



## Inklusion/Gemeinsames Lernen in der beruflichen Bildung

### IKKE – Inklusive Küche 4.0

Bildungs- und Barrierefreiheit durch Digitalisierungsinstrumente in  
der beruflichen Ausbildung



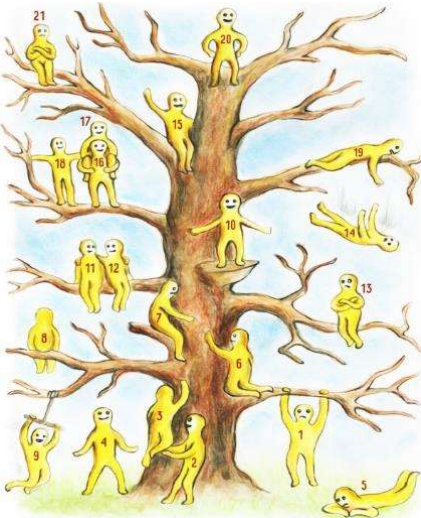
## Workshop 2: “IKKE” – Inklusive Küche 4.0

- Kurze Vorstellungsrunde
- Projektintension
- Ausgangslage der Berufsschule
- Ist/Soll für inklusiven Unterricht
- Ausgangslage der Lebenshilfe
- Werkzeuge didaktischer Aufbereitung
- Praxisbeispiele





## Workshop 2: "IKKE" – Inklusive Küche 4.0



<https://glennlimthots.wordpress.com/>

Name

Warum bin ich hier?

Was habe ich für Erwartungen?

Wie geht es mir (Blob Tree)?



## Projektintension



<https://ikke-hueftgold.de/>

**IKKE – Inklusive Küche 4.0**  
Bildungs- und Barrierefreiheit durch  
Digitalisierungsinstrumente in der  
beruflichen Ausbildung





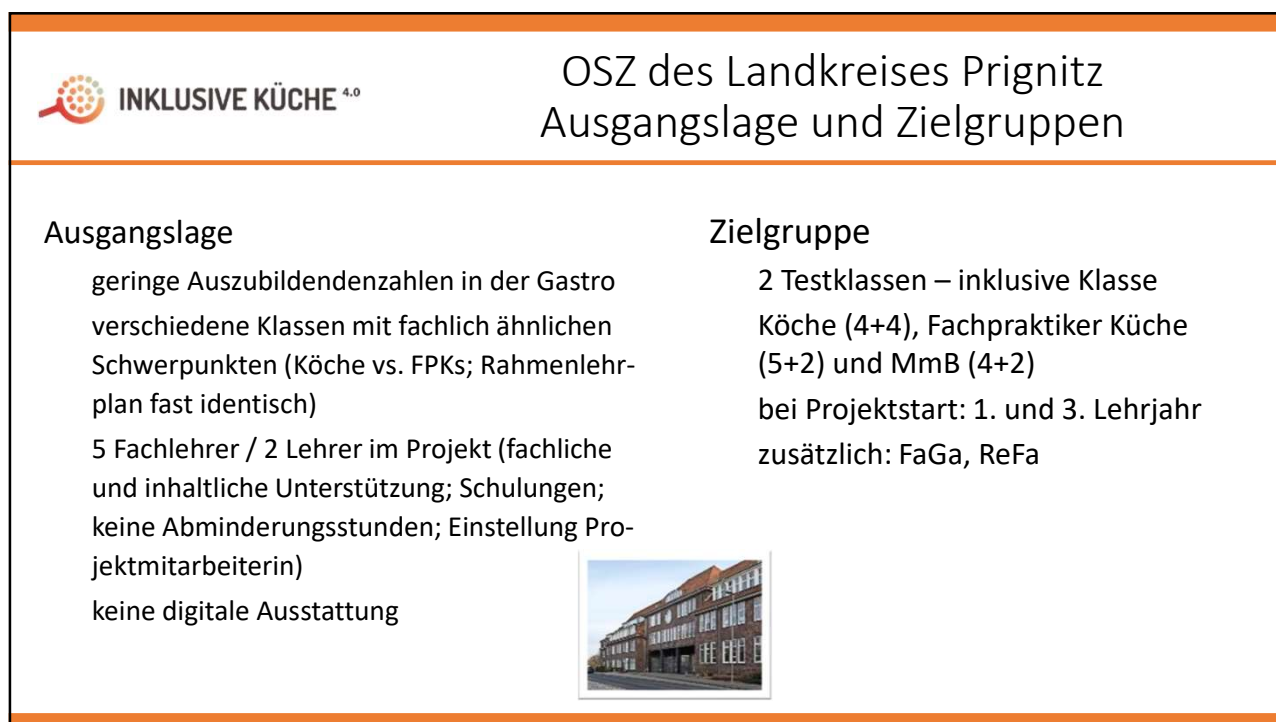
Am Ende des Projektes entstehen **digitale Lehr- und Lernlösungen**, die es **Menschen mit und ohne Behinderung** ermöglichen, nach ihren Bedürfnissen **mit- und voneinander, zeit- und ortsunabhängig** zu lernen.

