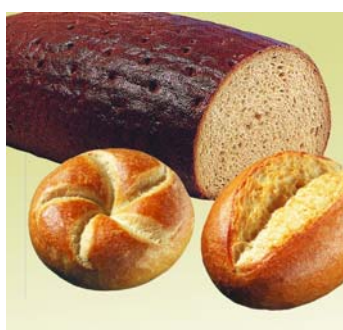


Handreichung zur Umsetzung der KMK-Rahmenlehrpläne für die neu geordneten Ausbildungsberufe

Bäcker/-in und Konditor/-in



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 PZ Bad Kreuznach 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-kh@t-online.de
URL: <http://pz.bildung-rp.de>

Autorinnen und Autoren:

Dieter Gaul, Pädagogisches Zentrum Bad Kreuznach
Frank Jung, Berufsbildende Schule Bingen
Karl-Heinz Maußhardt, Berufsbildende Schule Technik 2 Ludwigshafen
Peter Tautz, Berufsbildende Schule Gewerbe und Hauswirtschaft/Sozialwesen Koblenz

Skriptbearbeitung:

Heidmarie Beger

Layout:

Heidmarie Beger
Dieter Gaul

Redaktion:

Dieter Gaul

Titelbild:

Produktmanagement Central Accounts, Mainzer Str. 152 - 160, 55411 Bingen

© Bad Kreuznach 2004

Nicht alle Copyright-Inhaber konnten ermittelt werden. Deren Urheberrechte werden hiermit vorsorglich und ausdrücklich anerkannt.

Die vorliegende PZ-Veröffentlichung wird gegen eine Schutzgebühr von Euro 3,00 zzgl. Versandkosten abgegeben.

Seit dem 01.01.2004 beträgt der Mindestbeitrag für die bestellte Veröffentlichung inklusive Verpackungs- und Versandkosten 5,00 Euro.

ISSN 0938-748X

**Pädagogisches Zentrum
Rheinland-Pfalz
Bad Kreuznach**



PZ-Information 10/2004

**Handreichung zur Umsetzung
der KMK-Rahmenlehrpläne
für die neu geordneten
Ausbildungsberufe**

**Bäcker/-in
und
Konditor/-in**

Bad Kreuznach, 16. Dezember 2004

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	Backberufe	15
6	Rahmenstundentafel	16
7	Lernfeldübersicht	17
8	Exemplarische Beispiele zur Ausarbeitung von Lernsituationen	18
8.1	Beispiel 1 (Grundstufe)	18
8.2	Beispiel 2 (Fachstufe I)	23
8.3	Beispiel 3 (Fachstufe II)	26
9	Stundenplan für die Grundstufe (Beispiel)	30
9.1	Teilzeitunterricht	30
9.2	Vollzeitunterricht	30
10	Literaturverzeichnis	31
11	Anhang	32
11.1	Formular Kompetenzen	32
11.2	Formular Lerninhalte	33
11.3	Formular Jahresarbeitsplan	34
11.4	Formular Arbeitsablaufplan	35
11.5	Arbeitsergebnisse der IFB-Veranstaltung vom 8. und 9.6.2004	36

Vorwort

Das Ministerium für Bildung, Frauen und Jugend Rheinland-Pfalz beauftragte Ende 2002 verschiedene Handreichungsgruppen damit, eine Hilfe für die Umsetzung der neu geordneten Ausbildungsberufe zu erstellen. Die innerhalb von fünf Monaten erarbeitete Handreichungsserie enthält Beispiele und Anregungen für die Umsetzung der Lernfelder in Unterricht sowie für Aufbau und Organisation eines Bildungsgangteams.

Diese Handreichungen sollen am Beispiel von ausgewählten Lernfeldern die Umsetzung konkretisieren und eine mögliche Umsetzung deutlich machen. 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 Fachleute, die Rheinland-Pfalz als Mitarbeiter/innen in den KMK-Rahmenlehrplankommissionen vertreten sowie erfahrene Kolleginnen und Kollegen aus unterschiedlichen Schulstandorten bilden im Lande eine zentrale Arbeitsgruppe, in der die Neuordnung der Einzelberufe koordiniert und von der aus die Umsetzung durch berufsspezifische Arbeitsgruppen begleitet wird.

Die Handreichungsserie 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. 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 den neu geordneten Ausbildungsberufen Bäcker/-in und Konditor/-in 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.

Dieter Gaul: gaul@pz.bildung-rp.de Rüdiger Tauschek: tauschek@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 der Backberufe eingesetzt sind, bei der Umsetzung der neuen, nach Lernfeldern strukturierten Lehrpläne (Beschlüsse der KMK vom 21. März 2003 und 29. Januar 2004) 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 weit gehend 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.

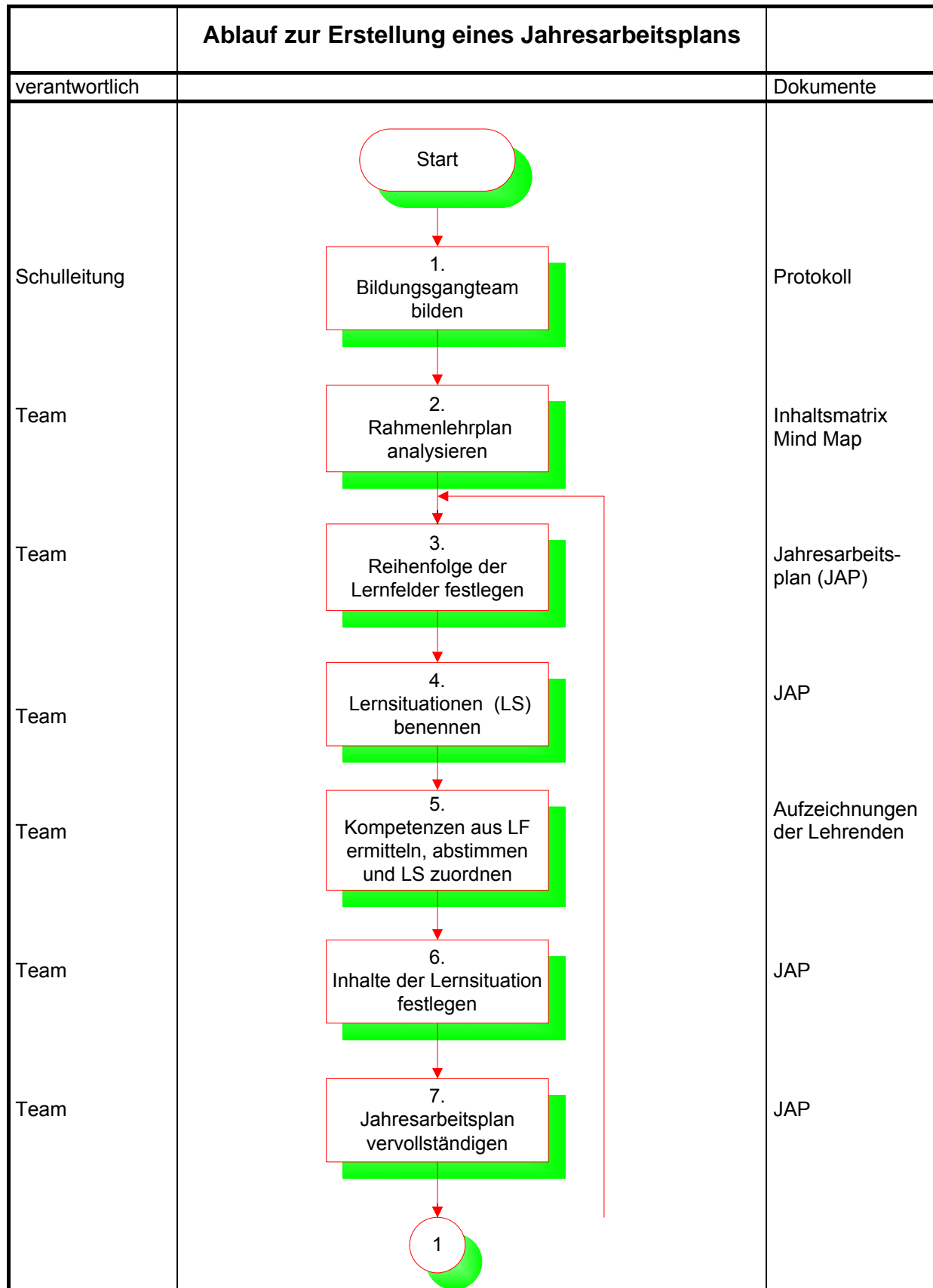
Für die Durchführung dieses Verfahrens sind detaillierte Kenntnisse des Lehrplans erforderlich. Bei der Offenheit des Lehrplans ist dies zwingende Voraussetzung für die Absprachen über die Verteilung von Lerninhalten über den gesamten Bildungsgang. Der einzelne Lehrer bildet Lerninhalte nicht mehr in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



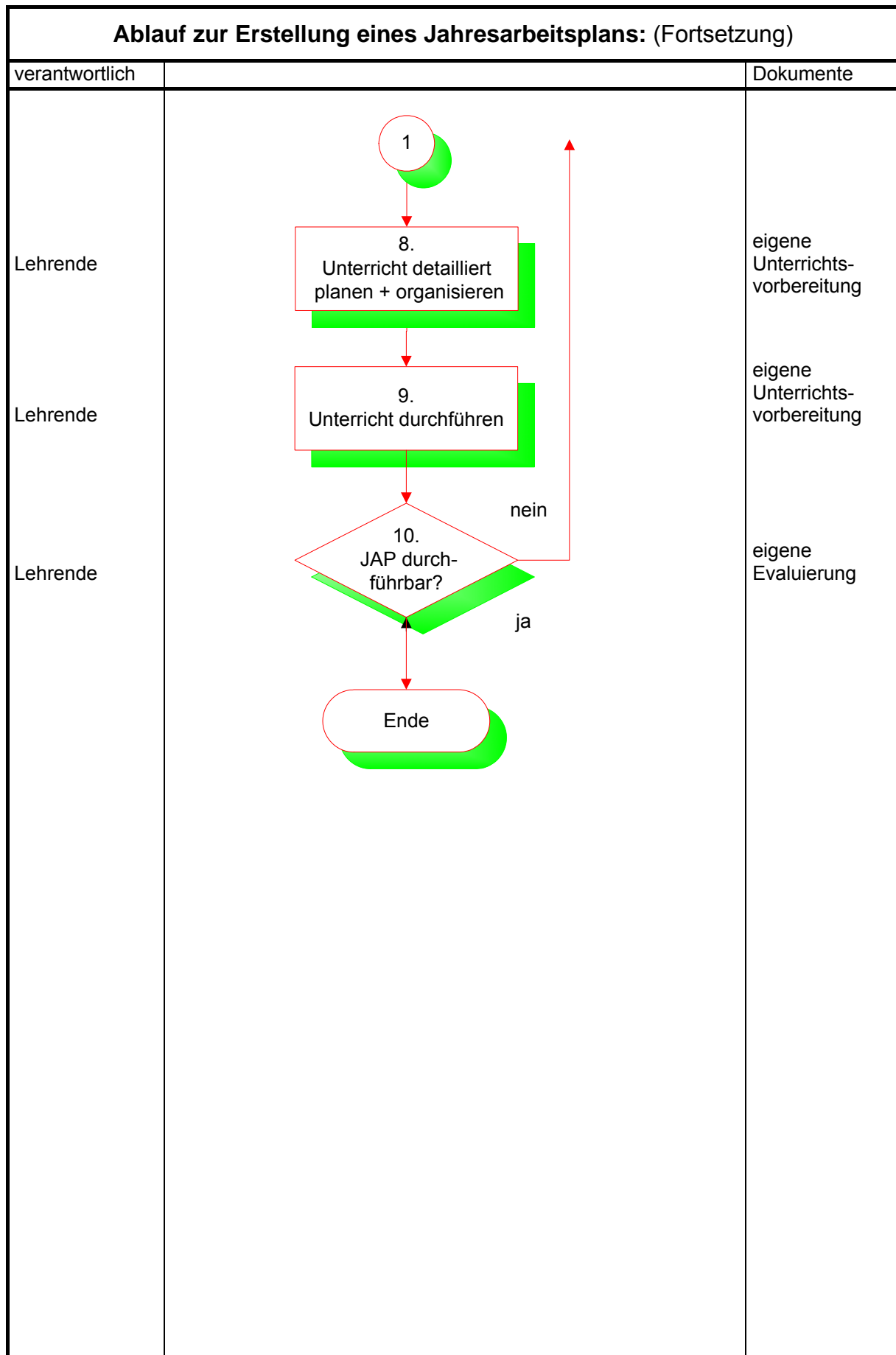


Abb. 1: Ablauf zur Erstellung eines Jahresarbeitsplans

4.2 Erläuterungen zum Ablaufplan

- zu 1) Im Team sollen alle im Bildungsgang unterrichtenden Lehrerinnen und Lehrer vertreten sein.
- zu 2) Ein grober Gesamtüberblick der 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 (vgl. Abbildung 16 und 17, S. 29).

- 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

- Brot
- Kleingebäck
- Feinen Backwaren
- 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 soll (Formularbeispiel siehe Anlage 10.1). 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 10.2). 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.

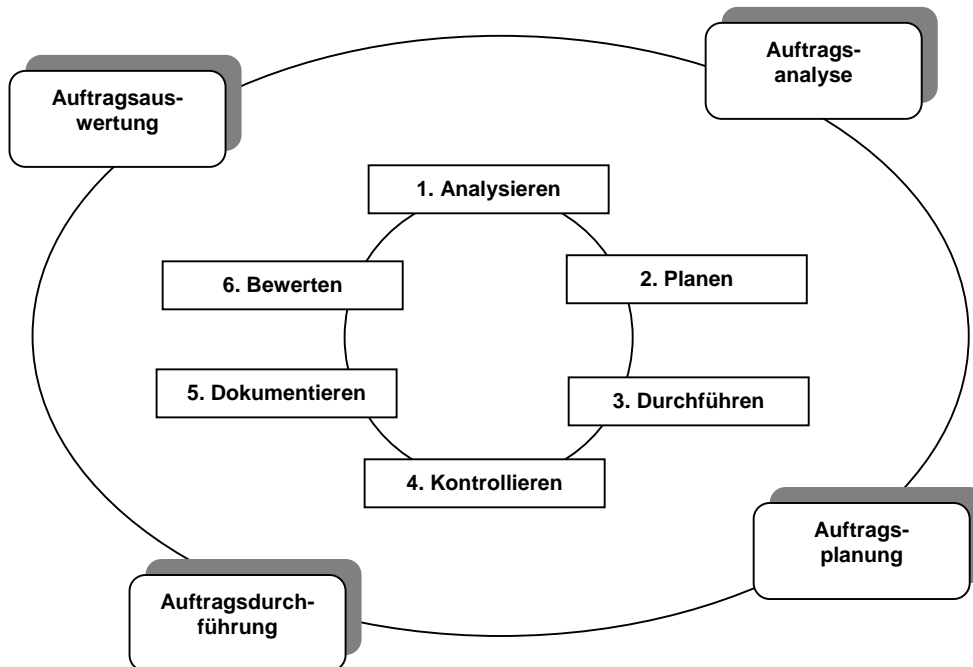


Abb. 2: Die Phasen des Kundenauftrages und die sechs Phasen der vollständigen Handlung¹

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 der z. B. Arbeitsgeräte, Rezepturen, Rohstoffe, Maschinen und 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. Wissen sind erforderlich?
- ▶ Welcher Weg wird eingeschlagen?

3. Durchführen

Die Ausführung einer Arbeit soll sorgfältig vorbereitet und von den Schülerinnen und Schülern weit gehend 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 Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren) oder üblichen Prüfbestimmungen (z. B. DLG-Prüfschema). Darüber hinaus erfolgt eine Kontrolle durch die Lehrenden.

Mögliche Hilfsfragen:

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

5. Dokumentieren

Hier soll die Dokumentation endgültig korrigiert, verbessert, fertig gestellt und abgeschlossen werden. Hierzu gehören die Unterrichtsunterlagen der Schüle-

rinnen 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 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 10.3).
- zu 8) Individuelle Unterrichtsplanung auf Basis der Lernsituation.
- zu 9), 10) und 11) 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 Backberufe

Die Berufsbilder von Bäcker/-in und Konditor/-in sind in vielen Bereichen identisch. Dies schlägt sich auch in den Rahmenlehrplänen nieder.

- Die vier Lernfelder der Grundstufe sind für beide Berufe identisch.
- Die Lernfelder 5, 6, 7 und 8 bei den Konditoren entsprechen im Wesentlichen den Lernfeldern 10, 11 und 12 bei den Bäckern, allerdings mit veränderten Zeitrichtwerten.
- Die übrigen Lernfelder spiegeln die berufstypischen Tätigkeitsbereiche der jeweiligen Berufe wider.

Bäcker und Konditoren können im ersten Lehrjahr gemeinsam beschult werden, aber auch eine Zusammenlegung im weiteren Schulverlauf wäre je nach Standort möglich.

