

Theoriegeleitete Unterrichtsplanung

<https://ph-tirol.ac.at/de/content/formulare-ibp>

Abgabe-Studienleistung EP

Thema:	Speisen-, Menü-, Büffetkarte
Eingereicht von:	Thurner Dominic
Matrikelnummer:	41901995
Datum:	30.03.2021
Modulnummer- und Bezeichnung:	[724.BE5] Theorie-Praxis Transfer II
Lehrveranstaltungsbezeichnung:	[724.BE5B00U (2)] UE Betriebsorganisation
Lehrveranstaltungsleitung	Schöpf, Christine, Dipl.-Berufspäd.(Univ.) Prof.

Erklärung

Ich, **Thurner Dominic** erkläre, dass ich die vorgelegte Arbeit selbst verfasst und keine anderen als die angeführten Behelfe verwendet habe. Sämtliche aus fremden Quellen direkt oder indirekt übernommene Gedanken sind als solche kenntlich gemacht und im Quellen- bzw. Literaturverzeichnis angeführt.

Diese Arbeit (oder Teile davon) wurde bisher weder in gleicher noch in ähnlicher Form in einem anderen Modul oder einer anderen Lehrveranstaltung vorgelegt.

Ich bin damit einverstanden, dass diese Arbeit unter Wahrung aller Urheberrechte für andere Lehrer/innen zugänglich gemacht wird. Ausgenommen davon sind persönliche Reflexionen.



Thurner Dominic

1 Planungsformular


PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE TIROL

Institut für berufsbildende und allgemeinbildende Studien der Sekundarstufe
Pädagogisch-praktische Studien (PPS)

Planungsformular Fachbereich Ernährung

Kontaktdaten				
Name der Schule		BFW Wörgl		
Praxislehrperson		Adelheid Fischer		
Wie dürfen unsere Studierenden mit Ihnen in Kontakt treten?	E-Mail	ad.fischer@tsn.at		
	Telefon	Schule	Privat	erreichbar ab
	Sprechstunde			

Lehrübung			
Thema	Speisen-, Menu-, und Buffetkarte		
Tag der Lehrübung (Datum)	13.04.2021	Uhrzeit <small>z. B. 8:00 bis 8:50 Uhr, Doppelstunde - Pause?</small>	9:55 bis 10:45
Raum/Stockwerk	1. Stock	Anzahl der Schüler:innen (m/w/d)	17 w/2 m
Unterrichtsgegenstand	Betriebsorganisation	Klasse (Jahrgang)	2AFW
Nach welchem Lehrplan wird unterrichtet?		Wie viele Unterrichtseinheiten haben Sie in Ihrer Lehrstoffverteilung für diesen Themenbereich vorgesehen?	1
Ausbildungsschwerpunkte bzw. Vertiefungen	KOM		
Mir ist es wichtig, dass folgender Ausschnitt aus den Bildungs- und Lehraufgaben bzw. Kompetenzen in der Stunde behandelt wird: <small>Falls Sie keinen speziellen Wunsch haben, Zelle bitte frei lassen.</small>			
Folgende Kompetenzen sollten bei Planung zusätzlich berücksichtigt werden:	Fachkompetenz		Lesekompetenz
	Methodenkompetenz		Sozialkompetenz
Tiefe des Unterrichtsthemas	Neuer Inhalt		
Vorkenntnisse der Schüler:innen/Schüler? <small>Falls es keine speziellen Vorkenntnisse gibt, auf die aufgebaut werden können, Zelle bitte frei lassen.</small>			
Lehrbuch	Autor	Titel	Auflage/ Jahr
	Macher, Pehak, Traxler	Restaurantmanagement und Betriebsorganisation	1. Auflage, aktualisiert 2019

Hospitation am:		Unterschrift Praxislehrperson:	
Lehrübung am:	13.4.2021	Unterschrift Praxislehrperson:	<i>A. Fischer</i>

Stand: September 2020 Seite 1 von 1

2 Bedingungsanalyse

Klasseninterne Bedingungen und Wissensstand der Zielgruppe (individualpädagogische Analyse)

Bedingungen	IST-Stand	Relevante Schlussfolgerungen für die Planung
Schultyp	FW	Schüler:innen der Fachschule für wirtschaftliche Berufe kommen oft aus Schulformen mit mittlerem Leistungsniveau. Deshalb sollten die Arbeitsblätter und auch die Sprache entsprechend gewählt werden. Das heißt nicht, das Niveau bewusst zu senken, sondern eher den Lernenden die Hilfestellungen zu bieten, die sie benötigen, um auf das gewünschte Niveau zu kommen. In meinem Fall versuche ich die Lehreinheit stark an der zukünftigen beruflichen Lebenswelt der Schüler:innen anzulehnen, um nahe an ihren vorhandenen geistigen Konstrukten arbeiten zu können. Dadurch fällt es oft leichter, neues zu verarbeiten.
Alter	16 Jahre	
Gruppengröße	19÷2≈9	Corona sei Dank, eine gewaltige Gruppengröße. Ich brauche nicht so lange, um etwas zu erklären und kann mir die Zeit nehmen auf die Lernenden individuell einzugehen.
Anzahl von weiblichen und männlichen Lernenden	17 w 2 m	Wie so oft an den wirtschaftlichen Schulen sind männliche Schüler unterrepräsentiert. Ich muss anpassen, dass ich sie in den Unterricht integriere und gleichbehandle wie die Schülerinnen.
Anzahl der Lernenden mit Deutschschwäche		
Besondere Stärken*		
Besondere Schwächen*		
Disziplin		
Vorkenntnisse, die für die Stunde relevant sind und auf die aufgebaut werden kann		

