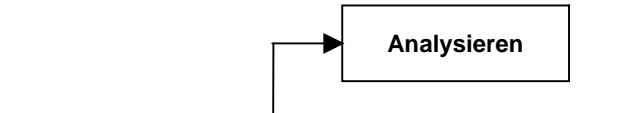
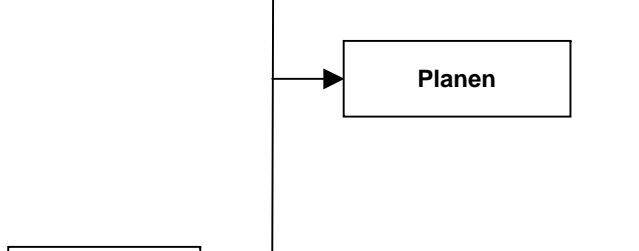
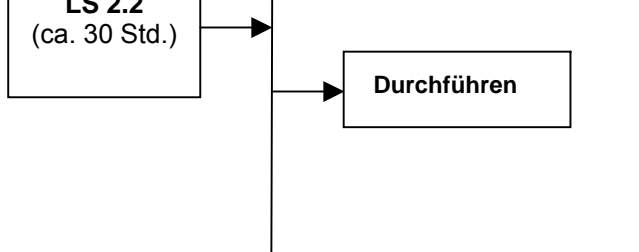
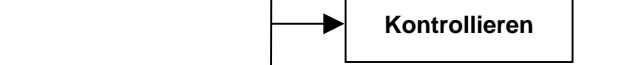
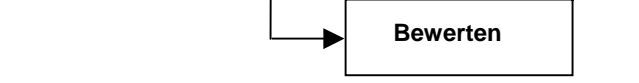
Phasen der vollständigen Handlung	Angestrebte Handlungskompetenz	Inhalte
	<p>Arbeitsauftrag verstehen und in den Betriebsablauf einordnen Bedarf an Informationsmaterial ermitteln Bedeutung einer fachgerechten Feinzerlegung für den Geschäftserfolg wahrnehmen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Interne Betriebsabläufe - Innerbetriebliche Qualitätsstandards
	<p>Arbeitsschutzkleidung/Arbeitsmittel gemäß den Unfallverhütungsvorschriften auswählen Arbeitsabläufe planen Bewertungskriterien für Zuschnitt und Fleischteilstücke festlegen Arbeitsplatz fachgerecht vorbereiten Praxisübliche Schnittführungen zur Grob- und Feinzerlegung anwenden Unterschiedliche Bezeichnungen für die Teilstücke aus der Feinzerlegung zuordnen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Persönliche Schutzausrüstung - Arbeitsplan - Anforderungen an Arbeitsmittel - Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse (2.5 spezielle Fleischteilstücke) - DFV-Schnittführung - Arbeitsplatzgestaltung
	<p>Aus vorgegebenen Teilstückgewichten deren prozentualen Anteil an einer Schweinehälfte berechnen Teilstücke und Zuschnitte ihrer weiteren Verwendung zuordnen Frischfleisch fachgerecht lagern Arbeitsplatz/Arbeitsmittel reinigen und desinfizieren Arbeitsabläufe mit Kollegen/Kolleginnen abstimmen Arbeitsergebnisse präsentieren</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Regionale und überregionale Bezeichnungen - Prozentrechnen (Excel-Tabelle oder Formblatt) - Grundsätze der Personal-, Betriebs- und Arbeitshygiene - Ladenfleisch/Verarbeitungsfleisch - Reinigungs- und Desinfektionsmittel - Reinigungsplan - HACCP-Konzept - Fachgespräch - Präsentationstechniken
	<p>Arbeitsergebnisse anhand der Bewertungskriterien überprüfen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Checkliste
	<p>Arbeitsergebnisse schriftlich darstellen Unterrichtsunterlagen sauber und ordentlich führen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Standardsoftware - Ordnerführung
	<p>Arbeitsablauf reflektieren und Optimierungsmöglichkeiten aufzeigen Kritikfähigkeit entwickeln</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gesprächstechniken

Abb. 8: Kompetenzen und Lerninhalte Lernsituation 2.2

LS 2.3: Schweinefleischteile für die Weiterverarbeitung bzw. für den Ladenverkauf zuschneiden (ca. 30 Std.)

Phasen der vollständigen Handlung	Angestrebte Handlungskompetenz	Inhalte
<p>LS 2.3 (ca. 30 Std.)</p> <p>Analysieren</p> <p>Planen</p> <p>Durchführen</p> <p>Kontrollieren</p> <p>Dokumentieren</p> <p>Bewerten</p>	<p>Arbeitsauftrag in den Betriebsablauf einordnen Sortimentsangebot des Ausbildungsbetriebes beschreiben Arbeitsaufträge selbstständig und sorgfältig übernehmen Betriebsbezogene Informationen suchen und beschaffen Geeignete Veredlungs-/Weiterverarbeitungsmöglichkeiten aufzeigen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Interne Betriebsabläufe - Ladenverkauf, Partyservice, Verarbeitung, Großabnehmer, Imbiss - Betriebliche, saisonale und rohstoffspezifische Aspekte
	<p>Arbeitsmittel auswählen Unfallverhütungsvorschriften beachten Hygieneregeln beachten Qualitätskriterien auswählen Arbeitsplan erstellen Meinungen anderer akzeptieren</p>	<ul style="list-style-type: none"> - PSA, FBG ... - Leitsätze - Mengenkalkulation - Kommunikationstraining
	<p>Ordnung am Arbeitsplatz halten Die Vorgaben der Qualitätskriterien zu Weiterverarbeitung/Ladenverkauf anwenden Zuschnitte nach Fleisch-Fett-Verhältnis sowie ihrem Anteil an Sehnen klassifizieren Fachgerecht kennzeichnen, verpacken und lagern Arbeitsergebnis präsentieren</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsorganisation - Bearbeitungstechniken - Fachbegriffe - Anwendung Prozentrechnung (Analysenwert der Standards, z. B. nach GEHA) - LMKVO, Fertigpackungsverordnung - Gefrieren, Vakuumieren - Präsentationstechniken
	<p>Arbeitsergebnisse unter Qualitätsgesichtspunkten überprüfen Fachgespräch führen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Checkliste - Gesprächstechniken
	<p>Arbeitsergebnis dokumentieren</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsablaufschema, Protokoll
	<p>Arbeitsablauf reflektieren und Optimierungsmöglichkeiten aufzeigen Konstruktiv mit Kritik umgehen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Selbst- und Fremdbewertungsprotokoll

Abb. 9: Kompetenzen und Lerninhalte Lernsituation 2.3

7.2 Beispiel 2 (Fachstufe I)

Lernfeld 9: Herstellen von Brühwurst	2. Ausbildungsjahr Zeitrictwert: 80 Stunden
<p>Ziel:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen Brühwürste her. Sie planen den Herstellungsprozess im Team, legen Arbeitsabläufe fest und setzen geeignete Maschinen und Geräte zur rationellen Herstellung und Lagerung ein. Für ihre Rezepturen wählen sie geeignete Rohstoffe aus und berücksichtigen dabei technologische, wirtschaftliche und rechtliche Vorgaben. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die hergestellten Produkte, auch unter Verwendung von Kriterienkatalogen, erkennen und begründen auftretende Fehler und Qualitätsmängel und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie wählen Verkaufsargumente für ihre Produkte aus. Sie führen Berechnungen zu Herstellung, Lagerung und Verkauf durch.</p>	
<p>Inhalte:</p> <p>Gewürze, Zusatzstoffe, Zutaten Wursthüllen Technologie der Brühwurstherstellung Präsentation Qualitätssicherung produktrelevante Rechtsvorschriften Gewichts-, Analysen- und Preisberechnungen</p>	

Abb. 10: Lernfeld 9, aus: KMK Rahmenlehrplan Fleischer/-in vom 2005-03-18

zu 4) Lernsituationen (LS) benennen

LS 9.1: **Feinzerkleinerte Brühwurst herstellen** (ca. 30 Std.)

LS 9.2: **Brühwürstchen herstellen** (ca. 30 Std.)

LS 9.3: **Grobe Brühwurst bzw. Brühwurst mit Einlage herstellen**
(ca. 20 Std.)

