

Berufsfachschule Ernährungs- und Versorgungsmanagement - BFE (1. Halbjahr)

Handlungsfeld	HF 1: Betriebliches Management
	HF 2: Produktion
	HF 3: Warenwirtschaft
	HF 4: Personenorientierung
	HF 5: Vermarktung

Berufsbezogener Bereich

Schulwochen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Betriebsorganisation (5 Stunden)	LF1: Berufliche Arbeitssituationen im Fachbereich Ernährung und Versorgungsmanagement kennen lernen und bewältigen									LF2: In einem Betrieb des Fachbereichs mitarbeiten										
	AS 1.1 Den Aufbau, die Organisation und das Leistungsspektrum eines Betriebes des Fachbereiches beschreiben									AS 2.1 Hygienemaßnahmen im Verlauf von Arbeitsprozessen unterscheiden, verantwortungsbewusst umsetzen und erforderliche Arbeits- und Unfallschutzregelungen berücksichtigen										
Lernsituationen	LS 1.1.1									LS 2.1.1										
Schulwochen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Produktion (Praxis – 4 Stunden)	LF3: Lebensmittel verarbeiten und einfache Gerichte herstellen																			
	AS 3.1 Lebensmittel verarbeiten, daraus nach vorgegebenen Rezepten einfache Produkte herstellen und diese fachgerecht servieren/präsentieren																			
Lernsituationen																				
Schulwochen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Dienstleistung Praxis	LF 4: Funktionsbereiche und Textilien reinigen																			
	AS 4.1 Arbeitspläne für die Haus- und Textilpflege entwickeln und umsetzen																			
Lernsituationen	LS 4.1.1						LS 4.1.2						LS 4.1.3							
Dienstleistung (Theorie – 3 Stunden)	LF 7: Ernährung in besonderen Lebenslagen																			
	AS 7.1 Grundlagen einer gesunden Ernährung aufzeigen, die Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen unterscheiden, Ernährungsanforderungen gesunder und erkrankter Personengruppen differenzieren																			
Lernsituationen	LS 7.1.1									LS 7.1.2						LS 7.1.3				

Berufsfachschule Ernährungs- und Versorgungsmanagement - BFE (1. Halbjahr)

Handlungsfeld	HF 1: Betriebliches Management
	HF 2: Produktion
	HF 3: Warenwirtschaft
	HF 4: Personenorientierung
	HF 5: Vermarktung

Berufsbezogener Bereich

Schulwochen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Wirtschafts- und Betriebslehre (WB)	LF1: Berufliche Arbeitssituationen im Fachbereich Ernährung und Versorgungsmanagement kennen lernen und bewältigen					LF 6: Lebensmittel, Waren und Güter beschaffen und lagern						LF2: In einem Betrieb des Fachbereichs mitarbeiten								
	AS 1: Die Absolventinnen und Absolventen entwickeln unter Anleitung eine Geschäftsidee					AS 2: Die Absolventinnen und Absolventen planen unter Anleitung die Beschaffung von Produktionsfaktoren zur Erstellung von hauswirtschaftlichen Gütern und Dienstleistungen						AS 3: Die Absolventinnen und Absolventen beschreiben den Wettbewerb sowie die Preisbildung auf dem Lebensmittelmarkt								
LS	LS	LS 1				LS 2						LS 3								
Schulwochen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Englisch	AS 1 Bewerbung					AS 2 Arbeitsplatz						AS 3 Produkte und Dienstleistungen								

Berufsübergreifender Bereich

Schulwochen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Deutsch/Kommunikation	Monologische & dialogische Kommunikation: z. B. Vorstellung der eigenen Person/einer anderen Person Bewerbungsgespräch (Telefonat); Formalisierte lineare oder nicht lineare Texte verfassen: z. B. Bewerbungsschreiben, Vorstellung eines Betriebes							Anwendung grundlegender orthografischer, syntaktischer und semantischer Regeln: z. B. Erstellen von Berichten/Beschreibungen & Arbeitsabläufen				Lesetechniken, Textstrukturierung & Erfassen von Textschemata : z. B. Erfassen/Erschließung von Fachtexten (zu Kostformen), Gesetzestexte zum Umgang mit Lebensmitteln								
Lernsituationen	Kennerlernen des neuen Teams		Der Kunde ist König – Ein kleiner Benimm-Kurs			Telefonische Kontaktaufnahme mit der Praktikumsstelle und persönliches Gespräch		Erstellen einer Bewerbungsmappe		Inhalte einer Praktikumsmappe/eines Berichtheftes erarbeiten					Fachtexte erschließen, unterscheiden und zusammenfassen					

Berufsfachschule Ernährungs- und Versorgungsmanagement - BFE (1. Halbjahr)

Handlungsfeld	HF 1: Betriebliches Management
	HF 2: Produktion
	HF 3: Warenwirtschaft
	HF 4: Personenorientierung
	HF 5: Vermarktung

Berufsübergreifender Bereich

Schulwochen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Sport / Gesundheitsförderung	<u>AS 1.</u> Den Körper und die Umwelt wahrnehmen. Über Selbst- und Fremdwahrnehmung verfügen				<u>AS 2.</u> Mit Belastungen verantwortlich umgehen und präventive Ausgleichsmöglichkeiten schaffen			<u>AS 3.</u> Kreativität entwickeln		<u>AS 4.</u> Risiken erkennen und Verantwortung übernehmen			<u>AS 5.</u> Lernprozesse im Hinblick auf die Leistungsgestaltung entwickeln und organisieren		<u>AS 6.</u> Kommunizieren und im Team kooperieren.					
Religionslehre	AS 1 Selbstreflexion						AS 2 Verständigung						AS 3 Hermeneutik							
Politik/ Gesellschaftslehre																				

Differenzierungsbereich

Datenverarbeitung				
Kosmetik und Körperpflege				

Berufsfachschule Ernährungs- und Versorgungsmanagement - BFE (2. Halbjahr)

Handlungsfeld	HF 1: Betriebliches Management
	HF 2: Produktion
	HF 3: Warenwirtschaft
	HF 4: Personenorientierung
	HF 5: Vermarktung

Berufsbezogener Bereich

Schulwochen	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	
Betriebsorganisation (5 Stunden)	LF 6: Lebensmittel, Waren und Güter beschaffen und lagern													LF 10: Instrumente des Verbraucherschutzes anwenden							
	AS 6.1 Nach ökonomischen und ökologischen Prinzipien auf der Basis anbieterunabhängiger Informationen einfache Kaufentscheidungen treffen				AS 6.2 Die Beschaffenheit der gelieferten Ware beurteilen und fachgerecht sortieren			AS 6.3 Qualitätssichernde Maßnahmen für betriebsspezifische Produktionsmittel durchführen					AS 10.1 Instrumente des Verbraucherschutzes anwenden								
LS	LS	LS 6.1.1			LS 6.2.1			LS 6.3.1					LS 10.1.1								
Produktion (Praxis – 4 Stunden)	LF 3: Lebensmittel verarbeiten und einfache Gerichte herstellen													LF5: Einfache Dienst- und Serviceleistungen anbieten und ausführen							
	AS 3.1: Lebensmittel verarbeiten, daraus nach vorgegebenen Rezepten einfache Produkte herstellen und diese fachgerecht servieren/präsentieren													AS 5.1 Kriterien der Produkt- und Dienstleistungsqualität umsetzen							
Lernsituationen																					
Schulwochen	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	
Dienstleistung (Praxis – 2 Stunden)	LF 4: Funktionsbereiche und Textilien reinigen							LF 9: Dienstleistungen erfassen und kundenorientiert vermarkten													
	AS 4.1: Arbeitspläne für die Hauswirtschaft entwickeln und umsetzen							AS 9.1 Vermarktungsstrategien kundenorientiert anwenden													
LS	LS	LS 4.1.4							LS 9.1.1												

Berufsfachschule Ernährungs- und Versorgungsmanagement - BFE (2. Halbjahr)

Handlungsfeld	HF 1: Betriebliches Management
	HF 2: Produktion
	HF 3: Warenwirtschaft
	HF 4: Personenorientierung
	HF 5: Vermarktung