* z. B. Motivation, Konzentration, selbstständiges Arbeiten, Kommunikationsverhalten, Sozialverhalten

Schulische Gegebenheiten (infrastrukturelle Analyse)

Bedingungen	IST-Stand	Relevante Schlussfolgerungen für die Planung
Unterrichtszeit	09:55 – 10:45 Uhr	

Schulordnung		
Eigene Beobachtungen, die für die Planung relevant sind:		
Weitere Informationen der Praxislehrperson		

Fachliche und persönliche Eingangsvoraussetzungen

Fachliche Eingangsvoraussetzungen:

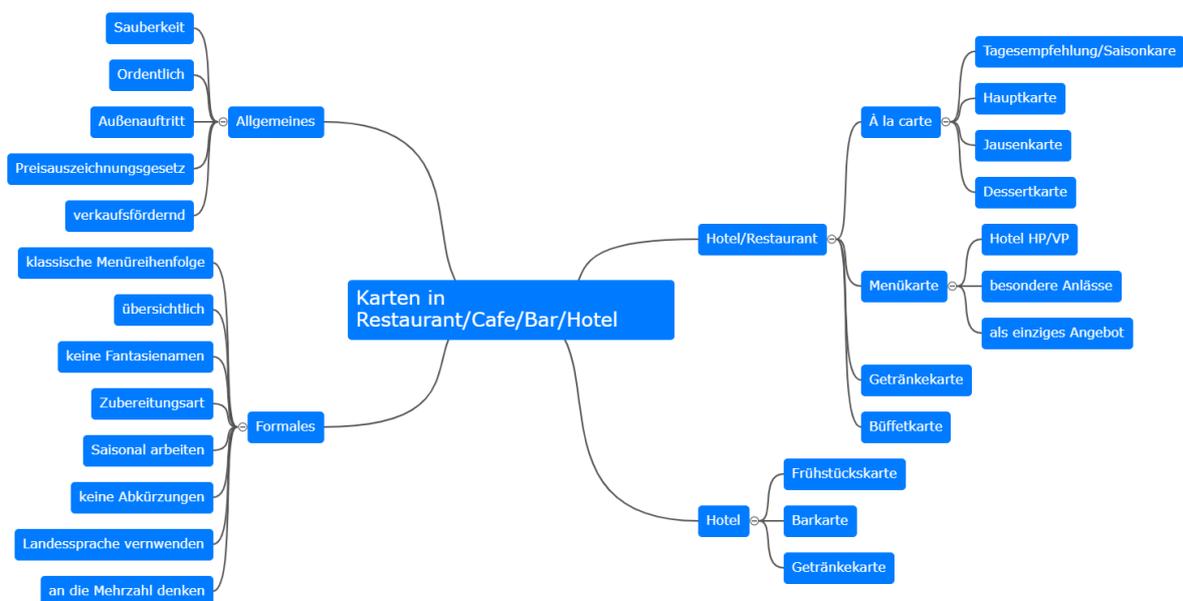
Da dieses Thema komplett neu ist erwarte ich mir nicht allzu viel spezifisches Vorwissen. Ich gehe aber davon aus, dass die Schüler:innen ein Grundwissen über Speisenzusammenstellungen haben und dieses leicht mit der Allergenkennzeichnung verknüpft werden kann. Auch zu den Themen Menüzusammenstellung und Speisekombinationen wird Vorwissen vorhanden sein, welches die Schüler:innen mit jeder Übungseinheit selbst erweitern.

Persönliche Eingangsvoraussetzungen:

Hier verlange ich meinen Lernenden mehr ab:

- Selbstständiges Arbeiten.
- Lese- und Schreibkompetenz.
- Fähigkeit in Partnerarbeit Leistung zu erbringen.
- Kompetenzen im Bereich Feedback geben und im Gegenzug auch konstruktiv mit Kritik umzugehen.

3 Sachanalyse (fachwissenschaftliche Auseinandersetzung)



Fokus des Unterrichts

- Unterscheidung der Speisekarten
- Außenauftritt/Gestaltung
- Exkurs Menüreihenfolge Allergenkennzeichnung

- Menükarte
- Buffetkarte

Fachliche Vorbereitung

Quellen	
Schulbücher	Macher R., Pehak S, et. al. (2019). Restaurantmanagement und Betriebsorganisation. Linz: Trauner Verlag. S. 62 ff. Wölfl P., Knoll F., et. al. Hotel und Rezeptionstechnik Linz: Trauner Verlag. S. 74 ff.
Informationen der WKÖ zum Thema Allergenkennzeichnung	https://www.wko.at/branchen/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/allergene-allergenkennzeichnung.html 30.03.2021
Informationen der WKÖ zum Thema Preisauszeichnungspflicht	https://www.wko.at/branchen/w/handel/preisauszeichnung.html 30.03.2021
G- wie Gastro Speisekarten gestalten	https://g-wie-gastro.de/abteilungen/service/die-speisekarte/speisekarten-selber-machen---darauf-ist-zu-achten.html 30.03.2021

Inhaltsreduktion

So wie nahezu alle Themen im Lehrplan der Fachschulen als auch in jenem der HLW könnte ich dieses Thema stundenlang behandeln. Die Speisekartengestaltung ist eines der wenigen gastronomischen Themen in welches sich alle Stationen innerhalb eines Restaurants einbringen können. An einer Fachschule ist es meine Aufgabe die Schüler:innen auf drei Berufe vorzubereiten. Somit stellt sich schon einmal vorneweg die Frage aus wessen Perspektive die Speisekarte beleuchtet werden soll. Das Küchenpersonal benötigt im Bezug auf die Speisekartengestaltung anderes Wissen als etwa Restaurantfachleute. Und die Rezeptionsmitarbeiter müssen hier sowieso noch einen komplett anderen Blickwinkel anwenden. Deshalb habe ich in dieser Einheit versucht mich auf Themen zu fokussieren welche aus meiner Sicht Allgemeingültigkeit haben und für jede Position innerhalb eines touristischen Betriebs relevant sind.

