Berufssprache Deutsch für das Berufsfeld Medizinische Fachangestellte

Koordination der Bereiche:
Praxisrelevanz – Lehrplanbezug Berufsfeld – Lehrplanbezug Deutsch – Didaktische Hinweise
(Anmerkung: Fettdruck – Bezug zur 10. Jahrgangsstufe)

1. Sprechen und Zuhören			
Sprachliche Aktivitäten	**Lehrplanbezug Berufsfeld Medizinische Fachangestellte**	**Lehrplanbezug Deutsch für BS und BFS** (10.4. betrifft alle Bereiche)	**Didaktische Hinweise/Methoden**
Telefonate professionell führen (mit Patienten, Krankenkassen, Pharmareferenten etc.) (incl. den Anrufbeantworter besprechen)	LF 1 Im Beruf und Gesundheitswesen orientieren LF 2 Patienten empfangen und begleiten	**10.1 Sprechen und Zuhören** ▪ Zu- u. miteinander sprechen ▪ Verstehend zuhören **Außerdem 10.4. Sprache und Sprachgebrauch untersuchen (Kommunikationsmodelle)**	• Rollenspiel • Aktives Zuhören • Dialektischer Fünfsatz • Kugellager • Positionsspiel • Fragenfächer • Runderzählung • Strukturkarten • Interview • Fragenstafette • Genau anknüpfen • Minidebatte • Rhythmuskette • Plakat
An Teambesprechungen konstruktiv teilnehmen (Besprechung von Neuerungen, Problemen etc.)	LF 1 Im Beruf und Gesundheitswesen orientieren LF 7 Praxisabläufe im Team organisieren	**10.1** ▪ Zu- u. miteinander sprechen ▪ Vor anderen sprechen **Außerdem 10.4. (Kommunikationsmodelle)** 11.1 und 12.1	
Patienten anleiten und beraten (Geräteeinweisung: z. B. Peak-flow, Asthmaspray, Ernährungsplan, Medikamentenplan, Hausarztmodell, Grippeimpfung)	LF 4 Bei Diagnostik und Therapie von Erkrankungen des Bewegungsapparates assistieren LF 8 Patienten bei diagnostischen und therapeutischen Maßnahmen der Erkrankungen des Urogenitalsystems begleiten und LF3; 5; 9; 10; 11	**10.1** ▪ Zu- u. miteinander sprechen ▪ Verstehend zuhören **Außerdem 10.4. (Kommunikationsmodelle)** 11.1	
Konflikten professionell begegnen (mit Patient z. B. bzgl. Wartezeiten; mit Kollegen z. B. bzgl. Arbeitsverteilung) **In Stresssituationen überlegt handeln**	LF 1 Im Beruf und Gesundheitswesen orientieren LF 2 Patienten empfangen und begleiten LF 5 Zwischenfällen vorbeugen und in Notfallsituationen Hilfe leisten	**10.1** ▪ Zu- u. miteinander sprechen ▪ Verstehend zuhören **Außerdem 10.4 (Kommunikationsmodelle)** 11.1 12.1	

2. Schreiben			
Sprachliche Aktivitäten	**Lehrplanbezug Berufsfeld Medizinische Fachangestellte**	**Lehrplanbezug Deutsch für BS und BFS**	**Didaktische Hinweise/Methoden**
Mündlich diktierte Arztbriefe in Schriftform umändern (Befunde)	LF 4 Bei Diagnostik und Therapie von Erkrankungen des Bewegungsapparates assistieren und LF3;5;8;9;10;11	**10.2 Schreiben** ▪ Richtig schreiben ▪ Texte planen und entwerfen ▪ Texte schreiben ▪ Texte überarbeiten **Außerdem: 10.3.** und 11.2	**Schreibstrategien** nach Leisen (Teil C S.169ff): • Nach einem Mustertext schreiben • Mit Versatzstücken schreiben • Mit anderen gemeinsam schreiben • Darstellungsformen vertexten • Mit Schreibhilfen schreiben • Einen vorgegebenen Text anpassen • Mit einer vorgegebenen Gliederung schreiben • Verschiedene Texte zum Thema nutzen • Nach einem Frageraster schreiben • Nach einem Schreibplan schreiben Mögliche **Methoden-Werkzeuge** nach Leisen (Teil C S. 8 ff.): 1 Wortliste 2 Wortgeländer 3 Sprechblasen 4 Lückentext 5 Wortfeld
Schriftverkehr in der Praxis durchführen (Bestellungen, Rechnungen)	LF 6 Waren beschaffen und verwalten LF 7 Praxisabläufe im Team organisieren *Nachrichtenübermittlung* LF 11 Patienten bei der Prävention begleiten	**10.2** ▪ Richtig schreiben ▪ Texte planen und entwerfen ▪ Texte schreiben ▪ Texte überarbeiten **Außerdem: 10.3. Lesen – Mit Texten und Medien umgehen** 11.2 und 12.2	
Protokolle führen (bei Teamsitzungen)	LF 7 Praxisabläufe im Team organisieren	**10.2**	
Dokumentation von **a) Anamnesen** **b) Untersuchungsbefunden**	LF 2 Patienten empfangen und begleiten	**10.2** ▪ Richtig schreiben ▪ Texte planen und entwerfen ▪ Texte schreiben ▪ Texte überarbeiten **Außerdem: 10.3** 11.2	
Formulare korrekt ausfüllen: Atteste (AU), Überweisung, Heilmittelverordnung	LF 2 Patienten empfangen und begleiten LF 8 Patienten bei diagnostischen und therapeutischen Maßnahmen der Erkrankungen des Urogenitalsystems begleiten	**10.2** ▪ Texte schreiben **Außerdem: 10.3**	
Berichte schreiben: **a) Ausbildungsbericht** **b) D-Bericht vom Patienten**	LF 2 Patienten empfangen und begleiten und LF 3; 4; 5; 8; 9; 10; 11	**10.2** ▪ Richtig schreiben ▪ Texte planen und entwerfen	

aufnehmen **c) Gutachten verfassen (Rentenversicherung, Genossenschaften)**		▪ Texte schreiben ▪ Texte überarbeiten **Außerdem: 10.3 Lesen – Mit Texten und Medien umgehen** **10.4** Äußerungen/Texte untersuchen und gestalten	6 Textpuzzle 7 Bildsequenz 8 Filmleiste 11 Mind-Map 12 Ideennetz 13 Satzbaukasten 14 Satzmuster 15 Fragemuster 16 Bildergeschichte 18 Strukturdiagramm 19 Flussdiagramm 20 Zuordnung 21 Dialog
Den Aushang für eine Urlaubsvertretung schreiben	LF 7 Praxisabläufe im Team organisieren *Praxisabläufe mit.*	**10.2**	
Arbeitsanweisungen verfassen (lt. QM): „OP-Vorbereitung“, „Was muss ich beim BG Fall beachten?“ Risikoaufklärung, Ausstellung von Rezepten, Checkliste OP …	LF 3 Praxishygiene und Schutz vor Infektionskrankheiten organisieren und LF 4;5;8;9;10;11 LF 7 Praxisabläufe im Team organisieren	**10.2** ▪ Richtig schreiben ▪ Texte planen und entwerfen ▪ Texte schreiben ▪ Texte überarbeiten **Außerdem: 10.3** 11.2 und 12.2	
Informationsmaterialien verfassen: Umgang mit Teststreifen, Aufklärungsbögen	LF 3 Praxishygiene und Schutz vor Infektionskrankheiten organisieren und LF 4; 5; 8; 9; 10; 11	**10.2 Schreiben** ▪ Richtig schreiben ▪ Texte planen und entwerfen ▪ Texte schreiben ▪ Texte überarbeiten **Außerdem:** 11.2	
Bewerbung schreiben	LF 12 Berufliche Perspektiven entwickeln	12.2 Schreiben	

3. <u>Lesen</u>			
Sprachliche Aktivitäten	**Lehrplanbezug Berufsfeld Medizinische Fachangestellte**	**Lehrplanbezug Deutsch für BS und BFS**	**Didaktische Hinweise/Methoden**
<u>Im Unterricht:</u> Lesen, verstehen und exzerpieren von Fachtexten (Broschüren, Zeitschriften, Internet) **<u>Außerdem:</u>**			
Krankenberichte/Arztbriefe lesen und verstehen	LF 1 Im Beruf und Gesundheitswesen orientieren und LF 3; 4; 5; 8; 9; 10; 11	**10.3 Lesen – Mit Texten und Medien umgehen** ▪ Texte lesen ▪ Sach- und Informationstexte verstehen und nutzen	**Die 10 Lesestrategien (lt. Leisen Teil B. S. 130)** • Fragen zum Text beantworten

		▪ Medien verstehen und nutzen 11.3	• Fragen an den Text stellen • Textteile kategorisieren und den Text sinnvoll strukturieren • Den Text mit dem Bild lesen • (Fach-) Begriffe farbig markieren • Den Text in eine andere Darstellungsform übertragen • Den Text expandieren • Verschiedene Texte zum Thema vergleichen • Schlüsselwörter suchen und den Text zusammenfassen • Das Fünf-Phasen-Schema anwenden Zusätzlich: **Einfache und /oder anspruchsvolle Leseübungen (vgl. Leisen Teil B. S. 145 f.)**
Geräteeinweisungen lesen und verstehen	LF 3 Praxishygiene und Schutz vor Infektionskrankheiten organisieren LF 9 Patienten bei diagnostischen und therapeutischen Maßnahmen der Erkrankungen des Verdauungssystems begleiten	**10.3** ▪ Texte lesen ▪ Sach- und Informationstexte verstehen und nutzen ▪ Medien verstehen und nutzen 11.3	
Nachschlagewerke effektiv benutzen: Rote Liste /Pschyrembel/Internet/Laborbuch	LF 1 Im Beruf und Gesundheitswesen orientieren LF 3 Praxishygiene und Schutz vor Infektionskrankheiten organisieren Und LF 4; 5; 8; 9; 10; 11	**10.3** ▪ Sach- und Informationstexte verstehen und nutzen ▪ Medien verstehen und nutzen	

Hinweis: Nähere Erläuterungen zu den didaktisch-methodischen Hinweisen finden Sie in:

- ISB (Hrsg.) (2009): Lehrplan für das Unterrichtsfach Deutsch für Berufsschulen und Berufsfachschulen. München: Hintermaier, Glossar, S. 32 ff.
- ISB (Hrsg.): Brenner, Gerd und Kira (2005): Fundgrube. Methoden I für alle Fächer. Cornelson SCRIPTOR
- Hielscher, Frank; Kemmann, Ansgar; Wagner, Tim (2010): Debattieren unterrichten. Klett
- Kemmann, Ansgar; Keppeler, Kirsten (2009): Microcurriculum. Hertie-Stiftung
- Leisen, Josef (2010): Handbuch Sprachförderung im Fach. Teil C Bonn: Varus, S. 8 ff. und S169 ff.
- Leisen, Josef (2010): Handbuch Sprachförderung im Fach. Teil B Bonn: Varus, S. 125 ff.

Berufssprache Deutsch für das Berufsfeld Hauswirtschaft/10. Jgst.

Koordination der Bereiche:
Praxisrelevanz – Lehrplanbezug Berufsfeld – Lehrplanbezug Deutsch – Methodische Hinweise

1. Sprechen und Zuhören			
Sprachliche Aktivitäten	**Lehrplanbezug Berufsfeld**	**Lehrplanbezug Deutsch für BS und BFS**	**Didaktische Hinweise/Methoden**
Eigene Interessen wahrnehmen und artikulieren (bei der Betreuung; bei der Teamarbeit usw.); dabei seinen Kommunikationsstil der jeweiligen Situation anpassen (Fachgespräche; Gespräche mit Betreuenden)	Betriebswirtschaft LF1 (Die Berufsausbildung mitgestalten) Erziehung und Betreuung LF1 (Personen individuell wahrnehmen und betreuen) Speisenzubereitung und Service LF2 (Speisen und Getränke herstellen und servieren)	10.1 Einfache berufliche Gespräche führen; Meinungen austauschen; Argumente wahrnehmen und wesentliche Aussagen verstehen; Feedbackregeln; Sprechängste überwinden; Arbeitsergebnisse vorstellen; frei sprechen; auf Lautstärke, Betonung achten	Leisen, Josef: Methodenwerkzeug 3 „Sprechblasen“, Methodenwerkzeug 5 „Textpuzzle“, Methodenwerkzeug 14 „Satzmuster“
Entscheidungen begründen (bei Käufen, bei der Einhaltung von Verträgen; bei der Auswahl von Reinigungsverfahren)	Betriebswirtschaft LF2 (Güter und Dienstleistungen beschaffen) Raum- und Textilpflege LF2 (Textilien reinigen und pflegen)	10.1	Leisen, Josef: Methodenwerkzeug 21 „Thesentopf“
Konfliktgespräche führen und dabei verbale und nonverbale Kommunikationsformen erkennen und anwenden	Erziehung und Betreuung LF1 (Personen individuell wahrnehmen und betreuen)	10.1	Leisen, Josef: Methodenwerkzeug 40 „Aushandeln“
Gespräche führen über Arbeitsplanung bzw. mit Gästen/ Betreuenden und dabei Fachsprache verstehen und benutzen (Küche, Pflege)	Speisenzubereitung und Service LF2 (Speisen und Getränke herstellen und servieren)	10.1	Leisen, Josef: Methodenwerkzeug 19 „Flussdiagramm“ Methodenwerkzeug 22 „Dialog“ Methodenwerkzeug 27 „Memory“

2. Schreiben			
Sprachliche Aktivitäten	**Lehrplanbezug Berufsfeld**	**Lehrplanbezug Deutsch für BS und BFS**	**Didaktische Hinweise/Methoden**
Arbeits- und Ablaufpläne schreiben; über etwas berichten	Betriebswirtschaft LF1 (Die Berufsausbildung mitgestalten) Raum- und Textilpflege LF1 (Lager-, Wirtschafts- und Sanitärräume reinigen und pflegen) Raum- und Textilpflege LF2 (Textilien reinigen und pflegen) Speisenzubereitung und Service LF2 (Speisen und Getränke herstellen und servieren)	10.2 Informationen ordnen; Schreibplan entwickeln; Rechtschreibung; formale Gestaltung	Leisen, Josef: Methodenwerkzeug 4 „Lückentext“ Glossar LP Deutsch: Textlupe
Wareneingänge und –bestände kontrollieren und dokumentieren	Speisenzubereitung und Service LF1 (Waren lagern)	10.2 Rechtschreibung; formale Vorgaben berücksichtigen; angemessene Wortwahl; Logik der Gedankenfolge	Leisen, Josef: Methodenwerkzeug 1 „Wortliste“ Methodenwerkzeug 19 „Flussdiagramm“
Rezeptsammlungen anlegen und dabei Fachsprache benutzen	Speisenzubereitung und Service LF2 (Speisen und Getränke herstellen und servieren)	10.2 Rechtschreibung; formale Vorgaben berücksichtigen; angemessene Wortwahl; Logik der Gedankenfolge	Leisen, Josef: Methodenwerkzeug 2 „Wortgeländer“
Geschäftsbriefe verfassen (Kaufverträge, Kündigungen, Mängelrügen, Bestellungen)	Betriebswirtschaft LF2 (Güter und Dienstleistungen beschaffen)	10.2 Rechtschreibung; formale Vorgaben berücksichtigen; angemessene Wortwahl; Logik der Gedankenfolge; Schreibplan entwickeln	Leisen, Josef: Methodenwerkzeug 6 „Textpuzzle“ Methodenwerkzeug 14 „Satzmuster“

3. Lesen			
Sprachliche Aktivitäten	**Lehrplanbezug Berufsfeld**	**Lehrplanbezug Deutsch für BS und BFS**	**Didaktische Hinweise/Methoden**
Warenlagerung, (Lebensmittelhygiene; Personalhygiene; Hygiene der Räume; Unfallverhütungsvorschriften,	Ernährung LF1 (Waren lagern) Räume und Textilien LF1 (Lager-, Wirtschafts- und Sanitärräume ausstatten)	10.3 Rechercheergebnisse nutzen und vergleichen; Lesestrategien anwenden; Informationsgehalt eines Textes	Leisen, Josef: Lesestrategie 1 „Fragen zum Text beantworten“

Sicherheitsvorschriften;) Gesetzestexte lesen, verstehen und die Inhalte umsetzen; Informationen beschaffen und sich dadurch weiterbilden.	Betriebswirtschaft LF1 (Die Berufsausbildung mitgestalten) Betriebswirtschaft LF2 (Güter und Dienstleistungen beschaffen) Speisenzubereitung und Service LF1 (Waren lagern) Speisenzubereitung und Service LF2 (Speisen und Getränke herstellen und servieren) Raum- und Textilpflege LF1 (Lager-, Wirtschafts- und Sanitärräume reinigen und pflegen) Raum- und Textilpflege LF2 (Textilien reinigen und pflegen)	erfassen; sich über die Textabsicht austauschen	
Aufgabenstellungen bei Rechnungen verstehen	Ernährung LF2 (Speisen und Getränke beurteilen) Räume und Textilien LF1 (Lager-, Wirtschafts- und Sanitärräume ausstatten)	10.3 Lesestrategien anwenden; Informationsgehalt erfassen	Leisen, Josef: Lesestrategie 1 „Fragen zum Text beantworten“
Fachsprache verstehen (Warenlagerung, Küche)	Speisenzubereitung und Service LF2 (Speisen und Getränke herstellen und servieren)	10.3 sich fachlich angemessen über die Textabsicht eines Textes austauschen	Leisen, Josef: Methodenwerkzeug 26 „Domino“
Werbung analysieren und ihre Vor- und Nachteile erkennen (Angebote)	Betriebswirtschaft LF2 (Güter und Dienstleistungen beschaffen)	10.3 Informationsgehalt erfassen; sich über die Textabsicht austauschen; Textinhalt kritisch vergleichen	Leisen, Josef: Methodenwerkzeug 38 „Kugellager“

Nähere Erklärungen zu den methodischen Vorschlägen finden sich in:

- Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung (Hrsg.) (2009): Lehrplan für Berufsschule und Berufsfachschule, Unterrichtsfach Deutsch. München. Zum Download unter <www.isb.bayern.de>, Glossar S. 3
- Leisen, Josef (2010): Handbuch Sprachförderung im Fach. Bonn: Varus

Hauswirtschaft, Übersicht Lehrplanbezüge, OStRin Irmgard Schreiber, 09.10.11

Berufssprache Deutsch für das Berufsfeld
Fleischer/in und Fachverkäufer/in: Schwerpunkt Fleischerei – Grundstufe (10. Jgst.)

Koordination der Bereiche:
Praxisrelevanz – Lehrplanbezug Berufsfeld – Lehrplanbezug Deutsch – Didaktische Hinweise

1. Sprechen und Zuhören			
Sprachliche Aktivitäten/ Unterrichtsinhalte	**Lehrplanbezug Berufsfeld Fleischer/in – Fachverkäufer/in.**	**Lehrplanbezug Deutsch für BS und BFS**	**Didaktische Hinweise/Methoden**
Beratungs-, Verkaufs- und Konfliktgespräche führen; Kommunikationsmodelle nutzen	LF2 (Herstellen von Hackfleisch); LF3 (Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen); LF 4 (Informieren über Fleischereiprodukte)	10.1 Sprechen und Zuhören einfache berufliche Gespräche führen; Meinungen austauschen; Argumente wahrnehmen und wesentliche Aussagen verstehen; Feedbackregeln; Sprechängste überwinden; Arbeitsergebnisse vorstellen; frei sprechen; Informationen und Argumente des Gesprächspartners verfolgen; auf Lautstärke und Betonung achten 10.4 Sprache und Sprachgebrauch Verschiedene Sprachvarietäten insbesondere im beruflichen Alltag situationsbezogen einsetzen (z. B. angemessene Anredeformen; Dialekt ...) 10.4 Sprache und Sprachgebrauch Verschiedene Kommunikationsmodelle anwenden	Leisen, Josef: 40 Methoden zur Sprachförderung z. B. Fragemuster Thesentopf Dialog

Produkte präsentieren und Verkaufsargumente auswählen	LF2 (Herstellen von Hackfleisch); LF3 (Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen)	vgl. 10.1	Leisen, Josef: 40 Methoden zur Sprachförderung z. B. Expertenkongress Schaufensterbummel Brainstorming, Clustern
Regionale und überregionale Bezeichnungen	LF1 (Beurteilen und Zerlegen)	10.4 Sprache und Sprachgebrauch Verschiedene Sprachvarietäten insbesondere im beruflichen Alltag situationsbezogen einsetzen (z. B. angemessene Anredeformen; Dialekt...)	Leisen, Josef: 40 Methoden zur Sprachförderung z. B. Memory Worträtsel Wortliste Bildsequenzen

2. Schreiben			
Sprachliche Aktivitäten/ Unterrichtsinhalte	**Lehrplanbezug Berufsfeld Fleischer/in – Fachverkäufer/in**	**Lehrplanbezug Deutsch für BS und BFS**	**Didaktische Hinweise/Methoden**
Qualitätssichernden Maßnahmen dokumentieren	LF1 (Beurteilen und Zerlegen)	10.2 Schreiben Rechtschreibung; angemessene Wortwahl; Stoffsammlung erstellen; Logik der Gedankenfolge; zentrale Schreibformen sachgerecht nutzen (z. B. Arbeitsberichte, Protokolle, …)	Leisen, Josef: Methodenwerkzeug 4 „Lückentext“ Glossar LP Deutsch: Textlupe
Arbeitsabläufe festlegen	LF2 (Herstellen von Hackfleisch)	10.2	Leisen, Josef: Methodenwerkzeug 2 „Wortgeländer“

3. Lesen			
Sprachliche Aktivitäten/ Unterrichtsinhalte	**Lehrplanbezug Berufsfeld Fleischer/in – Fachverkäufer/in**	**Lehrplanbezug Deutsch für BS und BFS**	**Didaktische Hinweise/Methoden**
Standards kennen	LF1 (Beurteilen und Zerlegen von Lamm oder Schwein)	10.3 Lesen Lesetechniken beherrschen; Lesestrategien anwenden; Informationsgehalt eines Textes erfassen; sich über die Textabsicht austauschen	Leisen, Josef: Lesestrategie 1 „Fragen zum Text beantworten“
Produktrelevante Rechtsvorschriften kennen und verstehen	LF2 (Herstellen von Hackfleisch); LF3 (Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen)	10.3 Lesen Lesetechniken beherrschen; Lesestrategien anwenden; Informationsgehalt eines Textes erfassen; sich über die Textabsicht austauschen	Leisen, Josef: Lesestrategie 1 „Fragen zum Text beantworten“ Lesestrategie 2 „ Fragen an den Text stellen“
Auf kritische Medienberichte reagieren	LF 4 (Informieren über Fleischereiprodukte)	10.3 Lesen Inhalte und Formen medialer Darstellungen kritisch vergleichen	Leisen, Josef: Lesestrategie 8 „Verschiedene Texte zum Thema vergleichen“
Moderne Informationsverarbeitung nutzen	LF 4 (Informieren über Fleischereiprodukte)	10.3 Lesen Rechercheergebnisse nutzen und vergleichen; eigene Mediennutzung erfassen und überdenken	Leisen, Josef: Lesestrategie 8 „Verschiedene Texte zum Thema vergleichen“

Nähere Erklärungen zu den methodischen Vorschlägen finden sich in:

- Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung (Hrsg.) (2009): Lehrplan für Berufsschule und Berufsfachschule. Unterrichtsfach Deutsch. München. Zum Download unter <www.isb.bayern.de>, Glossar S. 3
- Leisen, Josef (2010): Handbuch Sprachförderung im Fach. Bonn: Varus

Berufssprache Deutsch für das Berufsfeld Bäcker/in und

Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk (Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei)

Koordination der Bereiche:
Praxisrelevanz – Lehrplanbezug Berufsfeld – Lehrplanbezug Deutsch – Didaktische Hinweise

1. Sprechen und Zuhören			
Sprachliche Aktivitäten	**Lehrplanbezug Berufsfeld**	**Lehrplanbezug Deutsch für BS und BFS**	**Didaktische Hinweise/Methoden**
Verkaufsgespräche durchführen	10.1 Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen *Schüler […] präsentieren Produkte und wenden Kommunikationsinstrumente an. Sie entwickeln Verkaufsargumente und gehen auf Kunden ein.* 11.1 Verkauf aktiv gestalten *Schüler führen Aushändigungsgespräche und Verkaufshandlungen durch.* *… setzen bewusst nonverbale und verbale Kommunikationsmittel zielgerichtet ein.* 11.3 Waren kundenorientiert verkaufen *… Regeln eines strukturierten Verkaufsgespräches.* 12.1 Besondere Verkaufssituationen gestalten *Schüler reagieren angemessen auf Kundenwünsche und Verhaltensmuster der Kunden.*	LG 10.1 Sprechen und Zuhören *höfliche Umgangsformen […] (z. B. angemessene Wortwahl, Grußformeln, Blickkontakt)* LG 11.1 Sprechen und Zuhören *Nach einer Sachstruktur […] nachvollziehbar argumentieren* *Gespräche leiten* *Die Anwendung von Lautstärke, Betonung, Sprechtempo intensivieren und sich der Stimmführung und Körpersprache bewusst werden.* *Kommunikationstechnik des „aktiven Zuhörens“ einsetzen* LG 12.1 *Das Anliegen des anderen verstehen und zielgerichtet darauf eingehen.*	Glossar LP Deutsch: Rollenspiel Aktives Zuhören Dialektischer Fünfsatz Leisen, Josef: Lernplakat