6 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

7 Lernfeldübersicht

Schulstufe	LF	Bäcker/-in		Konditor/-in	
GS	1	Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters (60)			
	2	Herstellen einfacher Teige/Massen (80)			
	3	Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen (60)			
	4	Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen (80)			
FS I	5	Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck	80 Std.	Herstellen von kleinen Gerichten	40 Std.
	6	Herstellen von Backwarensnacks	40 Std.	Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen	80 Std.
	7	Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig	60 Std.	Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen	40 Std.
	8	Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäck	60 Std.	Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts	80 Std.
FS II	9	Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbroten	40 Std.	Verarbeiten von Zucker	40 Std.
	10	Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen	60 Std.	Arbeiten mit Marzipan	40 Std.
	11	Herstellen von Torten und Desserts	60 Std.	Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre	40 Std.
	12	Herstellen von kleinen Gerichten	40 Std.	Herstellen von Speiseeis	40 Std.
	13	Planen und Durchführen einer Aktionswoche	40 Std.	Herstellen von Spezialgebäcken	40 Std.
	14			Planen und Durchführen einer Aktionswoche	40 Std.

8 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.

8.1 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 beginnt mit Lernfeld 3.

Lernfeld 3:	Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Zielformulierung:		
<p>Die Schülerinnen und Schüler kennen die wesentliche Bedeutung des Marketings, gestalten und präsentieren Produkte und wenden Kommunikationsinstrumente an. Sie beraten Kundinnen/Kunden und berücksichtigen neben lebensmittelrechtlichen, ökonomischen, ökologischen, sensorischen besonders ernährungsphysiologische Aspekte und führen Nährwertberechnungen durch. Sie entwickeln geeignete Verkaufsargumente und gehen auf Kundinnen und Kunden ein. Die Schülerinnen und Schüler schließen berufstypische Kaufverträge, verpacken Produkte fachgerecht und nehmen Berechnungen vor.</p>		
Inhalte:		
<p>Marketing als Instrument der Verkaufsförderung Marktbeobachtung/Bedarfsermittlung; Preisgestaltung Bestellung, Wareneingangskontrolle Präsentation der Ware in der Theke, im Regal oder im Schaufenster Ästhetische Grundsätze, insbesondere Farbgebung, Licht, Form, Anordnung, Umgebung Gestalterische Grundlagen, insbesondere Plakate, Handzettel Beratung über gesunde Ernährung: Bedeutung der Inhaltsstoffe von Back- und Konditoreiwaren, insbesondere Mineralstoffe, Vitamine, Ballaststoffe, Verdaulichkeit der Nährstoffe Zusatzstoffe Ernährungstrends Verkaufsvorgang, insbesondere Kaufmotive, Verkaufsargumente, Gesprächsführung Abrechnungen und Rechnungserstellung Grundlagen des Verpackens</p>		

Abb. 4: Lernfeld 3, aus: KMK Rahmenlehrplan Bäcker/-in vom 2004-01-29

zu 4) Lernsituationen (LS) benennen

- LS 3.1: **Werbemittel für ein Produkt gestalten (z. B. belegte Brötchen)**
(ca. 20 Std.)
- LS 3.2: **Eine Werbekampagne für einen Aktionstag planen**
(z. B. belegte Brötchen beim Schulfest) (ca. 20 Std)
- LS 3.3: **Ein neues Produkt (z. B. Snack) in das Sortiment einführen**
(ca. 20 Std)

zu 5) Kompetenzschwerpunkte auf der Grundlage der Lehrplanvorgaben im Lehrplanvorspann und im Lernfeld festlegen und in den JAP eintragen.

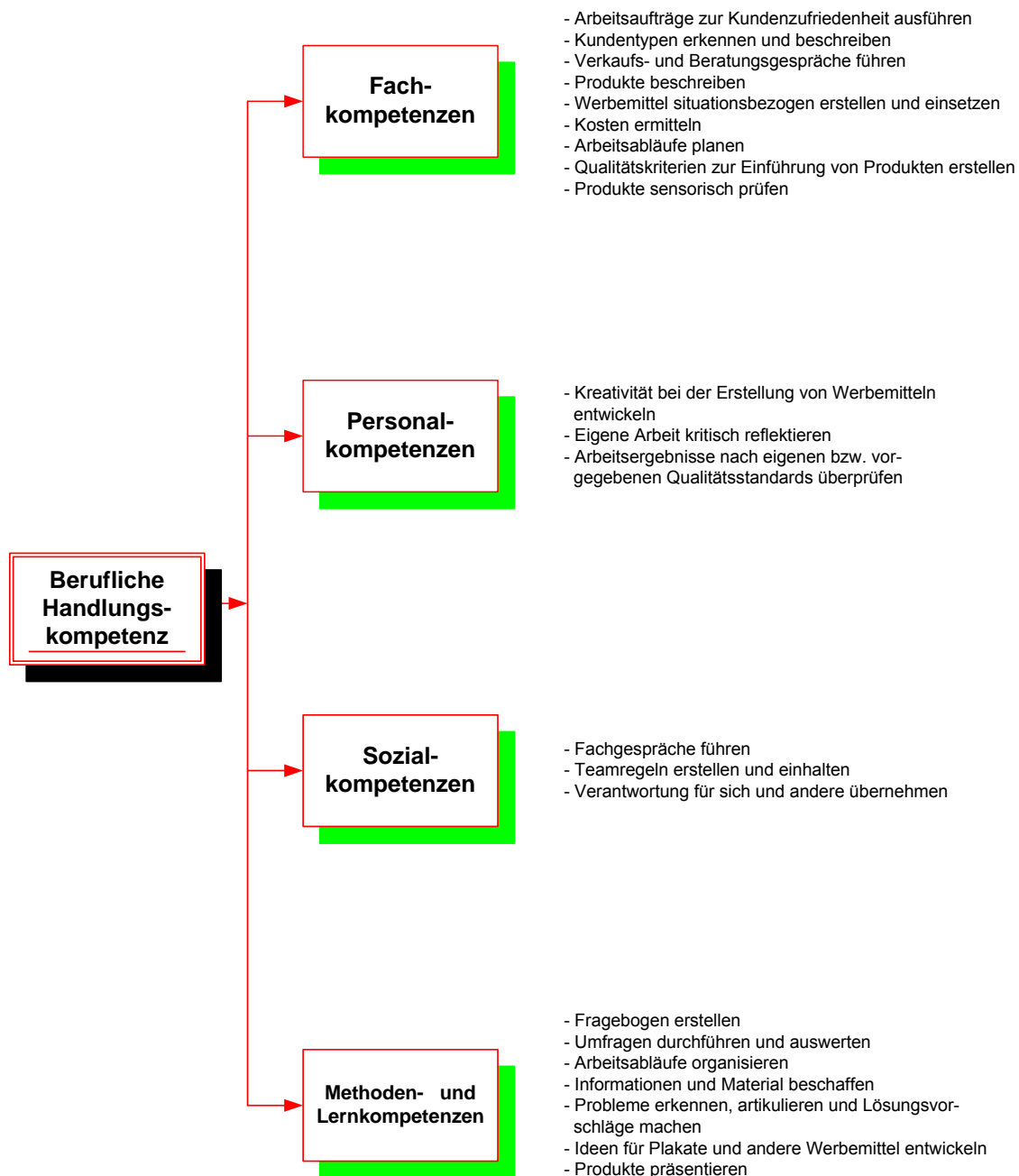


Abb. 5: Kompetenzen Lernfeld 3

zu 6) Inhalte der Lernsituationen festlegen

LS 3.1: Werbemittel für ein Produkt gestalten (z. B. belegte Brötchen)
(ca. 20 Std)

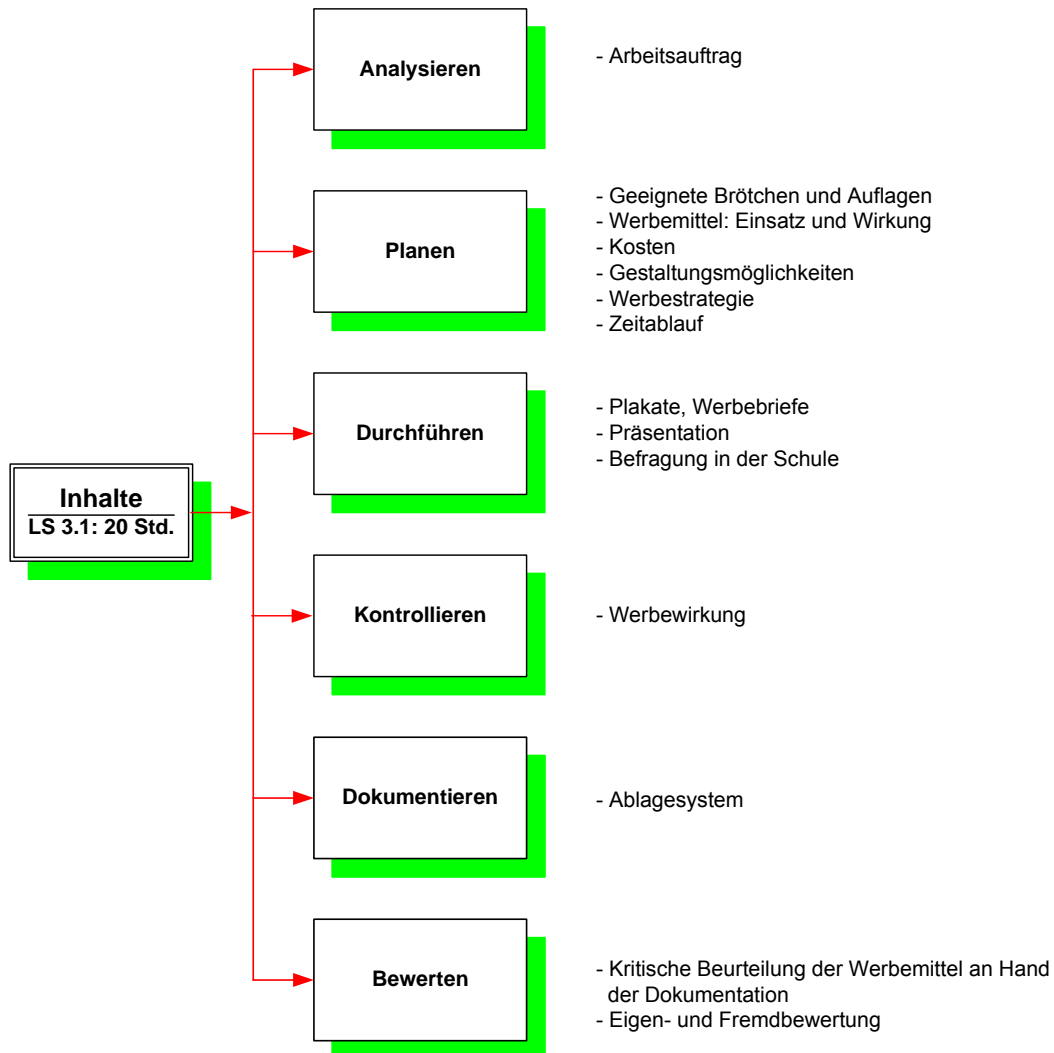


Abb. 6: Inhalte Lernsituation 3.1

Arbeitsauftrag für die Schülerinnen und Schüler:

Erstellen Sie Werbemittel für belegte Brötchen.

zu 6) Inhalte der Lernsituationen festlegen

LS 3.2: Eine Werbekampagne für einen Aktionstag planen (z. B. belegte Brötchen beim Schulfest) (ca. 20 Std.)

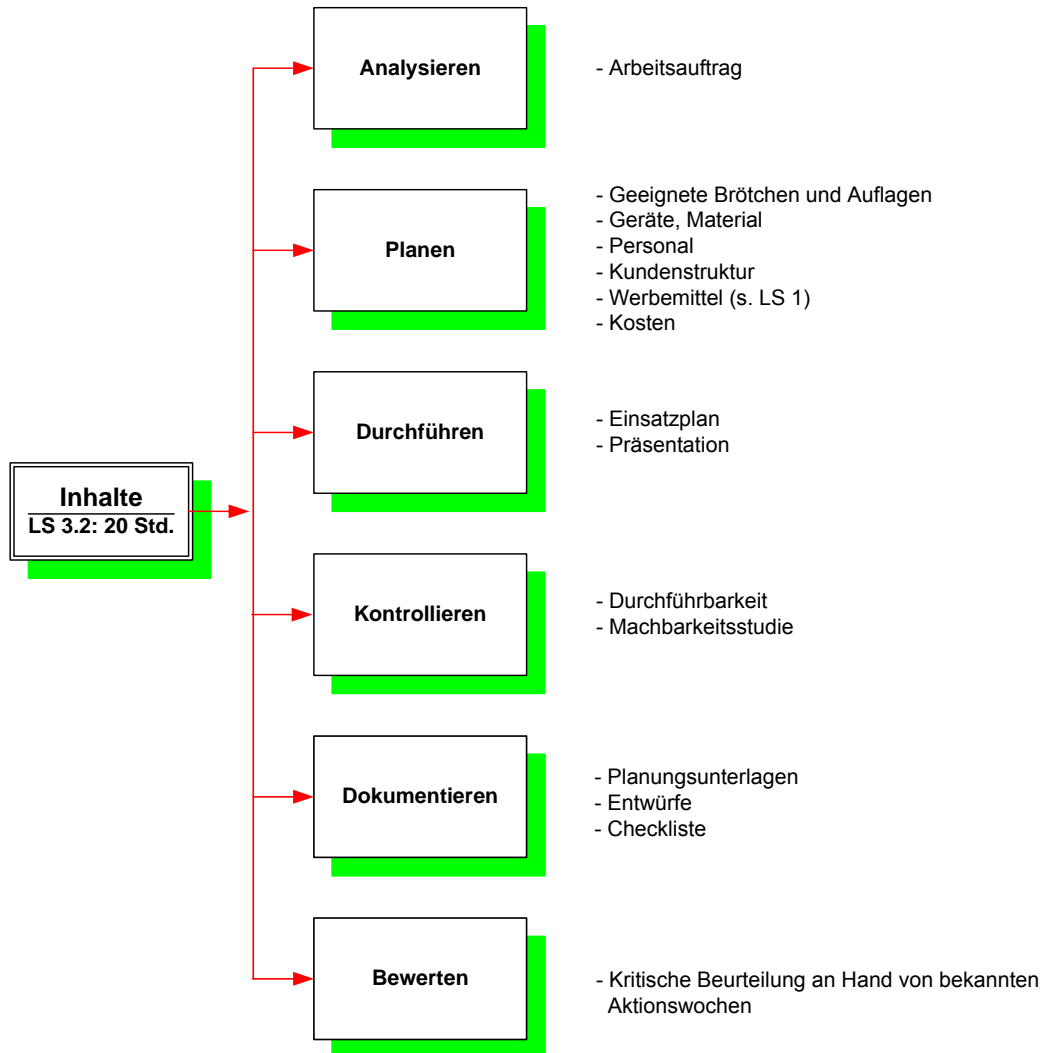


Abb. 7: Inhalte Lernsituation 3.2

Arbeitsauftrag für die Schülerinnen und Schüler:

Planen Sie die Werbekampagne "Belegte Brötchen" für ein Schulfest.

zu 6) Inhalte der Lernsituationen festlegen

LS 3.3: Ein neues Produkt (z. B. Snack) in das Sortiment einführen
(ca. 20 Std.)