Berufsbezogener Bereich

Schulwochen	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Dienstleistung (Theorie – 3 Stunden)	LF 7: Ernährung in besonderen Lebenslagen										LF 8: Kommunikation und Beschwerdemanagement									
	AS 7.1 (Fortsetzung aus 1 HJ)					AS 7.2 Ernährungskonzepte für unterschiedliche Personengruppen erstellen					AS 8.1 Verkaufs- und Beratungsgespräche zielgruppengerecht unter Anwendung von Kommunikationsregeln führen					AS 8.2 Beschwerdemanagements, die Bedeutung für die Gesamtorganisation „Betrieb“ und die Mitarbeiter erkennen und angemessen reagieren				
Lernsituation						LS 7.2.1					LS 8.1.1					LS 8.2.1				
Wirtschafts- und Betriebslehre (2 Stunden)	LF2: In einem Betrieb des Fachbereichs mitarbeiten					LF 8: Kommunikation und Beschwerdemanagement					LF 6: Lebensmittel, Waren und Güter beschaffen und lagern					LF 9: Dienstleistungen erfassen und kundenorientiert vermarkten				
	AS 4: Die Absolventinnen und Absolventen erarbeiten für ein Produkt in ihrem Praktikumsbetrieb einen abgestimmten Marketing-Mix unter Anleitung.					AS 5: Die Absolventinnen und Absolventen beschreiben personalwirtschaftliche Entscheidungen und planen vor diesem Hintergrund den eigenen Berufsweg unter Anleitung.					AS 6: Die Absolventinnen und Absolventen kennen die Formen des Zahlungsverkehrs, die Notwendigkeit von Investitionen und deren Finanzierung					AS 7: Die Absolventinnen und Absolventen erkennen die wirtschaftlichen Zusammenhänge am Beispiel des erweiterten Wirtschaftskreislaufs.				
Lernsituationen	LS 4					LS 5					LS 6					LS 7				
Schulwochen	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Mathematik (3 Stunden)	LF 8: Kommunikation und Beschwerdemanagement															LF 9: Dienstleistungen erfassen und kundenorientiert vermarkten				
	AS 3: Funktionen															AS 4 Stochastik				
Lernsituationen	LS 3															LS 4				
Englisch	AS 4 Geschäftskommunikation					AS 5 Inner- und außerbetriebliche Kommunikation										AS 6 Konfliktbewältigung				

Berufsfachschule Ernährungs- und Versorgungsmanagement - BFE (2. Halbjahr)

Handlungsfeld	HF 1: Betriebliches Management
	HF 2: Produktion
	HF 3: Warenwirtschaft
	HF 4: Personenorientierung
	HF 5: Vermarktung

Berufsübergreifender Bereich

Schulwochen	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Deutsch/Kommunikation	Expositorische Texte verstehen und nutzen: z. B. Analyse von Zeitungstexten sowie deren Untersuchung zum Sprachgebrauch							Unterscheidung von Informations- und Unter- haltungsfunktion von Medien; Wirkung von me- dienspezifischen Gestaltungsmitteln: z. B. Werbe- analyse; Präsentation eines fachbezogenen Berufs oder mediengestützter Gästeempfang							Fiktionale Texte verstehen und nutzen: z. B. Erfassen Elemente fiktionaler Texte & sprachlicher Gestaltungsmittel (Kurzprosa [Krimidinner])					
Lernsituationen	Fortsetzung aus 1. HJ: Fachtexte erschließen, unter- scheiden und zusammenfassen				Fachtexte erschließen, unterscheiden und zusammenfassen						Krimidinner, Märchensnack, Fabel(hafter) Brunch – Literarische Prosa für Genusszwecke aufbereiten									
Politik /Gesellschaftslehre																				
Religionslehre	AS 4 Ästhetik							AS 5 Weltdeutung							AS 6 Ethisch begründetes Handeln					

Differenzierungsbereich

Datenverarbeitung				
Kosmetik und Körperpflege				

<p>Handlungsfeld Betriebliches Management LF 1 Berufliche Arbeitssituationen im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement kennenlernen und bewältigen AS 1.1 Den Aufbau, die Organisation und das Leistungsspektrum des Fachbereichs beschreiben</p> <p>Lernsituation Nr. LS- <u> 1.1.1 </u> (<u> </u>) UStd. Titel: Sich mittels geeigneter Informationsquellen auf einen Ausbildungsplatz vorbereiten</p>	
<p>Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)</p> <p>Maike, 17 Jahre, hatte nach der Hauptschule sofort eine Ausbildung als Köchin im Seniorenheim „Haus Sonnenschein“ begonnen. Als sie sich damals nach einer geeigneten Ausbildung umgeschaut hatte, wusste sie lediglich, dass sie etwas im Ernährungsbereich machen möchte – eigentlich war ihr aber am wichtigsten, endlich Geld zu verdienen und nah am Wohnort zu sein.</p> <p>Die Anfangszeit gestaltete sich als ziemlich schwierig. Die Großküche hatte viele Abteilungen, in denen ganz unterschiedlich gearbeitet wurde. Alle Abteilungen sind wichtig und hängen miteinander zusammen, hatte man ihr erklärt. Daher wurde sie als Auszubildende in jeder Abteilung mal eingesetzt.</p> <p>Da für sie alles neu war und sie Probleme hatte zu verstehen, wie in den verschiedenen Abteilungen gearbeitet wurde, sollte sie sich notieren, welche Leistungen hier erbracht werden und welche Anforderungen an die Mitarbeiter gestellt werden.</p> <p>Nach drei Jahren Ausbildungszeit trifft sich Maike mit Freundinnen, die sie in der Berufsschule kennengelernt hatte. Als Maike erzählt, dass sie nun fertige Köchin ist, aber eigentlich lieber als Diätassistentin arbeiten möchte, konnten das Einige gar nicht verstehen. Sie haben ihre Ausbildungszeit als Köchin sehr genossen, denn sie wussten schon vor der Ausbildung, was auf sie zukommt und dass dieser Beruf genau der Richtige für sie ist.</p> <p>Anderen wiederum erging es so, dass sie überhaupt nicht wussten, was sie nach der Schule machen sollten und sich heute von Nebenjob zu Nebenjob entlanghangeln.</p>	<p>Handlungsprodukt/Lernergebnis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erstellen einer Plakatpräsentation • Erstellen einer OHP-Präsentationsfolie • Geeignete Medien als Grundlage für eine Präsentation kennenlernen • Kreative Fähigkeiten ausnutzen
<p>Wesentliche Kompetenzen</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler nutzen geeignete Informationsquellen, um den Aufbau eines Betriebes zu beschreiben (ZF 1).</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler vergleichen Anforderungsprofile von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eines Betriebes, beschreiben deren Einsatzbereiche und stellen die Organisationsstruktur des Betriebes dar (ZF 2).</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erkunden Leistungsangebote von Betrieben und zeigen diese in anschaulicher Weise auf (ZF 3)</p>	<p>Konkretisierung der Inhalte</p> <p>Sich auf verschiedene Ausbildungsberufe vorbereiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bildungsgangnahe Ausbildungsberufe und deren Inhalte kennenlernen • Ausbildungsvoraussetzungen kennenlernen • Die Aufbauorganisation eines Betriebes darstellen • Die unterschiedlichen Leistungsangebote eines Betriebes erfassen und darstellen
<p>Methodische Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsteilige Partnerarbeit 	<p>Lern- und Arbeitstechniken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erstellen eines Lernplakates nach vorgegebenen Kriterien • Beschränkung auf wichtige Informationen (Lesen nach Schwerpunktsetzung) • Lernen von Kriterien zu Strukturierung komplexer Themen/Fachtexte • Berücksichtigung von Aspekten und Regeln für einen Vortrag
<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Internetrecherche anhand vorgegebener Quellen • Zeitungs- und Fachzeitschriftenartikel 	<p>Organisatorische Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gruppengröße nicht mehr als 2 Schüler/Innen - Jeder Schüler kann so an dem eigenen „Handlungsprodukt“ arbeiten. Auf diese Weise ist eine individuelle und eine gruppenbezogene Benotung möglich
<p>Lernerfolgsüberprüfung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schülervortrag 	

<p>Handlungsfeld Betriebliches Management LF 2 In einem Betrieb des Fachbereichs mitarbeiten AS 2.1 Hygienemaßnahmen im Verlauf von Arbeitsprozessen unterscheiden, verantwortungsbewusst umsetzen und erforderliche Arbeitsschutzmaßnahmen berücksichtigen</p> <p>Lernsituation Nr. LS- <u> 2.1.1 </u> (<u> </u>) UStd. Titel: Lebensmittelvergifter und Ursachen kennenlernen und daraus branchenspezifische Hygienekonzepte ableiten</p>	
<p>Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)</p> <p>Als Maike damals ihre Ausbildung in der großen Betriebsküche des Seniorenheims „Haus Sonnenschein“ begonnen hatte, wurde sie zunächst im Umgang mit dem kücheninternen Hygienekonzept vertraut gemacht. Das sei gerade in Seniorenheimen besonders wichtig, weil dort viele hochbetagte Menschen wohnen, erklärte man ihr. Maike war der Zusammenhang zunächst nicht ganz klar, denn schließlich arbeitet sie doch in der Küche und kommt mit den Bewohnern doch gar nicht in Kontakt.</p> <p>Am selben Abend erfuhr sie aus den Nachrichten, dass in einem anderen Pflegeheim viele Bewohner an einer schlimmen Darminfektion erkrankt seien. Man vermutet, dass die Ursache auf den Verzehr bestimmter Lebensmittel zurückzuführen sei, die in der hauseigenen Küche zubereitet worden sind. Die Küche wurde bis auf Weiteres geschlossen und die Versorgung wird nun von einem externen Zulieferer sichergestellt.</p> <p>Etwas irritiert und verunsichert berichtet Maike am nächsten Tag über den Vorfall, den sie in den Nachrichten gesehen hat. Da sie auf keinen Fall möchte, dass so etwas eines Tages mit ihrer Arbeit in Zusammenhang gebracht wird, legt sie nun besonders viel Wert auf Hygiene. Aber was ist, wenn nun doch einmal etwas passiert, sie aber alles richtig gemacht hat? Wie kann man denn eigentlich in einem so großen Betrieb nachvollziehen kann, wo bzw. wer vielleicht nicht richtig gearbeitet hat?</p>	<p>Handlungsprodukt/Lernergebnis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Steckbrief über Lebensmittelvergifter (Ein Klassen-Plakat) • Erstellen eines Flussdiagrammes zur Veranschaulichung eines HACCP-Konzeptes in einer Betriebsküche eines Seniorenheimes
<p>Wesentliche Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Schülerinnen und Schüler beschreiben typische Arbeitsprozesse, erkennen kritische Kontrollpunkte und zeigen geeignete Hygienemaßnahmen auf (ZF 1). • Die Schülerinnen und Schüler kennen die für den Arbeitsbereich relevante Schutzvorschriften der Hygiene, der Arbeitssicherheit und die des Unfallschutzes und wirken bei der Umsetzung mit (ZF 2). 	<p>Konkretisierung der Inhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelvergifter kennenlernen und deren gesundheitliche Gefährdung einschätzen und bewerten können • Infektionskette am Beispiel potentieller Lebensmittel darstellen können • Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittel-Infektionen ableiten können <p><u>Betriebliche Maßnahmen zur Vermeidung von Infektionen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP • Betriebshygiene, Produkt- und Personalhygiene am Beispiel einer Großküche
<p>Methodische Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partnerarbeit in Bezug auf den Steckbrief • Einzelarbeit in Bezug auf das HACCP-Konzept • Präsentation eines Ergebnisses auf einer OHP-Folie 	<p>Lern- und Arbeitstechniken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Überführung und Visualisierung komplexer Prozesse (Arbeitsabläufe) in ein Fließschema
<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachbuch „kreativ Ernährung entdecken“ • Mit Fließschema vorstrukturierte OHP-Folie • Großformatiges vorstrukturiertes Plakat für Steckbrief 	<p>Organisatorische Hinweise</p> <p>Die Unterrichtsreihe sollte mit dem Steckbrief begonnen werden, da die SuS hier die Grundlagen für ein HACCP-Konzept kennenlernen.</p> <p>Je zwei Schüler sind für eine Zeile bzw. Spalte des „Klassen-Plakates“ zuständig</p>
<p>Lernerfolgsüberprüfung</p> <ul style="list-style-type: none"> • vertiefende bzw. wiederholende Arbeitsblätter zum Thema 	