Wichtig ist mir die Unterscheidung der verschiedenen Ausprägungen der Kartengestaltungen welche auch direkten Rückschluss auf die Angebotsform des jeweiligen Betriebes hat. Meine Schüler:innen sollen auch verstehen, dass der Außenauftritt eines Betriebes, dessen CI und dadurch natürlich auch jede Art von schriftlicher Information wie etwa eine Speisekarte, die Kundengewinnung unterstützt.

Was ich auch nicht auslassen kann ist der gesetzliche Part den diese Informationsmittel zu erfüllen haben, hier werde ich das Preisauszeichnungsgesetz und die Allergenkennzeichnung ansprechen. Was mir, in Bezug auf die zukünftige Karriere der Lernenden als gastronomische Fachkräfte, besonders wichtig ist sind die Gestaltungsformen und formellen Richtlinien in der Kartenerstellung.

Inhaltsauswahl und Verknüpfungsmöglichkeiten

In diesem Themengebiet kann ich wenig Verknüpfungsmöglichkeiten mit dem privaten Bereich der Lernenden erkennen. Einzig die richtige Anwendung der Menüreihenfolge könnte das Standing der Schüler:innen als Gastgeber:innen positiv beeinflussen. Auch die Grundlagen der Menükartengestaltung könnten für die Lernenden in ihrem zukünftigen Leben dann relevant werden, wenn es darum

geht eine Familienfeier auszurichten oder auch in die Hochzeitsplanung aktiv einzugreifen. Zudem, wird auch jeder Lernende, schon einmal eine derartige Karte in der Hand gehabt haben.

Menüs zu planen gehört definitiv zu den Aufgaben in der Küche und ist deshalb auch im Fach Küchen und Restaurantmanagement vertreten. Im Servicebereich könnten hier auch korrespondierende Getränke eingebaut werden. Sollte in der Wirtschaftswerkstatt eine gastronomische Veranstaltung geplant werden, wird auch hier ein Grundwissen über diverse Speisekarten und deren Gestaltung vonnöten sein. Allergene und deren Auswirkungen auf den Körper werden in Ernährungskunde behandelt, hier lassen sich gut Verbindungen herstellen.

4 Didaktische Analyse, theoriegeleitete Planung

Zu finden im Anhang an den Unterrichtsverlauf

5 Curriculare Auseinandersetzung und Kompetenzen

Welche Bezüge zur geplanten Unterrichtseinheit finden sich konkret im Lehrplan?

- Allgemeines Bildungsziel
 „Schwerpunkte sind daher [...] sowie die Schulung der Fähigkeiten, betriebliche Organisationsprobleme unter Bedachtnahme auf ökonomische, ökologische und soziale Gesichtspunkte unter Einsatz moderner technischer Hilfsmittel zu lösen [...].“ (Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, 2015, S.2)

Die Erstellung einer Menükarte kann definitiv unter betrieblicher Organisationsprobleme eingeordnet werden. Nicht nur muss in der Erstellung auf besondere Richtlinien geachtet werden, dazu kommt noch die Rücksichtnahme auf die Gegebenheiten innerhalb des Betriebes.

- Allgemeine didaktische Grundsätze
 „Die Sicherstellung eines optimalen Theorie-Praxis-Transfers ist zu gewährleisten. Die unmittelbare Verknüpfung mit der Lebenssituation der Lernenden fördert das Gelingen dieses Transfers.“ (Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, 2015, S.8)

Der Theorie-Praxis-Transfer sollte in jeder Unterrichtseinheit, der berufsbildenden Fächer, allgegenwärtig sein.

- Unterrichtsprinzipien
 Interkulturelle Bildung
 „Interkulturelle Bildung befähigt die Lernenden:
 [...] gesellschaftliche Entwicklungen in der migrationsgeprägten und individualisierten Gesellschaft aus unterschiedlichen Blickwinkeln zu betrachten, Meinungen zu bilden und Standpunkte zu vertreten, [...]“ (Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, o.D., Absatz 3)

Spannend ist es hier zu beleuchten, welche Art von Lokalen und welche Betreiber/Betriebsformen in Tirol allgegenwärtig sind.

- Bildungs- und Lehraufgabe

„Die Schülerinnen und Schüler können
- unterschiedliche Veranstaltungsarten beschreiben und Grundlagen eines professionellen
Veranstaltungsmanagements anwenden;
[...]
aktuelle Entwicklungen und Trends im Hotel- und Gastgewerbe beschreiben.“
(Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, 2015, S.45)

- Lehrstoff
Veranstaltungsmanagement
(Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, 2015, S.46)
- Stundenziel (dieses Ziel soll in der Unterrichtseinheit erreicht werden)
Die Schüler:innen gestalten selbstständig eine Menükarte unter Einhaltung der gängigsten Gliederungs- und Gestaltungsrichtlinien.

* jeweils DAS Kernziel der Stunde

Kompetenzen (Deskriptoren, Ziele, Lernergebnisse)

Zu finden im Unterrichtsverlauf

Zu erwartende Lernergebnisse/Fachkompetenzen

Verwenden Sie die passenden Verben neben jeder Fachkompetenz.

Ergebnissicherung der Fachkompetenzen

Wie überprüfen Sie konkret in der Unterrichtseinheit, ob die Schüler/innen das Stundenziel im Bereich der Fachkompetenzen erreicht haben?