aus: Statuskonferenz vom Januar 2019



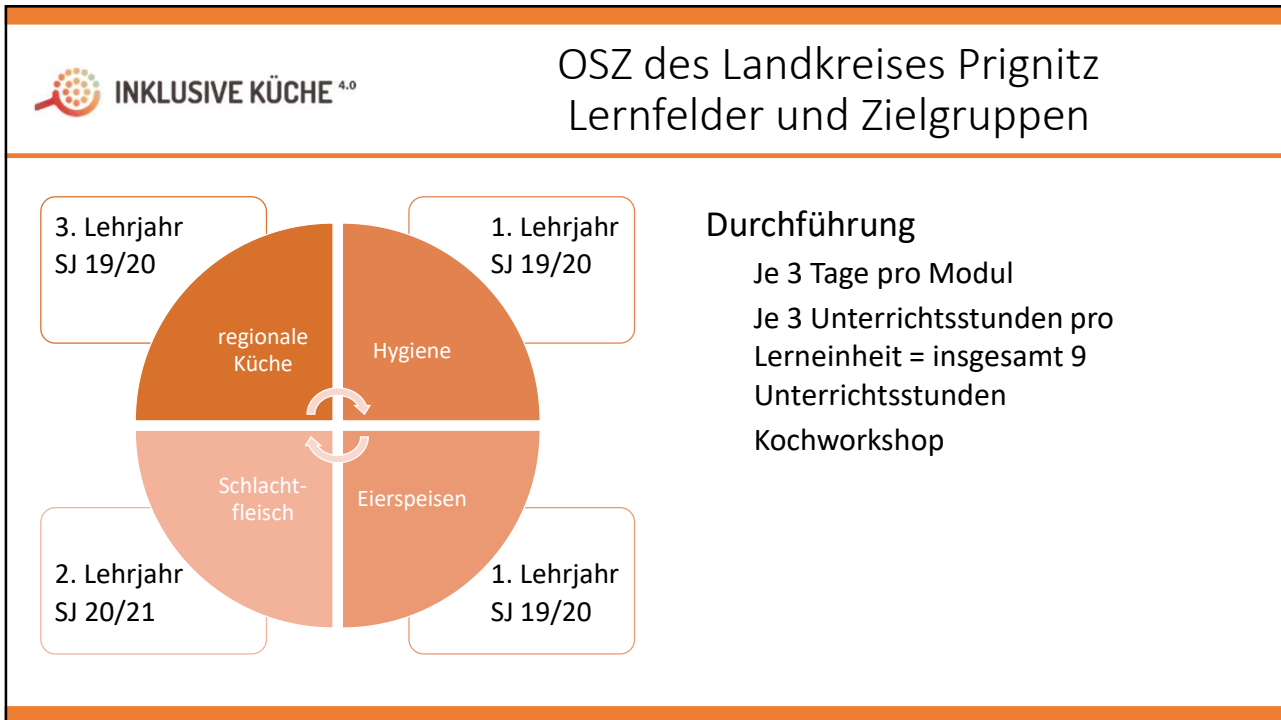


**Vorstellung**  
**Projektumsetzung aus Sicht der Schulleitung des OSZ des Landkreises**  
**Prignitz:**  
**Herr Jan Meyerhoff**

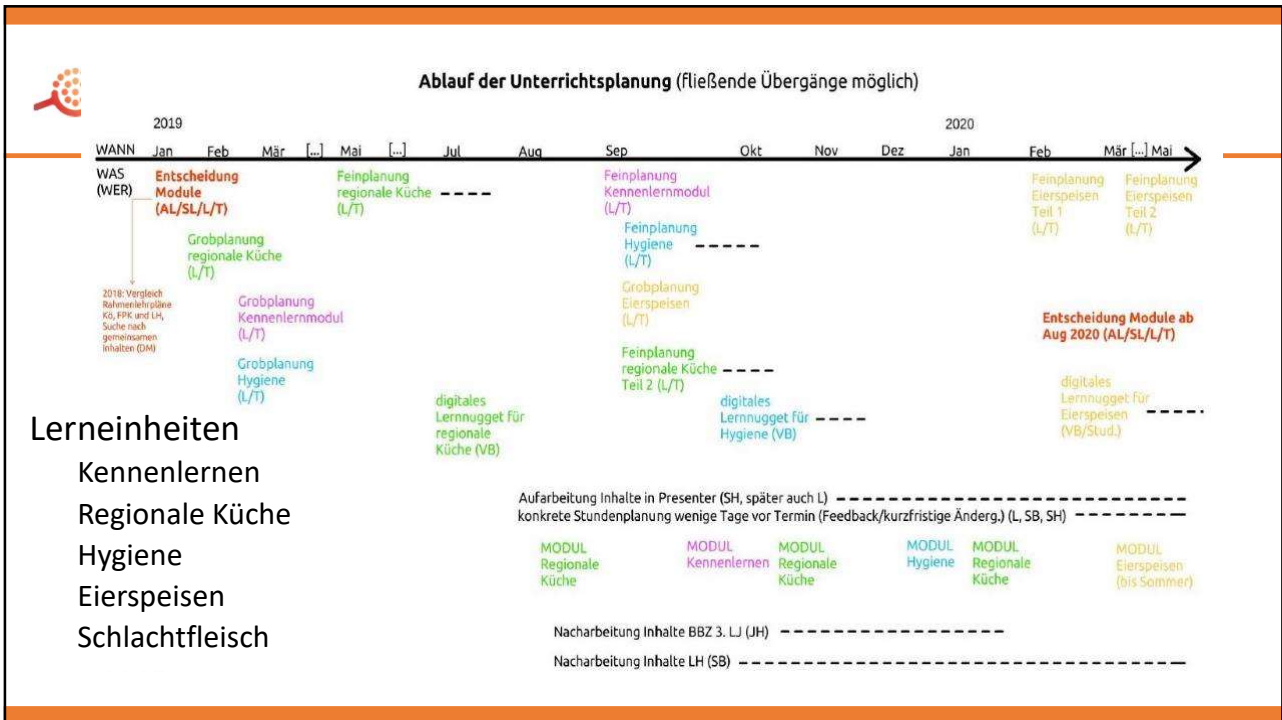
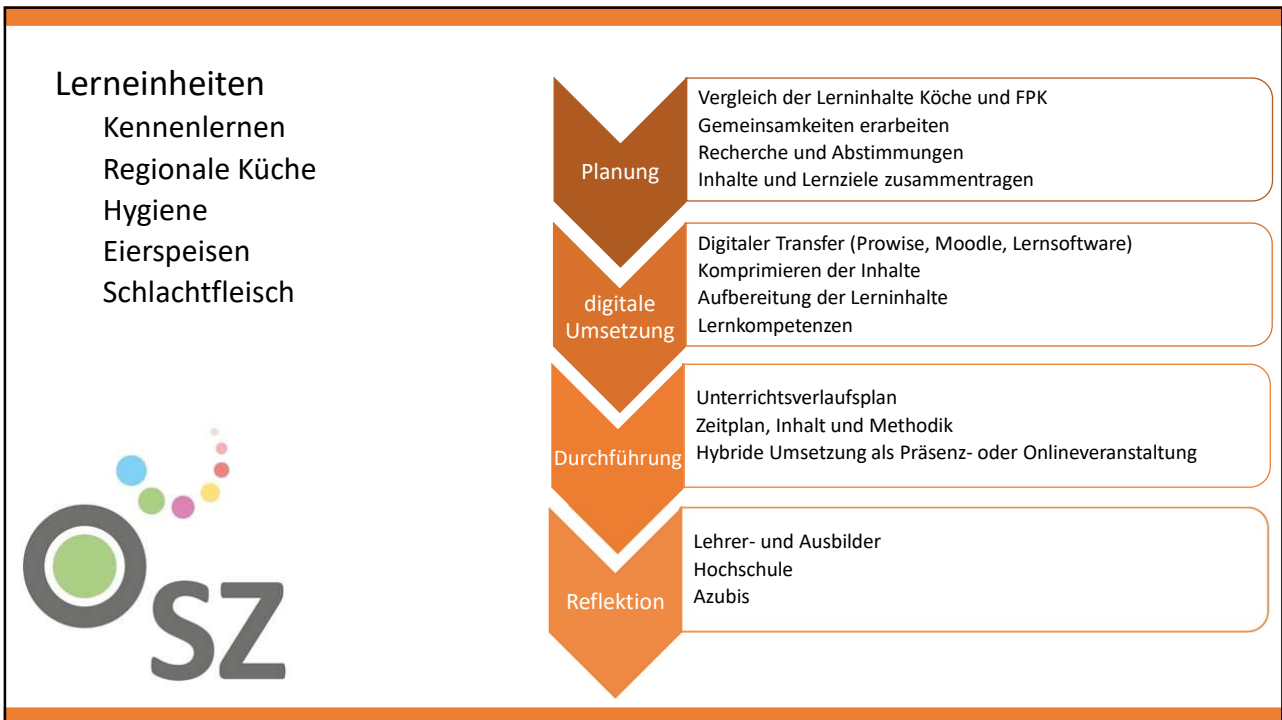


