



Berufssprache Deutsch

Handreichung zur Förderung der beruflichen
Sprachkompetenz von Jugendlichen in der
Ausbildung

Auszug
Unterrichtsmaterialien für das Berufsfeld
Fleischer/in und Fachverkäufer/in im
Lebensmittelhandwerk:
Schwerpunkt Fleischerei



Inhaltsverzeichnis

- 1 Didaktische Hinweise zum Einsatz der Unterrichtsmaterialien**
- 2 Koordinationsraster/Didaktische Jahresplanung**
- 3 Unterrichtsmaterialien**

Didaktische Hinweise zum Einsatz der Unterrichtsmaterialien

1. Ziel

Die Unterrichtsmaterialien zeigen praxisbezogen auf, wie eine sprachliche Förderung berufsbezogen und mit Binnendifferenzierung im Unterricht durchgeführt werden kann.

Jede Unterrichtseinheit setzt einen eigenen sprachlichen Förderschwerpunkt. Dieser richtet sich nach den fachlichen Anforderungen für das jeweilige Berufsfeld und setzt an zentralen Förderschwerpunkten wie „Textverständnis“ oder „adressatenbezogenes Sprechen“ an.

Für jede Unterrichtseinheit und für je ein Lernziel stehen drei Möglichkeiten zur Verfügung. Diese sind gekennzeichnet als drei sprachliche „Niveaustufen“ (N1, N2, N3). Damit wird eine sprachliche Binnendifferenzierung für jede Förderstufe angeboten. Der direkte Bezug zum Deutschlehrplan für die BS/BFS ist somit gegeben: Standard- („N1“), Förder- („N2“) und Aufbau- („N3“) Programm.

2. Aufbau

- Die Unterrichtsmaterialien sind wie folgt strukturiert:
 - Grundsätzlich sind die Unterrichtsmaterialien gegliedert nach Berufen/Berufsgruppen und den entsprechenden Kompetenzbereichen aus dem Deutschlehrplan („Sprechen und Zuhören“, „Schreiben“, „Lesen - mit Texten und Medien umgehen“, „Sprache und Sprachgebrauch untersuchen“) zugeordnet.
 - Jedes Unterrichtsbeispiel enthält drei Umsetzungsvarianten, also jeweils drei unterschiedliche Arbeitsaufträge bzw. Arbeitsblätter: Das sind die drei „Niveaustufen“ zur Sprachförderung.
 - Diese „Niveaustufen“ entsprechen im Anforderungsniveau den Stufen aus dem Deutschlehrplan, also „Förder-, Standard-, Aufbauprogramm“, also „N(iveaustufe)1“, „N2“, „N3“. So kann der Unterricht zwischen fachlichem Unterricht und Deutschunterricht aufeinander abgestimmt werden. Die Abstimmung kann im Rahmen der Didaktischen Jahresplanung erfolgen.
 - Eine Übersicht im Teil I dieser Handreichung (S.47) zeigt die genannten Verknüpfungen auf.
- Für jedes bearbeitete Berufsfeld ist ein Koordinationsraster beigelegt (siehe Teil III vor den Unterrichtsbeispielen). Dieses zeigt zusammenfassend auf, welche sprachlichen Aktivitäten in jedem Berufsfeld behandelt

werden und welche Bezüge es zum Lehrplan des Berufsfeldes und zum Deutschlehrplan gibt.

- Den Unterrichtsmaterialien ist jeweils ein Planungsraster (Kurzbeschreibung und allgemeine Hinweise) vorangestellt und ein Methodenblatt (allgemeine Erläuterungen zu angewandten Methoden) angehängt.

3. Einsatzmöglichkeiten

Die Unterrichtseinheiten sind beispielhafte Ausarbeitungen. Die Methodik bzw. die Umsetzungsideen für die sprachliche Förderung sind auf andere Berufsfelder übertragbar.

Das im Teil II beigefügte Einschätzungsverfahren kann vor dem Einsatz der Unterrichtsmaterialien durchgeführt werden, muss aber nicht (siehe Hinweisblatt zu Teil II).

Die drei verschiedenen „Niveaustufen“ pro Unterrichtsbeispiel können und sollen entsprechend der Zielgruppe eingesetzt werden. Daraus ergeben sich verschiedene Einsatzmöglichkeiten im Bereich der Binnendifferenzierung:

- Z.B. können alle Niveaustufen gleichzeitig in einer Klasse eingesetzt werden und die Schüler wählen selbst aus, welche Stufe sie bearbeiten möchten.
- Z.B. könnte die Lehrkraft aber auch eine oder zwei Niveaustufe/n für eine Klasse bzw. für jeden Schüler die entsprechende Stufe auswählen.

! Hinweis zum Einsatz der Arbeitsblätter im Unterricht:

- ➔ Die Arbeitsblätter sind gekennzeichnet mit N1/N2/N3, um der Lehrkraft anzuzeigen, für welche sprachliche Niveaustufe ein Arbeitsblatt jeweils geeignet ist.
 - ➔ Für den Einsatz im Unterricht empfiehlt es sich jedoch, diese Kennzeichnung wegzulassen und stattdessen nur Gruppen auszuweisen.
 - ➔ Da die Materialien auf der ISB-Homepage bearbeitbar zum Download zur Verfügung stehen, kann die Kennzeichnung der Arbeitsblätter auch verändert bzw. gelöscht werden.
-

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. <u>Sprechen und Zuhören</u>			
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	vgl. 10.1	Leisen, Josef: 40 Methoden zur Sprachförderung

	Erzeugnissen)		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

2 Lesen – mit Texten und Medien umgehen

2.1 Fachwörter klären/Fachwortschatz erweitern

2.1.1 Unterrichtseinheit Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk/Fleischerei – Lernfeld 1, Handlungssituation 1: Gestaltung von Verpackungsmaterial in der Metzgerei

Planungsraster

► Rahmenbedingungen

Ausbildungsberuf	<i>Fleischer und Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Fleischerei</i>
Jahrgangsstufe/Klasse	<i>10. Jahrgangsstufe</i>
Zeitumfang	<i>Ca. 135 Minuten</i>
Eingangsqualifikation	<i>erfolgreicher Abschluss der Mittelschule, qualifizierender Abschluss der Mittelschule, mittlerer Schulabschluss an der Mittelschule</i>
Berufsfeld/Fach	<i>Ernährung/Hauswirtschaft, Schwerpunkt: Fleischverarbeitung Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk/ Fleischer – Gewinnung von Fleisch Lernfeld 1: Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm Lernsituation 1: Der Rohstoff Fleisch</i>

► Unterricht

Handlungssituation	<i>Gestaltung von Verpackungsmaterial in der Metzgerei</i>
Angestrebte Kompetenzzuwächse	<i>Fachkompetenzen: Fachbegriffe, Kundenorientierung Methodenkompetenzen: Schreibstrategien, Leseübungen, Sprachübungen Sozialkompetenz: Gruppenarbeit Personalkompetenz: Der Wert des Rohstoffes Fleisch</i>
Bezug zum Lehrplan Deutsch Verknüpfung der Kompetenzbereiche	<i>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)</i>
Bezug zum Lehrplan des Berufsfeldes/Lernfeld	<i>Fleischqualität und Verantwortungsbewusstsein gegenüber dem Verbraucher</i>
Bezug zu den KMK-	<i>A: Informationen reproduzieren</i>

Bildungsstandards oder GER	<i>B: Informationen verknüpfen C. Informationen selbstständig reorganisieren</i>
Kurzbeschreibung/ Verlaufsplanung (Materialien) Vgl. Raster Verlaufsplanung	<i>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 Steigerungsfähige</i>
Methoden, Arbeitstechniken, Strategien	<i>Textarbeit, Filmanalyse, Schreibstrategien, Leseübungen, Sprachübungen</i>
Dominante Sozialformen	<i>Einzelarbeit, Gruppenarbeit</i>
Textart(en)/ Kommunikationssituation	<i>Gestaltung von Verpackungsmaterial Beratungsgespräche führen</i>

► weiterführende Hinweise

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

► Verfasser/in

Schulart	<i>Berufsschule</i>
Berufsfeld	<i>Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk/ Fleischerei</i>
Lehrkraft E-Mail	<i>StDin Sieglinde Bernreuther; StRin Yanne Petter siggibernreuther@t-online.de; y.petter@web.de</i>
Name Schule	<i>Berufsschule 3, Schule für gewerblich orientierte Dienstleistungsberufe, Sulzbacher Str. 102, 90489 Nürnberg</i>

Verlaufsplanung

Berufsfeld: Ernährung/Hauswirtschaft, Schwerpunkt: Fleischverarbeitung,
 Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk/Fleischerei
 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

Handlungssituation:

Sie sind Auszubildender in der Metzgerei Hubermeier. Nebenan gibt es einen großen Supermarkt. Seit einem Monat gibt es dort jeden Tag Sonderangebote an der Fleischtheke.