- Zu erwartende Lernergebnisse/soziale und personale Kompetenzen
In welchen Phasen werden welche sozialen und personalen Kompetenzen gefördert

6 Unterrichtsverlauf inkl. theoriegeleiteter Planung

Kompetenzen	Lehrstoff/Inhalt	Sozialform/ Methode	Medien/ Lehrmittel	Zeit/ Unterrichtsphase
	Vorstellen meiner Person. Anwesenheitskontrolle. Kurze Übersicht über den heutigen Stundenverlauf Nennen des Themas Speisekarten/Menükarten/Buf-fetkarten.	Plenum/LSG		A 5´ 09:55-10:00 Uhr
	Austeilen der Speisekarten und der laminierten Bilder. Erstellen eines Tafelbildes resultierend aus dem Ergebnis der gemeinsamen Erarbeitung: Was fällt euch zu diesen Karten ein? Welche Art von Karten kennt ihr? Auf was könnte man bei der Erstellung achten müssen? Welche Art von Karten hattet ihr schon einmal in der Hand?	Plenum/LSG/Aktivierung durch Anschauungs-material/Visualisierung per Tafelbild	B1 Karten B2 Tafelbild	V 10´ 10:00 Uhr-10:10 Uhr
Die Schüler:innen unterscheiden die verschiedenen Kartenangebotsformen. Die Lernenden geben die klassische Menüreihenfolge richtig wieder.	Speisekarten verbleiben für die Dauer des Unterrichts bei den Schüler:innen. Austeilen der Arbeits- Informationsblätter. Anschließend Informationsvortrag zum Thema, strukturell an das B3 Informationsblatt angelehnt. Zusätzliche Ausführungen sind vor allem zu den Richtlinien in der Küche, dem Preisauszeichnungsgesetz und der Allergenkennzeichnung geplant. Die unausgefüllten Teile des ersten Blattes werden im Plenum erarbeitet.	Plenum/Lehrervortrag/Visualisierung durch B3	B3 Informationsblatt B4 Arbeitsblatt	I 10´ 10:10-10:20 Uhr
Soziale Kompetenzen: Die Lernenden üben einen wertschätzenden Umgang untereinander und lösen gemeinsam ein Problem. Fachliche Kompetenzen: Die Lernenden setzen die Richtlinien zur Menüerstellung richtig um und erstellen ein fachlich richtiges Menü.	Erarbeiten der Aufgaben von B4. Arbeitsaufgabe eins wird in Einzelarbeit gelöst. Anschließend Besprechung im Plenum. Aufgabe 2 wird in Partnerarbeit gelöst. Selbstverständlich unter Einhaltung aller Sicherheitsabstände. Als Unterstützung stehen den Lernenden die Menükarten (B1) und natürlich ich zur Verfügung.	Einzelarbeit AA1/PartnerarbeitAA2/LSG	B1 Karten B4 Arbeitsblatt	V 15´ 10:20-10:35 Uhr

Soziale Kompetenzen: Die Schüler:innen geben wertschätzendes Feedback und gehen mit Kritik konstruktiv um. Fachliche Kompetenzen: Die Lernenden bewerten ein Menü und geben fachlich richtige Verbesserungsvorschläge.	Im Anschluss an Aufgabe zwei werden die Zweiergruppen zu Vierergruppen. Auch hier muss ich auf die Sicherheitsabstände achten, aber Raum sollte genug zur Verfügung stehen. Die Menüs werden getauscht und gegenseitig bewertet. Auch hier stehe ich den Gruppen wieder mit Ratschlägen zur Seite.	Gruppenarbeit/gegenseitige Kontrolle	B4 Arbeitsblatt	A 10:35-10:45 Uhr
Didaktische Reserve	Eine oder mehrere Schüler:innengruppen präsentieren ihr Menü vor der Klasse.	Schüler:innenpräsentation		
Break	Die Menüs, welche aus der Partnerarbeit resultiert sind, werden nicht gegenseitig bewertet, sondern ich bespreche sie vor der ganzen Klasse mit den Lernenden.	LSG		

Abkürzungs- und Farbmarkierungserklärung

A	Ankommen/ Einstimmen	S	Schülerinnen/Schüler
V	Vorwissen aktivieren	LSG	Lehrer-Schüler-Gespräch
I	Informieren	EA	Einzelarbeit
V	Verarbeiten	PA	Partnerarbeit
A	Auswerten	GA	Gruppenarbeit
		PP	Power Point
		AB	Arbeitsblatt
		IB	Informationsblatt

Vorbereitung:

White-Board Stifte und Karten einpacken.

Computer einschalten. Klassenbuch öffnen. Überprüfen, ob die Tafel sauber ist.

Theoriegeleitete Planung s. 4 Didaktische Analyse, theoriegeleitete Planung

Ein im Unterricht ankommen werde ich über das Schließen der Tür als rituelle Handlung und ein Begrüßen der Schülerinnen und Schüler erreichen. Im Thema ankommen werden wir über das Erwähnen des Themas und einen ersten Blick auf meine mitgebrachten Karten können sich die Schüler und Schülerinnen schon vorab im Themengebiet orientieren.	A
--	---