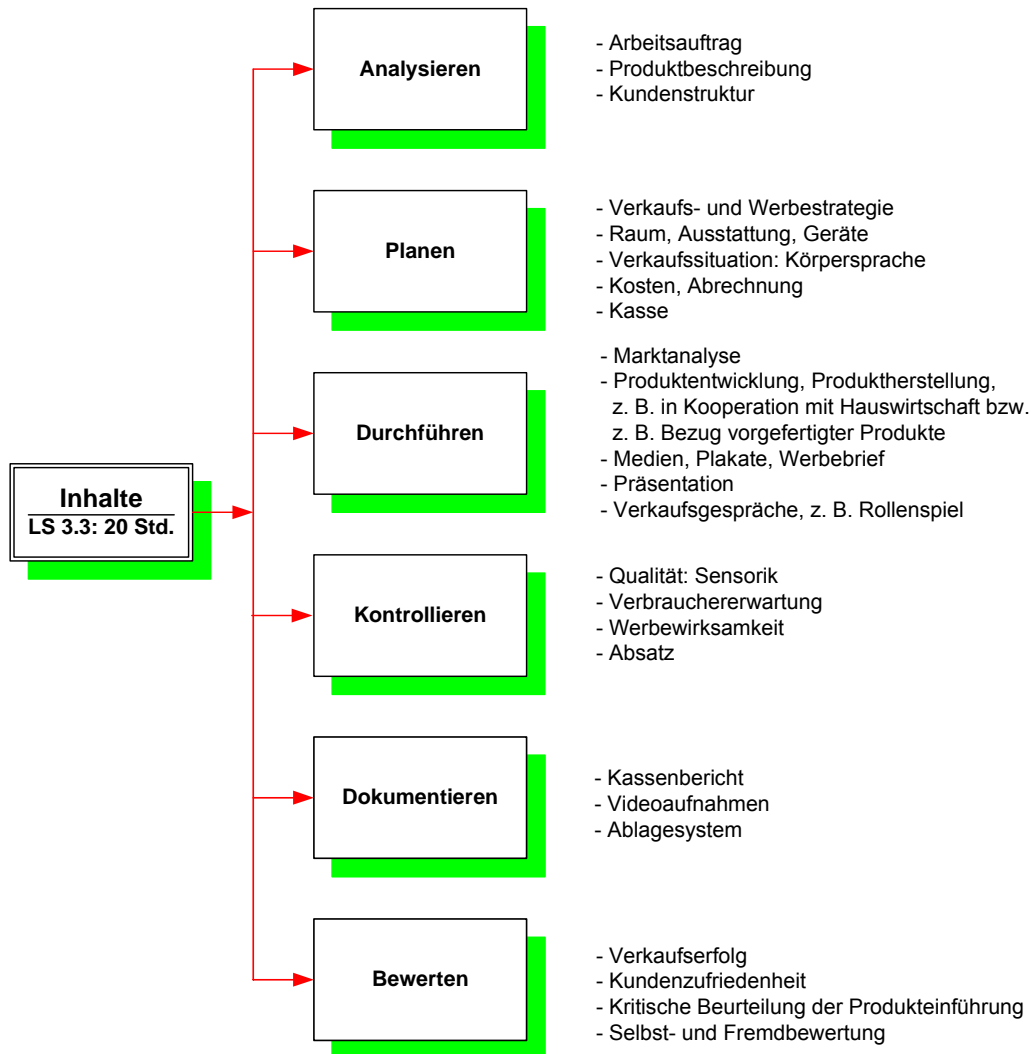


Abb. 8: Inhalte Lernsituation 3.3

Arbeitsauftrag für die Schülerinnen und Schüler:

Führen Sie einen Backwarensnack als neues Produkt in ein bestehendes Sortiment ein.

8.2 Beispiel 2 (Fachstufe I)

zu 4) Lernsituationen (LS) benennen

LS 5.1: **Verschiedene Weizenkleingebäcke herstellen (z. B. Schnittbrötchen)** (ca. 20 Std.)

Lernfeld 5:	Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäcken	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Zielformulierung:		
<p>Die Schülerinnen und Schüler stellen Weizenbrote und Weizenkleingebäcke her. Dafür wählen sie für ihre Rezepte Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eignung und der rechtlichen Vorgaben aus und führen dazu Berechnungen durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Ablaufpläne, setzen Geräte und Maschinen zur rationellen Herstellung und Bevorratung der Teige auch unter Einbeziehung der Kältetechnik ein. Sie führen vor- und nachbereitende Arbeiten aus, bringen die Erzeugnisse in verkaufsfertige Form und berechnen Ausbeuten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.</p>		
Inhalte:		
<p>Rezepte, insbesondere Weizenbrötchen, Weizenbrote, Toastbrote, Baguette Rohstoffe, insbesondere Weizenbackmittel, Fertigmehle Mindestanforderungen nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck Gewichtsvorschriften Direkte und indirekte Teigführung Teigbildung, insbesondere Knetprozess, Teigruhe; Teigausbeute Formgebung, insbesondere Wirken, Wickeln, Flechten, Schneiden Gärprozess, Gärsteuerung; relative Luftfeuchte Backverfahren Backprozess; Backausbeute Veränderungen nach dem Backen Präsentation, Qualitätsbewertung Qualitätserhaltung von Weizengebäcken Ursachen und Vermeidung von Gebäck- und Lagerfehlern und Brotkrankheiten</p>		

Abb. 9: Lernfeld 5, aus: KMK Rahmenlehrplan Bäcker/-in vom 2004-01-29
Lernfeldkatalog Stand 2004-08-01

zu 5) Kompetenzschwerpunkte auf der Grundlage der Lehrplanvorgaben im Lehrplanvorspann und im Lernfeld festlegen und in den JAP eintragen.

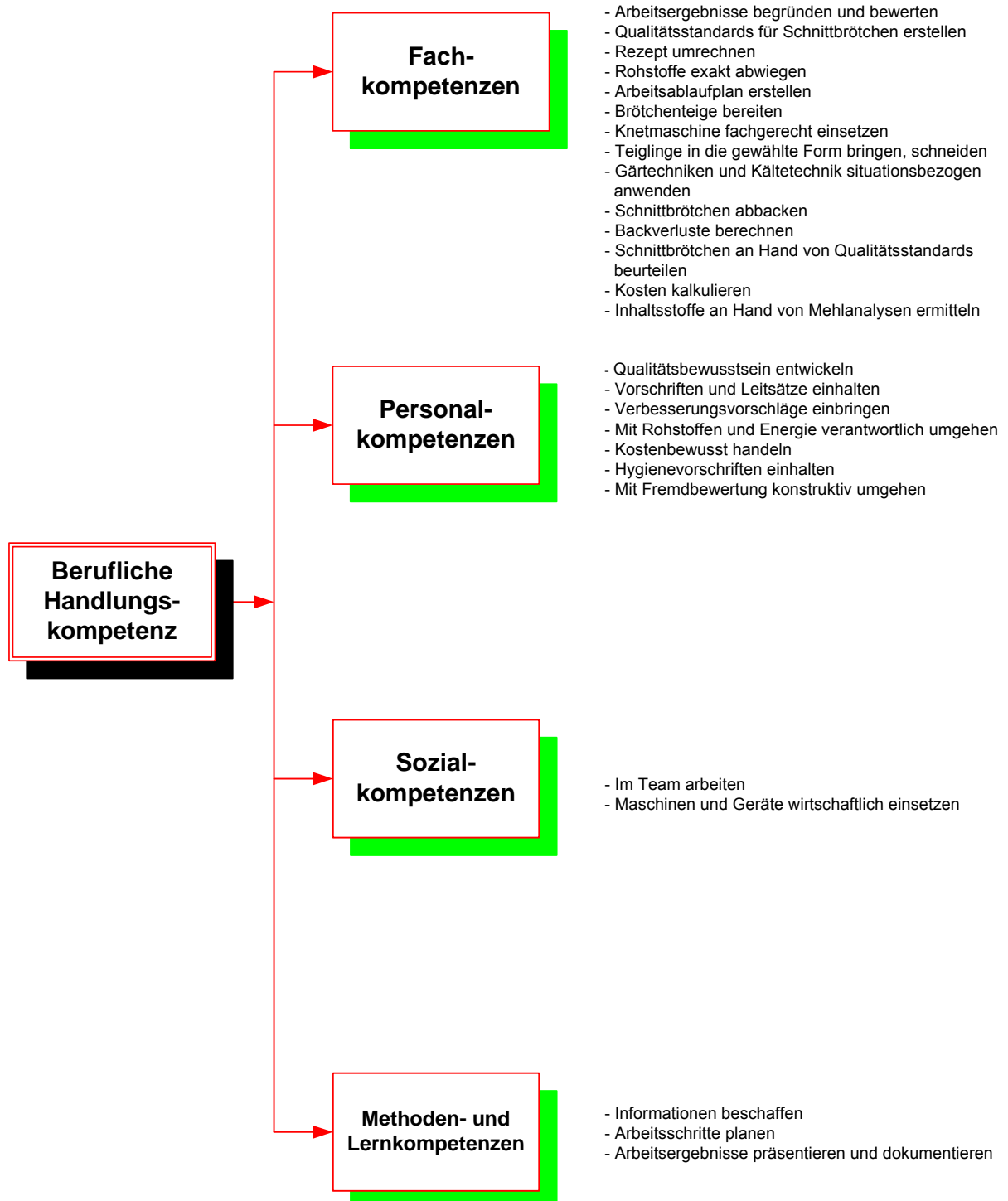


Abb. 10.: Kompetenzen Lernfeld 5

zu 6) Inhalte der Lernsituationen festlegen

LS 5.1: Verschiedene Weizenkleingebäcke herstellen (z. B. Schnittbrötchen)
(ca. 20 Std.)

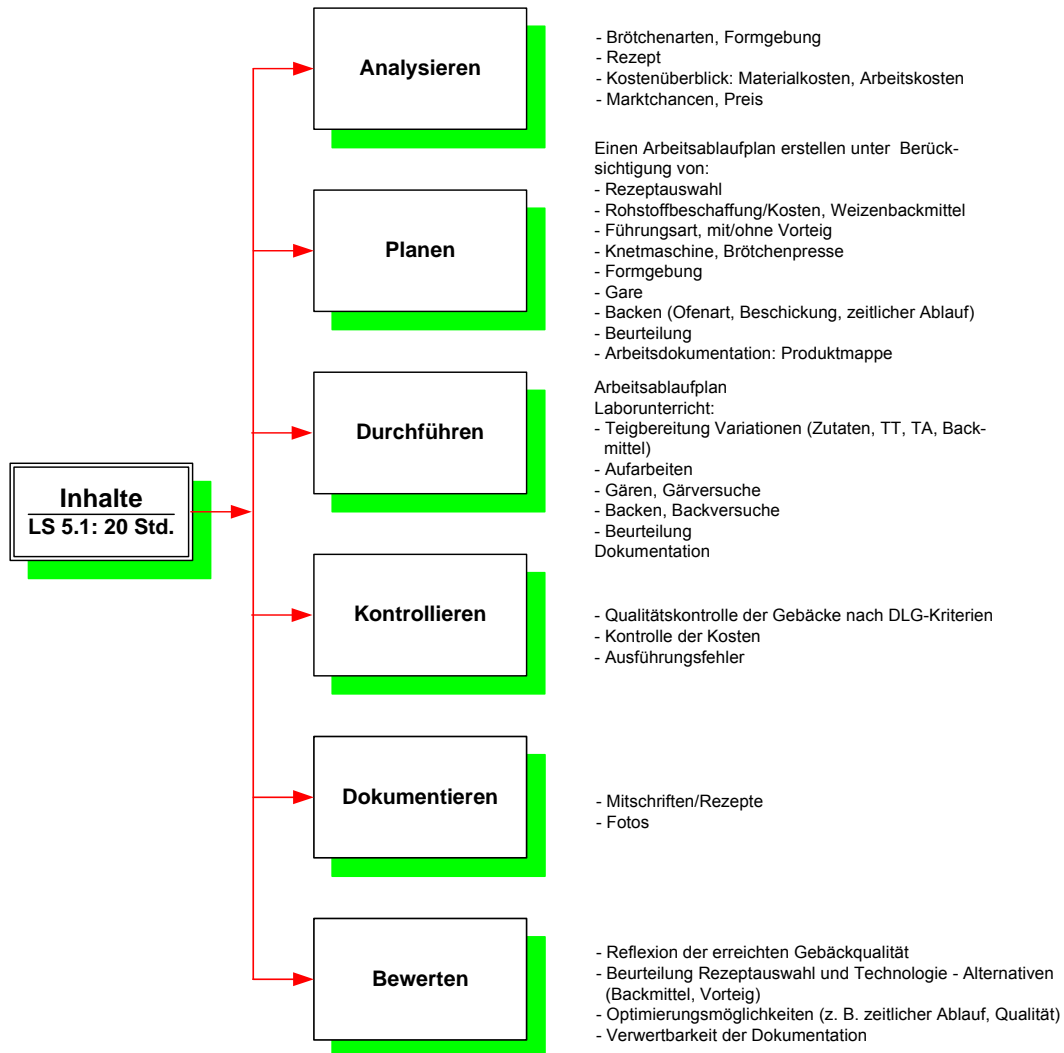


Abb. 11: Inhalte Lernsituation 5.1

Arbeitsauftrag für die Schülerinnen und Schüler:

Stellen Sie Schnittbrötchen her.

8.3 Beispiel 3 (Fachstufe II)

zu 4) Lernsituationen (LS) benennen

Die Lernsituation 10.1 bezieht sich auf das Lernfeld 6 (Konditor/-in) und das Lernfeld 10 (Bäcker/-in).

LS 10.1: Himbeersahnetorten herstellen und verkaufen
(ca. 15 Std.)

Weitere Lernsituationen wurden zu diesen Lernfeldern nicht ausgearbeitet.

Lernfeld 10: (Bäcker)	Herstellen von feinen Backwaren aus Massen	3. Ausbildungsjahr Zeitrictwert: 60 Stunden
Zielformulierung:		
<p>Die Schülerinnen und Schüler kennen die charakteristischen Merkmale der Massen und stellen Erzeugnisse her. Sie wählen Rohstoffe entsprechend der Rezepturen aus.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Ablaufpläne für die Herstellung, setzen Maschinen rationell ein und berücksichtigen dabei die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen. Sie unterscheiden verschiedene Herstellungstechniken und wenden sie fachgerecht unter Einhaltung der besonderen Hygienevorschriften an. Die Schülerinnen und Schüler beherrschen verschiedene rationelle Techniken der Formgebung, der Beschickung der Backgeräte sowie des Ausbackens, der Bevorratung und Qualitätssicherung. Sie führen Berechnungen zum Volumen und zur Preiskalkulation durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.</p>		
Inhalte:		
<p>Grundrezepte für Baisermassen, Biskuitmassen, Wiener Massen, Sandmassen, Brandmassen, Makronenmassen, Röstmassen</p> <p>Mindestanforderungen nach den Leitsätzen für Feine Backwaren</p> <p>Rohstoffe, insbesondere Weizenstärke, Emulgatoren</p> <p>Systematische Arbeitsabläufe, insbesondere Rühren, warm und kalt Aufschlagen, Melieren, Abrösten, Aufdressieren, Trocknen, Abflämmen</p> <p>Aufschlagverfahren, insbesondere Einkessel- und Zweikesselmassen; Litergewicht</p> <p>Backverfahren</p> <p>Fertigstellen der Gebäcke</p> <p>Nettoverkaufspreis, Bruttoverkaufspreis</p> <p>Qualitätsbewertung und Qualitätserhaltung</p> <p>Vergleich mit vorgefertigten Produkten</p> <p>Ursachen und Vermeidung von Gebäckfehlern</p>		

Abb. 12: Lernfeld 10, aus: KMK Rahmenlehrplan Bäcker/-in vom 2004-01-29

Lernfeld 6: (Konditor)	Herstellen von feinen Backwaren aus Massen	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
<p>Zielformulierung:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen Erzeugnisse aus Massen her und kennen die charakteristischen Merkmale der Massen. Sie wählen Rohstoffe entsprechend der Rezepturen aus und bereiten auch die Füllungen und Auflagen vor. Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Ablaufpläne für die Herstellungs- bzw. Anschlagverfahren, setzen Maschinen rationell ein und berücksichtigen dabei die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen. Sie unterscheiden die verschiedenen Herstellungstechniken, wenden sie fachgerecht unter Einhaltung der besonderen Hygienevorschriften an. Die Schülerinnen und Schüler beherrschen verschiedene rationelle Techniken der Formgebung, zur Beschickung der Backgeräte sowie des Ausbackens, der Bevorratung und Qualitätssicherung. Sie führen Berechnungen zum Volumen und zur Preiskalkulation durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Grundrezepte für</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schaummassen, Biskuitmassen, Wiener Massen, Sandmassen, Baumkuchenmassen - Makronen- und Hippenmassen - Brandmassen, Röstmassen, Lebkuchenmassen <p>Mindestanforderungen nach den Leitsätzen für Feine Backwaren</p> <p>Rohstoffe, insbesondere Weizenstärke, Emulgatoren</p> <p>Systematische Arbeitsabläufe, insbesondere Rühren, warm und kalt Aufschlagen, Melieren, Abrösten, Aufdressieren, Trocknen, Abflämmen</p> <p>Aufschlagverfahren, insbesondere Einkessel- und Zweikesselmassen; Litergewicht</p> <p>Backverfahren, insbesondere mit der Baumkuchenmaschine</p> <p>Fertigstellen der Gebäcke</p> <p>Ornamente, insbesondere aus Brandmassen und Hippenmassen</p> <p>Beurteilung der Rohstoffe, Massen, Gebäcke; Nettoverkaufspreis, Bruttoverkaufspreis</p> <p>Vergleich mit vorgefertigten Produkten</p> <p>Ursachen und Vermeidung von Gebäckfehlern</p> <p>Qualitätserhaltung</p>		

Abb. 13: Lernfeld 6, aus: KMK Rahmenlehrplan Konditor/-in vom 2003-03-21

zu 5) Kompetenzschwerpunkte auf der Grundlage der Lehrplanvorgaben im Lehrplanvorspann und im Lernfeld festlegen und in den JAP eintragen.