Ihr Meister ärgert sich darüber und hat Angst, dass er immer weniger Fleisch verkaufen kann. Dennoch hält er an der Tradition seines Handwerks fest. Er pflegt Kontakte mit den Bauern und legt Wert auf kurze Transportwege. Mit seinem Verpackungsmaterial will Hubermeier das Vertrauen seiner Kunden erhalten, neue Kunden gewinnen und gute Beratungsgespräche führen.

Um den Verkauf entsprechend zu steigern, werden Sie beauftragt, ein neues Layout für die Verpackung zu entwerfen. Dieses soll informativ, adressatengerecht und kreativ sein.

Nicht billig

**- aber in jedem Fall
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!

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

ARBEITSBLATT (Zusatzübung)

M 2

Welche Umschreibung passt zu welchem Wort? Ordnen Sie zu.

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

LÖSUNGSSCHLÜSSEL (M2):

1m, 2i, 3g, 4j, 5f, 6l, 7c, 8k, 9b, 10d, 11h, 12e, 13a, 14o, 15p, 16r, 17n, 18q

7 ARGUMENTE (BEGRÜNDUNGEN) – Handlungsauftrag 5

hochwertiges Futter

artgerechte Tierhaltung

aufwändige Verarbeitung

beste Rohstoffe

Tiere werden selber geschlachtet

Produkte werden selbst hergestellt

Qualität und Frische

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.

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

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 anhand des Dokumentarfilmes „pig-vision - Das Leben der Schweine“ (7 Minuten). Sie finden den Film über die Suchmaske auf der Internetseite *www.youtube.de*.

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.

<i>DAS LEBEN DER SCHWEINE – ARBEITSBLATT</i>

(Informationen in Anlehnung an den Dokumentarfilm „pig-vision - Das Leben der Schweine“)

In der Mast drängen sich die Schweine auf engstem Raum, je nach Alter sind pro Tier nur 0,65 bis 1 m² 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

<i>artgerecht</i>	<i>nicht artgerecht</i>
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?

Die Unterrichtseinheit arbeitet mit diesen Strategien, vgl. Leisen „Handbuch Sprachförderung im Fach“:

- 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	<i>Metzgerutü</i>
Art	<i>Verpackungsmaterial</i>
Fundort	
Titel	<i>Böhm, Metzgerei, Chormantelweg 20, 90537 Feucht</i>

M 1	
Titel	<i>Arbeitsblatt (mögliche Lösung)</i>
Art	<i>Tabelle</i>
Fundort	
Autor	<i>S. Bernreuther/ Y. Petter</i>

M 2	
Titel	<i>Arbeitsblatt</i>
Art	<i>Zuordnungsaufgaben</i>
Fundort	
Autor	<i>S. Bernreuther/ Y. Petter</i>

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

M 4	
Titel	<i>pig-vision - Das Leben der Schweine</i>
Art	<i>Dokumentarfilm (7 min)</i>
Fundort	
Titel	<i>www.youtube.com/watch?v=8GqrojXp3PE</i>

M5	
Titel	<i>Methodenblatt</i>
Art	
Autor	<i>S. Bernreuther/ Y. Petter</i>
Fundort:	
- Titel	<i>Handbuch Sprachförderung im Fach. Sprachsensibler Fachunterricht in der Praxis</i>
- Autor	<i>Leisen, Josef</i>
- Erscheinungsort/Jahr	<i>Bonn/2010</i>
- Verlag	<i>Varus</i>
- Seite(n) Textauszug	<i>141, 156</i>

2 Lesen – mit Texten und Medien umgehen

2.1 Fachwörter klären/Fachwortschatz erweitern

2.1.2 Unterrichtseinheit Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk/Fleischerei – Lernfeld 1, Handlungssituation 2: Eine Schweinelieferung annehmen, überprüfen und verarbeiten.

Planungsraster

► Rahmenbedingungen

Ausbildungsberuf	<i>Fleischer und Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk (Schwerpunkt Fleischerei)</i>
Jahrgangsstufe/Klasse	<i>10. Jahrgangsstufe</i>
Zeitungsumfang	<i>90 Minuten</i>
Eingangsqualifikation	<i>erfolgreicher Abschluss der Mittelschule, qualifizierender Abschluss der Mittelschule, mittlerer Schulabschluss an der Mittelschule</i>
Berufsfeld/Fach	<i>Ernährung/Hauswirtschaft, Schwerpunkt: Fleischverarbeitung Fachverkäufer/in Fleischerei, Gewinnung von Fleisch Lernfeld: Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm Lernsituation 2: Eine Schweinelieferung annehmen, überprüfen und verarbeiten.</i>

► Unterricht

Handlungssituation	<i>Eine Schweinelieferung annehmen, überprüfen und verarbeiten.</i>
Angestrebter Kompetenzzuwachs	<i>Leseübungen, Informationsgewinnung aus dem Medium Film Umgang mit der „Berufssprache Deutsch“ Entwicklung von Qualitätsbewusstsein im Umgang mit Fleisch</i>
Bezug zum Lehrplan Deutsch Verknüpfung der Kompetenzbereiche	<i>Sprechen: Höfliche Umgangsformen in Gruppengesprächen; 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: berufsspezifischen Wortschatz auf berufstypischem Niveau wiederholen und festigen (LP 10.4)</i>
Bezug zum Lehrplan des Berufsfeldes/Lernfeld	<i>Qualitätsmerkmale; Wareneingangskontrolle; Qualitätssicherung; regionale und überregionale Bezeichnungen</i>

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

► weiterführende Hinweise

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

► Verfasser/in

Schulart	<i>Berufsschule</i>
Berufsfeld	<i>Ernährung/Hauswirtschaft, Schwerpunkt: Fleischverarbeitung</i> <i>Fachverkäufer/in Fleischerei</i>
Lehrkräfte E-Mail	<i>StDin Sieglinde Bernreuther, StRin Yanne Petter</i> <i>siggibernreuther@t-online.de; y.petter@web.de</i>
Name Schule	<i>Berufsschule 3, Schule für gewerblich orientierte Dienstleistungsberufe,</i>

	<i>Sulbacher Str. 102, 90489 Nürnberg</i>
--	---

Verlaufsplanung

Berufsfeld: Ernährung/Hauswirtschaft,
 Schwerpunkt: Fleischerverarbeitung,
 Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk /Fleischerei
 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? M7	
	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

Sie sind Azubi in der Metzgerei Hubermeier. Ihr Chef berichtet Ihnen, dass viele Schweinelieferungen nicht einwandfrei sind:

„Unsere Metzgerei erhält täglich Lieferungen von Bauern, Großhändlern und anderen Lieferanten. In der letzten Woche wurde ein halbes Schwein zu wenig geliefert. Eine andere Schweinehälfte ist von schlechter Qualität. Deshalb verlange ich eine genaue Wareneingangskontrolle, damit Fehler sofort reklamiert werden können. Sonst können wir die Theke nicht rechtzeitig und vollständig mit einwandfreier Ware bestücken.“

Am nächsten Morgen sind Sie alleine im Geschäft. Sie erhalten eine Lieferung aus dem Schlachthof Fürth.

M2

Schlachthof Fürth
Würzburger Str. 2
90762 Fürth

Schlachthof 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.

