

Umgang mit Heterogenität

Diagnostische Zugänge im Unterrichtsalltag

RAHMENLEHRPLAN
für den Ausbildungsbereich
Bäcker/Bäckerin
(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 29.01.2004)

Lernfeld 6: Herstellen von Backwaren 2. Ausbildungsjahr
Zeitrühwert: 40 Stunden

Zielformulierung:
Die Schülerinnen und Schüler stellen Backwaren aus unterschiedlichen Teigarten, Füllungen und anderen Zutaten in geeigneter Kombination her. Sie beachten die rechtlichen Vorschriften.
Die Schülerinnen und Schüler entwickeln neue Rezeptvarianten und berücksichtigen Kundenwünsche, Kaufverhalten und Kostenstruktur. Sie führen vergleichende Kostenberechnungen durch. Die Schülerinnen und Schüler beachten die besonderen hygienischen Anforderungen an die Lagerung und Verarbeitung der Zutaten sowie die Besonderheiten der Präsentations- und Darreichungsformen der Backwaren.
Die Schülerinnen und Schüler beurteilen ihre Produkte selbstständig unter Marketinggesichtspunkten.

Inhalte:
Belegte Brot- und Brötchensorten
Gebackene Snacks mit Auflagen
Gebackene Snacks mit Füllungen
Trendgebäcke
Teige und Teigmischungen
Tierische und pflanzliche Zutaten
Vorgefertigte Produkte
Spezielle Backverfahren
Kalt- und Warmlagerung, Wiedererwärmung
Verpackung für Direkt- und Außer-Haus-Verkehr
Qualitätsbewertung, Qualitätsverbesserung, Sortimentsgestaltung, Werbung, Materialkosten

Checkliste

Teilkompetenz	Das ist völlig neu für mich.	Dazu kann ich schon etwas sagen.	Dazu habe ich schon eigene Erfahrungen.	Ich kann mich schon selbstständig beschreiben, wie ich das mache.
Ich stelle Backwaren aus unterschiedlichen Teigarten, Füllungen und anderen Zutaten in geeigneter Kombination her.				
...belegte Brötchen				
...belegte Brötchensorten				
...gebäckene Snacks mit Auflagen				
...gebäckene Snacks mit Füllungen				
...Trendgebäcke				
Ich beachte die rechtlichen Vorschriften bei der Herstellung von Backwaren.				
Ich entwickle neue Rezeptvarianten für Backwaren.				
Ich berücksichtige Kundenwünsche, Kaufverhalten und Kostenstruktur bei der Herstellung von Backwaren.				
Ich führe vergleichende Kostenberechnungen für die Herstellung von Backwaren durch.				
Ich beachte die besonderen hygienischen Anforderungen an die Lagerung und Verarbeitung der Zutaten von Backwaren.				
Ich beachte die Besonderheiten der Präsentations- und Darreichungsformen der Backwaren.				
Ich beurteile meine Produkte selbstständig unter Marketinggesichtspunkten.				

Beobachtbar formulierte Lernziele unterstützen Diagnostik und Differenzierung.

Die Lehrpläne und -inhalte werden in eine Checkliste überführt.

Die Checkliste ist ein Instrument, mit dem die Lernenden ihren Lernstand vor- während und nach dem Lernprozess selbst einschätzen.

Die Lernenden *beschreiben* die Herstellung belegter Backwaren (drei verschiedene Teigarten).

Sie *begründen*, wie sie dabei die rechtlichen Vorschriften und hygienischen Anforderungen beachten.

Die Lernenden *begründen* die Präsentations- und Darreichungsform ihrer hergestellten Backwaren.

Die Lernenden *erklären*, wie sie ihre Produkte unter Marketinggesichtspunkten beurteilen.

Die Lernenden ...

Lernvoraussetzungen

Notieren Sie auf einem Zettel (ohne Nutzung von Hilfsmitteln):

- die Schrittfolge bei der Herstellung belegter Brote (o. a. Snacks),
- hygienische Anforderungen, die bei der Herstellung belegter Brote (o. a. Snacks) beachtet werden müssen und
- Anforderungen an die Präsentation und Darreichung belegter Brote (o. a. Snacks) in einem Bäckereifachgeschäft.

möglichst einige Tage vor dem Unterricht

Effektiv und ohne zusätzlichen Aufwand können Vorkenntnisse und -erfahrungen ermittelt werden.