Kunden beraten	10.1 Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen *[Schüler] beraten Kundinnen/Kunden. Sie entwickeln Verkaufsargumente und gehen auf Kunden ein* *… schließen Verkaufsverträge ab.* 11.1 Verkauf aktiv gestalten *Im Verkaufsgespräch empfehlen sie geeignete Produkte (Fragetechnik, Verhaltensmuster Kunden, Besondere Kundengruppen)* 11.3 Waren kundenorientiert verkaufen *[Schüler] informieren die Kunden bei der Auswahl der Produkte hinsichtlich Zusammensatzung, Herstellung …* *… Regeln eines strukturierten Verkaufsgespräches*	LG 10.1 *nachvollziehbar argumentieren* *einfache berufliche Gespräche führen* *In einfachen Argumentationen und Gesprächen formal richtigen Satzbau verwenden.* LG 11.1 *Gespräche leiten* *Informationen und Argumente des Gesprächspartners verfolgen.*	Leisen, Josef: Thesentopf Brenner, Gerd: Kugellager Positionsspiel Hielscher, Frank: Fragenfächer Strukturkarten Fragenstafette Minidebatte Rhythmuskette
Probleme lösen	12.1 Besondere Verkaufssituationen gestalten *Schüler reagieren angemessen auf Kundenwünsche und Verhaltensmuster der Kunden. Dabei wenden sie Möglichkeiten der Konfliktlösung und -verhinderung an. (Kundendrang, Reklamation, Diebstahl)*	LG 12.4 *Kommunikationsmodelle anwenden, um in verschiedenen Situationen zielge-richtet zu handeln (z. B. Kunden-beschwerde, Mitarbeiterkonflikt, Verkaufsgespräch)*	Hielscher, Frank: Runderzählung Interview Genau anknüpfen Minidebatte

2. Schreiben			
Sprachliche Aktivitäten	**Lehrplanbezug Berufsfeld**	**Lehrplanbezug Deutsch für BS und BFS**	**Didaktische Hinweise/Methoden**
Berufsbezogene Texte verfassen	10.1 1 Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen *Bestellung, Wareneingangskontrolle*	LG 10.2 Schreiben *Alltägliche Schreibaufgaben bewältigen (z. B. einfache*	

	12.3 Waren herrichten, präsentieren und verkaufen *Schüler führen Wareneingangs- und Warenbestandskontrollen durch.*	*textbasierte Formulare).* LG 12.2 *Ausführliche berufstypische Dokumentationen erstellen*	
Texte gestalten	11.2 Produkte verkaufsfördernd präsentieren *[Schüler] wählen wirksame Werbeträger aus und erstellen diese mit geeigneten Gestaltungsmitteln.*	LG 11.2 *Jahrgangsstufengemäß Texte ziel-, adressaten- und situationsbezogen planen […] sinnvoll anordnen.*	

3. Lesen			
Sprachliche Aktivitäten	**Lehrplanbezug Berufsfeld**	**Lehrplanbezug Deutsch für BS und BFS**	**Didaktische Hinweise/Methoden**
Texte verstehen	10.2 Herstellen einfacher Teige/Massen *Ausgehend von der Sortimentsübersicht (DLG) und ihrem Backzettel kennen die Schüler Grundrezepte für einfache Backwaren.*	LG 10.3 Lesen – Mit Texten und Medien umgehen *Texte erschließen*	

Nähere Erklärungen zu den didaktischen und methodischen Hinweisen finden Sie in:

-Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung (Hrsg.) (2009): Lehrplan für Berufsschule und Berufsfachschule. Unterrichtsfach Deutsch. München. Zum Download unter <www.isb.bayern.de>, Glossar S. 3
-Brenner, Gerd und Kira (2005): Fundgrube. Methoden I für alle Fächer. Cornelson SCRIPTOR
-Hielscher, Frank; Kemmann, Ansgar; Wagner, Tim (2010): Debattieren unterrichten. Klett
-Kemmann, Ansgar; Keppeler, Kirsten (2009): Microcurriculum. Hertie-Stiftung
-Leisen, Josef (2010): Handbuch Sprachförderung im Fach. Varus Verlag

Berufssprache Deutsch

1 Verstehend Zuhören/Sprechen

1.1 Verkaufsgespräche führen

Planungsraster

► Rahmenbedingungen

Ausbildungsberuf	*Bäcker/Bäckerin* *Verkäufer im Lebensmittelhandwerk. Schwerpunkt: Bäckerei/Konditorei*
Jahrgangsstufe/Klasse	*10. Jahrgangsstufe*
Zeitumfang	*3-4 Unterrichtseinheiten (je nach Niveaustufe)*
Eingangsqualifikation	
Berufsfeld/Fach	*Nahrung: Lernfeld 3 (Verkaufsgespräche durchführen/leiten)* *Deutsch 10.1 (Sprechen und Zuhören)*

► Unterricht

Handlungssituation	*Ein Verkaufsgespräch erfolgreich führen*	
Angestrebter Kompetenzzuwachs	*höfliche Umgangsformen wertschätzen und selbst praktizieren (Blickkontakt, Begrüßung, Verabschiedung)* *situationsbedingte Anwendung verschiedener Formulierungen*	
Bezug zum Lehrplan Deutsch Verknüpfung der Kompetenzbereiche	*Sprechen:*	*Höfliche Umgangsformen wertschätzen und selbst praktizieren* *Gesprächsregeln anwenden* *Berufliche Gespräche führen/ leiten* *Sprechängste überwinden*
	Schreiben:	*Auf eine der beruflichen Situation entsprechende Wortwahl und angemessenen Stil achten*
	Lesen:	*Sinngehalt einfacher Sach- und Informationstexte wiedergeben* *Nutzen von Informationsquellen*
	Sprache untersuchen:	*Kommunikationsmodelle im Zusammenhang mit typischen beruflichen Situationen in Grundzügen anwenden* *Sprachvarietäten insbesondere im beruflichen Alltag situationsbezogen einsetzen (z. B. angemessene Anredeform; Dialekt, Jugendsprache; Sprachebene: Umgangssprache/Standardsprache)*

Bezug zum Lehrplan des Berufsfeldes/Lernfeld	*Ausbildungsprofil (Fachverkäufer): Fachverkäufer ...* • *bedienen Kunden,* • *führen Verkaufs-, Beratungs- und Reklamationsgespräche.* *Lernfeld 3: Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen* • *Schüler/ Schülerinnen wenden Kommunikationsinstrumente an* • *Schüler gehen auf Kundinnen und Kunden ein* • *Verkaufsvorgang, Gesprächsführung*
Bezug zu den KMK-Bildungsstandards oder GER	
Kurzbeschreibung	1. *Handlungssituation vorstellen* 2. *Rollenspiel* 3. *Plakate entwerfen und besprechen* 4. *Übung/Vertiefung* 5. *Transfer*
Methoden, Arbeitstechniken, Strategien	*Rollenspiel, Lehrer-Schüler-Gespräch, Plakat*
Dominante Sozialformen	*Lehrer-Schüler-Gespräch* *Partnerarbeit* *Rollenspiel*
Textart(en)/ Kommunikationssituation	*Verkaufsgespräch in einer Bäckerei (mdl. Kommunikation: Grundlagen)*

► weiterführende Hinweise

Ggf. Differenzierung (Material/Aufgaben)	*Unterschiedliche Hilfestellung (je nach Niveau)* *Niveaustufe 1 (N1) ➔ M3, M4* *Niveaustufe 2 (N2) ➔ M5* *Niveaustufe 3 (N3) ➔ M6*
Ggf. weitere Anknüpfungspunkte (auch fächerübergreifend)	*Verkaufsargumente (Jgst. 10)* *Kundentypen und -arten (Jgst. 11)* *Kundenberatung (Jgst. 12)* *Reklamation/Kundenbeschwerde (Jgst. 12)*
Ggf. Literaturhinweise	
Ggf. Erfahrungen/Bemerkungen/Anregungen zur Weiterarbeit	

► Verfasser/in

Schulart	*Berufsschule*
Berufsfeld	*Bäcker/Bäckerin* *Verkäufer im Lebensmittelhandwerk. Schwerpunkt: Bäckerei/Konditorei*
Lehrkraft E-Mail	*StR Jens Hierbeck* *hierbeck@freenet.de*
Name Schule	Berufsschule I und Berufsfachschule für Informationstechnik Berufsoberschule Landshut

Verlaufsplanung

Klasse: Bk 10 Lernfeld: 3 Thema: Verkaufsgespräche durchführen/ leiten 3-4 Unterrichtseinheiten (je nach Niveaustufe)

Handlungssituation: **„Wir führen ein erfolgreiches Verkaufsgespräch“**

Zeit in Min.	Ablauf	Methodische Gestaltung/Ergebnissicherung	Lehrplan Deutsch
2	Einstieg/Motivation	M1 Folie (Handlungssituation) Schüler werden für die Problemstellung sensibilisiert	
20-30	informieren und planen	Klasse in Kleingruppen einteilen (optimal sind 3-4 Schüler pro Gruppe) Arbeitsaufträge (M2; M3; M4; M5) austeilen. Rollenkarten (M6) Beobachtungsbögen (M7) Rollenspiel ➔ Plakat *<u>Methodischer Hinweis:</u>* *Nach ca. 5 Minuten Arbeitszeit kann die Lehrkraft in die Kleingruppen gehen und je nach Bedarf Hilfestellungen geben.* *<u>Inhaltliche Hinweise:</u>* *Kontakt knüpfen und Kontakt lösen gehören zwingend zum Verkaufsgespräch.* *Um dies den Schülern/Schülerinnen bewusst zu machen, kann die Lehrkraft verschiedene Verkaufssituationen durchspielen (z.B. Begrüßung weglassen, Verabschiedung weglassen, keinen Blickkontakt halten usw.)* L. kann Plakate fotografieren/digitalisieren und als Merkblatt ausgeben.	*höfliche Umgangsformen […] (z. B. angemessene Wortwahl, Grußformeln, Blickkontakt)* *Einfühlungsvermögen aufbauen*

10-15	entscheiden	Plakate im Plenum besprechen. Plakate können im Klassenzimmer aufgehängt werden (alternativ oder zusätzlich ein gutes Plakat fotografieren und den Schülern als Merkblatt ausgeben). *vgl. mit Erwartungshorizont (M8)*	
10-15	ausführen	*Routinemäßige Formulierungen wirken unhöflich."* Mögliche Formulierungen für alle drei Phasen des Verkaufsgespräches finden und formulieren. *Schüler bearbeiten alleine oder in Partnerarbeit das Arbeitsblatt M9.*	*Gespräche führen*
10-15		Ergebnisse Arbeitsblatt besprechen. *Erwartungshorizont M10*	
8-10	kontrollieren bewerten	Ein Schülerpaar spielt eine Situation vor der Klasse vor. ➔ L. und S. gibt konstruktives Feedback nach der Form: Sehr gut gefallen hat mir, … Besonders gut habt ihr … gemacht. Beim nächsten Mal würde ich mir wünschen, … **Transfer:** Unfreundlicher Kunde kommt ins Geschäft. „10 Semmeln, 5 Brezn und die Bild!" Wie reagieren Sie? *Hinweis: 3-Schritt einhalten – Blickkontakt suchen und lächeln – Danke für Ihren Besuch – Verabschiedung*	*Kommunikationsprobleme überwinden (z. B. bei Mitschülern, Kollegen, Kunden mit Verständigungsschwierigkeiten* *Feedbackregeln kennen (und anwenden)*

Handlungssituation:

Es ist Montagvormittag. Sie sind seit einem Monat Auszubildender in der Bäckerei „Fritscher“. Bis jetzt haben Sie jeden Tag in der Backstube helfen dürfen. Die Arbeit macht Ihnen großen Spaß. Auf einmal ruft Sie der Verkäufer, Herr Klein, zu sich an den Verkaufsbereich …

Handlungsauftrag (Niveaustufe 1):

1. Öffnen Sie den Briefumschlag und bringen Sie die Begriffe in eine sinnvolle Reihenfolge! Übertragen Sie die Ergebnisse auf den Beobachtungsbogen!

2. Teilen Sie sich in der Gruppe folgendermaßen auf:
   - zwei Rollenspieler
   - ein Beobachter
   Spielen Sie die Situationen auf den Rollenkarten durch.
   Der Beobachter notiert auf dem Beobachtungsbogen, ob die einzelnen Schritte eingehalten und umgesetzt wurden.

3. Werten Sie die Ergebnisse Ihres Beobachtungbogens aus. Entwerfen Sie auf einem Plakat einen „Fahrplan“ für ein erfolgreiches Verkaufsgespräch!
   Nutzen Sie hierfür Ihre Notizen und Ihre Beobachtungen aus dem Rollenspiel. Bringen Sie auch eigene Erfahrungen mit ein!

Niveaustufe 1: Schnipsel

Blickkontakt	Begrüßung
Erfragen des Kaufwunsches	weitere Bedarfsfragen
Zusatzverkäufe einleiten	Kassieren
Verabschiedung	der nächste Kunde

Niveaustufe 2:

1. Überlegen Sie sich in Ihrer Gruppe, welche Hauptschritte in einem Verkaufsgespräch unbedingt eingehalten werden sollten! Übertragen Sie Ihre Ergebnisse auf den Beobachtungsbogen!

2. Teilen Sie sich in der Gruppe folgendermaßen auf:
   - zwei Rollenspieler
   - ein Beobachter
   Spielen Sie die Situationen auf den Rollenkarten durch.
   Der Beobachter notiert auf dem Beobachtungsbogen, ob die einzelnen Schritte eingehalten und umgesetzt wurden.

3. Werten Sie die Ergebnisse Ihres Beobachtungbogens aus. Entwerfen Sie auf einem Plakat einen „Fahrplan“ für ein erfolgreiches Verkaufsgespräch!
   Nutzen Sie hierfür Ihre Notizen und Ihre Beobachtungen aus dem Rollenspiel. Bringen Sie auch eigene Erfahrungen mit ein!

Niveaustufe 3:

1. Überlegen sie sich in Ihrer Gruppe, welche Hauptschritte in einem Verkaufsgespräch unbedingt eingehalten werden sollten! Übertragen Sie Ihre Ergebnisse auf den Beobachtungsbogen!

2. Entwickeln Sie mit Hilfe Ihrer Lösung ein mustergültiges Verkaufsgespräch für folgende Situationen:
   Situation 1: Kunde möchte 10 Semmeln kaufen.
   Situation 2: Kundin bestellt 5 Semmeln. Nachdem Sie die Semmeln eingepackt haben, entscheidet sich die Kundin um und möchte nur noch 3 Semmeln und dazu 4 Brezen!

3. Teilen Sie sich in der Gruppe folgendermaßen auf:
   - zwei Rollenspieler
   - ein Beobachter
   Spielen Sie Ihre Rollenspiele durch und verbessern Sie evtl. Ihre Lösungsvorschläge!
   Der Beobachter notiert auf dem Beobachtungsbogen, ob die einzelnen Schritte eingehalten und umgesetzt wurden.

4. Entwerfen Sie auf einem Plakat einen „Fahrplan“ für ein erfolgreiches Verkaufsgespräch!
   Nutzen Sie hierfür Ihre Notizen und Ihre Beobachtungen aus dem Rollenspiel.

Rollenkarten

Verkäufer

Situation 1:
Sie sind seit drei Monaten Auszubildender in der Bäckerei „Fritscher“.
Heute dürfen Sie an der Verkaufstheke Kunden bedienen.

Ein Kunde betritt den Laden. Sie sollen den Kunden freundlich bedienen.

Aufgabe:
Beginnen Sie das Verkaufsgespräch und gehen Sie auf die Wünsche des Kunden ein!

Kundschaft

Situation 1:
Sie sind Herr Huber und möchten zusammen mit Ihrer Frau frühstücken.

Sie gehen zur Bäckerei „Fritscher“.

Aufgabe:
Warten Sie, bis der Verkäufer ein Gespräch mit Ihnen anfängt.
Bestellen Sie vier Semmeln und eine Nussschnecke für Ihre Frau.

Warten Sie!

Nachdem Ihnen der Verkäufer die Ware aushändigen möchte, sehen Sie in der Theke einen Erdbeerkuchen.
Sie entscheiden sich um und bestellen anstatt der Nussschnecke ein Stück vom Erdbeerkuchen.

Verkäufer

Situation 2:
Sie sind seit drei Monaten Auszubildender in der Bäckerei „Fritscher“.
Heute dürfen Sie an der Verkaufstheke Kunden bedienen.

Eine Kundin betritt den Laden. Sie hat Ihre 2-jährige Tochter dabei.

Aufgabe:
Beginnen Sie das Verkaufsgespräch und gehen Sie auf die Wünsche der Kundin ein!

Kundschaft

Situation 2:
Sie sind Frau Fröhlich und wollen für den Geburtstag Ihrer kleinen Tochter Kuchen kaufen. Es werden insgesamt fünf Erwachsene und zehn Kinder erwartet.

Sie gehen mit Ihrer Tochter zur Bäckerei „Fritscher“.

Aufgabe:
Warten Sie, bis der Verkäufer ein Gespräch mit Ihnen anfängt.
Sie wissen nicht, wie viel Stück Kuchen Sie brauchen.

Bitten Sie den Verkäufer um Rat.

Verkäufer

Situation 3:
Sie telefonieren gerade mit Ihrem Freund/Ihrer Freundin.

Ein älterer Herr betritt den Laden.

Aufgabe:
Reagieren Sie zuerst nicht auf den Kunden – telefonieren Sie ungestört weiter. Reagieren Sie erst nach einer halben Minute auf den Kunden!

Kundschaft

Situation 3:
Sie sind Herr Gruber und 63 Jahre alt. Heute kommen vier alte Schulfreunde zu Besuch.

Aufgabe:
Beginnen Sie das Verkaufsgespräch!
Fragen Sie den Verkäufer, welcher Kuchen zu empfehlen ist und bestellen Sie anschließend vier Stück.

Beobachtungsbogen für ein Verkaufsgespräch

Beobachter: _____

Verkäufer: _____

Schritte eines Verkaufsgesprächs (Begriffe)	Die Schritte wurden [...] erfüllt. voll und ganz — gar nicht
	1 2 3 4 5 6
	1 2 3 4 5 6
	1 2 3 4 5 6
	1 2 3 4 5 6
	1 2 3 4 5 6
	1 2 3 4 5 6
	1 2 3 4 5 6
	1 2 3 4 5 6

Weitere Beobachtungen/Kommentar:

Erwartungshorizont (Maximallösung)

Die Grundlagen des Verkaufsgespräches

	Umsetzung	Funktion	Konkrete Beispiele
Kontakt knüpfen	Blickkontakt Begrüßung *(evtl. mit Namen)* Erfragen des Kaufwunsches *(= erste Bedarfsfrage)*	Sympathie wecken Freundlichkeit steckt an Verkauf anbahnen Interesse zeigen	„Guten Tag Frau Lach." „Was kann ich heute für Sie tun?"
Kontakt gestalten	weitere Bedarfsfragen Alternativangebote vorschlagen Zusatzverkäufe einleiten Kassieren	Interesse zeigen Kunde/Kundin gutes Gefühl vermitteln verkaufsfördernd Verkaufsvorgang abschließen	„Haben Sie noch einen Wunsch?" „Die Kaisersemmeln sind leider schon ausverkauft, ich habe aber noch ganz frische Mehrkornsemmeln." „Haben Sie auch nichts vergessen? Kaffee, Kuchen …" *Blickkontakt halten, lächeln*
Kontakt lösen	Verabschiedung	positiver Gesamteindruck Kunde kommt gerne wieder	„Vielen Dank, einen schönen Tag noch."

Merke:
Dieses Schema gilt für jedes Verkaufsgespräch. Wird dieses Schema nicht eingehalten, wirkt dies unhöflich und der Kunde kommt evtl. nicht mehr zu Ihnen in die Bäckerei.

Arbeitsblatt: Ein Verkaufsgespräch erfolgreich führen

Routinemäßig immer die gleiche Begrüßung, Verabschiedung und immer die gleichen Bedarfsfragen wirken gedankenlos und desinteressiert. Dadurch kann das Kaufinteresse der Kunden erheblich sinken.

Verfassen Sie jeweils mindestens drei weitere höfliche Formulierungen!

Beispiel:
„Guten Tag, Frau Lach! Was kann ich heute für Sie tun?“
- ⇨ *„Grüß Gott, Frau Lach! Was kann ich heute für Sie tun?“*
- ⇨ *„Willkommen, Frau Lach! Was kann ich heute für Sie tun?“*
- ⇨ *„Schön Sie zu sehen, Frau Lach! Was kann ich heute für Sie tun?“*

A: „Guten Tag, Frau Lach! Was kann ich heute für Sie tun?“

B: „Haben Sie noch einen Wunsch?“

C: „Vielen Dank, ich wünsche Ihnen einen schönen Tag!“

Lösungen (Vorschlag – individuelle Schülerantworten möglich):

A: „Guten Tag, Frau Lach! Was kann ich heute für Sie tun?“

„Guten Tag, Frau Lach! Wie kann ich Ihnen heute eine Freude bereiten?“

„Guten Tag, Frau Lach! Was darf ich Ihnen heute anbieten?“

„Guten Tag, Frau Lach! Was darf es denn heute sein?“

B: „Haben Sie noch einen Wunsch?“

„Worauf haben Sie noch Appetit?“

„Kann ich Ihnen noch etwas anbieten?“

„Darf es noch etwas sein?“

C: „Vielen Dank, einen schönen Tag noch!“

„Vielen Dank, lassen Sie es sich schmecken!“

„Danke für Ihren Einkauf, bis zum nächsten Mal!“

„Schönen Tag noch. Morgen haben wir wieder Kaffee im Angebot.“

Methodenblatt

Rollenspiel:

Didaktisches Potenzial:
Rollenspiele ermöglichen es dem Schüler, konflikthafte Situationen möglichst realitätsgerecht aktional nachzuvollziehen und Lösungsmöglichkeiten für Probleme zu suchen.
Da sich der Schüler mit der Rolle identifizieren muss, erschließt sich der Schüler Verhaltensoptionen, die bislang nicht zu seinem Verhaltensspektrum gehörten.
Sie entwickeln Empathie und können soziale Abläufe besser einschätzen und bewerten.

Vorbereitung:
Dem Schüler werden Rollenkarten zur Verfügung gestellt. Der Schüler soll sich in die handelnde Person hineinfühlen können.

Ablauf:
Zunächst werden die Rollen zugeteilt (durch Melden, Verlosen oder Zuordnen). Dann wird das Spiel durch spontane soziale Aktionen im Rahmen der vorgegebenen Rollen entwickelt. Nach einer festgelegten Zeit folgt eine Reflexionsphase, in der über die Konfliktgestaltung und Konfliktlösung nachgedacht wird.

Didaktischer Kommentar:
Es werden bei dem pädagogischen Rollenspiel keine vorgegebenen Werte, Normen und sonstige Rollenelemente unreflektiert übernommen, sondern vielmehr sollen Rollen und Anforderungen kritisch betrachtet werden.

Tipps:
Für die Auswertung eines Rollenspieles können folgende Fragen hilfreich sein:

1. Wie haben Sie Ihre Rolle empfunden?
2. Welche Ziele hat jeder Spieler verfolgt?
3. Wer hat sich womit warum durchgesetzt?
4. Welche Verhaltensalternativen wären an welcher Stelle denkbar gewesen?

(in Anlehnung an: Brenner, Gerd und Kira (2009): Fundgrube Methoden I. Für alle Fächer. Berlin: Cornelson Verlag Scriptor, S. 146 f.)

Plakat (Lernplakat):

Didaktisches Potenzial:
Auf Plakaten fassen Schüler wichtige Aspekte von Lerneinheiten zusammen. Die Schüler gestalten das Plakat entweder zu Hause oder gemeinsam im Klassen-/Kursraum, damit sie immer wieder an wichtige Daten, Regeln, Begriffe oder Strukturen erinnert werden und sich diese einprägen können.

Vorbereitung:
Die Lehrperson stellt einen großen Karton, eine Tapetenrolle oder sonstige großformatige Blätter zur Verfügung. Für die Gestaltung eignen sich Filzstifte, Grafiken, Bilder, Symbole usw.

Didaktischer Kommentar:
Plakate können evtl. zunächst von der Lehrperson, dann zunehmend von den Schülern gestaltet werden. Wenn die Informationen des Plakates im Gedächtnis der Schüler verankert sind, wird es durch ein neues ersetzt.

(in Anlehnung an: Brenner, Gerd und Kira (2009): Fundgrube Methoden I. Für alle Fächer. Berlin: Cornelson Verlag Scriptor, S. 61 f.)

