

**Schule:** Mono-Berufsschule in der Region Hannover

**Abteilung:** Ernährung

**Team:** Fachgruppe Koch/Köchin

---

# Beispiel für die didaktische Planung des Lernfeldes Arbeiten in der Küche

---

**Ausbildungsjahr:** Grundstufe  
**Beruf:** Koch/Köchin  
**Lernsituation:** Vegetarier



## 1.1 Berücksichtigung von Aspekten, die sich aus dem Profil der Schule/des Bildungsgangs ergeben

Die Schule hat im Jahr 2006 ein Schulprogramm verabschiedet, das vor dem Hintergrund der an der Schule unterrichteten Berufe, der bestehenden Schulformen und der schulischen Schwerpunkte ein Profil der Schule beschreibt.

Dazu wurden ein schulisches Selbstverständnis, sowie übergreifende didaktische und methodische Grundsätze dargelegt.

Zu berücksichtigende Aspekte	Stichworte
Leitbild der Schule	Mission: Wir fordern und fördern die berufliche und persönliche Handlungskompetenz und befähigen zu lebenslangem und selbstständigem Lernen in Beruf und Lebensalltag.
Schulprogramm	„Die vermittelten Unterrichtsinhalte entsprechen den Zielen und Inhalten der curricularen und rechtlichen Vorgaben und den daraus entwickelten schulischen Arbeitsplänen“ „Die Unterrichtseinheit entspricht dem aktuellen Stand der Fachwissenschaften und den Anforderungen der Berufs- und Lebenspraxis der Schülerinnen und Schüler“ „Es findet eine systematische Förderung der Entwicklung von Schlüsselqualifikationen wie zum Beispiel: Denken in Zusammenhängen, Flexibilität, Kommunikationsfähigkeit, Problemlösefähigkeit, Selbstständigkeit, Teamfähigkeit und Lernfähigkeit statt.“
Aktuelle Tendenzen (z.B. Veränderungen von lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, öffentlichen Diskussionen, Trends, ...)	Skandal um den Verzehr von Sprossen (EHEC).  Der Deutsche Vegetarier Bund geht von 8 % Vegetariern in Deutschland aus.
Umfeldfaktoren (z.B. regionale Entwicklungen, Schülerzahlen, ...)	Kein Einfluss auf die aktuelle Lehrplangestaltung.
Personelle, räumliche und sachliche Gegebenheiten (z.B. Renovierungsarbeiten an der Schule, Umrüstung auf Smartboards...)	Pro Lehrjahr haben die Schüler in der Regel zwei Stunden Fachpraxisunterricht. Bisher erfolgte die Herstellung von Speisen nur für die jeweilige Klasse. An den Aufbau eines Schulrestaurants/ Verkauf an Schüler ist gedacht.  In den meisten Räumen ist ein Smartboard vorhanden. Die Renovierungsarbeiten sind fast abgeschlossen.

Externe Partner	Der DEHOGA bietet im Frühjahr Sättigungsbeilagenkurse an. Der regionale Köcheverein organisiert in dem Schuljahr einen Fachvortrag zum Thema Kartoffeln.
Grundsätze der Leistungsbewertung	Das Schulprogramm gibt vor: „Anwendung angemessener Lehr- und Lernmethoden, Entwicklung von Leistungskontrollen“.

### 1.2 Entwicklung eines überfachlichen Kompetenzrahmens und Stufung der Kompetenzen

Die Lernsituation 4 baut auf Kompetenzen der vorhergehenden Lernsituationen und den Zielen des Lernfeldes Service auf.

Die selbstständige Bearbeitung des Arbeitsauftrages in der Gruppe (Einigung auf ein Menü, Erarbeitung der Materialkostenberechnung und Erstellen des Arbeitsablaufplans) werden in der beschriebenen Lernsituation angestrebt.

Aus dem Profil der Schule heraus wurden zu dem Curriculum als Ziele ergänzt: handlungsorientierte Lernzielkontrolle, offene Fragen, offene Aufgaben und ein Team-Test. (sie sind in dem Analysebogen kursiv gedruckt).

### 1.3 Festlegung der zeitlichen Reihenfolge der Lernfelder (LF)

Die zeitliche Organisation des Rahmenlehrplanes ist durch die Lernfeldstruktur sehr übersichtlich. Im ersten Lehrjahr wird das LF „Küche“ mit 140+30 = 170 Stunden Wochenstunden ganzjährig, LF „Service“ mit 120+10= 130 Stunden vor dem LF „Magazin“ mit 60 Stunden parallel zum LF „Küche“ unterrichtet. Im 2. und 3. Ausbildungsjahr werden die Lernfelder weitestgehend nacheinander von einer Lehrkraft erteilt. Es liegt also eine Reihung und teilweise Parallelität der Lernfelder vor (Mischform).