Koch/Köchin LF 1.1	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden	Fachpraktiker/Fachpraktikerin Küche LF 1	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
<b>Thema der Lernsituation 1D: Herstellen von Eierspeisen</b> <b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b> Die Schülerinnen und Schüler <u>beurteilen</u> die technologische Bedeutung von Eiern in der Küche. Sie <u>bestimmen</u> die ernährungsphysiologische Bedeutung von Eiern und führen für ausgewählte Eierspeisen relevante Berechnungen durch. Die Schülerinnen und Schüler ermitteln den Tagesbedarf an ausgewählten Lebensmittelbestandteilen. Sie wenden <u>geeignete</u> Garverfahren zum Zubereiten von Eierspeisen an und erproben verschiedene Anrichteweisen. Dabei halten sie arbeitsschutzrechtliche und insbesondere die hygienische Bestimmungen ein.			<b>Thema der Lernsituation 1D: Herstellen von Eierspeisen</b> <b>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</b> Die Schülerinnen und Schüler <u>erklären</u> die technologische Bedeutung von Eiern in der Küche. Sie <u>nennen die Inhaltsstoffe von Eiern</u> und führen für ausgewählte Eierspeisen <u>einfache</u> relevante Berechnungen durch. Die Schülerinnen und Schüler ermitteln <u>unter Anleitung</u> den Tagesbedarf an ausgewählten Lebensmittelbestandteilen. Sie wenden <u>ausgewählte</u> Garverfahren zum Zubereiten von Eierspeisen an und erproben verschiedene Anrichteweisen. Dabei halten sie arbeitsschutzrechtliche und insbesondere die hygienische Bestimmungen ein.		
<b>Inhalte:</b> Ernährungsphysiologische Bedeutung von Eiern - Eiweiß - Denaturierung Berechnungen - Energiewerte von ausgewählten Eierspeisen - Energiebedarf - Tagesbedarf Herstellen und Anrichten von Eierspeisen - Frühstücksei, Eiersalat, Spiegelei, Rührei, pochierte Eier, Omelette Hygiene - rechtliche Vorschriften beim Umgang mit Hühnereiern und anderen Lebensmitteln (Hühnereier Verordnung) - Wirkung von Mikroorganismen, speziell Salmonellen			<b>Inhalte:</b> Ernährungsphysiologische Bedeutung von Eiern - Eiweiß - Denaturierung Berechnungen - Energiewerte von ausgewählten Eierspeisen - Energiebedarf - Tagesbedarf Herstellen und Anrichten von Eierspeisen - Frühstücksei, Eiersalat, Spiegelei, Rührei, pochierte Eier, Omelette Hygiene - rechtliche Vorschriften beim Umgang mit Hühnereiern und anderen Lebensmitteln (Hühnereier Verordnung) Wirkung von Mikroorganismen, speziell Salmonellen		
<b>Hinweismögliches Handlungsprodukt:</b> Herstellen von Eierspeisen Erweitern der Rezepturen Erstellen einer Angebotskarte			<b>Hinweismögliches Handlungsprodukt:</b> <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u>		






Im Projekt wurde entschieden, einen Mindeststandard festzulegen, der sich an der Fachpraktiker Ausbildung orientiert (durchschnittliche Zielerreichung).







Unterrichtsentwurf						
<b>Modul:</b> Regionale Küche des Landes Brandenburg		<b>Stunden-Thema:</b> Geografie des Landes Brandenburg und Entwicklung der Kochkunst		<b>Stunden-Ziel:</b> Die Teilnehmenden können die Lage von Brandenburg einordnen, die Landkreise von Brandenburg nennen, die Lage des Landkreises Prignitz einordnen und kennen wichtige Städte des Landes Brandenburg und der Prignitz. Die Teilnehmenden kennen die drei Epochen der Kochkunst und können zu jeder Epoche Merkmale nennen.		
<b>Lehr-Team:</b> [REDACTED]		<b>Weitere Mitarbeitende in unterstützender oder beobachtender Rolle:</b> [REDACTED]				
<b>Datum und Uhrzeit:</b> 15.08.2019 10:05 - 12:35 Uhr <b>Raum:</b> 215		<b>Anmerkungen:</b>				
Zeit	Phase	Inhalt und Methodik	Unterrichtsform	Medien	Lernziele	Bemerkungen / Beobachtungen
10:05 - 10:15 (10 min)	Begrüßung und Einleitung	Stundenablauf erklären; Information über blaue Kästchen in <u>Presenter</u> -Datei (simulierte Vorlesefunktion, nicht im Unterricht, aber für individuelles Lernen)	Lehrevortrag	<u>Touchboard</u> und <u>Presenter</u> -Datei	TN kennen den Stundenablauf und die Vorlesefunktion	In späteren Präsentationen keine simulierte Vorlesefunktion eingebaut, da TN der LH nur gemeinsam mit SB vor- und nachbereiten
10:15 - 10:25 (10 min)	Technik-Bereitstellung	Jeder TN bekommt ein geladenes Tablet inkl. <u>KeyCover</u> und Pen und bereitet es bis zur	individuell	Tablets, Pens, <u>Presenter</u> -Datei	Die TN verinnerlichen Bedienung und Login	Zeitverluste durch: Login-Daten nicht dabei, Eingabe fällt schwer, gesperrte Accounts bei 3x

 <b>INKLUSIVE KÜCHE 4.0</b>		<h2 style="text-align: center;">OSZ des Landkreises Prignitz Ist/Soll für inklusiven Unterricht</h2>	
<b>IST (aktuelle Beobachtung)</b>  Ausgestaltung im eigenen Ermessen des Lehrers nach den Vorgaben Curricula/RLP  Differenzierung erfolgt nicht oder wenig Wenig Praxisbezug, mehr Theoriebezug  Lernort: Klassenzimmer?		<b>SOLL für inklusiven Unterricht</b>  Ein Lehrplan für alle mit differenzierten Lernzielen (Bsp. Anpassung Koch/FPK)   Methodenkoffer zur Vermittlung von Lerninhalten  Lernkompetenzen aller AZUBIs ermitteln für die Bildung von (Lerngruppen; ständige Reflektion erforderlich (Prozess); Einstufungen nach oben und unten möglich; Differenzierung innerhalb der Klasse vs. Kleingruppenarbeiten)   Verschiedene Lernorte auch für BS wählen (z.B. Unternehmen, Werkstätten)	



