|  |
| --- |
| **Fachoberschule Anlage C 3, Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft****Fach:** Ernährungslehre**Anforderungssituation:** 1.1 (20 – 25 UStd.)**Handlungsfeld/Arbeits- und Geschäftsprozesse:** HF 1 Betriebliches Management**Lernsituation Nr**.: 1 Einrichtungen und Betriebe sowie berufliche Entwicklungsmöglichkeiten im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft |
| Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)**Praktikumsreflexion – Erfahrungen und berufliche Perspektiven von Melanie und Piet im Vergleich**Melanie und Piet machen beide ein Praktikum, um ihre Fachhochschulreife im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft zu erreichen. Melanie arbeitet im Landhotel „Kleistermühle“ und ist zufrieden mit den freundlichen Kollegen und den vielfältigen Aufgaben, obwohl die Arbeitszeiten manchmal schwierig sind. Piet hingegen ist unglücklich in seiner aktuellen Position in der Spülküche des St-Franziskus-Hospitals und denkt über andere Möglichkeiten nach. Melanie schätzt die klaren Organisationsstrukturen und die Weiterbildungsmöglichkeiten in ihrem Betrieb. Beide erkennen, dass es wichtig ist, sich die verschiedenen Abteilungen anzusehen, bevor man sich entscheidet. Trotz kleinerer Kritikpunkte empfindet Melanie die „Kleistermühle“ als guten Arbeitsplatz und ermutigt Piet, sich ebenfalls umzuschauen und offen zu bleiben. | Handlungsprodukt/LernergebnisTaskcards: Erstellung kriteriengeleiteter Steckbriefe der verschiedenen PraktikumsbetriebeHinweis zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung:* Präsentation der Ergebnisse
* Begründete kriteriengeleitete Stellungnahme über Pros und Kontras anderer Betriebe im Vergleich zum eigenen Betrieb
* Bewertung der Einzelpräsentationen und Taskcards (schriftlicher und mündlicher Teil)
* Bewertung der Stellungnahmen
* Praktikumsbericht
 |
| Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler …* informieren sich sowohl im eigenen Betrieb als auch mithilfe von geeigneten Medien über betriebliche Qualifikationsmöglichkeiten im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft (Z 1).
* beschreiben die vielfältigen Organisations- und Führungsstrukturen der Betriebe und Einrichtungen der Ernährung und Hauswirtschaft (z. B. Krankenhaus, Pflegeeinrichtung, Reha-Einrichtung, gastgewerblicher Betrieb wie Café, Bäckerei, Bistro, Landhotel) (Z 2).
* vergleichen ihre Praktikumsstellen (Z 3).
* analysieren die beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft (Z 4).
* reflektieren ihre bisherige berufliche Situation im ausgewählten Praktikumsbetrieb (Z 5).
 | Konkretisierung der InhalteBetrieb/Einrichtung: * Art (z. B. Handwerk, Dienstleistung usw.), Gründung, Größe, Mitarbeiter\*innenzahl und Berufsgruppen, Auszubildendenzahl und Ausbildungsberufe
* Führungs- und Organisationsstrukturen des Betriebes
* Organisations- und Führungsstrukturen des Tätigkeitsbereichs
* Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse im Tätigkeitsbereich (z. B. typischer Tagesablauf)
* Fortbildungs-/Weiterbildungsmöglichkeiten sowie Aufstiegsmöglichkeiten im Tätigkeitsbereich
* Bewertung der bisherigen Erfahrungen in Betrieb bzw. Einrichtung
 |
| Lern- und Arbeitstechniken- Recherche in Betrieben und Einrichtungen: Interviews, Flyer, …- zielgerichtete Internetrecherche- Arbeiten mit der Task Card- Einführung in die Arbeit mit Lernsituationen |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle:- Internetrecherche |
| Organisatorische HinweiseZusammenarbeit mit dem Fach Deutsch/Kommunikation, Politik/Gesellschaftslehre u. a.: Argumentationstechniken üben- MFTD-Tafel- I-Pads/Tablets/Notebooks |

Lernsituation als Dialog – lange Version für den Unterrichtseinstieg

**Praktikumsreflexion – Erfahrungen und berufliche Perspektiven von Melanie und Piet im Vergleich**

Melanie und Piet besuchen seit kurzem die FOS, um die Fachhochschulreife im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft zu absolvieren. Melanie berichtet von den ersten Eindrücken ihres Praktikums im Landhotel „Kleistermühle“ in Münster.

