1 ANHANG

1.1 Arbeitsaufgabe „Fachkunde“

Name:	Klasse: 2.KS	Gegenstand: Fachkunde

Einleitung:

Um deinen Honig zu verarbeiten, entschließt du dich Lebkuchenprodukte herzustellen. Bevor du dein Vorhaben in die Praxis umsetzt, musst du dir die notwendigen Fachkenntnisse aneignen.

Thema:	**Fachunterrichtsstunden:**
Lebkuchenerzeugung	Es finden keine Fachunterrichtsstunden statt.

Aufgabenstellung:

1. Erforsche die Geschichte von Lebkuchen und fasse diese in 10 Sätzen zusammen.
2. Recherchiere die Zutaten von Lebkuchenteigen und deren Eigenschaften.
3. Erarbeite die Arten von Lebkuchen und deren Herstellung.
4. Erstelle 3 Lebkuchenrezepte (davon 1 Sorte Elisenlebkuchen), die du in der Praxis umsetzen kannst.

Bleibt dir nach der Erledigung von Punkt 1 - 4 noch Zeit, erarbeite folgende Punkte:

5. Notiere 3 verschieden Glasuren für Lebkuchen und deren Rezepte.
6. Erstelle eine Einkaufsliste mit den benötigten Rohstoffen für Produktion von Lebkuchen.

Quellen:	**Äquivalente:** Wenn du die Aufgabe erledigt hast und sie von der Fachlehrerin bzw. vom Fachlehrer bestätigt wurde, notiere dir 4 UE auf deiner Lernfortschrittstabelle. Die zusätzlichen Arbeitsaufgaben vermerkst du ebenfalls auf deiner Lernfortschritttabelle.
Internet, Lehrbuch der Konditorei, Fachbücher	

Organisationsbrett:

Am Organisationsbrett findest du Arbeitsblätter, die dir bei der Lösung der Aufgabe helfen.

Sozialform:	Arbeite in Einzelarbeit oder Partnerarbeit. Schülerinnen und Schüler, die in meiner Gruppe mitgearbeitet haben:

Einzelarbeit ☐	Partnerarbeit ☐	Gruppenarbeit ☐

Anrechnungen: Für die Erstellung deiner Rezepte erhältst du eine Anrechnung für die praktische Arbeit von 1 UE.

Ich nehme diese Arbeitsaufgabe zur Kenntnis und bemühe mich diese gewissenhaft zu erfüllen.

Wien, am _____Unterschrift:_____

1.2 Arbeitsaufgabe „Praktische Arbeit“

Name:	Klasse: 2.KS	Gegenstand: Praktische Arbeit

Einleitung:.

Du hast bereits Rezepte für deinen Lebkuchen erarbeitet. Jetzt ist es an der Zeit diesen herzustellen.

Thema:	**Fachunterrichtsstunden:**
Lebkuchenerzeugung	Es finden keine Fachunterrichtsstunden statt.

Aufgabenstellung:

1. Stelle ein Sortiment von einem Lebkuchenteig und einer Lebkuchenmasse her.
2. Mindestens eine Sorte soll mit einer klassischen Lebkuchenglasur überzogen sein.
3. Belege einen Teil des Sortiments mit Nüssen, Mandeln, dickgezogenen Früchten usw.

Additum:

4. Stelle Weinbeißer mit der dazugehörigen Glasur her.

Quellen:	**Äquivalente:** Wenn du die Aufgabe erledigt hast und sie von der Fachlehrerin bzw. vom Fachlehrer bestätigt wurde, notiere 5 UE auf deiner Lernfortschrittstabelle.
Internet, Lehrbuch der Konditorei, Fachbücher	

Organisationsbrett:

Sozialform:	Diese Aufgabe erledige bitte in Partnerarbeit. Schülerinnen und Schüler, die in meiner Gruppe mitgearbeitet haben:	
Einzelarbeit ☐	Partnerarbeit ☐	Gruppenarbeit ☐

Anrechnungen:

Für diese Arbeitsaufgabe ist keine Anrechnung möglich.