## OSZ des Landkreises Prignitz Ist/Soll für inklusiven Unterricht

### IST (aktuelle Beobachtung)

Unterrichtsvorbereitung für Differenzierung sehr hoch



### SOLL für inklusiven Unterricht

Mehr Theorie mit Praxis verbinden  
(Methodenvarianten, Handlungsorientierung)

regelmäßige Abstimmung mit ausbildenden Unternehmen/Verbundunternehmen notwendig



Vorbereitungszeit für differenzierten Unterricht muss angepasst werden und es muss Zeit für Diagnostik Lernvoraussetzungen geben

Wenig Methodenvielfalt insbesondere ohne Medien (häufig Tafel, Overheadprojektor) und Frontalunterricht



Zeit für Abstimmungen zur Lernfeldanpassung zw. BS + UN und Abstimmung Lehrinhalte für AZUBI => Lehrer/Lehrer; Lehrer/Schüler



## OSZ des Landkreises Prignitz Ist/Soll für inklusiven Unterricht

### IST (aktuelle Beobachtung)

Lehrer-Schüler-Verhältnis, Grundhaltung zur Lehre - innere Einstellung



### SOLL für inklusiven Unterricht

Medienkompetenzen ausbauen in UN, BS, Infrastruktur => Schulungen

Hohe Klassenstärke – min. 16/max. 31



Klassenstärken anpassen und Lehrteams vorhalten (beständig und dauerhaft)

Wenig Wissen zu differenziertem Unterricht bzw. zu Lernverhalten MmB



Lehrerbildung vertiefen zu differenziertem Unterricht und Sonderpädagogik

Grundsätzlich getrennte Beschulung FPK und Köche obwohl ähnliche Lehrinhalte



Schulleitbild und Grundwerte der Ausbildung aufstellen und kommunizieren



## OSZ des Landkreises Prignitz Reflexion

### Unterrichtsreflexion

Ggf. Überforderung der Köche in der Anleiterrolle

Engagement der Köche über-schätzt

Planungsaufwand

größter Vorteil für die FPKs

Engagement der Lehrkräfte

Praxis einfacher als Theorie

Fokus mehr auf Digitalisierung

Von der sozialen Kompetenz wurden die Auszubildenden stark gefordert. Viel besser als erwartet!

**Ausbilderin/Lehrkraft Kö/FpK**

Mit den Voraussetzungen haben wir das optimalste für alle Lerngruppen herausgeholt. Das ging nicht besser.

**Ausbilder/Lehrkraft Kö/FpK**

Ja, ich habe mich wie ein Lehrer gefühlt, aber vielleicht war es auch die Aufgabe der Azubis. Wir hatten es ja mit Lernbehinderten zu tun.

Man muss ja schon irgendwie aufpassen, dass sie sich nicht in die Finger schneiden oder Dummheiten machen. Nee, hat schon ziemlich Spaß gemacht, war mal was Neues...

**Koch-Auszubildender**

## OSZ des Landkreises Prignitz Gelingensbedingungen

### Innenverhältnis

Planung

Zusammenarbeit IHK

Barrierefreiheit

Praxiseinheiten

### Außenverhältnis

Ausbildungspläne anpassen

Zusammenarbeit IHK

Trägerschaft der FPKs

### Digitale Medien

Infrastruktur

Technische Ausstattung

Digital-Beauftragter

### Klassen und Klassenverbände

kleinere Klassen

Mentoren Programm

Klassenräte

### Lehrkräfte, Dozenten und Ausbilder

mehr Abminderungsstunden

Fortbildungen

Teamteaching

Sonderpädagoge

Barrierefreie Materialien

Zuerst Inklusion dann Digitalisierung oder zuerst Digitalisierung dann Inklusion?



## Vorstellung

### Projektumsetzung aus Sicht der Lebenshilfe Prignitz e.V.: Frau Susann Bolz (Referentin Berufliche Bildung und Pädagogik)



INKLUSIVE KÜCHE 4.0

## Inklusiver Unterricht an Berufsschulen

### Berufsbildungsbereich (BBB)

Berufliche Bildung ohne anerkannten Abschluss

hausinternen Zertifikate oder seit 2003 Qualifizierungsbausteinen (§69 BBIG, BAVBVO)

Erlangung praktischer Fähigkeiten und Entwicklung der Persönlichkeit

### Prignitz-Werkstätten (Werkstatt für behinderte Menschen – WfbM)

Teilhabe am Arbeitsleben für Menschen mit Behinderungen

Weiterführung beruflicher Bildung

Überleitung in den allg. Arbeitsmarkt

## Lebenshilfe Prignitz e.V. Bedeutung für MmB

Was steht einem Berufsbildungssystem für alle jungen Menschen (inkl. Menschen mit Beeinträchtigung oder Behinderung, Migrationshintergrund) entgegen?

Anforderungen  
Arbeitsmarkt

Lernvermögen

Selbstständigkeit

Duales  
System

Ausbildungs-  
reife

Abschlussorien-  
tierung

Vorurteile

Klassenstärke und  
-zusammensetzung

Zielvorgaben

## Inklusiver Unterricht an Berufsschulen

### Allgemeinbildende Schulen

**Schulziel** muss bei Kindern mit Förderbedarf (Lernen, geistige Entwicklung) **nicht zwingend erreicht** werden

Lernziele können differenziert werden

Differenzierung zusätzlich durch Schulen mit För-derschwerpunkten (haben häufig eigene RLP)