Melanie: Hi Piet, wie geht es dir im Praktikum im St.-Franziskus-Hospital? Bist du aktuell nicht in der Diätküche eingesetzt?

Piet: Ne, leider nicht. Zum Beginn des Praktikums ist die Spülküche angesagt. Vollkommen öde. Ich bin mir nicht sicher, ob ich dort bleiben möchte. Sehr rauer Ton und die Arbeitszeiten sind auch gruselig. Wie sieht es denn bei dir aus?

Melanie: In der Kleistermühle ist es sehr fein. Die Leute sind alle total nett und kümmern sich um mich. Aktuell bin ich in der Salatküche eingesetzt. Leider findet das Ganze in verschiedenen Schichten statt. Ist auch weniger cool.

Piet: Das wäre ja auch gar nicht meins! Wie läuft es denn sonst so?

Melanie: Cool finde ich, dass es neben der klassischen Ausbildung zur Köchin oder zur Fachkraft in der Systemgastronomie auch Fortbildungsmöglichkeiten zur Barista oder zur Konditorin gibt.

Piet: Über solche Möglichkeiten habe ich noch gar nicht nachgedacht. Stimmt, ist ja auch wichtig, was nach dem Praktikum in den vielen Betrieben möglich ist. Davon habe ich keine Ahnung. Und wie ist deine Chefin so drauf? Soll ja ein Drachen sein?

Melanie: Die Strukturen sind eher streng von oben nach unten mit klaren Zuständigkeiten und geregelten Arbeitsabläufen in den verschiedenen Abteilungen. Allerdings sagt die Chefin immer, dass wir flache Führungsstrukturen haben. Ich glaube, damit ist gemeint, dass Entscheidungen schnell getroffen werden können und der Kontakt und die Kommunikation zwischen den Mitarbeitenden gut funktioniert. Das ist in so einem großen Betrieb ja auch wichtig.

Piet: Ist klar. Und wie sieht zum Beispiel ein typischer Tagesablauf in der „Kleistermühle“ aus?

Melanie: Ich habe die Möglichkeit, in verschiedenen Bereichen des Landhotels zu arbeiten und kann verschiedene Aufgaben übernehmen. Muss ich dir unbedingt mal berichten. Zum Beispiel kann ich im Housekeeping, in der Küche, an der Rezeption und in der Küche Aufgaben übernehmen. Da wird es bestimmt nicht langweilig und ich kann mich später entscheiden, welcher Bereich für mich am besten ist. Außerdem ist die Arbeitsatmosphäre freundlich und unterstützend und ich fühle mich megawohl.

Piet: Ich bin ja jetzt schon richtig neidisch! Gibt es denn auch Aspekte, die dir nicht so gut gefallen oder die du als verbesserungswürdig empfindest?

Melanie: Die Arbeitszeiten sind manchmal nicht so gut, besonders, wenn es viel zu tun gibt. Dann kann ich auch nicht immer pünktlich gehen. Die Einarbeitung neuer Leute ist auch verbesserungsbedürftig!

Piet: Und, denkst du, der Betrieb war die richtige Entscheidung. Zum Beispiel, weil du dich dort beruflich gut weiterentwickeln kannst?

Melanie: Insgesamt denke ich das schon. Die Aufgaben, die vielen Qualifikationsmöglichkeiten und die klaren Organisationsstrukturen sowie die wirklich sehr gute Arbeitsatmosphäre machen die „Kleistermühle“ für mich zu einem superguten Arbeitsplatz!

Piet: Das klingt alles super, was du zu berichten hast. Und ich merke, dass ich mich mal auf den Weg machen sollte, meinen Betrieb zu erkunden und mich nicht sofort von der Spülküche abschrecken zu lassen!

Melanie: Das klingt nach‘nem Plan! Vamos!