Ich nehme diese Arbeitsaufgabe zur Kenntnis und bemühe mich diese gewissenhaft zu erfüllen.

Wien, am _____Unterschrift:_____

1.3 Arbeitsaufgabe „Englisch“

Name:	Class: 2.KS	Subject: BFE

Preface:

You will design a worksheet for visitors of your project. Focus on learners in the first year of apprenticeship.

Topic: Honey	**Conferences:** 12.35 - 12.50, Room 104, obligatory

Problems:

1. Design a chart about the content of honey, with info gaps.
2. Prepare a gap text about the production of honey.
3. Prepare a matching exercise about the different kinds of honey.
4. Write a short text about the characteristics of honey and three questions.
5. Design an exercise about storing honey (free choice of the type of exercise).

References: Internet, Lehrbuch der Konditorei, Dictionary	**Equivalents:** Once you have finished the given tasks, confer with your teacher to get credits of 2 lessons.

Board of Organisation:

-

Social form:	Choose any social form. Groups shall not consist of more than three members.

S works alone ☐	Partner work ☐	Team work ☐

Students that joined my group:

Departmental cuts: For producing the worksheet you will receive the equivalent of 1 lesson for NAK.

I accept this exercise and I am going to make this exercise carefully.

Vienna, _____ Signation:_____

1.4 Arbeitsaufgabe „Wirtschaftskunde und Schriftverkehr“

Name:	Klasse: 2.KS	Gegenstand: WSV

Einleitung:

Um den Stadtblütenhonig zu verkaufen, benötigst du Honiggläser. Diese Gläser sollen modern aussehen, aber dem Budget entsprechend bestellt werden.

Thema:	**Fachunterrichtsstunden:**
Angebot und Bestellung	Freitag, 12.12.14 um 12.35-12.50 Uhr

Aufgabenstellung:

1. Hole Angebote für Honiggläser von zwei verschiedenen Produzenten ein.
2. Das Angebot soll 500, 1000 und 5000 Stück Gläser enthalten.
3. Es werden Portionsgläser, 250g/212ml und 500g/390ml Gläser benötigt.

Quellen:	**Äquivalente:** Wenn du die Aufgabe erledigt hast und sie von der Fachlehrerin bzw. vom Fachlehrer bestätigt wurde, notiere 2 UE auf deiner Lernfortschrittstabelle.
Internet, WSV – Buch, Kataloge	

Organisationsbrett:

Sozialform:	Du darfst die Sozialform frei wählen. Bitte für die Gruppenarbeit eine Schülerinnen- und Schülerzahl von 3 Personen nicht überschreiten. Schülerinnen und Schüler, die in meiner Gruppe mitgewirkt haben:

Einzelarbeit	☐	Partnerarbeit	☐	Gruppenarbeit	☐

Anrechnungen:

Für diese Arbeitsaufgabe ist keine Anrechnung möglich.

Ich nehme diese Arbeitsaufgabe zur Kenntnis und bemühe mich sie gewissenhaft zu erfüllen.

Wien, am _____Unterschrift:_____

1.5 Arbeitsaufgabe „Nahrungsmittelkunde“

Name:	Klasse: 2.KS	Gegenstand: Nahrungsmittelkunde

Einleitung:

Die Gläser müssen mit Etiketten versehen werden. Hier gibt es genaue Vorschriften, wie die Etiketten zu beschriften sind.

Thema:	**Fachunterrichtsstunden:**
Kennzeichnungsvorschriften	Freitag, 12.12.14 um 08.00-08.15 Uhr

Aufgabenstellung:

1. Erarbeite die Kennzeichnungsvorschriften für österreichischen Bienenhonig.

Bleibt dir nach Erledigung von Punkt 1 noch Zeit, erarbeite folgende Punkte:

2. Erstelle einen Vorentwurf des Etiketts.

Quellen:	**Äquivalente:** Wenn du die Aufgabe erledigt hast und sie von der Fachlehrerin bzw. vom Fachlehrer bestätigt wurde, notiere 1 UE auf deiner Lernfortschrittstabelle. Die zusätzlichen Arbeitsaufgaben vermerkst du ebenfalls auf deiner Lernfortschritttabelle.
Internet, Lehrbuch der Konditorei, Imkereifachbücher, Lebensmittelkodex	

Organisationsbrett:

Am Organisationsbrett findest du Informationen, die dir bei der Lösung der Aufgabe helfen können.