Gemeinsamer Unterricht besonders in Grund-schulen umgesetzt

Schulpflicht für alle

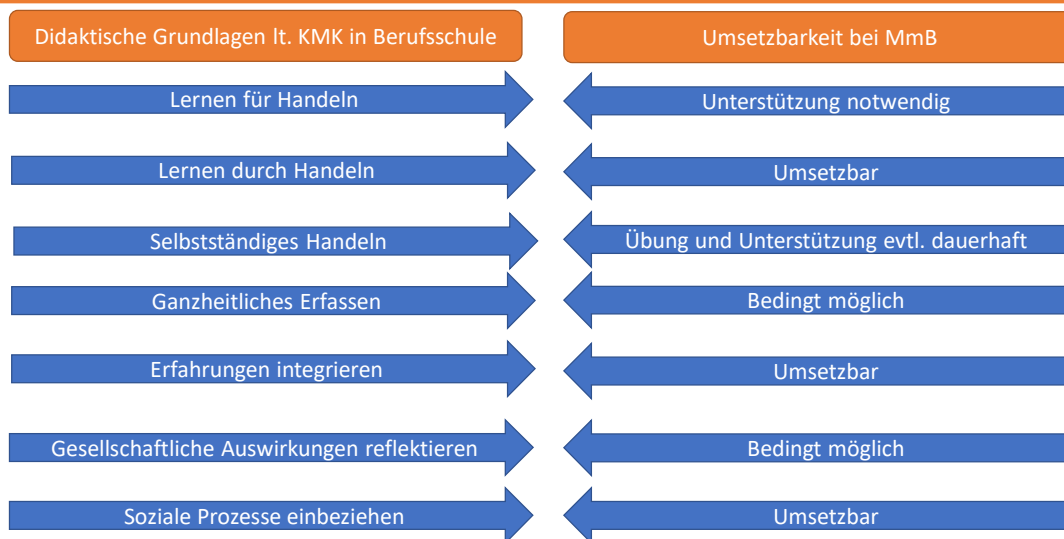
### Berufsschule

Berufsschule mit **Ziel** der Berufsausbildung in einem anerkannten **Beruf** hat feste Lernziele, die nicht differenziert werden können und **erreicht werden müssen**

Differenzierung wird bisher nur durch die theoriereduzierte Berufsbildung „Fachpraktiker“ vorgenommen

Anerkannte Berufsausbildung für Menschen mit geistiger Behinderung bisher nicht möglich (BBB)

**„Eine Schule für Alle“ in der Berufsschule???**



### Förderschwerpunkte

#### Lernen

Beeinträchtigungen des Lern- und Leistungsverhaltens, insbesondere des schulischen Lernens

stellt sich vielfach in Verbindung mit Beeinträchtigungen der motorischen, sensorischen, kognitiven, sprachlichen sowie sozialen und emotionalen Fähigkeiten dar



#### Geistige Entwicklung

Einschränkungen in den unterschiedlichen Entwicklungsbereichen wie Wahrnehmung, Sprache, Denken und Handeln

Unterstützungsbedarf bei selbständiger Lebensführung und bei der Findung und Entfaltung der Persönlichkeit.





Einteilung der SuS anhand diagnostischer Kriterien für Anspruch auf Förderungen

**Förderung**  
Gleichberechtigte Teilhabe aller Menschen am gesell. Leben  
Inklusiver einer Berufsausbildung



Notwendigkeit, Leistungen differenzieren zu können um  
daraus z. B. eine Berufswahl abzuleiten (Bildungsstandards)

Kompetenzmodell der Berufsbildung

„Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Humankompetenz (Personalkompetenz) und Sozialkompetenz.“

„Methoden- und Lernkompetenz erwachsen aus einer ausgewogenen Entwicklung dieser drei Dimensionen.“

Das Kompetenzmodell verfügt über inklusive Kerngedanken, stößt aber an seine Grenzen, wenn berufliche Handlungskompetenz undefiniert bleibt.



### Elemente einer Unterrichtsplanung (Planungsraster)

#### Theoretische Grundlagen und Ausgangspunkte

- Eine Schule für alle – gemeinsamer Unterricht in heterogenen Gruppen
- „Jedem alles auf seinem Niveau“ (Georg Feuser 1989)

#### Bildungsinhalte

- Grundlage bilden RLP (Festlegung Lernfelder und Lernziele)

#### Lernvoraussetzungen

- Bedeutung des Lernzieles
- Erfahrungen/Vorkenntnisse
- Welcher Unterstützungsbedarf liegt vor

#### Lernchancen

Differenzierung nach individuellen Möglichkeiten

#### Methodische Entscheidungen

1. Differenzierung
2. Didaktische Reduktion
3. Bearbeitung des Unterrichtsmaterials
4. Die zweite Lehrkraft im Unterricht
5. Schülerzentrierte Unterrichtsformen
6. von der Gruppenarbeit zur kooperativen Lernform
7. Tutorensysteme

#### Unterricht reflektieren

- Reaktionen der Auszubildenden auf das Lernangebot
- Realisierung der Lernchancen
- Motivations- und Spannungsbogen der Lerneinheit
- Lehrerverhalten
- Zeitmanagement



## Didaktische Aufbereitung Methodische Entscheidungen

### Differenzierungsarten in den Lerneinheiten (Unterrichtsgestaltung)

#### Regionale Küche

- Bestehende Lehrplanung angepasst
- Aufgabendifferenzierung
- Textgrößen, Audio
- Lehrer in Hauptverantwortung
- Prowise, Gamification

#### Eierspeisen

- Bestehende Lehrplanung + eigene Inhalte
- Geringere Aufgabendifferenzierung
- Weiterführung der Zugangswege (Text, Video, Audio)
- Prowise, Gamification

#### Schlachtfleisch

- Gestaltung des gesamten Inhaltes durch IKKE
- Lerninhalte nicht differenziert
- Mindeststandard festgelegt auch in LEK
- Moodle Plattform für selbstständiges Lernen

## Lebenshilfe Prignitz e.V. Reflexion

Es war erstaunlich, dass einige von sich aus den schwächeren Arbeitsschritte gezeigt haben, Anweisungen gegeben haben und die Führungsrolle übernommen haben. Ohne, dass es angeordnet war oder irgendwie böse rüberkam...

**Gruppenleiterin WfbM**

Was möchtest du anderen mitgeben?  
„Mitmachen“

**Mitarbeiter Wfbm Küche**

Frage an eine weitere **Gruppenleiterin der WfbM**

„Haben Sie etwas sehen können, was sich geändert hat?“

- Kurzes Nachdenken -

„Ja, sie [die MitarbeiterInnen] waren oder sind selbstbewusster...“

# Praxisbeispiele aus IKKE Küchenralley



Küchenralley

# Praxisbeispiele aus IKKE Küchenralley



←  
Besprechung  
Team/Mentor

→  
Laufzettel,  
Grundriss,  
Lösungswort

Teil der  
Aufgabenstellung



←  
„guided  
cooking“ -  
arbeiten mit  
Thermomix



→  
Der Lohn  
für die  
ganze  
Mühe



Küchenralley



## Praxisbeispiele aus IKKE Kennenlern-Kochworkshop

Auswahl der Gerichte und Komponenten - konform zu entsprechenden Rahmenlehrplänen

Möglichst gleichmäßige Verteilung der Aufgaben und des Schwierigkeitsgrades

Schwierige Terminplanung durch unterschiedliche Unterrichtsmodelle

Realisierung/Planung des Einkauf unter Einbeziehung der TN

Hohe TN-Zahl- bis zu 13 Schüler/Azubis 3.LJ + MmB, dazu Projektmitarbeiter, Fachlehrer und Betreuer, gesamt ca. 25 Personen

Koordination mit dem Bereich Service – vorbereiten und eindecken der benötigten Räume, Tafelformen und evtl. Buffet

Kennenlern-KWS



## Praxisbeispiele aus IKKE Kennenlern-Kochworkshop



... ich kippe, du rührst...