<p>„Das Einstimmen auf eine kollektive Erfahrung, also eine unterrichtsgünstige motivationale Einstellung der Schülerinnen und Schüler, lässt sich über Rituale sehr leicht zum positiven beeinflussen.“ (Städeli, Grassi, Rhiner & Obrist, 2013, S. 43)</p>	
<p>Das Vorwissen möchte ich über das Begreifen verschiedener Karten aktivieren. Da ich den Schülern in dieser Stunde den besten Lernkanal, das Handeln nur eingeschränkt bieten kann, möchte ich meinen Schülerinnen und Schülern wenigstens auf den anderen Ebenen eine breite Auswahl bieten. Deshalb auch hier eine haptische Einführung, somit können die Lernenden Sehen und Begreifen. (Vester, Frederic, Beyer, Günther, Hirschfeld & Malte, 1996, S. 19)</p>	V
<p>Für den weiteren Stundenverlauf ist ein Lehrervortrag in Kombination mit einem Arbeitsblatt vorgesehen. Ich habe mich hier für einen Lehrervortrag in Kombination mit einem Lehrer-Schüler Gespräch entschieden, da mir einige Punkte sehr wichtig sind, auf welche ich noch einmal verweisen möchte, andere Punkte können vielleicht im Gespräch gemeinsam erarbeitet werden, diese Tätigkeit festigt das Wissen.</p> <p>„Die Methode des Lehrervortrages ist ein probates Mittel, um Informationen in gebündelter Form an die Schülerinnen und Schüler weiterzugeben.“ (Bundeszentrale für politische Bildung, 2020)</p>	I
<p>Mit dieser Übungs- und Festigungsaufgabe versuche ich mich Nahe an der zukünftigen Lebenswelt der Lernenden zu bewegen. Auch strebe ich hier einen Theorie – Praxis Transfer an. Das hier erworbene Wissen sowie auch das Arbeitsblatt sollen im zukünftigen Berufsleben der Lernenden sinnvoll nutzbar sein.</p> <p>„Die Sicherstellung eines optimalen Theorie-Praxis-Transfers ist zu gewährleisten. Die unmittelbare Verknüpfung mit der Lebenssituation der Lernenden fördert das Gelingen dieses Transfers.“ (Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, 2014, S. 8)</p>	V
<p>Da ich mir nicht sicher bin, inwieweit die Lernenden in der Lage sind diese Aufgabe in Einzelarbeit zu bearbeiten, die Kompetenzanforderung ist hier doch etwas hoch, erhoffe ich mir durch den Einsatz der Partnerarbeit/Gruppenarbeit eine Potenzierung ihrer Problemanalytik und Bereitwilligkeit zur Durchführung dieser Aufgabe.</p> <p>Das gemeinsame Arbeiten erhöht den Lernanreiz, die Motivation und die mehrperspektivische Durchdringung von Problemen. (Uni Köln 2010)</p>	A

7 Beilagen

B1 Karten und Bilder von besonderen Speisekarten



B2 erhofftes Tafelbild

Varianten?	Inhalt?	Außeneindruck?
Buffetkarte	Preisauszeichnung	Betriebstyp
Menükarte	Allergene	Sauberkeit
À la carte - Speisenkarte	Menüfolge	Schriftgröße
Getränkekarte	Speisen	Geschichte
Frühstückskarte		der erste Eindruck zählt

B3 Informationsblatt anschließend die Lösung

Speisen- Menü- und Buffettarten

Allgemeines

Alle Arten von Karten, aber vor allem die Speisekarten, sind häufig der erste Eindruck für den Gast, somit sind sie die Visitenkarte des Betriebes.

Grob unterteilen lassen sich diese *Marketinginstrumente* in zwei Kategorien

<p>Speisekarte (á la carte)</p> <p>Beinhaltet alle angebotenen Speisen und deren Verkaufspreise.</p> <p>Der Gast stellt sich seine Mahlzeit selbst zusammen.</p> <p>Oft wird diese Karte durch Tagesempfehlungen oder Wochenkarten ergänzt.</p>	<p>Menükarte</p> <p>Diese beinhaltet eine Zusammenstellung bestimmter Gerichte in vorgegebener Reihenfolge.</p> <p>Menükarten werden von Hotels im Halbpensionsbereich verwendet, auch empfiehlt sich die Erstellung eines Menüs für Gruppen und zur Feier besonderer Anlässe.</p>
--	---

Die _____ ist eine Sonderform der Menükarte.

Der Aufbau all dieser Karten, entspricht der klassischen Menüfolge, bringe diese bitte in die richtige Reihenfolge:

Dessert		Suppe		Kalte Vorspeise		Hauptspeise		Warme Vorspeise	
---------	--	-------	--	-----------------	--	-------------	--	-----------------	--

Richtlinien für die Erstellung

<p>In der Küche</p> <p>Auf die Saisonalität muss geachtet werden.</p> <p>Die Identität des Hauses muss sichtbar werden.</p> <p>Die Zubereitungsart sollte angeführt werden.</p> <p>Die Allergenzutaten sind anzuführen.</p> <p>Bei Menükarten gilt zusätzlich:</p> <p>Keine Wiederholungen von:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Auf den Anlass und die Personenanzahl Rücksicht nehmen.</p>	<p>An der Rezeption</p> <p>Die Schrift muss gut leserlich sein, sie sollte also nicht zu _____ sein.</p> <p>Die Angabe von Preisen in der Speisekarte ist gesetzlich vorgeschrieben.</p> <p>Die Rechtschreibregeln sind zu beachten.</p> <p>Alle Wörter am Zeilenanfang werden _____ geschrieben.</p> <p>Sammelbegriffe sind zu vermeiden (Knödel-> Semmelknödel).</p> <p>Die Allergenkennzeichnung muss beachtet werden.</p> <p>In österreichischen Speisekarten verwenden wir österreichische Bezeichnungen.</p>
--	--

Dominic Thurner

Speisen- Menü- und Buffеткиarten

Allgemeines

Alle Arten von Karten, aber vor allem die Speisekarten, sind häufig der erste Eindruck für den Gast, somit sind sie die Visitenkarte des Betriebes.