U.-Woche	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40																																																																																
1. Ausbildungsjahr	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td colspan="40" style="background-color: #d9ead3;">Lernfeld Küche</td> </tr> <tr> <td colspan="20" style="background-color: #d9ead3;">Lernfeld Service</td> <td colspan="20" style="background-color: #d9ead3;">Lernfeld Magazin</td> </tr> </table>	Lernfeld Küche																																								Lernfeld Service																				Lernfeld Magazin																			
Lernfeld Küche																																																																																	
Lernfeld Service																				Lernfeld Magazin																																																													

Die Reihenfolge der Lernsituationen orientiert sich an den schulischen Gegebenheiten. Aufgrund der Belegung der Fachräume durch Zwischen- und Abschlussprüfungen und die Ferienplanung, wird die Lernsituation an vorletzte Stelle (in der Regel nach den Osterferien) gelegt. Als Stundenumfang sind 6 Unterrichtswochen angemessen.

Beispiel: Schuljahr 2009/10

Schuljahr 2009/10											
Fachgruppe Köche BBS2											
August	September	Oktober	November	Dezember	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli
01 Sa	01 Di	01 Do	01 So	01 Di		01 Mo	01 Mo	01 Do	01 So	01 Di	01 Do
02 So	02 Mi	02 Fr	02 Mo	02 Mi	02 Sa	02 Di	02 Di	02 So	02 So	02 Mi	02 Fr
03 Mo	03 Do	03 Sa	03 Di	03 Do	03 So	03 Mi	03 Mi	03 Sa	03 Mo	03 Do	03 Sa
04 Di	04 Fr	04 So	04 Mi	04 Fr	04 Mo	04 Do	04 Do	04 So	04 Di	04 Fr	04 So
05 Mi	05 Sa	05 Mo	05 Do	05 Sa	05 Di	05 Fr	05 Fr	05 Mo	05 Mi	05 Sa	05 Mo
06 Do	06 So	06 Di	06 Fr	06 So	06 Mi	06 Sa	06 Sa	06 Di	06 Do	06 So	06 Di
07 Fr	07 Mo	07 Mi	07 Sa	07 Mo	07 Do	07 So	07 So	07 Mi	07 Fr	07 Mo	07 Mi
08 Sa	08 Di	08 Do	08 So	08 Di	08 Fr	08 Mo	08 Mo	08 Do	08 Sa	08 Di	08 Do
09 So	09 Mi	09 Fr	09 Mo	09 Mi	09 Sa	09 Di	09 Di	09 Fr	09 So	09 Mi	09 Fr
10 Mo	10 Do	10 Sa	10 Di	10 Do	10 So	10 Mi	10 Mi	10 Sa	10 Mo	10 Do	10 Sa
11 Di	11 Fr	11 So	11 Mi	11 Fr	11 Mo	11 Do	11 Do	11 So	11 Di	11 Fr	11 So
12 Mi	12 Sa	12 Mo	12 Do	12 Sa	12 Di	12 Fr	12 Fr	12 Mo	12 Mi	12 Sa	12 Mo
13 Do	13 So	13 Di	13 Fr	13 So	13 Mi	13 Sa	13 Sa	13 Di	13 Do	13 So	13 Di
14 Fr	14 Mo	14 Mi	14 Sa	14 Mo	14 Do	14 So	14 So	14 Mi	14 Fr	14 Mo	14 Mi
15 Sa	15 Di	15 Do	15 So	15 Di	15 Fr	15 Mo	15 Mo	15 Do	15 Sa	15 Di	15 Do
16 So	16 Mi	16 Fr	16 Mo	16 Mi	16 Sa	16 Di	16 Di	16 So	16 So	16 Mi	16 Fr
17 Mo	17 Do	17 Sa	17 Di	17 Do	17 So	17 Mi	17 Mi	17 Sa	17 Mo	17 Do	17 Sa
18 Di	18 Fr	18 So	18 Mi	18 Fr	18 Mo	18 Do	18 Do	18 So	18 Di	18 Fr	18 So
19 Mi	19 Sa	19 Mo	19 Do	19 Sa	19 Di	19 Fr	19 Fr	19 Mo	19 Mi	19 Sa	19 Mo
20 Do	20 So	20 Di	20 Fr	20 So	20 Mi	20 Sa	20 Sa	20 Di	20 Do	20 So	20 Di
21 Fr	21 Mo	21 Mi	21 Sa	21 Mo	21 Do	21 So	21 So	21 Mi	21 Fr	21 Mo	21 Mi
22 Sa	22 Di	22 Do	22 So	22 Di	22 Fr	22 Mo	22 Mo	22 Do	22 Sa	22 Di	22 Do
23 So	23 Mi	23 Fr	23 Mo	23 Mi	23 Do	23 So	23 Di	23 Fr	23 So	23 Mi	23 Fr
24 Mo	24 Do	24 Sa	24 Di	24 Do	24 So	24 Mi	24 Mi	24 Sa	24 Mo	24 Do	24 Sa
25 Di	25 Fr	25 So	25 Mi	25 Fr	25 Mo	25 Do	25 Do	25 So	25 Di	25 Fr	25 So
26 Mi	26 Sa	26 Mo	26 Do	26 Sa	26 Di	26 Fr	26 Fr	26 Mo	26 Mi	26 Sa	26 Mo
27 Do	27 So	27 Di	27 Fr	27 So	27 Mi	27 Sa	27 Sa	27 Di	27 Do	27 So	27 Di
28 Fr	28 Mo	28 Mi	28 Sa	28 Mo	28 Do	28 So	28 So	28 Mi	28 Fr	28 Mo	28 Mi
29 Sa	29 Di	29 Do	29 So	29 Di	29 Fr	29 Mo	29 Mo	29 Do	29 Sa	29 Di	29 Do
30 So	30 Mi	30 Fr	30 Mo	30 Mi	30 Sa	30 Di	30 Di	30 Fr	30 So	30 Mi	30 Fr
31 Mo	31 Sa			31 Do	31 So		31 Mi		31 Mo		31 Sa