<p>Handlungsfeld Warenwirtschaft ; LF 6 Lebensmittel, Waren und Güter beschaffen und lagern; AS 6.1 Nach ökonomischen und ökologischen Prinzipien auf der Basis anbieterunabhängiger Informationen einfache Kaufentscheidungen treffen</p>	
<p>Lernsituation Nr. LS- <u>6.1.1</u> (<u> </u>) UStd. Titel: Angebotsvergleiche im Zuge von Beschaffungsprozessen durchführen</p>	
<p>Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)</p> <p>Die Bäckerei „Schrot und Korn“ möchte ihr Produktsortiment um eine BIO-Vollkornbrotsorte erweitern und benötigt für die nächste Rohwaren-Bestellung entsprechend neue Zutaten. Die Bäckerei möchte gerne 10 Brote zu je 500g dieser Sorte anbieten.</p> <p>Da die Qualität aller Produkte immer an die Qualität der Rohstoffe gebunden ist, möchte der Geschäftsführer erst bei verschiedenen Lieferanten nachfragen und einen Angebotsvergleich durchführen, bevor die Ware gekauft wird. Aus Mangel an Zeit beauftragt er Dich damit, alle wichtigen Informationen zu sammeln, um einen aussagekräftigen Vergleich anstellen zu können.</p>	<p>Handlungsprodukt/Lernergebnis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Angebotsvergleich zwischen verschiedenen Lieferanten auf Basis festgelegter Auswahlkriterien • Die SuS treffen eine Entscheidung auf Basis von Auswahlkriterien • Exceltabelle zur Veranschaulichung der Arbeitsergebnisse
<p>Wesentliche Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Schülerinnen und Schüler wählen betriebsspezifische Produktionsmittel aus und beschaffen diese von geeigneten Bezugsquellen (ZF 1). • Die Schülerinnen und Schüler führen mit Hilfe von anbieterunabhängigen Informationen Angebotsvergleiche für ihre Produkte durch (ZF 2) und wählen geeignete Angebote aus (ZF 3). • Die Schülerinnen und Schüler berücksichtigen Kriterien der Nachhaltigkeit (ZF 4) und der Warenkennzeichnung (ZF 5) und stellen daraus resultierende Zielkonflikte vor (ZF 6) 	<p>Konkretisierung der Inhalte</p> <p>Angebotsvergleiche durchführen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • auf Basis von Lieferkonditionen und Preisgestaltung: Rabatt, Skonto, • auf Basis von Qualitätszusagen (Kennenlernen von Qualitätskriterien, z.B. ökologische Aspekte) • Kennenlernen geeigneter Informationsquellen zur objektiven Bestimmung von Produktqualität
<p>Methodische Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die SuS setzen sich zunächst in Partnerarbeit mit Rabatt und Skonto auseinander - dazu ist eine Wiederholung in Prozentrechnung erforderlich • Die Ergebnisse werden in eine Excel-Tabelle überführt (Einzelarbeit) 	<p>Lern- und Arbeitstechniken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erstellen von übersichtlichen Tabellen • Arbeiten mit Excel
<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Infotexte zum Thema „Angebotsvergleiche durchführen“ • PC-Arbeitsplatz 	<p>Organisatorische Hinweise</p>
<p>Lernerfolgsüberprüfung</p> <p>Erstellung einer übersichtlichen Tabelle mit Excel</p>	

<p>Handlungsfeld Warenwirtschaft ; LF 6 Lebensmittel, Waren und Güter beschaffen und lagern; AS 6.2 Die Beschaffenheit der gelieferten Ware beurteilen und fachgerecht sortieren</p>	
<p>Lernsituation Nr. LS- <u>6.1.2</u> (<u> </u>) UStd. Titel: Betriebswirtschaftliche Kenntnisse bei Beschaffungs- und Lagerprozessen erarbeiten</p>	
<p>Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)</p> <p>Die Geschäftsführung der Bäckerei „Schrot und Korn“ ist mit deinem Angebotsvergleich sehr zufrieden und überträgt Dir nun die Aufgabe zukünftig auch für die Qualitätssicherung in der Waren-Eingangskontrolle und in der Lagerung verantwortlich zu sein.</p>	<p>Handlungsprodukt/Lernergebnis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblatt zur Wareneingangskontrolle • Beschwerdebrief zum Thema Mängelenzeige mit word • Gestaltung einer Lager-Schemazeichnung, die als Anweisung zur Lagerung von Lebensmitteln in einem Großküchenbetrieb fungieren kann • Entwurf einer Schema-Zeichnung, aus der die Anforderungen der räumlichen Ausstattung von Lagerräumen hervorgehen
<p>Wesentliche Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Schülerinnen und Schüler vergleichen die verschiedenen Möglichkeiten der Lagerhaltung nach den Kriterien der Qualitätssicherung und der Wirtschaftlichkeit (ZF 1). • Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten Kriterien für die Wareneingangskontrolle (ZF 2). • Die Schülerinnen und Schüler führen hierzu eine Warendokumentation durch (ZF 3) und sortieren die Waren fachgerecht ein (ZF 4). • Die Schülerinnen und Schüler setzen bei der Einlagerung der Waren ihre Kenntnisse über die jeweiligen notwendigen Lagerbedingungen um (ZF 5) • und beachten die gesetzlichen Vorschriften (ZF 6). 	<p>Konkretisierung der Inhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wareneingangskontrollen durchführen • Mängelanzeige aufgrund fehlerhafter Lieferungen und Leistungen • Schädlingsbekämpfung bei der Lagerhaltung
<p>Methodische Hinweise</p> <p>Der Beschwerdebrief lässt sich geeignet mit word erstellen</p>	<p>Lern- und Arbeitstechniken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einzelarbeit zum Arbeitsblatt und Folienpräsentation • Schüler unterstützen Schüler zum Thema „Erstellung eines Beschwerdebriefes“, da word evtl. gegenseitige Unterstützung bedarf
<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachbuch „Wirtschafts- und Betriebslehre“ für Berufliche Bildung; Klett Verlag 	<p>Organisatorische Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorhandensein eines PC-Raumes
<p>Lernerfolgsüberprüfung</p> <p>Der „Beschwerdebrief“ (Mängelanzeige) sollte von jedem Schüler erstellt werden,; dabei ist darauf zu achten, dass die Schüler formell und inhaltlich richtig gearbeitet haben (Def. von Mängeln aus fehlerhaften Lieferungen).</p>	

