

Orientierungsschreiben zum besseren Verständnis der Nullserie 2 Qualifikationsbereich schriftlich „prozessorientiert“

Bitte vor dem Sichten der eigentlichen Nullserien durchlesen!

1. Bemerkungen zur schriftliche Prüfungserstellung im Berufskundeunterricht Koch 2010

Der Rahmenlehrplan für den Koch 2010 ist auf dem Grundgedanken des prozessorientierten Unterrichts aufgebaut. Der Unterrichtsstoff wird demnach nicht mehr fächerorientiert sondern themenorientiert in Form einer Abfolge von fünf aufeinanderfolgenden Prozessschritten vermittelt, die sich an der beruflichen Praxis orientieren.

Im Rahmen eines Themenbereiches (z.B. Milch, Milchprodukte und Eier) wird somit der Weg vom Rohprodukt bis zum verkaufsfertigen Gericht "abgehandelt" und dabei werden Kenntnisse und Kompetenzen aus den Bereichen "Lebensmittel, Betrieb, Hygiene, Ernährung, Kochen, Kalkulation und Verkauf" vermittelt.

Entsprechend werden die Fachlehrpersonen an den diversen Schulen dazu übergehen, ihre Prüfungen im Berufskundeunterricht ebenfalls prozessorientiert aufzubauen, d.h., dass sie innerhalb des zu prüfenden Themenbereichs praxisorientierte Problemsituationen vorgeben, zu deren Lösung die Lernenden möglichst die Prozessschritte 1 – 5 und die entsprechenden Kenntnisbereiche durchlaufen müssen.

Die Prüfungsleistung wird in Form einer Note (BK) ausgedrückt. Aus diesen BK-Noten errechnet sich die BK-Semesterzeugnisnote und aus diesen dann die QV-relevante BK-Erfahrungsnote.

2. Bemerkungen zur den BIVO-Vorgaben für den Qualifikationsbereich schriftlich

In Widerspruch zum prozessorientierten Unterrichtsprinzip und zum prozessorientierten Prüfen wird in der BIVO im Abschnitt "Qualifikationsverfahren" verlangt, dass aus dem Qualifikationsbereich schriftlich nicht eine, sondern drei Noten resultieren müssen:

Pos. 1: Herstellung/Zubereitung/Präsentation von Speisen und Gerichten

(Im Prinzip die Wissensgebiete "Lebensmittel, Ernährung und Kochen")

Pos. 2: Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe

(Im Prinzip die Wissensgebiete "Betrieb und Verkauf")

Pos. 3: Berechnungen (Kalkulation)

Dazu kommt noch, dass die Position 1 dreifach, die Positionen 2 & 3 hingegen nur einfach gewertet werden müssen.

3. Bemerkungen zur Nullserie 1 Qualifikationsbereich schriftlich

Die erste, im Herbst 2010 von der Arbeitsgruppe in Vernehmung geschickte Nullserie 1 hätte vom Inhalt und Layout her gesehen den BIVO Anforderungen grundsätzlich genügt.

Es war der Arbeitsgruppe jedoch bewusst, dass diese Nullserie 1 nicht den schriftlichen Prüfungen entsprechen wird, mit denen es die Lernenden im prozessorientierten Unterricht während dreier Jahren zu tun haben werden. Eine Lösung, die diesem Umstand innerhalb der vielen Sachzwänge und BIVO-Vorgaben hätte gerecht werden können, lag zu diesem Zeitpunkt noch nicht vor.

Vernehmlassungs-Rückmeldungen, die genau diesen Umstand kritisieren führten in der Arbeitsgruppe zu einer erneuten und vertieften Auseinandersetzung mit dem Problem. Das Ergebnis ist die Nullserie 2, die sowohl der BIVO wie auch dem prozessorientierten Prüfen gerecht werden kann.

4. Nullserie 2 QV-schriftlich „prozessorientiert“ BIVO Koch 2010

Konzept:

1. Der Qualifikationsbereich schriftlich umfasst 4 Situationen auf je einem separaten Prüfungsbogen
2. Die Situationen sind praxis- und prozessorientiert und umfassen jeweils in sich alle drei Positionen des Bildungsplans (1 = Herstellung, Zubereitung, Präsentation von Speisen / 2 = Mitgestalten betriebliche Abläufe / 3 = Berechnungen)
3. Um die notwendige Breite gewährleisten zu können, beziehen sich die Situationen schwerpunktmässig jeweils auf bestimmte Lebensmittelgruppen:
4. **Situation 1, Richtzeit 60':**
Pflanzliche Nahrungsmittel (Gemüse, Obst, Getreide, Kartoffeln, Würzmittel,...)
Situation 2, Richtzeit 30':
Tierische Nahrungsmittel (Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere,...)
Situation 3, Richtzeit 60':
Tierische Nahrungsmittel (Schlachtfleisch, Fleischwaren, Geflügel und Wild, Pilze,...)
Situation 4, Richtzeit 30':
Nahrungsmittel tierischen Ursprungs (Eier, Milch, Milchprodukte, Käse, Obst,...)
5. - Am Anfang der Prüfung steht der Kurzbeschreibung der Situation.
- Die Fragen, die sich aus dieser Situation ergeben, sind möglichst in Reihenfolge des Prozesses unmittelbar darunter aufgeführt.
- Jede Frage ist nummeriert sowie mit einer Richtzeit (da die Positionszeiten vom Bildungsplan vorgegeben sind) und einer Positionszuordnung ausgestattet.
- Die Lösungsfelder sind entsprechend den dazugehörenden Fragen nummeriert und vorgestaltet.
6. Die Kandidaten erhalten und lösen die Prüfungsbögen 1 & 2 während 90' und geben dann ab. Nach einer Pause erhalten sie die Prüfungsbögen 3 & 4 für weitere 90 Minuten.
7. Die Ergebnisse eines Prüfungsbogen werden auf dessen Deckblatt den Positionen 1 – 3 zugeordnet
8. Die Prüfungsleitung fasst die Positionsergebnisse der vier Prüfungen eines Kandidaten/einer Kandidatin auf einem personalisierten Endnoten-Berechnungsblatt zusammen (könnte für ExpertAdmin-Benutzer voraussichtlich direkt auf einem elektronischen Endnoten-Berechnungsblatt erfolgen).

Stolpersteine, denen wir uns bewusst sind:

1. Die Prozessreihenfolge 1 – 5 können nicht in jeder Situation vollständig eingehalten werden, da sonst bei jeder Situation immer wieder die gleichen oder ähnlichen Fragen gestellt werden müssten.
2. Es kann nicht jedes Fragegebiet logisch in eine Situation integriert werden. Es müssen auch mal Fragen gestellt werden können, die mit der Situation nur indirekt etwas zu tun haben.
3. Die Abkehr vom Prinzip, dass jeder Frage gleich die Antwort folgen sollte, ist für die Lehrpersonen in der Regel gewöhnungsbedürftiger als für die Lernenden.

Im Namen der HGf-Arbeitsgruppe QV-Koch 2010

Siro Dal Maso