Grob unterteilen lassen sich diese *Marketinginstrumente* in zwei Kategorien

<p>Speisekarte (á la carte)</p> <p>Beinhaltet alle angebotenen Speisen und deren Verkaufspreise.</p> <p>Der Gast stellt sich seine Mahlzeit selbst zusammen.</p> <p>Oft wird diese Karte durch Tagesempfehlungen oder Wochenkarten ergänzt.</p>	<p>Menükarte</p> <p>Diese beinhaltet eine Zusammenstellung bestimmter Gerichte in vorgegebener Reihenfolge.</p> <p>Menükarten werden von Hotels im Halbpensionsbereich verwendet, auch empfiehlt sich die Erstellung eines Menüs für Gruppen und zur Feier besonderer Anlässe.</p>
--	---

Die Buffеткиarte ist eine Sonderform der Menükarte.

Der Aufbau entspricht dem klassischen Menüaufbau, bringe diesen bitte in die richtige Reihenfolge:

Dessert	5	Suppe	2	Kalte Vorspeise	1	Hauptspeise	4	Warme Vorspeise	3
---------	---	-------	---	-----------------	---	-------------	---	-----------------	---

Richtlinien für die Erstellung

<p>In der Küche</p> <p>Auf die Saisonalität muss geachtet werden.</p> <p>Die Identität des Hauses muss sichtbar werden.</p> <p>Die Zubereitungsart sollte angeführt werden.</p> <p>Die Allergenzutaten sind anzuführen.</p> <p>Bei Menükarten gilt zusätzlich:</p> <p>Keine Wiederholungen bei:</p> <p><u>Farben</u></p> <p><u>Zubereitungsarten</u></p> <p><u>Lebensmitteln</u></p> <p>Auf den Anlass und die Personenanzahl Rücksicht nehmen.</p>	<p>An der Rezeption</p> <p>Die Schrift muss gut leserlich sein, sie sollte also nicht zu klein sein.</p> <p>Die Angabe von Preisen in der Speisekarte ist gesetzlich vorgeschrieben.</p> <p>Die Rechtschreibregeln sind zu beachten.</p> <p>Alle Wörter am Zeilenanfang werden großgeschrieben.</p> <p>Sammelbegriffe sind zu vermeiden (Knödel-> Semmelknödel).</p> <p>Die Allergenkennzeichnung muss beachtet werden.</p> <p>In österreichischen Speisekarten verwenden wir österreichische Bezeichnungen.</p>
--	--

Dominic Thurner

B4 Arbeitsblatt, anschließend die Lösung

Speisen- Menü- und Buffetkarten

Übungsbeispiel 1

Versuche dieses herbstliche Menü, mit Hilfe der oben genannten Richtlinien, zu verbessern:

<p style="text-align: center;">Champignonrahmsuppe *****</p> <p style="text-align: center;">Frischkäseterrine mit Frühlingszwiebel- Kräuterdressing *****</p> <p style="text-align: center;">Pilzauflauf mit Kräuterrahmsauce *****</p> <p style="text-align: center;">Rehrücken mit Kartoffelpüree und Sellerie an Rahmsauce *****</p> <p style="text-align: center;">Vanillesoufflé mit frischen Erdbeeren</p>		Empty box for improvement
--	---	---------------------------

Übungsbeispiel 2

Hier darfst du dich jetzt selbst an einer Menügestaltung versuchen, bitte vergiss nicht dir zuerst über einige Punkte Klarheit zu verschaffen:

Personenanzahl: _____ Anlass: _____ Jahreszeit: _____

Getränkeempfehlung:

Pinot Blanc 2019
Qualitätswein, trocken
Weingut Dolle, Strass im Strassertal
Kamptal

Neusiedlersee DAC 2018
Qualitätswein, trocken
Weingut Keringer, Mönchhof
Burgenland

Wörgl, 13.04. 2021

Menü:

A-Glutin/B-Klebstoffe/C-Ei/D-Fische/E-Erdnuss/F-Soja/G-Laktose/H-Schalenfrüchte /
 I-Sellerie/M-Sesam/N-Lesam/O-Sulfite/P-Lupinen/R-Weizengläster
 Trotz sorgfältiger Herstellung der Gerichte können durch Konzentration auch Spuren anderer Stoffe
 enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.
 Unsere Weine enthalten Sulfite (S)

Dominic Thurner

Speisen- Menü- und Buffetkarten

Übungsbeispiel 1

Versuche dieses herbstliche Menü mit Hilfe der oben genannten Richtlinien zu verbessern

<p>Champignonrahmsuppe *****</p> <p>Frischkäseterrine mit Frühlingszwiebel- Kräuterdressing *****</p> <p>Pilzauflauf mit Kräuterrahmsauce *****</p> <p>Rehrücken mit Kartoffelpüree und Sellerie an Rahmsauce *****</p> <p>Vanillesoufflé mit frischen Erdbeeren</p>		
--	---	--

Übungsbeispiel 2

Hier darfst du dich jetzt selbst an einer Menügestaltung versuchen, bitte vergiss nicht dir zuerst über einige Punkte Klarheit zu verschaffen:

Personenanzahl: _____ Anlass: _____ Jahreszeit: _____

Getränkeempfehlung:

Pinot Blanc 2019
 Qualitätswein, trocken
 Weingut Dolle, Strass im Strassertal
 Kamptal

Neusiedlersee DAC 2018
 Qualitätswein, trocken
 Weingut Keringer, Mönchhof
 Burgenland

Wörgl, 13.04. 2021

Menü:

A-Gluten/B-Eiweiss/C-Ei/D-Fisch/E-Erdnuss/F-Soja/G-Laktose/H-Schalenfrüchte /
 L-Sellerie/M-Senf/N-Cesam/O-Sulfite/P-Lupinen/R-Weichtiere
 Trotz sorgfältiger Herstellung der Gerichte können durch Kontamination auch Spuren anderer Stoffe
 enthalten sein, die in Produktionsprozess verwendet werden.
 Unsere Weine enthalten Sulfite (S)