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

In der folgenden Abbildung sind die im Lernfeld 9 vorgegebenen Kompetenzen aufgeführt und den verschiedenen Dimensionen der Handlungskompetenz (vgl. Rahmenlehrplan) zugeordnet und ergänzt.

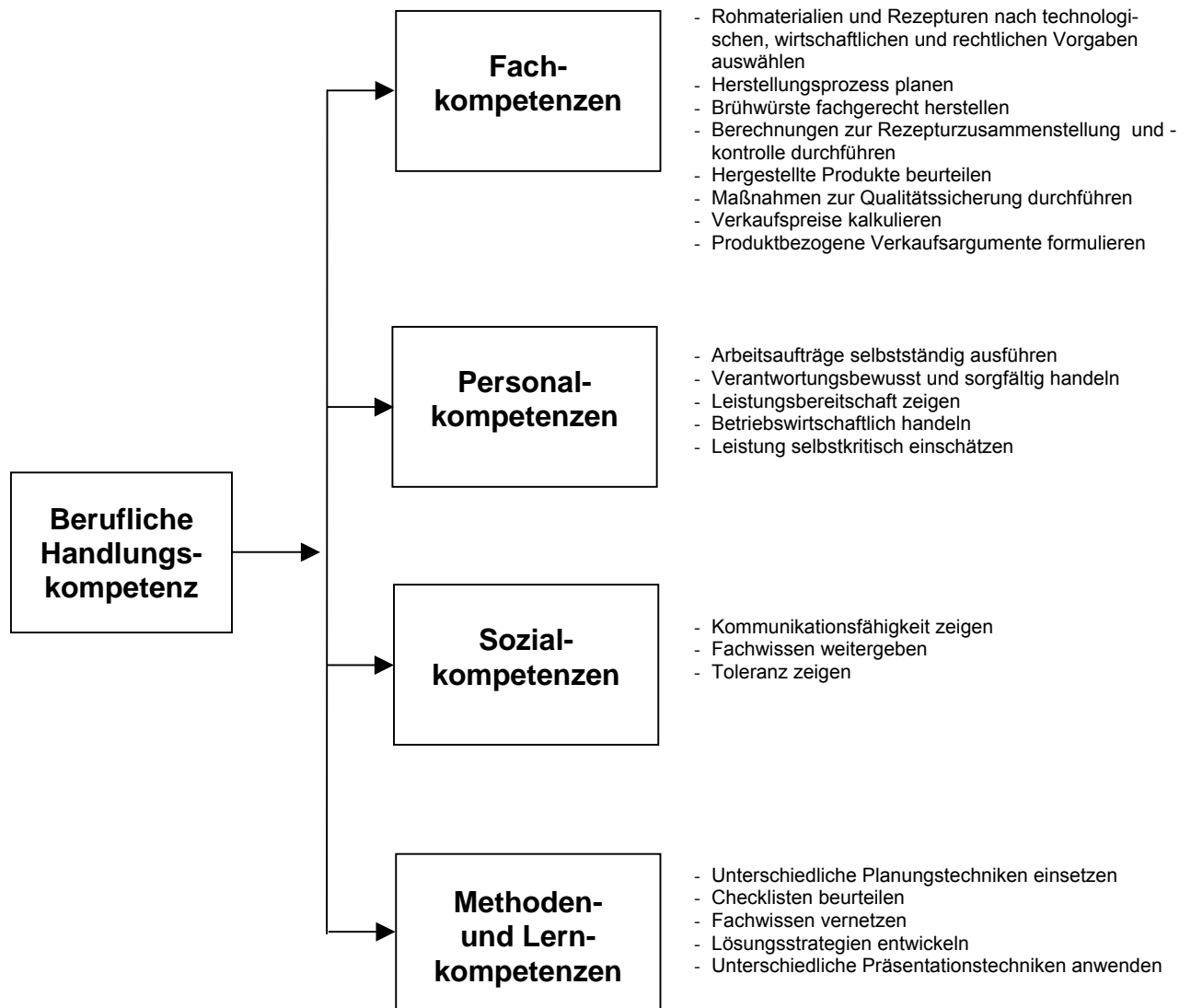


Abb. 11: Kompetenzen Lernfeld 9

zu 6) Kompetenzen und Inhalte der Lernsituationen festlegen.

LS 9.1: Feinzerkleinerte Brühwurst herstellen (ca. 30. Std.)

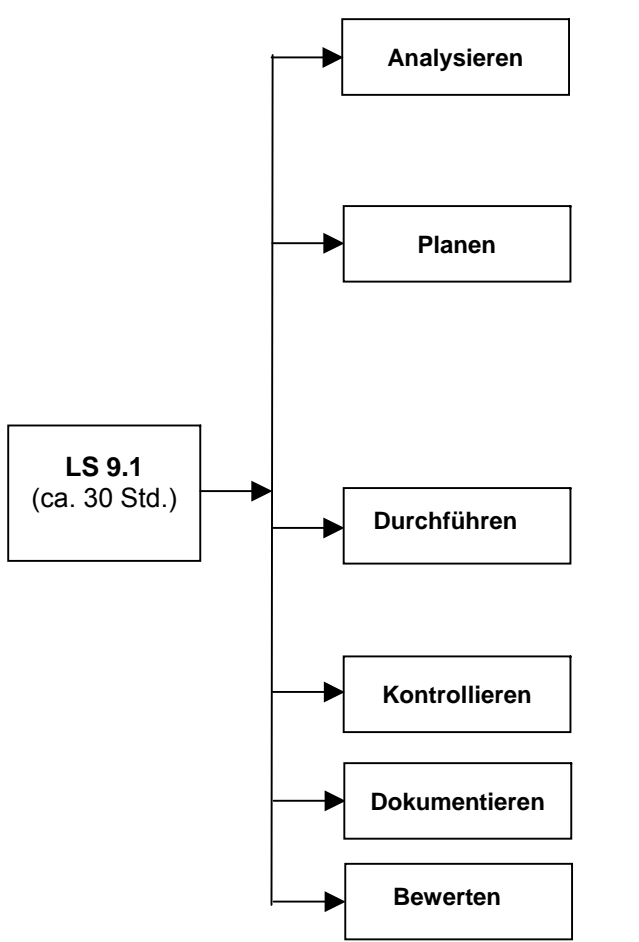
Phasen der vollständigen Handlung	Angestrebte Handlungskompetenz	Inhalte
 <p>Analysieren</p>	<p>Arbeitsauftrag analysieren und in den Betriebsablauf einordnen Feinzerkleinerte Brühwürste sowie deren Stellenwert im Sortiment des Ausbildungsbetriebes identifizieren</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Interne Betriebsabläufe - Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse - Rezepturen
<p>Planen</p>	<p>Produktbezogene Informationen ermitteln Qualitätsbestimmende Kriterien festlegen Verfahrenstechniken und Zusatzstoffe hinsichtlich ihrer Wirkung auf das Endprodukt beurteilen und auswählen Rohmaterialien und Rezepturen nach technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben auswählen Bedarf an Rohmaterial berechnen und die Bereitstellung nach betrieblichen Gesichtspunkten planen Arbeitsablaufplan erstellen Kontrollpunkte festlegen Situationsangemessen kommunizieren Meinung anderer tolerieren</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Informationsquellen - Fleischwolf, Kutter, Füllmaschine, Clipgerät, Kochkessel bzw. -kammer, Kühldusche, -becken - Gehalt an FE, BEFFE, Fremdwasser, Fett - Kutterverfahren, Warm-, Kaltfleischnologie - Umrötung, NPS, Umrötehilfsmittel - Sortierung von Zuschnitten, Materialeinkauf - HACCP-Konzept
<p>Durchführen</p>	<p>Verfahrenstechniken für feinzerkleinerte Brühwurst anwenden Wursthüllen produktgerecht für den Füllvorgang auswählen Brühwürste kennzeichnen und produktgerecht lagern Verkaufspreise kalkulieren Arbeitsplatz/Arbeitsmittel reinigen und desinfizieren Arbeitsaufträge selbstständig ausführen Verantwortungsbewusst handeln Arbeitsergebnisse präsentieren</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Wolfen, Kuttern, Füllen, Umröten, Brühen, Kühlen - Eigenschaften der Wursthüllen - LMKVO, Fertigpackungs-VO, Nährwertangaben-VO - Kalkulationsschema, aufbauend auf der Kalkulation der Einzelpreise für Verarbeitungsmaterial
<p>Kontrollieren</p>	<p>Endprodukte sensorisch beurteilen Rezepturen kontrollieren Fehler analysieren und Maßnahmen zur Fehlervermeidung ableiten</p>	<ul style="list-style-type: none"> - DLG-Beurteilungsschema - GEHA-Rezepturkontrolle
<p>Dokumentieren</p>	<p>Berechnungstabelle zur Rezepturkontrolle anlegen Arbeitsergebnisse schriftlich darstellen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Excel-Tabelle
<p>Bewerten</p>	<p>Verfahrens- und Arbeitsanweisungen optimieren Eigene Arbeit selbstkritisch reflektieren</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Reflexionstechniken

Abb. 12: Kompetenzen und Lerninhalte Lernsituation 9.1

LS 9.2: Brühwürstchen herstellen (ca. 30 Std.)