► Quellenangaben

M1	
Titel	*Handlungssituation*
Art	*Text (Folie)*
Autor	*StR Jens Hierbeck*
Fundort (Bild):	
- Internet	*http://free-clipart.net/*
- Datum	*20.07.2011*

M 2	
Titel	*Arbeitsauftrag N1*
Art	*Handlungsauftrag*
Autor (Name, Vorname):	*StR Jens Hierbeck*
Datum	*20.03.2011*

M3	
Titel	*Begriffe N1*
Art	*Schnipsel*
Autor	*StR Jens Hierbeck*
Datum	*20.03.2011*

M4	
Titel	*Arbeitsauftrag N2*
Art	*Text*
Autor	*StR Jens Hierbeck*
Datum	*20.03.2011*

M5	
Titel	*Arbeitsauftrag N3*
Art	*Text*
Autor	*StR Jens Hierbeck*
Datum	*20.03.2011*

M6	
Titel	*Rollenkarten N1/N2*
Art	*Situationsbeschreibung*
Autor	*StR Jens Hierbeck*
Datum	*20.03.2011*

M7	
Titel	*Beobachtungsbogen N1/N2/N3*
Art	*Arbeitsblatt*
Autor	*StR Jens Hierbeck*
Datum	*20.03.2011*

M8	
Titel	*Die Grundlagen des Verkaufsgespräches*
Art	*Lösung/ Erwartungshorizont N1/N2/N3*
Autor	*StR Jens Hierbeck*
Datum	*20.03.2011*

M9	
Titel	*Ein Verkaufsgespräch erfolgreich führen*
Art	*Arbeitsblatt*
Autor	*StR Jens Hierbeck*
Datum	*20.03.2011*
Fragen in Anlehnung an:	
- Titel	*Das Bäckerhandbuch. Grund- und Fachstufe in Lernfeldern.*
- Herausgeber	*Loderbauer, Josef*
- Erscheinungsort/Jahr	*2006*
- Verlag	*Handwerk und Technik*
- Seite(n) Textauszug	*200 ff.*

M10	
Titel	*Ein Verkaufsgespräch erfolgreich führen*
Art	*Erwartungshorizont*
Autor	*StR Jens Hierbeck*
Datum	*20.03.2011*
Fragen in Anlehnung an:	
- Titel	*Das Bäckerhandbuch. Grund- und Fachstufe in Lernfeldern.*
- Herausgeber	*Loderbauer, Josef*
- Erscheinungsort/Jahr	*2006*
- Verlag	*Handwerk und Technik*
- Seite(n) Textauszug	*200 ff.*

M11	
Titel	*Methodenblatt*
Art	
Autor	*StR Jens Hierbeck*
Fundort:	
- Titel	*Fundgrube. Methoden I. Für alle Fächer.*
- Herausgeber	*Brenner, Gerd; Brenner Kira*
- Erscheinungsort/Jahr	*Berlin/2009*
- Verlag	*Cornelson Verlag Scriptor*
- Seite(n) Textauszug	*61 und 146 f.*

Berufssprache Deutsch

2 Lesen – mit Texten und Medien umgehen

2.1 Fachwörter klären/Fachwortschatz erweitern

Planungsraster

► Rahmenbedingungen

Ausbildungsberuf	*Fleischer und Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk (Schwerpunkt Fleischerei)*
Jahrgangsstufe/Klasse	*Jahrgangsstufe 10*
Zeitumfang	*Ca. 135 Minuten*
Eingangsqualifikation	*Einfacher Hauptschulabschluss, qualifizierender Hauptschulabschluss, mittlerer Bildungsabschluss*
Berufsfeld/Fach	*Ernährung/Hauswirtschaft Schwerpunkt: Fleischverarbeitung LMV/Fleischer – Gewinnung von Fleisch* *Lernfeld 1: Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm* *Lernsituation 1: Der Rohstoff Fleisch*

► Unterricht

Handlungssituation	*Gestaltung von Verpackungsmaterial in der Metzgerei*
Angestrebte Kompetenzzuwächse	*Fachkompetenzen: Fachbegriffe, Kundenorientierung* *Methodenkompetenzen: Schreibstrategien, Leseübungen, Sprachübungen* *Sozialkompetenz: Gruppenarbeit* *Personalkompetenz: Der Wert des Rohstoffes Fleisch*
Bezug zum Lehrplan Deutsch Verknüpfung der Kompetenzbereiche	*Sprechen: Höfliche Umgangsformen in Gruppengesprächen, einfache Kurzbeiträge formulieren, Ergebnisse präsentieren (LP 10.1)* *Schreiben: Rechtschreibung von Fachbegriffen, eigene Notizen zu Sachverhalten anfertigen, Textproduktion (LP 10.2)* *Lesen: Texte verstehen und erschließen, Lesefähigkeit verbessern (LP 10.3)* *Sprache untersuchen: berufsspezifischen Wortschatz auf berufstypischem Niveau wiederholen und festigen (LP 10.4)*
Bezug zum Lehrplan des Berufsfeldes/Lernfeld	*Fleischqualität und Verantwortungsbewusstsein gegenüber dem Verbraucher*
Bezug zu den KMK-Bildungsstandards oder GER	*A: Informationen reproduzieren* *B: Informationen verknüpfen* *C. Informationen selbstständig reorganisieren*

Kurzbeschreibung/ Verlaufsplanung (Materialien) Vgl. Raster Verlaufsplanung!	*1. Orientierung: Ausgangssituation: in der Metzgerei Hubermeier* *2. Information: Der Rohstoff Fleisch, industrielle Massenproduktion contra artgerechte Tierhaltung, auf Fleischqualität achten und dem Verbraucher gegenüber kommunizieren* *3. Planung: Zeitbedarf ca. 135 Minuten* *4. Durchführung: verschiedene Medien zur Informationsgewinnung nutzen* *5. Dokumentation/Präsentation: Texte als Instrumente der Kundeninformation und Kundenbindung entwerfen, beurteilen und vorlegen* *6. Bewertung: konstruktives Feedback: Bewahrenswertes und Steigerungsfähiges*
Methoden, Arbeitstechniken, Strategien	*Textarbeit, Filmanalyse, Schreibstrategien, Leseübungen, Sprachübungen*
Dominante Sozialformen	*Einzelarbeit, Gruppenarbeit*
Textart(en)/ Kommunikationssituation	*Gestaltung von Verpackungsmaterial* *Beratungsgespräche führen*

► weiterführende Hinweise

Ggf. Differenzierung (Material/Aufgaben)	*Grundlegendes, qualifizierendes und weiterführendes Niveau*
Ggf. weitere Anknüpfungspunkte (auch fächerübergreifend)	*Deutsch als eigenständiges Fach:* *Themenbezogene Karikaturen interpretieren* *Filmanalyse: WE FEED THE WORLD (Dokumentarfilm)*
Ggf. Literaturhinweise	
Ggf. Erfahrungen/Bemerkungen/Anregungen zur Weiterarbeit - auch in anderen Berufsgruppen (Gastronomie, Bäcker und Konditoren) einsetzbar	

► Verfasser/in

Schulart	*Berufsschule*
Berufsfeld	*LMV/Fleischer*
Lehrkraft E-Mail	*StDin Sieglinde Bernreuther; StRin Yanne Petter* *siggibernreuther@t-online.de; y.petter@web.de*
Name Schule	*Berufsschule 3, Schule für gewerblich orientierte Dienstleistungsberufe, Sulzbacher Str. 102, 90489 Nürnberg*

Verlaufsplanung

Berufsfeld: Ernährung/Hauswirtschaft,
Schwerpunkt: Fleischverarbeitung, LMV Fleischer
Klasse: 10
Fach: Gewinnung von Fleisch
Lernfeld: Beurteilen und Zerlegen von Schwein
Thema: Der Rohstoff Fleisch

Berufliche Handlungssituation: Metzgermeister Hubermeier will sein Verpackungsmaterial in seiner Metzgerei neu gestalten!

Zeit	**Ablauf**	**Methodische Gestaltung/Sozialform Ergebnissicherung/Materialien (M0-M4)**	**Kompetenzen aus dem LP D**
	Einstieg:	Handlungssituation (Beamer) Verpackungsmaterial „Papiertüte“	Lesekompetenz 10.3
	Informieren	Einsatz von binnendifferenzierten Materialien (Handlungsaufträge – „rote, grüne, blaue Arbeitsblätter“) Einzelarbeit	Lesekompetenz 10.3
	Planen	Die erworbenen Informationen (rotes, grünes, blaues Arbeitsblatt) werden untereinander verglichen. Die Gruppenmitglieder legen sich auf ein einheitliches Ergebnis fest.	Kommunikations-kompetenz 10.4 Zuhören 10.1
	Entscheiden	Die Gruppen werden in Expertengruppen aufgeteilt – „rote, grüne, blaue Arbeitsblätter“ sind vertreten.	Textproduktion 10.2
	Ausführen	Die Gruppen setzen ihre eigenen Ideen mit/ohne EDV-Einsatz gestalterisch um und produzieren gruppenindividuelle Lösungen. Jedes Mitglied muss präsentieren können.	Kommunikations-kompetenz Teamkompetenz Plakatgestaltung Präsentationskompetenz
	Kontrollieren	Gruppenergebnisse nach Kreativität, Originalität, Kundeninformationen beurteilen.	Punktabfragen
	Bewerten	Arbeitsweise überprüfen	Konstruktives Feedback geben und nehmen

Nicht billig
- aber seinen Preis wert!
METZGEREI
Wen locken nicht die Sonderangebote im Supermarkt?
•Schnitzel für 5 € je kg • Bierschinken zum kg-Preis von 4 €
Doch mal ehrlich:
Sind hochwertige Fleisch- und Wurstwaren zu solchen Preisen machbar?
Hochwertiges Futter, artgerechte Tierhaltung und aufwändige Verarbeitung bester Rohstoffe haben Ihren Preis!
Wir können Ihnen mit bestem Gewissen einen guten Appetit wünschen.
Von uns nur das Beste für Sie!
...weil wir noch selbst schlachten ...wir noch wissen, wo unser Vieh herkommt ...wir fast alle Produkte selbst herstellen ... wir nur beste Rohstoffe verwenden ...wir noch mit Herz und Hand arbeiten ...wir jeden Tag versuchen, es noch besser zu machen ...Sie bei uns nicht nur eine Nummer sind ...wir der Meinung sind: „Klasse statt Masse" ...wir noch an unser Handwerk glauben ...wir für Qualität und Frische mit unserem Namen stehen ...Lebensqualität mit gutem Essen beginnt ...unser Motto heißt „Leben und leben lassen".
Alles regional!

R O T E S A R B E I T S B L A T T
N 1

Handlungsaufträge

1. Lesen Sie den Text auf dem Verpackungsmaterial aufmerksam durch!
2. Unterstreichen Sie die Wörter, die Sie nicht verstehen, mit einem Textmarker.
3. Schreiben Sie in Tabellenform die unterstrichenen Wörter heraus und suchen Sie im Duden/Internet die entsprechenden Wortbedeutungen.
4. Ordnen Sie die Umschreibungen den passenden Wörtern zu. (Sprachübung)
5. Schreiben Sie auf Ihr Arbeitsblatt 7 Argumente, die zu höheren Fleisch- und Wurstpreisen führen können.

TABELLE: **MÖGLICHE LÖSUNG *M 1***

1. nicht billig	*teuer*
2. seinen Preis wert sein	*einen bestimmten Preis haben – aber: preiswert = günstig*
3. locken	*anlocken – hier: interessieren*
4. Sonderangebote	*günstige Angebote*
5. der Supermarkt	*die Supermarktketten (z. B. Aldi, Lidl)*
6. hochwertige Ware	*sehr gute Ware*
7. machbar	*etwas ist durchführbar, realisierbar*
8. artgerecht	*Tierhaltung, die sich an den natürlichen Lebensbedingungen orientiert*
9. aufwändig	*mit großem Aufwand verbunden, kostspielig – viel investieren*
10. bestem Gewissen	*überzeugt davon sein, richtig zu handeln*
11. für Sie	*Sie = die Kundin/der Kunde Anrede, wird großgeschrieben*
12. Vieh	*Tier*
13. herstellen	*Ware produzieren*
14. verwenden	*wir nehmen nur beste Rohstoffe*
15. „Klasse statt Masse“	*Qualität (Güte) statt Quantität (Menge)*
16. Lebensqualität	*Lebensbedingungen, Grad des Wohlbefindens*
17. Motto	*Leitsatz, Wahlspruch*
18. „Leben und leben lassen“	*hier: genießen*

ARBEITSBLATT – (Zusatzübung) *M 2*

Welche Umschreibung passt zu welchem Wort? Ordnen Sie zu.

1. nicht billig		*a) genießen*
2. seinen Preis wert sein		*b) mit großem Aufwand verbunden, kostspielig*
3. locken		*c) etwas ist durchführbar – hier: interessieren*
4. Sonderangebote		*d) überzeugt davon sein, richtig zu handeln*
5. der Supermarkt		*e) Qualität (Güte) statt Quantität (Menge)*
6. hochwertige Ware		*f) die Supermarktketten (z. B. Aldi, Lidl)*
7. machbar		*g) anlocken*
8. artgerecht		*h) Sie = die Kundin/der Kunde Anrede, wird großgeschrieben*
9. aufwändig		*i) einen bestimmten Preis haben*
10. bestem Gewissen		*j) günstige Angebote*
11. für Sie		*k) Tierhaltung, die sich an den natürlichen Lebensbedingungen orientiert*
12. „Klasse statt Masse“		*l) sehr gute Ware*
13. „Leben und leben lassen“		*m) teuer*
14. Motto		*n) Tier*
15. Lebensqualität		*m)Leitsatz, Wahlspruch*
16. herstellen		*o)Lebensbedingungen, Grad des Wohlbefindens*
17. Vieh		*p) wir nehmen nur beste Rohstoffe*
18. verwenden		*q) Ware produzieren*

LÖSUNGSSCHLÜSSEL (M2):

1m, 2i, 3g, 4j, 5f, 6l, 7c, 8k, 9b, 1od, 11h, 12e, 13a, 14m, 15o, 16q,17n,18p

7 ARGUMENTE (BEGRÜNDUNGEN) – Handlungsauftrag 5

hochwertiges Futter

artgerechte Tierhaltung

aufwändige Verarbeitung

beste Rohstoffe

Tiere werden selber geschlachtet

Produkte werden selbst hergestellt

Qualität und Frische

B L A U E S A R B E I T S B L A T T
N 2

Handlungsaufträge

1. Lesen Sie den Text auf dem Verpackungsmaterial aufmerksam durch!
2. Unterstreichen Sie die Schlüsselwörter, die für einen Wurst- und Fleischeinkauf in der Metzgerei Hubermeier sprechen könnten.
3. Informieren Sie sich im Text M 3 über Schweinefleisch, das beliebteste Fleisch der Deutschen.
4. Erstellen Sie eine Liste mit Verkaufsargumenten.

ARBEITSBLATT *M 3*

SCHWEINEFLEISCH IST DAS BELIEBTESTE FLEISCH DER DEUTSCHEN
TIPPS FÜR DEN EINKAUF

Worauf ist beim Einkauf von Schweinefleisch besonders zu achten? Das Fleisch sollte fest sein und eine frische, schöne Farbe haben, am besten hellrot bis rot.

Ebenfalls wichtig: Ein trockener Anschnitt. Fleisch, das im eigenen Saft liegt, hat keine gute Qualität.

Außerdem ist das Fleisch besonders zart und saftig, wenn es schön marmoriert, also von feinen Fettäderchen durchzogen ist. Auch die Frische ist entscheidend: Das Fleisch sollte nicht älter als sieben Tage sein.

Das Problem ist der Preis. Denn mit der Züchtung des mageren Turboschweins und der Entstehung der Großmästereien ging mit der Qualität auch der Preis in den Keller.

Was kann der Metzger also tun? Er muss dem Kunden deutlich machen, dass der Schweinerücken, den er in der Metzgerei kauft, mehr wert ist als das Stück aus dem Supermarkt. Dazu gehört auch etwas Kommunikationstalent.

Die Qualität ist das ausschlaggebende Argument. Der Kunde muss schmecken, dass es sich um ein besonderes Stück Fleisch handelt. Metzger sollten ihren Kunden nicht nur mitteilen, von welcher Rasse das gute Stück Fleisch stammt, sondern auch aus welcher Region und von welchem Erzeuger. Denn wer eine Geschichte erzählt, schafft Vertrauen.

MÖGLICHE LÖSUNG:

festes Fleisch

frisches Fleisch (nicht älter als sieben Tage)

hellrote bis rote Farbe

trockenes Fleisch

marmoriert (von feinen Fettäderchen durchzogen)

Qualitätsargumente:

Schweinerasse beschreiben

regionalen Erzeuger nennen

G R Ü N E S A R B E I T S B L A T T
N 3

Handlungsaufträge

1. Lesen Sie den Text auf dem Verpackungsmaterial aufmerksam durch!

2. Unterstreichen Sie die Schlüsselwörter, die für einen Wurst- und Fleischeinkauf in der Metzgerei Hubermeier sprechen.

3. Informieren Sie sich zusätzlich über artgerechte/nicht artgerechte Tierhaltung – www.youtube – „Das Leben der Schweine“ (7 Minuten). Konzentrieren Sie sich auf den Dokumentarfilm.

4. Legen Sie eine Tabelle mit den zwei Spalten artgerechte/nicht artgerechte Tierhaltung an. Das Textblatt M4 unterstützt Sie dabei.

M 4

DAS LEBEN DER SCHWEINE – ARBEITSBLATT

(In Anlehnung an You Tube – pig vision – „Das Leben der Schweine“ – 7 min.)

In der Mast drängen sich die Schweine auf engstem Raum, je nach Alter sind pro Tier nur 0,65 bis 1 m^2 Platz vorgeschrieben.

Die künstlich geschwängerten Muttertiere bringen in engen Kastenständen hinter Abferkelgittern ihre Jungen zur Welt. Dort verbringen sie ihr halbes Leben.

Für die Ferkel beginnt das Leben bei künstlichem Licht, ohne Auslauf, ohne Beschäftigungsmaterial direkt auf kalten Spaltenböden, damit die Fäkalien abfließen können.

Beim sogenannten „Ferkel-Service“ werden die männlichen Ferkel ohne Betäubung kastriert, die Zähne abgeschliffen oder herausgebrochen und die Hälfte der Schwänze abgeschnitten.

Die einzigen Tätigkeiten sind Fressen, Trinken und Schlafen. Über ein halbes Kilo pro Tag müssen sie zunehmen, um nach sechs Monaten mehr als 110 Kilo zu wiegen. Dann geht es ab in den Schlachthof.

Aber was macht Schweine glücklich?

Mutterschweine suhlen sich stundenlang mit dem Bauch im matschigen Erdreich – zur Abkühlung des Unterleibes. Gleichzeitig beginnen sie sich ein Nest für die Geburt zu bauen, mit Stroh und Ästen.

Wenn sich Schweine mehrmals am Tag bewegen, sind sie gesünder und brauchen weniger Antibiotika. Und das wirkt sich auf den Geschmack aus, der nur dann entsteht, wenn sich das Fett ins Muskelgewebe einlagert.

Sie fressen Kastanien, Eicheln, Mais, Körner und anderes Frisches und Nahrhaftes, Kraftfutter ist verpönt.

Kastenstände = körpergroße Einzelkäfige für Zuchtsauen, durch die fast jede Bewegung unmöglich gemacht wird.

Spaltenboden = harter Boden, durch dessen Spalten der Kot in den Güllebereich gelangt.

MÖGLICHE LÖSUNG:

TIERHALTUNG

artgerecht	***nicht artgerecht***
suhlen sich im Dreck	leben auf engem Raum
haben genügend Bewegung	künstlich geschwängert
Nestbau mit Stroh, Ästen	kein Tageslicht
weniger Antibiotika	kein Auslauf
kein Kraftfutter	langweiliges Leben
Kastanien, Mais, Körner	keine Beschäftigung
	ohne Betäubung kastriert
	Zähne herausgebrochen

EXPERTENGRUPPEN – erwartet werden gruppenindividuelle Lösungen!
ALLE Niveaustufen

Handlungsaufträge

1. Tragen Sie aus der Gruppenarbeit Ihre Ergebnisse vor (rote, grüne, blaue Arbeitsblätter).

2. Verwenden Sie die Materialien als Grundlage für die neuen Texte.

3. Stellen Sie sich bei der Textgestaltung folgende Fragen:

   Was wollen wir erreichen?

   Wen wollen wir ansprechen?

   Wie formulieren wir den Text?

METHODENKOMPETENZ

LESESTRATEGIE 6: Den Text in eine andere Darstellungsform übertragen

LESESTRATEGIE 9: Schlüsselwörter suchen

SCHREIBSTRATEGIE 6: Einen gegebenen Text anpassen

Einen vorgegebenen Text verändern und entsprechend der Aufgabenstellung anpassen.

Nach dem notwendigen Informationsinput kann der Text variantenreich gestaltet werden (Sprechblasen, Stichpunkte, Comic, Bilder aus Clipart ...).

Mit dieser Strategie können Produkte in der Gruppe korrigiert und angepasst werden.

Für Lerner mit Schreibschwächen ist diese Strategie geeignet, um ihre Ideen erfolgreich umzusetzen.

SPRACHÜBUNG 18: Die richtigen Begriffe werden vorgegebenen Definitionen zugeordnet.

KOMMUNIKATIVER UMGANG MIT DER WELT: Kommunikation ist ein fundamentales Element fachlichen Lernens.

SCHREIBEN auf einen imaginären Gesprächspartner (Kunden) hin ausgerichtet:

Eigene Gedanken ordnen, logische Zusammenhänge erkennen, argumentieren, überzeugend darstellen (Vgl. Leisen, S. 156)

LEISEN empfiehlt, verstärkt Texte im Fachunterricht einzusetzen, da dies eine gute Gelegenheit darstellt, die Kompetenzen der Lerner in der Bildungssprache zu fördern (vgl. Leisen, S. 141).

Vgl. Leisen, Josef (2010): Handbuch Sprachförderung im Fach. Sprachsensibler Fachunterricht in der Praxis. Bonn: Varus

► Quellenangaben

M 0	
Titel	*Metzgertüte*
Art	*Verpackungsmaterial*
Fundort	
Titel	*Böhm, Metzgerei, Chormantelweg 20, 90537 Feucht*

M 1	
Titel	*Arbeitsblatt (mögliche Lösung)*
Art	*Tabelle*
Fundort	
Autor	*S. Bernreuther*

M 2	
Titel	*Arbeitsblatt*
Art	*Zuordnungsaufgaben*
Fundort	
Autor	*S. Bernreuther*

M 3	
Titel	*Schweinefleisch ist das beliebteste Fleisch der Deutschen*
Art	*Text aus Fachzeitung – Arbeitsblatt*
Fundort	
Titel	*Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung, 18. Juni 2011, Nr. 25, S.16 ff.*

M 4	
Titel	*Das Leben der Schweine*
Art	*Dokumentarfilm (7 min)*
Fundort	
Titel	*www.youtube.com/watch?v=8GqroijXp3PE*

Berufssprache Deutsch

2 Lesen – mit Texten und Medien umgehen

2.1 Fachwörter klären/Fachwortschatz erweitern

Planungsraster

►Rahmenbedingungen

Ausbildungsberuf	*Fleischer und Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk (Schwerpunkt Fleischerei)*
Jahrgangsstufe/Klasse	*Jahrgangsstufe 10*
Zeitumfang	*90 Minuten*
Eingangsqualifikation	*Einfacher Hauptschulabschluss, qualifizierender Hauptschulabschluss, Mittlerer Bildungsabschluss*
Berufsfeld/Fach	*Ernährung/Hauswirtschaft,* *Schwerpunkt: Fleischverarbeitung LMV/Fleischer, Gewinnung von Fleisch* *Lernfeld: Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm* *Lernsituation 2: Eine Schweinelieferung annehmen, überprüfen und verarbeiten*

► Unterricht

Handlungssituation	*Eine Schweinelieferung annehmen und überprüfen*
Angestrebter Kompetenzzuwachs	*Leseübungen, Informationsgewinnung aus dem Medium Film, Umgang mit der „Berufssprache Deutsch“* *Entwicklung von Qualitätsbewusstsein im Umgang mit Fleisch*
Bezug zum Lehrplan Deutsch Verknüpfung der Kompetenzbereiche	*Sprechen: Höfliche Umgangsformen in Gruppengespräche; einfache Kurzbeiträge formulieren (LP 10.1)* *Schreiben: Rechtschreibung von Fachbegriffen; Arbeitsaufträge verstehen; einfache berufstypische Funktionsweisen; Umgangssprache vermeiden und auf standardsprachliche Wortwahl achten; eigene Notizen zu Texten oder Sachverhalten anfertigen (LP 10.2)* *Lesen: Lesefähigkeit verbessern; Texte erschließen; grundlegende Fachbegriffe mit Begriffserläuterungen sammeln (LP 10.3)* *Sprache untersuchen: berufsspezifischer Wortschatz auf berufstypischem Niveau wiederholen und festigen (LP 10.4)*
Bezug zum Lehrplan des Berufsfeldes/Lernfeld	*Qualitätsmerkmale; Wareneingangskontrolle; Qualitätssicherung; regionale und überregionale Bezeichnungen* *Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm*

Bezug zu den KMK-Bildungsstandards oder GER	*A. Information reproduzieren* *B. Informationen verknüpfen* *C. Informationen selbstständig reorganisieren*
Kurzbeschreibung Vgl. Verlaufsplan	*1. Orientierung: Ausgangssituation: Azubi Andreas* *2. Information: Qualitätsmerkmale erkennen, Schweineteile* *3. Planung: Sammeln von Informationen* *4. Durchführung: verschiedene Medien zur Informationsgewinnung nutzen* *5. Dokumentation/Präsentation: Brainstorming, Arbeitsblätter* *6. Bewertung: Rückbezug zur Handlungssituation und Tafelbild Brainstorming ➔ Nötige Ergänzungen können nun vorgenommen werden*
Methoden, Arbeitstechniken, Strategien	*Memory; Brainstorming/Clustern; Filmanalyse; Lese- und Sprachübungen; Schreibübungen;*
(Dominante) Sozialformen	*Partnerarbeit; Gruppenarbeit*
Textart(en)/ Kommunikationssituation	*Handlungssituation und Lieferschein* *Präsentieren vor und kommunizieren mit Mitschülern*

► weiterführende Hinweise

Ggf. Differenzierung (Material/Aufgaben)	*Bearbeitung der Arbeitsblätter in unterschiedlichen Kompetenzstufen:* *Niveaustufe 1: N1 (= Förderprogramm)* *Niveaustufe 2: N2 (= Standardprogramm)* *Niveaustufe 3: N3 (= Aufbauprogramm)*
Ggf. weitere Anknüpfungspunkte (auch fächerübergreifend)	*Fachrechnen z. B. Materialkostenberechnung, Mwst- Berechnungen, Deutschunterricht*
Ggf. Literaturhinweise	*Fleischerei Heute: Verlag Handwerk und Technik, 2008, S.41 ff.*
Ggf. Erfahrungen/ Bemerkungen/ Anregungen zur Weiterarbeit: - auch in anderen Berufsgruppen (Gastronomie) einsetzbar	

► Verfasser/in

Schulart	*Berufsschule*
Berufsfeld	*Ernährung/ Hauswirtschaft, Schwerpunk: Fleischverarbeitung* *LMV/Fleischer*
Lehrkräfte E-Mail	*StDin Sieglinde Bernreuther, StRin Yanne Petter* siggibernreuther@t-online.de; y.petter@web.de
Name Schule	*Berufsschule 3, Schule für gewerblich orientierte Dienstleistungsberufe, Sulbacher Str. 102, 90489 Nürnberg*

Verlaufsplanung

Berufsfeld: Ernährung/Hauswirtschaft,
Schwerpunkt: Fleischerverarbeitung, LMV Fleischer
Klasse: 10
Fach: Gewinnung von Fleisch
Lernfeld: Beurteilen und Zerlegen von Schwein
Thema: Eine Schweinelieferung annehmen, überprüfen und verarbeiten
Zeit: 140 Minuten

Berufliche Handlungssituation: Azubi Andreas soll eine Warenlieferung annehmen.