Dominic Thurner

8 Quellen

Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (o.D.) Unterrichtsprinzipien: abgerufen am 10.03.2021 von https://www.bmbwf.gv.at/Themen/schule/schulpraxis/prinz/interkulturelle_bildung.html

Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung. (2015). Lehrplan dreijährige Fachschule für wirtschaftliche Berufe: abgerufen am 12.12.2020 von <https://www.humwien.at/home/images/Lehrplan1416/lehrplanNEUabSJ16/LPFW2016.pdf>

Städeli, Grassi, Rhiner, Obrist (2013) Kompetenzorientiert unterrichten – Das AVIVA © - Modell. Bern: hep Verlag AG

Vester, Frederic, Beyer, Günther, Hirschfeld, Malte (1996). Aufmerksamkeitstraining in der Schule. Wiesbaden: Quelle & Meyer GmbH & Co.

Deutsche Bundeszentral für politische Bildung Methoden Lehrervortrag (2020): abgerufen am 09.03.2021 von <https://www.bpb.de/lernen/formate/methoden/46956/lehrervortrag>

Uni Köln (2010) Methodenpool: abgerufen am 09.03.2021 von <http://methodenpool.uni-koeln.de> 2010

9 Nachbereitung

persönliche Reflexion

Reflexion zur Reflexion

Die letzte Aufgabe innerhalb der theoriegeleiteten Unterrichtsplanung ist für mich immer die schwerste. Die Vorgabe ist diese zwei- bis dreiseitige Reflexion, spätestens 10 Tage nach der Lehrübung, abzugeben. Oft erhalte ich Feedback der Lernenden erst eine Woche nach der Lehrübung, diesmal ist es sogar so, dass die Besprechung der Lehrübung mit meiner Dozentin erst 7 Tage nach der Lehrübung stattfindet und mich keiner meiner Mitstudierenden, während der Lehrübung begleitet hat. Mit dieser dünnen Datenausgangslage ein vernünftiges Thema für eine Reflexion zu finden gestaltet sich nicht gerade als leicht.

Das nächste Problem ist die extrem kurze Zeitspanne, die mir zur Verfügung steht, vernünftige Literatur zum gewählten Thema zu sichten. Nicht nur fällt es mir persönlich schwer ein Problem oder eine Auffälligkeit fachlich richtig zu benennen (Ade Stichwortsuche!), sondern der Zeitaufwand dahinter, Bücher vorab im Internet zu überfliegen und anschließend an der Bibliothek auszuleihen ist nicht zu unterschätzen. Dass diese Bücher dann auch wirklich Textpassagen enthalten, welche ich für meine Reflexion verwenden kann, ist hier auch noch nicht gesagt.

Eine kleine Zusatzaufgabe der Reflexion ist noch drei Herangehensweisen für eine Verbesserung der Situation zu finden, natürlich mithilfe des behandelten theoretischen Fachwissens. Ich habe in meiner, zugegeben sehr kurzen Zeit, im Hochschulstudium noch nie einen wissenschaftlichen Artikel gelesen, welcher mir drei gleichwertige Lösungswege aufzeigt. Wo doch nahezu jeder Theoretiker von seiner Wahrheit überzeugt sein muss.

Das würde für mich bedeuten, dass meine Recherchetätigkeit darin besteht drei verschiedene Quellen, mit divergierenden Ansätzen zur Lösung eines Problems, zu finden. Eines Problems, welches mir niemand aufgezeigt hat und ich mich nicht in der Lage fühle fachlich richtig zu benennen. Deadline dafür zehn Tage.

Das Einfachste wäre es in diesem Fall ein Fachbuch oder mehrere Fachartikel, in meinem persönlichen Besitz, an einer x-beliebigen Stelle aufzuschlagen das dortige Thema perfekt zu behandeln und das Problem, den Stolperstein aus der Unterrichtsübung einfach zu erfinden.

Noch drei Tage bis zur finalen Abgabe, gerade eben hat die Nachbesprechung mit der Dozierenden stattgefunden, das Thema meiner Reflexion lautet jetzt: Was waren die Stärken meiner Unterrichtseinheit? Also ein komplett neuer Ansatz an die Nachbearbeitung heranzugehen und auch, zumindest für mich, nicht einfach meine Unterrichtseinheit von einer komplett anderen Seite zu betrachten. Glücklicherweise bietet die, von mir gesichtete, Literatur auch bei diesen Themen genug Material.

Spannend wird nur jener Bereich, in dem ich drei Verbesserungsmöglichkeiten zu diesen sehr gut gelungenen Unterrichtspassagen abgeben darf. Hier hätte ich vielleicht bei der Dozierenden nachfragen sollen, wie ich das in diesem Fall gestalten soll. Aber da ich noch nie eine Rückmeldung auf eine dieser Reflexionen erhalten habe, glaube ich nicht, dass diese besonders aufmerksam gelesen werden, deshalb mache ich mir da jetzt auch keine allzu großen Gedanken.

Welche Sequenzen, welche Teilbereiche dieser Lehrübung waren besonders gut, Was ist wirklich gelungen?

Diese Lehrübung war aus meiner Sicht besonders gut durchgeplant. Die Universität Frankfurt (o.D.) zitiert Meyer (2011) wenn sie sagt, dass klar strukturierter Unterricht eine der Grundvoraussetzungen für sinnstiftendes Lernen ist (para. 1), dies hilft auch Hektik und Unruhe in der Klasse zu vermeiden (para. 12). Lehrübungen welche im Rahmen einer Lehrveranstaltung, der pädagogischen Hochschule Tirol, erstellt werden müssen grundsätzlich peinlichst genau vorbereitet werden.