## 2 Analyse Lernfeld/ Lerngebiet

Als Ideen für zeitgemäße Unterrichtseinheiten werden genannt:

LS 1: Die Unterweisung einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters

LS 2: Hygieneregeln bei der Herstellung unterschiedlicher Eierspeisen

LS 3: Podiumsdiskussion zum Einsatz von Kartoffel-Convenience-Produkten oder handwerklich hergestellten Produkten

LS 4: Erarbeitung eines Gerichtes für Ovo-Lacto-Vegetarier

LS 5: Produkt-Analyse zu „light“ Produkten

### 2.1 Analysebogen Lernfeld

Lernfeld Arbeiten in der Küche Gesamtstunden	LS 1	LS 2	LS 3	LS 4	LS 5	Praxis
<b>Insgesamt: 170 Std. aufgeteilt pro LS in:</b>	20	20	20	30	20	60
<b>Einfache Speisen</b> unter Berücksichtigung von <b>Rezepturen vor- und zubereiten sowie anrichten.</b>		x				x
<b>Arbeitsschritte</b> nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten <b>planen.</b>			(x)	x	(x)	x
<b>Arbeitsergebnisse</b> selbstständig <b>kontrollieren</b> und <b>bewerten.</b>			x		x	x
<b>Lebensmittelrechtliche Forderungen</b> verstehen und danach handeln.	x	x	(x)			(x)
<b>Hygieneregeln</b> begründen und im Umgang mit Lebensmitteln <b>anwenden.</b>	x	x				x
<b>Rohstoffauswahl</b> nach sensorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien sowie nach Verwendungszweck, Beschaffenheit und Wirtschaftlichkeit vornehmen; <b>Technologische und ernährungsphysiologische</b> Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen (Kohlenhydrate (KH), Eiweiß (E), Fett (F) Vitamine (V), Mineralstoffe (M)).		E	KH	V	F	
Geeignete <b>Verfahren der Vor- und Zubereitung anwenden</b> um die Werterhaltung der Lebensmittel sowie ein ausgewogenes Verhältnis von Nahrungsinhaltsstoffen und Energiewert zu sichern.		(x)	(x)	x	(x)	x
<b>Verlust-, Nähr- und Energieberechnungen</b> durchführen, <b>Maße, Gewichte.</b>			x			
Umweltbewusst handeln.	x		(x)		X	x