Zeit	**Ablauf**	**Methodische Gestaltung/Sozialform Ergebnissicherung/Materialien (M1-M7)**	**Kompetenzen aus dem LP D**
	Einstieg	Ausgangssituation – M1/M2	KB 3 (Texte lesen)
	Informieren	Um gezielter Tipps geben zu können, muss ich mich über Qualitätsmerkmale beim Schwein und über die Fleischteile sowie deren Gewinnung informieren. – M3 bis M6	KB 3 (Medien verstehen und nutzen) KB 2 (richtig schreiben; kreativ und gestalterisch schreiben)
	Planen	Sammeln von Tipps anhand des Stundenablaufes	
	Entscheiden	Welche Tipps sind für mich entscheidend? M 7	
	Ausführen	Tipps formulieren – M7	KB 2 (richtig schreiben)
	Kontrollieren	Ergebnisse überprüfen – M7	
	Bewerten	Arbeitsergebnisse überprüfen und ggf. ergänzen	KB 1 (vor anderen sprechen; verstehend zuhören)

M 1

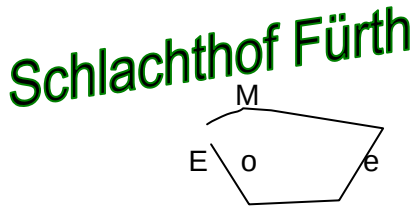
Handlungssituation 2

Die Metzgerei Hubermeier erhält täglich Lieferungen von Bauern, Großhändlern und anderen Lieferanten. Leider unterlaufen den Lieferanten des Öfteren Fehler. So wurde beispielsweise letzte Woche ein halbes Schwein zu wenig und eines von minderer Qualität angeliefert. Deshalb hat Metzgermeister Hubermeier sofort alle Mitarbeiter angewiesen, die Lieferung genau zu überprüfen. Anschließend sollen sie die Ware schnell und fachlich einwandfrei verarbeiten.

Der Azubi Andreas ist morgen Vormittag alleine im Geschäft und sein Chef hat ihn beauftragt, eine Lieferung aus dem Schlachthof Fürth anzunehmen, diese zu zerlegen und in die Theke einzuräumen. Deshalb bittet er seine Mitschüler in der Berufsschule um ein paar Tipps, damit ihm keine Fehler unterlaufen.

M2

Schlachthof Fürth
Würzburger Str. 2
90762 Fürth



Metzgerei Hubermeier
Marthastr. 4
90491 Nürnberg

Lieferschein-Nr. 1
Bestellt am 29.01.2011

Kunden-Nr. 3579
Lieferdatum 05.02.2011

Lieferschein

Kontrollieren Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
Sollten Sie Grund zur Beanstandung haben, setzen Sie sich bitte umgehend mit uns in Verbindung.
Reklamationen können nur am Tag der Lieferung angenommen werden.

Position	Menge	Artikelnummer	Bezeichnungen	Preis
1	2	324	Schweinhälften	

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Ich habe die Ware in ordnungsgemäßen Zustand erhalten.

_____ _____
Ort, Datum Unterschrift

Sondermaterial:

Zusatzaufgabe für den Deutschunterricht

Arbeitsauftrag:

1. Ordnen Sie folgende Begriffe aus dem Aufbau eines Geschäftsbriefes dem Lieferschein zu.

   (Inhalte, sonstige Informationen, Anschrift, Betreff, Absender)

2. Welche Angaben eines Geschäftsbriefes fehlen im Lieferschein?

Lösung zu 2.: (Unterschrift)

Beispiel Wortartzuordnung (Förderprogramm)

Adjektiv/Wie-Wort	**billig**	**schnell**	**freundlich**
Verb/Tun-Wort	**verkaufen**	**zahlen**	**fragen**
Substantiv/ Namenwort	**Wurst**	**Geschäft**	**Fleisch**

M3 (N 2)

Film: Zerlegen beim Schwein

http://www.ludwig-englert.magix.net/website#Meine%20Videos

Arbeitsauftrag:

Beantworten Sie folgende Fragen:

1. **Was müssen Sie vor dem Zerlegen beachten?**

_____

_____

2. **Nennen Sie die Fleischteile, die nach der Grobzerlegung übrig sind.**

_____

_____

_____

_____

3. **Nennen Sie die Fleischteile, in die der Kotelettstrang fein zerlegt wird.**

_____

_____

_____

_____

Zeit: 15 Minuten

M3 (N1)

Film: Zerlegen beim Schwein

http://www.ludwig-englert.magix.net/website#Meine%20Videos

Arbeitsauftrag:

Beantworten Sie folgende Fragen:

1. **Schlagen Sie folgende Begriffe im Duden/Internet nach und ergänzen Sie die Bedeutung auf Ihrem Arbeitsblatt.**

grob	
fein	
Zerlegung	

2. **Erklären Sie nun folgende Begriffe Ihrem Nachbarn:**

- **Grobzerlegung**

_____

_____

- **Feinzerlegung**

_____

_____

Zeit: 15 Minuten

M3 (N3)

Film: Zerlegen beim Schwein

http://www.ludwig-englert.magix.net/website#Meine%20Videos

Arbeitsauftrag:

Beantworten Sie folgende Fragen:

1. Finden Sie andere passende Wörter/Synonyme oder Wortumschreibungen für

- grob _____

- fein _____

2. Erklären Sie die Zerlegung einer Schweinehälfte in ganzen Sätzen.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Zeit: 15 Minuten

M3 Lösung Beispiele (N2)

Film: Zerlegen beim Schwein

http://www.ludwig-englert.magix.net/website#Meine%20Videos

Arbeitsauftrag:

Beantworten Sie folgende Fragen:

1. Was müssen Sie vor dem Zerlegen beachten?

Auf persönliche Hygiene achten (z. B. Waschen der Hände und Tragen von Berufskleidung). Außerdem ist Schutzkleidung zu tragen.

2. Nennen Sie die Fleischteile, die nach der Grobzerlegung übrig sind.

Kopf, Bug, Bauch und Kotelettstrang, Schinken

3. Nennen Sie die Fleischteile, in die der Kotelettstrang fein zerlegt wird.

Schinken: Oberschale, Schinkenstück, Schinkenspeck, Nuss, Hintereisbein, Spitzbein

Bug: Dickes Bugstück und Schaufelstück, Eisbein, Spitzbein

Kotelettstrang: Stielkotelett, Kamm, Lachs, Filet

Bauch: Bauch, Dicke Rippe, Spare Ribs

Zeit: 15 Minuten

M3 Lös (N1)

Film: Zerlegen beim Schwein

http://www.ludwig-englert.magix.net/website#Meine%20Videos

Arbeitsauftrag:

Beantworten Sie folgende Fragen:

1. **Schlagen Sie folgende Begriffe im Duden/Internet nach und ergänzen Sie die Bedeutung auf Ihrem Arbeitsblatt.**

grob	**unfein**
fein	**näher**
Zerlegung	**etwas in mehrere Teile teilen**

2. **Erklären Sie nun folgende Begriffe ihrem Nachbarn:**

- **Grobzerlegung: Hierbei wird das Schwein in große Teile zerlegt.**
- **Feinzerlegung: Hierbei werden die Teile aus der Grobzerlegung erneut zerlegt.**

Zeit: 15 Minuten

M3 Lösung (N3)

Film: Zerlegen beim Schwein

http://www.ludwig-englert.magix.net/website#Meine%20Videos

Arbeitsauftrag:

Beantworten Sie folgende Fragen:

1. Finden Sie andere passende Wörter/Synonyme oder Wortumschreibungen für

- grob = unfein

- fein = detailliert

2. Erklären Sie die Zerlegung einer Schweinehälfte in ganzen Sätzen.

Individuelle Schülerlösung

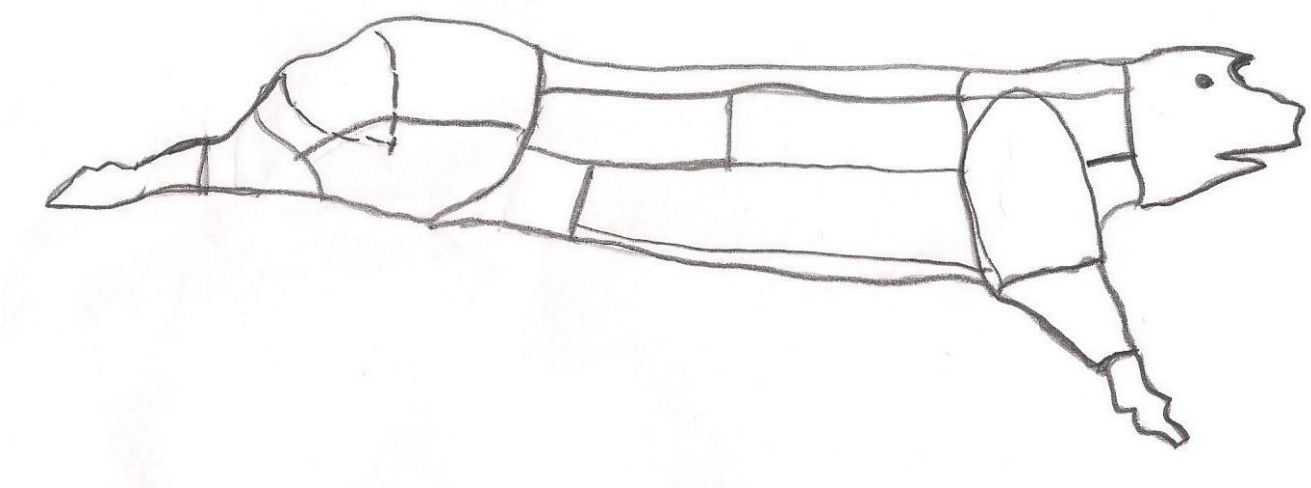
Zeit: 15 Minuten

M5 (N2)

Die Fleischteile beim Schwein:

1. **Setzen Sie folgende Silben richtig zusammen und ordnen Sie die entstandenen Begriffe den richtigen Teilen des abgebildeten Schweines zu.**

Un– Ka – Rück– mm – le – bein – Spitz – eis – bein – ch – Wam – en – Kopf – Hin – Nuss – Ob – ter – er – Schul – kotelett – scha – Rip – Filet – eis – kotelett – Bau – ter – me – Dicke – scha – Rippe – ter – Vor – pen – der– bein – speck – le

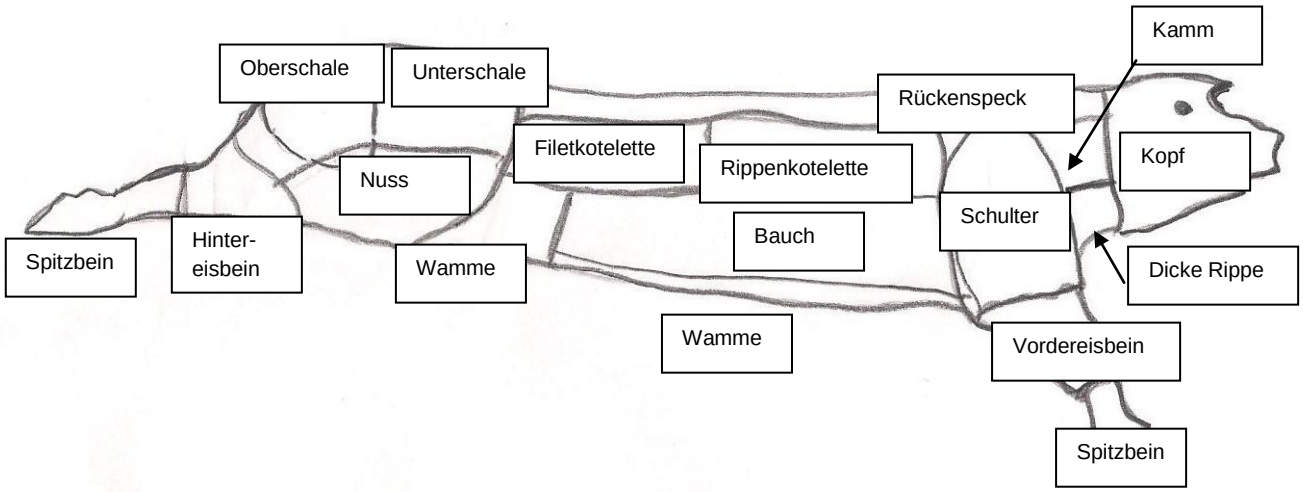


Zeit: 15 Minuten

LÖSUNG:

Die Fleischteile beim Schwein:

1. **Setzen Sie folgende Silben richtig zusammen und ordnen Sie die entstandenen Begriffe den richtigen Teilen des abgebildeten Schweines zu.**

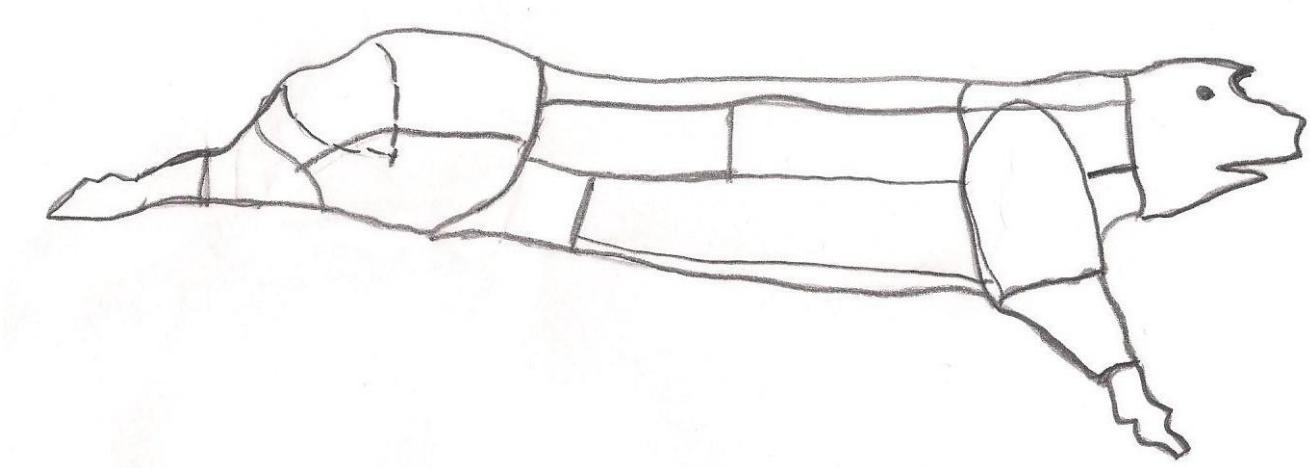


M5 (N1)

Die Fleischteile beim Schwein:

1. **Ordnen Sie folgende Begriffe den richtigen Teilen des abgebildeten Schweines zu.**

Spitzbein, Hintereisbein, Bauch, Wamme, Oberschale, Filetkotelett, Rippenkotelett, Rückenspeck, Bug/Schulter, Vordereisbein, Dicke Rippe, Kamm, Kopf, Spitzbein, Wamme, Unterschale, Nuss



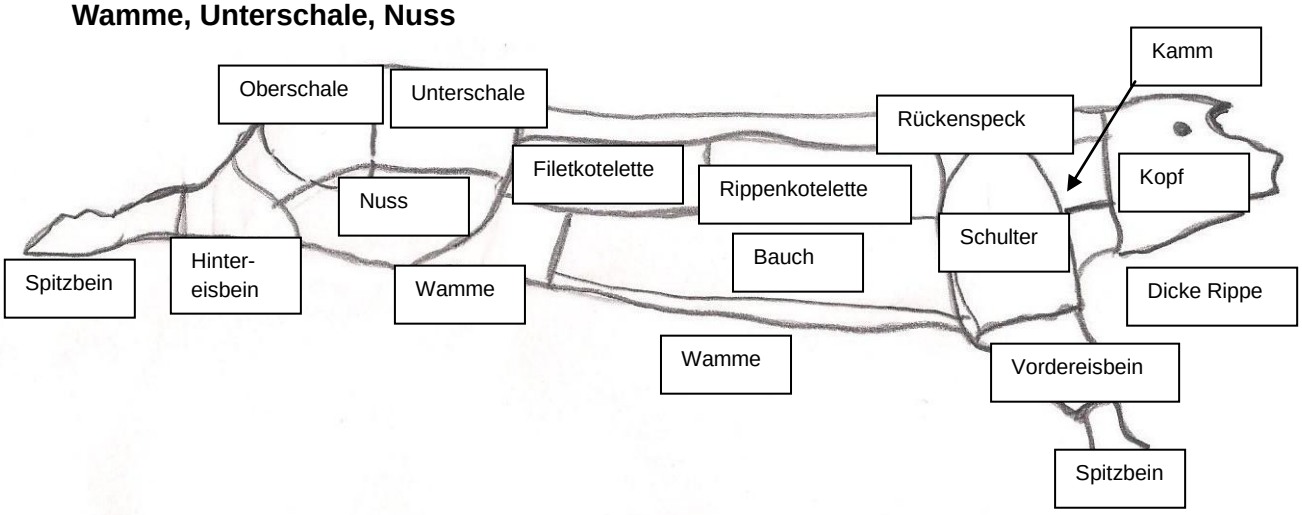
Zeit: 15 Minuten

LÖSUNG:

Die Fleischteile beim Schwein:

1. **Ordnen Sie folgende Begriffe den richtigen Teilen des abgebildeten Schweines zu.**

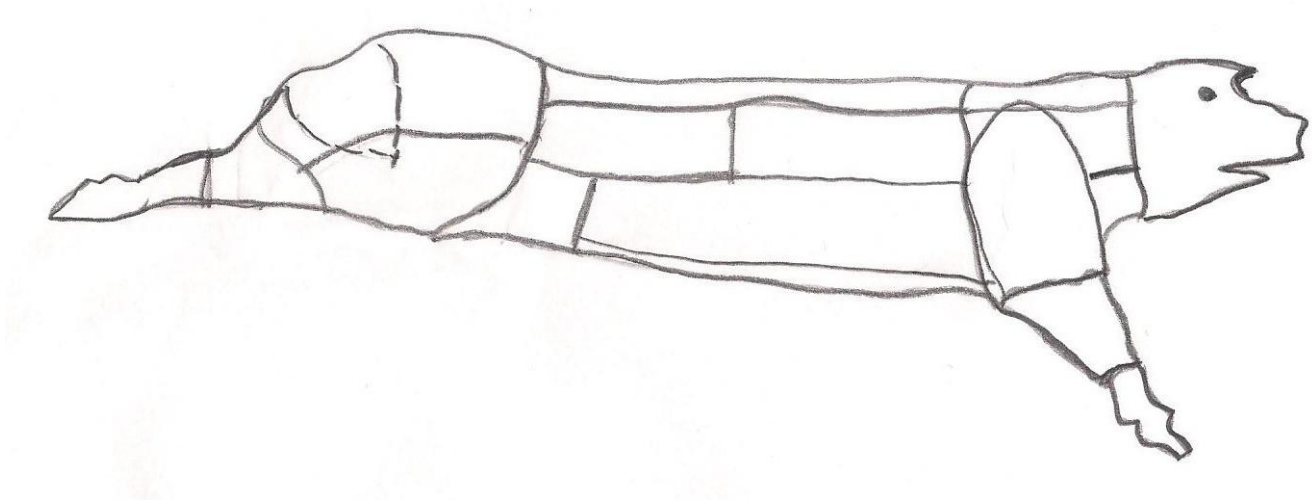
Spitzbein, Hintereisbein, Bauch, Wamme, Oberschale, Filetkotelett, Rippenkotelett, Rückenspeck, Bug/Schulter, Vordereisbein, Dicke Rippe, Kamm, Kopf, Spitzbein, Wamme, Unterschale, Nuss



M5 (N3)

Die Fleischteile beim Schwein:

1. **Benennen Sie die Fleischteile des abgebildeten Schweines.**

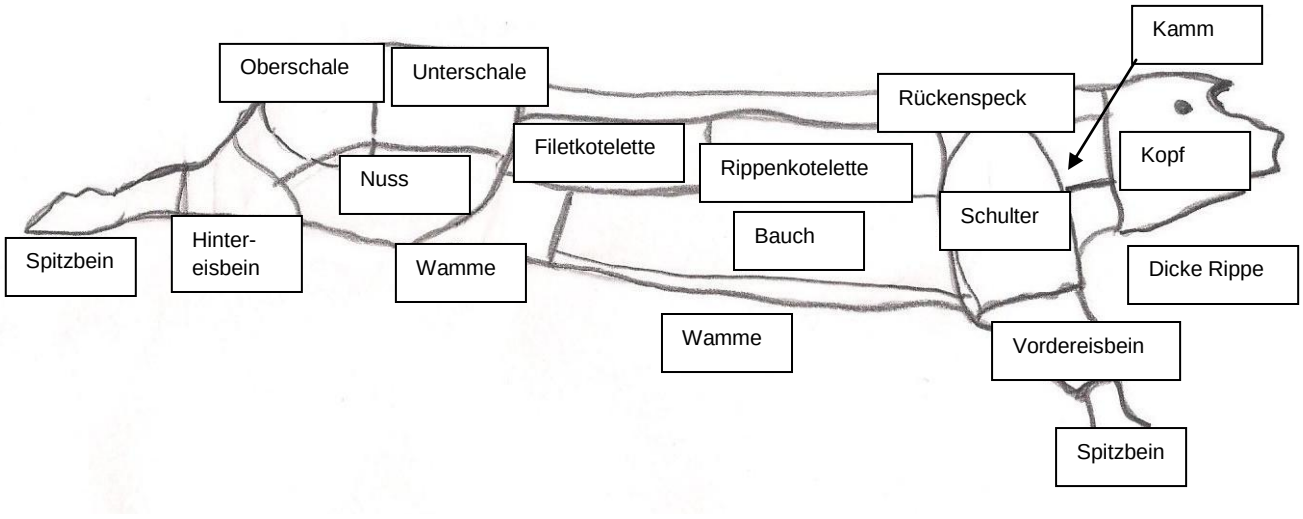


Zeit: 15 Minuten

LÖSUNG:

Die Fleischteile beim Schwein:

1. Benennen Sie die Fleischteile des abgebildeten Schweines.



M6/ u. Lösung

Spitzbein	**Füßle**
Hinterbein	**Knöchle**
	Haxe
	Rosenknöchle
Nuss	**Nuss**
Unterschale	**Unterschale**
Oberschale	**Oberschale**
Filetkotelett	**Lendenkotelett**
Rippenkotelett	**Stielkotelett**
Kamm	**Hals**
	Nacken
Bauch	**Bündle**

	Wammerl
Wamme	**Wamme**
Dicke	**Rippe**
Bug	**Schulter**
Wamme	**Griff**
Vordereisbein	**Vorderknöchle**
	Vorderhaxe
	Stiftenknöchle
Kopf	**Kopf**
Rückenspeck	**Rückenspeck**

Auf der Rückseite sind die richtigen Memory-Paare mit der gleichen Farbe gekennzeichnet.