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: Fleischteile beim Schwein

<http://www.ludwig-englert.magix.net/alle-alben/>

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: Fleischteile beim Schwein

<http://www.ludwig-englert.magix.net/alle-alben/>

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: Fleischteile beim Schwein
<http://www.ludwig-englert.magix.net/alle-alben/>
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 (N2)

Film: Fleischteile beim Schwein

<http://www.ludwig-englert.magix.net/alle-alben/>

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 Lösung (N1)

Film: Fleischteile beim Schwein

<http://www.ludwig-englert.magix.net/alle-alben/>

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: Fleischteile beim Schwein

<http://www.ludwig-englert.magix.net/alle-alben/>

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

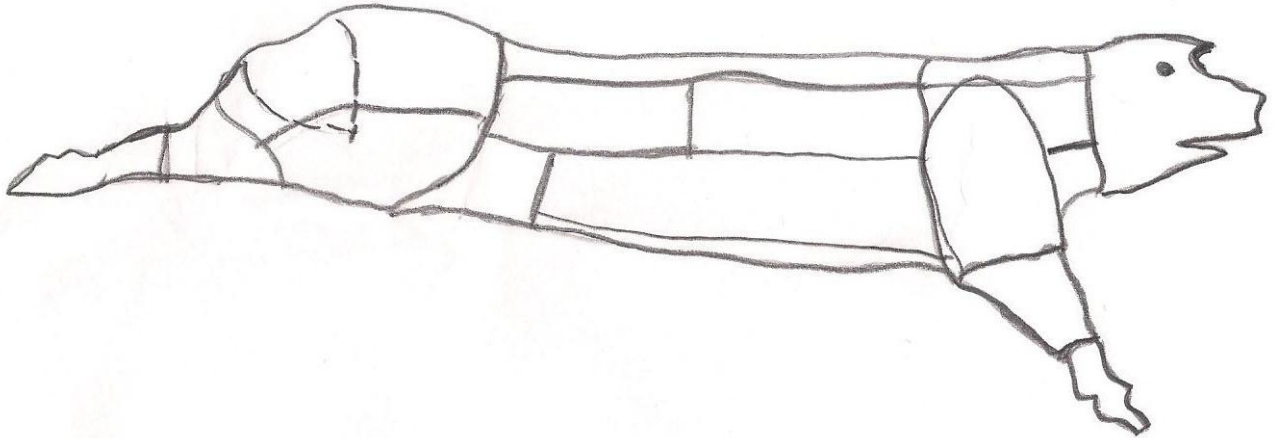
Zeit: 15 Minuten

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

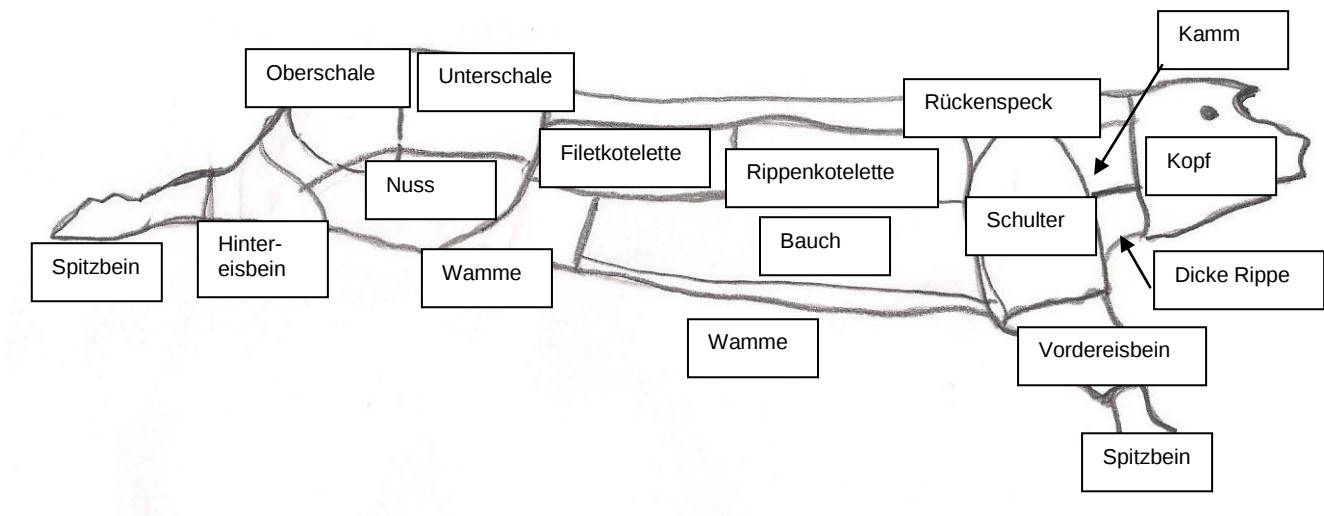


Zeit: 15 Minuten

M5 Lösung (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.

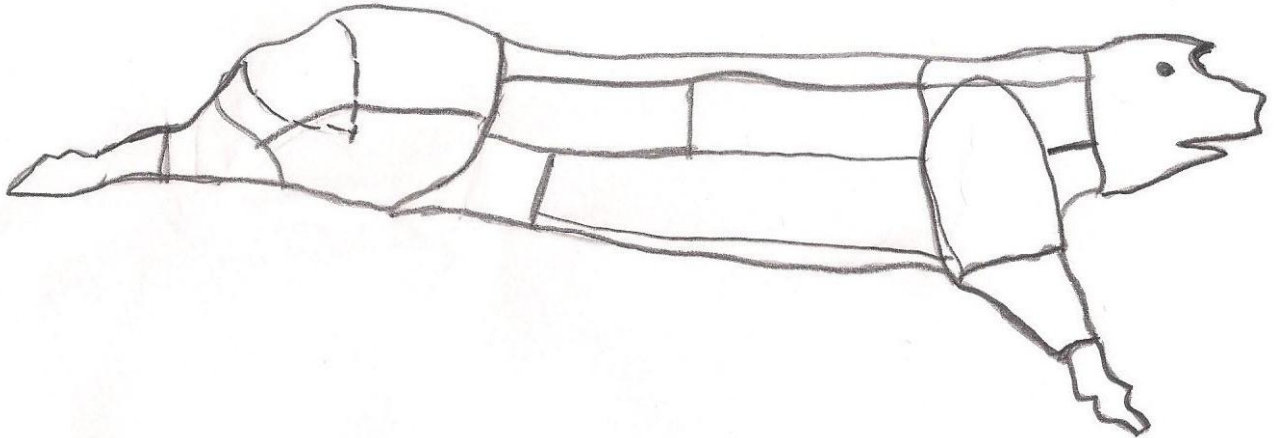


M5 (N1)

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



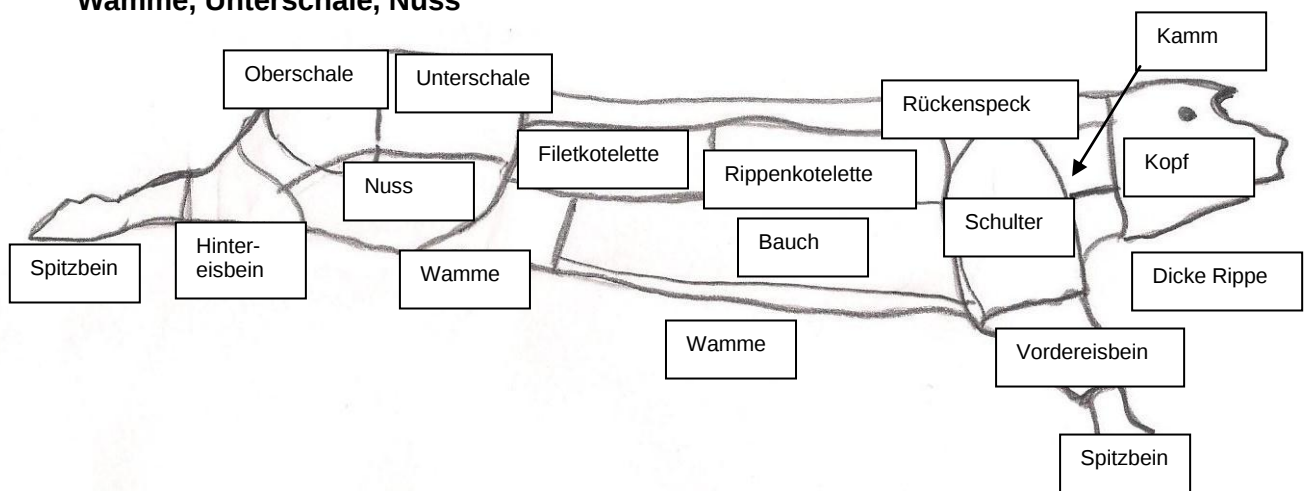
Zeit: 15 Minuten

M5 Lösung (N1)

Die Fleischteile beim Schwein:

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

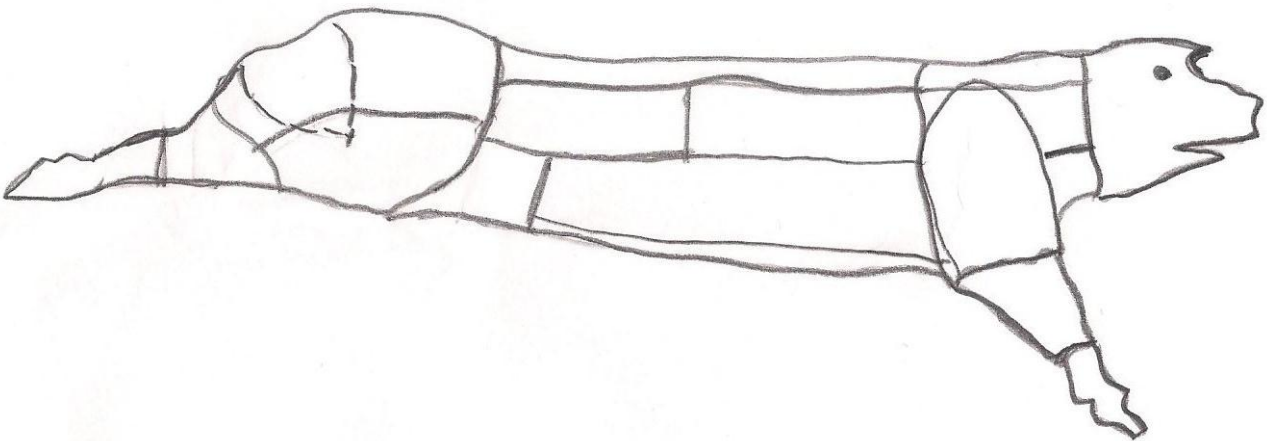
Spitzbein, Hintereisbein, Bauch, Wamme, Oberschale, Filetkotelett, Rippenkotelett, Rückenspeck, Bug/Schulter, Vordereisbein, Dicke Rippe, Kamm, Kopf, Spitzbein, Wamme, Unterschale, Nuss



M5 (N3)

Die Fleischteile beim Schwein:

1. Benennen Sie die Fleischteile des abgebildeten Schweines.

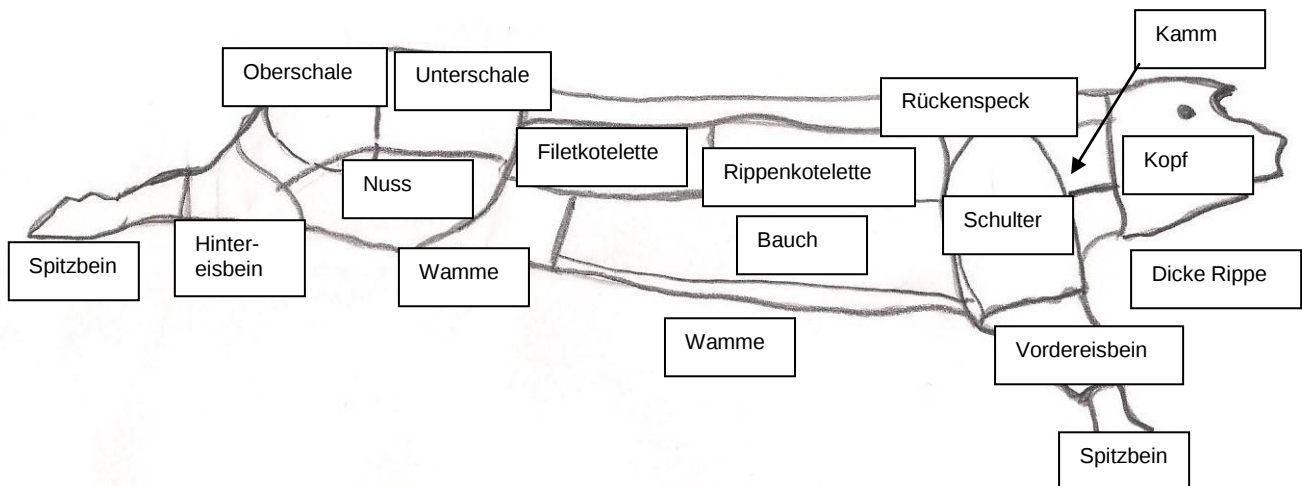


Zeit: 15 Minuten

M5 Lösung (N3)

Die Fleischteile beim Schwein:

1. Benennen Sie die Fleischteile des abgebildeten Schweines.



M6/Lösung

Spitzbein	Füße
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:

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

Zeit: 15 Minuten

Arbeitsauftrag zu M6:

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 zur 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

METHODENBLATT

1. Brainstorming und Clustern

*Verstehend zuhören und vor und zu anderen sprechen
Texte planen und entwerfen*

- einen Text verstehen, problemlösend denken und Problemlösungen formulieren.
- diesen 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.

(vgl. <http://iak-talente.de/werkzeuge/techniken/clustering/>)

2. Schreibübungen

Methodenerklärung:

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

(Quelle: Josef Leisen, *Handbuch Sprachförderung im Fach*, Varus Verlag, 2010 ; C. Praxis...S. 9)

3. 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: Josef Leisen, *Handbuch Sprachförderung im Fach*, Varus Verlag, 2010 ; Teil C: Praxis, S.9 Werkzeug 27)

4. 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: Josef Leisen, Handbuch Sprachförderung im Fach, Varus Verlag, 2010 ; S. 180 -183)

► Quellenangaben

M1	
Titel	<i>Handlungssituation</i>
Art	<i>Text/Folie</i>
Autor	<i>Bernreuther, Petter</i>

M 2	
Titel	<i>Lieferschein</i>
Art	<i>Lieferschein/Folie</i>
Autoren	<i>Bernreuther, Petter</i>

M 3	
Art	<i>Übungsaufgaben/Arbeitsblatt</i>
Autoren	<i>Bernreuther, Petter</i>

M 4	
Titel	<i>Fleischteile beim Schwein</i>
Art	<i>Dokumentation/Film</i>
Autoren	<i>FOL Moßner, Joachim und OStD Englert, Ludwig der B3 Nürnberg http://www.ludwig-englert.magix.net/alle-alben/</i>

M 5-6	
Titel	<i>Die Fleischteile beim Schwein</i>
Art	<i>Übungsaufgaben/Arbeitsblatt/Arbeitsauftrag Folie</i>
Autoren	<i>Bernreuther, Petter</i>

M 7	
Titel	<i>Memory</i>
Art	<i>Memory</i>
Autoren	<i>Bernreuther, Petter</i>

M8	
Titel	<i>Methodenblatt</i>
Autor	<i>Bernreuther</i>
Fundort:	
- Titel	<i>Handbuch Sprachförderung im Fach. Sprachsensibler Fachunterricht in der Praxis</i>
- Autor	<i>Leisen, Josef</i>
- Erscheinungsort/Jahr	<i>Bonn/2010</i>
- Verlag	<i>Varus</i>
- Seite(n) Textauszug	<i>9, 172</i>

Berufssprache Deutsch

1 Verstehend zuhören

1.1 Verkaufsgespräche führen

1.1.3 UE Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk/Fleischerei – Lernfeld: Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen, HS: Wir bearbeiten erfolgreich ein Kundentelefonat.

► Rahmenbedingungen

Ausbildungsberuf	<i>Fleischer und Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk (Schwerpunkt Fleischerei)</i>
Jahrgangsstufe/Klasse	<i>10. Jahrgangsstufe</i>
Zeitungsumfang	<i>90 Minuten</i>
Eingangsqualifikation	<i>erfolgreicher Abschluss der Mittelschule, qualifizierender Abschluss der Mittelschule, mittlerer Schulabschluss an der Mittelschule</i>
Berufsfeld/Fach	<i>Ernährung/Hauswirtschaft, Schwerpunkt: Fleischverarbeitung LMV/Fleischer/Veredelung von Fleisch</i>

► Unterricht

Handlungssituation	<i>Wir bearbeiten erfolgreich ein Kundentelefonat.</i>
Angestrebter Kompetenzzuwachs	<i>Leseübungen, Informationsgewinnung aus dem Medium Hörspiel, Umgang mit Berufssprache Deutsch, Telefonnotiz (Formular) anfertigen, Entwicklung von Preisverständnis und mathematischen Begrifflichkeiten</i>
Bezug zum Lehrplan Deutsch Verknüpfung der Kompetenzbereiche	<i>Sprechen: Höfliche Umgangsformen in Gruppengesprächen; Ergebnisse präsentieren (LP 10.1). Schreiben: Rechtschreibung von Fachbegriffen; Arbeitsaufträge verstehen; einfache berufstypische Funktionsweisen; Glossar erstellen (LP 10.2). Lesen: Texte verstehen und erschließen; Lesestrategien anwenden (Markieren; grundlegende Fachbegriffe mit Begriffserläuterungen sammeln (LP 10.3). Sprache untersuchen: Berufsspezifischen Wortschatz auf berufstypischem Niveau wiederholen und festigen (LP 10.4).</i>
Bezug zum Lehrplan des Berufsfeldes/Lernfeld	<i>Lernfeld: Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen (Verkaufsförderung, Gewichts- und Preisberechnungen)</i>
Bezug zu den KMK-Bildungsstandards oder GER	<i>A. Informationen verstehen. B. Informationen weitergeben. C. Informationen selbstständig verarbeiten.</i>
Kurzbeschreibung	<i>1. Orientierung: Ausgangssituation: Kommunikation zwischen Ausbilder und Auszubildenden 2. Information: Telefongespräch (Anlass, Personenzahl), mit Fachbegriffen arbeiten 3. Planung: Inhalte des Telefongesprächs in einer Telefonnotiz schriftlich</i>