<p>Handlungsfeld Warenwirtschaft ; LF 6 Lebensmittel, Waren und Güter beschaffen und lagern AS 6.3 Qualitätssichernde Maßnahmen für betriebsspezifische Produktionsmittel durchführen</p>	
<p>Lernsituation Nr. LS- <u>6.3.1</u> (<u> </u>) UStd. Titel: Kriterien für eine hygienische Lagerung sicherstellen und verschiedene Konservierungsmethoden anwenden</p>	
<p>Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)</p> <p>Du arbeitest als Hauswirtschafterin in einer Fachklinik, in der Menschen aufgrund unterschiedlichster Erkrankungen therapeutisch unterstützt und für den Übergang in einen geregelten Lebensalltag begleitet werden. Ein Therapieangebot besteht darin, dass Patienten in die Arbeit der klinikeigenen Nutzgartenanlage mit einbezogen werden.</p> <p>Deine Aufgabe besteht darin, das geerntete Obst und Gemüse für die spätere Verwendung in der Küche der Einrichtung verwendbar zu machen. Da Obst und Gemüse fortlaufend benötigt werden, musst du ebenso darauf achten, dass stets genügend Obst und Gemüse auf Lager ist.</p>	<p>Handlungsprodukt/Lernergebnis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schülerpräsentation (Plakat) • Erstellung einer Bestandsmeldedatei mit Excel
<p>Wesentliche Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten im Team typische gesundheitliche, ökonomische und ökologische Grundlagen einer sachgerechten Lagerhaltung (ZF 1) • und führen die dazu notwendigen Tätigkeiten in ihren jeweiligen Einsatzbereichen verantwortungsbewusst durch (ZF 2). • Die Schülerinnen und Schüler lagern Waren nach betriebsspezifischen Gesichtspunkten (ZF 3) • und kontrollieren die Lagerhaltung (ZF 4). • Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten in Gruppen die Zusammenhänge zwischen Hygiene und Warenverderb und präsentieren ihre Ergebnisse (ZF 5) 	<p>Konkretisierung der Inhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lagerungsmöglichkeiten verschiedener Produkte (Lebensmittel) • verschiedene Konservierungsmethoden kennenlernen (Haltbarmachung von Lebensmitteln) • Warenbestandkontrollen und opt. Bestellpunkt (Lagerkennzahlen) • Lagerhaltungssysteme: first in first out
<p>Methodische Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einbindung von Excel für Meldebestand, um SuS Praxisbezug zu vergegenwärtigen 	<p>Lern- und Arbeitstechniken</p> <p>Einzelarbeit - Theorie der opt. Bestellmenge Partnerarbeit - Erstellung der Excel Kalkulation</p>
<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachbuch „Wirtschaft und Verwaltung für die Ausbildungsvorbereitung“ 	<p>Organisatorische Hinweise</p> <p>Vorhandensein eines PC-Arbeitsraumes; Excel</p>
<p>Lernerfolgsüberprüfung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klassenarbeit zur Themenreihe im Handlungsfeld „Warenwirtschaft“ 	

<p>Handlungsfeld „Vermarktung“ LF 10 Instrumente des Verbraucherschutzes anwenden AS 10.1 Die Absolventen wenden Instrumente des Verbraucherschutzes an</p> <p>Lernsituation Nr. LS- <u>10.1.1</u> (<u> </u>) UStd. Titel: Strategien gegen Überschuldung entwickeln und Werbeaussagen deuten können</p>	
<p>Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)</p> <p>Tobias und Melike sind vor einem Jahr zusammengezogen. Sie kennen sich schon sehr lange und daher haben sie sich auch für ein gemeinsames Konto entschieden. Als beide vor Kurzem aus ihrem gemeinsamen Sommerurlaub mit dem ersten selbstfinanzierten Auto kamen, stellten sie mit Entsetzen fest, dass ihr Konto ein erhebliches Defizit ausweist. Nach einer sorgfältigen Prüfung aller Kontoein- und Ausgänge wurde jedoch deutlich, dass sie sich nicht nur während ihres Urlaubes die Kosten aus den Augen verloren haben, sondern auch bei der Finanzierung des Autos scheint etwas nicht richtig bedacht worden zu sein. So stand zwar ein Zinssatz angegeben, aber dennoch kamen im Laufe der Zeit weitere Zinskosten hinzu.</p>	<p>Handlungsprodukt/Lernergebnis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erstellung einer einfachen Tabelle zur Darstellung eines Haushaltsbuches (möglichst eigenes Konsumverhalten darstellen) • Die eigenen Ausgaben mit Hilfe eines geeigneten EDV-Programmes visualisieren (oder evtl. als Tortendiagramm zeichnerisch auf Plakat) • ppt-Präsentation zum Thema „Warenkennzeichnung und Gütesiegel“
<p>Wesentliche Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Schülerinnen und Schüler kennen Ziele und Aufgaben von Verbraucherorganisationen und holen Informationen ein (ZF 1). • Die Schülerinnen und Schüler setzen die Elemente der Warenkennzeichnung als Informations- und Entscheidungshilfe bei der Beschaffung und Vermarktung von Gütern und Dienstleistungen ein (ZF 2). • Die Schülerinnen und Schüler beurteilen Verkaufsstrategien und Werbeaussagen kritisch (ZF 3). 	<p>Konkretisierung der Inhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konsumgewohnheiten privater Haushalte analysieren und hinterfragen • Verbraucherzentralen und deren Aufgabenbereiche als Ratgeber für Konsum und Verschuldungsverhalten von Privathaushalten kennenlernen • Die Verbraucherzentrale rät als Strategie zur Entschuldung: Erstellung eines Haushaltsbuches • Die Verbraucherinsolvenz • Mahnverfahren und Verjährung bei Verschuldung • Verbraucherzentralen klären ferner auf bei der Beurteilung von Warenkennzeichnung und Gütesiegeln als Kaufentscheidung
<p>Methodische Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die SuS entscheiden auf Einschätzung der eignen Fähigkeiten, ob PC oder Plakat gewählt wird 	<p>Lern- und Arbeitstechniken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verbindung der eigenen Lebenswirklichkeit (Konsumgewohnheiten mit Theorie: Umsetzung in ein Haushaltsbuch und Visualisierung der Ergebnisse als geeignetes Mittel zur Präsentation von Daten)
<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachbuch „Wirtschafts- und Betriebslehre“, Klett-Verlag • Arbeitsbuch zum obigen Fachbuch 	<p>Organisatorische Hinweise</p>
<p>Lernerfolgsüberprüfung</p> <p>Klassenarbeit zur Unterrichtsreihe im Handlungsfeld „Vermarktung“</p>	

Handlungsfeld 2: Produktion; LF 4: Funktionsbereiche und Textilien reinigen AS 4.1:Arbeitspläne für die Haus- und Textilpflege entwickeln und umsetzen	
Lernsituation Nr. LS- ___4.1.1___ (__) UStd. 6 Titel: Sabine beginnt eine hauswirtschaftliche Ausbildung. – Sie ist gespannt, in welchen Bereichen außer in der Küche noch eingesetzt ist	
Einstiegsszenario (Handlungsrahmen) Sabines Mutter ist berufstätig und auf Hilfe ihrer Tochter bei der täglichen Hausarbeit angewiesen. Sabine übernimmt gerne solche Tätigkeiten und beginnt eine hauswirtschaftliche Ausbildung. Als Einführung lernt sie die vielfältigen hauswirtschaftlichen Aufgaben und Arbeitsplätze (Funktionsbereiche) ihres Betriebes im Überblick kennen.	Handlungsprodukt/Lernergebnis <ul style="list-style-type: none">• Oberhemden nach REFA bügeln und Ergebnis bewerten unter Berücksichtigung von Arbeitszeit und Unfallschutz
Wesentliche Kompetenzen Die Schülerinnen und Schüler führen eine fachgerechte Reinigung und Pflege von betriebsspezifischen Textilien durch und überprüfen ihr Arbeitsergebnis. Sie setzen Maschinen, Geräte und Behandlungsmittel fachgerecht ein (ZF4)	Konkretisierung der Inhalte <ul style="list-style-type: none">• Merkmale textiler Fasern erarbeiten• Textilien anhand der Pflegesymbole sortieren und waschen, sowie ggf. bügeln• Waschmaschine, Trockner und Bügelgeräte unter Berücksichtigung der Unfallverhütungsvorschriften einsetzen
Methodische Hinweise	Lern- und Arbeitstechniken <ul style="list-style-type: none">• Gruppenarbeiten in Zusammenhang mit der Praxis• Einzelarbeit in Theorieteil
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle <ul style="list-style-type: none">• Mangel-Gerät• Bügelbrett	Unterrichtsmaterialien/Fundstelle
Lernerfolgsüberprüfung <ul style="list-style-type: none">• Abgabe und Beurteilung der Arbeitsergebnisse	

AS = Anforderungssituation ZF = Zielformulierung

Handlungsfeld 2: Produktion; LF 4: Funktionsbereiche und Textilien reinigen AS 4.1:Arbeitspläne für die Haus- und Textilpflege entwickeln und umsetzen

Lernsituation Nr. LS- __4.1.2__ (__) UStd. Titel: Sabine beginnt eine hauswirtschaftliche Ausbildung. – Sie ist gespannt, in welchen Bereichen außer in der Küche noch eingesetzt ist

