
Handreichung für den Lernfeldunterricht der zweijährigen Berufsfachschule im Bereich Ernährung und Gesundheit, Profil Ernährung und Gastronomie

Vorwort

Die vorliegende Handreichung ist als Ergänzung zu den bereits bestehenden Handreichungen für den Lernfeldunterricht der zweijährigen Berufsfachschule anzusehen. Diese Handreichung für das Profil Ernährung und Gastronomie bietet konkrete Anregungen zu:

- kompetenzorientiertem Unterrichten
- Möglichkeiten der Binnendifferenzierung im Unterricht
- der Erhebung besonderer Lernleistungen
- dem systematischen Aufbau fachlicher und überfachlicher Kompetenzen
- Inhalten für das maßgebende Fach Projektkompetenz, welches nicht explizit unterrichtet wird
- Lernsituationen, die die fachlichen und überfachlichen Ziele des Lehrplans in BFK und BPK vernetzen
- Klassenarbeiten nach dem Prinzip der vollständigen Handlung

Diese Aspekte werden exemplarisch an zwei verschiedenen Lernfeldern (Lernfeld 2 erstes Schuljahr und Lernfeld 5 zweites Schuljahr) dargestellt. Die entsprechenden Lernsituationen sind vollständig als Prozess im Handlungskreislauf ausgearbeitet und verdeutlichen die Verknüpfung zwischen BFK und BPK.

Autorinnen: Elke Ewert, Robert-Schumann-Schule , Baden-Baden
Eva Kolaczkowksi, Justus-von-Liebig-Schule, Mannheim
Agnes Speiser, Alice-Salomon-Schule, Hechingen

Bedeutung der Icons

Icon	Beschreibung	Icon	Beschreibung
	Lernziel A		Tipp/Hinweis, der zum Bearbeiten hilfreich ist
	Lernziel B		Zeitvorgabe beachten
	Lernziel C		Informationsmaterial lesen, Text lesen
	Einzelarbeit		Blätter/Materialien in Ordner ablegen
	Partnerarbeit		Vorsicht
	Gruppenarbeit		Achtung: wichtige Information, Hinweis. Genau lesen!
	Plenum		Stift: wichtiger Schreibauftrag oder etwas muss gezeichnet oder gemalt werden.
	Lehrkraft fragen/holen		schreiben
	Lehrervortrag		Hilfsmittel/Quellenangabe: Das kann ein Buch oder eigene Aufschriebe sein.
	Einzelvortrag, Präsentation		Quelle
	Gruppenvortrag, Präsentation		Taschenrechner erlaubt
	Komfortzone – zufrieden		Zeichenmaterial erforderlich
	Lernzone – ok		Versuch
	Panikzone – unzufrieden		Beispiel/Vokabelhilfen
	erledigt		lesen
	nicht erledigt		hören
	monologisches Sprechen		Deutsch => Englisch
	dialogisches Sprechen		Englisch => Deutsch
	Gruppennummer, Teilthemen 1, 2 ...		Gruppennummer, Teilthemen 3, 4 ...
	zum nächsten Auftrag gehen		

Kompetenzraster Ernährung und Gastronomie erstes Jahr (Lernfeld 1-3)