Phasen der vollständigen Handlung	Angestrebte Handlungskompetenz	Inhalte
	Arbeitsauftrag analysieren	- Interne Betriebsabläufe
	Bedarf an Arbeitsmaterial ermitteln Wursthüllen produktgerecht auswählen Betriebsinterne Informationen beschaffen und anwenden Verfahrenstechniken hinsichtlich ihrer Wirkung auf das Endprodukt beurteilen und auswählen Arbeitsmittel auswählen Arbeitsablaufplan erstellen	- Messer, Bindfaden, Stipper, Rauchstöcke, Rauchwagen - Naturdärme - Räucherverfahren, -stoffe - Arbeitsplan
	Wursthüllen fachgerecht vorbereiten und behandeln Bedarfsmengen an Wursthüllen berechnen Verfahrenstechniken für Brühwürstchen anwenden Verkaufsargumente formulieren Verantwortungsbewusst handeln Arbeitsergebnisse präsentieren	- Fachrechnen (Leitsätze) - Trocknen, Räuchern - Gesetzliche Bestimmungen und Vorgaben - Verkaufsgespräche
	Brühwürste sensorisch beurteilen Auf Reklamationen angemessen reagieren Arbeitsablaufplan kontrollieren u. ggf. ergänzen	- DLG - Prüfschema - Reklamationsgespräch
	Reklamationsgespräch protokollieren	- Protokoll
	Arbeitsablauf reflektieren Fehler analysieren Konstruktiv mit Kritik umgehen	- Fehleranalyse

Abb. 13: Kompetenzen und Lerninhalte Lernsituation 9.2

LS 9.3: Grobe Brühwurst bzw. Brühwurst mit Einlage herstellen (ca. 20 Std.)

Phasen der vollständigen Handlung	Angestrebte Handlungskompetenz	Inhalte
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> LS 9.3 (ca. 20 Std.) </div> <div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;"> Analysieren </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;"> Planen </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;"> Durchführen </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;"> Kontrollieren </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;"> Dokumentieren </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;"> Bewerten </div> </div> </div>	Arbeitsauftrag analysieren	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsauftrag - Innerbetriebliche Qualitätsstandards
	Materialien nach technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben auswählen Verfahrenstechniken hinsichtlich ihrer Wirkung auf das Endprodukt beurteilen und auswählen Kriterien für eine Präsentation festlegen	<ul style="list-style-type: none"> - Technologische Eigenschaften des Einlagematerials (Muskeleiseneinlage, Speckeinlage, Gemüseeinlage) - Rechtliche Bestimmungen (Zugabemenge und Kennzeichnung) - Präsentationstechniken (z. B. Power Point, Schaubilder)
	Verfahrenstechniken für grobe Brühwurst bzw. Brühwurst mit Einlage anwenden Präsentation erstellen und darbieten	<ul style="list-style-type: none"> - Tumbler, Eiweißaufschluss - Systematik und Technologie der Brühwurst
	Brühwürste sensorisch beurteilen Präsentation anhand der Kriterien überprüfen Präsentationstechniken analysieren und optimieren	<ul style="list-style-type: none"> - DLG - Beurteilungsschema - Präsentation
	Überarbeitete Präsentation dokumentieren	<ul style="list-style-type: none"> - Dokumentationstechniken
	Eigene Leistung selbstkritisch einschätzen	<ul style="list-style-type: none"> - Selbst- und Fremdwahrnehmung

Abb. 14: Kompetenzen und Lerninhalte Lernsituation 9.3

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

The diagram illustrates the structure of professional action competence. It starts with a central box on the left labeled "Berufliche Handlungskompetenz". A vertical line extends from this box to the right, with four arrows pointing to four separate boxes: "Fachkompetenzen", "Personal-kompetenzen", "Sozial-kompetenz", and "Methoden- und Lernkompetenzen". To the right of each of these four boxes is a vertical list of ten horizontal lines, intended for recording specific competencies or observations related to that category.

```
graph LR; A[Berufliche Handlungskompetenz] --> B[Fachkompetenzen]; A --> C[Personal-kompetenzen]; A --> D[Sozial-kompetenz]; A --> E[Methoden- und Lernkompetenzen];
```

Berufliche Handlungskompetenz

- Fachkompetenzen**
- Personal-kompetenzen**
- Sozial-kompetenz**
- Methoden- und Lernkompetenzen**

9.2 Formular Kompetenzen/Lerninhalte

Phasen der vollständigen Handlung	Angestrebte Handlungskompetenzen	Inhalte
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> LS ____ (ca. ____ Std.) </div> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 5px;"> → </div> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> Analysieren </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> Planen </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> Durchführen </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> Kontrollieren </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> Dokumentieren </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> Bewerten </div> </div> </div>	- - -	- - -
	- - - - -	- - - - -
	- - - - -	- - - - -
	- - -	- - -
	- - -	- - -
	- - -	- - -

9.3 Formular Jahresarbeitsplan

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

Lernfeld __ : _____ (__ Std.)

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

9.4 Arbeitsergebnisse der IFB-Fortbildung vom 11./12.07.2005

Bei dieser IFB-Fortbildung haben 5 Arbeitsgruppen Kompetenzen und Lernsituationen zu den Lernfeldern 1, 3, 4, 5 und 7 ausgearbeitet.

Lernfeld 1: Einführen eines neuen Mitarbeiters (60 Std.)

zu 4) Lernsituationen benennen

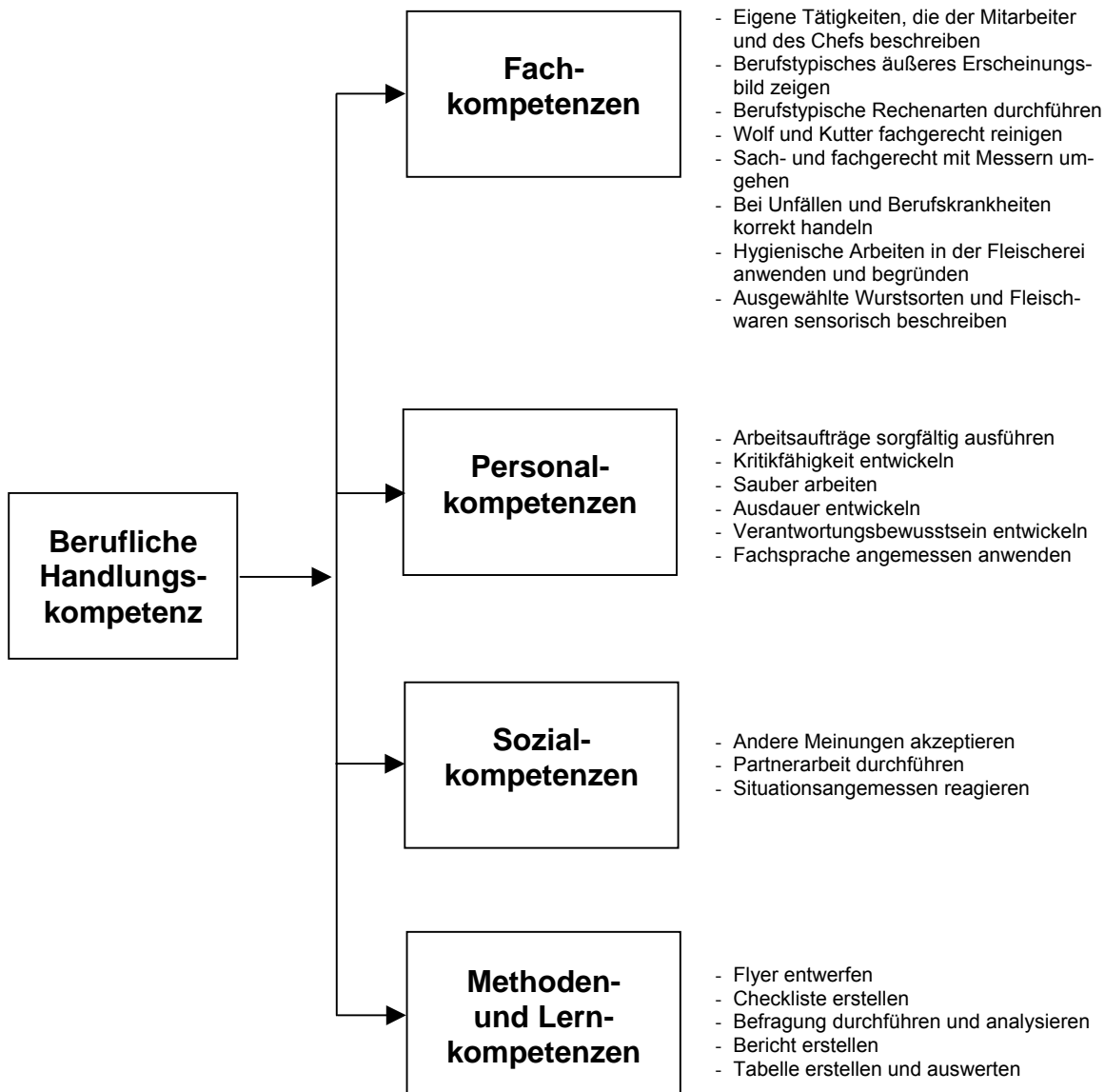
LS 1.1: **Präsentation des Ausbildungsberufs** (ca. 20 Std.)