<p>Einstiegsszenario (Handlungsrahmen) Fortführung der LS 4.1.1 Sabines Mutter ist berufstätig und auf Hilfe ihrer Tochter bei der täglichen Hausarbeit angewiesen. Sabine übernimmt gerne solche Tätigkeiten und beginnt eine hauswirtschaftliche Ausbildung. Als Einführung lernt sie die vielfältigen hauswirtschaftlichen Aufgaben und Arbeitsplätze (Funktionsbereiche) ihres Betriebes im Überblick kennen.</p>	<p>Handlungsprodukt/Lernergebnis</p> <ul style="list-style-type: none">• Gereinigte Räume mit hoher Wohnqualität• Reinigungsplan für Sanitärräume in der Gastronomie der abgezeichnet wird
<p>Wesentliche Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none">• Die Schülerinnen und Schüler setzen einfache Reinigungspläne um und dokumentieren ihre Arbeit (ZF 1).• Die Schülerinnen und Schüler wählen Behandlungsmittel aus und setzen diese materialgerecht, ökonomisch, gesundheits- und umweltverträglich ein (ZF 2).• Die Schülerinnen und Schüler wenden Reinigungsverfahren und Reinigungsmethoden nach standardisierten Kriterien an (ZF 3).	<p>Konkretisierung der Inhalte</p> <ul style="list-style-type: none">• Reinigung von Wohn- und Funktionsräumen, wie Küche und Sanitärräume durchführen unter Berücksichtigung von verschiedenen Reinigungsmethoden und Verfahren• Behandlungsmittel nach Werkstoff auswählen - hierbei ökonomische, ökologische und ergonomische Aspekte berücksichtigen• Reinigungspläne nach Grundreinigungsarbeiten, Unterhalts- und Sichtreinigungsarbeiten entwickeln, welche personell und zeitlichzugeordnet und kontrolliert werden
<p>Methodische Hinweise</p>	<p>Lern- und Arbeitstechniken</p>
<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p>	<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p>
<p>Lernerfolgsüberprüfung</p> <ul style="list-style-type: none">• Abgabe und Beurteilung der Arbeitsergebnisse	

AS = Anforderungssituation ZF = Zielformulierung

Handlungsfeld 2: Produktion; LF 4: Funktionsbereiche und Textilien reinigen AS 4.1:Arbeitspläne für die Haus- und Textilpflege entwickeln und umsetzen	
Lernsituation Nr. LS- <u>4.1.3</u> (<u> </u>) UStd. Titel: Müll als Wertstoff	
Einstiegsszenario (Handlungsrahmen) Verpackungen werden aus Rohstoffen hergestellt - begrenzte Ressourcen - Energieaufwand - Vermüllung der Umwelt	Handlungsprodukt/Lernergebnis <ul style="list-style-type: none">• SuS entsorgen eigenständig Müll nach Wertstoffen und erkennen die Notwendigkeit der Müllvermeidung
Wesentliche Kompetenzen <ul style="list-style-type: none">• Die Schülerinnen und Schüler wählen Behandlungsmittel aus und setzen diese materialgerecht, ökonomisch, gesundheits- und umweltverträglich ein (ZF 2).• Die Schülerinnen und Schüler führen eine fachgerechte Reinigung und Pflege von betriebsspezifischen Textilien durch und dokumentieren Ihre Arbeit. Sie setzen Maschinen, Geräte und Behandlungsmittel fachgerecht ein (ZF 4)	Konkretisierung der Inhalte <ul style="list-style-type: none">• Mülltrennung nach Wertstoffen• Duales System im Raxisunterricht (Ordnungshilfen hierzu)• Erkennen der Umwelt als gefährdeten Lebensraum durch Vermüllung mit Plastikrückständen u.s.w• Erkennen der Notwendigkeit und Sinnhaftigkeit von Mülltrennung (Rückführung von Wertstoffen in den Rohstoffkreis)• Ökologischer Fußabdruck
Methodische Hinweise <ul style="list-style-type: none">• Unterrichtsfahrt zum Lernort „METABOLON“ in Lindlar	Lern- und Arbeitstechniken
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle	Organisatorische Hinweise Die Abfuhrtermine und der „Müllkalender“ sollten bei der Terminfindung berücksichtigt werden
Lernerfolgsüberprüfung	

AS = Anforderungssituation ZF = Zielformulierung

Handlungsfeld 2: Produktion; LF 4: Funktionsbereiche und Textilien reinigen AS 4.1:Arbeitspläne für die Haus- und Textilpflege entwickeln und umsetzen	
Lernsituation Nr. LS- <u>4.1.4</u> (<u> </u>) UStd. Titel: Gefahrensituationen erkennen und sich präventiv verhalten	
Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)	Handlungsprodukt/Lernergebnis
Ein Zeitungsartikel verkündete kürzlich: „Die amtliche Unfallstatistik zeigt erneut, dass die meisten Unfälle im Haushalt geschehen“. Sabine, im ersten Lehrjahr zur Hauswirtschafterin hat diesen Artikel mit Verwunderung gelesen. Wie kann das sein? Bislang hatte sie immer gedacht, dass dies für den Straßenverkehr zuträfe. Und ausgerechnet im Haushalt soll sie nun ihre berufliche Zukunft bestreiten. Ist das vielleicht doch etwas zu gefährlich?	<ul style="list-style-type: none"> Gefahrensituationen erkennen und beheben
Wesentliche Kompetenzen	Konkretisierung der Inhalte
<ul style="list-style-type: none"> Die Schülerinnen und Schüler führen eine fachgerechte Reinigung und Pflege von betriebsspezifischen Textilien durch und dokumentieren Ihre Arbeit. Sie setzen Maschinen, Geräte und Behandlungsmittel fachgerecht ein (ZF 4) 	<ul style="list-style-type: none"> Methoden und Vorschriften zur Unfallvermeidung durch sachgerechten Einsatz von Maschinen und Geräten Anleitung und Vorschriften zur Prävention von Unfällen im Haushalt, wie Stürze, Schnittwunden, elektrische Unfälle oder mangelnde Arbeitsorganisation
Methodische Hinweise	Lern- und Arbeitstechniken
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle	Organisatorische Hinweise
Lernerfolgsüberprüfung	

AS = Anforderungssituation ZF = Zielformulierung

<p>Handlungsfeld 5 : Vermarktung ; LF 9: Dienstleistungen erfassen und kundenorientiert vermarkten AS 9.1.: Vermarktungsstrategien erfassen und kundenorientiert vermarkten</p> <p>Lernsituation Nr. LS- <u>9.1.1</u> (<u> </u>) UStd. Titel: Wir stellen Waffeln her und vermarkten diese kundenorientiert</p>	
<p>Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)</p> <p>Zum Abschluss des Jahrganges ist eine Unterrichtsfahrt nach Köln geplant. Um die Fahrt finanziell zu unterstützen, beschließt die Klasse eine Verkaufsaktion zu starten. Da sich Waffeln bei Schülern großer Beliebtheit erfreuen, entscheidet ihr euch, diese zuzubereiten und möglichst gut zu vermarkten. Die Vorgabe lautet ja schließlich möglichst großen Umsatz zu erzielen.</p>	<p>Handlungsprodukt/Lernergebnis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einen kreativ gestalteten Verkaufsstand • Durchführung von Verkaufsgesprächen • Selbst hergestellte Waffeln • Evtl. Ergebnis einer zuvor durchgeführten Marktanalyse bzgl. Kundenwünsche (Geschmacksrichtungen)
<p>Wesentliche Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Schülerinnen und Schüler erfassen Kundengruppen und deren Bedürfnisse und entwickeln entsprechende Produkte und Dienstleistungen (ZF 1). • Die Schülerinnen und Schüler wenden unternehmerische Entscheidungskriterien für unterschiedliche Absatzwege und Absatzmethoden an (ZF 2). • Die Schülerinnen und Schüler setzen rechtliche Vorgaben der Vermarktung um und präsentieren ihre Produkte kundenorientiert (ZF 3). • Die Schülerinnen und Schüler erkennen bestimmte Verhaltensmuster von Kunden und entwickeln Kriterien für Beratungs- und Verkaufsgespräche (ZF 4). 	<p>Konkretisierung der Inhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stand aufbauen • Erlernen von verschiedenen Waffel-Rezepten und Herstellung des Teiges • Berechnung der Rohstoffmenge und Durchführung des Einkaufes • Reinigungsarbeiten durchführen
<p>Methodische Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erstellung von Werbeplakaten • Verkaufsgespräche üben (<u>Hinweis</u>: verschiedene Verkaufsgespräche werden im Theorieunterricht begleitend besprochen und geübt) 	<p>Lern- und Arbeitstechniken</p> <ul style="list-style-type: none"> • gefordert wird hohes Maß an Selbstständigkeit bei der praktischen Durchführung
<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kochbücher • Arbeitsgeräte bereitstellen (auch Material für Plakate, Filzstifte, Stellwände) • Wechselgeld 	<p>Organisatorische Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unterrichtspausen als Verkaufszeit nutzen • Absprache mit Hausmeister
<p>Lernerfolgüberprüfung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rückmeldung der Kunden / Käufer • Einnahmen 	