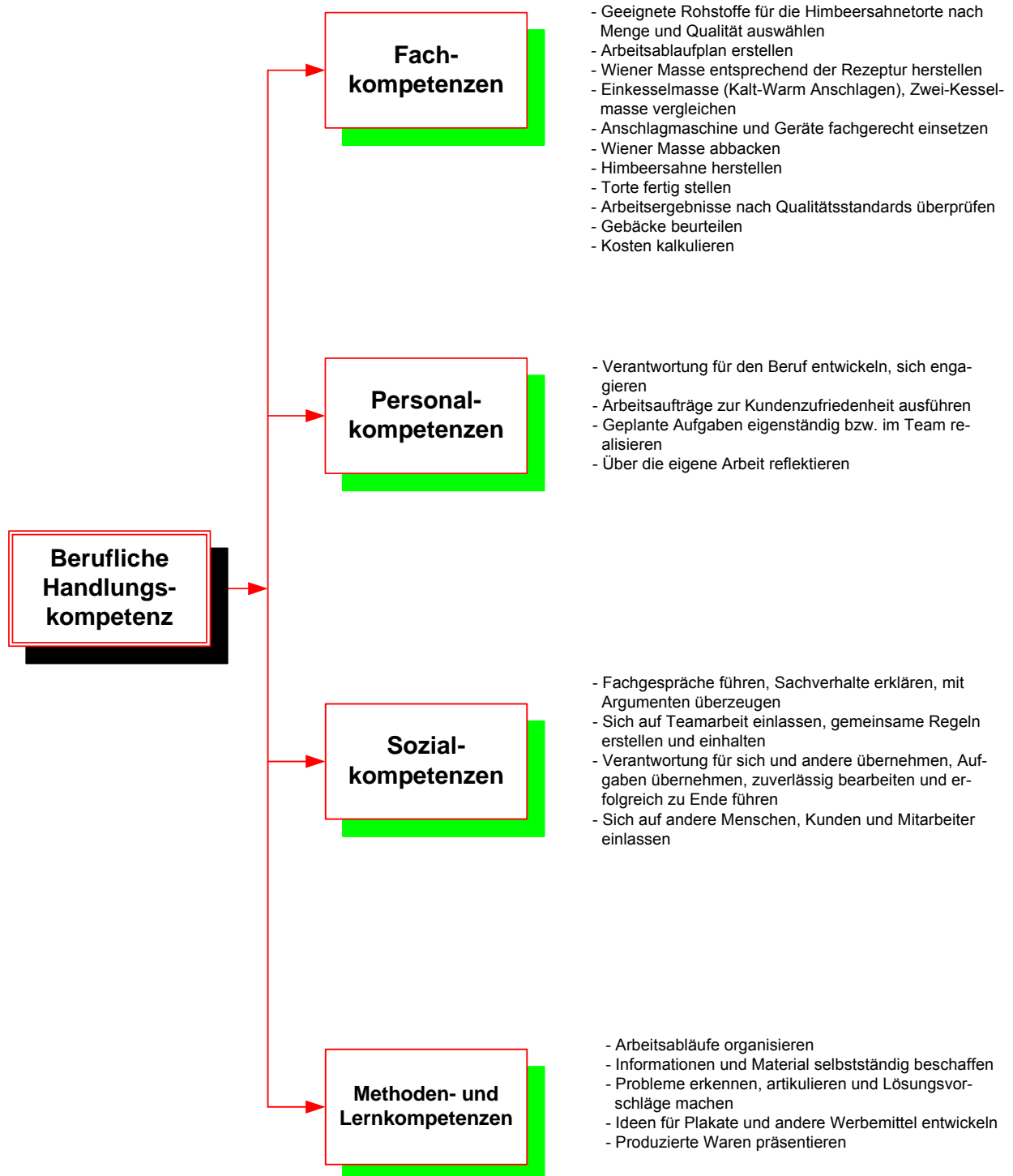


Abb 14: Kompetenzen Lernfeld 10

zu 6) Inhalte der Lernsituationen festlegen

LS 10.1: Himbeersahnetorten herstellen und verkaufen
(ca. 15 Std.)

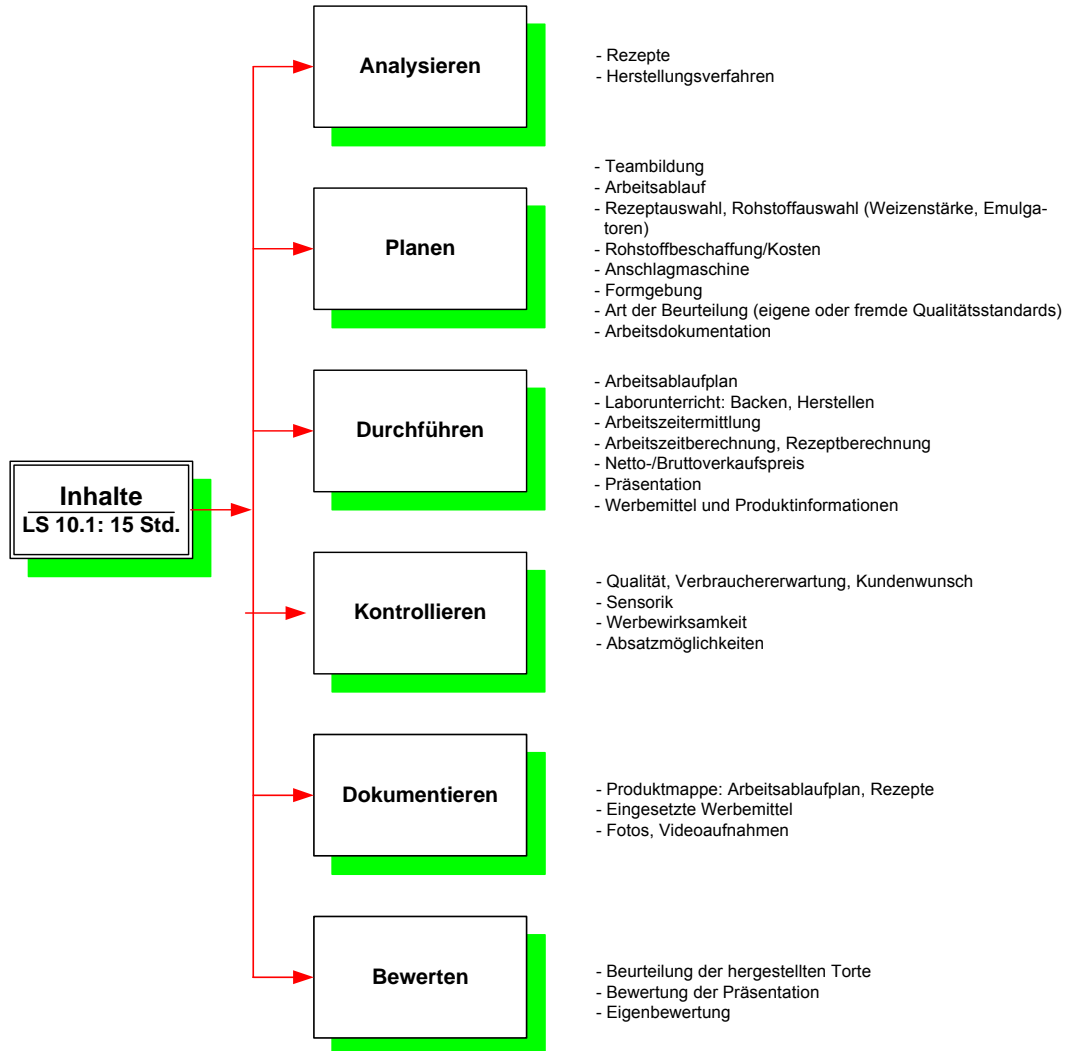


Abb. 15: Inhalte Lernsituation 10.1

Arbeitsauftrag für die Schülerinnen und Schüler:

Stellen Sie eine Himbeersahnetorte her.

9 Stundenplan für die Grundstufe (Beispiel)

Beispiele für die Anordnung der Lernfelder in der Grundstufe:

9.1 Teilzeitunterricht

		Unterrichtswochen																	
		2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	36
Wochenstunden (berufsbezogen)	1	L1/LF 1										L1/LF 3					L2/LF 4		
	2																		
	3																		
	4																		
	5																		
	6	L2/LF 2																	
	7																		
	8																		

Abb. 16: Beispiel Lernfeldanordnung GS, Teilzeitunterricht, Lehrer 1 mit 120 Stunden, Lehrer 2 mit 120 Stunden

9.2 Vollzeitunterricht

		Unterrichtswochen											
		1. Block (4 Wo.)				2. Block (5 Wo.)					3. Block (4 wo.)		
Wochenstunden (berufsbezogen)	3	L1/LF 1										L1/LF 4	
	6												
	9												
	12	L2/LF 2											
	15												
	18												
	21	L3/LF 3											
	24												

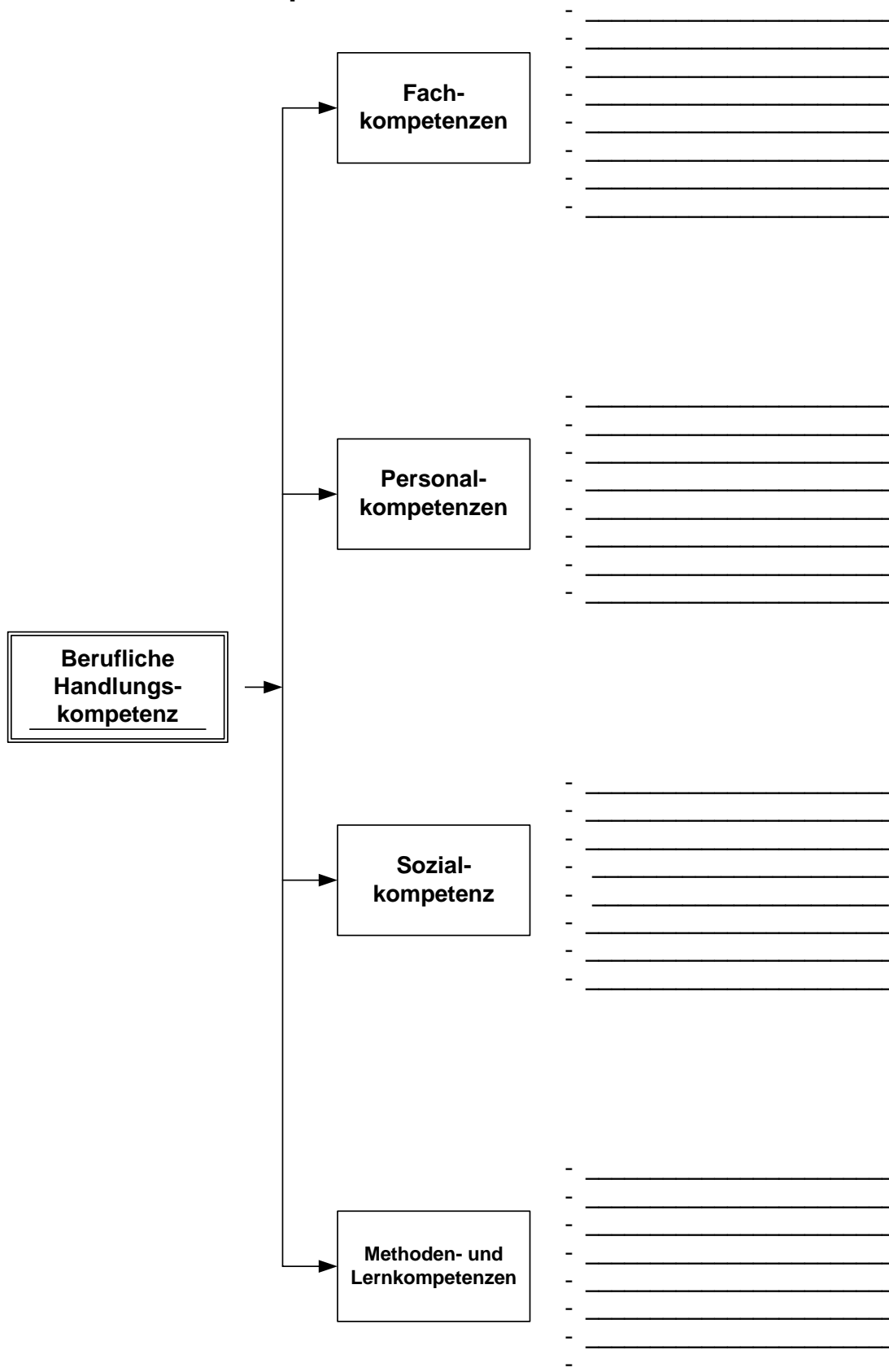
Abb. 17: Beispiel Lernfeldanordnung GS, Teilzeitunterricht, Lehrer 1 mit 153 Stunden, Lehrer 2 mit 81 Stunden, Lehrer 3 mit 78 Stunden

10 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

11 Anhang

11.1 Formular Kompetenzen



11.2 Formular Lerninhalte

Inhalte LS: ___ / ___ Std.	Analysieren (ca. _____ Std.)	- _____ - _____ - _____ - _____ - _____
	Planen (ca. _____ Std.)	- _____ - _____ - _____ - _____ - _____
	Durchführen (ca. _____ Std.)	- _____ - _____ - _____ - _____ - _____
	Kontrollieren (ca. _____ Std.)	- _____ - _____ - _____ - _____ - _____
	Dokumentieren (ca. _____ Std.)	- _____ - _____ - _____ - _____ - _____
	Bewerten (ca. _____ Std.)	- _____ - _____ - _____ - _____ - _____

11.3 Formular Jahresarbeitsplan

Jahres-/Bildungsgangarbeitsplan	GS/FS: <u>GS</u>	Klasse: _____	Datum: _____
Lernfeld __ : _____ (__ Std.)			

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

11.4 Formular Arbeitsablaufplan

Arbeitsablaufschemata für LS_____: _____

01. Rohstoffe/Rezept:

Rezeptfaktor:

Rezeptmenge:

Mehl (Type)	1000 g (100 %)	g
.....	g (.....%)	g
.....	g (.....%)	g
.....	g (.....%)	g
.....	g (.....%)	g
.....	g (.....%)	g
.....	g (.....%)	g
.....	g (.....%)	g
.....	g (.....%)	g
.....	g (.....%)	g
.....	g (.....%)	g
Teig	g (.....%)	g

02. Teigführung:

Teigausbeute (TA): % (= Mehl + Flüssigkeit)
 Teigttemperatur (TT): °C (nach dem Kneten, incl. Teigerwärmung)
 Teigknetung (TK): Min. + Min. (langsam + schnell, Spiralknetter)
 Teigruhe (TR): Min.

03. Aufarbeitung:

(z.B. Abwiegen, Teigeinlage TE, Rund-/Langwirken, Formen, Schneiden, Bestreuen...)

04. Gären/Nachbehandlung:

Gärzeit/Stückgare (GZ): Min. oder Gare (z.B. 3/4):
 Gärführung/Gärschrank:
 - Temperatur..... °C
 - relative Luftfeuchtigkeit..... %
 Nachbehandlung (z.B. Bestreichen, Abtrocknen....)

05. Backen:

Backtemperatur (BT): °C
 Backatmosphäre:
 - Schwaden (z.B. mit/ohne)
 - Zugstellung (z.B. offen, geschlossen)
 Backzeit (BZ):Min.

11.5 Arbeitsergebnisse der IFB-Fortbildung vom 08./09.06.2003

Bei dieser IFB Fortbildung haben 4 Arbeitsgruppen Kompetenzen und Lernsituationen zu den Lernfeldern 1, 2, 4, und 7 ausgearbeitet.

Lernfeld 1: Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters (60 Std.)