	<i>festhalten, Unterweisungen zu Preis- und Gewichtsrechnungen, von der Telefonnotiz zum Kundenangebot</i> <i>4. Durchführung: Arbeitsauftrag des Ausbilders ausführen, aktives Zuhören, Telefonnotiz anfertigen, Gewichts- und Preisberechnungen unter Wettbewerbscharakter durchführen, Kundenangebot erstellen</i> <i>5. Dokumentation/Präsentation: Unterrichtsunterlagen sauber führen, kontrollieren und abheften</i> <i>6. Bewertung: eigene Arbeitsweise selbstkritisch hinterfragen (Selbsteinschätzung), ausgehend von den Handlungsprodukten einen Bezug zum Praxisalltag herstellen</i>
Methoden, Arbeitstechniken, Strategien	<i>Rollenspiel, Hörspiel, Schreibproduktionen, Umgang mit Zahlen, mit Tabellen arbeiten, Kopfrechnen, Taschenrechner einsetzen</i>
Dominante Sozialformen	<i>Einzelarbeit</i> <i>Partnerarbeit</i>
Textart(en)/ Kommunikationssituation	<i>Textproduktion</i> <i>Situationsangemessene Kommunikation</i> <i>Hörspiel</i>

► weiterführende Hinweise

Ggf. Differenzierung (Material/Aufgaben)	<i>Unterschiedliche Hilfestellung (je nach Niveau):</i> <i>N1: M2, M3, M4, M5</i> <i>N2: M2, M3, M4, M5</i> <i>N3: M2, M3, M4, M5</i>
Ggf. weitere Anknüpfungspunkte (auch fächerübergreifend)	<i>Sortimentsstrukturen kennen</i> <i>Dienstleistungsgedanke</i> <i>Kundenorientierung</i> <i>Prozentrechnen</i> <i>Dreisatz</i> <i>Protokolle</i> <i>Rezepturumrechnungen</i>
Ggf. Literaturhinweise	
Ggf. Erfahrungen/Bemerkungen/Anregungen zur Weiterarbeit: auch in anderen Berufsgruppen (Gastronomie) einsetzbar	

► Verfasser/in

Schulart	<i>Berufsschule</i>
Berufsfeld	<i>Ernährung/Hauswirtschaft, Schwerpunkt: Fleischverarbeitung LMV/Fleischer</i>
Lehrkraft E-Mail	<i>StDin Sieglinde Bernreuther, StRin Yanne Petter</i> <i>siggibernreuther@t-online.de; y.petter@web.de</i>
Name Schule	<i>Berufsschule 3, Schule für gewerblich orientierte Dienstleistungsberufe,</i>

	<i>Sulzbacher Str. 102, 90489 Nürnberg</i>
--	--

Verlaufsplanung

Klasse: 10 Lernfeld: Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen

Thema: Von der Telefonnotiz zum Angebot (Berücksichtigung von Gewichts- und Preisberechnungen)
(3-4 Unterrichtsstunden je nach Niveaustufe)

Handlungssituation: Wir bearbeiten erfolgreich ein Kundentelefonat.

Zeit in Min.	Ablauf	Methodische Gestaltung/Ergebnissicherung	Lehrplan Deutsch
2	Einstieg/Motivation	Gespräch zwischen Metzgermeister Hubermeier und seinen Auszubildenden M/M0	Situationsangemessene Kommunikation
20-30	informieren und planen	Auszubildende hören ein Hörspiel M1 Arbeitsauftrag: Anfertigung einer Gesprächsnotiz M2 Arbeitsblätter zu Gewichts- und Preisberechnungen M3, M4, M5 Von der Gesprächsnotiz zum Kundenangebot M5	Aktives Zuhören Produktives Schreiben Aufgabentexte verstehen und umsetzen können Schreiben
10-15	ausführen	• Kommunikation zwischen Chef und Auszubildenden • Auszubildende folgen den Anweisungen ihres Ausbilders und erstellen Telefonnotizen. • Auszubildende füllen Arbeitsblätter aus, vergleichen und stellen sich Wettbewerbssituationen: Die schnellsten Rechner werden belohnt. • Auszubildende wandeln Telefonnotiz in einen Kundenauftrag um.	Gespräche führen Berufsspezifische Fachbegriffe Umgang mit neuen Medien (computerunterstützter Unterricht) Kundenangebotserstellung möglich

		• Ergebnisbesprechung im Plenum	
8-10	kontrollieren bewerten	Handlungsprodukte werden präsentiert und überprüft. Praxisbezug: Informieren Sie sich in Ihrer Metzgerei, wie Telefonnotizen und Kundenangebote aufbewahrt werden!	Unterrichtsunterlagen sauber führen und abheften Auszubildende legen sich über die gelernten Fachbegriffe ein Glossar an, welches in den folgenden Unterrichtsstunden fortgeführt werden kann. Ablagesysteme des eigenen Ausbildungsbetriebes kennen



Metzgermeister Hubermeier kommt vom Großmarkt zurück und fragt:

Meister: „Hat jemand angerufen?“

Azubi: „Ja Chef, Frau Meier.“

Meister: „Was wollte sie denn?“

Azubi: „Sachen für die Party ihrer Tochter bestellen. Habe alles aufgeschrieben.“

Handlungssituation

Metzgermeister Hubermeier kommt vom Großmarkt zurück und erkundigt sich nach Kundenanrufen während seiner Abwesenheit.

Seine Auszubildenden wissen, dass jedes Telefongespräch schriftlich festgehalten werden muss.

Herr Hubermeier kann leider nicht alles lesen, da der Zettel blutverschmiert und zerknittert ist. Er bittet seine Auszubildenden, eine neue, saubere Gesprächsnotiz anzufertigen.

Zum Glück wurde das Telefongespräch aufgezeichnet (mit Einverständnis der Kundin).

Metzgermeister Hubermeier will das Angebot für die Kundin Knauer erstellen. Sehr schnell bemerkt er, dass seine Lehrlinge Rechenschwierigkeiten haben.

Die Auszubildenden unterziehen sich zunächst einer Unterweisung in Gewichts- und Preisberechnungen.

Anschließend gibt er den Auszubildenden folgende Preise für die Angebotsberechnung:

<i>Gebratene Frikadellen</i>	<i>Stück je 100 g/1,10 €</i>
<i>Gefüllte Paprika</i>	<i>Stück je 100 g/1,20 €</i>
<i>Bratwürste</i>	<i>Stück je 25 g zu 15,- €/kg</i>
<i>Wienerle</i>	<i>Stück je 75 g zu 8,20 €/kg</i>

Situation: Eine Kundin ruft in der Metzgerei Hubermeier an. Auszubildende Monika nimmt das Gespräch entgegen.

Monika: „Metzgerei Hubermeier, Sie sprechen mit Monika, guten Tag! Was kann ich für Sie tun?“

Kundin: „Grüß Gott, hier Knauer, meine Tochter feiert im Juni ihren 18. Geburtstag und da brauchen wir noch einen Partyservice. Können Sie mir da weiterhelfen?“

Monika: „Gerne, aber darf ich Sie zunächst darum bitten, dass wir dieses Gespräch aufzeichnen dürfen?“

Kundin: „Selbstverständlich!“

Monika: „Vielen Dank. Wann wäre denn die Feier?“

Kundin: „Am 2. Juni!“

Monika: „Für wie viele Gäste?“

Kundin: „Es sollen ca. 60 kommen. Vielleicht rechnen wir lieber mit 65 Gästen.“

Monika: „Haben Sie schon bestimmte Vorstellungen, was das Essen betrifft?“

Kundin: „Wir dachten da an gebratene Frikadellen, gefüllte Paprika, Bratwürste und Wienerle in der jeweiligen Personenanzahl.“

Monika: „In Ordnung, ich habe mir alles notiert und werde dies meinem Chef weitergeben. Soll er Sie dann zurückrufen?“

Kundin: „Das wäre super. Wenn das noch diese Woche klappen würde.“

Monika: „Selbstverständlich, ich kümmere mich darum. Kann ich sonst noch etwas für Sie tun?“

Kundin: „Nein danke. Ich erwarte dann den Anruf Ihres Chefs und das Angebot per Fax.“

Monika: „Gut, dann bräuchte ich bitte noch Ihre Fax- und Telefonnummer.“

Kundin: „Meine Telefonnummer ist die 0911-2315685. Die Faxnummer hat am Ende statt der 5 die 6. Am besten bin ich täglich ab 17 Uhr zu erreichen oder Sie sprechen auf den Anrufbeantworter.“

Monika: „Dann habe ich alle Informationen, die ich brauche, Frau Knauer, wir melden uns bei Ihnen. Auf Wiederhören.“

Kundin: „Herzlichen Dank und auf Wiederhören.“

Handlungsauftrag:

Notieren Sie wichtige Informationen, während Sie das Telefongespräch abhören.