<b>Unfallverhütungs- und Sicherheitsvorschriften</b> einhalten.	x				x	x
Im <b>Team</b> arbeiten.	x	x	x	x	x	(x)
<b>Fachsprache</b> und <b>Fremdsprache</b> verwenden.		(x)	(x)	(x)		
<b>Handlungsorientierte Lernzielkontrolle</b> <i>offene Fragen, offene Aufgaben, Teamtest).</i>				x	x	
<b>Selbstständige Bearbeitung eines Auftrages.</b>			x	x	x	
<b>Lernen wie man lernt.</b>		x				
<b>Lernfeld 2.1. Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen</b> (gemäß „Arbeitskreis Ausbildungsplatzoffensive Niedersachsens“ werden 40 Stunden aus dem Lernfeld 2.1 in 1.1. unterrichtet)						
<b>Pflanzliche Rohstoffe zu Beilagen</b> oder eigenständigen <b>Gerichten zu verarbeiten</b> und diese <b>anzurichten (Reis, Gemüse, Kartoffeln, Obst).</b>					x	x
<b>Kenntnis</b> über Marktangebote, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung von <b>Obst, Gemüse, Kartoffeln, Getreideerzeugnisse.</b>		Reis	Kar.		Ge- müse	x
<b>Kenntnis</b> über verschiedene <b>Kostformen.</b>				x	(x)	
<b>Bewertung</b> des Einsatzes von <b>Convenience-Produkten.</b>			x			x

schwarz: Kompetenzen der Vorgaben aus dem Curriculum

*kursiv: ergänzt durch überfachliche Kompetenzen und Aspekte des Schulprofils (s. 1.1)*

### 3 Lernsituation

#### 3.1 Übersichtsbogen Lernsituation 4 (LS 4)

<b>Lernfeld Küche</b>			
<b>Stundenanteil</b> 30 Stunden (6 Wochen)	<b>Autoren</b> J. Leonard H. Holtz	<b>Bildungsgangsteam</b> Koch/ Köchin	<b>Teamsprecher</b> Frau v. Drathen
<p><b>Szenario</b> Du arbeitest als Koch/Köchin im Viveks Restaurant. Vom Küchenchef hast du den Auftrag bekommen ein vegetarisches Gericht für die Speisekarte zu entwickeln. Das Gericht soll aus einer Hauptkomponente, Gemüse, Soße und Sättigungsbeilage bestehen. Folgende Informationen zum Restaurant Vivek könnten wichtig sein. Lage: in der Altstadt einer deutschen Großstadt; Kapazität: 55 Sitzplätze Küche: modern, mediterran, deutsch, asiatisch; Preise: mittel bis gehoben (Hauptgänge 10 – 23 €)</p>			
<p><b>Handlungsprodukte</b> Herstellung eines ovo-lacto-vegetarischen Gerichtes, Erstellung eines Arbeitsablaufplans, Erstellung einer Materialkostenrechnung</p>			
<b>Fachliche Kompetenzen</b>		<b>Personale Kompetenzen</b>	
<b>Fachkompetenz</b>	<b>Lern- und Methodenkompetenz</b>	<b>Sozialkompetenz</b> (Teamfähigkeit, Mitgestaltung, Kommunikation)	<b>Selbstkompetenz</b> (Eigenständigkeit, Verantwortung, Reflexivität)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gemüseauswahl nach ernährungsphysiologischen Kriterien</li> <li>Technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu Vitaminen</li> <li>Pflanzliche Rohstoffe zu eigenständigen Gerichten verarbeiten und anrichten</li> <li>Kenntnis über das Marktangebot von Gemüse</li> <li>Bewertung von Kostformen</li> <li>Kenntnis über Garverfahren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeits-/ Zeitplan erstellen</li> <li>Arbeitsschritte selbständig kontrollieren und bewerten</li> <li>Arbeitsplatz gestalten</li> <li>Vegetarische Gerichte herausuchen und auf Eignung prüfen</li> <li>Schaubilder zum Vitaminverlust erläutern</li> <li>Hygieneregeln anwenden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sich in der Gruppe aktiv einbringen</li> <li>Formen der Arbeitsorganisation umsetzen</li> <li>Sach- und zielgerichtet kooperieren</li> <li>Gruppenprozesse gestalten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Urteilsfähig sein</li> <li>Mitverantwortung tragen</li> <li>Fair kritisieren</li> </ul>
<b>Anforderung an die Lernumgebung</b>	Arbeitsablaufpläne und Materialanforderungen sollen im PC eingegeben werden (Ein Laptop pro Gruppe oder PC-Arbeitsraum) Die Speisen sollen hergestellt werden (Fachpraxisraum) Abstimmung mit den Parallelklassen (Projekt-Pate)		
<b>Verknüpfung mit anderen Lernfeldern</b>	Inhalte aus dem Lernfeld Magazin (Warenannahme, Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln, Lagerräume für Gemüse) werden vertieft		
<b>Verknüpfung mit dem berufsübergreifenden Lernbereich</b>	Deutschunterricht: Erstellen von Arbeitsablaufplänen		
<b>Leistungsfeststellung</b>	Vorgesehen ist ein Team-Test		

### 3.2 Berücksichtigung unterschiedlicher Unterrichtsmethoden/ Lernarrangements

Es werden Methoden aus SOL (Strukturlegen) eingeführt, Arbeitsmethode nach Kooperativer Gruppenarbeit (Denken, Austauschen, Präsentieren werden angewendet, Puzzle, Arbeiten mit Texten/Informationen werden angewendet.