Achtung! Das Aufbauprogramm erhält nur die überregionalen Bezeichnungen und leere Karten dazu.

M7

Arbeitsauftrag zu M5:

1. Nach dem Zerlegen müssen die Schweineteile gleich in der Theke beschriftet werden.

Zeit: 15 min

Arbeitsauftrag zu M6:

1. Viele Kunden kennen die Waren nur unter den regionalen Bezeichnungen.

(N2) Finden Sie die richtigen Paare.

(N1) Überprüfen Sie die Lösung Ihres Banknachbarn.

(N3) Finden Sie selbst die regionalen Bezeichnungen.

Zeit: 15 Minuten

Arbeitsauftrag zu Überprüfung des Gelernten:

1. Überlegen Sie, welche Tipps Sie Andreas nun geben können.
2. Vergleichen Sie Ihre Tipps mit Ihrem Banknachbarn und entscheiden Sie sich für zwei Tipps, die Sie der Klasse präsentieren.
3. Notieren Sie diese leserlich auf den ausgeteilten Clusterkarten.

Zeit: 7 Minuten

METHODENKOMPETENZ

Brainstorming und Clustern

Verstehend zuhören und vor und zu anderen sprechen

Texte planen und entwerfen

Einen Text verstehen, problemlösend denken und Problemlösungen formulieren

Diese vor anderen präsentieren und ähnlichen Begriffen der Mitschüler an der Tafel zuordnen (clustern).

Schüler erstellen so gemeinsam ein Tafelbild und können sich dabei gegenseitig unterstützen.

Methodenerklärung:

Während hingegen beim Brainstorming nur Begriffe zu einem bestimmten Zentralwort gesammelt werden, werden beim Clustern (nach Gabriele L. Rico) die Begriffe gleich nach Zusammenhängen geordnet. Es werden demnach Assoziationsketten gebildet. Die Schüler sollen so Zusammenhänge erkennen und diese dann leichter abspeichern können. Clustering ist eine Methode des kreativen Schreibens.

Schreibübungen

Methodenerklärung:

„Mit Hilfen Schreiben“ – Leisen spricht hier von Satzbaukasten, Bildsequenzen, die das Schreiben erleichtern sollen.

(Quelle: Leisen, Josef (2010): Handbuch Sprachförderung im Fach. Teil C. Bonn: Varus, S. 9)

Memory

Methodenerklärung:

Legespiel, bei dem Kärtchen mit je zwei zueinander „passenden“ Fachbildern und/oder fachlichen Begriffen durch Aufdecken gefunden und richtig zugeordnet werden müssen.

(Quelle: Leisen, Josef (2010): Handbuch Sprachförderung im Fach. Teil C. Bonn: Varus, S. 172)

Lese- und Sprachübungen

Sach- und Informationstexte verstehen, Worterklärungen, Wortarten zuordnen

Fachbegriffe verstehen, Dialekt verstehen und Fachbegriffen zuordnen können

Methodenerklärung:

Leisen spricht von fachsprachlichen Sprachübungen, die zunächst der Entwicklung von Fach- und Sprachkompetenz im jeweiligen Unterrichtsfach dienen sollen. Nebenbei wird jedoch auch Sprachförderung betrieben. Hierbei sollte der Lehrer immer einen fachlichen Zusammenhang herstellen, außerdem nur Übungen verwenden, die direkt im Zusammenhang mit dem Gelernten stehen und die Übungsaufgaben freier erstellen, damit alle Lerntypen angesprochen werden.

Leisen warnt allerdings vor fachsprachlichen Sprachübungen, wenn die Unterrichtseinheit bereits selbst sehr anspruchsvoll ist.

(Quelle: Leisen, Josef (2010): Handbuch Sprachförderung im Fach. Teil C. Bonn: Varus)

► Quellenangaben

M1	
Titel	*Handlungssituation*
Art	*Text/Folie*
Autor	*Bernreuther, Petter*

M 2	
Titel	*Lieferschein*
Art	*Lieferschein/Folie*
Autoren	*Bernreuther, Petter*

M 3	
Art	*Übungsaufgaben/Arbeitsblatt*
Autoren	*Bernreuther, Petter*

M 4	
Titel	*Zerlegen beim Schwein*
Art	*Dokumentation/Film*
Autoren	*Moßner, Joachim und Englert, Ludwig (In eigener Regie gedrehter Film von Lehrern der B3 Nürnberg)* <*http://www.ludwig-englert.magix.net/website#Meine%20Videos*>

M 5-6	
Titel	*Zerlegen beim Schwein/Die Fleischteile beim Schwein*
Art	*Übungsaufgaben/Arbeitsblatt/Arbeitsauftrag Folie*
Autoren	*Bernreuther, S.; Petter, Y.*

M 7	
Titel	*Memory*
Art	*Memory*
Autoren	*Bernreuther, Petter*

2 Lesen – mit Texten und Medien umgehen

2.2 Zentrale Informationen aus Sachtexten entnehmen

Planungsraster

►Rahmenbedingungen

Ausbildungsberuf	*Medizinische Fachangestellte*
Jahrgangsstufe/ Klasse	*10. Klasse*
Zeitumfang	*90 min*
Eingangsqualifikation	*HS, MS*
Berufsfeld/ Fach	*Lernfeld 3*

► Unterricht

Handlungssituation	*Diagnose MRSA – was bedeutet das für mich als Patient?*
Angestrebter Kompetenzzuwachs	*Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Infektionsgefahren und beschreiben Infektionswege und Behandlungsmöglichkeiten (Anm.: bei MRSA).* *Sie begleiten und betreuen die Patienten situationsgerecht.*
Bezug zum Lehrplan Deutsch Verknüpfung der Kompetenzbereiche	*Sprechen:10.1 zu und miteinander sprechen; vor anderen sprechen; verstehend zuhören* *Schreiben:10.2 richtig schreiben; Texte planen und entwerfen; Texte schreiben; Texte überarbeiten* *Lesen:10.3 Texte lesen; Sach- und Informationstexte verstehen und nutzen; Medien verstehen und nutzen*
Bezug zum Lehrplan des Berufsfeldes/Lernfeld	*Lernfeld 2 & 3*
Bezug zu den KMK-Bildungsstandards oder GER	*GER (Lesen):* *1) Förderung von Niveau A2 auf B1 und Stärkung B1 (mit stark gelenkten Arbeitsaufträgen)* *2) Stärkung Niveau B2 (mit freien Arbeitsaufträgen und zusätzlichen Aufträgen)*
Kurzbeschreibung	*<u>1. Einstieg</u> (Vorstellung der Situation und Aktivierung des Vorwissens) M1* *<u>2. Informieren</u> (Informationsblatt) M2* *<u>3. Planen und Entscheiden</u> (Layout Flyer)* *<u>4. Ausführen</u> (Flyer erstellen)* *<u>5. Kontrollieren und Bewerten</u> (Vorstellung der Arbeitsergebnisse und Wahl des Flyers)*
Methoden, Arbeitstechniken, Strategien	• *Methode der gestuften Hilfe (Leisen)* • *Lesestrategie 1/3/6/9 nach Leisen* • *Leseübungen 8/10/13/19 nach Leisen*

(Dominante) Sozialformen	*Partnerarbeit*
Textart(en)/ Kommunikationssituation	*Fachtext*

► weiterführende Hinweise

Ggf. Differenzierung (Material/Aufgaben)	*Drei Kompetenzstufen(lt. Deutschlehrplan).* *Förderprogramm (Niv1): Arbeitsauftrag M2a + Vordruck Flyer M3* *Standardprogramm (Niv2): Arbeitsauftrag M2b + ggf. Vordruck Flyer M3* *Aufbauprogramm (Niv3):Arbeitsauftrag M2c*
Ggf. weitere Anknüpfungspunkte (auch fächerübergreifend)	
Ggf. Literaturhinweise	*Neuhaus, Horst (2007): Sprache Praxis und Patient. Troisdorf: Bildungsverlag Eins. S.82 f.* *Leisen, Josef (2010): Handbuch Sprachförderung im Fach. Teil B. Bonn:Varus. S.88 f. & S. 125 ff.* *Leisen, Josef (2010): Handbuch Sprachförderung im Fach. Teil C. Bonn:Varus Verlag. S138 ff* *Ohm, Udo et al (2007): Sprachtraining für Fachunterricht und Beruf. Fachtexte knacken – mit Fachsprache arbeiten. Münster: Waxmann. S.33 f.*
Ggf. Erfahrungen/Bemerkungen/Anregungen zur Weiterarbeit	

► Verfasser/in

Schulart	*Berufsschule*
Berufsfeld	*Medizinische Fachangestellte*
Lehrkraft E-Mail	*StRin Alexandra Zirkler* *Alexandra.zirkler@googlemail.com*
Name Schule	*Staatliche Berufsschule II Rosenheim*

Verlaufsplanung

Berufsfeld: Medizinische Fachangestellte

Klasse: MF 10 Lernfeld: 3 Thema: MRSA Zeit: 90 Min.

Bereits in den Vorstunden erarbeitet: Aufbau und Einteilung von Bakterien, bakterielle Erkrankungen, Wirkungsweise von Antibiotika

Berufliche Handlungssituation: **„Diagnose MRSA – was bedeutet das für mich?“** Erstellung einer Patientenbroschüre

Zeit in min	Ablauf	Methodische Gestaltung/Sozialform/Ergebnissicherung	Kompetenzen aus dem LP D
10	Einstieg/ Orientieren	**Lernsituation:** Kollege aus der Nachbarpraxis erkundigt sich nach Patientenbroschüren (**M1**) **Hinweis:** ✓ Lernsituation als stillen Impuls ohne Handlungsauftrag aufdecken und auf Ergebnisse der Schüler warten Brainstorming ➔ Was will ein Patient erfahren? (Definition, Therapie, Prävention, Gefahren etc.) ➔ Gestaltung eines Flyers (Aufbau, Layout) **Hinweis:** ✓ Sammeln von Ideen an der Tafel Partnerarbeit : Aufdecken der Handlungsaufträge (**M1**) **Hinweis:** ✓ Ausgabe der Informationsblätter **(M2)** ✓ Ausgabe der Arbeitsaufträge in Niveaustufen **(M2a/b/c)**	10.1 Zu- und miteinander sprechen
15	Informieren	➔ Schüler lesen selbständig das Informationsblatt (**M2)** und bearbeiten die Arbeitsaufträge **(M2a/b/c)** ➔ Lerntheke: Klinische Wörterbücher, Fremdwörterbuch, unterschiedliche Schulbücher	10.3 Medien verstehen und nutzen 10.3 Texte lesen 10.3 Sach- und Informationstexte verstehen und nutzen

10	Planen und Entscheiden	➔ Erarbeitung der differenzierten Arbeitsaufträge zu den Informationsmaterialien: **M2a/b/c** ➔ Gruppeneinteilung nach Niveaustufen: Freie Gestaltung einer Broschüre oder nach Vorgabe (Tabelle oder Mind-Map) **Hinweis** ✓ Die Erstellung der Materialien könnte wahlweise auch am PC erfolgen. ✓ Je nach Bedarf können die Schüler den Flyer frei gestalten, oder den Vordruck (**M3**) nehmen.	10.2 Texte planen und entwerfen 10.2 Texte schreiben 10.2 Texte überarbeiten
35	Ausführen	➔ Schüler erstellen Materialien, wählen eine Person zum Präsentieren	
20	Kontrollieren und Bewerten	➔ Vorstellung in der Teambesprechung ➔ Diskussion und Bewertung der Ergebnisse ➔ Wahl eines Praxis-Flyers mit Begründung **Hinweis:** ✓ Evtl. Bewertung der Schülerergebnisse mit Aufklebern (kleinen Punkten)	10.1 Zu- und miteinander sprechen 10.1 Vor anderen sprechen

Sie arbeiten in der Praxis von Dr. Bauer. Bei der aktuellen Teamsitzung ergreift der Doktor das Wort:

„Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.
Ein Kollege hat mir berichtet, dass er seit letzter Wochen einen Patienten betreut, der mit dem *Methicillin resistenten Staphylococcus aureus* , dem sogenannten *MRSA* infiziert ist.

Da der Patient viele Fragen hatte, erkundigte sich der Kollege bei mir, ob wir eventuell Informationsmaterialien anbieten könnten.

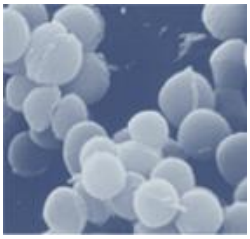
Ich möchte dies zum Anlass nehmen, Sie zu bitten, eine informative Patientenbroschüre zum Thema „Diagnose MRSA – Was bedeutet das für mich?" zu erstellen.

Die Ergebnisse erwarte ich zur nächsten Teamsitzung."

<u>Handlungsaufträge:</u>

1) Informieren Sie sich über den MRSA anhand des Informationstextes
2) Bearbeiten Sie die Aufgaben zum Text
3) Erstellen Sie anschließend einen Flyer
4) Überlegen Sie sich „Fünf häufige Patientenfragen und Antworten" und notieren Sie diese auf der Rückseite des Flyers
5) Stellen Sie Ihre Flyer innerhalb der Teamsitzung vor
6) Diskutieren und bewerten Sie Ihre Ergebnisse

Informationsblatt zu MRSA



Staphylococcus aureus sind Bakterien, die natürlicherweise auf der Schleimhaut des Nasenvorhofs und seltener auch auf der Haut – etwa von jedem dritten Menschen - leben. Normalerweise verursachen diese Bakterien keine Infektionen. Bei Verletzung der Haut oder auch durch medizinische Maßnahmen, wie z. B. eine Operation, kann Staphylococcus aureus Wundinfektionen verursachen. Solche Infektionen verlaufen häufig harmlos (Abszess, Eiterbildung etc.).

Bei Patienten mit geschwächtem Immunsystem kann es zu schweren Infektionen wie einer Sepsis und Pneumonie kommen.
Im Fall einer Infektion helfen normalerweise Antibiotika die Bakterien zu töten. Manche Staphylococcus aureus sind resistent gegenüber dem Antibiotikum „Methicillin“ und den meisten anderen Antibiotika geworden. Solche **Methicillin resistenten Staphylococcus aureus** nennt man abgekürzt MRSA.

MRSA ist zunächst ein Hautkeim und man kann ihn theoretisch jeden Tag von anderen Menschen auf die Haut übertragen bekommen (= Schmierinfektion). MRSA kann sich jedoch auf der Schleimhaut und im Körper eines gesunden Menschen nicht ausbreiten, da die gesunde Haut- und Schleimhautflora des Menschen einen Schutz gegen MRSA darstellt.

Besitzt man jedoch bestimmte Risikofaktoren, wie z. B. lange Einnahme von Antibiotika oder offene Wunden, kann MRSA sich dauerhaft auf der Haut/Schleimhaut festsetzen und auch Infektionen (siehe oben) verursachen. Die genannten Risikofaktoren finden sich regelmäßig bei Patienten in Krankenhäusern.

MRSA kann man auf der Haut, Schleimhaut der Nasenvorhöfe, im Rachen, unter den Achseln, dem Haaransatz, in der Leiste, und im Stuhl/Rektum, bei Infektionen in der Wunde, im Blut und im Urin nachweisen. Am häufigsten werden Nasenvorhof, Rachen und Wunden untersucht. Eine solche Untersuchung erfolgt mit Abstrichtupfern.

Obwohl MRSA resistent gegen die meisten Antibiotika ist, gibt es so genannte Reserveantibiotika, die zur Therapie von MRSA einsetzbar sind (z. B. Vancomycin). Als Reserveantibiotika werden Antibiotika bezeichnet, die für normale Infektionen nicht benutzt werden, um eine Resistenzentwicklung zu verhindern. Sie kommen also nur bei bereits resistenten Bakterienstämmen (z. B. MRSA) zum Einsatz. In jedem Fall muss MRSA zusätzlich von der Haut und Schleimhaut der Patienten entfernt werden (so genannte *Sanierungstherapie*), damit es zu keinen neuen Infektionen kommt. Dies erfolgt mit speziellen desinfizierenden Waschlotionen und Nasensalben.

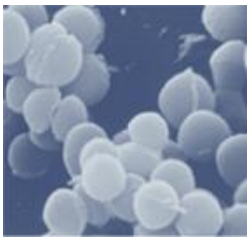
Für gesunde Kontaktpersonen (Arzt und Angehörige) ist das Risiko einer MRSA-Infektion sehr gering. Normaler Kontakt von Besuchern und Angehörigen zu MRSA-Patienten, wie z. B. Händeschütteln oder Umarmen ist ohne Probleme möglich. Eine gute persönliche Hygiene und sorgfältiges Händewaschen sind als Vorsichtsmaßnahme ausreichend.

Quelle: EUREGIO MRSA-net/EurSafety Health-net: < http://www.mrsa-net.org>, 13.03.2011 (Text überarbeitet)

M2/LÖSUNG

Informationsblatt zu MRSA

Erreger



Staphylococcus aureus sind Bakterien, die natürlicherweise auf der Schleimhaut des Nasenvorhofs und seltener auch auf der Haut – etwa von jedem dritten Menschen – leben. Normalerweise verursachen diese Bakterien keine Infektionen. Bei Verletzung der Haut oder auch durch medizinische Maßnahmen, wie z. B. eine Operation, kann Staphylococcus aureus Wundinfektionen verursachen. Solche Infektionen verlaufen häufig harmlos (Abszess, Eiterbildung etc.).

Komplikationen

Bei Patienten mit geschwächtem Immunsystem kann es zu schweren Infektionen wie einer Sepsis und Pneumonie kommen.
Im Fall einer Infektion helfen normalerweise Antibiotika die Bakterien zu töten. Manche Staphylococcus aureus sind resistent gegenüber dem Antibiotikum „Methicillin“ und den meisten anderen Antibiotika geworden. Solche **Methicillin resistenten Staphylococcus aureus** nennt man abgekürzt MRSA.

Übertragungswege

MRSA ist zunächst ein Hautkeim und man kann ihn theoretisch jeden Tag von anderen Menschen auf die Haut übertragen bekommen (= Schmierinfektion). MRSA kann sich jedoch auf der Schleimhaut und im Körper eines gesunden Menschen nicht ausbreiten, da die gesunde Haut- und Schleimhautflora des Menschen einen Schutz gegen MRSA darstellt.

Risikofaktoren

Besitzt man jedoch bestimmte Risikofaktoren, wie z. B. lange Einnahme von Antibiotika oder offene Wunden, kann MRSA sich dauerhaft auf der Haut/Schleimhaut festsetzen und auch Infektionen (siehe oben) verursachen. Die genannten Risikofaktoren finden sich regelmäßig bei Patienten in Krankenhäusern.

Diagnostik

MRSA kann man auf der Haut, Schleimhaut der Nasenvorhöfe, im Rachen, unter den Achseln, dem Haaransatz, in der Leiste, und im Stuhl/Rektum, bei Infektionen in der Wunde, im Blut und im Urin nachweisen. Am häufigsten werden Nasenvorhof, Rachen und Wunden untersucht. Eine solche Untersuchung erfolgt mit Abstrichtupfern.

Therapie

Obwohl MRSA resistent gegen die meisten Antibiotika ist, gibt es so genannte Reserveantibiotika, die zur Therapie von MRSA einsetzbar sind (z. B. Vancomycin). Als Reserveantibiotika werden Antibiotika bezeichnet, die für normale Infektionen nicht benutzt werden, um eine Resistenzentwicklung zu verhindern.
Sie kommen also nur bei bereits resistenten Bakterienstämmen (z. B. MRSA) zum Einsatz.
In jedem Fall muss MRSA zusätzlich von der Haut und Schleimhaut der Patienten entfernt werden (so genannte *Sanierungstherapie*), damit es zu keinen neuen Infektionen kommt. Dies erfolgt mit speziellen desinfizierenden Waschlotionen und Nasensalben.

Vorsichtsmaßnahmen

Für gesunde Kontaktpersonen (Arzt und Angehörige) ist das Risiko einer MRSA-Infektion sehr gering. Normaler Kontakt von Besuchern und Angehörigen zu MRSA-Patienten, wie z. B. Händeschütteln oder Umarmen ist ohne Probleme möglich. Eine gewissenhafte persönliche Hygiene und sorgfältiges Händewaschen sind als Vorsichtsmaßnahme ausreichend.

Quelle: EUREGIO MRSA-net/EurSafety Health-net: < http://www.mrsa-net.org>, 13.03.2011 (Text überarbeitet)

M2a/Niv1

Aufgaben zur Texterschließung

1) Lesen und unbekannte Begriffe klären

1a) Lesen Sie den Informationstext und unterstreichen Sie unbekannte Wörter! Klären Sie unklare Begriffe mithilfe der Lerntheke.

1b) Ordnen Sie folgende Begriffe mit Pfeilen der korrekten Beschreibung zu:

Abszess	Immunität, Unempfindlichkeit
Infektion	Eiteransammlung in einem Hohlraum
Sepsis	Mastdarm
Pneumonie	Natürlich vorkommende Bakterien
Resistenz	Lungenentzündung
Haut-Schleimhautflora	Eindringen von Mikroorganismen
Rektum	Blutvergiftung

2) Text gliedern

2a) Lesen Sie jeden Abschnitt einzeln und finden Sie pro Abschnitt eine passende Überschrift! (Teilüberschriften beginnen mit den Silben: Er-, Kom-, Über-, Ri-, Dia-, The-, Vor-)

2b) Markieren Sie die wesentlichen Informationen (nur einzelne Begriffe!). Verwenden Sie pro Abschnitt eine neue Farbe!

3) Textverständnis überprüfen

3) Überprüfen Sie folgende Aussagen. Verbessern Sie die falschen Aussagen auf einem extra Blatt!

1. Staphylococcus aureus sind Bakterien, die am häufigsten auf der Schleimhaut des Magen-Darmtraktes leben.
2. Bei Patienten mit einem geschwächtem Immunsystem (z. B. ältere Menschen) kann der Staphylococcus aureus eine Blutvergiftung und eine Lungenentzündung hervorrufen.
3. MRSA wird über eine Tröpfcheninfektion (z. B. wenn jemand einen anderen anniest) übertragen.
4. MRSA kann nur durch einen Abstrich der Haut und Schleimhäute nachgewiesen werden.
5. Reserveantibiotika sollte jeder im Medizinschrank zu Hause haben!
6. Falls bei einem Patienten eine Infektion mit MRSA festgestellt wurde, sollte er sich mit speziellen Waschlotionen waschen und eine Nasensalbe verwenden.
7. Es ist unwahrscheinlich, dass sich eine gesunde Medizinische Fachangestellte ansteckt, wenn sie einem Patienten mit MRSA die Hände schüttelt.

LÖSUNG

M2a/Niv1

Aufgaben zur Texterschließung

1) Lesen und unbekannte Begriffe klären

1a) Lesen Sie den Informationstext und unterstreichen Sie unbekannte Wörter! Klären Sie unklare Begriffe mithilfe der Lerntheke.

1b) Ordnen Sie folgende Begriffe mit Pfeilen der korrekten Beschreibung zu:

Abszess	Immunität, Unempfindlichkeit
Infektion	Eiteransammlung in einem Hohlraum
Sepsis	Mastdarm
Pneumonie	Natürlich vorkommende Bakterien
Resistenz	Lungenentzündung
Haut-Schleimhautflora	Eindringen von Mikroorganismen
Rektum	Blutvergiftung

2) Text gliedern

2a) Lesen Sie jeden Abschnitt einzeln und finden Sie pro Abschnitt eine passende Überschrift!
(Hilfestellung: Teilüberschriften beginnen mit folgenden Silben: Er-, Kom-, Über-, Ri-, Dia-, The-, Vor-)

2b) Markieren Sie die wesentlichen Informationen (nur einzelne Begriffe!). Verwenden Sie pro Abschnitt eine neue Farbe!

3) Textverständnis überprüfen

3) Überprüfen Sie folgende Aussagen. Verbessern Sie die falschen Aussagen auf einem extra Blatt!

1. Staphylococcus aureus sind Bakterien, die am häufigsten auf der Schleimhaut des Magen-Darmtraktes leben.
Falsch: Staphylococcus aureus sind Bakterien, die am häufigsten auf der Schleimhaut des Nasenvorhofs leben.

2. Bei Patienten mit einem geschwächtem Immunsystem (z. B. ältere Menschen) kann der Staphylococcus aureus eine Blutvergiftung und eine Lungenentzündung hervorrufen.
Richtig!

3. MRSA wird über eine Tröpfcheninfektion (z. B., wenn jemand einen anderen anniest) übertragen.

Falsch: MRSA wird über eine Schmierinfektion (z. B. wenn jemand einen anderen berührt) übertragen.

4. MRSA kann nur durch einen Abstrich der Haut und Schleimhäute nachgewiesen werden.
Falsch: MRSA kann durch einen Abstrich der Haut, Schleimhaut, aber auch im Stuhl, Urin und Blut nachgewiesen werden.