AS = Anforderungssituation ZF = Zielformulierung

<p>Handlungsfeld 4: Personenorientierung LF 7: Ernährung in besonderen Lebenslagen AS 7.1 Grundlagen einer gesunden Ernährung aufzeigen, die Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen unterscheiden, Ernährungsanforderungen gesunder und erkrankter Personengruppen differenzieren</p> <p>Lernsituation Nr. LS- __7.1.1__ (__) UStd. Titel: Die Regeln der gunden Ernährung kennenlernen und praktische Tipps für die tägliche Umsetzung ableiten</p>	
<p>Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)</p> <p>Paul möchte sich in Zukunft möglichst gesund ernähren, aber er weiß noch nicht genau, wie er das umsetzen sollte. Da fällt ihm ein, dass seine Freundin zurzeit die Fachschule für Ernährung besucht.</p> <p>Da liegt es doch nahe, einfach mal zu fragen, ob sie ihm vielleicht ein paar Tipps geben könnte. In dem Gespräch berichtet er, dass er sich einerseits gesund ernähren, aber andererseits auch keine Lust hat, auf diese vielen lecker schmeckenden Dinge zu verzichten. Und den ganzen Tag nur noch Haferflocken mit fettarmer Milch – das macht doch keinen Spaß.</p>	<p>Handlungsprodukt/Lernergebnis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exceldiagramm: Die Pyramide als Tortendiagramm • Klassenplakat: Die Ernährungspyramide als Tortendiagramm • Erstellen eines Ernährungsplanes (Tageskostplan) auf Grundlage der 10 Regeln der DGE
<p>Wesentliche Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten die grundlegenden Kriterien einer vollwertigen Ernährung mit Hilfe anerkannter Informationsquellen und leiten daraus allgemeine Empfehlungen zur Bedarfsdeckung ab (ZF 1). • Die Schülerinnen und Schüler bearbeiten wesentliche Details ernährungsphysiologischen Grundlagenwissens und leiten daraus die Ernährungsbedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen ab, dabei differenzieren Sie auch nach Alter und Geschlecht (ZF 2). 	<p>Konkretisierung der Inhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Alles ist erlaubt - nur auf die Menge kommt es an“ - die Ernährungspyramide und die zehn Regeln zur Gesunden Ernährung • Energiebedarf und Energieaufnahme - Bilanzierung • Die drei Nährstoffe Kohlenhydrate, Fette und Eiweiß, deren Vorkommen und deren Zufuhrempfehlung • Erstellen von Tageskostplänen und das Lesen von Nährwerttabellen
<p>Methodische Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gruppenarbeit (3er Gruppe zur Erstellung des Klassenplakates) • Einzelarbeit zur Erstellung des Tortendiagrammes mit Excel 	<p>Lern- und Arbeitstechniken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Übertragung von Prozentangaben in ein Tortendiagramm. Hier wird Prozentrechnung und Dreisatz praxisbezogen angewandt • Der Umgang mit Küchenwaagen und die Zufuhrberechnung mittels Dreisatz
<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachbuch „Kreativ Ernährung entdecken“ • URL: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) 	<p>Organisatorische Hinweise</p>
<p>Lernerfolgsüberprüfung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kurztest zur aktuellen Lernsituation 	

<p>Handlungsfeld 4: Personenorientierung LF 7: Ernährung in besonderen Lebenslagen AS 7.1 Grundlagen einer gesunden Ernährung aufzeigen, die Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen unterscheiden, Ernährungsanforderungen gesunder und erkrankter Personengruppen differenzieren</p>	
<p>Lernsituation Nr. LS- <u> 7.1.2 </u> (<u> </u>) UStd. Titel: Die Bedeutung gesunder Ernährung in Bezug auf ernährungsbedingte Krankheiten erkennen</p>	
<p>Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)</p> <p>Die 23-jährige Marina Mielke hatte schon mit 14 ihre erste Diät begonnen. Sie konnte sich noch genau an die Klassenkameradin erinnern, die ihr bei einem kleinen Streit an den Kopf warf: „...dafür hast du doch gar nicht die richtige Figur ...!“ Was danach kam, wusste sie nicht mehr. Aber es war Anlass genug, sich diesen Vorwurf so sehr zu Herzen zu nehmen, dass sie fortwährend genau hin hinschaute, was sie aß. Ihr Ziel war es nun: Abnehmen bis zur erwünschten Figur – und das um jeden Preis, und der Erfolg blieb nicht lange aus.</p> <p>Ihr zuvor vorheriges Gewicht reduzierte sie innerhalb kurzer Zeit um einige Kilos. Ihre Eltern betrachteten die Gewichtsabnahme skeptisch. Marina aber hatte Gefallen daran gefunden. Es gab ihr ein starkes Gefühl, ihren Körper so sehr im Griff zu haben und ihn zu zwingen, sich ihren Vorstellungen zu beugen. Als sie zunehmend das Essen verweigerte und nach dem morgendlichen Brötchen praktisch den ganzen Tag nichts mehr aß, fühlten sich ihre Eltern mehr und mehr provoziert.</p> <p>Sie konnte sich heute nicht mehr erinnern, was sie eigentlich angetrieben hatte, jedenfalls hatte sie weitergemacht und die Kontrolle über ihren Körper genossen. Jeden Tag fand sie neue Stellen die aus ihrer Sicht noch zu dick waren. Sie joggte mehrmals in der Woche und ging fast täglich zusätzlich ins Fitness-Center.</p> <p>Fast zwei Jahre später wurde sie wegen akuten Erschöpfungszuständen in eine Spezialklinik überwiesen.</p>	<p>Handlungsprodukt/Lernergebnis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erstellen eines Ernährungsplanes für Menschen mit Untergewicht (Anorexie, Bulimie) • Erstellen eines Ernährungsplanes für Menschen mit Adipositas und Diabetes Typ II
<p>Wesentliche Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden an Hand geeigneter, leicht verständlicher Materialien ausgewählte ernährungsbedingte Erkrankungen bzw. Gesundheitsstörungen, erfassen notwendige Ernährungsumstellungen und zeigen sie auf (ZF 3). 	<p>Konkretisierung der Inhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hintergründe einer verhaltensbedingten Ernährungsstörung • physiologische Folgen von Essstörungen • Ermittlung des physiologischen Nährstoffbedarfes • Weitere verhaltensbedingte Essstörung: Adipositas und mögliche Folgen: Diabetes Typ II
<p>Methodische Hinweise</p>	<p>Lern- und Arbeitstechniken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erstellen einer Mind-map zur visuellen Übersicht
<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachbuch „Kreativ Ernährung entdecken“ 	<p>Organisatorische Hinweise</p>
<p>Lernerfolgsüberprüfung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klassenarbeit zur Unterrichtsreihe der obigen LS 	

Handlungsfeld 4: Personenorientierung LF 7: Ernährung in besonderen Lebenslagen AS 7.1 Grundlagen einer gesunden Ernährung aufzeigen, die Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen unterscheiden, Ernährungsanforderungen gesunder und erkrankter Personengruppen differenzieren

Lernsituation Nr. LS- __7.1.3__ (__) UStd. Titel: Die Bedeutung gesunder Ernährung im beruflichen Alltag erkennen und Vorschläge für eine den Bedingungen angepasste Ernährungsweise erarbeiten

<p>Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)</p> <p>Susanne befindet sich am Ende ihres ersten Ausbildungsjahres zur Frisörin. Sie ist sehr glücklich, diese Ausbildungsstelle bekommen zu haben, denn hier kann sie ihre kreative Seite zeigen.</p> <p>Zu Beginn der Ausbildung hatte sie einige Zeit benötigt, um mit den neuen Herausforderungen des Berufes zurechtzukommen. Nicht nur die langen Arbeitszeiten erfordern viel körperliche Kraft, sondern auch das konzentrierte Arbeiten am Kunden verlangt ein hohes Maß an Konzentration.</p> <p>Wenn sie abends nach Hause kommt, ist sie oft erschöpft von der Arbeit. Da bleibt dann meistens kaum noch Muße, um sich Gedanken über ein ausgewogenes Abendessen zu machen. Manchmal backt sie dann einfach eine Tiefkühlpizza auf und setzt sich vor den Fernseher.</p> <p>Morgens, vor der Arbeit, ist sie viel zu müde, um sich ein Frühstück zuzubereiten. Sie kauft sich beim Bäcker deshalb immer einen „Coffee to go“. Manchmal nimmt sie noch ein belegtes Weißmehlbrötchen auf die Hand, worauf sie aber meistens verzichtet, weil es zu viel kostet.</p> <p>Auch während der Arbeitszeit schafft sie es nicht, etwas Gesundes zum Mittag einzunehmen. Ihre wenigen Pausen sind meist viel zu kurz, um etwas Angemessenes zu essen. Weil es oft schnell gehen muss, fällt ihr Essen dann in der Regel etwas einseitig aus. Meist isst sie dann schnell ein paar Kuchenteilchen vom Bäcker oder eine Portion Pommes frites mit Sauce und wegen des unterschwelligen Hungergefühls verzehrt sie zusätzlich viel Süßigkeiten. Für andere „großartige“ Speisen ist sie dann auch nicht bereit, soviel Geld auszugeben, denn so üppig fällt ihr Lehrlingsgehalt ja nun auch wiederum nicht aus.</p> <p>Seit einigen Wochen hat sie das Gefühl, dass ihre Konzentrationsfähigkeit nachlässt, denn sie macht häufiger Fehler. Anfänglich hatte Susanne das auf ihre Müdigkeit zurückgeschoben und steigerte daraufhin ihren ohnehin schon großen Cola-Konsum. In der Berufsschulklasse tauscht sich Susanne mit einer Freundin darüber aus, die ihrerseits die Berufsfachschule Ernährungsmanagement besucht. Von ihr erfährt sie, dass viele der geschilderten Probleme möglicherweise ernährungsbedingt sein könnten.</p>	<p>Handlungsprodukt/Lernergebnis</p> <ul style="list-style-type: none">• Power-Point-Präsentation• Anbieten von geeigneten Gerichten als Beispiel
<p>Wesentliche Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none">• Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden an Hand geeigneter, leicht verständlicher Materialien ausgewählte ernährungsbedingte Erkrankungen bzw. Gesundheitsstörungen, erfassen notwendige Ernährungsumstellungen und zeigen sie auf (ZF 3).	<p>Konkretisierung der Inhalte</p> <ul style="list-style-type: none">• Umsetzung und Übertragung des Wissens zur Gesunden Ernährung auf die besondere Situation im Beruf
<p>Methodische Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none">• Schüler unterrichten Schüler aus einem anderen Bildungsgang	<p>Lern- und Arbeitstechniken</p>
<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p> <ul style="list-style-type: none">• Beamer, Laptop, Smartboard, Lehrküche	<p>Organisatorische Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none">• Absprache mit Fachpraxis „Nahrungszubereitung“ (Lehrküche frei)
<p>Lernerfolgsüberprüfung</p> <ul style="list-style-type: none">• Bewertung der ppt-Präsentation und der praktischen Ergebnisse	