1. den Namen der Kundin
2. Unter welcher Telefonnummer ist die Kundin zu erreichen?
3. Um welche Uhrzeit ist die Kundin gut zu erreichen?
4. den Zweck des Anrufes

Handlungsauftrag:

Notieren Sie wichtige Informationen, während Sie das Telefongespräch abhören.

1. den Namen der Kundin
2. Unter welcher Telefonnummer ist die Kundin zu erreichen?
3. Um welche Uhrzeit ist die Kundin gut zu erreichen?
4. den Zweck des Anrufes

- ### **Handlungsauftrag:**
- Notieren Sie wichtige Informationen, während Sie das Telefongespräch abhören.
1. den Namen der Kundin
 2. Unter welcher Telefonnummer ist die Kundin zu erreichen?
 3. Um welche Uhrzeit ist die Kundin gut zu erreichen?
 4. den Zweck des Anrufes

Metzgerei Hubermeier

Metzgerei Hubermeier

Metzgerei Hubermeier

Metzgerei Hubermeier

Metzgerei Hubermeier

Metzgerei Hubermeier

- ## Metzgerei Hubermeier

Metzgerei Hubermeier

Metzgerei Hubermeier

Metzgerei Hubermeier

Handlungsauftrag:

Notieren Sie wichtige Informationen, während Sie das Telefongespräch abhören.

Telefonnotiz

M2 N2

Metzgerei Hubermeier

Datum des Anrufes: _____

Zeit: _____

Anrufer/Firma: _____

Telefonnummer: _____

☐ Ruft wieder an ☐ Ruft zurück

☐ Erbittet Rückruf _____

Nachricht:

Angenommen von: _____

Telefonnotiz

Metzgerei Hubermeier

Datum des Anrufes: 2012

Zeit: _____

Anrufer/Firma: Frau Knurer (oder so ähnlich)

Telefon-/Faxnummer: 23156856/ 2315685

- ☐ Ruft wieder an ☒ Ruft zurück
- ☒ Erbittet Rückruf (ab 17 Uhr ~~Anrufbeantworter~~)

Nachricht:

- für Geburtstagsfeier der Tochter am 3. Juni
- ca. 60 Personen
- Kundenwunsch: Gebratene Frikadellen, gefüllte Paprika, Bratwürste und Wienerle
- Angebot

Angenommen von: _____

Telefonnotiz

Metzgerei Hubermeier

M2 N3

Handlungsauftrag:

Sie hören das Telefongespräch. Vergleichen Sie es mit der vor Ihnen liegenden Telefonnotiz. Markieren Sie die Fehler.

Füllen Sie anschließend die Telefonnotiz korrekt und ordentlich aus.

Datum des Anrufes: _____

Zeit: _____

Anrufer/Firma: _____

Telefonnummer: _____

- ☐ Ruft wieder an ☐ Ruft zurück
- ☐ Erbittet Rückruf _____

Nachricht:

Angenommen von: _____

Handlungsauftrag:

Notieren Sie wichtige Informationen, während Sie das Telefongespräch abhören.

1. den Namen der Kundin
2. Unter welcher Telefonnummer ist die Kundin zu erreichen?
3. Um welche Uhrzeit ist die Kundin gut zu erreichen?
4. den Zweck des Anrufes

Telefonnotiz**M2 (Lösung N1)****Metzgerei Hubermeier****Datum des Anrufes: heutiges Datum****Zeit: aktuelle Zeit****Anrufer/Firma: Frau Knauer****Telefon-/Faxnummer: 0911-2315685 /Fax: 0911-2315686**

- ☐ Ruft wieder an ☐ Ruft zurück
- ☒ Erbittet Rückruf (täglich ab 17 Uhr /Anrufbeantworter)

Nachricht:

- für Geburtstagsfeier der Tochter am 2. Juni
- 65 Personen
- Kundenwunsch: Gebratene Frikadellen, gefüllte Paprika, Bratwürste und Wienerle (in der jeweiligen Personenanzahl)
- Angebot per Fax noch diese Woche

Angenommen von: *Monika*

Handlungsauftrag:

Notieren Sie wichtige Informationen, während Sie das Telefongespräch abhören.

Telefonnotiz

M2 (Lösung N2)

Metzgerei Hubermeier

Datum des Anrufes: **heutiges Datum**

Zeit: **aktuelle Zeit**

Anrufer/Firma: **Frau Knauer**

Telefon-/Faxnummer: **0911-2315685 /Fax: 0911-2315686**

- ☐ Ruft wieder an ☐ Ruft zurück
☒ Erbittet Rückruf (täglich ab 17 Uhr /Anrufbeantworter)

Nachricht:

- **für Geburtstagsfeier der Tochter am 2. Juni**
- **65 Personen**
- **Kundenwunsch: Gebratene Frikadellen, gefüllte Paprika, Bratwürste und Wienerle (in der jeweiligen Personenanzahl)**
- **Angebot per Fax noch diese Woche**

Angenommen von: *Monika*

Telefonnotiz

Metzgerei Hubermeier

Datum des Anrufes: 2012

Zeit:

Anrufer/ Firma: Frau Knurer (oder so ähnlich)

Telefon-/Faxnummer: 23156856 / 2315685

- ☐ Ruft wieder an ☒ Ruft zurück
- ☒ Erbittet Rückruf (ab 17 Uhr /Anrufbeantworter)

Nachricht:

- für Geburtstagsfeier der Tochter am 2. Juni
- ca. 60 Personen
- Kundenwunsch: Gebratene Frikadellen, gefüllte Paprika, Bratwürste und Wienerle
- Angebot

Angenommen von:

Telefonnotiz

Metzgerei Hubermeier

M2 (Lösung N3)

Handlungsauftrag:

Sie hören das Telefongespräch. Vergleichen Sie es mit der vor Ihnen liegenden Telefonnotiz. Markieren Sie die Fehler.

Füllen Sie anschließend die Telefonnotiz vollständig, korrekt und ordentlich aus.

Datum des Anrufes: heutiges Datum

Zeit: aktuelle Zeit

Anrufer/Firma: Frau Knauer

Telefon-/Faxnummer: 0911-2315685 /Fax: 0911-2315686

- ☐ Ruft wieder an ☐ Ruft zurück
- ☒ Erbittet Rückruf (täglich ab 17 Uhr /Anrufbeantworter)

Nachricht:

- für Geburtstagsfeier der Tochter am 2. Juni
- 65 Personen
- Kundenwunsch: Gebratene Frikadellen, gefüllte Paprika, Bratwürste und Wienerle (in der jeweiligen Personenanzahl)
- Angebot per Fax noch diese Woche
- Angenommen von: Monika

GEWICHTE UMRECHNEN

M3 N1

In der Alltagssprache bezeichnet man Massen als Gewichte. Gemessen werden Massen in Tonnen (t), Kilogramm (kg), Gramm (g) oder Milligramm (mg).

Umgerechnet sind 1 Tonne = 1000 Kilogramm, 1 Kilogramm = 1000 Gramm, 1 Gramm = 1000 Milligramm.

Arbeitsauftrag:

1. Markieren Sie die Gewichtsangaben Tonnen, Kilogramm, Gramm und Milligramm.
2. Rechnen Sie die fehlenden Gewichtsangaben um.
3. Tragen Sie die Ergebnisse ein.
4. Lösen Sie die folgenden Rechenaufgaben.

1t	_____ kg	1.000 000 g	_____ mg
	_____ kg	_____ g	10 000 mg
		_____ g	1 000 mg

Gewichtseinheiten umwandeln

Beispiel: 1375 g = 1 kg 375 g = 1,375 kg

a) 5 g = _____ kg _____ g = _____ kg

b) 25 g = _____ kg _____ g = _____ kg

c) 750 g = _____ kg _____ g = _____ kg

d) 995 g = _____ kg _____ g = _____ kg

a) 4 kg 3 g = _____ g

b) 28 kg 456 g = _____ g

c) 482 kg 17 g = _____ g

d) 35 t 25 kg = _____ kg

GEWICHTE UMRECHNEN

In der Alltagssprache bezeichnet man Massen als Gewichte. Gemessen werden Massen in Tonnen (t), Kilogramm (kg), Gramm (g) oder Milligramm (mg).

Umgerechnet sind 1 Tonne = 1000 Kilogramm, 1 Kilogramm = 1000 Gramm, 1 Gramm = 1000 Milligramm.