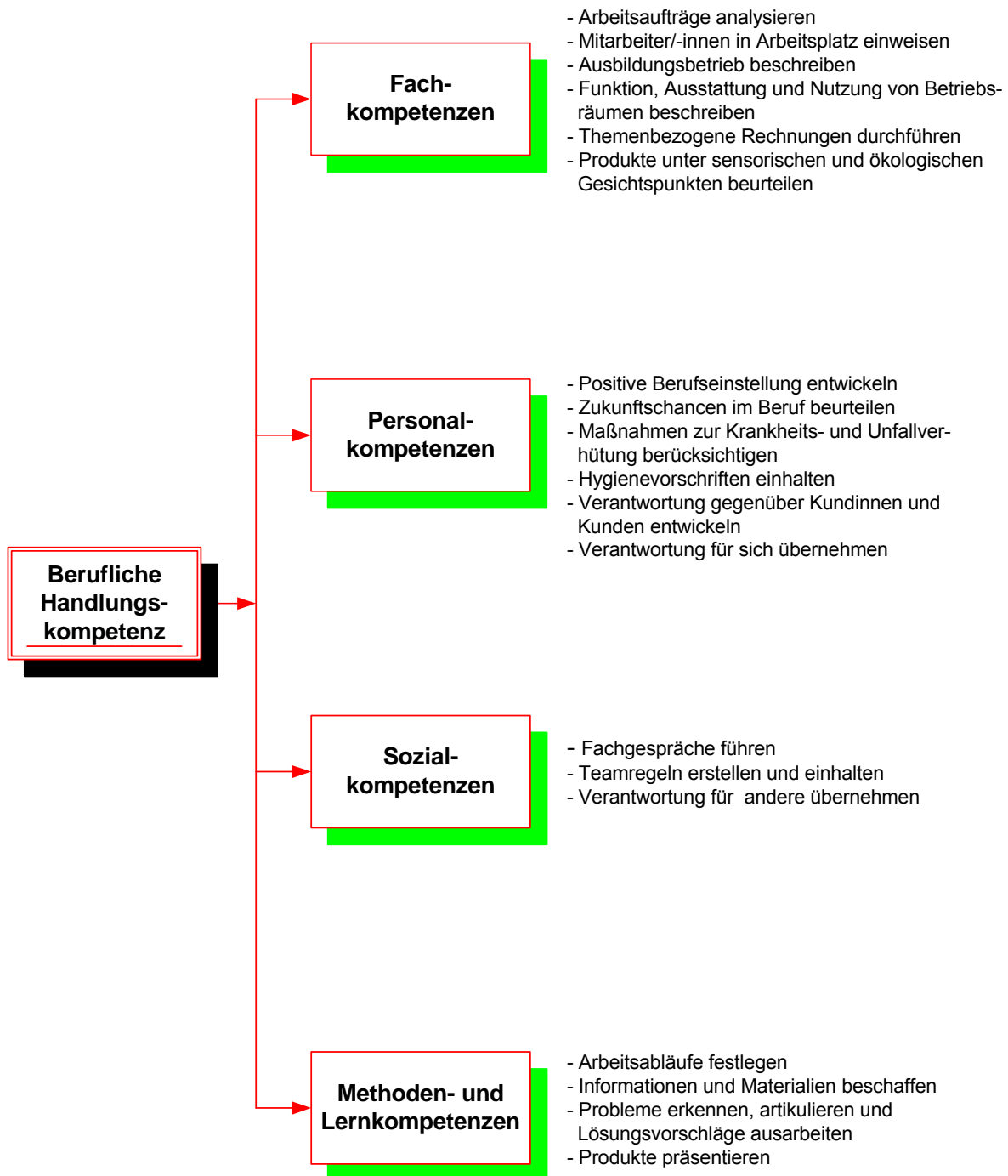
zu 4) Lernsituationen benennen

LS 1.1: Vorschlagsliste zur Neueinrichtung einer Backstube mit Maschinen ausarbeiten (ca. 10 Std.)

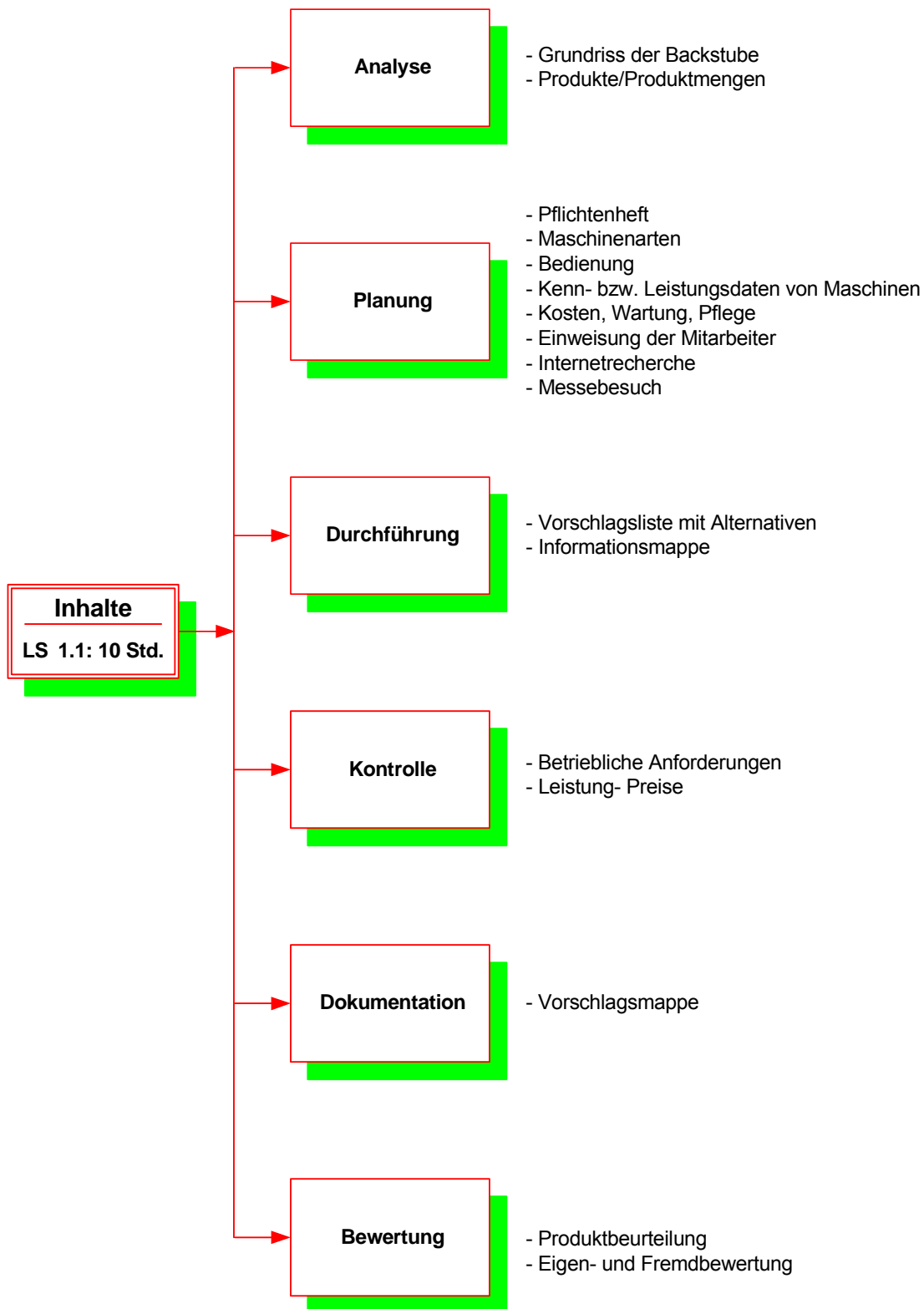
LS 1.2: Unfallbericht erstellen (ca. 10 Std.)

LS 1.3: Betriebsbesichtigung durch eine Klasse 4 der Grundschule vorbereiten (ca. 20 Std.)

LS 1.4: Infomappe für eine Betriebspräsentation erstellen (ca. 20 Std.)



LS 1.1: Vorschlagsliste zur Neueinrichtung einer Backstube mit Maschinen ausarbeiten (ca. 10 Std.)

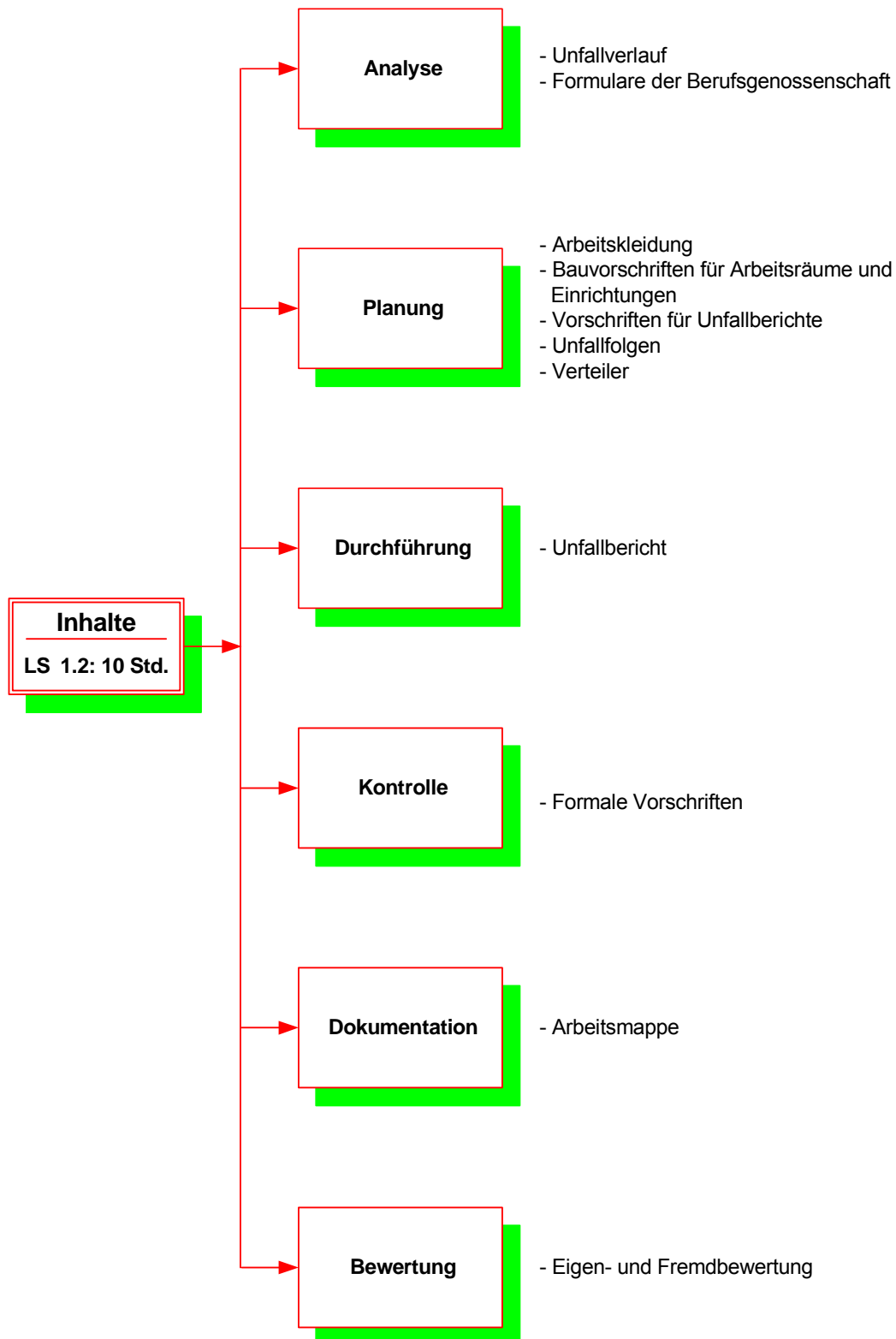


Arbeitsauftrag für die Schülerinnen und Schüler:

Die Backstube für einen mittleren Betrieb ist mit Maschinen neu einzurichten. Es steht ein Budget von 250.000 € zur Verfügung.

Erarbeiten Sie einen Vorschlag für diese Neueinrichtung mit entsprechenden Information zu den Maschinen aus. Zu diesem Zweck führt die Klasse eine Fahrt zur IBA (internationale Backwarenausstellung) durch.

- a) Erstellen Sie eine Liste der notwendigen Maschinen.**
- b) Sammeln Sie Prospekte unterschiedlicher Firmen zu den Maschinen.**
- c) Treffen Sie eine Auswahl und addieren Sie die Listenpreise bis zur Obergrenze.**

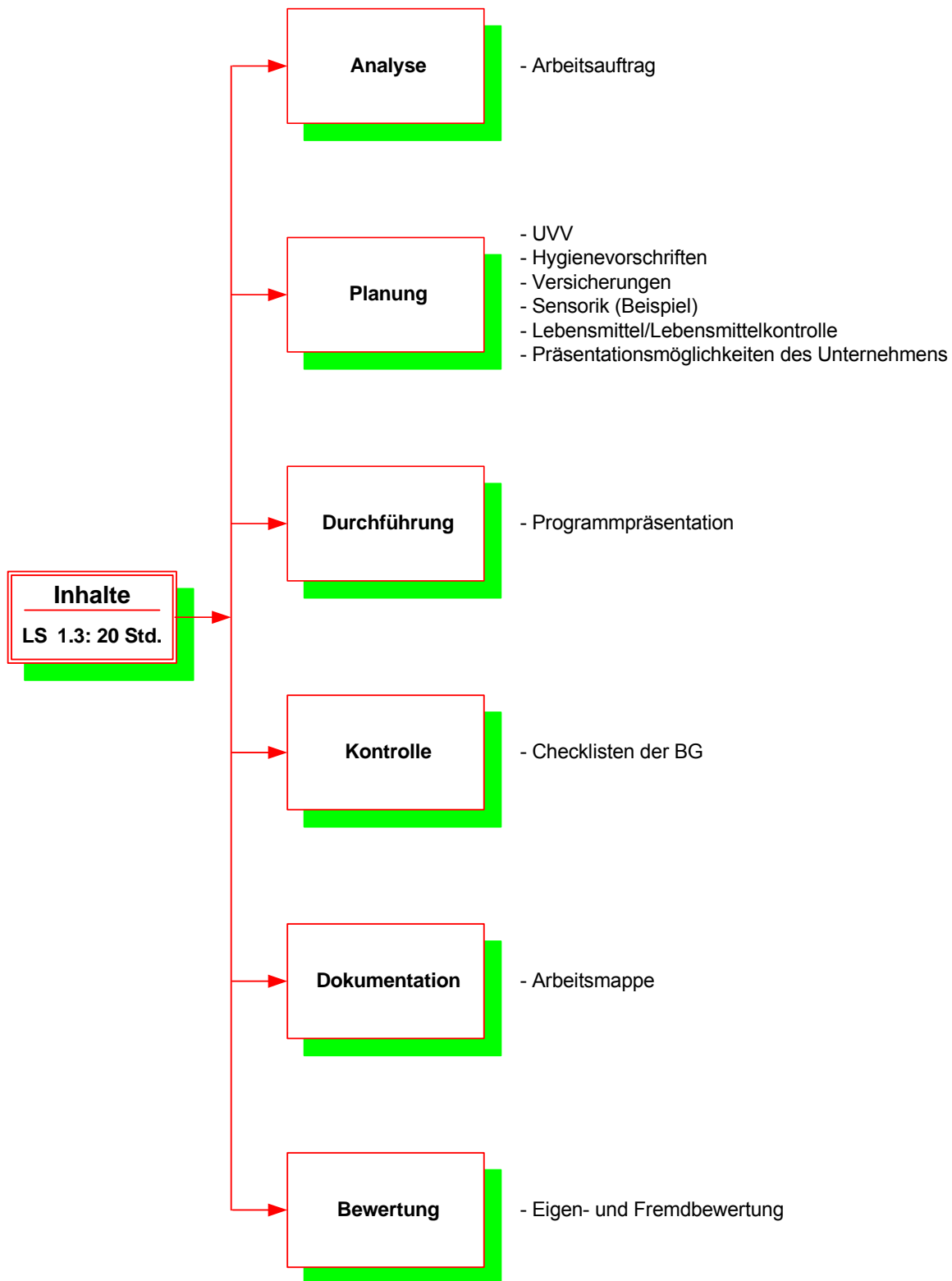
LS 1.2: Unfallbericht erstellen (ca. 10 Std.)

Arbeitsauftrag für die Schülerinnen und Schüler:

Beim Transport eines Korbes mit Brötchen ist ein Mitarbeiter Ihres Betriebes ausgerutscht und hat sich den Arm gebrochen. Erstellen Sie eine detaillierte Unfallschilderung für die Berufsgenossenschaft an Hand des Unfallmeldeformulars und berücksichtigen Sie dabei:

- **Arbeitskleidung (Schuhe)**
- **bauliche Gegebenheiten (Fußbodenbeschaffenheit, Beleuchtung, Hindernisse...)**
- **Verhalten der Person in der Situation**
- **Unfallbericht der Berufsgenossenschaft**
- **Unfallverhütungsvorschriften (UVV)**
- **Folgen des Unfalls (für den Betroffenen, für den Betrieb)**

LS 1.3: Betriebsbesichtigung durch eine Klasse 4 der Grundschule vorbereiten
(ca. 20 Std.)