LS 1.2: **Präsentation des Ausbildungsbetriebs** (ca. 6 Std.)

LS 1.3: **Sich selbst und andere schützen** (ca. 24 Std.)

LS 1.4: **Präsentation der Produkte meines Betriebes** (ca. 10 Std.)

Die Lerninhalte zu LS 1.2, 1.3, 1.4 wurden nicht ausgearbeitet.



LS 1.1: Präsentation des Ausbildungsberufs (ca. 20 Std.)

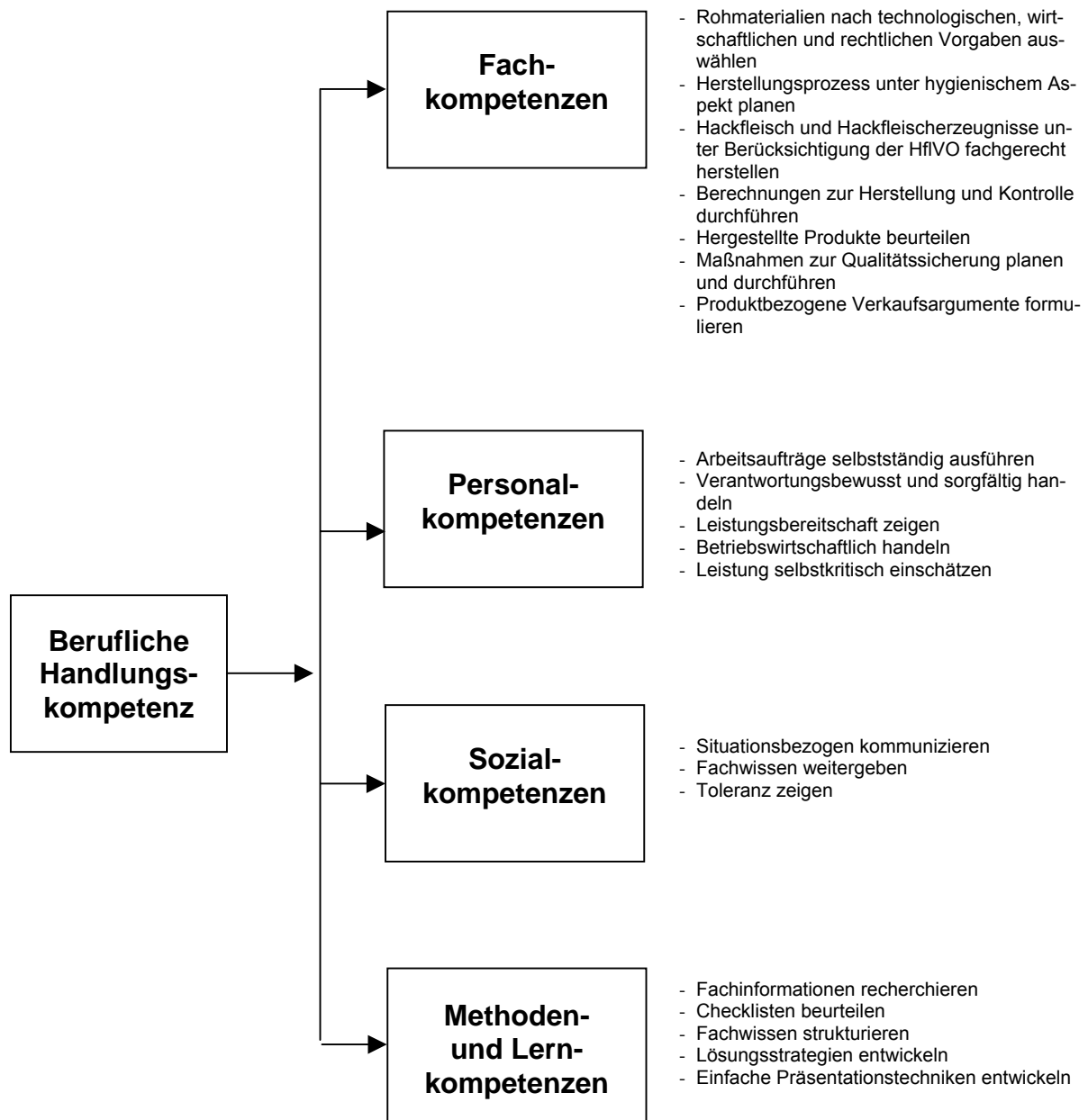
Phasen der vollständigen Handlung	Angestrebte Handlungskompetenz	Inhalte
<pre> graph LR LS11[LS 1.1 (ca. 20 Std.)] --> A[Analysieren] LS11 --> P[Planen] LS11 --> D[Durchführen] LS11 --> K[Kontrollieren] LS11 --> DO[Dokumentieren] LS11 --> B[Bewerten] </pre>	Arbeitsauftrag analysieren	
	Informationen beschaffen Tätigkeiten, Tätigkeitsfelder und Einsatzgebiete identifizieren Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten ermitteln Berufstypische persönliche Voraussetzungen für den Beruf ermitteln Checkliste erstellen	- Hwk, Internet, Arbeitsamt, BiBB - Broschüren - Berufstypische Rechenarten - Betriebserkundung - Äußeres Erscheinungsbild
	Präsentation erstellen	- Arbeitsblatt, Plakat - Flyer
	Arbeitsergebnisse auf Richtigkeit und Vollständigkeit überprüfen	
	Arbeitsergebnisse strukturiert darstellen	- Dokumentation im Heft
	Arbeitsergebnisse bewerten	- Reflexionstechnik

Lernfeld 3: Herstellen von Hackfleisch (40 Std.)

zu 4) Lernsituationen benennen

LS 3.1: **Hackfleischerzeugnisse für eine Veranstaltung herstellen und liefern** (ca. 30 Std.)

LS 3.2: **Besondere Hackfleischprodukte herstellen und präsentieren** (ca. 10 Std.)



LS 3.1: Hackfleischerzeugnisse für eine Veranstaltung herstellen und liefern (ca. 30 Std.)