Kompetenzbereiche	LF1 Sich im Bereich Gastronomie als Dienstleister orientieren	LF2 Im Gastgewerbe mit Lebensmitteln umgehen	LF3 Speisen herstellen und präsentieren
Rechtliche Rahmenbedingungen für das Arbeiten in der Gastronomie kennen und sie situationsbezogen anwenden	Ich kann die rechtlichen Rahmenbedingungen von Ausbildungs- und Arbeitsverhältnissen benennen.	Ich kann die Grundlagen der Hygiene und lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden und Räume reinigen und pflegen. Ich kann die Qualität von Lebensmitteln durch geeignete Maßnahmen erhalten. Ich kann die Grundlagen von Rechtsgeschäften benennen.	Ich kann die rechtlichen Grundlagen beim Kauf und Verkauf benennen.
Lebensmittel auswählen und sie bearbeiten	Ich kann mich in den Fachräumen der Schule zurechtfinden und habe einen Überblick über die unterschiedlichen Arbeitsmaterialien und deren Einsatzmöglichkeiten.	Ich kann die wichtigsten Inhaltsstoffe und ihre Bedeutung benennen, kenne die Grundlagen einer vollwertigen Ernährung und kann damit mein Ernährungsverhalten bewerten. Ich kann mein Wissen in der Praxis umsetzen und Grundtechniken in der Küche mit geeigneten Arbeitsmitteln anwenden und Produkte sensorisch beurteilen.	Ich kann Lebensmittel nach technologischen und ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten auswählen und diese Warenkenntnisse bei der Herstellung einfacher Speisen anwenden und Garverfahren fachgerecht einsetzen.
Dienstleister und Gastgeber sein	Ich kann die Aufgaben als Dienstleister und Gastgeber wahrnehmen und Aufgaben eigenverantwortlich und selbstständig durchführen.	Ich kann Räume anlassbezogen eindecken, gestalten und Speisen servieren.	Ich kann Servierarten und Serviermethoden unterscheiden und anwenden.
Den PC fachbezogen einsetzen	Ich kann eine Bewerbung schreiben und fachbezogene Aufgaben am PC ausführen. Ich bin mit dem lokalen Netzwerk vertraut.	Ich kann einfache Textgestaltungen und Formatierungen umsetzen.	Ich kann Informationen zu einer Aufgabenstellung im Internet beschaffen, auswerten und sachgerecht einsetzen. Ich kann Regeln zum Datenschutz benennen.
Im Team arbeiten und kommunizieren	Ich kann in der Gruppe kommunizieren und vereinbarte Regeln einhalten.	Ich kann situationsbezogen kommunizieren, übernehme selbstständig Aufgaben und bringe mich aktiv im Team ein.	Ich kann selbstständig und in der Gruppe an einem Projekt arbeiten und trage zum Gelingen bei.
Arbeitsabläufe planen und gestalten	Ich kann Arbeitsabläufe lesen und verstehen.	Ich kann Arbeitsabläufe nach ergonomischen, ökologischen und ökonomischen Grundsätzen planen und gestalten.	Ich kann Arbeitspläne für Projekte planen und gestalten.

Kompetenzraster Ernährung und Gastronomie zweites Jahr (Lernfeld 1-3)

Kompetenzbereiche	LF4 Speisen und Getränke anbieten und verkaufen	LF5 Unterschiedliche Personengruppen verpflegen	LF6 Speisen aus aller Welt herstellen
Rechtliche Rahmenbedingungen für das Arbeiten in der Gastronomie kennen und sie situationsbezogen anwenden	Ich kann Zahlungsmöglichkeiten vergleichen und bewerten.	Ich kann Finanzierungsarten unterscheiden und bewerten. Ich kann Maßnahmen für meine Zukunftssicherung auswählen.	Ich kann den Einfluss der Globalisierung auf die Ernährung erkennen.
Lebensmittel auswählen und sie bearbeiten	Ich kann Getränke unterscheiden, herstellen und bewerten. Ich kann Convenienceprodukte bewerten und bei der Speisenherstellung einsetzen.	Ich kann Tageskostpläne für verschiedene Alters- und Personengruppen planen und bewerten. Ich kann für Diät- und Kostformen geeignete Rohstoffe und Zubereitungsverfahren auswählen und herstellen.	Ich kann verschiedene Ess- und Trinkgewohnheiten aus verschiedenen Regionen und Kulturen beschreiben. Ich kann Rezepte für typische regionale und internationale Spezialitäten beschaffen, diese Speisen herstellen und präsentieren.
Dienstleister und Gastgeber sein	Ich kann anlassbezogen unterschiedliche Mahlzeiten und Getränke eindecken und gestalten. Ich kann verkaufsfördernde Maßnahmen anwenden.	Ich kann mit dem Gast zu unterschiedlichen Anlässen professionell umgehen und die Räume anlassbezogen gestalten.	Ich kann bei der Präsentation die Verkaufsfähigkeit der Speisen bewerten.
Den PC fachbezogen einsetzen	Ich kann am PC Programme zur Erstellung von Menü- und Speisekarten nutzen und diese gestalten.	Ich kann die Tabellenkalkulation anwenden.	Ich kann Rezepte professionell darstellen und setze dazu die geeignete Software ein.
Im Team arbeiten und kommunizieren	Ich kann gastorientierte Kommunikation beschreiben. Ich kann im Team die Mitglieder unterstützen.	Ich kann auf unterschiedliche Personengruppen eingehen und entsprechend kommunizieren. Ich kann mein Teamverhalten reflektieren.	Ich kann erfolgreich im Team kommunizieren, arbeiten und die Teamarbeit reflektieren.
Arbeitsabläufe planen und gestalten	Ich kann Projekte planen und durchführen.	Ich kann Projekte selbstständig planen, durchführen und reflektieren.	Ich kann Projekte in Aktionen einbinden, sie selbstständig planen, durchführen und reflektieren.