... die Fingerkuppen müssen weg...



... das Ei trennen?



... wie jetzt???

... aber das steht doch hier!



...können wir endlich anfangen?



HiillfFee, umzingelt von Ausbildern!



Kennenlern-KWS

## Praxisbeispiele aus IKKE Kennenlern-Kochworkshop


**Team Suppe:**

Brocollicremesuppe mit  
Croutons  
FPK, Kochazubi, MmB


**Team Hauptgang:**

Putengeschnetzeltes in Cocos-  
Curryrahm mit Nuss-Rosinenreis  
FPK, MmB, Kochazubi


**Team Dessert:**

Frische Waffel mit Erdbeer-Minz-  
Salat und Vanilleeis  
FPK, MmB, Kochazubi

**Kennenlern-KWS**

## Praxisbeispiele aus IKKE Kennenlern-Kochworkshop



Beobachten und  
Dokumentieren durch  
Mitarbeiter der Hochschule



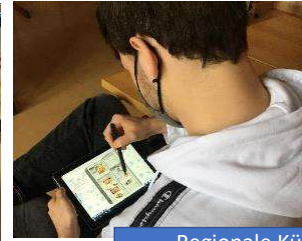
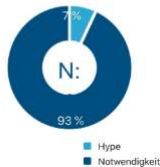
Abschließende Auswertung mit  
allen Teilnehmenden

**Kennenlern-KWS**



## Praxisbeispiele aus IKKE Regionale Küche

eQualification 2020

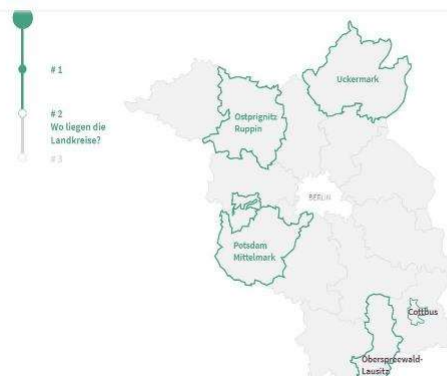
Digitalisierung: Hype oder  
Notwendigkeit?

Regionale Küche

## Praxisbeispiele aus IKKE Regionale Küche - Lernspiele

IKKE

REGIONALE KÜCHE


<https://vu1g9s.axshare.com/>

### Regionale Küche des Landes Brandenburg

(Bitte tippe zunächst den blauen Info-Kreis oben rechts an)

#### Teil 1: Geografie und Entwicklung der Kochkunst

1. Tippe auf die folgende Internetseite und spiele die Lernspiele:  
<https://vu1g9s.axshare.com/>
2. Trage auf deinem Arbeitsblatt mithilfe der Lernspiele die Landkreise und Kreisstädte ein.
3. Am Smartboard wird nun mithilfe eines Zeitstrahles die Entwicklung der Kochkunst beschrieben. Auf Seite 2 findet ihr den Zeitstrahl ebenfalls. Ordne danach die Epochen und Bilder nach Vorlage des Smartboards korrekt zu. Im Anschluss erarbeitet ihr in eurer Gruppe jeweils eine Zeit-Epoche. Macht euch dafür in einem Tablet Notizen auf einer neuen Seite innerhalb dieser Präsentation unterhalb der entsprechenden Überschrift. Speichert eure Ergebnisse.
4. Jede Gruppe präsentiert im Anschluss ihre Ergebnisse.
5. Nach Prüfung der Ergebnisse wird euch nach der Stunde die vollständige Präsentation aller Epochen im myclass Ordner zur Verfügung gestellt. Von dort könnt ihr sie auch in euren eigenen Ordner speichern.

Regionale Küche



## Praxisbeispiele aus IKKE Regionale Küche - Produkte

Sucht in einem Lebensmittel-Geschäft 10 verschiedene Produkte, die in Brandenburg oder Umgebung (Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen-Anhalt, Sachsen, Niedersachsen) hergestellt werden.

Macht mit dem Tablett ein Foto des Produktes und trägt das Produkt in die Tabelle ein.

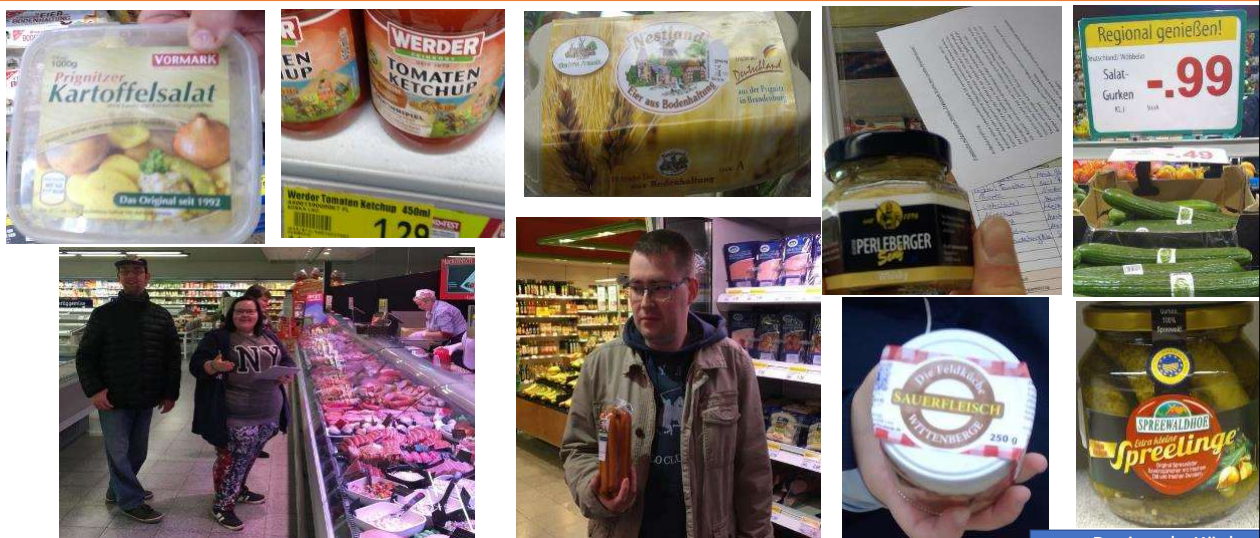
Füllt für jedes Produkt die Angaben in der Tabelle aus. In der ersten grün markierten Spalte findet ihr ein Beispiel. Hat ein Produkt verschiedene Größen, schreibe diese mit auf.

