

Berufliche Schulen

Zweijährige Berufsfachschule

*Innovativer
Bildungsservice*

Zweijährige Berufsfachschule Profil Hauswirtschaft und Ernährung

Kompetenzorientierung im Lernfeld

Berufsfachliche Kompetenz (BFK)
und
Berufspraktische Kompetenz (BPK)

Stuttgart 2015



Landesinstitut für
Schulentwicklung

Qualitätsentwicklung
und Evaluation

Schulentwicklung
und empirische
Bildungsforschung
Schulentwicklung
und empirische
Bildungsforschung

Bildungspläne

Vorwort

Die vorliegende Handreichung ist als Ergänzung zu den bereits bestehenden Handreichungen für das Profil Hauswirtschaft und Ernährung der zweijährigen Berufsfachschule anzusehen.

Die Handreichung bietet konkrete Anregungen zu:

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

Diese Aspekte werden exemplarisch an zwei verschiedenen Lernfeldern (Lernfeld 1 erstes Schuljahr und Lernfeld 5 zweites Schuljahr) dargestellt. Die entsprechenden Lernsituationen sind vollständig als Prozess im Handlungskreislauf ausgearbeitet und verdeutlichen die Verknüpfung zwischen BFK und BPK.

Autorinnen:

Heike Eisenhauer, Hedwig-Dohm-Schule, Stuttgart
Ramona Hubbes, Käthe-Kollwitz-Schule, Esslingen
Christine Uthe, Mathilde-Weber-Schule, Tübingen

Bedeutung der Icons

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

Kompetenzraster Hauswirtschaft und Ernährung Lernfelder 1-4

Kompetenzbereiche	LF1 sich im Arbeitsbereich Hauswirtschaft und Ernährung orientieren	LF2 Persönlichkeitsbewusstsein entwickeln	LF3 einfache Speisen herstellen	LF4 Ernährungsbewusstsein entwickeln und bei der Nahrungszubereitung berücksichtigen
rechts- und Sicherheitsvorschriften beachten	Ich kann Vorschriften zu Hygiene, Sicherheit und Entsorgung beachten.		Ich kann Rechtsvorschriften (LM-Gesetz) berücksichtigen.	
ernährungs- und gesundheitsbewusst denken und handeln	Ich kann die räumliche Anordnung von Geräten im Fachraum auf ergonomische Kriterien zurückführen.	Ich kann textile Materialien nach gesundheitlichen Kriterien beurteilen.	Ich kann Lebensmittel nach anerkannten Ernährungsempfehlungen beurteilen. Ich kann Speisen bedarfsgerecht zusammenstellen.	Ich kenne die Produktion und Zusammensetzung von Lebensmitteln. Ich kann Lebensmittel im Hinblick auf die Gesunderhaltung ernährungsphysiologisch beurteilen.
berufsfeldtypische Produkte herstellen	Ich kann den Fachraum sachgerecht nutzen. Ich kann einfache berufsfeldtypische Produkte herstellen.	Ich kann eigene und vorgegebene Arbeitsstrukturen erproben. Ich kann Grundtechniken der Textilarbeit fachgerecht anwenden und beurteilen.	Ich kann einfache Grundtechniken der Nahrungszubereitung fachgerecht anwenden.	Ich kann Speisen themenbezogen herstellen.
im Berufsfeld gestalten		Ich kann textile Materialien gestalten.	Ich kann den Wert einer angemessenen Tischkultur erkennen und Tische für den Alltag gestalten.	Ich kann Speisen und Tische dem Anlass entsprechend gestalten.
ökonomisch und ökologisch handeln		Ich kann textile Materialien nach ökologischen und ökonomischen Kriterien beurteilen.	Ich kann Haushaltsgeräte rationell einsetzen.	
sich mit Beziehungen und Entwicklungsprozessen auseinandersetzen	Ich kann die Anforderungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft in Beziehung zu meinen Interessen setzen.	Ich kann mich mit meiner Lebenssituation und meinen Bedürfnissen unter Berücksichtigung von Möglichkeiten und Grenzen von Erziehung auseinandersetzen.		
sozial-kommunikative und methodisch-strategische Kompetenzen	Ich kann situationsgerecht kommunizieren und kooperieren. Ich kann Verantwortung übernehmen. Ich kann Arbeitsergebnisse präsentieren. Ich nutze Techniken und Strategien für selbstständiges, problemorientiertes Lernen.	Ich kann mich als Teil der Gruppe wahrnehmen und meine Erfahrungen zu Kommunikation und Kooperation auswerten.	Ich kann Informations- und Kommunikationssysteme nutzen.	Ich kann das Modell der vollständigen Handlung anwenden.