Arbeitsauftrag:

1. Rechnen Sie die fehlenden Gewichtsangaben um.
2. Tragen Sie die Ergebnisse ein.
3. Lösen Sie die folgenden Rechenaufgaben.

1t	_____ kg	_____ g	_____ mg
	1 kg	_____ g	_____ mg
		_____ g	1000 mg

Gewichtseinheiten umwandeln

Beispiel: 1375 g = 1 kg 375 g = 1,375 kg

a) 5 g = _____ kg _____ g = _____ kg

b) 25 g = _____ kg _____ g = _____ kg

c) 750 g = _____ kg _____ g = _____ kg

d) 995 g = _____ kg _____ g = _____ kg

a) 4 kg 3 g = _____ g

b) 28 kg 456 g = _____ g

c) 482 kg 17 g = _____ g

d) 35 t 25 kg = _____ kg

GEWICHTE UMRECHNEN

In der Alltagssprache bezeichnet man Massen als Gewichte. Gemessen werden Massen in Tonnen (t), Kilogramm (kg), Gramm (g) oder Milligramm (mg).

Umgerechnet sind 1 Tonne = 1000 Kilogramm, 1 Kilogramm = 1000 Gramm, 1 Gramm = 1000 Milligramm.

Arbeitsauftrag:

Lösen Sie die folgenden Rechenaufgaben.

Gewichtseinheiten umwandeln

Beispiel: 1375 g = 1 kg 375 g = 1,375 kg

a) 5 g = _____ kg _____ g = _____ kg

b) 25 g = _____ kg _____ g = _____ kg

c) 750 g = _____ kg _____ g = _____ kg

d) 995 g = _____ kg _____ g = _____ kg

a) 4 kg 3 g = _____ g

b) 28 kg 456 g = _____ g

c) 482 kg 17 g = _____ g

d) 35 t 25 kg = _____ kg

GEWICHTE UMRECHNEN

In der Alltagssprache bezeichnet man Massen als Gewichte. Gemessen werden Massen in Tonnen (t), Kilogramm (kg), Gramm (g) oder Milligramm (mg).

Umgerechnet sind eine Tonne = 1000 Kilogramm, ein Kilogramm = 1000 Gramm und

1t	1000 kg	1000000 g	1000000000 mg
	1 kg	1000 g	100000 mg
		1 g	1000 mg

ein Gramm = 1000 Milligramm.

Beispiel: 1375 g = 1 kg 375 g = 1,375 kg

a) 5 g = 0 kg 5 g = 0,005 kg

b) 25 g = 0 kg 25 g = 0,025 kg

c) 750 g = 0 kg 750 g = 0,750 kg

d) 995 g = 0 kg 995 g = 0,995 kg

a) 4 kg 3 g = 4003 g

b) 28 kg 456 g = 28456 g

c) 482 kg 17 g = 482017 g

d) 35 t 25 kg = 35025 kg

BRUTTO-NETTO-TARA

M4 N1

Arbeitsauftrag:
Ergänzen Sie die fehlenden Fachbegriffe Netto, Brutto, Tara.

		=	NETTO	+	TARA
		=		-	
		=		-	

Brutto = _____

Netto =

Tara = -----

WIR RECHNEN OHNE TASCHENRECHNER! – ERGÄNZEN SIE DIE FEHLENDEN ZAHLEN!

	BRUTTO	TARA	NETTO	KOMPETENZBOX: <i>BRUTTOGEWICHT = Ware plus (+) Verpackung</i> <i>NETTOGEWICHT = Ware minus (-) Verpackung</i> <i>TARA = Verpackung</i>
1.		4,000 kg	12,500 kg	
2.	15,800 kg	2,300 kg		
3.	0,5 t		497,5 kg	
4.	5300 g		5000 g	

BRUTTO-NETTO-TARA

M4 N2

Arbeitsauftrag:
Ergänzen Sie die fehlenden Fachbegriffe Netto, Brutto, Tara.

BRUTTO		=	NETTO	+	TARA
TARA		=		-	
		=		-	

WIR RECHNEN OHNE TASCHENRECHNER! – ERGÄNZEN SIE DIE FEHLENDEN ZAHLEN!

	BRUTTO	TARA	NETTO	KOMPETENZBOX: Ergänzen Sie die fehlenden Begriffe: BRUTTOGEWICHT = Ware + _____ NETTOGEWICHT = Ware - _____ TARA = Verpackung
1.		4,375 kg	12,500 kg	
2.	15,825 kg	2,300 kg		
3.	0,9 t		895 kg	
4.		0,070 kg	3,250 kg	

BRUTTO-NETTO-TARA

M4 N3

Arbeitsauftrag:

Ergänzen Sie die fehlenden Fachbegriffe Netto, Brutto, Tara.

BRUTTO



=

TARA



=

-



=

-

TARA

WIR RECHNEN OHNE TASCHENRECHNER! – ERGÄNZEN SIE DIE FEHLENDEN ZAHLEN!

	BRUTTO	TARA	NETTO	KOMPETENZBOX: <i>Ergänzen Sie die fehlenden Begriffe:</i> <i>BRUTTOGEWICHT =</i> <i>TARA =</i> <i>NETTOGEWICHT =</i>
1.		4,375 kg	12,523 kg	
2.	15,825 kg	2,389 kg		
3.	14,555 kg		8,529 kg	
4.	3,876 kg	0,654 kg		
5.	17,451 kg		4,251 kg	
6.		300 g	4,256 kg	
7.	5323 g		4,010 kg	

BRUTTO-NETTO-TARA

M4 Lösung (N1, N2, N3)

Arbeitsauftrag:
Ergänzen Sie die fehlenden Fachbegriffe Netto, Brutto, Tara.

BRUTTO



=

NETTO

+

TARA

TARA



=

BRUTTO

-

NETTO

NETTO



=

BRUTTO

-

TARA

N1		N2		N3	
1.	16,500 kg	1.	16,845 kg	1.	16,898 kg
2.	13,500 kg	2.	13,525 kg	2.	13,436 kg
3.	2,500 kg	3.	5 kg	3.	6,026 kg
4.	300 g	4.	3,320 kg	4.	3,222 kg
				5.	13,200 kg
				6.	6,756 kg
				7.	4,556 kg
				8.	1313 g

KOMPETENZBOX:

BRUTTOGEWICHT
= Ware plus (+) Verpackung

NETTOGEWICHT
= Ware minus (-) Verpackung

PREISBERECHNUNGEN

M5 N1

Arbeitsauftrag:

1. Sehen Sie sich das Beispiel „Fleischwurst“ an.
2. Berechnen Sie die Aufgabe „Speck“ wie im Beispiel „Fleischwurst“.
3. Lösen Sie die Übungsaufgaben.

Beispiel Fleischwurst:

1,1 **kg** Fleischwurst kosten 6,40 €. Wie viel kosten 0,150 **kg** Fleischwurst?

Erster Schritt:

$$\begin{array}{rcl} 1,1 \text{ kg} & \text{Fleischwurst} & = 6,40 \text{ €} \\ : & \uparrow & \times \\ 0,150 \text{ kg} & \text{Fleischwurst} & = ? \end{array}$$

Merke:
Beides muss die gleiche
Gewichtsangabe haben!

Zweiter Schritt:

$$\frac{6,40 \text{ €} \times 0,150 \text{ kg}}{1,1 \text{ kg}} = \frac{0,96 \text{ €}}{1,1 \text{ kg}} = 0,87 \text{ €}$$

Beispiel Speck:

3,2 kg Speck kosten 17,96 €. Wie viel kosten 0,500 kg Speck?

Erster Schritt:

$$3,2 \text{ kg} \quad \text{Speck} \quad = 17,96 \text{ €}$$

$$0,500 \text{ kg} \quad \text{Speck} \quad = ?$$

Zweiter Schritt

$$\underline{\hspace{2cm}} = \underline{\hspace{2cm}} =$$

PREISBERECHNUNGEN

M5 N2

Arbeitsauftrag:

1. Sehen Sie sich das Beispiel „Fleischwurst“ an.
2. Berechnen Sie die Aufgabe „Speck“ wie im Beispiel „Fleischwurst“.
3. Lösen Sie die Übungsaufgaben.

Beispiel Fleischwurst:

1,1 kg Fleischwurst kosten 6,40 €. Wie viel kosten 0,150 kg Fleischwurst?

Erster Schritt:

$$\begin{array}{rcl} 1,1 \text{ kg} & \text{Fleischwurst} & = 6,40 \text{ €} \\ : & \uparrow & \times \\ 0,150 \text{ kg} & \text{Fleischwurst} & = ? \end{array}$$

Merke:
Beides muss die gleiche
Gewichtsangabe haben!