Sozialform:	Du darfst die Sozialform frei wählen. Bitte für die Gruppenarbeit eine Schülerinnen- und Schülerzahl von 3 Personen nicht überschreiten. Schülerinnen und Schüler, die in meiner Gruppe mitgewirkt haben:

Einzelarbeit ☐	Partnerarbeit ☐	Gruppenarbeit ☐

Anrechnungen:

Für diese Arbeitsaufgabe ist keine Anrechnung möglich.

Ich nehme diese Arbeitsaufgabe zur Kenntnis und bemühe mich diese gewissenhaft zu erfüllen.

Wien, am _____Unterschrift:_____

1.6 Arbeitsaufgabe „Fachzeichnen“

<table>
<tr><td colspan="4">Name: Klasse: 2.KS Gegenstand: Fachzeichnen</td></tr>
<tr><td colspan="4">Einleitung:
Um deinen Stadtblütenhonig zu vermarkten, benötigst du ein werbewirksames Logo. Im Fachzeichenunterricht hast du die Möglichkeit, ein Logo zu entwerfen.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Thema:
Entwurf eines Logos</td><td colspan="2">Fachunterrichtsstunden:</td></tr>
<tr><td colspan="4">Aufgabenstellung:
1. Erstelle eine Skizze von deinem Stadtblütenhoniglogo.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Quellen:
Internet, Fachbuch der Konditorei, Imkereifachbücher</td><td colspan="2">Äquivalente: Wenn du die Aufgabe erledigt hast und sie von der Fachlehrerin bzw. vom Fachlehrer bestätigt wurde, notiere 2 UE auf deiner Lernfortschrittstabelle.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Organisationsbrett:
Hast du deine Arbeit erledigt, findest du am Organisationsbrett eine Zusatzaufgabe.</td></tr>
<tr><td>Sozialform:</td><td colspan="3">Du darfst die Sozialform frei wählen. Bitte für die Gruppenarbeit eine Schülerinnen- und Schülerzahl von 4 Personen nicht überschreiten. Schülerinnen und Schüler die in meiner Gruppe mitgewirkt haben:</td></tr>
<tr><td>Einzelarbeit ☐</td><td>Partnerarbeit ☐</td><td colspan="2">Gruppenarbeit ☐</td></tr>
<tr><td colspan="4">Anrechnungen:
Für diese Arbeitsaufgabe ist keine Anrechnung möglich.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ich nehme diese Arbeitsaufgabe zur Kenntnis und bemühe mich diese gewissenhaft zu erfüllen.
Wien, am _____Unterschrift:_____</td></tr>
</table>

1.7 Lernfortschritttabelle

Name:_____

Klasse:_____

Praktische Arbeit (6UE):

Fachkunde (4UE):

Nahrungsmittelkunde (2UE):

Berufsbezogene Fremdsprache Englisch (2UE)

Wirtschaftskunde und Schriftverkehr (2UE)

Zusatzaufgabe:

Fachzeichnen (2UE)

Hier ist Platz für deine Zusatzaufgaben:

1.8 Kompetenzbereiche

Fachkompetenz	Bemerkung S	Bemerkung L
Ich kreiere die Lebkuchenrezepte unter Verwendung verschiedenster Quellen (Lehrbuch der Konditorei, Internet, Fachbücher usw.) und setze die erarbeiteten Rezepte im Praxisunterricht um.		
Ich belege, dekoriere und veredle die Lebkuchenkreationen kreativ.		
Ich verkoste meine eigenen Ergebnisse und die meiner Mitschülerinnen und Mitschüler und gebe konstruktives Feedback.		
Ich kann die Entstehungsgeschichte von Lebkuchen in eigene Worte fassen und sinngemäß wiedergeben.		
Ich kann eine Anfrage für ein Angebot bezüglich Honiggläsern verfassen, Gläser für die Abfüllung des Honigs auswählen und bestellen.		
Ich recherchiere die Kennzeichnungsvorschriften von Honiggläsern und kann diese in Form eines Etiketts entwerfen.		
Ich fasse die Inhaltsstoffe, die Eigenschaften, die Sorten und die Lagerung von Honig zusammen. Danach übersetze ich meine Ausarbeitung in die englische Sprache.		