#### Checkliste Unterrichtsmethoden/ Lernarrangements

Eingesetzt wurde	Lernsituation (LS)						
Dreiergespräch	LS 1						
Expertengespräch/ Fishbowl							
Galerie-/ Museumsrundgang							
Stationslernen	LS 2						
Podiumsdiskussion	LS 3						
Strukturlegen (SOL)	LS 4						
Kooperative Gruppenarbeit	LS 3	LS 4					
Arbeiten mit Texten/ Informationen	LS 1	LS 2	LS 3	LS 4	LS 5		



### 3.3 Makrosequenz

Zeit/h	Phase	Handlungsschritte T – Theorie, P - Praxis	T	P	Lern-/Methodenkompetenz <i>Handlungsprodukte</i>	Personale Kompetenz	Medien
1	Planen	<u>Handlungssituation:</u> Entwicklung eines vegetarischen Gerichtes für die Speisekarte des Restaurants Vivek <u>Festlegung:</u> Handlungsprodukte und zeitliche Reihenfolge. S ist Protokollant	x		Arbeits- und Zeitplan erstellen	Gruppen- prozesse gestalten	Smart- board
4	Informieren	<u>Vegetarismus:</u> Gründe für eine vegetarische Ernährung ableiten.	x		Kenntnis über bestimmte Kostformen Ovo-lacto-Vegetarier Lacto-Vegetarier Veganer Bewertung der Kostformen nach gesundheitlichen Aspekten	Sich aktiv in der Gruppe einbringen	Info- blätter Arbeits- blätter
4	Informieren	<u>Gemüse:</u> Informieren über Qualität von Gemüse Entwickeln von Einteilungskriterien Informieren über einige spezielle Gemüsearten	x		Gemüseauswahl nach ernährungsphysiologischen Kriterien Kenntnis über Qualität und Marktangebot von Gemüse  Arbeitsplatz gestalten	Sich aktiv in der kooperativen GA einbringen	Struktur- legen Sortier- auf- gabe Fach- buch Info- Blatt AB Schwe- den- rätsel
4	Informieren	<u>Vitamine:</u> Ableitung der ernährungs- physiologischen Bedeutung von Vitaminen Informieren über Vorkommen und Aufgaben der wichtigsten Vitamine	x		Technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu Vitaminen (C,B <sub>1</sub> ,E,D,K,A) Schaubilder zu Vitaminverlust erläutern	Sach- und zielgerichtet kooperieren	Fach- buch Folien- puzzle Ab- bildung -en
4	Informieren	<u>Garverfahren:</u>	x		Kenntnis über verschiedene Garverfahren (Kochen, Blanchieren, Dämpfen, Pochieren, Dünsten, Braten, Frittieren, Grillen, Schmoren)		Fach- buch
1		<u>Team-Test</u> in der Gruppe einen Test bearbeiten	x			Mit- verantwortung tragen	

6	Ausführen	<u>Rezepturrecherche</u> Konzeption des Gerichtes Erstellen eines Arbeitsablaufplans Erstellen einer Materialkostenrechnung Zusammenstellen der Projektmappe	x		Vegetarische Gerichte herausuchen und auf Eignung prüfen Berechnungen mit Excel durchführen	Sach- und zielgerecht kooperieren  Urteilsfähig sein Foren der Arbeitsorganisation umsetzen	Laptop Kochbücher
4	Ausführen und Bewerten	<u>Probekochen</u> Erstellen vegetarischer Gerichte		x	Arbeitsplatz gestalten Arbeitsteilig vorgehen Pflanzliche Rohstoffe zu eigenständigen Gerichten verarbeiten und anrichten	Formen der Arbeitsorganisation umsetzen  Mitverantwortung tragen	Fotos Bewertungsbögen
2	Kontrollieren	<u>Bewertung</u> der Gerichte nach vereinbarten Kriterien und Entwickeln von Optimierungsideen	x	x	Arbeitsschritte selbstständig kontrollieren und bewerten	Urteilsfähig sein Fair kritisieren Sich aktiv in der Gruppe einbringen	Beamer Bewertungsfolie

S = Schüler  
L = Lehrer

Info-Blatt= Informationsblatt  
AB= Arbeitsblatt

GA= Gruppenarbeit