(Beispiel)

Lernhindernisse

Fragen/Impulse:

- „Habe ich so erklärt, dass Sie alles verstehen konnten?“
- „Sind die Aufgabenstellungen für Sie verständlich formuliert?“
- „Hatten Sie ausreichend Zeit zum Überlegen/Lesen/Arbeiten ... etc.?“
- „Sind die Aufgaben so gestellt, dass sie sich an Ihrer praktischen Tätigkeit orientieren?“
- „Erklären Sie mir, wie Sie darauf gekommen sind?“
- Habe ich Ihre Vorkenntnisse, Interessen, Lernstile etc. berücksichtigt?
- Gab es im Unterricht genügend Gelegenheiten, Fragen zu stellen, nicht Verstandenes zu klären, zu üben und zu wiederholen?
- Konnten Sie zwischen unterschiedlich schwierigen Aufgaben, Materialien, Lernwegen etc. wählen?
- War mein Feedback für Sie eine Hilfe, Fehler zu korrigieren? ...

im konkreten Unterricht

als Evaluation

Lernhindernisse aufzuspüren (und zu beseitigen) ist Aufgabe der Lehrperson sowohl im konkreten Unterricht als auch im Rahmen der regelmäßig durchzuführenden Evaluation.

Der Vergleich zwischen Lernausgangslage und Lernfortschritt gelingt den Lernenden am Besten mit der Checkliste - aber auch mit Lernfortschrittskontrollen.

Lernfortschritte



Lernerfolgskontrolle
Beschreiben Sie die Herstellung der Backwaren gemäß vorliegender beruflicher Problemstellung.
Erklären Sie, wie Sie dabei die hygienischen Anforderungen berücksichtigen.
Beschreiben und begründen Sie, wie Sie die Backwaren im Geschäft präsentieren/darreichen.

Metareflexion (1-2 mal/Sj.)
Ich konnte meine Leistung in ... verbessern/halten/nicht halten. Das lag an ...
Geholfen hat mir vor allem ...
Folgende Lerntechniken habe ich regelmäßig angewendet ...
Ich bin mit meiner Leistung/Entwicklung in ... zufrieden/nicht zufrieden.

am Ende der Lerneinheit und im Laufe der Ausbildung

mit einer anderen Farbe

(Beispiel)

(Beispiel)

Nutzung der Diagnoseergebnisse zur Differenzierung und individuellen Förderung

Im Rahmen einer Direkten Instruktion

Die Lehrperson bestimmt die Lernziele.	Die Lernenden beschreiben die Herstellung belegter Backwaren (drei verschiedene Teigarten) in einem Bäckereifachgeschäft.
Die Lehrperson bestimmt die Erfolgskriterien und macht sie den Lernenden transparent.	„Jede/r von Ihnen kann am Ende des Unterrichts die Herstellung von mindestens 3 belegten Broten/Brötchen beschreiben (je ein leichter, ein deftiger und ein edler Snack). Ich gehe davon aus, dass viele von Ihnen auch mehr als drei schaffen.“
Die Lehrperson hat das Ziel, dass die Lernenden Selbstverpflichtung und Engagement für die Lernaufgabe entwickeln.	Über eine realistische berufliche Problemstellung, in der sich viele der Lernenden wiedererkennen, wird die Motivation (und in deren Folge Selbstverpflichtung bzw. Engagement) erzeugt.
Die Lehrperson stellt den Lernenden mittels Input das grundlegende Wissen zur Verfügung, (bzw. zeigt Modellverhalten) und sichert das Verständnis.	Lehrervortrag zum Thema: „Herstellen belegter Snacks mit frischen Backwaren“. Falls Unklarheiten bei einigen Lernenden vorhanden sind: „Tafelkino“ (Lehrperson erklärt einem Teil der Klasse erneut das Thema)
Es erfolgt ein angeleitetes Üben.	Die Lernenden wenden die Schrittfolge zur Herstellung auf mindestens drei weitere Snackvarianten an.
Die Lehrperson führt eine Lernerfolgskontrolle durch, fasst zusammen, systematisiert und schließt den Unterricht ab.	Je ein Beispiel für die Herstellung leichter, deftiger bzw. edler Snacks wird von den Lernenden im Plenum vorgestellt. Die Lehrperson gibt ein Feedback. Je nach Nutzung des Differenzierungsangebots werden weitere Snackvarianten vorgestellt.
Sobald die Lernenden die Lerneinheit verstanden haben, wird vertiefend und unabhängig geübt.	Ausgehend vom Lernstand, der in der Unterrichtseinheit erreicht wurde, kann eine differenzierte Orientierung zur Vertiefung, Anwendung in der Praxis/Übung gegeben werden.