Sozial- und Personalkompetenz	Bemerkung S	Bemerkung L
Ich erkenne meine fachlichen Defizite und arbeite an der Ausgleichung dieser.		
Ich bin in der Lage, meinen eigenen Lernfortschritt zu bewerten und zu dokumentieren.		
Ich kann Probleme und Herausforderungen, die während der Freiarbeitsphase auftreten, selbstständig lösen.		
Ich bringe mich aktiv in meine Gruppe ein.		
Ich kann Spannungen innerhalb der Gruppe lösen und ausgleichen.		
Ich bin bereit, Verantwortung für mein Handeln zu übernehmen und dieses zu argumentieren.		
Ich bringe mich in der Gruppe zur Erreichung der gemeinsamen Ziele ein.		

Methodenkompetenz	Bemerkung S	Bemerkung L
Ich kann meine Arbeitszeit sinnvoll planen und diese Planung in der Praxis umsetzen.		
Ich kann verschiedene Methoden zur Erarbeitung des Lernstoffes		

wählen und umsetzen.		
Ich bin in der Lage, die Sozialform zur Erreichung meiner Ziele zu wählen.		

1.9 Tagesablauf

Uhrzeit:	Gegenstand:	Plicht/Wahl:	Tätigkeit:
7.10-7.25	„Classmeeting“	Pflicht	• Besprechung des Schultages
07.25-11.35	Freiarbeitsphase	Pflicht	• Selbständige Bearbeitung der Arbeitsaufträge
11.35-12.35	Mittagspause	Pflicht	
12.35-12.50	Berufsbezogenes Englisch, Wirtschaftskunde und Schriftverkehr	Pflicht	• Hilfestellung
12.50-15.00	Freiarbeitsphase	Pflicht	• Selbständige Bearbeitung der Arbeitsaufträge
15.00-16.05	„Classmeeting“	Pflicht	• Evaluierung • Präsentation der Arbeitsergebnisse

1.10 Organisationsbrett

Pausenzeiten:

Vormittag: 15 min.	freie Einteilung
Mittagspause: 60 min.	11.35 - 12.35 Uhr
Nachmittag: 10 min	freie Einteilung

Die Pausenzeiten müssen der Klassenlehrerin/dem Klassenlehrer bekanntgegeben werden.

Backstuben:

Die Backstuben sind bis 14.15 Uhr nutzbar.

EDV:

Folgende PCs stehen den ganzen Tag zur Verfügung:

- Backstube
- Demoraum
- Klassenzimmer
- Bonbonraum

1.11 Fragebogen

1. Sind genügend Möglichkeiten gegeben, Fähigkeiten auszuprobieren und sich diese anzueignen?				

2. Auf das individuelle Lerntempo der einzelnen Schülerinnen und Schüler wird eingegangen.				

3. Ich kann in meinem eigenen Lerntempo die Lehrinhalte erarbeiten.				

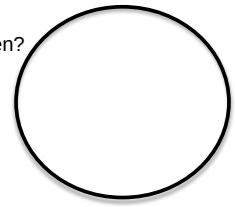
4. Eigene Lösungsansetze können eingebracht werden.				

5. Die Lehrpersonen haben die Möglichkeit Problemstellungen einzelner Schülerinnen und Schüler individuell zu bearbeiten.				

6. Motivation und Kreativität werden im Unterricht gefördert.				

7.Sind genügend Möglichkeiten gegeben den Unterricht aktiv mitzugestalten.				

8. Wie würdest du das Verhältnis der Schülertätigkeit zum Lehrervortrag darstellen?



9. Beschreibe den Unterricht in deinen eigenen Worten (3 Schlagwörter):

_____