Bitte teilt euch zuvor auf, wer in der Gruppe schreibt und wer die Fotos macht. Versucht bitte, auch die 3 bereits voreingetragenen Produkte zu finden (in der Tabelle unten orange markiert: Bautzener Senf, Werder Tomatenketchup und Burger Knäckebrötchen).

Solltet ihr mehr als zehn Produkte finden, konzentriert euch bitte auf die in Brandenburg hergestellten Produkte.

Bitte jedes Produkt nach dem Eintragen und Fotografieren wieder ordentlich zurück an seinen Platz legen.

## Praxisbeispiele aus IKKE Regionale Küche - Produkte



## Praxisbeispiele aus IKKE Regionale Küche - Kochworkshop



Aussagen zu dir	😊	☹️	😐
Ich fühle mich von der Lehrperson ernst genommen.	✗		
Ich interessierte mich für das IKKE Projekt.		✗	
In der IKKE Klasse habe ich mich wohl gefühlt.	✗		
In der IKKE Klasse haben wir uns gegenseitig unterstützt.	✗		
Ich konnte auf meinem Bildungsstand lernen		✗	

Nenne drei Dinge, die du am IKKE Unterricht gut fandst?

*mehr hat alle gut gefallen*

Regionale Küche

## Praxisbeispiele aus IKKE Hygiene - Praxis



Hygiene

**INKLUSIVE KÜCHE 4.0**

## Praxisbeispiele aus IKKE Hygiene - Lernspiele

<https://sijxh3.axshare.com/>

Hygiene

**INKLUSIVE KÜCHE 4.0**

## Praxisbeispiele aus IKKE Neue Herausforderungen

Mindestabstand von 1,5 m

Organisation bei Abwesenheiten

Gruppenarbeiten als Lernmethode

Verpflichtende Mund-Nase-Bedeckung

Medienausstattung

Lernmanagementsysteme

Schlachtfleisch



## Praxisbeispiele aus IKKE Schlachtfleisch - Moodle



Quiz Haltungsformen - ziehen und ablegen



1. Lernziel
2. Unser Schwein
  - 2.1. Die Vorfahren
  - 2.2. Vom Wild- zum Ha...
3. Formen der Schweineh...
  - 3.1. Das mögen Schwei...
  - 3.2. Die Schweinemast
  - 3.3. Schweine in Deuts...
  - 3.4. Konventionelle & ö...
  - 3.5. Haltungsformen de...
4. **Wir merken uns**

Mehr Information?

Hier findest du eine tolle Darstellung der einzelnen Haltungsformen. Mit vielen Bildern und Erklärungen.



Arbeitsblatt Schweinehaltung

<https://eacademy.bbz-prignitz.de/mod/book/view.php?id=488>

Schlachtfleisch

## Praxisbeispiele aus IKKE Schlachtfleisch



Schlachtfleisch

## Praxisbeispiele aus IKKE Schlachtfleisch - Kochworkshop

Lernziel	Aufgabenstellung - Methode	Quellen	Medieneinsatz
1. •Kennenlernen der vier Teilstücke der Grobzerlegung beim Schwein (Nacken, Schulter, Rücken, Keule) •5 min	•Vermittlung des Lernstoffes in Form einer praktischen Unterweisung/Lehrvorführung durch eine Lehrkraft	•Der junge Koch, Lehrbuch Fachpraktiker Küche	•Übertragen der Lehrvorführung mittels Kamera auf Smartboard
2. •Unterscheiden der Fleischstücke nach äußeren Merkmalen wie Form, Größe, Beschaffenheit •5 min	•Vermittlung des Lernstoffes in Form einer praktischen Unterweisung/Lehrvorführung durch eine Lehrkraft	•Der junge Koch, Lehrbuch Fachpraktiker Küche	•Übertragen der Lehrvorführung mittels Kamera auf Smartboard
3. •Kennenlernen der Schnittführung bei der Feinzerlegung der jeweiligen Fleischteile •20 min	•Vermittlung des Lernstoffes in Form einer praktischen Unterweisung/Lehrvorführung durch eine Lehrkraft	•Der junge Koch, Lehrbuch Fachpraktiker Küche	•Übertragen der Lehrvorführung mittels Kamera auf Smartboard
4. •Auswahl und Anwenden der entsprechenden GV bei der Herstellung des gewählten Gerichtes	•Arbeiten mit Ablaufplan und Rezepturen •Hilfestellung und Anleitung bei Bedarf durch Lehrkraft	•Vorbereiteter Ablaufplan, geprüfte Rezepturen	
5. •Arbeiten im inklusiven Team unter berücksichtigen der jeweiligen Kompetenzen und Fähigkeiten, herstellen des Gerichtes innerhalb der vorgegebenen Zeit •80 min	•Arbeiten mit Ablaufplan und Rezepturen •Hilfestellung und Anleitung bei Bedarf durch Lehrkraft	•Vorbereiteter Ablaufplan, geprüfte Rezepturen	
6. •Anrichten und Präsentieren des fertigen Gerichtes nach fachlichen Regeln in Buffetform oder als Tellergericht •5 min	•Hilfestellung und Anleitung bei Bedarf durch Lehrkraft		•Kamera, Smartboard

Schlachtfleisch

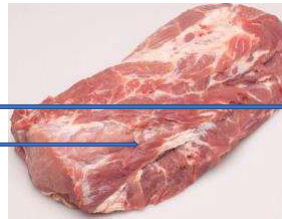
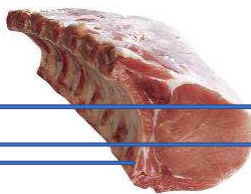
## Praxisbeispiele aus IKKE Schlachtfleisch - Kochworkshop

Diese Fleischstücke wurden  
verarbeitet:

Keule/Schinken/Schlegel

Nacken/Kamm

Kotelett/Rücken



Schweinesteak Strindberg / Rollbraten / Hackmasse / Topfecke...