5. Reserveantibiotika sollte jeder im Medizinschrank zu Hause haben!
Falsch: Reserveantibiotika werden nur bei Infektionen mit resistenten Bakterienstämmen verwendet.

6. Falls bei einem Patienten eine Infektion mit MRSA festgestellt wurde, sollte er sich mit speziellen Waschlotionen waschen und eine Nasensalbe verwenden.
Richtig!

7. Es ist unwahrscheinlich, dass sich eine gesunde Medizinische Fachangestellte ansteckt, wenn sie einem Patienten mit MRSA die Hände schüttelt.
Richtig!

M2b/Niv2

Aufgaben zur Texterschließung

1) Lesen und unbekannte Begriffe klären

1a) Lesen Sie den Informationstext und unterstreichen Sie unbekannte Wörter! Klären Sie unklare Begriffe mithilfe der Lerntheke.

1b) Übersetzen Sie folgende Begriffe:

Abszess	
Infektion	
Sepsis	
Pneumonie	
Resistenz	
Haut-Schleimhautflora	
Rektum	

2) Text gliedern

2a) Finden Sie entsprechende Teilüberschriften für den Text!
2b) Markieren Sie Schlüsselbegriffe im jeweiligen Abschnitt!

3) Textverständnis überprüfen

Bearbeiten Sie folgende Aufgaben auf einem extra Blatt!

3a) Ein Patient (65 Jahre alt, Diabetes Typ II) wurde am Knie operiert. Postoperativ wird bei einem Abstrich in der Wunde MRSA entdeckt. Er bekommt daraufhin Vancomycin i.v. Außerdem soll eine Sanierungstherapie durchgeführt werden.

- ✓ **Erklären Sie dem Patienten verständlich, was man unter einer Sanierungstherapie versteht und warum diese unbedingt nötig ist!**

3b) Bei einem geschwächten Immunsystem kann der Staphylococcus aureus zu schweren Infektionen führen.

- ✓ **Was versteht man unter einem „geschwächten Immunsystem"?**
- ✓ **Nennen Sie drei Personengruppen, die unter einem geschwächten Immunsystem leiden!**

3c) Der MRSA ist gegen das Antibiotikum Methicillin resistent.

- ✓ **Wie sollten sich Ärzte und Patienten verhalten, um Antibiotikaresistenzen zu vermeiden?**

Lösung M2b/Niv2

Aufgaben zur Texterschließung

1) Lesen und unbekannte Begriffe klären

1a) Lesen Sie den Informationstext und unterstreichen Sie unbekannte Wörter! Klären Sie unklare Begriffe mithilfe der Lerntheke.

1b) Übersetzen Sie folgende Begriffe:

Abszess	Eiteransammlung in einem Hohlraum
Infektion	Eindringen von Mikroorganismen
Sepsis	Blutvergiftung
Pneumonie	Lungenentzündung
Resistenz	Immunität, Unempfindlichkeit
Haut-Schleimhautflora	Natürlich vorkommende Bakterien
Rektum	Mastdarm

2) Text gliedern

2a) Finden Sie entsprechende Teilüberschriften für den Text!
2b) Markieren Sie Schlüsselbegriffe im jeweiligen Abschnitt!

3) Textverständnis überprüfen

Bearbeiten Sie folgende Aufgaben auf einem extra Blatt!

3a) Ein Patient (65 Jahre alt, Diabetes Typ II) wurde am Knie operiert. Postoperativ wird bei einem Abstrich in der Wunde MRSA entdeckt. Er bekommt daraufhin Vancomycin i.v. Außerdem soll eine Sanierungstherapie durchgeführt werden.

- ✓ **Erklären Sie dem Patienten verständlich, was man unter einer Sanierungstherapie versteht und warum diese unbedingt nötig ist!**

Der MRSA befindet sich auch auf der Haut (z. B. Nasenschleimhaut, Leistengegend etc.) und kann über Schmierinfektion (mit den Händen) weitergegeben werden. Damit bei einem Verbandswechsel keine zusätzlichen Keime in die Wunde gelangen können oder Keime über andere kleine Wunden in den Körper gelangen, sollte sich der Patient mit speziellen Desinfektionslösungen waschen und Nasensalben nehmen.

3b) Bei einem geschwächten Immunsystem kann der Staphylococcus aureus zu schweren Infektionen führen.

Was versteht man unter einem „geschwächten Immunsystem"?

Die körpereigene Abwehr (Leukozyten etc.) ist zu geschwächt, um sich gegen den Eindringling zu wehren (z. B. zu wenige funktionstüchtige Abwehrzellen, zu viele pathologische Keime etc.)

Nennen Sie drei Personengruppen, die unter einem geschwächten Immunsystem leiden!

Diabetiker, HIV-Infizierte, ältere Menschen, Pat. mit Niereninsuffizienz etc.

3c) Der MRSA ist gegen das Antibiotikum Methicillin resistent.

- ✓ **Wie sollten sich Ärzte und Patienten verhalten, um Antibiotikaresistenzen zu vermeiden?**

Arzt: Möglichst selten Antibiotika verschreiben

Patient: Antibiotika vorschriftsgemäß bis zum Ende (mind. 5 Tage, Therapie nicht vorzeitig abbrechen) nehmen.

M2c/Niv3

Aufgaben zur Texterschließung

1) Lesen und unbekannte Begriffe klären

1a) Lesen Sie den Informationstext und <u>unterstreichen</u> Sie <u>unbekannte</u> Wörter! Klären Sie unklare Begriffe mithilfe der Lerntheke.

1b) Ergänzen Sie die Fachbegriffe:

	Eiteransammlung in einem Hohlraum
	Eindringen von Mikroorganismen
	Blutvergiftung
	Lungenentzündung
	Immunität, Unempfindlichkeit
	Natürlich vorkommende Bakterien
	Mastdarm

2) Text gliedern

2a) Finden Sie entsprechende Teilüberschriften für den Text!
2b) Markieren Sie Schlüsselbegriffe im jeweiligen Abschnitt!

3) Textverständnis überprüfen

Bearbeiten Sie folgende Aufgaben auf einem extra Blatt!

3a) Bei einem geschwächten Immunsystem kann der Staphylococcus aureus zu schweren Infektionen wie einer Sepsis und Pneumonie führen.
- ✓ **Erklären Sie diese Aussage für Patienten verständlich!**

3b) Der MRSA ist gegen das Antibiotikum Methicillin resistent.
- ✓ **Wie sollten sich Ärzte und Patienten verhalten, um Antibiotikaresistenzen zu vermeiden?**

3c) Ein Patient (65 Jahre alt, Diabetes Typ II) wurde am Knie operiert. Postoperativ wird bei einem Abstrich in der Wunde MRSA entdeckt. Er bekommt daraufhin Vancomycin i. v. Außerdem soll eine Sanierungstherapie durchgeführt werden.
- ✓ **Erklären Sie dem Patienten verständlich, was man unter einer Sanierungstherapie versteht und warum diese unbedingt nötig ist!**

Lösung
M2c/Niv3

Aufgaben zur Texterschließung

1) Lesen und unbekannte Begriffe klären

1a) Lesen Sie den Informationstext und unterstreichen Sie unbekannte Wörter! Klären Sie unklare Begriffe mithilfe der Lerntheke.

1b) Ergänzen Sie die Fachbegriffe:

Abszess	Eiteransammlung in einem Hohlraum
Infektion	Eindringen von Mikroorganismen
Sepsis	Blutvergiftung
Pneumonie	Lungenentzündung
Resistenz	Immunität, Unempfindlichkeit
Haut-Schleimhautflora	Natürlich vorkommende Bakterien
Rektum	Mastdarm

2) Text gliedern

2a) Finden Sie entsprechende Teilüberschriften für den Text!
2b) Markieren Sie Schlüsselbegriffe im jeweiligen Abschnitt!

3) Textverständnis überprüfen

Bearbeiten Sie folgende Aufgaben auf einem extra Blatt!

3a) Bei einem geschwächten Immunsystem kann der Staphylococcus aureus zu schweren Infektionen, wie einer Sepsis und Pneumonie führen.
- ✓ **Erklären Sie diese Aussage für Patienten verständlich!**

Bei Patienten mit einer Vorerkrankung (z. B. Diabetes, HIV-Infektion), ist das Abwehrsystem geschwächt (z. B.: zu wenig oder funktionseingeschränkte weiße Blutkörperchen). Darum können weitere krankmachende Keime in den Körper eindringen und sich rasch vermehren. Normalerweise bekämpft unsere Abwehr diese sofort, damit es nicht zu einem Ausbruch einer schweren Krankheit kommt. In diesem Fall können sich aber die krankmachenden Keime ungehindert im Körper verbreiten und es ist schwer, diese zu bekämpfen. Es kann u. a. zu einer Blutvergiftung oder Lungenentzündung kommen, die tödlich verlaufen können.

3b) Der MRSA ist gegen das Antibiotikum Methicillin resistent.
- ✓ **Wie sollten sich Ärzte und Patienten verhalten, um Antibiotikaresistenzen zu vermeiden?**

Arzt: Möglichst selten Antibiotika verschreiben

Patient: Antibiotika vorschriftsgemäß bis zum Ende (mind. 5 Tage, Therapie nicht vorzeitig abbrechen) nehmen.

3c) Ein Patient (65 Jahre alt, Diabetes Typ II) wurde am Knie operiert. Postoperativ wird bei einem Abstrich in der Wunde MRSA entdeckt. Er bekommt daraufhin Vancomycin i.v. Außerdem soll eine Sanierungstherapie durchgeführt werden.

- ✓ **Erklären Sie dem Patienten verständlich, was man unter einer Sanierungstherapie versteht und warum diese unbedingt nötig ist!**

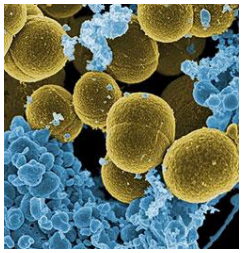
Der MRSA befindet sich auch auf der Haut (z. B. Nasenschleimhaut, Leistengegend etc.) und kann über Schmierinfektion (mit den Händen) weitergegeben werden. Damit bei einem Verbandswechsel keine zusätzlichen Keime in die Wunde gelangen können oder Keime über andere kleine Wunden in den Körper gelangen, sollte sich der Patient mit speziellen Desinfektionslösungen waschen und Nasensalben nehmen.

M3

Risikofaktoren

Erreger

- Lange Einnahme von Antibiotika
- Offene Wunden
-
-
-



Diagnose MRSA-
Was bedeutet das für mich?

M3/Mögliche Lösung

Risikofaktoren

- Lange Einnahme von Antibiotika
- Offene Wunden
- Geschwächtes Immunsystem
- OP
- Krankenhausaufenthalt

Erreger

Gegen Antibiotika resistente Bakterien

= Methicillin resistenter Staphylococcus aureus (MRSA)

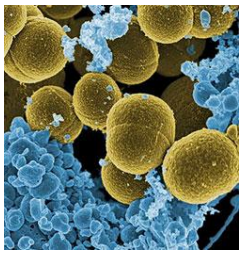
-> Wundinfektionen (Abszess, Eiterbildung)

Diagnose

Abstrich

- vom Rachen,
- unter den Achseln,
- am Haaransatz,
- in der Leiste
- im Rektum
- in der Wunde

Urin, Stuhl und Bluttests



Diagnose MRSA-
Was bedeutet das für mich?

Komplikationen

Schwere Infektionen
z. B. Sepsis, Pneumonie

Therapie

- Reserveantibiotika, (z. B. Vancomycin) im Krankenhaus
- Sanierungstherapie (= spezielle desinfizierende Waschlotionen und Nasensalben)

Übertragungsweg

Schmierinfektion
= über Hautkontakt

Vorsichtsmaßnahmen

Gewissenhafte persönliche Hygiene
Sorgfältiges Händewaschen

Mögliche Lösung
M2a/b/c

Häufige Fragen zum Thema MRSA

Wie lange beträgt die Inkubationszeit bei Staphylococcus aureus?
vier bis zehn Tage
Bei besiedelten Personen ist ein Ausbruch einer Infektion auch nach Monaten möglich.

Wie lange kann MRSA außerhalb des menschlichen Körpers überleben?
Staphylococcus aureus ist in trockener und warmer Umgebung bis zu mehreren Monaten überlebensfähig. Je höher die Feuchtigkeit ist, umso besser für den Keim.

Muss ich alleine in einem Zimmer liegen?
Eine Isolierung ist evtl. im Krankenhaus nötig (von der Lokalisation der Keime und Schwere der Erkrankung abhängig).

Muss ich draußen einen Mundschutz tragen?
Falls MRSA im Rachen bzw. in der Nase diagnostiziert worden ist und der Patient im Kontakt zu Risikopersonen steht, sollte ein Mundschutz getragen werden.

Darf meine Frau den Verbandswechsel machen?
Der Verbandswechsel sollte bei einer Infektion von medizinischem Personal durchgeführt werden.

Darf ich duschen?
Ja, bei einer Sanierungstherapie sollte mit speziellen Waschmitteln geduscht werden. Der Verband sollte trocken bleiben (evtl. mit Folie abdecken).

Darf ich zum Friseur?
Ja, außer auf der Kopfhaut wurde eine offene, mit MRSA infizierte Wunde diagnostiziert. Dann sollte eine Rücksprache mit dem Arzt erfolgen.

…

Methodenblatt

Methode der gestuften Hilfe

In diesem Unterricht sollen die Schüler individuell gefördert werden. Lt. Leisen hat sich dabei die „Methode der gestuften Hilfe“ in der Unterrichtspraxis bewährt:
»Hier wird allen Lernern zunächst dieselbe Aufgabe mit denselben Anforderungen gestellt. Entsprechend dem individuellen fachlichen und sprachlichen Vermögen können die Lerner dann auf gestufte (Sprach-)Hilfen unterschiedlicher Intensität bzw. Stärke zurückgreifen« (Leisen, Josef (2010): Handbuch Sprachförderung im Fach. Teil B. Bonn:Varus. S.89).

Als gestufte Hilfen werden den Schülern differenzierte „Aufgaben zur Texterschließung“ angeboten, die sowohl lernstrategische Hilfen bieten (vgl. Lesestrategien nach Leisen), als auch inhaltliche Hilfen, die das Vorwissen der Schüler aktivieren sollen.

Im dargestellten Unterricht werden, wie oben erwähnt, ausgewählte *Lesestrategien nach Leisen* angewendet. Diese wurden teilweise zur Differenzierung mit unterschiedlichen *Leseübungen* (in eckigen Klammern) ergänzt.

Die Lesestrategien werden im Folgenden nach der Reihenfolge, wie sie im Unterricht verwendet wurden, kurz erläutert:

Lesestrategie 3 – Den Text strukturieren

Der Schüler teilt den Text in Sinnabschnitte ein und formuliert Überschriften.

Der Schüler lernt zu kategorisieren und Oberbegriffe zu finden, die bei der Bearbeitung zukünftiger Texte immer wieder vorkommen werden (-> *Erreger, Diagnose, Therapie* etc.)
Bei schwächeren Schülern (M2a/Niv1) können die Begriffe vorgegeben werden (hier wurde die erste Silbe genannt) [vgl. Leseübung 10, S.145]
Grundsätzlich dürfen Schüler auch Sätze formulieren, falls ihnen dies einfacher fallen sollte. Im zweiten Schritt werden dann gemeinsam passende Oberbegriffe gesucht.

Lesestrategie 9 – Schlüsselwörter suchen

Lt. Leisen ist diese Strategie nur Schülern möglich, die den Text verstanden haben und die passenden Schlüsselbegriffe erkennen.
Dementsprechend sollen schwache Schüler erst einmal einzelne Abschnitte lesen, sich überlegen, worum es geht, eine Überschrift finden und erst anschließend gezielt Begriffe markieren.
Hierbei bietet es sich (für spätere Texterschließungen) an, die einzelnen Themenabschnitte mit unterschiedlichen Farben zu markieren. Z. B. Komplikationen – rot, Diagnostik – gelb, Therapie – grün, etc. Bei anderen Texten, die sich nicht so klar in Abschnitte gliedern lassen, kann die Farbe als optische Hilfestellung dienen.
Evtl. kann die Lehrkraft die ersten Abschnitte gemeinsam mit den Schülern bearbeiten („Welche Schlüsselbegriffe würden Sie markieren?“).

Lesestrategie 1 – Fragen zum Text beantworten

Der Lehrer gibt Fragen zum Text vor. Der Schüler wird dadurch veranlasst, sich intensiver mit dem Text zu befassen.

Diese Lesestrategie wurde bei den Aufgabenstellungen unter M2b/c angewendet. Die Fragen befassen sich teilweise mit einer Information, die explizit aus dem Text herausgelesen werden

kann (z. B. Erklärung der Sanierungstherapie). Für höhere Niveaustufen können Fragen verwendet werden, bei denen Schüler ihr Hintergrundwissen abrufen müssen und dieses mit eigenen Worten wiedergeben sollen. [vgl. Leseübung 13, 19, S. 146]
Für schwächere Schüler wurden auf dem Arbeitsblatt M2a leicht veränderte Aussagen notiert, die sie anhand des Textes überprüfen sollen. [vgl. Leseübung 8, S.146]

Lesestrategie 6 – Den Text in eine andere Darstellungsform übertragen

Der Schüler übersetzt einen Fließtext in eine andere Darstellungsform (z. B. Tabelle, Mind-Map).

Lt. Leisen fördert die Übertragung eines Textes in eine andere Darstellungsform die aktive eigenständige Auseinandersetzung des Lesers mit dem Text. Es wird die Kreativität und das Abstraktionsvermögen des Lesers gefordert. Die Schüler lernen bei dieser Methode auch die Struktur eines medizinischen Fachtextes kennen. Schwächeren Schülern wird hier die Darstellungsform einer Mind-Map angeboten. Die Schüler dürfen sich aber ihre Darstellungsform frei wählen. Wird diese Aufgabe in Gruppenarbeit durchgeführt, können sich die Schüler ihre Ideen gegenseitig vorstellen und ggf. ergänzen.
Es können dabei unterschiedliche Lösungen herauskommen, die bei der Vorstellung gemeinsam diskutiert werden können.

Lesestrategie 2 – Fragen an den Text stellen

Der Schüler stellt selbständig Fragen an den Text und versucht diese zu beantworten.

Bei der Bearbeitung der vorliegenden Arbeitsblätter überlegen sich die Schüler Fragen seitens des Patienten. Die Antworten müssen nicht unbedingt im Text stehen, es können auch Fragen gestellt werden, die die Schüler interessieren würden. Nach der Texterschließung bzw. anschließender Internetrecherche können die Schüler die Fragen im optimalen Fall selber beantworten.

► Quellenangaben

M1	
Titel	*Lernsituation- Abbildung*
Art	*Einstiegssituation; Informationssammlung*
Autor (Name, Vorname):	*Zirkler, Alexandra*
Fundort	
- PC	*Clip Art*

M2a-c	
Titel	*Informationsmaterial zu MRSA* *Lösung Flyer*
Art	*Informationstext*
Autor (Name, Vorname):	*Zirkler, Alexandra*
Fundort	
- Titel	*a) Informationsblatt zu MRSA für Patienten und Angehörige*
- Herausgeber	*EUREGIO MRSA-net/EurSafety Health-net, Groningen/Münster* *Design: Didi Kroehn, Viscom, Münster* *<http://www.mrsa-net.org>*
- Erscheinungsort / Jahr	*13.3.2011*
- Homepage	*<http://www.kvwl.de/arzt/qsqm/prozess/mre/mrsa_umgang_prax_hausb.pdf>* *<http://www.kvwl.de/arzt/qsqm/prozess/mre/mrsa_info_blatt_pat_ange.pdf>* *Abbildung:* *<http://www.mrsa-net.org/bilder/MRSA-Bildmotiv.jpg>*

Berufssprache Deutsch

2 Lesen – mit Texten und Medien umgehen

2.4 Gesetzestexte verstehen

Planungsraster

►Rahmenbedingungen

Ausbildungsberuf	*Hauswirtschafter/-innen*
Jahrgangsstufe/Klasse	*10. Jgst.*
Zeitumfang	*90 Minuten*
Eingangsqualifikation	*Hauptschulabschluss; qualifizierender Hauptschulabschluss*
Berufsfeld/Fach	*Lernfeld 1 (ER, SZ/S)*

► Unterricht

Handlungssituation	*Neue Gerichte im Schulbistro.* *Welche Hygienevorschriften muss man beachten?*
Angestrebter Kompetenzzuwachs	*Informationsgehalt und Aussage eines normierenden Textes bewerten*
Bezug zum Lehrplan Deutsch Verknüpfung der Kompetenzbereiche	*Sprechen: einfache berufliche Gespräche führen; Meinungen austauschen; Argumente wahrnehmen und wesentliche Aussagen verstehen; Feedbackregeln* *Schreiben: Grundregeln der Rechtschreibung anwenden; Informationen ordnen; adressatenbezogenen, logischen Schreibplan erstellen; auf formale Gestaltung achten* *Lesen: Rechercheergebnisse nutzen und vergleichen; Lesestrategien anwenden; Informationsgehalt eines Textes erfassen; sich über die Textabsicht austauschen* *Sprache untersuchen: berufsbezogene Texte auf das Wesentliche verkürzen; Textfunktionen an einfachen berufstypischen Beispielen bestimmen*
Bezug zum Lehrplan des Berufsfeldes/Lernfeld	*LF 1 (ER, SZ/S)* *Bedeutung einer sachgerechten Lagerung von Lebensmitteln unter Beachtung der gesetzlichen Vorschriften;* *Geeignete Maßnahmen zur Qualitätskontrolle bei der Verarbeitung und Lagerung von Lebensmitteln;*
Bezug zu den KMK-Bildungsstandards oder GER	*Aufbauend auf den KMK-Bildungsstandards im Fach Deutsch für den Hauptschulabschluss (9. Jgst.)*
Kurzbeschreibung/	*1. Orientierung: Neue Gerichte im Schulbistro. Müssen bestimmte Hygienevorschriften bei der Herstellung beachtet werden? (M2)*

Verlaufsplanung (Materialien)	*2. Information: Wo können wir uns darüber informieren? → EG-VO 852/2004; Erläuterungen zum HACCP-Konzept im Fachbuch „Lernfeld Hauswirtschaft“ (M7, M8)* *3. Planung: Herausarbeiten der wesentlichen Informationen aus dem Gesetzestext bzw. den Erläuterungen* *4. Durchführung: Gruppenarbeit (evtl. differenziert) mit Hilfe von Arbeitsaufträgen (M3, M4, M5); nach Absprache Erstellen von Plakaten* *5. Dokumentation/Präsentation: Auslosen der Schüler zur Präsentation; Vorstellen der Gruppenergebnisse (M6)* *6. Bewertung: Die Schüler beurteilen aufgrund des Dargestellten, ob die Einführung neuer Gerichte im Schulbistro verwirklicht werden kann.*
Methoden, Arbeitstechniken, Strategien	*Problem erkennen; Lösungsstrategien finden; Informationsbeschaffung; Anwendung von Lesestrategien; Rückschluss auf Problemstellung*
Dominante Sozialformen	*Gruppenarbeit*
Textart(en)/ Kommunikationssituation	*Normierender Text* *EG-VO 852/2004 (M7); Erläuterungen zum HACCP-Konzept (M8)*

► weiterführende Hinweise

Ggf. Differenzierung (Material/Aufgaben)	*3 unterschiedliche Arbeitsblätter zur Differenzierung für das Förder-, Standard- und Aufbauprogramm*
Ggf. weitere Anknüpfungspunkte (auch fächerübergreifend)	
Ggf. Literaturhinweise	*Niveaustufen nach ISB Bayern, Kompetenzmodelle;* *Leisen, Josef (2010): Handbuch Sprachförderung im Fach. Bonn: Varus Verlag 2010*
Ggf. Erfahrungen/Bemerkungen/Anregungen zur Weiterarbeit	

► Verfasser/in

Schulart	*Berufsfachschule*
Berufsfeld	*Hauswirtschaft*
Lehrkraft E-Mail	*OStRin Irmgard Schreiber* *irmgardschreiber@bsimmenstadt.de*
Name Schule	*Staatliche Berufsschule Immenstadt*

M1

Verlaufsplanung

Berufsfeld: Hauswirtschaft
Klasse: BHW 10
Lernfeld: 1 (ER, SZ/S)
Thema: Hygienevorschriften
Zeit: 90 Min

Berufliche Handlungssituation: **„Neue Gerichte im Schulbistro. Welche Hygienevorschriften muss man beachten?“**

Zeit min	**Ablauf**	**Methodische Gestaltung/Sozialform Ergebnissicherung**	**Kompetenzen aus dem LP D**
10	Einstieg	Die Schüler planen, Obstsalat, Milchshakes und Brathähnchen im Schulbistro anzubieten. Welche Hygienevorschriften muss man bei der Herstellung beachten? → Anforderungen hinsichtlich der Speisen und Getränke (Lagerung, Zubereitung)	10.1 einfache berufliche Gespräche führen; Meinungen austauschen; Argumente wahrnehmen und wesentliche Aussagen verstehen
30	Informieren	Wo können wir uns darüber informieren? Fachbuch „Lernfeld Hauswirtschaft “, Internet → Überblick verschaffen → EG-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene als rechtliche Grundlage sowie Erläuterungen zum HACCP-Konzept (siehe Buch Kap. 5.7 bzw. M8 und Kap. 13.7 bzw. M7)	10.3 Rechercheergebnisse nutzen und vergleichen; Lesestrategien anwenden; Informationsgehalt eines Textes erfassen; sich über die Textabsicht austauschen
10	Planen	Wesentliche Informationen aus dem Gesetzestext bzw. den Erläuterungen müssen herausgearbeitet werden	10.2 Grundregeln der Rechtschreibung; Informationen ordnen; adressatenbezogenen, logischen Schreibplan erstellen; auf formale Gestaltung achten
5	Entscheiden	Gruppenarbeit (evtl. Differenzierung in 3 Anforderungsniveaus)	10.2 siehe oben
20	Ausführen	Die Gruppen erstellen ihre Materialien; Schüler zur Präsentation werden ausgelost	10.2 siehe oben 10.1

			Sprechängste überwinden; Arbeitsergebnisse vorstellen; frei sprechen; auf Lautstärke, Betonung achten
10	Kontrollieren	Die Klasse kontrolliert bei der Präsentation, ob alle wesentlichen Dinge berücksichtigt und verständlich dargestellt wurden.	10.2 siehe oben 10.1 Feedbackregeln
5	Bewerten	Kann unter den vorgegebenen Umständen die Einführung dieser neuen Gerichte im Schulbistro verwirklicht werden?	10.1 einfache berufliche Gespräche führen; Meinungen austauschen; Argumente wahrnehmen und wesentliche Aussagen verstehen; Feedbackregeln

M2

Jeden Tag das gleiche Angebot im Schulbistro!