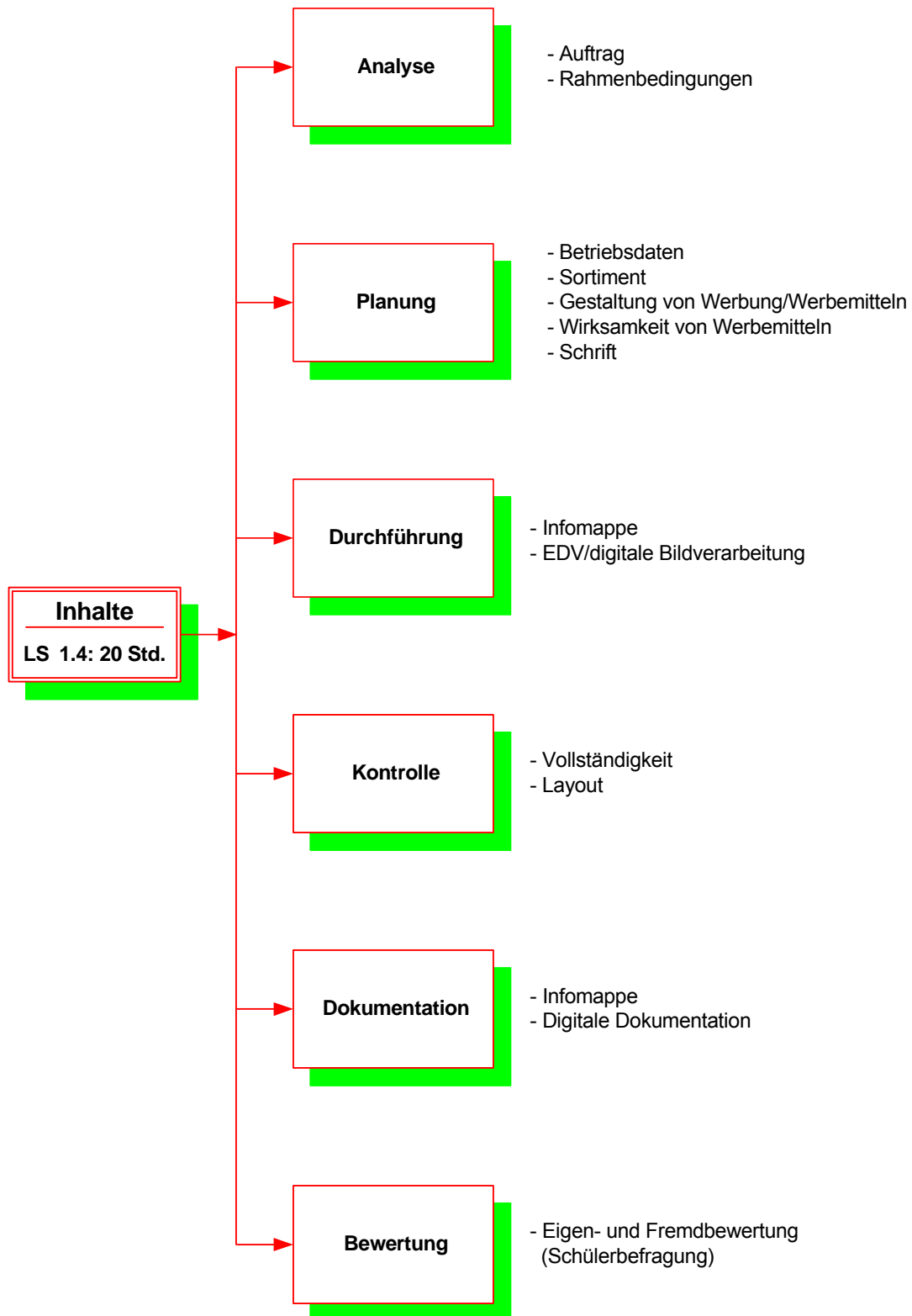


Arbeitsauftrag für die Schülerinnen und Schüler:

Erarbeiten Sie eine zielgruppengerechte Präsentation Ihres Unternehmens und ein Ablaufprogramm zur Besichtigung Ihrer Bäckerei durch die Klasse 4 der Hauptschule. Bei diesem Besuch sollen die Schülerinnen und Schüler Plätzchen selber backen.

Stellen Sie Material bereit und berücksichtigen Sie dabei:

- Unfallverhütung
- Hygiene/Lebensmittelkontrolle
- Umweltschutz
- Positives Berufsbild des Bäckers/Berufseinstellung
- Sortiment/Saison

LS 1.4: Infomappe für eine Betriebspräsentation erstellen (ca. 20 Std.)

Arbeitsauftrag für die Schülerinnen und Schüler:

Erstellen Sie eine Internetpräsentation Ihres Betriebes mit Hilfe von EDV und eine entsprechende Infomappe mit folgenden Inhalten:

- 1. Name des Betriebes (Bäckerei/Konditorei/Café)**
- 2. Ort, Lage (Stadtplan, Skizze), evtl. Zahl und Ort der Filialen**
- 3. Fotos von außen/innen (wenn möglich)**
- 4. Anzahl der Mitarbeiter in Produktion und Verkauf: Auszubildende, Gesellen, Meister**
- 5. Grundriss der Backstube und Räumlichkeiten (ungefähre Maße in m)**
- 6. Einrichtung: wichtige Maschinen und Geräte**
- 7. Hauptprodukte (Übersicht):**
 - a) Brot (Anzahl der Sorten):**
Weizenbrote, Weizenmischbrote, Roggenmischbrote, Roggenbrote, Spezialbrote
 - b) Kleingebäck (Anzahl der Sorten): Brötchen**
 - c) Feine Backwaren (Anzahl der Sorten)**
 - Hefengebäcke: Hefeteigteilchen, Hefebleckkuchen, Hefeteig Großgebäcke, Siedengebäcke, Plundergebäcke
 - Blätterteiggebäcke
 - Sand-/Rührkuchen
 - Krem-/Sahne-/Obsttorten, Desserts
 - Dauerbackwaren
 - d) Sonstige Produkte (Pralinen, Fertiggerichte, Snacks...)**

Lernfeld 2: **Herstellen einfacher Teige/Massen** (80 Std.)

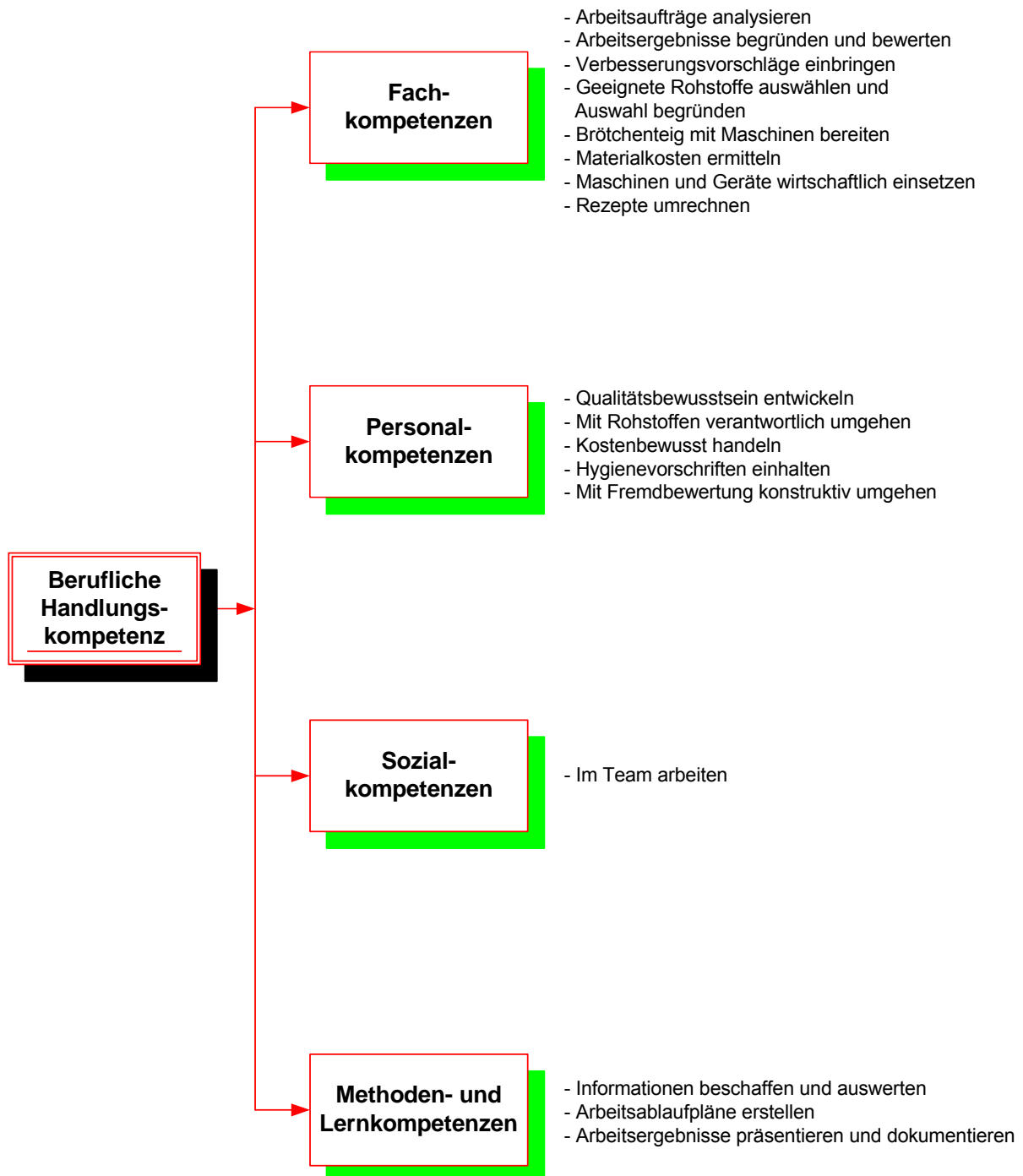
zu 4) Lernsituationen benennen

LS 2.1: **Brötchenteig herstellen** (ca. 30 Std.)

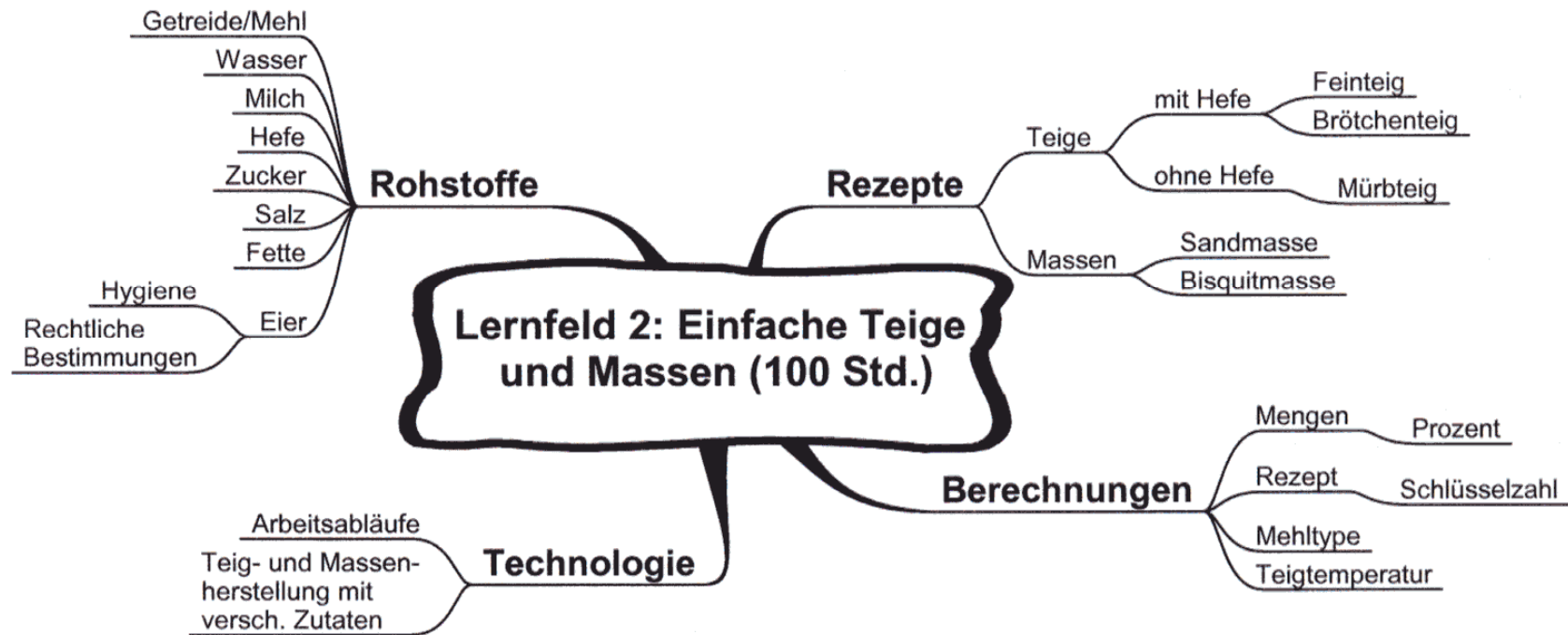
LS 2.2: **Hefeteige herstellen** (ca. 25 Std.)

LS 2.3: **Biskuitmassen herstellen** (ca. 25 Std.)

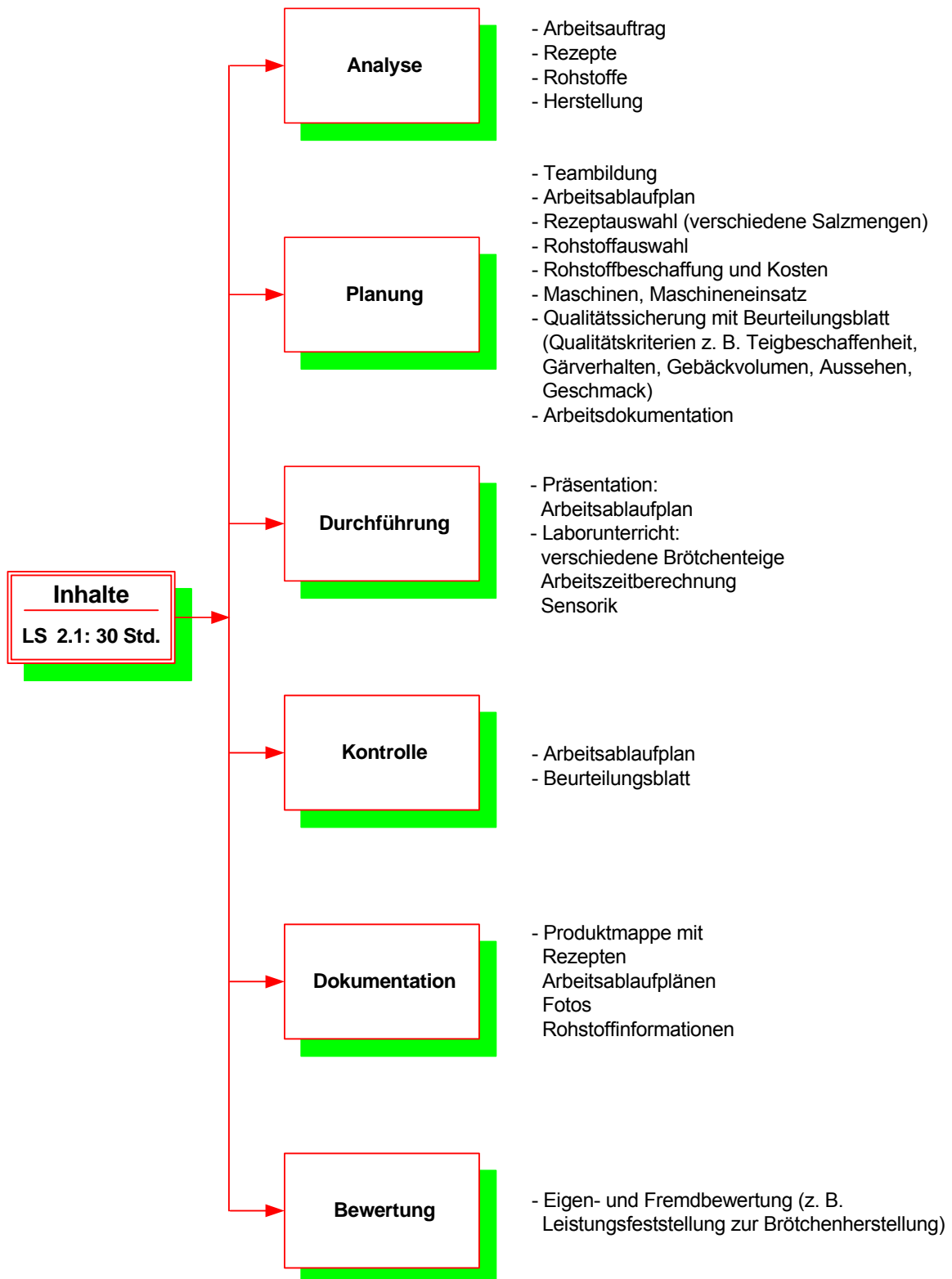
Die Lerninhalte zu LS 2.2 und 2.3 wurden nicht ausgearbeitet.



Übersicht über mögliche Lerninhalte zu Lernfeld 2



LS 2.1: Brötchenteig herstellen (ca. 30 Std.)



Arbeitsauftrag für die Schülerinnen und Schüler:

Stellen Sie drei Brötchenteige für je 30 ortsübliche Brötchen her. Wählen Sie vier verschiedene Formen aus, die bei Ihren Kunden am beliebtesten sind.

- a) **Ändern Sie die Salzzugabe in den verschiedenen Teigen so, dass sie 0 %, 2 % und 4 % bezogen auf die Mehlmenge beträgt.**
- b) **Beurteilen Sie bei den einzelnen Teigen Teigbeschaffenheit und Gärverhalten, sowie nach dem Backen Volumen, Aussehen und Geschmack.**

Lernfeld 4: Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen (80 Std.)

zu 4) Lernsituationen benennen

LS 4.1: Berliner mit verschiedenen Füllungen herstellen und verkaufen
(ca. 16 Std.)