Phasen der vollständigen Handlung	Angestrebte Handlungskompetenz	Inhalte
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin-bottom: 10px;"> LS 3.1 (ca. 30 Std.) </div> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; width: 100%; height: 100%; position: relative;"> <div style="position: absolute; top: 0; left: 0; right: 0; bottom: 0; border: 1px solid black; display: flex; flex-direction: column; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 80%; text-align: center;">Analysieren</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 80%; text-align: center;">Planen</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 80%; text-align: center;">Durchführen</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 80%; text-align: center;">Kontrollieren</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 80%; text-align: center;">Dokumentieren</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 80%; text-align: center;">Bewerten</div> </div> </div> </div>	<p>Arbeitsauftrag analysieren und in den Betriebsablauf einordnen Hackfleisch sowie dessen Stellenwert im Sortiment des Ausbildungsbetriebes identifizieren</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Interne Betriebsabläufe - Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Hackfleischverordnung (Nationale VO und EG-Richtlinien)
	<p>Produktbezogene Informationen ermitteln Qualitätsbestimmende Kriterien festlegen Rohmaterialien und Rezepturen nach technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben auswählen Bedarf an Rohmaterial berechnen und die Bereitstellung nach betrieblichen Gesichtspunkten planen Rohmaterialien hinsichtlich ihrer Wirkung auf das Endprodukt beurteilen und auswählen Arbeitsablaufplan erstellen Kontrollpunkte festlegen Situationsangemessen kommunizieren Meinung anderer tolerieren</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Informationsquellen - Fleischwolf, Kutter - Gehalt an FE, BEFFE, Fett - Sortierung von Zuschnitten - Materialeinkauf - HACCP-Konzept - „Gute Hygienepraxis“
	<p>Verfahrenstechniken für Hackfleisch anwenden Hackfleisch zerkleinern, Produkte vorschriftsmäßig lagern und für den Transport vorbereiten Materialpreise kalkulieren Arbeitsplatz/Arbeitsmittel reinigen und desinfizieren Arbeitsaufträge selbstständig ausführen Verantwortungsbewusst handeln Arbeitsergebnisse präsentieren</p>	<ul style="list-style-type: none"> - LMKVO, Hackfleisch-VO - Berechnung von Mischungspreisen/-mengen - Lieferschein - Empfangsbestätigung - Rücknahme, Reinigung und Desinfektion der Transportbehältnisse
	<p>Endprodukte sensorisch beurteilen Rezepturen kontrollieren Fehler analysieren und Maßnahmen zur Fehlervermeidung ableiten</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Visuelle Kontrolle
	<p>Arbeitsergebnisse schriftlich darstellen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ordner
	<p>Verfahrens- und Arbeitsanweisungen optimieren Eigene Arbeit selbstkritisch reflektieren</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Reflexionstechniken

LS 3.2: Besondere Hackfleischprodukte herstellen und präsentieren (ca. 10 Std.)

Phasen der vollständigen Handlung	Angestrebte Handlungskompetenz	Inhalte
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> LS 3.2 (ca. 10 Std.) </div> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; padding: 5px;"> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="margin-bottom: 10px;">→ Analysieren</div> <div style="margin-bottom: 10px;">→ Planen</div> <div style="margin-bottom: 10px;">→ Durchführen</div> <div style="margin-bottom: 10px;">→ Kontrollieren</div> <div style="margin-bottom: 10px;">→ Dokumentieren</div> <div style="margin-bottom: 10px;">→ Bewerten</div> </div> </div> </div>	Arbeitsauftrag analysieren und in den Betriebsablauf einordnen Hackfleischerzeugnisse sowie deren Stellenwert im Sortiment des Ausbildungsbetriebes identifizieren	<ul style="list-style-type: none"> - Interne Betriebsabläufe - Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Hackfleischverordnung (Nationale VO)
	Produktbezogene Informationen ermitteln Rohmaterialien und Rezepturen nach technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben auswählen	<ul style="list-style-type: none"> - Rezepte - Gewürze - Zutaten - Zubereitungsverfahren - Garverfahren - Anrichteweisen (Darbietungsformen) - Dekorationsmaterialien und -richtlinien
	Verfahrenstechniken für Hackfleischerzeugnisse anwenden Arbeitsaufträge selbstständig ausführen Verantwortungsbewusst handeln Arbeitsergebnisse präsentieren	<ul style="list-style-type: none"> - Materialkostenverfassung - Arbeitskostenermittlung - Lieferschein - Empfangsbestätigung - Rücknahme, Reinigung und Desinfektion der Transportbehältnisse
	Endprodukte sensorisch beurteilen Rezepturen kontrollieren Fehler analysieren und Maßnahmen zur Fehlervermeidung ableiten	<ul style="list-style-type: none"> - Visuelle Kontrolle
	Arbeitsergebnisse visuell darstellen	<ul style="list-style-type: none"> - Photo, Ordner - Plakate
	Eigene Arbeit selbstkritisch reflektieren	<ul style="list-style-type: none"> - Reflexionstechniken

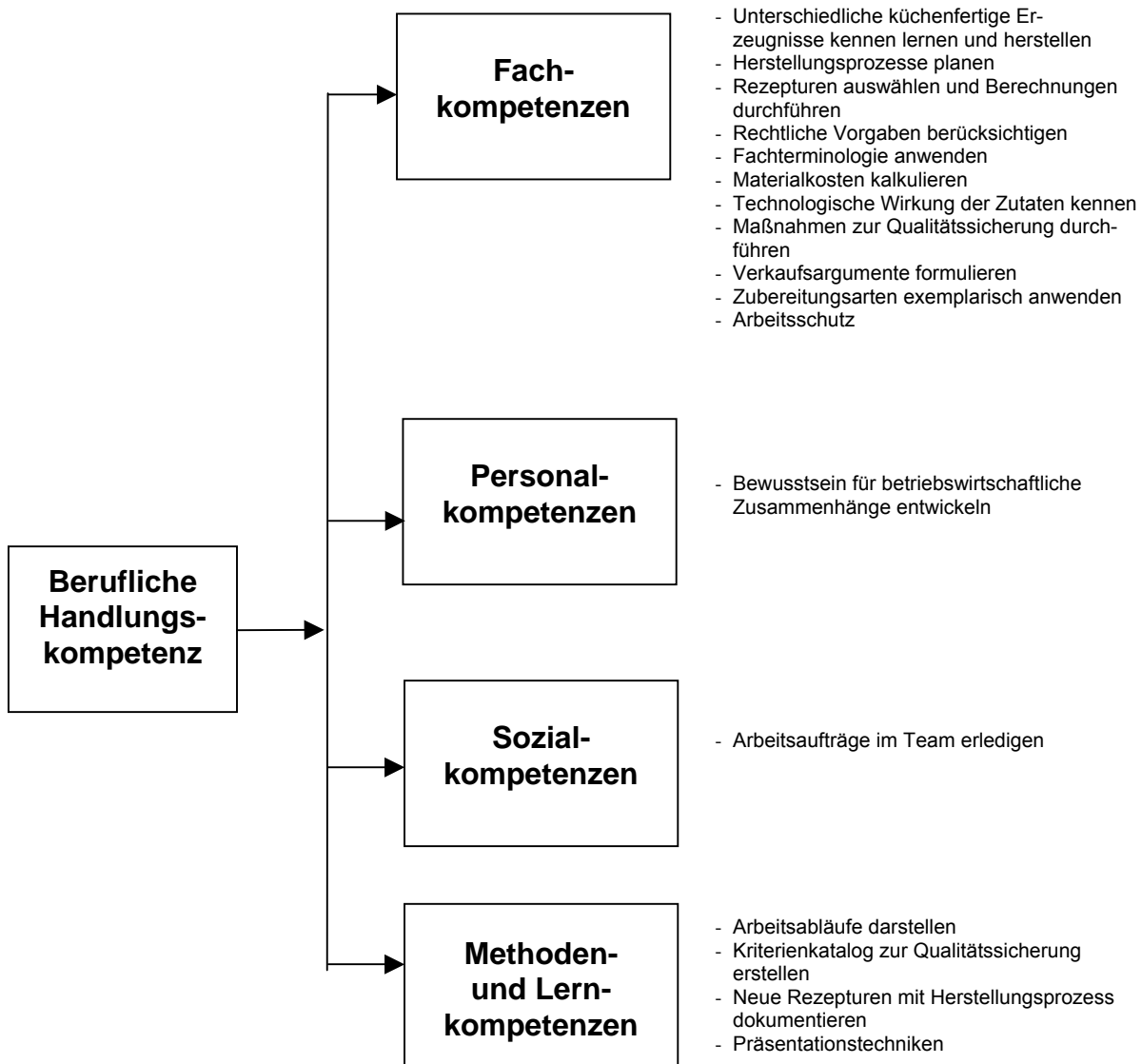
Lernfeld 4: Herstellen küchenfertiger Erzeugnisse (40 Std.)