Voraussetzung hierbei ist nicht nur eine genaue Analyse des Lehrstoffs und des persönlichen und fachlichen Leistungsniveaus der Schüler:innen. Sondern auch weiterer curricularer Hintergrund, zu erwartende Kompetenzen und theoriegeleitete Argumentation des Stundenablaufs fließen hier mit ein. (Christine Schöpf (2018) in Anlehnung an (Fuchs, Schwabl & Steiner 2018)). Auch wird eine minutiöse Planung des Stundenablaufes erwartet. Hier sollten auch ein „Break“ und eine didaktische Reserve zu finden sein. Ich hatte mir für meine Unterrichtseinheit ein straffes Programm zusammengestellt, in der Hoffnung alles durchzubringen. Ich habe mir aber schon in der Planung einen perfekten Zeitpunkt für einen Break und eine Methodenkürzung dazu festgelegt.

Aufgrund von anfänglichen (technischen) Startschwierigkeiten mit der „distance learning“ Gruppe und meinem Bedürfnis alle Schüler:innen einzubinden und somit auch die schwächeren Lernenden einzubinden musste ich schon nach kurzer Zeit feststellen, dass ich dem Zeitplan weit hinterher war. Aber genau für solche Situationen gibt es die vorgeplante „Break“, welche ich in diesem Fall perfekt einsetzen konnte. Da ich dieses Verwerfen eines Unterrichtsteils so geplant hatte, dass die Schüler:innen trotzdem einen hohen Anteil individueller Lernzeit, wie in Meyer ebenfalls einfordert, genießen durften und ich trotzdem die Möglichkeit hatte die Stunde perfekt zum Pausenläuten zu schließen bin ich davon überzeugt, dass meine zeitliche Planung nahezu perfekt war.

Ein weiterer Punkt in meiner Ausführung welcher mir sehr gut gelungen ist die kompetenzorientierte Ausrichtung meines Unterrichts der schon, in dieser eher gewöhnlichen Unterrichtssequenz, zwei von vier Kriterien offenen Unterrichts beinhaltet.

Denn „[...] schülerzentrierter Unterricht [...] basiert auf folgenden vier Grundprinzipien:

- Selbstbestimmung schulischen Lernens bzw. Mitbestimmung im Unterricht
- Individualisierung des Lernens
- Ganzheitlichkeit des Lernens – mit Kopf, Herz und Hand

- Handlungsorientiertes Lernen – verstehen und anwenden“ Resinger (2008) (S. 37)

Schülerzentrierte, offene Unterrichtsformen, scheinen ein Patentrezept für den Umgang mit heterogenen Schüler:innengruppen zu sein. Die letzten zwei Punkte in dieser Aufzählung hatte ich in dieser Einheit berücksichtigt, für eine Individualisierung des Unterrichts fehlen mir in diesem, sehr eingeschränkten Rahmen der pädagogisch praktischen Studien, die Möglichkeiten. Auch ein Mitbestimmungsrecht am Unterricht lässt sich mit den Lernenden leichter vereinbaren, wenn ich eine Klasse öfter besuchen darf.

Am Weg zum selbstständigen Gestalten offenen Unterrichts ergeben sich für mich als Lehramtsstudenten noch einige Probleme. Nicht nur fehlt es mir (noch) an dem nötigen didaktischen Wissen und Können („notwendige Lehrerkompetenzen“, para. 20) welches auch von Wischer (o.D.) eingefordert wird, sondern auch an fehlendem Sachwissen zu manchen Bereichen. Auch sehe ich bei meinen derzeitigen Schulbesuchen nicht die Möglichkeit mir über die Vorerfahrungen und die Methodenkompetenzen der Lernenden ausreichend im Klaren zu sein. Ganz zu schweigen davon, dass eine Nachbereitung, mit der Klasse, in meiner derzeitigen Ausbildungsphase nicht möglich erscheint. Aber an all diesen Unzulänglichkeiten kann ich ja in spätestens drei Jahren arbeiten, dann wird mir (hoffentlich) auch der echte offene Unterricht sehr gut gelingen.

Ein weiterer Aspekt der Unterrichtseinheit für welchen ich mich loben darf ist die Analyse des Lehrstoffes und der daraus resultierenden Stundenablaufs- und Arbeitsblattgestaltung. Durch mein Vor- und Fachwissen zu den Herausforderungen in der zukünftigen Berufswelt der Lernenden konnte ich den Lehrstoff hier perfekt eingrenzen, beziehungsweise an den richtigen Stellen erweitern oder zusammenführen, so dass die Schüler:innen, für ihre Zukunft, den größtmöglichen Nutzen daraus ziehen können.

SCHÖPF Christine (2018). PPS_Information_E_20183 abgerufen am 21.04.2020 von <https://ibp-schulpraktika.ph-tirol.at/>

RESINGER Paul Josef (2008). Schüler in den Mittelpunkt. Sicherheit in offenen Unterrichtsformen praktisch erwerben. Marburg: Tectum

WISCHER Beate (o.D.). Umgang mit Heterogenität im Unterricht. Das Handlungsfeld und seine Herausforderungen. abgerufen am 22.04.2021 von <https://bsi.tsn.at/sites/bsi.tsn.at/files/dateien/lz/Umgang%20mit%20Heterogenitaet.pdf>

Universität Frankfurt (o.D.). 10 Merkmale guten Unterrichts. abgerufen am 22.04.2021 von https://www.uni-frankfurt.de/83960548/Meyer_10_Merkmale_guten_Unterrichts.pdf