Die SMV Ihrer Schule hat beschlossen, einige neue Gerichte in den Speiseplan aufzunehmen, um das Angebot attraktiver zu machen.

Sie, als Auszubildende im Bereich Hauswirtschaft, sollen aufzeigen, welche Hygienevorschriften bei der Zubereitung von Obstsalat, Milchshakes und Brathähnchen zu beachten sind.

M3 N I

Obstsalat im Schulbistro

Welche Hygienevorschriften muss man bei der Herstellung berücksichtigen?

Arbeitsgrundlage:

- EG-Verordnung 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene (Fachbuch „Lernfeld Hauswirtschaft“ Kap. 13.7 bzw. M7)
- Erläuterungen des HACCP-Konzepts (Fachbuch „Lernfeld Hauswirtschaft“ Kap. 5.7 bzw. M8)

Arbeitsauftrag:

1. Lesen Sie den Absatz Art. 5 (1) EG-Verordnung 852/ 2004

Versuchen Sie mit eigenen Worten wiederzugeben, was ausgesagt ist. Bedenken Sie dabei Folgendes:

- Was sind Lebensmittelunternehmer?
- Was bedeuten die verwendeten Zeitwörter *beruhen, einrichten, durchführen, aufrechterhalten*?

2. Lesen Sie jetzt die ersten zwei Abschnitte in den Erläuterungen des HACCP-Konzepts

- Welchen Zweck erfüllt das Konzept?
- Welche Gefahren sollen damit bewertet werden? Klären Sie die Begriffe.
- Wie wird HACCP übersetzt und was bedeuten die einzelnen Buchstaben?

3. Überfliegen Sie jetzt den gesamten Text des HACCP-Konzepts

- Notieren Sie die sieben Stufen, in die das HACCP-Konzept eingeteilt wird.

4. HACCP-Konzept bei der Herstellung von Obstsalat mit Sahne

Bei der Herstellung eines Milchshakes mit Obst könnten die einzelnen Stufen des HACCP-Konzepts Folgendes bedeuten:

Beispiel **Milchshake mit Obst**

1. Überlegung, bei welchen Schritten des Arbeitsablaufs können Gefahren auftreten?
2. Schimmelbefall des Obstes; durchgängige Kühlung usw.
3. Gezielte Auswahl des Obstes; Kühlung unter 15 Grad Celsius usw.
4. Überprüfung des Obstes, Kontrolle der Kühltemperatur usw.
5. Sind die Kontrollmaßnahmen ausreichend? Muss die Milch überprüft werden?
6. Kühltemperatur der Milch überprüfen
7. Die Kühltemperatur der Milchshakes wird alle 15 Minuten überprüft und das Ergebnis dokumentiert

- Übertragen Sie die einzelnen Schritte auf die Herstellung von **Obstsalat mit Sahne.**

5. Präsentation

- Vergleichen Sie innerhalb der Gruppe Ihre Ergebnisse und erarbeiten Sie gemeinsam ein Plakat, auf dem das Wichtigste verständlich dargestellt ist.

Der Aufbau **könnte** so ausschauen:

Das HACCP-Konzept

Art. 5 (1) EG-Verordnung 852/2004:

_____

_____

Zweck des HACCP-Konzepts:

_____

Folgende Gefahren werden bewertet:

_____

_____

_____

HACCP wird übersetzt:

_____

H _____ = _____

A _____ = _____

C _____ = _____

C _____ = _____

P _____ = _____

Die 7 Stufen des HACCP-Konzepts	Beispiel Obstsalat mit Sahne
1._____	_____
2._____	_____
3._____	_____
4._____	_____
5._____	_____
6._____	_____
7._____	_____

Milchshakes im Schulbistro

Welche Hygienevorschriften muss man bei der Herstellung berücksichtigen?

Arbeitsgrundlage:

- EG-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene (Fachbuch „Lernfeld Hauswirtschaft“ Kap. 13.7 bzw. M7)
- Erläuterungen des HACCP-Konzepts (Fachbuch „Lernfeld Hauswirtschaft“ Kap. 5.7 bzw. M8)

Arbeitsauftrag:

1. Lesen Sie Art. 5 (1) und (2) EG-Verordnung 852/2004
   - Zu welcher Maßnahme sind die Lebensmittelunternehmer verpflichtet?
   - Welche sieben HACCP-Grundsätze sind durchzuführen (a) – g))?
   - Klären Sie zuerst eventuell unbekannte Begriffe (akzeptabel, reduziert, Prozessstufen, effizient, Verifizierungsverfahren....) und notieren Sie dann sieben kurze Stichpunkte.

2. Lesen Sie jetzt die ersten zwei Abschnitte in den Erläuterungen des HACCP-Konzepts.
   - Wie wird HACCP übersetzt?
   - Seit wann sind die Lebensmittelunternehmer zur Durchführung des Konzepts verpflichtet?

3. Überfliegen Sie nun den gesamten Text des HACCP-Konzepts.
   - Zeigen Sie anhand des Beispiels Milchshake konkret die einzelnen sieben Stufen des Konzepts auf.

4. Präsentation
   - Vergleichen Sie innerhalb der Gruppe Ihre Ergebnisse und erarbeiten Sie gemeinsam ein Plakat, auf dem das Wichtigste verständlich dargestellt ist.

M5

N III

Brathähnchen im Schulbistro

Welche Hygienevorschriften muss man bei der Herstellung berücksichtigen?

Arbeitsgrundlage:

- EG-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene (Fachbuch „Lernfeld Hauswirtschaft“ Kap. 13.7 bzw. M7)
- Erläuterungen des HACCP-Konzepts (Fachbuch „Lernfeld Hauswirtschaft“ Kap. 5.7 bzw. M8)

Arbeitsauftrag:

1. Lesen Sie Art. 5 (1) und (2) EG-Verordnung 852/2004 sowie die Erläuterungen des HACCP-Konzepts.

2. Sie planen neue Gerichte in die Speisekarte des Schulbistros aufzunehmen.
   - Sind Sie verpflichtet, bei der Zubereitung das HACCP-Konzept umzusetzen? Begründen Sie Ihre Antwort.
   - Warum wurde das HACCP-Konzept eingeführt?

3. Im Schulbistro sollen Brathähnchen angeboten werden.
   - Bestimmen Sie mögliche kritische Kontrollpunkte (CCP) und erläutern Sie deren Risiken.
   - Welche Verfahren können zur Überprüfung dieser kritischen Kontrollpunkte angewandt werden?
   - Zeigen Sie anhand des Beispiels Brathähnchen konkret die einzelnen sieben Stufen des Konzepts auf.

4. Präsentation
   - Vergleichen Sie innerhalb der Gruppe Ihre Ergebnisse und erarbeiten Sie gemeinsam ein Plakat, auf dem das Wichtigste verständlich dargestellt ist.

Obstsalat im Schulbistro

Welche Hygienevorschriften muss man bei der Herstellung berücksichtigen?

Das HACCP-Konzept

Art. 5 (1) EG-Verordnung 852/2004:
Alle Geschäfte, die mit Lebensmitteln zu tun haben, müssen Verfahren nach dem HACCP-Konzept einrichten, ständig durchführen und überprüfen.

Zweck des HACCP-Konzepts:
Qualitätssicherung

Folgende Gefahren werden bewertet:
mikrobiologische (z. B. verursacht durch Kleinstlebewesen)
chemische (z. B. Veränderungen durch Sauerstoff)
physikalische (z. B. Verunreinigungen)

HACCP wird übersetzt:
Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte

Hazard	=	Gesundheitsgefahr
Analysis	=	Analyse der Gefahr
Critical	=	kritisch für die Sicherheit
Control	=	Steuerung
Points	=	Abschnitt im Verfahren

Die 7 Stufen des HACCP-Konzepts

1. Gefahrenanalyse
2. Festlegung der kritischen Kontrollpunkte
3. Festlegung der Grenzwerte dieser kritischen Kontrollpunkte
4. Überwachung der Grenzwerte der kritischen Kontrollpunkte
5. Korrekturmaßnahmen
6. Veränderung der Überwachung
7. Dokumentation

Beispiel Obstsalat mit Sahne

1. Wo gibt es Gefahren?
2. Schimmelbefall des Obstes, durchgängige Kühlung
3. Auswahl des Obstes, Kühlung unter 15 Grad Celsius
4. Überprüfung des Obstes, Kontrolle der Kühltemperatur
5. Genügen die Kontrollmaßnahmen? Überprüfung der Sahne?
6. Kühltemperatur der Sahne überprüfen
7. Kühltemperatur wird alle 15 Minuten überprüft und Ergebnis dokumentiert

Milchshakes im Schulbistro

Welche Hygienevorschriften muss man bei der Herstellung berücksichtigen?

unbekannte Begriffe:

akzeptabel	annehmbar
reduziert	verringert
Prozessstufen	Stufen eines Ablaufs
effizient	wirksam
Verifizierungsverfahren	Verfahren, um etwas nachzuprüfen

Das HACCP-Konzept

HACCP wird übersetzt:
Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte

Die Lebensmittelunternehmer sind seit dem 1.1.2006 laut EG-Verordnung 852/2004 dazu verpflichtet, das HACCP-Konzept durchzuführen

Die 7 Stufen des HACCP-Konzepts

1. Gefahrenanalyse
2. Festlegung der kritischen Kontrollpunkte
3. Festlegung der Grenzwerte dieser kritischen Kontrollpunkte
4. Überwachung der Grenzwerte der kritischen Kontrollpunkte
5. Korrekturmaßnahmen
6. Veränderung der Überwachung
7. Dokumentation

Beispiel **Milchshake mit Obst**

1. Überlegung, bei welchen Schritten des Arbeitsablaufs können Gefahren auftreten?
2. Schimmelbefall des Obstes; durchgängige Kühlung usw.
3. Gezielte Auswahl des Obstes; Kühlung unter 15 Grad Celsius usw.
4. Überprüfung des Obstes, Kontrolle der Kühltemperatur usw.
5. Sind die Kontrollmaßnahmen ausreichend? Muss die Milch überprüft werden?
6. Kühltemperatur der Milch überprüfen
7. Die Kühltemperatur der Milchshakes wird alle 15 Minuten überprüft und das Ergebnis dokumentiert

Lösung Niveaustufe III

Brathähnchen im Schulbistro

Welche Hygienevorschriften muss man bei der Herstellung berücksichtigen?

Das HACCP-Konzept in unserem Schulbistro

Das HACCP-Konzept ist seit dem 1.1.2006 verpflichtend für alle Lebensmittel verarbeitende Betriebe (also auch die Betreiber eines Bistros). Es soll dazu beitragen, die Qualität der Lebensmittel zu sichern, indem mikrobiologische, chemische oder physikalische Gefahren während der Bearbeitung bzw. Herstellung der Lebensmittel unter Kontrolle gehalten werden.

Wo stecken Risiken bei der Zubereitung von Brathähnchen?

CCP	Ablauf	Risiken	Überprüfung
Ja	Auftauen	Mikroorganismen	Temperatur, Auftauflüssigkeit
	Waschen	Personal, Geräte	Hygiene
	Würzen	Personal, Geräte	Hygiene
Ja	Braten	Mikroorganismen	Kerntemperatur
Ja	Anbieten	Mikroorganismen	Temperatur

Die 7 Stufen des HACCP-Konzepts am Beispiel Brathähnchen

1. Bei welchen Schritten des Arbeitsablaufs können Gefahren auftreten?
2. Auftauen, braten, anbieten
3. Trennen der Auftauflüssigkeit; Temperaturüberprüfung unter 6 Grad Celsius, über 80 Grad Celsius, über 60 Grad Celsius
4. Überwachung der Auftaubedingungen, Kontrolle der Auftau-, Brat- und Angebotstemperatur
5. Sind die Kontrollmaßnahmen ausreichend? Muss die Personal- und Arbeitsgerätehygiene überprüft werden?
6. Überprüfung der Personalhygiene; Händewaschen
7. Beim Auftauen werden Auftaubedingungen und -temperatur alle 30 Minuten kontrolliert;
   Vor Beendigung des Bratprozesses wird die Kerntemperatur gemessen;
   Beim Anbieten wird die Temperatur alle 15 Minuten überprüft.
   Die überprüfende Person dokumentiert alle Werte und zeichnet sie ab.

EG-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene (Auszug)

Art.1 Geltungsbereich

(1) Diese Verordnung enthält allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer unter besonderer Berücksichtigung folgender Grundsätze:

a) Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer.

b) Die Sicherheit der Lebensmittel muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette, einschließlich der Primärproduktion, gewährleistet sein.

c) Bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können, insbesondere bei gefrorenen Lebensmitteln, darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden.

d) Die Verantwortlichkeit der Lebensmittelunternehmer sollte durch die allgemeine Anwendung von auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren in Verbindung mit einer guten Hygienepraxis gestärkt werden.

e) Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis sind ein wertvolles Instrument, das Lebensmittelunternehmern auf allen Stufen der Lebensmittelkette hilft, die Vorschriften der Lebensmittelhygiene einzuhalten und die HACCP-Grundsätze anzuwenden.

f) Auf der Grundlage wissenschaftlicher Risikobewertungen sind mikrobiologische Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse festzulegen.

g) Es muss sichergestellt werden, dass eingeführte Lebensmittel mindestens denselben oder gleichwertigen Hygienenormen entsprechen wie in der Gemeinschaft hergestellte Lebensmittel.

Diese Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln und für Ausfuhren sowie unbeschadet spezifischerer Vorschriften für die Hygiene von Lebensmitteln.

(2) Diese Verordnung gilt nicht für

a) die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch;

b) die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch;

c) die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben. ...

Art. 5 Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte

(1) Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

(2) Die in Absatz 1 genannten HACCP-Grundsätze sind die Folgenden:

a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,

b) Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,

c) Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,

d) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte,

e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,

f) Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis e entsprochen wird,

g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis f entsprochen wird.

Wenn Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder in den Produktionsstufen vorgenommen werden, so überprüft der Lebensmittelunternehmer das Verfahren und passt es in der erforderlichen Weise an. ...

Anhang II Allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmittelunternehmer (ausgenommen Unternehmen, für die Anhang I [Primärproduktion] gilt)

Kap. 1 Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (ausgenommen die Anlagen gemäß Kap. III (ortsveränderliche und/oder nicht ständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge), vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen

HACCP-Konzept

Das HACCP-Konzept ist ein geeignetes Verfahren zur Qualitätssicherung. Es stellt ein Verfahren für die kritische Bewertung aller Produktionsschritte bezüglich mikrobiologischer, chemischer oder physikalischer Gefahren dar.

Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) ist so zu übersetzen: Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte.

Hazard	=	Gesundheitsgefahr
Analysis	=	Analyse der Gefahr
Critical	=	kritisch für die Sicherheit
Control	=	Steuerung
Points	=	Abschnitt im Verfahren

Dieses Kontrollsystem wurde 1959 von der NASA erstellt, um weltraumgeeignete, hygienische Lebensmittel mit hundertprozentiger Sicherheit erzeugen zu können.

Vom Gesetzgeber sind Lebensmittel verarbeitende Betriebe, also z.B. Großküchen, laut EG-Verordnung Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene ab dem 1.1. 2006 dazu verpflichtet,

- ihr Personal zu schulen und zu überwachen,
- die Produktionsabläufe zu kontrollieren.

Der Vorgang ist lückenlos zu dokumentieren.

Das HACCP-Konzept soll nach folgendem Plan umgesetzt werden:

Stufe 1 – Gefahrenanalyse
Zunächst wird ein Flussdiagramm über den Herstellungsprozess vom Ausgangsmaterial bis zum Endprodukt erstellt.

Ist der Arbeitsablauf vollständig bekannt, wird er hinsichtlich möglicher hygienischer, gesundheitlicher Gefährdungen überprüft.

Beispiel: Herstellung von Milchshakes mit Obst in einem Seniorenheim

Schritte des Arbeitsablaufs

- Waschen, Putzen und evtl. Zerkleinern des Obstes
- Mixen von Milch und Obst
- Anrichten und Anbieten der Milchshakes

Wenn der Arbeitsablauf vollständig beschrieben ist, kann abgewogen werden, bei welchen Arbeitsschritten eine hygienische, gesundheitliche Gefährdung entstehen könnte.

Beispiel:

- Das Waschen, evtl. Aussortieren z.B. von Obst mit Schimmel, muss sorgfältig erfolgen, sonst kann eine hygienische, gesundheitliche Gefährdung entstehen. Kontrolle ist hier sicher notwendig (CP).
- Beim Anrichten und Anbieten der Milchshakes müssen diese gekühlt werden, bei unterlassener Kühlung – besonders über längere Zeit – kann es zu einer ernst zu nehmenden gesundheitlichen Gefährdung kommen (CCP).

Bei der Feststellung möglicher Risiken kann man also folgende Unterscheidung treffen:

- Kontrollpunkt (Abkürzung: **CP**) – hier handelt es sich um einen Gefahrenpunkt, bei sorgfältiger Arbeit ist jedoch keine weitere Kontrolle notwendig.
- Kritischer Kontrollpunkt (Abkürzung: **CCP**) – dies sind Stellen im Prozessablauf, von denen bei einem Verlust der Kontrolle eine gesundheitliche Gefährdung ausgehen kann. Kritische Kontrollpunkte müssen erkannt und ständig überwacht werden, außerdem muss die Kontrolle der kritischen Kontrollpunkte dokumentiert werden.

Als kritische Kontrollpunkte sollten nur die wirklich entscheidenden Gefahrenpunkte im Prozessablauf festgelegt werden.

Aber: Kritische Kontrollpunkte werden immer bei der Verarbeitung von rohen tierischen Lebensmitteln auftreten, z.B. Eier, Tatar oder Mett.

Stufe 2 – Auswahl und Festlegung der Lenkungspunkte – kritischen Kontrollpunkte
Es muss festgelegt werden, welche Lebensmittel bzw. Prozessstufen eine besondere Gefährdung – kritische Kontrollpunkte – CCP – darstellen. Bei einem Verlust der Kontrolle kann es hier zu einer gesundheitlichen Gefährdung kommen. Die kritischen Kontrollpunkte müssen deshalb gelenkt, besonders überwacht werden müssen.

Stufe 3 – Festlegung der Grenzwerte an Lenkungspunkten – kritischen Kontrollpunkten

Einige mögliche Verfahren zur Festlegung von Grenzwerten in der Gemeinschaftsverpflegung:

- Festlegung bestimmter Temperaturen, z.B. 5 Minuten eine Kerntemperatur über 70°C oder Kühlung unter 15°C, das Wachstum von Mikroorganismen wird verringert.
- Festlegung bestimmter Zeiten, z.B. Warmhaltezeiten bei der Essensausgabe nicht länger als 1 Stunde, Vitaminverluste werden verringert.
- Festlegung eines bestimmten Sauberkeitsstatus, z.B. Händewaschen nach der Toilettenbenutzung, Übertragung von Mikroorganismen wird verringert.
- Festlegung bestimmter sensorischer Merkmale, z.B. Geruch des Fischfilets.

Zurück zum Beispiel Milchshakes:

- **Auswahl des Verfahrens** zur Minderung des Risikos am kritischen Kontrollpunkt „Ausgabe der Milchshakes": Kühlung unter 15°C.

Stufe 4 – Überwachung der Grenzwerte an den Lenkungspunkten – kritischen Kontrollpunkten
Gartemperaturen und Kühltemperaturen sind nun z.B. an den kritischen Kontrollpunkten regelmäßig zu überprüfen.

Zurück zum Beispiel Milchshakes:

- **Überprüfung des Verfahrens:** Kontrolle der Kühltemperatur.

Stufe 5 – Korrekturmaßnahmen

Das Kontrollsystem sollte regelmäßig überprüft werden:

- Sind die Schwachpunkte – kritischen Kontrollpunkte – wirklich erkannt?
- Schließen die Überprüfungsverfahren wirklich die hygienischen, gesundheitlichen Risiken aus?
- Haben sich die Bedingungen verändert, sind neue kritische Kontrollpunkte entstanden?

Stufe 6 – Veränderung der Überwachung

Werden jetzt zusätzliche Schwachstellen entdeckt, werden Änderungen im System bzw. die Überprüfung neuer kritischer Kontrollpunkte erforderlich, ist sofort Abhilfe zu schaffen.

Stufe 7 – Dokumentation

Alle Anweisungen für den Produktionsablauf und die Überprüfung kritischer Kontrollpunkte sind zu dokumentieren, z. B.:

- Welcher kritische Kontrollpunkt wird überwacht? – Was?
- Wie wird überwacht? – Wie?
- Wie oft wird überwacht? – Wann?
- Wer überwacht (Verantwortlicher)? Durch wen?

Durch die Dokumentation kann die Durchführung der Risikochecks belegt und überprüft werden.

Zurück zum Beispiel Milchshakes:

- Die Temperatur soll alle 15 Minuten überprüft werden.
- Alle 15 Minuten ist also die gemessene Temperatur zu dokumentieren und von der Person, die die Messung durchgeführt hat, abzuzeichnen.

Da eine erfolgreiche Umsetzung des HACCP-Konzepts nur mit einer Dokumentation möglich ist, ist diese nun verpflichtend. Hiermit ist die Beweisführung des Betriebs möglich, dass man alles getan hat, damit die Kunden nicht krank werden.

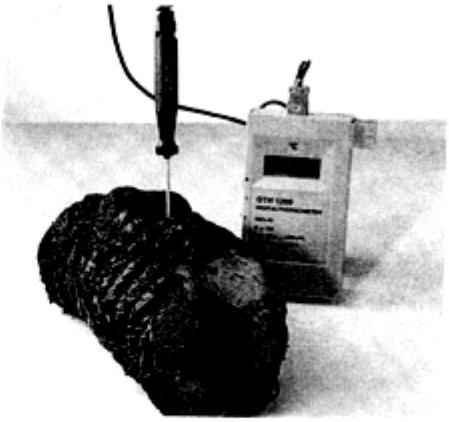
Die Dokumente müssen eine angemessene Zeit – empfehlenswert zwei Jahre – aufbewahrt. werden.

Die Dokumentation ist Pflicht in jedem Betrieb.

Die Durchführung des HACCP-Konzepts ist notwendig, um hygienische, gesundheitliche Risiken in der Gemeinschaftsverpflegung zu senken.

Voraussetzung für die erfolgreiche Durchführung des HACCP-Konzepts sind auch Personal-, Raum- und Gerätehygiene.

Eine regelmäßige Schulung des Personals ist unerlässlich.



Kontrolle in der Gemeinschaftsverpflegung: Kerntemperaturmessung

HACCP-Konzept

1. Gefahrenanalyse
↓
2. Festlegung der Lenkungspunkte
↓
3. Festlegung der Grenzwerte
↓
4. Überwachung der Lenkungspunkte
↓
5. Korrekturmaßnahmen
↓
6. Veränderung der Überwachung
↓
7. Dokumentation

1. *Erstellen Sie folgendes Ablaufschema für die Zubereitung von Brathähnchen.*

CCP	Ablauf	Risiken
?	?	?

2. *Erläutern Sie mögliche Gefahren bei der Zubereitung von Brathähnchen.*
3. *Erläutern Sie Verfahren zur Überprüfung der kritischen Kontrollpunkte bei der Zubereitung.*
4. *Erläutern Sie, wie das Händewaschen nach dem Toilettenbesuch kontrolliert und dokumentiert werden kann.*

M9
Methodenblatt

Lesestrategie Fragen zum Text beantworten

Aus: Leisen, Josef (2010): Handbuch Sprachförderung im Fach. Bonn: Varus

Beschreibung

Bei dieser Strategie wird der Lerner durch Fragen veranlasst, sich mit dem Text intensiver zu beschäftigen. Die Fragen werden ihm vom Lehrer mitgegeben.