Schlachtfleisch




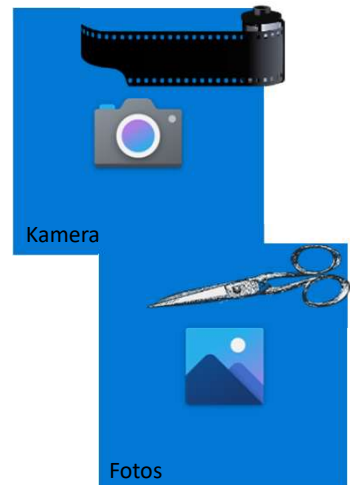
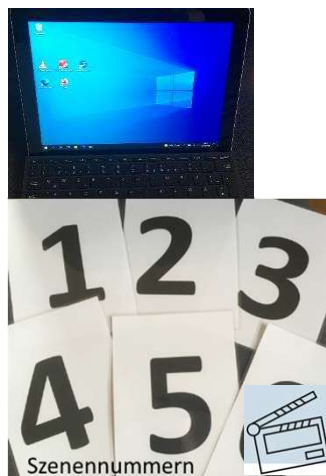
## Praxisbeispiele aus IKKE Schlachtfleisch - Kochworkshop



Schlachtfleisch

## Praxisbeispiele aus IKKE Eierspeisen - Erklärvideos

DREHBUCH 		Filmtitel
Mitwirkende	Datum	
<b>Szene Nr.</b>	<b>Untertitel der Szene:</b> <i>1. Kutter, aussagekräftiger Satz in Fachsprache</i>	<b>Material</b>
<b>Aktion/Beschreibung:</b> <i>Die Szene mit Stichworten beschreiben und ggf. Regieanweisungen notieren.</i>		<i>2 Eier 4 EL Öl 1 Prise Salz</i>
<i>1</i>	<i>Präsenbieren der Mehlzeiten -Darstellen der Arbeitsmittel auf dem jeweiligen Arbeitsplatz</i>	<i>Pfanne, Zücher, Butter, Öl Pfannwender 2 gekippte</i>
<i>2</i>	<i>Heiß anschauen, Pfanne aufsetzen - Heiß auf die jeweilige Stufe stellen - Pfanne aufsetzen</i>	<i>Werd, Pfanne</i>



Eierspeisen

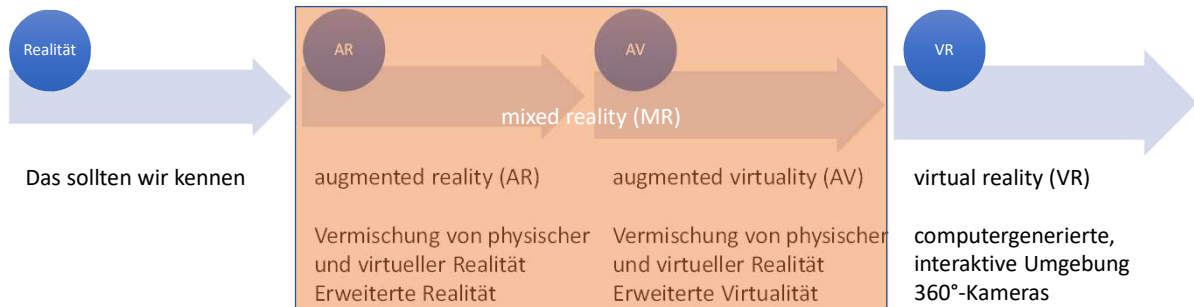
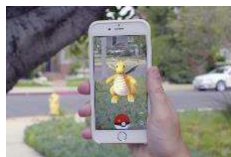
## Praxisbeispiele aus IKKE Eierspeisen - Erklärvideos

1. Themenabgrenzung und Informationsbeschaffung
2. Drehbuch erstellen
3. Filmen (Kamera-App, Szenennummern)
4. Schneiden (Fotos-App)
5. Präsentieren



Eierspeisen

## Praxisbeispiele aus IKKE Eierspeisen - VR-Anwendung



Eierspeisen



## Praxisbeispiele aus IKKE Eierspeisen - VR-Anwendung

### Job Simulator - Gourmet Chef

Kühlschrank, Aufbewahrungsschrank  
Spüle, Sandwich-Maker, Mixer, Toaster, Mikrowelle  
Grill, Herd

Aufgabe:  
Gewürztes Spiegelei  
mit Schinken und dazu  
ein gemixter Saft  
BONUS: Toast

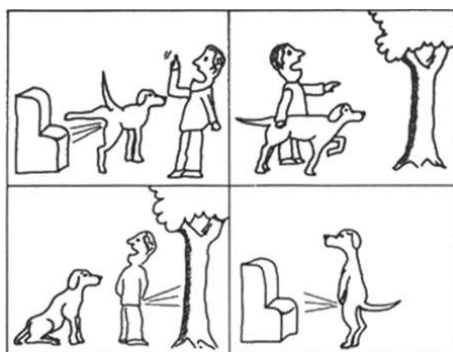


Eierspeisen

## Vorstellung Projektumsetzung aus der BBZ GmbH: Herr Sven Küchler (stellv. Geschäftsführer Bildung)



BBZ Prignitz GmbH  
Reflexionen



Bildquelle: Angermeier, Bednorz & Schuster (1991,  
141)

Methodisch-didaktische Kompetenz

Digitale Lernplattform

Lernen als aktiven, selbstgesteuerten,  
konstruktiven aber auch situativen und sozialen  
Prozess verstehen





## Vorlesung und Übung

- Webinar vom 18.05.20
- Webinar vom 20.05.20
- Folien Block 17 18
- Block 17**
- V17 Teil1 Exp Chi2-Ver
- V17 Teil2 t F-Verteilun
- Block 18**
- V18 Teil1 Zentraler Gr
- V18 Teil2 Zentraler Gr
- Übung Block 17/18

**Wendeschützschaltung mit direkter Umschaltung**

**Aufgabenstellung**  
 Eine Wendeschützschaltung für einen Motor wird über zwei Eintaster und einen Austaster gesteuert. Die Drehrichtung soll direkt umschaltbar sein, ohne daß zuvor der Austaster betätigt werden muß. Werden die Eintaster beider Drehrichtungen gleichzeitig betätigt, darf kein Schütz anziehen.

**Simulationsschritte**  
 A: S1 betätigen  
 R: Q1 zieht an und geht in Selbsthaltung  
 A: S0 feststellen  
 S1 betätigen  
 R: Q1 fällt ab und bleibt abgeschaltet  
 A: S0 entriegeln

**INKLUSIVE KÜCHE 4.0**

**BBZ Prignitz GmbH**  
Reflexionen

**BERUFS BILDUNGS ZENTRUM**

**Technische Voraussetzungen schaffen**

**BBZ-GMBH**  
Kein Internet, gesichert  
[Eigenschaften](#)  
Trennen

- Mitnehmen aller Beteiligten
- Umfassende Differenzierung
- Zusätzliche Ressourcen einplanen
- Zentralen Ansprechpartner finden
- Digitalisierung als Anreicherung

## Schlusszitate

„Schaffen wir ein Bildungswesen, das Leistung fördert, keinen ausschließt, Freude am Lernen vermittelt und selbst als lernendes System kreativ und entwicklungsfähig ist.

Setzen wir neue Kräfte frei, indem wir bürokratische Fesseln sprengen.

Entlassen wir unser Bildungssystem in die Freiheit.“

Roman Herzog

„Jeder Lehrer muss lernen mit dem Lehren aufzuhören, wenn es Zeit ist.

Das ist eine schwere Kunst“

Bertold Brecht

## Anmerkungen und Fragen?!