Kompetenztreppe erstes Schuljahr 2BFEG (Lernfeld 1-3)

Sozialkompetenz, Personalkompetenz Kommunikative Kompetenz			Wertschätzung im Gespräch
			Dokumentation eines Projekts (Portfolio)
			Selbstständiges Arbeiten im Projekt
		Verantwortung für Teilaufgaben übernehmen	Umgang mit Frustrationen
		aktives Arbeiten im Team	Umgang mit dem Handlungskreislauf
		situationsbezogen kommunizieren	
		Vorschläge anderer akzeptieren	
		eigenen Standpunkt vertreten, ggf. korrigieren	
	Lernorganisation, Ordner, Lerntagebuch	persönliche Stärken/Bedürfnisse formulieren	
	Verantwortung für sich/andere übernehmen	Lernorganisation, Ordner und Lerntagebuch	
	Regeln der Zusammenarbeit		
	Kommunikation in der Gruppe		
	Wahrnehmung (ich/du/wir)		
	Arbeitsabläufe lesen und verstehen		
	Lernfeld 1	Lernfeld 2	Lernfeld 3
Lernkompetenz, Methodenkompetenz			Reflexion des Projektablaufs
			Umgang mit Tabellen und Schaubildern
			Handlungskreislauf selbstständig durchlaufen
		Stationenlernen	Projekte analysieren/dokumentieren
		Handlungskreislauf erleben	Projekte planen und gestalten
		Reflexion des Lernfortschritts	
		Reflexion der Teamarbeit	
		Textgestaltungen und Formatierungen am PC	
	Fachbezogene Aufgaben am PC	Arbeitsabläufe planen und gestalten	
	Einzel- und Partnerarbeit	Informationen beschaffen und auswerten	
	Gruppenarbeit (feste Gruppen)		
	SQ3R, Mindmap und Exzerpt		

Kompetenztreppe zweites Schuljahr 2BFEG (Lernfeld 4-6)

Sozialkompetenz, Personalkompetenz Kommunikative Kompetenz			Wertschätzung im Gespräch
			Selbstständiges Arbeiten im Projekt
			Teamarbeit
		Verantwortung für Aufgaben übernehmen	Umgang mit Stolpersteinen und Lösung
		Aktives Arbeiten im Team	Verantwortung für das Projekt übernehmen
		Situationsbezogen kommunizieren	
		Feedback geben und annehmen	
		Eigenen Standpunkt vertreten, ggf. korrigieren	
	Lernorganisation, Ordner, Lerntagebuch	Ökonomisches und ökologisches Bewusstsein entwickeln	
	Verantwortung für sich/andere übernehmen		
	Ideen entwickeln und vertreten		
	Entscheidungen treffen, abwägen und begründen		
	Projekte planen		
	Arbeitsabläufe lesen, verstehen und im Team umsetzen		
	Lernfeld 4	Lernfeld 5	Lernfeld 6
Lernkompetenz Methodenkompetenz			Projekte analysieren/dokumentieren Umgang mit Tabellen und Schaubildern
		Informationen beschaffen und auswerten	Kulturelle und regionale Ess- und Trinkgewohnheiten beschreiben
		Mahlzeiten des Tages unterscheiden, bewerten und zusammenstellen	Regionale und internationale Speisen herstellen und präsentieren
		Für verschiedene Kostformen Menüfolgen/Gerichte planen und bewerten	Projekte in Aktionen einbinden, selbstständig planen durchführen und reflektieren
		Tische fachgerecht eindecken	
	Convenienceprodukte bewerten und bei der Speisenherstellung einsetzen		
	Programme am PC zur Erstellung von Menü- und Speisekarten nutzen		
	Präsentationen erstellen und gestalten		

Systematischer Kompetenzaufbau

Weiterentwickeln und vertiefen der überfachlichen Kompetenzen an zwei konkreten Beispielen, die in dieser Handreichung ausgearbeitet vorliegen:

Lernfeld 5

Ich kann Informationen aus Texten und Filmen erfassen und strukturieren.
Ich kann anhand dieser Informationen Arbeitsaufträge selbstständig, alleine oder im Team ausführen und Feedback geben und annehmen.

Lernfeld 2

Ich kann Texte lesen und Schlüsselbegriffe markieren.
Ich kann anhand der Schlüsselbegriffe Lösungen für gestellte Arbeitsaufträge im Team erarbeiten.

Lernfeld 5

Ich kann Produktinformationen erstellen und ansprechend gestalten.
Ich kann meine Arbeitsergebnisse vor der Klasse präsentieren.

Lernfeld 2

Ich kann eine Mindmap nach erlernten Regeln erstellen.
Ich kann Beurteilungskriterien entwickeln und reflektieren.