zu 4) Lernsituationen (LS) benennen

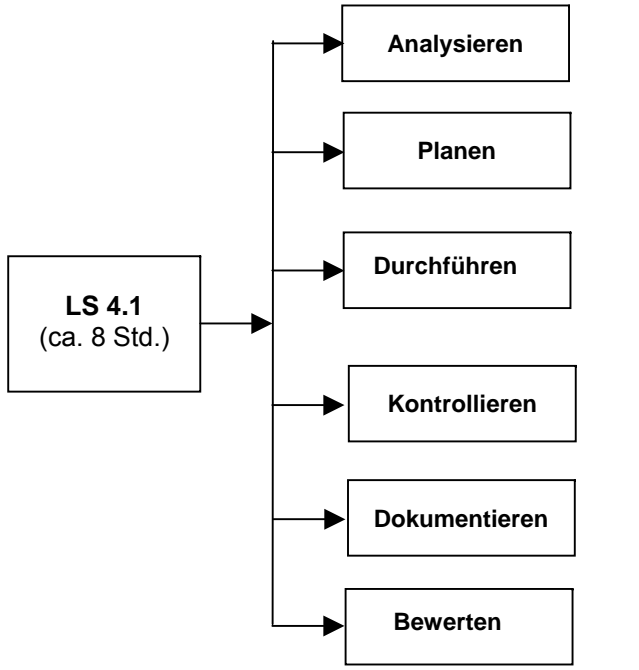
LS 4.1: **Gyrospfanne verkaufen und beurteilen** (ca. 8 Std.)

LS 4.2: **Auswahl küchentechnischer Erzeugnisse für eine Party** (ca. 12 Std.)

LS 4.3: **Die ausgewählten Produkte herstellen und bewerten** (ca. 20 Std.)



LS 4.1: Gyrospfanne verkaufen und beurteilen (ca. 8 Std.)

Phasen der vollständigen Handlung	Angestrebte Handlungskompetenz	Inhalte
 <p>LS 4.1 (ca. 8 Std.)</p> <p>→ Analysieren</p> <p>→ Planen</p> <p>→ Durchführen</p> <p>→ Kontrollieren</p> <p>→ Dokumentieren</p> <p>→ Bewerten</p>	Produkt einordnen	- Sortimentsübersicht
	Produktbezogene Verkaufsargumente formulieren Kriterienkatalog erstellen	- Garverfahren (exemplarisch) - Zubereitung, Inhaltsstoffe, Rohstoffauswahl - Materialkosten, Verteilungsrechnen
	Verkaufsgespräch führen Hergestellte Produkte anhand des Kriterienkataloges beurteilen	- Fehleranalyse - Allgemeingültige Vorschriften zur Qualität
	Verkaufsargumente überprüfen	
	Arbeitsergebnisse schriftlich darstellen	- Heftführung
	Kriterienkatalog ergänzen und überprüfen	

LS 4.2: Auswahl küchentechnischer Erzeugnisse für eine Party (ca. 12 Std.)

Phasen der vollständigen Handlung	Angestrebte Handlungskompetenz	Inhalte
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> LS 4.2 (ca. 12 Std.) </div> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 5px;"> → </div> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> Analysieren </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> Planen </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> Durchführen </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> Kontrollieren </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> Dokumentieren </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> Bewerten </div> </div> </div>	Arbeitsauftrag analysieren	- Interne/externe Voraussetzungen (Zahl der Gäste, küchentechnische Möglichkeiten, Anlass)
	Berechnungen erstellen Geeignete Gerichte/Rezepte auswählen	- Menge, Rohstoffe, Materialkosten - Zubereitungsart, Garverfahren - Rohstoffe, Zutaten, Gewürze
	Aufeinander abgestimmte Produkte zusammenstellen Vorschlagsliste mit Gerichten erstellen Im 2er-Team erarbeiten Meinung anderer akzeptieren	- Verkaufsargumente - Sortiment der küchenfertigen Erzeugnisse
	Arbeitsergebnis anhand der formulierten Voraussetzungen überprüfen	- Voraussetzungen
	Vorschlagsliste fehlerfrei und sauber erstellen	- Ordnerführung
	Angebot kritisch hinterfragen	- Reflexionstechnik

LS 4.3: Die ausgewählten Produkte herstellen und bewerten (ca. 20 Std.)

Phasen der vollständigen Handlung	Angestrebte Handlungskompetenz	Inhalte
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> LS 4.3 (ca. 20 Std.) </div> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> → </div> <div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;"> Analysieren </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;"> Planen </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;"> Durchführen </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;"> Kontrollieren </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;"> Dokumentieren </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;"> Bewerten </div> </div> </div>	Arbeitsauftrag analysieren	
	Recepturen auswählen Rohstoffe für Zutaten auswählen Geeignete Geräte auswählen Arbeitsablauf planen Technologische Wirkung der Zutaten beschreiben	- Recepte, Rohstoffe, Zutaten - Gewürze - Arbeitsgeräte
	Zutaten/Gewürze berechnen Das ausgewählte Produkt herstellen	- Zusatzstoffe (exemplarisch) - Schneidetechnik und Veredlungstechniken - Arbeitsschutz, Hygieneverordnung
	Qualitätsabweichungen erkennen Arbeitsablaufplan kontrollieren und ergänzen	- Arbeitsaufgaben
	Arbeitsergebnisse dokumentieren	- Rezeptmappe
	Das hergestellte Produkt sensorisch beurteilen	- DLG-Schema - Eigener Kriterienkatalog (LS 1)

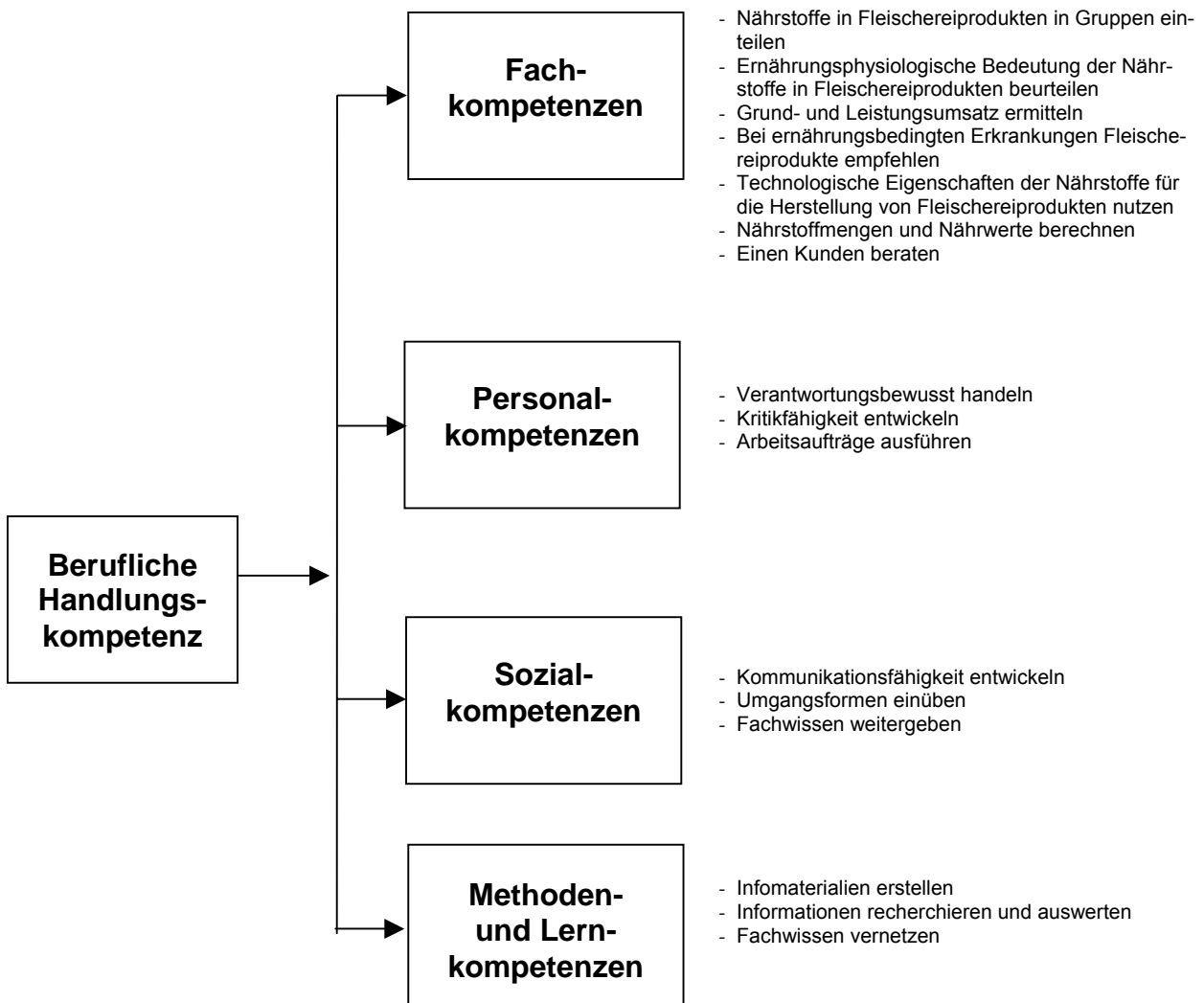
Lernfeld 5: Informieren über Fleischereiprodukte (60 Std.)