<p>Handlungsfeld 4: Personenorientierung LF 7: Ernährung in besonderen Lebenslagen AS 7.2: Die Absolventinnen und Absolventen erstellen einfache Ernährungskonzepte für unterschiedliche Personengruppen, um bedarfsgerechte Angebote präsentieren zu können</p>	
<p>Lernsituation Nr. LS- <u>7.2.1</u> (<u> </u>) UStd. Titel: Eine konkrete Ernährungsberatung am Beispiel einer Schwangeren planen</p>	
<p>Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)</p> <p>Sabine, 26 Jahre alt, war eigentlich zeit ihres Lebens eine klassische Partymaus. Sie feierte gerne bis tief in die Nacht – dabei durften natürlich auch das ein oder andere alkoholische Getränk und die obligatorische Zigarette nicht fehlen.</p> <p>Vor kurzem ist sie mit ihrem Freund zusammengezogen. Der gemeinsame Kinderwunsch, der schon lange besteht, scheint nun auch in Erfüllung zu gehen. Vor einigen Tagen hat sich nämlich bestätigt, dass Sabine schwanger ist. Sabine hat sich sehr über das positive Schwangerschaftsergebnis gefreut, andererseits hat es sie auch sehr verunsichert. Von ihrer Freundin weiß sie, dass man doch Einiges beachten und umstellen muss, sobald eine Schwangerschaft vorliegt – das gilt besonders für die Ernährung. Da sie doch Fleisch und Sushi über alles liebt und nun verunsichert ist, was sie noch essen darf und was nicht und was es sonst noch so zu beachten gilt, fragt sie Dich um Rat.</p>	<p>Handlungsprodukt/Lernergebnis</p> <ul style="list-style-type: none"> • ppt-Präsentation: Handlungsempfehlung für eine der besonderen Situation angepassten Ernährungsweise • wahlweise ein gestaltetes „Flugblättchen“
<p>Wesentliche Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Schülerinnen und Schüler erstellen einfache Kundenanalysen und leiten daraus bedarfsgerechte Angebote ab (ZF 1). • Die Schülerinnen und Schüler erstellen Produkte nach ernährungsphysiologischen, ökonomischen und ökologischen Grundsätzen zielgruppengerecht, eigenverantwortlich nach vorgegebenen Rezepten (ZF 2). • Die Schülerinnen und Schüler berücksichtigen grundlegende wirtschaftliche und unternehmerische Gesichtspunkte bei der Erstellung des Produktangebots und kennen Regeln, um es kundenorientiert anzubieten (ZF 3). 	<p>Konkretisierung der Inhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung von Folsäure, Eisen in der Schwangerschaft • Angepasste Energieaufnahme • Verhaltensweisen während der Schwangerschaft • Lebensmittelkenntnisse, die in besonderem Maße die obigen Inhaltsstoffe aufweisen • besondere Zubereitungsweisen von Lebensmitteln • Kaffee-Konsum
<p>Methodische Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> • bei Internetrecherche mit vorgegebenen URL-Adressen arbeiten 	<p>Lern- und Arbeitstechniken</p>
<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • URL: DGE.de; Fachbuch kreativ Ernährung entdecken 	<p>Organisatorische Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorhandensein eines PC-Arbeitsraumes
<p>Lernerfolgsüberprüfung</p>	

<p>Handlungsfeld 4: Personenorientierung LF 8: Kommunikation und Beschwerdemanagement durchführen AS 8.1: Die Absolventinnen und Absolventen führen Verkaufs- und Beratungsgespräche zielgruppengerecht unter Anwendung von Kommunikationsregeln</p>	
<p>Lernsituation Nr. LS- <u> 8.1.1 </u> (<u> </u>) UStd. Titel: Durchführung und Analyse verschiedener Verkaufsgespräche</p>	
<p>Einstiegsszenario (Handlungsrahmen) Sabine hat ihre Ausbildung als Fachverkäuferin in einer großen Handelskette begonnen. Dort ist sie vorwiegend in der Lebensmittelabteilung eingesetzt. Da sie das Produktsortiment noch nicht genau kannte, hat sie zu Beginn der Ausbildung zunächst viel beobachtet, wie so ein Verkaufsgespräch verläuft.</p>	<p>Handlungsprodukt/Lernergebnis</p> <ul style="list-style-type: none"> • schriftliche Verkaufsgesprächsanalyse (Bewertungsbogen) • Rollenkarten • Rollenspiel
<p>Wesentliche Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Schülerinnen und Schüler skizzieren Umgangsformen, die für eine angenehme Begegnung unerlässlich sind (ZF 1). • Die Schülerinnen und Schüler planen Verkaufs- und Beratungsgespräche mit unterschiedlichen Zielgruppen und erläutern in diesem Zusammenhang die Bedeutung der verbalen und nonverbalen Kommunikation (ZF 2). • Dabei zählen sie Kriterien für eine angemessene Gesprächsführung auf und wenden sie an (ZF 3). • Mit Hilfe einfacher Fragestellungen beurteilen sie den Erfolg von Kundengesprächen und finden ggf. Lösungen zur Optimierung (ZF 4). 	<p>Konkretisierung der Inhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planen von Verkaufsgesprächen • Verbale / Nonverbale Kommunikation • Kundenansprache • Finden von Verkaufsargumenten • Verkaufsabschluss und Verabschiedung des Kunden
<p>Methodische Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rollenspiel: verschiedene Verkaufsgespräche werden präsentiert und mit einem vorgegebenen Analysemuster bewertet 	<p>Lern- und Arbeitstechniken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durchführung eines Rollenspieles • Kreativität fördern: in Partnerarbeit finden SuS selbstständig ein geeignetes Rollenspiel und erstellen eigene Rollenkarten
<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rollenkarten für die Durchführung eines Verkaufsgesprächs • Fachbuch „Wirtschaft und Verwaltung“ Arbeitsbuch für die Ausbildungsvorbereitung, Bildungsverlag Eins 	<p>Organisatorische Hinweise</p>
<p>Lernerfolgsüberprüfung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bewertung des Rollenspieles und Kontrolle der dazu erstellten schriftlichen Analysen 	

<p>Handlungsfeld 4: Personenorientierung LF 8: Kommunikation und Beschwerdemanagement durchführen AS 8.2: Die Absolventinnen und Absolventen erläutern die Kriterien eines erfolgreichen Beschwerdemanagements, beschreiben dessen Bedeutung für die Gesamtorganisation Betrieb und die Mitarbeiter und reagieren angemessen</p>	
<p>Lernsituation Nr. LS- <u>8.2.1</u> (<u> </u>) UStd. Titel: Umgang mit Sachmängeln und Reklamationen</p>	
<p>Einstiegsszenario (Handlungsrahmen) Sabine hat nun bereits einige Erfahrung im Umgang mit Kunden sammeln können. Im Glauben nun auf alle Situationen vorbereitet gewesen zu sein, wurde sie jüngst mit einer Situation konfrontiert, in der ein Kunde das gekaufte Küchengerät wegen eines kleinen Kratzers auf dem Gehäuse wieder umtauschen wollte. Sie erinnert sich noch gut daran, denn der Kunde bestand strikt auf die Rückerstattung des Geldes. Sabine wurde sehr unsicher, denn schließlich ist die Kassenabrechnung bereits gemacht worden und eine Auszahlung ist dadurch sehr schwierig. Sabine verweigerte daher die Rückerstattung des Geldes, woraufhin der Kunde sich nicht irritieren ließ, weiterhin auf die Auszahlung bestand und im Laufe des Gespräches den aufkommenden Unmut nicht verbarg.</p>	<p>Handlungsprodukt/Lernergebnis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rollenspiel mit Regeln zum Umgang mit verärgerten Kunden • Beurteilung der Rechtslage aus der Lernsituation
<p>Wesentliche Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden verschiedene Kundentypen und Kundenverhalten im Beschwerdefall. Sie entwickeln Lösungsstrategien für den Umgang mit unzufriedenen Kunden und wenden diese an (ZF 1). • Die Schülerinnen und Schüler zeigen Rechtsvorschriften auf, die die Haftung im Beschwerdefall regeln und wenden sie unter Anleitung an (ZF 2) 	<p>Konkretisierung der Inhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definition von Sachmängeln • Beweislast und Beweislastumkehr • Gewährleistung und Garantie • Rechte des Käufers bei einem Sachmangel
<p>Methodische Hinweise</p>	<p>Lern- und Arbeitstechniken</p>
<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachbuch „Wirtschafts- und Betriebslehre“ Klett-Verlag 	<p>Organisatorische Hinweise</p>
<p>Lernerfolgsüberprüfung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klassenarbeit zur Unterrichtsreihe des Lernfeldes LF 8: Kommunikation und Beschwerdemanagement 	