Zweiter Schritt:

$$\frac{6,40 \text{ €} \times 0,150 \text{ kg}}{1,1 \text{ kg}} = \frac{0,96 \text{ €}}{1,1 \text{ kg}} = 0,87 \text{ €}$$

Beispiel Speck:

3,2 kg Speck kosten 17,96 €. Wie viel kosten 0,500 kg Speck?

Erster Schritt:

$$\text{Speck} = 17,96 \text{ €}$$

$$\text{Speck} =$$

Zweiter Schritt

$$\underline{\hspace{2cm}} = \underline{\hspace{2cm}} =$$

PREISBERECHNUNGEN

M5 N3

Arbeitsauftrag:

1. Sehen Sie sich das Beispiel „Fleischwurst“ an.
2. Berechnen Sie die Aufgabe „Speck“ wie im Beispiel „Fleischwurst“.
3. Lösen Sie die Übungsaufgaben.

Beispiel Fleischwurst:

1,1 kg Fleischwurst kosten 6,40 €. Wie viel kosten 0,150 kg Fleischwurst?

Erster Schritt:

$$\begin{array}{rcl} 1,1 \text{ kg} & \text{Fleischwurst} & = 6,40 \text{ €} \\ : & & \times \\ 0,150 \text{ kg} & \text{Fleischwurst} & = ? \end{array}$$

Merke:
Beides muss die gleiche
Gewichtsangabe haben!

Zweiter Schritt:

$$\frac{6,40 \text{ €} \times 0,150 \text{ kg}}{1,1 \text{ kg}} = \frac{0,96 \text{ €}}{1,1 \text{ kg}} = 0,87 \text{ €}$$

Beispiel Speck:

3,2 kg Speck kosten 17,96 €. Wie viel kosten 0,500 kg Speck?

PREISBERECHNUNGEN

M5 Lösung (N1, N2, N3)

Arbeitsauftrag:

1. Sehen Sie sich das Beispiel „Fleischwurst“ an.
2. Berechnen Sie die Aufgabe „Speck“ wie im Beispiel „Fleischwurst“.
3. Lösen Sie die Übungsaufgaben.
- 4.

Beispiel Fleischwurst:

1,1 kg Fleischwurst kosten 6,40 €. Wie viel kosten 0,150 kg Fleischwurst?

Erster Schritt:

$$\begin{array}{rcl} 1,1 \text{ kg} & \text{Fleischwurst} & = 6,40 \text{ €} \\ : \uparrow & & \times \\ 0,150 \text{ kg} & \text{Fleischwurst} & = ? \end{array}$$

Zweiter Schritt:

$$\frac{6,40 \text{ €} \times 0,150 \text{ kg}}{1,1 \text{ kg}} = \frac{0,96 \text{ €}}{1,1 \text{ kg}} = 0,87 \text{ €}$$

Beispiel Speck:

3,2 kg Speck kosten 17,96 €. Wie viel kosten 0,500 kg Speck?

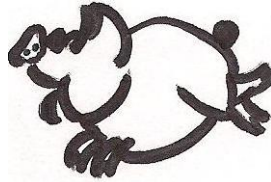
Erster Schritt:

$$\begin{array}{rcl} 3,2 \text{ kg} & \text{Speck} & = 17,96 \text{ €} \\ : \uparrow & & \times \\ 0,500 \text{ kg} & \text{Speck} & = ? \end{array}$$

Zweiter Schritt

$$\frac{17,96 \text{ €} \times 0,500 \text{ kg}}{3,2 \text{ kg}} = \frac{8,98 \text{ €}}{3,2 \text{ kg}} = 2,81 \text{ €}$$

*Hubermeier –
Landmetzgerei
Eigene Schlachtung und
Herstellung*



ANGEBOT

Angebotsdatum _____

Name des Kunden

Datum

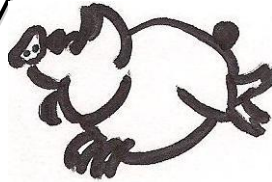
Anlass

LEISTUNG	MENGE	EINZELPREIS €	NETTO-VERKAUFSPREIS €
NETTO- VERKAUFSPREIS GESAMT			
MEHRWERTSTEUER 19 %			
BRUTTO- VERKAUFSPREIS GESAMT			

Ort, Datum
Firmenstempel, Unterschrift

*Metzgerei Hubermeier
Schlachthofstr. 8
90496 Nürnberg
Tel: 0911 534892
Fax: 0911 534893*

*Hubermeier –
Landmetzgerei
Eigene Schlachtung und
Herstellung*



ANGEBOT

Angebotsdatum aktuelles Datum

Frau Knauer
Name des Kunden

02. Juni 2012
Datum

18. Geburtstag
Anlass

LEISTUNG	MENGE	EINZELPREIS €	NETTO-VERKAUFSPREIS €
Bratwürste	130	15,- €/kg	487,50 €
Gebatene Frikadellen	65	1,10 € (je 100g)	71,50 €
Gefüllte Paprika	65	1,20 € (je 100g)	78,- €
Wienerle	65	8,20 €/kg	399,75 €
NETTO- VERKAUFSPREIS GESAMT			1036,75 €
MEHRWERTSTEUER 19 %			196,98 €
BRUTTO- VERKAUFSPREIS GESAMT			1233,73 €

Ort, Datum
Firmenstempel, Unterschrift

*Metzgerei Hubermeier
Schlachthofstr. 8
90496 Nürnberg
Tel: 0911 534892
Fax: 0911 534893*

METHODENBLATT

Rollenspiel

Die **Methode Rollenspiel** lässt sich in der Schule gut einsetzen. Ein in der Gruppe relevantes Thema (gegebenenfalls Konflikt) wird spielerisch dargestellt. Zum Einsatz sollte diese Methode vor allem dann kommen, wenn es darum geht, Handlungsaspekte zu fördern und lebensnahe Beobachterpositionen einzunehmen. Hierbei kann insbesondere die Wahrnehmung, Empathie, Flexibilität, Offenheit, Kooperations-, Kommunikations- und Problemlösefähigkeit entwickelt werden. Außerdem werden durch Rollenspiele vor allem Selbst- und Fremdbeobachtungsfähigkeiten geschult.

Quelle: Reich, K. (Hg.): Methodenpool. In: URL: <http://methodenpool.uni-koeln.de> 2008 ff, aufgerufen am 3.03.2012.

Hörspiel

„Beim aktiven ZUHÖREN versuche ich mich in meinem Gegenüber einzufühlen, um ihm in meinen Worten wiederzugeben, was ich nicht nur sachlich, sondern auch emotional von ihm verstanden habe.“ (Ruppel,Schultz von Thun,Stratmann: *Miteinander reden (2000) im Text: Kompetenzen der Gesprächsführung, S. 700*)

Der Zuhörende versucht auch, beim Gespräch mitzudenken und dem Gesprächspartner Anteilnahme und Interesse entgegenzubringen.

► Quellenangaben

M	
Titel	<i>Folie</i>
Art	<i>Text (Folie)</i>
Autor	<i>StDín Bernreuther, StRín Petter</i>
- Datum	<i>04.03.2012</i>

M0	
Titel	<i>Handlungssituation</i>
Art	<i>Text (Folie)</i>
Autor	<i>StDín Bernreuther, StRín Petter</i>
- Datum	<i>04.03.2012</i>

M1	
Titel	<i>Telefongespräch mit Kundin</i>
Art	<i>Hörspiel</i>
Autor (Name, Vorname):	<i>StDín Bernreuther, StRín Petter</i>
Datum	<i>03..03.2012</i>

M2	
Titel	<i>Telefonnotiz</i>
Art	<i>Formular</i>
Autor	<i>StDín Bernreuther, StRín Petter</i>
Datum	<i>03.03.2012</i>

M3	
Titel	<i>Gewichte umrechnen</i>
Art	<i>Arbeitsblätter</i>
Autor	<i>StDín Bernreuther, StRín Petter</i>
Datum	<i>03.03.2012</i>

M4	
Titel	<i>Brutto-Netto-Tara</i>
Art	<i>Arbeitsblätter/ Bildmaterial</i>
Autor	<i>StDín Bernreuther, StRín Petter</i>
Datum	<i>03.03.2012</i>

M5	
Titel	<i>Preisberechnungen</i>
Art	<i>Arbeitsblätter/ Bildmaterial</i>
Autor	<i>StDín Bernreuther, StRín Petter</i>
Datum	<i>03.03.2012</i>

M6	
Titel	<i>Kundenangebot</i>
Art	<i>Arbeitsblätter</i>
Autor	<i>StDín Bernreuther, StRín Petter</i>
Datum	<i>03.03.2012</i>