zu 4) Lernsituationen benennen

LS 5.1: **Kunden über Zusammensetzung /Inhaltsstoffe von Fleisch informieren** (ca. 15 Std.)

LS 5.2: **Kunden über die Bedeutung von Fleischereiprodukten für eine gesunde Ernährung beraten** (ca. 25 Std.)

LS 5.3: **Kunden über die technologische Bedeutung der Nährstoffe bei der Zubereitung von Fleischereiprodukten informieren** (ca. 20 Std.)



LS 5.1: Kunden über Zusammensetzung /Inhaltsstoffe von Fleisch informieren (ca. 15 Std.)

Phasen der vollständigen Handlung	Angestrebte Handlungskompetenz	Inhalte
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> LS 5.1 (ca. 15 Std.) </div> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; padding: 5px;"> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="margin-bottom: 10px;">→</div> <div style="margin-bottom: 10px;">→</div> <div style="margin-bottom: 10px;">→</div> <div style="margin-bottom: 10px;">→</div> <div style="margin-bottom: 10px;">→</div> <div style="margin-bottom: 10px;">→</div> <div style="margin-bottom: 10px;">→</div> </div> </div> </div>	Problembereiche analysieren	- Fleischsortiment, -teile
	Informationsquellen ermitteln Vorgehensweise planen Handlungsprodukt planen und festlegen	- Fachbuch, AID, CMA, DFV - Plakat, Flyer
	Nährstoffe in Fleischereiprodukten in Gruppen einteilen Nährstoffgehalt in Fleischereiprodukten berechnen Situationsangemessen kommunizieren	- Nährstoffe: Einteilung, chemischer Aufbau
	Handlungsprodukt auf festgelegte Kriterien überprüfen	- Kriterienkatalog
	Unterrichtsunterlagen sauber führen und abheften	- Dokumentenmappe
	Handlungsprodukt kritisch hinterfragen	- Reflexionstechnik

LS 5.2: Kunden über die Bedeutung von Fleischereiprodukten für eine gesunde Ernährung beraten (ca. 25 Std.)

Phasen der vollständigen Handlung	Angestrebte Handlungskompetenz	Inhalte
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> LS 5.2 (ca. 25 Std.) </div> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 5px;"> → </div> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> Analysieren </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> Planen </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> Durchführen </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> Kontrollieren </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> Dokumentieren </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> Bewerten </div> </div> </div>	Problembereiche analysieren	- Ernährungsbedingte Erkrankungen
	Informationsquellen ermitteln Vorgehensweise planen Handlungsprodukt planen und festlegen	- Nährwerttabellen, Rezepturen, AID, AOK usw. - Beratungsgespräch
	Ernährungsphysiologische Bedeutung der Nährstoffe in Fleischereiprodukten beurteilen Grund- und Leistungsumsatz ermitteln Bei ernährungsbedingten Erkrankungen Fleischereiprodukte empfehlen Nährstoffmengen und Nährwerte berechnen Einen Kunden beraten	- Mineralstoffe, Vitamine, Stoffwechsel, biologische Wertigkeit, Gesamtenergieumsatz - Ernährungsbedingte Erkrankungen: Übergewicht, Diabetes, Gicht, Fettstoffwechselerkrankung, Allergien - Rollenspiel
	Handlungsprodukt auf festgelegte Kriterien überprüfen	- Kriterienkatalog
	Unterrichtsunterlagen sauber führen und abheften	- Dokumentenmappe
	Handlungsprodukt kritisch hinterfragen	- Reflexionstechnik

LS 5.3: Kunden über die technologische Bedeutung der Nährstoffe bei der Zubereitung von Fleischereiprodukten informieren
(ca. 20 Std.)

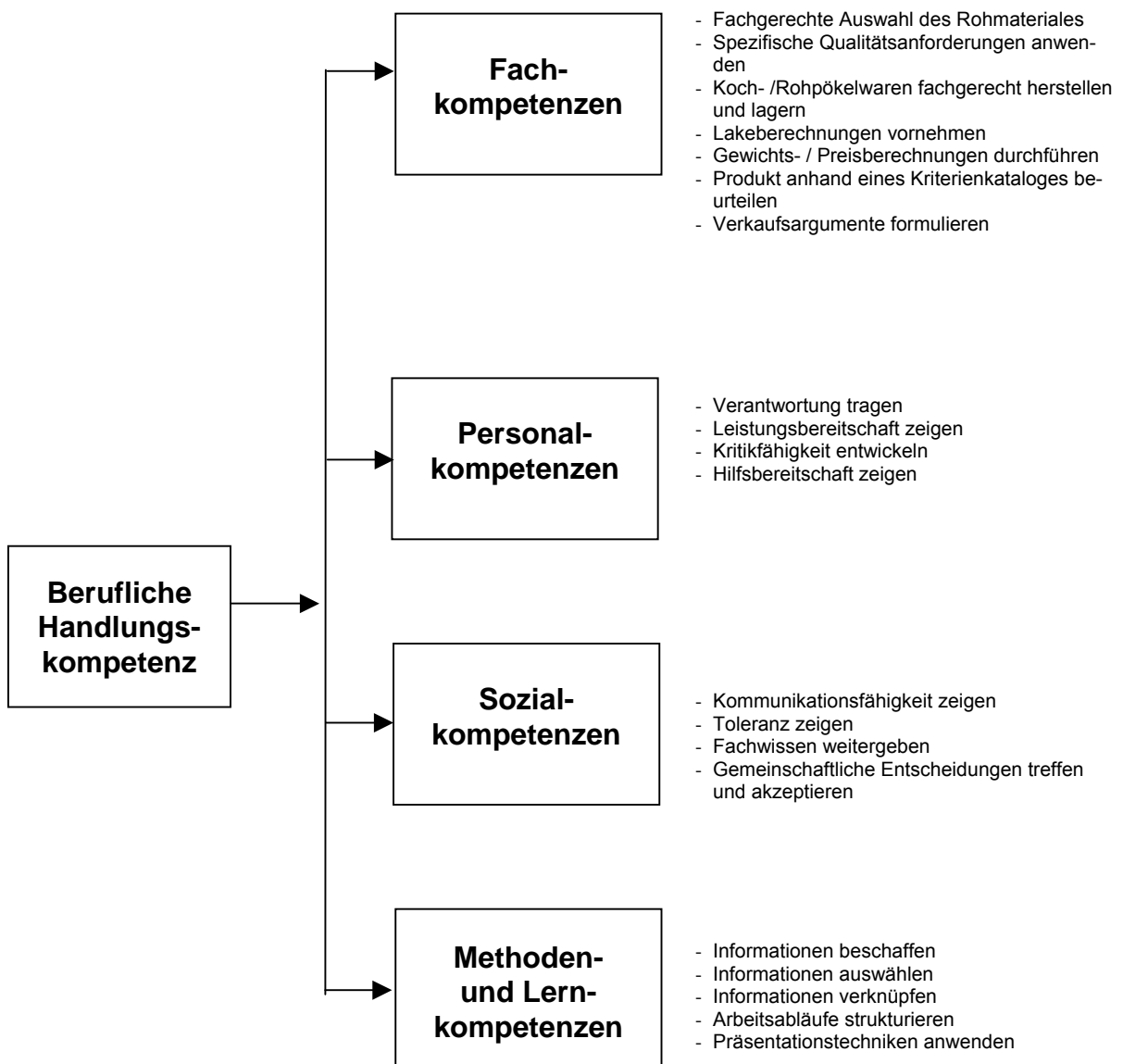
Phasen der vollständigen Handlung	Angestrebte Handlungskompetenz	Inhalte
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> LS 5.3 (ca. 20 Std.) </div> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; padding: 5px;"> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="margin-bottom: 10px;">→</div> <div style="margin-bottom: 10px;">→</div> <div style="margin-bottom: 10px;">→</div> <div style="margin-bottom: 10px;">→</div> <div style="margin-bottom: 10px;">→</div> <div style="margin-bottom: 10px;">→</div> </div> </div> </div>	Problembereiche analysieren	- Fleischerzeugnisse herstellen
	Informationsquellen ermitteln Vorgehensweise planen Handlungsprodukt planen und festlegen	- Fachbuch, AID, CMA, DFV - Plakat, Flyer
	Technologische Eigenschaften der Nährstoffe für die Herstellung von Fleischereiprodukten nutzen Garverluste berechnen	- Eiweiß: WBV, Löslichkeit, Denaturierung - Fett: Emulsion, Fettarten, Verderb - Kohlenhydrate: Verkleisterung, Fleischreifung, Bräunung
	Handlungsprodukt auf festgelegte Kriterien überprüfen Fachgespräch mit Ausbilder führen	- Kriterienkatalog
	Unterrichtsunterlagen sauber führen und abheften	- Dokumentenmappe
	Handlungsprodukt kritisch hinterfragen	- Reflexionstechnik