Kompetenzraster Hauswirtschaft und Ernährung Lernfelder 5-9

Kompetenzbereiche	LF5 Verbraucherbewusstsein entwickeln und Verantwortung übernehmen	LF6 Entwicklungsprozesse begleiten und Beziehungen gestalten	LF7 Wohnräume gestalten und erhalten	LF8 Personengruppen bedarfsgerecht verpflegen	LF9 hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen anbieten
Rechts- und Sicherheitsvorschriften beachten	Ich kann rechtliche Rahmenbedingungen verstehen und umsetzen.		Ich kann meine Rechte wahrnehmen.		Ich kann meine Rechte nutzen.
ernährungs- und gesundheitsbewusst denken und handeln				Ich kann ernährungsbedingte Erkrankungen verstehen und Bewertungskriterien ableiten.	
berufsfeldtypische Produkte herstellen	Ich kann Gebäck herstellen.			Ich kann qualitativ hochwertige Speisen und Getränke anlass- bzw. personenbezogen fachgerecht herstellen.	Ich kann ein hauswirtschaftliches Produkt oder eine Dienstleistung realisieren.
im Berufsfeld gestalten	Ich kann Plakate, Karten, Verpackungen entsprechend der Farben- und Formenlehre gestalten.	Ich kann zwei- und dreidimensional gestalten.	Ich kann mein Wohnumfeld gestalten.	Ich kann anlass- bzw. personenbezogen Tische und Räume gestalten.	
ökonomisch und ökologisch handeln	Ich kann Überschuldung und Zahlungsverkehr analysieren. Ich kann entscheiden, welche Versicherungen für meine Lebenssituation notwendig sind.	Ich kann textile Werkstücke instand halten.	Ich kann Reinigungsmittel beurteilen. Ich kann Verhaltensmaßnahmen für den sparsamen Umgang mit Energie begründen. Ich kann Wohnbedürfnisse erkennen und Wohnräume beurteilen.		Ich kann Ideen für ein hauswirtschaftliches Produkt oder eine Dienstleistung entwickeln und entsprechende Angebote einschätzen.
sich mit Beziehungen und Entwicklungsprozessen auseinandersetzen		Ich kann aus Entwicklungsbedingungen erzieherisches Verhalten ableiten und Zusammenhänge zwischen physischem und psychischem Wohlbefinden aufzeigen.			Ich kann den Perspektivwechsel vom Verbraucher zum Anbieter vollziehen.
sozial-kommunikative und methodisch-strategische Kompetenzen	Ich kann Informations- und Kommunikationssysteme nutzen. Ich kann meine Ergebnisse gestalten und präsentieren.	Ich kann als Teil der Gruppe meine Erfahrungen auswerten. Ich kann in Bewerbungsgesprächen kommunizieren. Ich kann Feedback geben und nehmen. Ich kann Bewerbungsunterlagen präsentieren.		Ich kann meinen Arbeitsprozess und meine Arbeitsergebnisse bewerten.	Ich kann Kommunikationstechnologien nutzen. Ich kann adressaten- und situationsgerecht kommunizieren. Ich kann meinen Arbeitsprozess und meine Arbeitsergebnisse bewerten.