<p>Handlungsfeld 1. / 2. HF _:</p> <p>AS 1. Die Absolventinnen und Absolventen nehmen ihren eigenen Körper und ihre Umwelt in vorgegebenen Handlungssituationen wahr. Sie verfügen über eine grundlegende Fähigkeit zur Selbst- und Fremdwahrnehmung</p> <p>Lernsituation Nr. LS- _____ (__) UStd. 8 Titel:</p>	
<p>Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)</p> <p>Kennenlernen, Kommunikation, alleine + gemeinsam Aufgaben bewältigen.</p>	<p>Handlungsprodukt/Lernergebnis</p> <p>Einzel- /Gruppendynamik</p>
<p>Wesentliche Kompetenzen</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler machen grundlegende Körpererfahrungen und nehmen den eigenen Körper im Raum wahr (z. B. einen Bewegungsparcours zur Schulung der Orientierungsfähigkeit durchlaufen) (ZF1).</p> <p>Sie erkennen wesentliche Merkmale physischer und psychischer Belastungen in Berufen des Fachbereichs Ernährung und Versorgungsmanagement und ihre Auswirkungen auf den Körper (z.B. Stress) und gleichen die Belastungen durch vorgegebene Aktivitäten aus (z.B. Entspannungsübungen zur Stressbewältigung anwenden) (ZF2).</p> <p>Sie beobachten und beschreiben das Handeln und Verhalten anderer und leiten daraus einfache Konsequenzen ab (z.B. einen Beobachtungsbogen zur Analyse von Laufwegen im Sportspiel nutzen) (ZF3)</p>	<p>Konkretisierung der Inhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spiele + Spielformen kennenlernen + erproben - Bekannte Spiele und Spielformen gestalten + variieren - Regeln festlegen und einhalten
<p>Methodische Hinweise</p>	<p>Lern- und Arbeitstechniken</p> <p>Kooperatives Lernen / miteinander Handeln + kommunizieren</p>
<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p> <p>Sportkleingeräte</p>	<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p>

AS = Anforderungssituation ZF = Zielformulierung

<p>Handlungsfeld 1. / 2. HF _: 2. / 3. AS 2: Die Absolventinnen und Absolventen gehen mit grundlegenden persönlichen und berufsbezogenen Belastungen verantwortlich um und nutzen präventive und kompensatorische Ausgleichsmöglichkeiten</p> <p>Lernsituation Nr. LS- _____ (__) UStd. Titel:</p>	
<p>Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)</p> <p>Rückenschule in Theorie und Praxis Generelles Muskelaufbautraining Kraft-, Circle mit/ohne Geräte Übungsformen zur Verbesserung der Herz-Kreislaufbelastung (Fitnessparcours/ crossfit-training)</p>	<p>Handlungsprodukt/Lernergebnis</p> <p>Wissen, Selbstständigkeit, Sensibilität, Eigenverantwortung</p> <p>Hinweise zur Leistungsüberprüfung /Leistungsbewertung: Erfassungsbögen</p>
<p>Wesentliche Kompetenzen</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler lernen ausgewählte fachbereichsbezogene physische Belastungen und deren gesundheitliche Gefährdungen kennen und wirken diesen entgegen (z.B. Tätigkeiten und Körperhaltung einer Assistentin für Ernährung und Versorgung im Schwerpunkt Service durch Selbst -und Fremdbeobachtung analysieren und Maßnahmen wie Rückenschule oder Venengymnastik daraus ableiten) (ZF1)</p> <p>Sie setzen sich mit psychosozialen und emotionalen Belastungen auseinander und lernen unter Anleitung Möglichkeiten kennen, diesen zu begegnen (z.B. durch bewegungsintensive Spielformen einen Ausgleich schaffen) (ZF2)</p> <p>Sie erkennen die Bedeutung einer ausgewogenen Ernährung zur eigenen Gesunderhaltung in Bezug auf Halteapparat, Herz-Kreislauf-System und Psyche (z. B. die Relation von Energieaufnahme und Energieverbrauch durch Bewegung verdeutlichen) (ZF3).</p> <p>Sie erarbeiten in kleinen Teams Umsetzungsmöglichkeiten zur Erhaltung und Förderung der eigenen Fitness (z. B. einen Fitnesszirkel entwickeln) (ZF4).</p>	<p>Konkretisierung der Inhalte</p> <p>- Verbessern von „Alltagsbewegungen (Heben, Tragen usw.)</p> <p>- ... Erkennen von Ursachen von physiolog. Disbalancen</p>
<p>Methodische Hinweise</p>	<p>Lern- und Arbeitstechniken</p> <p>Arbeitsblätter; Einzel-, Gruppen- und Partnerarbeit</p>
<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle Sport Klein- u. Großgeräte; Anschauungsmaterial Wirbelsäule</p>	<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p>

<p>Handlungsfeld 1. / 2. HF _: 2. / 3. AS 3 / 4: AS3:Die Absolventinnen und Absolventen entwickeln ihre Kreativität. Sie variieren und gestalten individuell und in Gruppen ihr Verhalten in unterschiedlichen Handlungssituationen; AS 4.Die Absolventinnen und Absolventen erkennen Risiken in überschaubaren Handlungssituationen. Sie übernehmen für sich und für andere Verantwortung in verschiedenen Alltags und Berufssituationen</p> <p>Lernsituation Nr. LS- _____ (__) UStd. 5 Titel:</p>	
<p>Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)</p> <ul style="list-style-type: none"> - „Le parcours“ - Klettern - „Menschenpyramide“ - Bewegungsabläufe auf Musik (flashmop) 	<p>Handlungsprodukt/Lernergebnis</p> <p>Selbstwahrnehmung/- einschätzung, Wagniseingehen Verantwortung übernehmen Gestalten und variieren von kleinen Bewegungssequenzen</p> <p>ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung feedback, Videoaufnahme/- auswertung</p>
<p>Wesentliche Kompetenzen</p> <p>Wissen: Fach</p> <p>Fertigkeiten: Fach</p> <p>Sozialkompetenz: Fach</p> <p>Selbständigkeit: Fach</p>	<p>Konkretisierung der Inhalte</p> <p>-mit vorgegebenen Klein- und Großgeräten einen Abenteuerparcours aufbauen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Erlebnissituationen aufbauen und bewältigen - Verantwortung übernehmen
<p>Methodische Hinweise</p>	<p>Lern- und Arbeitstechniken</p> <p>Einzel-, Partner-, Gruppenarbeit</p>
<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p> <p>Sport Klein-, Großgeräte / Musik</p>	<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p>

<p>Handlungsfeld und organisieren Lernprozesse im Hinblick auf Leistungsentwicklung in persönlichen und beruflichen Handlungssituationen</p> <p>Lernsituation Nr. LS- _____ (__) UStd.</p>	<p>HF _: 2. / 3.</p>	<p>AS 5. Die Absolventinnen und Absolventen gestalten</p>
<p>Titel:</p>		<p>Handlungsprodukt/Lernergebnis</p> <p>ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung</p>
<p>Wesentliche Kompetenzen</p> <p>Wissen: Fach</p> <p>Fertigkeiten: Fach</p> <p>Sozialkompetenz: Fach</p> <p>Selbständigkeit: Fach</p>	<p>Konkretisierung der Inhalte</p>	
<p>Methodische Hinweise</p>	<p>Lern- und Arbeitstechniken</p>	
<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p>	<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p>	

AS = Anforderungssituation ZF = Zielformulierung

<p>Handlungsfeld zieren und kooperieren im Team aufgabenbezogen in verschiedenen Handlungssituationen. Lernsituation Nr. LS- _____ (__) UStd. Titel:</p>	<p>HF _: 2. / 3. AS 6: Die Absolventinnen und Absolventen kommuni-</p>
	<p>Handlungsprodukt/Lernergebnis ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung</p>
<p>Wesentliche Kompetenzen Wissen: Fach Fertigkeiten: Fach Sozialkompetenz: Fach Selbständigkeit: Fach</p>	<p>Konkretisierung der Inhalte</p>
<p>Methodische Hinweise</p>	<p>Lern- und Arbeitstechniken</p>
<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p>	<p>Unterrichtsmaterialien/Fundstelle</p>

AS = Anforderungssituation ZF = Zielformulierung

Handlungsfeld _____ HF : Lernsituation Nr. LS- _____ (__) UStd.	
Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)	Handlungsprodukt/Lernergebnis
Wesentliche Kompetenzen	Konkretisierung der Inhalte
Methodische Hinweise	Lern- und Arbeitstechniken
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle	Unterrichtsmaterialien/Fundstelle