Didaktisches Potenzial und methodische Hinweise

- Bei dieser Lesestrategie handelt es sich um eine herkömmliche und oft eingesetzte Strategie.
- Man sollte mit leichten Fragen beginnen und die schweren Fragen ans Ende setzen.
- Zunächst sollten Fragen gestellt werden, die sich auf eine explizit im Text angegebene Information beziehen. Diese Fragen sind in der Regel leicht zu beantworten.
- Es können aber auch Fragen gestellt werden, die sich auf tiefer eingebettete oder implizit angegebene Informationen beziehen. Diese Fragen werden nur noch von einem Teil der Lerner beantwortet und eignen sich daher, um zu differenzieren.
- Schließlich können Fragen gestellt werden, die auf einer wesentlich höheren Kompetenzstufe liegen, für deren Beantwortung der Text also im Detail verstanden sein muss. Diese Strategie ist sinnvoll, wenn beispielsweise etwas selbständig erklärt werden und dabei spezielles Wissen genutzt werden muss.
- Für Lerner mit Lernschwächen sollten die Fragen sprachlich und inhaltlich ihrem jeweiligen Sprach- und Denkvermögen angepasst sein.

► Quellenangaben

M1	
Titel	*Neue Gerichte im Schulbistro. Welche Hygienevorschriften muss man beachten?*
Art	*Verlaufsplanung*
Autor (Name, Vorname):	*Schreiber, Irmgard*
M2	
Titel	
Art	*Bild*
Autor (Name, Vorname):	*Sturm, Rainer*
Fundort	
Internet	*www.pixelio.de; 09.03.2011*
M3	
Titel	*Obstsalat im Schulbistro. Welche Hygienevorschriften muss man bei der Herstellung berücksichtigen?*
Art	*Arbeitsblatt Förderprogramm*
Autor (Name, Vorname):	*Schreiber, Irmgard*
Seiten	*2*
M4	
Titel	*Milchshake im Schulbistro. Welche Hygienevorschriften muss man bei der Herstellung berücksichtigen?*
Art	*Arbeitsblatt Standardprogramm*
Autor (Name, Vorname):	*Schreiber, Irmgard*
M5	
Titel	*Brathähnchen im Schulbistro. Welche Hygienevorschriften muss man bei der Herstellung berücksichtigen?*
Art	*Arbeitsblatt Aufbauprogramm*
Autor (Name, Vorname):	*Schreiber, Irmgard*
M6	
Titel	*Obstsalat, Milchshake, Brathähnchen im Schulbistro.*
Art	*Lösungsvorschläge zu den Arbeitsblättern*
Autor (Name, Vorname):	*Schreiber, Irmgard*
Seiten	*3*
M7	
Titel	*EG-Verordnung 852/2004*
Art	*Gesetzestext*
Autor (Name, Vorname):	
Fundort	
Internet	http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:DE:PDF; 13.03.2011
M 8	
Titel	*HACCP-Konzept*
Art	*Schulbuchtext*
Autor (Name, Vorname):	*Schlieper, Cornelia A.*
Fundort	
- Titel	*Lernfeld Hauswirtschaft*
- Herausgeber	
- Erscheinungsort / Jahr	*Hamburg 2010*
- Verlag	*Handwerk und Technik*
- Seite(n)	*Seite 280 bis 281*
M9	
Titel	*Lesestrategie – Fragen zum Text beantworten*
Art	*Methodenblatt*

Autor (Name, Vorname):	*Leisen, Josef*
Titel	*Handbuch der Sprachförderung im Fach. Teil C*
Erscheinungsort/-jahr	*Bonn, 2010*
Verlag	*Varus*
Seite	*142*

Berufssprache Deutsch

3 Schreiben

3.1 Berichten

Planungsraster

► Rahmenbedingungen

Ausbildungsberuf	*Hauswirtschafter/-innen*
Jahrgangsstufe/Klasse	*10*
Zeitumfang	*90 Minuten*
Eingangsqualifikation	*Hauptschulabschluss; Qualifizierender Hauptschulabschluss*
Berufsfeld/Fach	*Lernfeld 2/Speisen und Getränke herstellen und Servieren*

► Unterricht

Handlungssituation	*„Gefahr in der Küche – einen Arbeitsunfall melden“*
Angestrebter Kompetenzzuwachs	*Sensibilisieren für Unfallgefahren im Bereich der Hauswirtschaft; Verhalten bei Arbeitsunfällen in Erinnerung rufen; Sicherheit gewinnen beim Berichten für die Unfallversicherung nach einem Arbeitsunfall*
Bezug zum Lehrplan Deutsch Verknüpfung der Kompetenzbereiche	***Sprechen:*** *Gesprächsregeln anwenden; Meinungen austauschen; einfache Kurzbeiträge formulieren; Sprechängste überwinden; Feedbackregel anwenden* ***Schreiben:*** *eigene Notizen zu Sachverhalten anfertigen; anhand eines Schreibplans einen Text produzieren; zentrale Schreibformen sachgerecht nutzen; Grundregeln der Rechtschreibung anwenden; formale Gesichtspunkte berücksichtigen* ***Lesen:*** *Lesefähigkeit verbessern; deutlich artikuliert vorlesen; Informationsgehalt eines Textes erfassen; Sach-u. Informationstexte verstehen und nutzen* ***Sprache untersuchen:*** *individuelle Fehlerschwerpunkte erkennen und abbauen*
Bezug zum Lehrplan des Berufsfeldes/Lernfeld	*LF1 (BW) Grundlagen professioneller Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse (Unfallverhütung)* *LF2 (SZ/S) (Unfallverhütungsvorschriften)*
Bezug zu den KMK-Bildungsstandards oder GER	*Aufbauend auf den KMK-Bildungsstandards im Fach Deutsch für den Hauptschulabschluss (9. Jahrgangsstufe)*
Methoden, Arbeitstechniken, Strategien	*Problem erkennen; Lösungsmöglichkeiten finden; Vorwissen aktivieren; Wege der Informationsgewinnung unterschiedlicher Medien nutzen; nach Schreibplan arbeiten; Stoffsammlung erstellen*
Dominante Sozialformen	*Gruppenarbeit*
Textart(en)/ Kommunikationssituation	*Fachtexte, Formular*

► weiterführende Hinweise

Ggf. Differenzierung (Material/Aufgaben)	*Bearbeitung der Unfallberichte unter Berücksichtigung unterschiedlicher Kompetenzstufen:* ***Förderprogramm:*** *Unfallbericht vorbereiten (M2)* ***Standardprogramm:*** *Unfallformular ausfüllen (M3)* ***Aufbauprogramm:*** *Unfallbericht schreiben (M4) oder auch ohne Schreibplan*
Kurzbeschreibung/ Verlaufsplanung (Materialien)	*1.Orientierung: Konfrontation mit E-Mail, Aufforderung zu helfen (M1)* *2. Information: Fachbuch, Arbeitsblatt W-Fragen (M2), Formular (M3), Schreibplan (M4), Deutschbuch, Internet* *3. Planung: Dokumentation für Unfallversicherung vorbereiten, planen* *4. Durchführung: Unfallberichte vorbereiten, erstellen, formulieren* *5. Dokumentation/Präsentation: Ergebnisse vorstellen (Vortrag)* *6. Bewertung: Textlupe (M5)/Feedback der Gruppe*
Ggf. weitere Anknüpfungspunkte (auch fächerübergreifend)	
Ggf. Literaturhinweise	
Ggf. Erfahrungen/Bemerkungen/Anregungen zur Weiterarbeit	

► Verfasser/in

Schulart	*Berufsfachschule*
Berufsfeld	*Hauswirtschaft*
Lehrkraft E-Mail	*OStRin Marie-Luise Schmidt*
Name Schule	*Staatliche Berufsschule Wasserburg am Inn*

Verlaufsplanung

Berufsfeld: Hauswirtschaft
Klasse: HW 10
Lernfeld: 2
Thema: Unfallgefahren – Unfallschutz
Zeit: 90 Minuten

Berufliche Handlungssituation: **„Gefahr in der Küche – einen Arbeitsunfall melden“**

Zeit min.	**Ablauf**	**Methodische Gestaltung/Sozialform Ergebnissicherung/Materialien (M1-M7)**	**Kompetenzen aus dem LP D**
15	Einstieg	E- Mail einer Kollegin, die um Hilfe bittet, wird von S. laut vorgelesen (M 1) S. reagieren auf die Fragen der erkrankten Kollegin Brainstorming (L-S-G) ➢ W-Fragen beantworten ➢ Unfallformular ➢ Unfallbericht Wie gehen wir vor? Gruppen bilden, Gruppensprecher bestimmen	10.3 - Lesefähigkeit verbessern - Deutlich artikuliert vorlesen 10.1 - Gesprächsregeln anwenden - Argumente austauschen
20	Informieren	Fachbuch „ Lernfeld Hauswirtschaft“ Kap.4.1 Formular Unfallversicherung Informationsblatt: Schreibplan – Bericht M2 Deutschbuch für Berufsschulen Internet Suchmaschine „Bericht Arbeitsunfall“	10.3 - Sach- u. Informationstexte verstehen und nutzen - Recherche-ergebnisse nutzen und vergleichen - Informationsgehalt eines Textes erfassen
10	Planen	Dokumentation für die Unfallversicherung planen 1. Unfallbericht vorbereiten (M2/M2 Lösung) **>>>> Niveaustufe 1(N1)** 2. Unfallformular (M3/M3 Lösung) **>>>> (N2)** 3. Ausführlichen Unfallbericht (M4/M4 Lösung) **>>>> (N3)**	10.2 - Eigene Notizen zu Sachverhalten anfertigen - Formulare bearbeiten - Nach Schreibplan Text produzieren - Zentrale Schreibformen sachgerecht nutzen (Bericht)

5	Entscheiden	Arbeitsteilige Gruppen (3-6, da drei Schwerpunkte, evtl. doppelt vergeben)	10.2 s. oben
20	Ausführen	Materialien werden erarbeitet, Gruppensprecher für die Präsentation bestimmen	10.1 - Sprechängste überwinden 10.2 - Grundregeln der Schreibrichtigkeit berücksichtigen
10	Kontrollieren	Textlupe (M5) Gemeinsame Überarbeitung der nicht bekannten Texte Je zwei S. wechseln in eine andere Gruppe	10.4 - Individuelle Fehlerschwerpunkte erkennen und abbauen
10	Bewerten	Präsentation der Gruppenergebnisse Feedback der gesamten Lerngruppe und der Lehrkraft	10.1 - Einfache Kurzbeiträge formulieren - Arbeitsergebnisse vorstellen - Feedbackregeln kennen und anwenden

M 1

Im Rahmen Ihrer Ausbildung haben Sie bereits viel über die Unfallgefahren und den Unfallschutz am Arbeitsplatz gelernt. Die Sicherheitszeichen und Gefahrensymbole sind Ihnen bekannt. Die Praxis zeigt jedoch, dass beispielsweise Übermüdung und Stress zu unkonzentriertem Arbeiten führen kann. Von Ihrer Kollegin Simone M., die in der Großküche des Seniorenheimes St. Magdalenen in Schönau in der Bergstraße 27 ihr Praktikum absolviert, erhalten Sie folgende E-Mail, in der Sie Ihnen mitteilt, dass sie einen Arbeitsunfall gehabt habe und nicht in die Berufsschule kommen könne. Die E-Mail lesen Sie Ihren Mitschülerinnen am folgenden Tag vor.

Schönau,15.03.20..

Hallo,
du kannst dir gar nicht denken, was mir gestern im Betrieb passiert ist. Ich hatte Spätdienst und musste zum Glück erst um 14.00 Uhr in der Klinik sein. So konnte ich in aller Ruhe mit dem Rad zu Arbeit fahren, was mir nur recht war, denn am Abend vorher ist es auf der Geburtstagsfeier von Peter verdammt spät geworden. Trotzdem war ich noch ziemlich müde. Am Nachmittag musste ich Birnen, Äpfel, Weintrauben, Bananen und Honigmelone putzen und schneiden, für den Obstsalat am Abend. Meine Praxisanleiterin, die Frau Huber, hat mir dabei die Schneidetechnik noch mal ganz gut erklärt, klappt jetzt schon recht gut. Außerdem sollte zum Abendessen für einige Bewohner frittiertes Gemüse angeboten werden. Ich durfte das Garen mit der Fritteuse übernehmen. Da das frische Gemüse nicht ausreichte, sollte ich das schon aufgetaute mit dazu geben. Es war schon 17.30 Uhr und um 18.00 Uhr musste das heiße Frittiergut ausgegeben werden.
Oh weh, dann ist es passiert!
Schnell ließ ich den Korb mit dem TK-Gemüse in das heiße Fett gleiten, als es plötzlich zischte, brodelte und spritzte. Laut schrie ich auf und sprang zur Seite, denn meine rechte Hand und der Unterarm schmerzten fürchterlich. Verdammt, was war das? Schon stand die Frau Huber neben mir, schaute sich den Arm an. „Mädchen, du hast dich verbrannt, wie konnte das denn passieren?“, sagte sie und hat sofort Erste Hilfe geleistet. Da Frau Huber großflächige schwere Verbrennungen vermutete, brachte mich die Pflegeleiterin, Frau Ganslmeier, zum Arzt. Nun bin ich erst einmal für fünf Tage krankgeschrieben und kann deshalb nicht in die Schule kommen. Meine Chefin muss diesen Arbeitsunfall melden und hat mich gebeten, für die Unfallversicherung etwas aufzuschreiben. Hast du eine Ahnung, was sie von mir will und wie das funktioniert?

Beraten Sie gemeinsam, welche Informationen Simone benötigt.
Helfen Sie Ihrer Kollegin, indem Sie **überlegen**, welche Möglichkeiten zur Verfügung stehen, um die Unfallversicherung über den Arbeitsunfall zu informieren. **Nutzen** Sie dafür verschiedene Hilfsmittel und **erstellen** Sie eine Vorlage.

M 2

Aufgabe:

Sie haben die E-Mail von Simone M. gelesen. **Bereiten** Sie auf dieser Grundlage den Bericht über deren Arbeitsunfall **vor**.

1. Beantworten Sie dazu die folgenden W-Fragen stichpunktartig und ergänzen Sie die Lücken in den Fragesätzen.

…….. geschah?

Wo geschah es?

Welche …… hatte der Vorfall?

…….. spielte sich der Vorfall ……?

Wann ereignete sich der Vorfall?

…….. kam es zu dem Vorfall?

Wer war beteiligt?

---

2. Finden Sie für die W-Fragen eine logische Reihenfolge und nummerieren Sie die Textfelder entsprechend.

M 2 Lösung

Aufgabe:

Sie haben die E-Mail von Simone M. gelesen. **Bereiten** Sie auf dieser Grundlage den Bericht über deren Arbeitsunfall **vor**.

1. Beantworten Sie dazu die folgenden W-Fragen stichpunktartig und ergänzen Sie die Lücken in den Fragesätzen.

2. Was geschah?

Ein Arbeitsunfall

3. Wo geschah es?

Im Seniorenheim St. Magdalenen
Ort: Schönau, Bergstraße 27
Großküche

7. Welche Folgen hatte der Vorfall?

Verbrennungen 3. Grades
Schmerzen
Krankschreibung (5 Tage)

5. Wie spielte sich der Vorfall ab?

Gemüse frittieren
Frittiergut schäumte, erzeugte Spritzer
Heißes Fett spritzte aus Fritteuse, benetzte rechte Hand
Unfallgeschädigte klagte wegen Schmerzen
Frau Huber leistete Erste Hilfe
Frau Ganslmeier begleitete Geschädigte zum Arzt

1. Wann ereignete sich der Vorfall?

15.03.2011
Gegen 17.30 Uhr

6. Warum kam es zu dem Vorfall?

Simone M. war übermüdet, unkonzentriert
Arbeit unter Zeitdruck
TK-Gemüse nicht vollständig aufgetaut

4. Wer war beteiligt?

Schülerin Simone M.
Zeugen: Frau Huber, Frau Ganslmeier

2. Finden Sie für die W-Fragen eine logische Reihenfolge und nummerieren Sie die Textfelder entsprechend.

M 3

Aufgabe:

Die E-Mail von Simone ist Ihnen bekannt.

Orientieren Sie sich daran, wenn Sie das ***Unfallformular ausfüllen***.

Fehlende Daten ***ergänzen*** Sie bitte**.**

M 3

UNFALLANZEIGE

1 Name und Anschrift des Unternehmens (Stempel)

2 Unternehmensnummer des Unfallversicherungsträgers

3 Empfänger

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe
Postfach 31 01 20
55062 Mainz

BGN
Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

4 Name, Vorname des Versicherten			**5** Geburtsdatum Tag / Monat / Jahr
6 Straße, Hausnummer	Postleitzahl	Ort	
7 Geschlecht ☐ männlich ☐ weiblich	**8** Staatsangehörigkeit		**9** Leiharbeitnehmer ☐ ja ☐ nein
10 Auszubildender ☐ ja ☐ nein	**11** Ist der Versicherte ☐ Unternehmer ☐ mit dem Unternehmer verwandt		☐ Ehegatte des Unternehmers ☐ Gesellschafter/Geschäftsführer
12 Anspruch auf Entgeltfortzahlung besteht für ☐☐ Wochen	**13** Krankenkasse des Versicherten (Name, PLZ, Ort)		
14 Tödlicher Unfall? ☐ ja ☐ nein	**15** Unfallzeitpunkt Tag / Monat / Jahr / Stunde / Minute	**16** Unfallort (genaue Orts- und Straßenangabe mit PLZ)	

17 Ausführliche Schilderung des Unfallhergangs (Verlauf, Bezeichnung des Betriebsteils, ggf. Beteiligung von Maschinen, Anlagen, Gefahrstoffen)

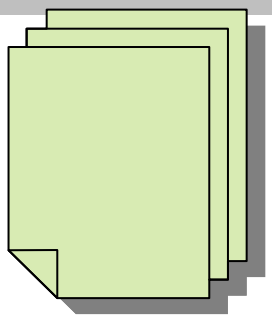
Die Angaben beruhen auf der Schilderung ☐ des Versicherten ☐ anderer Personen

18 Verletzte Körperteile	**19** Art der Verletzung
20 Wer hat von dem Unfall zuerst Kenntnis genommen? (Name, Anschrift des Zeugen)	War diese Person Augenzeuge? ☐ ja ☐ nein
21 Name und Anschrift des erstbehandelnden Arztes/Krankenhauses	**22** Beginn und Ende der Arbeitszeit des Versicherten Beginn Stunde / Minute — Ende Stunde / Minute
23 Zum Unfallzeitpunkt beschäftigt/tätig als	**24** Seit wann bei dieser Tätigkeit? Monat / Jahr
25 In welchem Teil des Unternehmens ist der Versicherte ständig tätig?	
26 Hat der Versicherte die Arbeit eingestellt? ☐ nein ☐ sofort	später, am Tag / Monat / Stunde
27 Hat der Versicherte die Arbeit wieder aufgenommen? ☐ nein ☐ ja, am	Tag / Monat / Jahr

28 Datum | Unternehmer/Bevollmächtigter | Betriebsrat (Personalrat) | Telefon-Nr. für Rückfragen (Ansprechpartner)

M 4

Schreibplan: Bericht



- ***Einleitung (in einem Satz)***

Wer?	Beteiligte
Wo ?	Ort des Geschehens
Wann?	Zeitpunkt/Datum
Was?	Art des Vorfalls

- ***Hauptteil***

Wie?	Vorfall im Detail
Warum?	Ursache / Grund

- ***Schluss***

  Welche Folgen? Ergebnisse / Ausgang

- ***Sprachliche Gestaltung***
  - ✓ Keine direkte Rede
  - ✓ Keine eigene Meinung (Gedanken, Gefühle), d.h. sachlich bleiben
  - ✓ Knapp, aber präzise
  - ✓ Keine Wiederholungen
  - ✓ Reihenfolge einhalten
  - ✓ Keine Spannung

- ***Zeitform***
  - ✓ Präteritum
  - ✓ Plusquamperfekt

Aufgabe: Formulieren Sie einen Bericht als Vorlage für Simone M.. Orientieren Sie sich dabei an dem Schreibplan. Arbeiten Sie mit den Informationen aus der E-Mail und ergänzen Sie fehlende Daten.

M 4 Lösung

Bericht zum Arbeitsunfall von Simone M.

Am 15. März 2011 so gegen 17.30 Uhr hatte ich einen Arbeitsunfall, der sich in der Großküche des Seniorenheimes St. Magdalenen in der Bergstraße 27 in 89763 Schönau ereignete.

Frau Huber, meine Praxisanleiterin während meines 14-tägigen Praktikums im Altenheim, hatte mich damit beauftragt, das frische Gemüse für das Abendessen zu frittieren. Da dies nicht ausreichte, war bereits Tiefkühlgemüse aus der Kühlung vorbereitet worden. Als das aufgetaute Gemüse in das heiße Fett der Fritteuse eintauchte, begann das Fett zu stark zu schäumen und zu spritzen. Vermutlich war das TK-Gemüse zum Teil nur angetaut und Ursache dafür, dass das Fett überschäumte.

Auf diese Weise gelangte heißes Fett an meine rechte Hand und den Unterarm, was extreme Schmerzen auslöste. Frau Huber eilte herbei und leistete sofort Erste Hilfe. Anschließend begleitete Frau Ganslmeier, die Pflegeleiterin, mich zu Dr. Winkler. Er diagnostizierte eine Verbrennung dritten Grades und schrieb mich zunächst für 5 Tage krank.

M 5

Aufgabe

Bilden Sie neue Vierergruppen mit neuen Gruppenmitgliedern!

Überarbeiten Sie den fremden Text mithilfe der Textlupe und beachten Sie dabei die Merkmale für die Schreibweise eines Berichtes. Tragen Sie Ihre Ergebnisse in das unten stehende Raster ein und reichen dieses mit dem Text an Ihren Nachbarn weiter.

Textlupe

Name des Überarbeiters	Das gefällt mir gut	Das fällt mir negativ auf. Hier habe ich noch eine Frage.	Meine Verbesserungs-vorschläge

Methoden-Steckbrief

Lückentexte (M 2)

Dies sind normalerweise Fachtexte mit gezielt eingebauten fach- und sprachdidaktischen Lücken, die ergänzt werden müssen.

Besondere Eignung: dienen der Wiederholung eines Stoffgebietes, fördern das selbständige Erarbeiten von Sachverhalten

Quellenangabe:
Leisen, Josef (2010): Praxis der Sprachförderung im sprachsensiblen Fachunterricht. Bonn: Varus, S.18

Textlupe (M 5)

Gemeinsame Überarbeitung/Bewertung von Texten.
Es werden fremde Texte überprüft und Fehler etc. erkannt.

Besondere Eignung: Texte in Ruhe intensiv bearbeiten

Quellenangabe: Bobsin, Julia (1995): Textlupe: Neue Sicht aufs Schreiben. Praxis Deutsch, H. 137, S.45-49

► Quellenangaben

M1	
Titel	*Gefahr in der Küche – einen Arbeitsunfall melden*
Art	*Einstieg: Situation „E-Mail“*
Autor (Name, Vorname):	*Schmidt, Marie-Luise*

M 2	
Titel	*Gefahr in der Küche – einen Arbeitsunfall melden*
Art	*Arbeitsblatt : Förderprogramm*
Autor (Name, Vorname):	*Schmidt, Marie-Luise*

M3	
Titel	*Gefahr in der Küche – einen Arbeitsunfall melden*
Art	*Unfallanzeige*
Autor (Name, Vorname):	*Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten*

M 4	
Titel	*Gefahr in der Küche – einen Arbeitsunfall melden*
Art	*Schreibplan: Bericht*
Autor (Name, Vorname):	*Schmidt, Marie-Luise*

M 5	
Titel	*Gefahr in der Küche – einen Arbeitsunfall melden*
Art	*Textlupe*
Autor (Name, Vorname):	*Häckl, Barbara u.a.*
Fundort	
- Titel	*Deutschunterricht – innovativ und kompetent. Handreichung zum Lehrplan Deutsch an Berufsschulen u. Berufsfachschulen*
- Herausgeber	*Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung München*
- Erscheinungsort/Jahr	
- Verlag	
- Seite(n) Textauszug	*41*

M 6	
Titel	*Gefahr in der Küche – einen Arbeitsunfall melden*
Art	*Fachbuch*
Autor (Name, Vorname):	*Schlieper, Cornelia A.*
Fundort	
- Titel	*Lernfeld Hauswirtschaft*
- Herausgeber	
- Erscheinungsort/Jahr	*Hamburg 2003*
- Verlag	*Dr. Felix Büchner*
- Seite(n) Textauszug	*116 bis 119*

M 7	
Titel	*Gefahr in der Küche – einen Arbeitsunfall melden*
Art	*Lehrbuch*
Autor (Name, Vorname):	*Dirschedl, Carlo; Pohlmann, Heiko*
Fundort	
- Titel	*Das Deutschbuch für Berufsschulen*
- Herausgeber	
- Erscheinungsort/Jahr	*Berlin 2009*
- Verlag	*Cornelsen*
- Seite(n) Textauszug	*40/41*