Leiternaufgabe(n)

Entscheiden Sie selbst, auf welcher Stufe der Leiter (1 – 3) Sie einsteigen. Aufgabe 3 ist von allen zu erledigen. Die Aufgaben 4 und 5 dienen der Vertiefung und zum Weiterdenken – sie sind nicht verpflichtend.

- Wie bereiten Sie belegte Snacks so zu, dass die Kunden diese problemlos (ohne Verluste auf Herd, Hase etc.) verzehren können?
- Erklären Sie die Besonderheiten bei der Herstellung von Backwaren nach Kundenwunsch für Verbraucher mit unterschiedlichen Essgewohnheiten (leichte, nicht belastende Snacks; Snacks mit natürlichen, ökologisch erzeugten Zutaten; deftige Snacks).
- Fertigen Sie einen auf das Wesentliche reduzierten, gut visualisierten Ablaufplan für das Belegen und Herrichten von Snacks an.
- Legen Sie die richtige Reihenfolge für die Zusammenstellung von Snacks fest (Vergleich mit dem Lehrbuch) und begründen Sie diese:
 - A Basisgebäck so auswählen, dass es zur Belagskomposition passt
 - B Aufstriche auswählen, die im Geschmack variieren
 - C Hauptbelag festlegen
 - D Garnituren und ergänzende Beläge so auswählen, dass sie in Geschmack und farbigem Kontrast passen
- Tragen Sie aus eigenen Erfahrungen zusammen, nach welchen Kriterien Kunden belegte Snacks in einem Bäckereifachgeschäft auswählen. (Vergleich in Partnerarbeit und anschließend mit dem Lehrbuch)

Individuelle Hilfestellungen

„Sie haben für die Bearbeitung der Aufgabe 15 Minuten Zeit. Wer nicht weiter kommt, fragt zunächst leise seinen Nachbarn. Finden Sie dort keine Hilfe, rufen Sie mich bitte an den Tisch.“

„Nele, lassen Sie sich bitte von Ben noch einmal erklären, wie Snacks belegt und hergerichtet werden, bevor Sie mit der Arbeit beginnen.“

„Ahmed, Sie nutzen bitte selbstständig das Übersetzungsprogramm.“

„Das haben Sie fast richtig erklärt. Vergessen Sie bitte nicht zu begründen, warum Sie ...“ (Feedback)

An der Tafelrückseite angeheftete Übersichten (Grundlagenwissen), Erklärungen von Fachbegriffen/Fremdwörtern, Beispiele, Rechtsvorschriften ..., auf die die Lernenden während des Unterrichts jederzeit selbstständig zugreifen können. Z. B.:

Convenience = Bequemlichkeit
Convenienceprodukte = Fertigprodukte (z. B. Mischungen für Teige, Füllungen, Auflagen oder Füllungen)

Text in einfacher Sprache

Lernen an Stationen

Partygebäcke

Bearbeiten Sie bitte zunächst alle „Schnupperaufgaben“ der Stationen 1 bis 7. Entscheiden Sie danach, welche zwei Wahlstationen Sie mindestens vertiefend bearbeiten. Die Stationen 1 und 7 sind Pflichtstationen und in jedem Fall zu absolvieren.