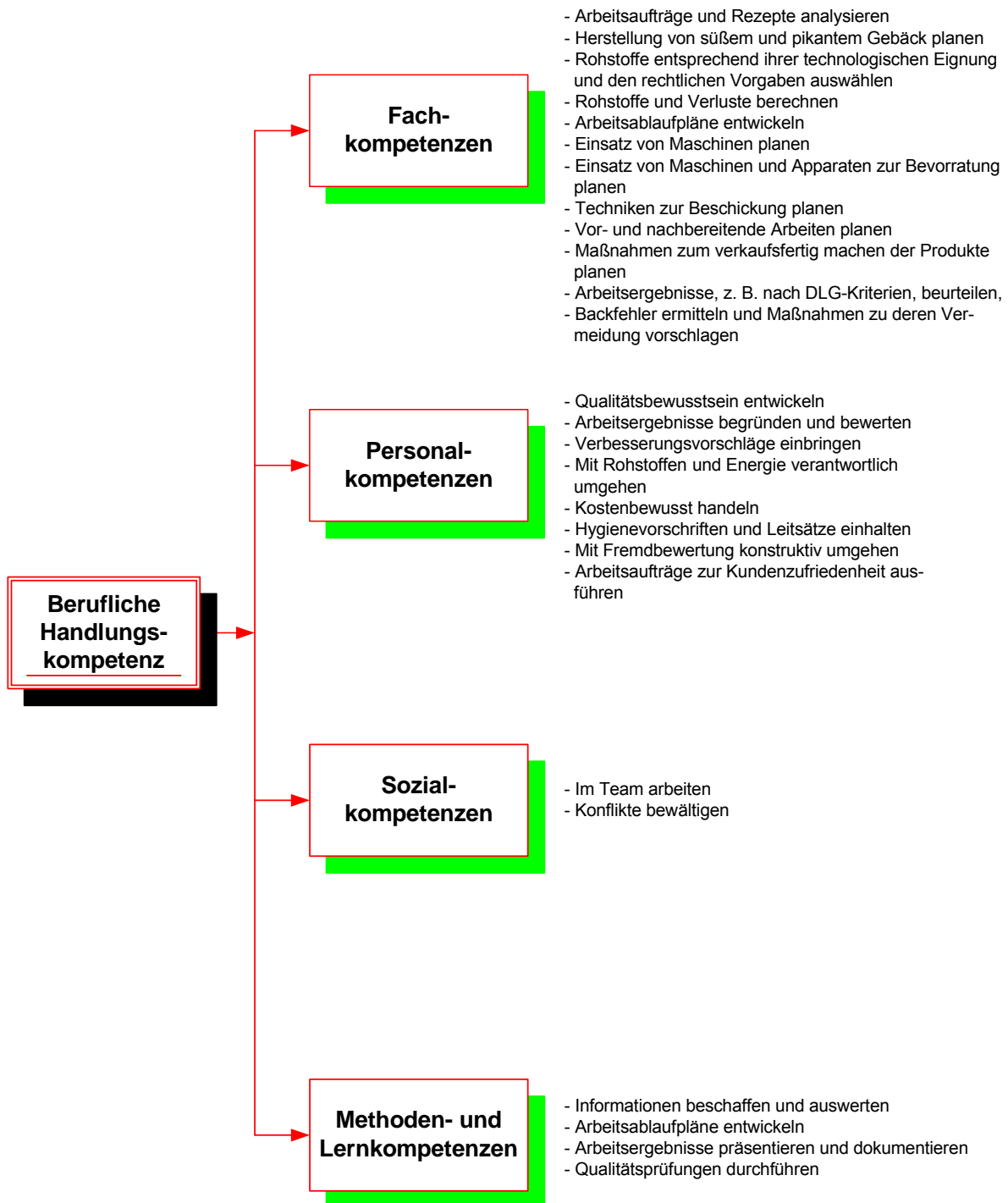
LS 4.2: Plundergebäcke mit Obst herstellen und verkaufen (ca. 16 Std.)

LS 4.3: Plunderteig pikant herstellen und verkaufen (ca. 16 Std.)

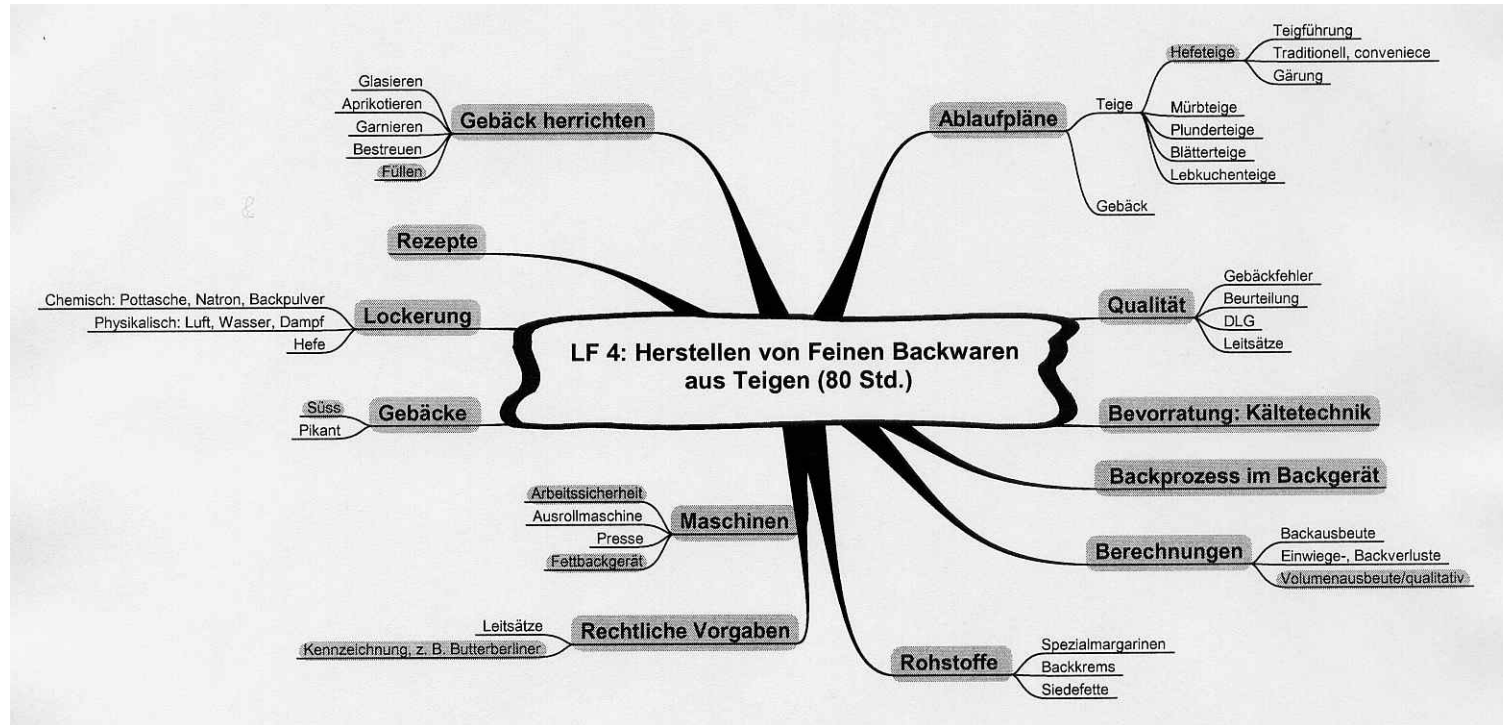
LS 4.4: Teegebäck aus Mürbteig herstellen und verkaufen (ca. 16 Std.)

LS 4.5: Formgebäcke aus braunem Lebkuchen herstellen und verkaufen
(ca. 16 Std.)

Es wurde nur die LS 4.1 ausgearbeitet.



Übersicht über mögliche Lerninhalte zu Lernfeld 4



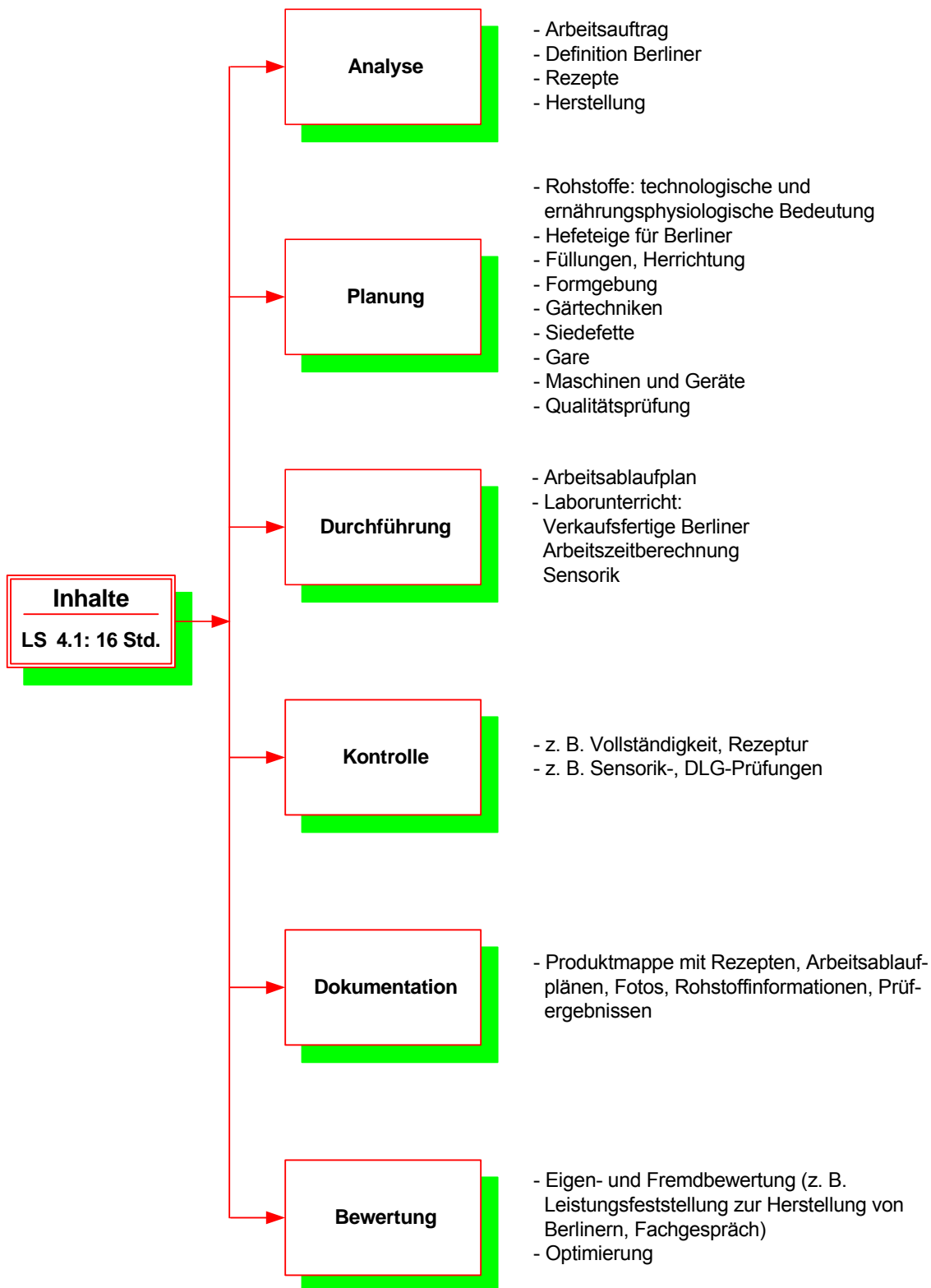
Die grau gekennzeichneten Begriffe sind Lerninhalte der LS 4.1.

Lernsituation 4.1: Berliner mit verschiedenen Füllungen herstellen und verkaufen (ca. 16 Std.)

Phasen der vollständigen Handlung	Angestrebte Handlungskompetenzen	Inhalte
<p>Inhalte LS 4.1: 16 Std.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsaufträge und Rezepte analysieren 	<ul style="list-style-type: none"> – Definition Berliner – Arten – Herstellung
	<ul style="list-style-type: none"> – Informationen über Rohstoffe beschaffen – Rohstoffe beurteilen und auswählen – Rohstoffmengen und Verluste berechnen – Arbeitsablaufpläne zur Herstellung und Lagerung von Berlinern erstellen 	<ul style="list-style-type: none"> – Technologische und ernährungsphysiologische Bedeutung – z. B. Sensorik – Hefeteige für Berliner, Formgebung – Füllungen, Herrichtung – Gärtechniken – Siedefette, Gare – Maschinen und Geräte – Qualitätsprüfungen
	<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsablaufpläne präsentieren und diskutieren – Laborunterricht – Berliner herstellen, verkaufsfertig machen und beurteilen 	<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsablaufplan – Arbeitszeitberechnung
	<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsablaufpläne prüfen – Feinbackwaren prüfen 	<ul style="list-style-type: none"> – z. B. Vollständigkeit, Rezeptur – z. B. Sensorik-, DLG-Prüfungen
	<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsergebnisse strukturiert dokumentieren 	<ul style="list-style-type: none"> – Produktmappe mit Rezepten, Arbeitsablaufplänen, Fotos, Rohstoffinformationen, Berechnungen, Prüfergebnissen
	<ul style="list-style-type: none"> – Eigene Arbeit einschätzen und bewerten – Arbeitsabläufe optimieren 	<ul style="list-style-type: none"> – Prüfergebnisse – Optimierung – Eigen- und Fremdbewertung (Klassenarbeiten, Fachgespräch)

Hinweis: Mit diesem Formular wurden die Kompetenzen des Lernfeldes detailliert und speziell für die Lernsituation ausgewiesen. Dies ist eine andere Möglichkeit Lernsituationen auszuarbeiten.

Lernsituation 4.1: Berliner mit verschiedenen Füllungen herstellen und verkaufen (ca. 16 Std.)



Arbeitsauftrag für die Schülerinnen und Schüler:

Stellen Sie Berliner mit verschiedenen Füllungen her und erarbeiten Sie ein Verkaufskonzept.

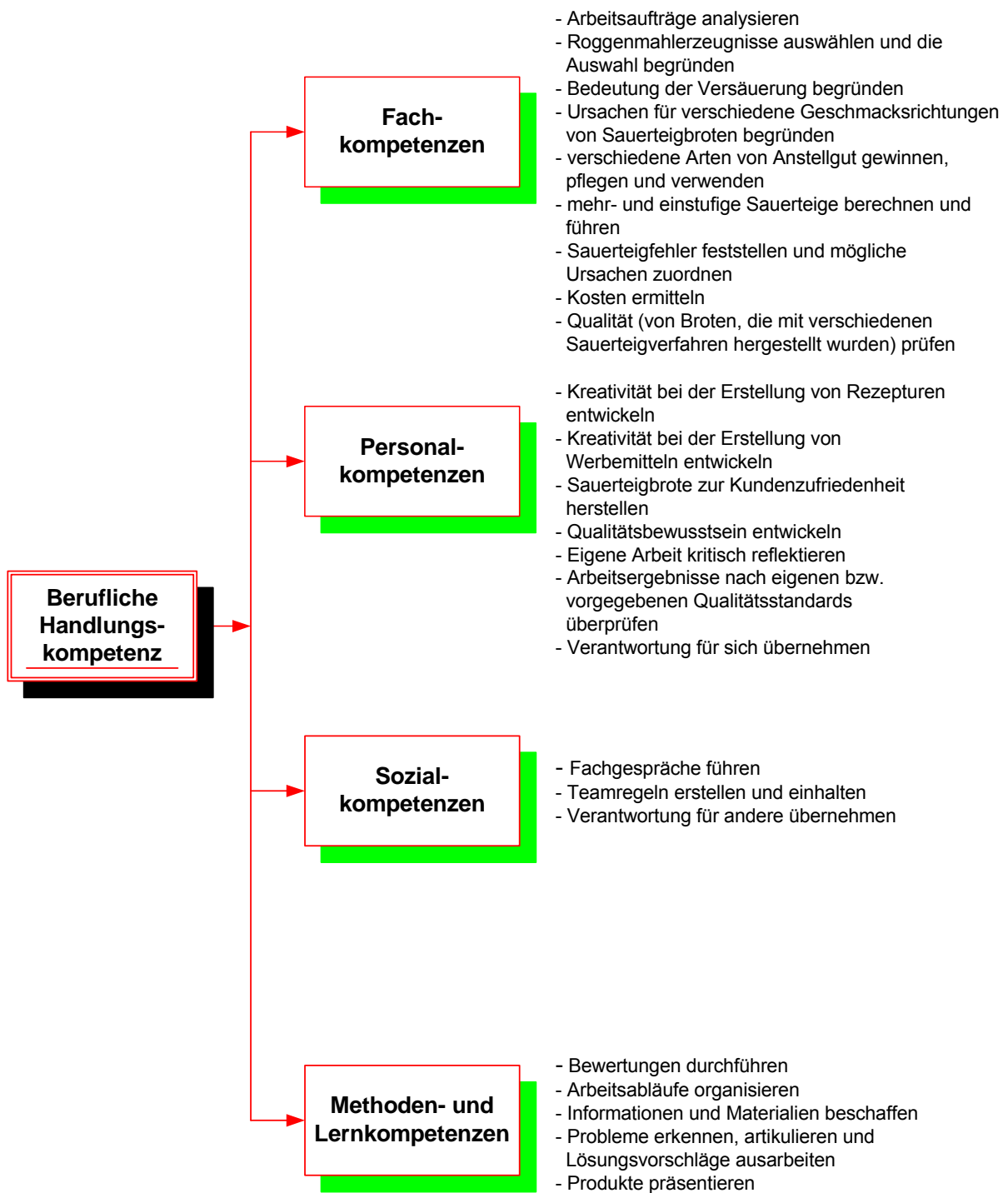
Lernfeld 7: **Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig** (60 Std.)