Lernfeld 7: Herstellen von Roh- und Kochpökelfleisch (40 Std.)

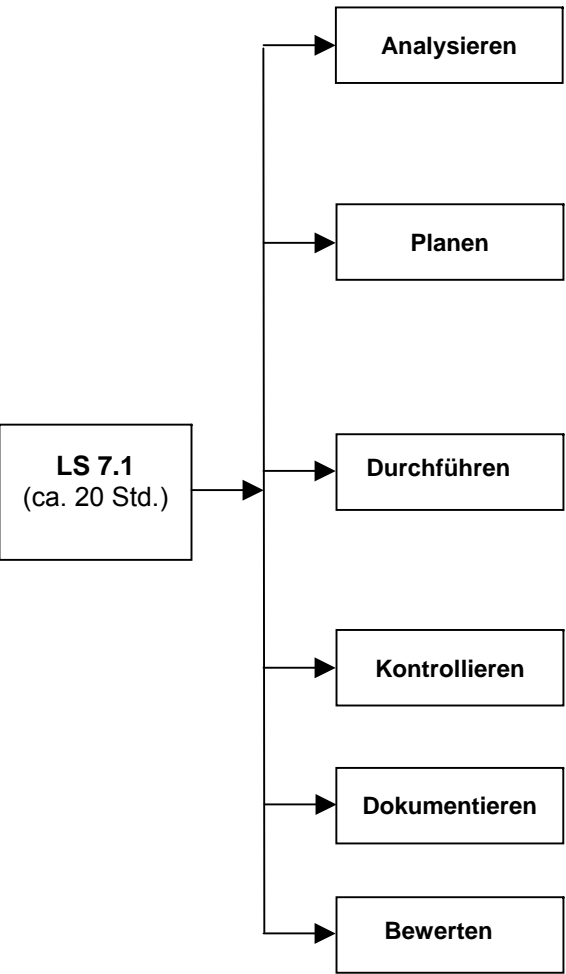
zu 4) Lernsituationen benennen

LS 7.1: Herstellung eines Rohschinkens (ca. 20 Std.)

LS 7.2: Kochschinken herstellen (ca. 20 Std.)



LS 7.1: Herstellung eines Rohschinkens (ca. 20 Std.)

Phasen der vollständigen Handlung	Angestrebte Handlungskompetenz	Inhalte
 <p>Analysieren</p>	<p>Arbeitsauftrag analysieren Bedeutung des Schinkens im Sortiment erfassen</p>	<p>- Arbeitsauftrag: Beteiligung an der DLG-Prüfung mit einem Produkt aus dem Sortiment „Rohpökelfwaren“. - Sortimentsüberblick</p>
<p>Planen</p>	<p>Produktbezogene Informationen sammeln und bewerten Verfahrenstechniken und Zusatzstoffe hinsichtlich ihrer Wirkung auf das Endprodukt beurteilen und auswählen Arbeitsablaufplan erstellen Fachwissen weitergeben Gemeinschaftliche Entscheidungen treffen Situationsangemessen kommunizieren</p>	<p>- Rohstoffauswahl: Teilstücke, pH-Wert - Pökelfverfahren: Lake, Umrötung - Zusatzstoffe, Gewürze - Räucherverfahren, Reifeverfahren - Arbeitsablaufplan - Rechtsvorschriften</p>
<p>Durchführen</p>	<p>Arbeitsauftrag eigenverantwortlich durchführen Verfahrenstechniken zur Herstellung von Rohschinken anwenden Gewichts- und Preisberechnungen durchführen Verkaufsargumente formulieren Verantwortungsbewusst handeln Arbeitsergebnis präsentieren</p>	<p>- Einsalzen - Umröten - Reifen - Räuchern</p>
<p>Kontrollieren</p>	<p>Produkt anhand eines Kriterienkataloges beurteilen Fehleranalyse durchführen</p>	<p>- DLG-Beurteilungsschema - Berichtsheft</p>
<p>Dokumentieren</p>	<p>Arbeitsergebnis darstellen</p>	<p>- Plakat - Power Point - Projektmappe</p>
<p>Bewerten</p>	<p>Eigene Arbeit selbstkritisch reflektieren und Fremdbeurteilung einholen</p>	<p>- Reflexionstechniken</p>

LS 7.2: Kochschinken herstellen (ca. 20 Std.)

Phasen der vollständigen Handlung	Angestrebte Handlungskompetenz	Inhalte
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> LS 7.2 (ca. 20 Std.) </div> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> → </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Analysieren </div> </div>	Arbeitsauftrag analysieren	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsauftrag - Kochschinkenbeispiele
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> → </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Planen </div> </div>	Produktbezogene Informationen sammeln und bewerten Verfahrenstechniken und Zusatzstoffe hinsichtlich ihrer Wirkung auf das Endprodukt beurteilen und auswählen Arbeitsablaufplan erstellen Fachwissen weitergeben Gemeinschaftliche Entscheidungen treffen Situationsangemessen kommunizieren Qualitätserhaltende Maßnahmen festlegen	<ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffauswahl: Teilstücke, pH-Wert - Pökelspritzverfahren - Tumbeln (Eiweißaufschluss) - Zusatzstoffe - Methoden der Formgebung - Garverfahren - Rechtsvorschriften
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> → </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Durchführen </div> </div>	Arbeitsauftrag eigenverantwortlich durchführen Verfahrenstechniken zur Herstellung von Kochschinken anwenden Lakeberechnungen durchführen Einspritzmenge berechnen Verkaufsargumente formulieren Verantwortungsbewusst handeln Arbeitsergebnis präsentieren	<ul style="list-style-type: none"> - Spritzverfahren - Eiweißaufschluss, Tumbler - Wirkung von Zusatzstoffen - Garverfahren - Abkühlen - Lagerbedingungen
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> → </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Kontrollieren </div> </div>	Produkt anhand eines Kriterienkataloges beurteilen Fehleranalyse durchführen	<ul style="list-style-type: none"> - DLG-Beurteilungsschema - Berichtsheft
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> → </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Dokumentieren </div> </div>	Vollständigkeit der Unterrichtsmaterialien kontrollieren Unterrichtsmaterial ergänzen	<ul style="list-style-type: none"> - Schülerunterlagen
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> → </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Bewerten </div> </div>	Arbeitsablauf reflektieren Konstruktiv mit Kritik umgehen	<ul style="list-style-type: none"> - Reflexionstechniken

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 Fleischer/Fleischerin 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 *Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm* und 9 *Herstellen von Brühwurst* 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).

Außerdem sind im Anhang weitere Lernsituationen verschiedener Lernfelder aufgeführt. Es sind die Arbeitsergebnisse der IFB Fortbildung vom 11. und 12. Juli 2005 in Speyer.