Station 1 (P) Partygebäcke aus Brot- und Kleingebäck Schnupperaufgabe Aus Brot- und Kleingebäck werden meist Partygebäcke mit hohem Dekorationswert hergestellt. Welche Teigarten eignen sich für solche Gebäcke? (Selbstkontroll-Blatt am Lehrertisch)	Station 2 (W) Kleine Partyschnitten und Büffet-Happen Schnupperaufgabe So genannte „Kanapees“ sind kleine Snacks, die bei Stempelfängen und Büffets zum Verzehr aus der Hand angeboten werden. Formulieren Sie zwei Anforderungen, die solche Snacks erfüllen müssen. (Selbstkontroll-Blatt am Lehrertisch)	Station 3 (W) Partygebäcke aus Mürbeteig Schnupperaufgabe Gebäckene Fleischpasteten sind beliebte Partygebäcke. Warum füllt man nach dem Backen flüssige Sülze in das Innere dieser Pasteten? (Selbstkontroll-Blatt am Lehrertisch)
Station 4 (W) Desserts mit Mürbeteiggebäcken Schnupperaufgabe Bei der Arbeit mit krem- und sahnhaltigen Füllungen muss man sehr rein arbeiten und besonders auf hygienische Vorschriften achten. Warum? (Selbstkontroll-Blatt am Lehrertisch)	Station 5 (W) Partygebäcke aus Blätterteig Schnupperaufgabe Wiederholen Sie das Grundrezept für Blätterteig. Ergänzen Sie die Zutaten: 1000g Weizenmehl, ... (Selbstkontroll-Blatt am Lehrertisch)	Station 6 (W) Pikante Torten und Desserts Schnupperaufgabe Bei einer Torte denken Menschen zuerst an etwas Süßes. Stellen Sie zusammen, welche Merkmale (bzw. Zutaten) auch auf pikante Torten zutreffen könnten. (Selbstkontroll-Blatt am Lehrertisch)
Vertiefungsaufgaben Station 4 Wiederholen Sie die Rezeptur für Butter- und Käsefüllteig. Finden Sie auf der Basis des Recherchematerials je zwei geschmacklich passende Cremefüllungen für Mürbeteigtaschen. An der Station finden Sie 6 Bilder, die einen arbeitserleichternden Ablauf zeigen. Bringen Sie die Bilder in die richtige Reihenfolge und fertigen Sie sich eine Ablaufskizze an. Stellen Sie ein kleines Merkblatt (A5) mit den wichtigsten Regeln im Umgang mit leicht verderblichen Sahn- und Cremefüllungen zusammen. (Beispiele)	Station 7 (P) Anrichten von Partygebäcken Schnupperaufgabe Skizzieren Sie eine Variante, Party-snacks auf einem großen runden Tablett anzurichten und legen Sie das Bild an der Station aus. Das vollständige Lernen an Stationen kann beim Autorenteam angefragt werden.	Vertiefungsaufgaben Station 6 Entwickeln Sie auf der Basis des vorliegenden Rezepts einer Schinken-Sahnekrem-Torte eine eigene pikante Torte. Neben Torten bieten sich auch kleinere Desserts mit festen Gebäckkörpern an. Kreieren Sie (auf der Basis der abgebildeten Brandmasseschwäne mit Käsekrem) zwei Desserts, deren Körper/Hülle ebenfalls aus Brandmasseschwänzen hergestellt ist. Auch Bisquitteig eignet sich für kleinere Desserts. Recherchieren Sie 2 - 3 Rezeptbeispiele. (Beispiele)

Differenzierte Aufgabenformate

Werkstatt „Backwaren Snacks (BWS) herstellen“

Lehrpläne
Die SuS stellen Backwaren aus unterschiedlichen Teigarten, Füllungen und anderen Zutaten in geeigneter Kombination her. Sie beachten die rechtlichen Vorschriften. Die SuS entwickeln neue Rezeptvarianten und berücksichtigen Kundenwünsche, Kaufverhalten und Kostenstruktur. Sie führen vergleichende Kostenberechnungen durch. Die Schülerinnen und Schüler beachten die besonderen hygienischen Anforderungen an die Lagerung und Verarbeitung der Zutaten sowie die Besonderheiten der Präsentations- und Darreichungsformen der Backwaren. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen ihre Produkte selbstständig unter Marketinggesichtspunkten.