zu 4) Lernsituationen benennen

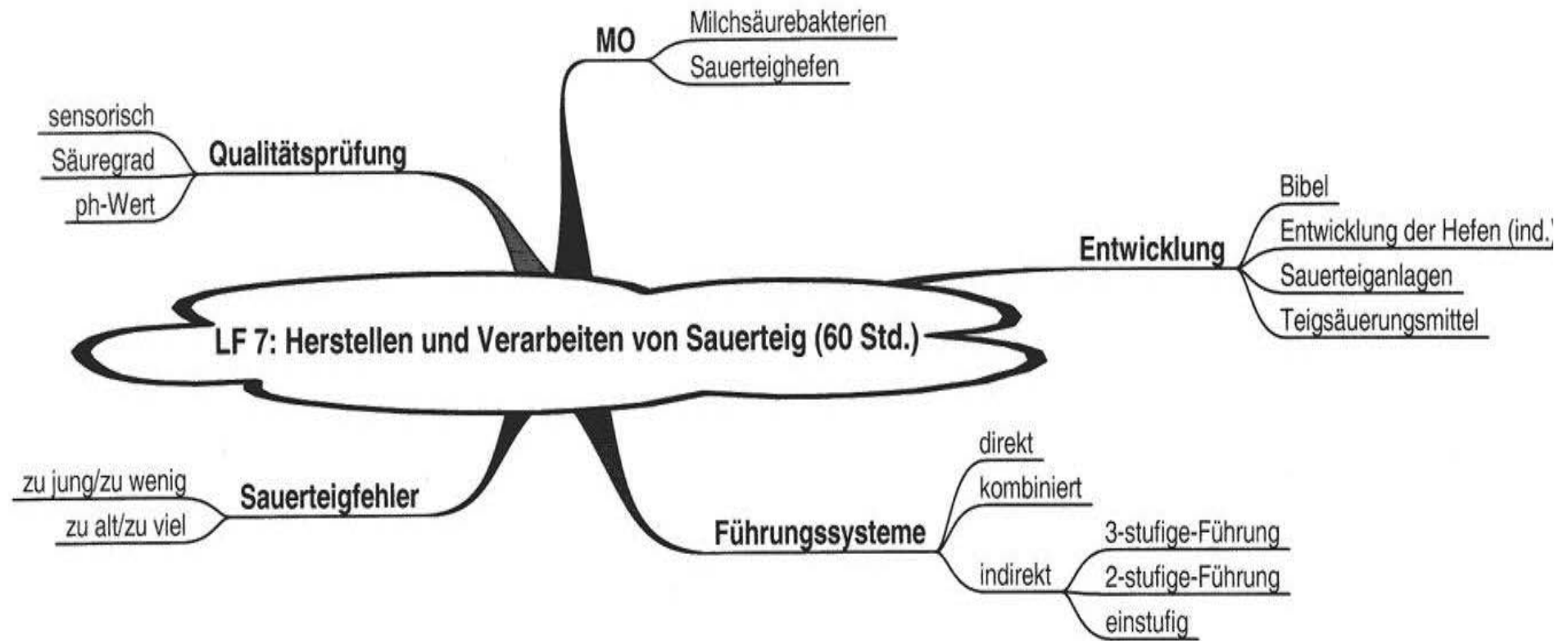
LS 7.1: **Anstellgut herstellen und verwenden** (ca. 15 Std.)

LS 7.2: **Sauerteigbrot herstellen** (ca. 25 Std.)

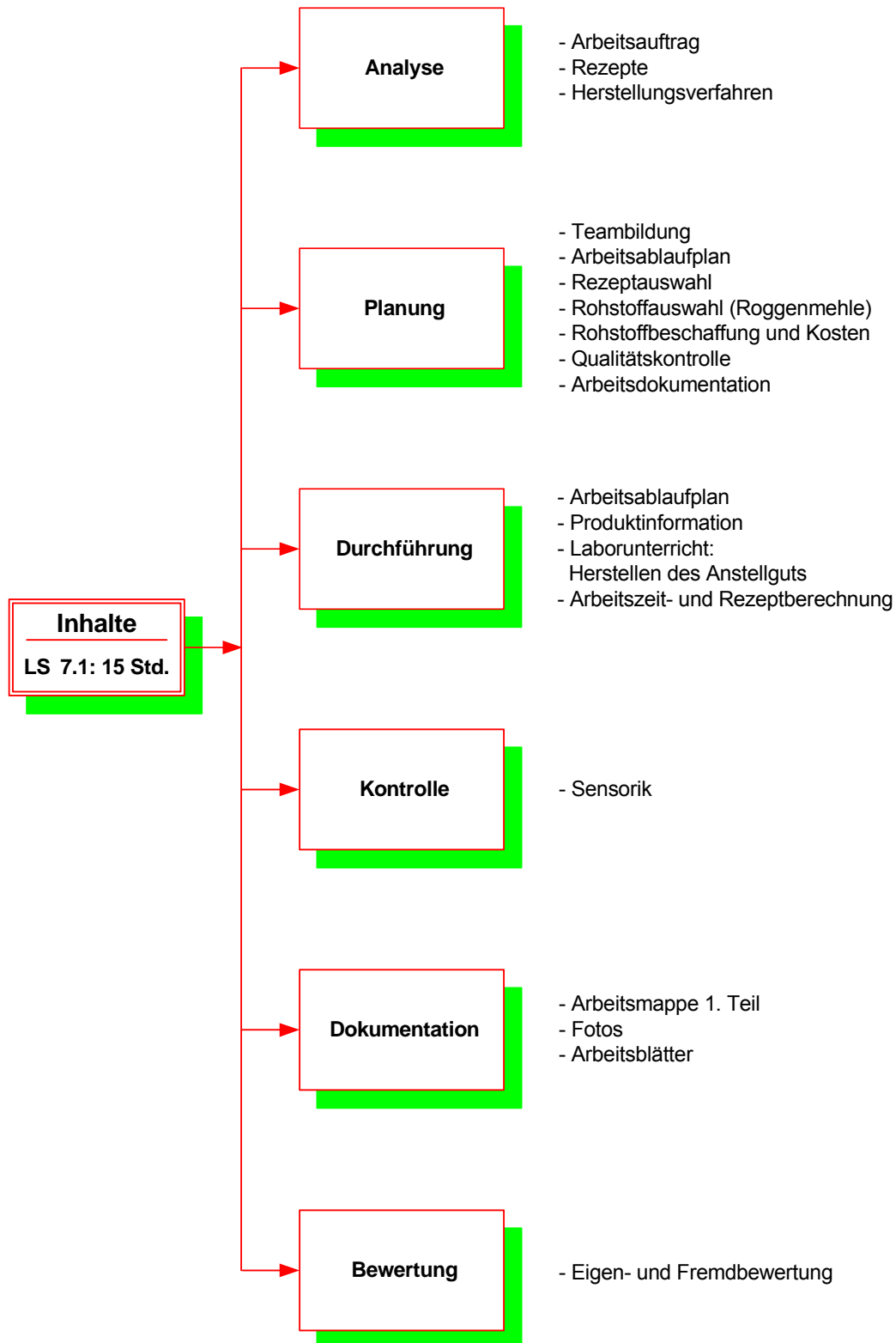
LS 7.3: **Roggenmischbrote in kombinierter Führung herstellen**
(ca. 20 Std.)



Übersicht über mögliche Lerninhalte zu Lernfeld 7



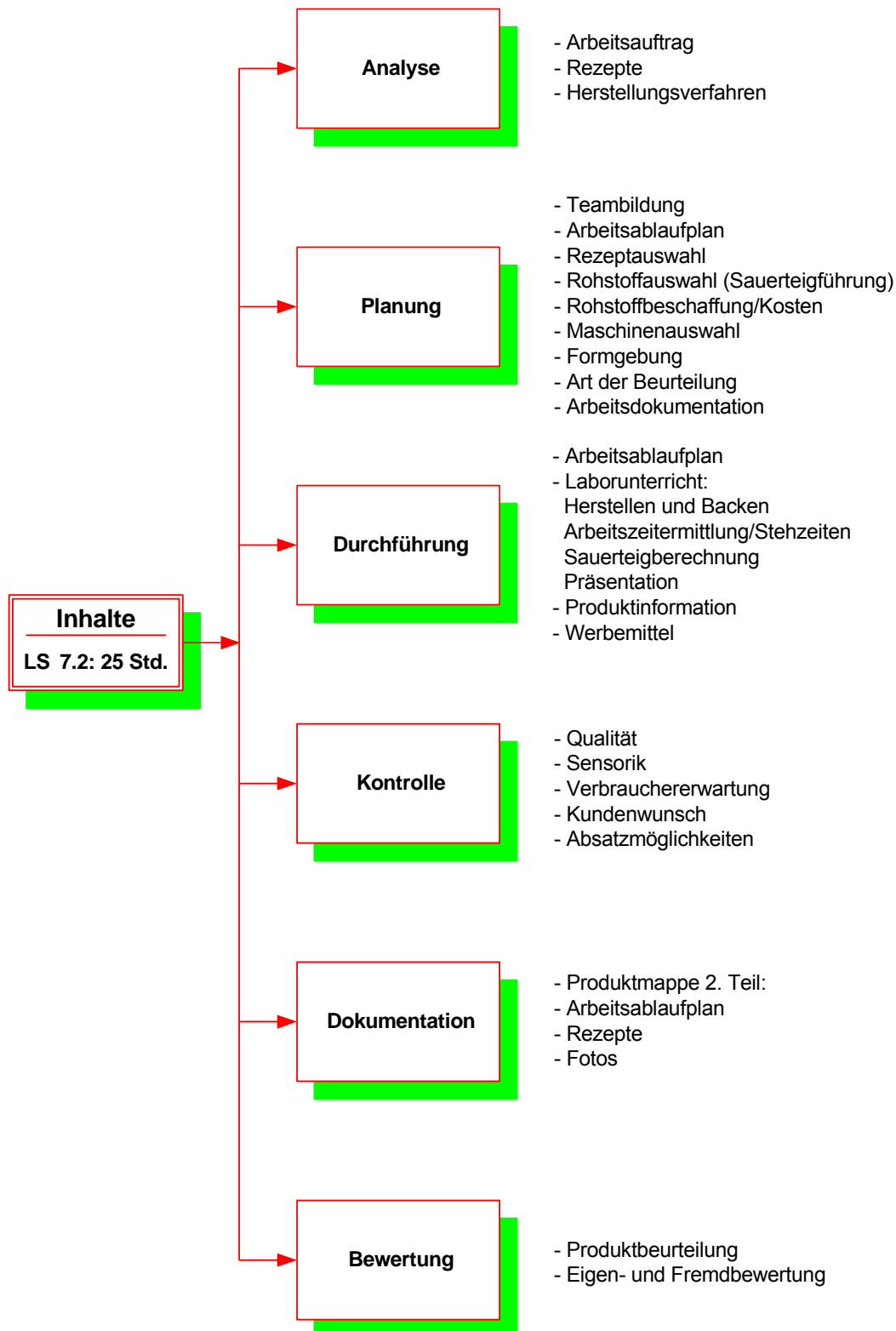
LS 7.1: Anstellgut herstellen und verwenden (ca. 15 Std.)



Arbeitsauftrag für die Schülerinnen und Schüler:

Erstellen Sie den Arbeitsablaufplan (nach Arbeitsablaufchema) für das Anstellgut.

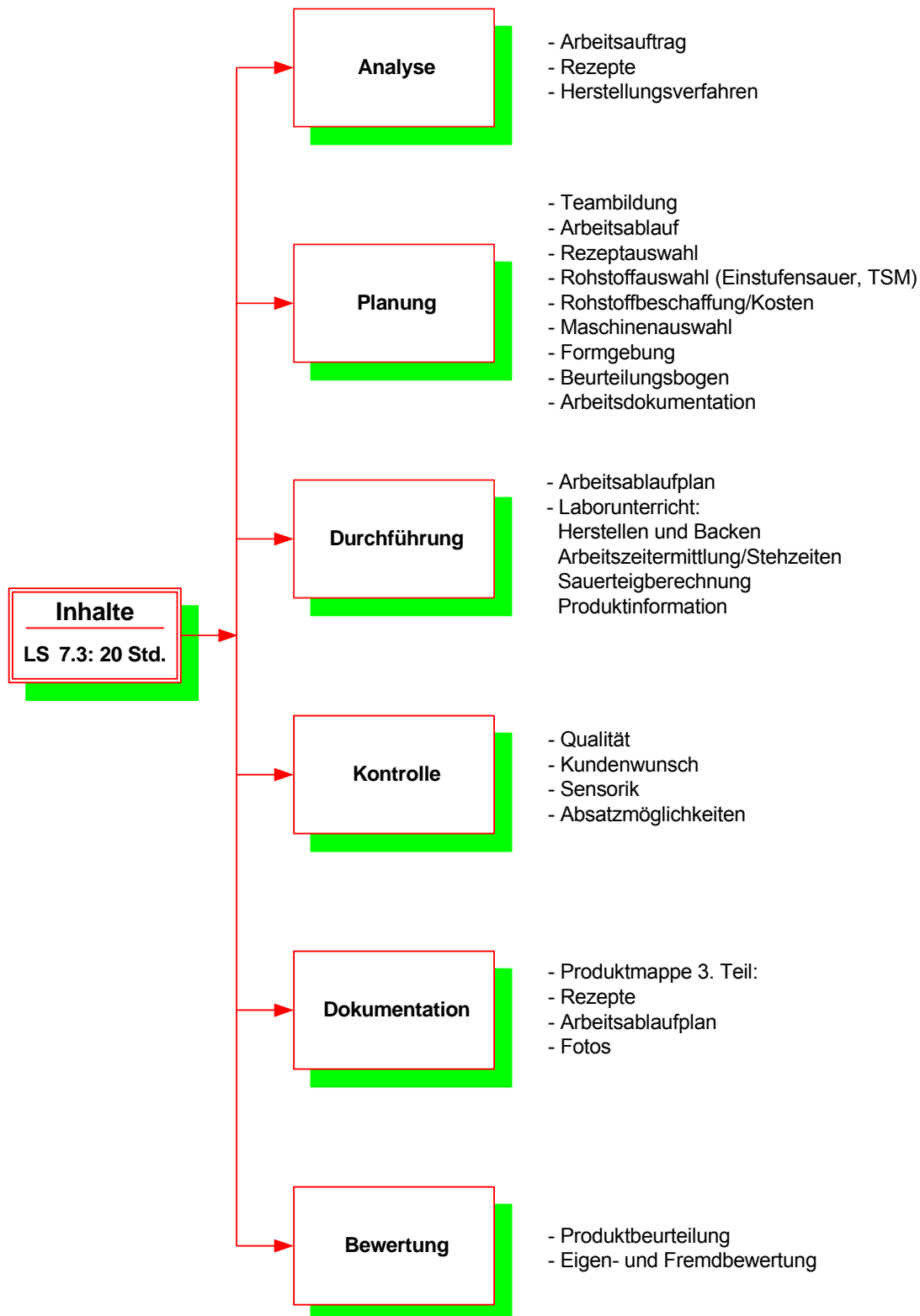
LS 7.2: Sauerteigbrot herstellen (ca. 25 Std.)



Arbeitsauftrag für die Schülerinnen und Schüler:

Erstellen Sie den Arbeitsablaufplan (nach Arbeitsablaufchema) für das Sauerteigbrot.

LS 7.3: Roggenmischbrote in kombinierter Führung herstellen (ca. 20 Std.)



Arbeitsauftrag für die Schülerinnen und Schüler:

Erstellen Sie den Arbeitsablaufplan (nach Arbeitsablaufchema) für das Roggenmischbrot in kombinierter Führung.

Notizen

Die KMK-Rahmenlehrpläne für den neu geordneten Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin 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 3 *Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen*, 5 *Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäcken* und 10 *Herstellen von feinen Backwaren aus Massen* 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 08. und 09. Juni 2004 in Speyer.