Argumentieren Halten Sie einen lehrerwissenschaftlichen Vortrag, in dem Sie potentielle Kunden Ihrer Bäckerei davon überzeugen, Backwaren aus Ihrer Herstellung zu kaufen. Formulieren Sie zu drei Backwaren den Text für einen Werbeflyer. Überzeugen Sie damit potentielle Käufer durch gute Argumente vom Kauf des jeweiligen Snacks.	Aufgabenstellung Wählen Sie unter Berücksichtigung der Lehrpläne und Ihrer eigenen Vorlieben beim Lernen 2 Aufgaben aus, die Sie allein oder zu zweit bearbeiten. Sie können dabei aus unterschiedlichen Kategorien wählen, müssen aber nicht Entscheiden Sie abschließend, welche der bearbeiteten Aufgaben Sie präsentieren. Ihre schriftliche Arbeitsplanung legen Sie mir bitte am Ende der Stunde vor.	Urteilen Stellen Sie einen Katalog von Kriterien (und Indikatoren) zusammen, mit deren Hilfe Backwaren unter Marketinggesichtspunkten beurteilt werden können. Wenden Sie den Katalog auf zwei eigene Beispiele an. Beurteilen Sie, wie in Ihrem eigenen Praxisbetrieb Kundenwünsche, Kaufverhalten und Kostenstruktur berücksichtigt werden. Leiten Sie u. U. Maßnahmen zur Optimierung ab.
Erkunden Recherchieren Sie (im Internet, in der Fachliteratur, in verschiedenen Bäckereien etc.) 5 - 7 neue Rezeptvarianten für Backwaren Snacks und stellen Sie diese auf geeignete Weise vor.	Imaginieren Drehen Sie mit Ihrem Smartphone ein kleines Video, in dem Sie am Beispiel eines leichten, mit biologischen Zutaten hergestellten Snacks für ein gesundes Frühstück eine gesunde Zwischenmahlzeit werden.	Ordnen Legen Sie eine Sammlung von Rezepturen/Herstellungsanleitungen für mindestens 12 Backwaren Snacks (je 4 leicht, deftige und gehaltvolle) an. Fertigen Sie ein Lemplakat (oder eine Informationsbrochure) an, in dem Sie - mit deren Hilfe 5 - 7 hygienische Maßnahmen bei der Herstellung und Präsentation von BWS dargestellt werden.

Die „Werkstatt“ basiert auf einer Idee von Annemarie v. d. Groeben und Ingrid Kaiser (2012). Die Autorinnen gehen von der Prämisse aus, dass jeder Lernende individuelle Vorlieben beim Bearbeiten von Aufgaben hat (vergleichbar dem Konstrukt der multiplen Intelligenzen von Howard Gardner). Diesen Besonderheiten ist bei der Konstruktion von Lernaufgaben (im Lehrerteam) Rechnung zu tragen.

Lerntheke

Backwaren Snacks: Übung und Vertiefung

Schätzen Sie jetzt, kurz vor Abschluss des Lernfeldes, Ihren Lernstand erneut mit Hilfe der Checkliste ein (Bleistift). Wählen Sie auf Grundlage dieser Einschätzung aus dem Angebot der Lerntheke eine Aufgabe aus und bearbeiten diese. Wenn Sie fertig sind, nehmen Sie bei mir am Lehrertisch Platz und besprechen die Lösung mit mir. Alternativ können Sie sich von mir auch das Material zur Selbstkontrolle geben lassen. Anschließend bearbeiten Sie - sofern noch Zeit ist - weitere Aufgaben aus der Lerntheke.

Herstellen von Backwaren Snacks Belegte Brote	Herstellen von Backwaren Snacks Belegte Brötchen	Herstellen von Backwaren Snacks Gebäckene Snacks
Herstellen von Backwaren Snacks Trendgebäcke	Beachten rechtlicher Vorschriften	Berücksichtigung von Kundenwünschen, Kaufverhalten und Kostenstruktur
Beachten hygienischer Vorschriften	Präsentations- und Darreichungsformen von Backwaren Snacks	Die vollständige Lerntheke kann beim Autorenteam angefragt werden.

Fremdsteuerung des Lernprozesses

Selbststeuerung des Lernprozesses