**Sprachförderung in der Berufsschule**

Die folgenden Sprachförderbausteine dienen zur Unterstützung von Fortbildungsangeboten für den Bereich „Sprachförderung im dualen System“. Die Bausteine wurden exemplarisch für Ausbildungsberufe aus den Fachbereichen „Ernährungs- und Versorgungsmanagement“, „Wirtschaft und Verwaltung“ und „Technik/Naturwissenschaften“ entwickelt. Die Entwicklung der Bausteine orientierte sich an der Lernfeldsystematik, so dass diese in die Bildungs- und Lehrpläne eingebettet sind. Eine Übertragung auf weitere Berufe in den aufgeführten Fachbereichen bzw. auch auf andere Fachbereiche ist möglich.

Die Konzeption der Sprachförderbausteine intendiert ausdrücklich die Anregung zur gemeinsamen Arbeit im Kontext der didaktischen Jahresplanung des jeweiligen Bildungsgangs. Die Kolleginnen und Kollegen bringen eigene Materialien mit, die in die Struktur der Bausteine eingefügt und im Sinne eines sprachsensibel angelegten Unterrichts aufbereitet werden. Hierdurch wird gewährleistet, dass die Kolleginnen und Kollegen in einer Fortbildung zielgerichtet an den Herausforderungen und Bedarfen des Bildungsgangs arbeiten können.

Zur konkreten Spracharbeit gibt es an einigen Stellen bereits Verweise auf bereits bekannte und verbreitete Methoden; Ergänzungen aus dem eigenen Fundus der Kolleginnen und Kollegen und der Moderatorinnen und Moderatoren sind auch hier sinnvoll und wünschenswert.

**Baustein für folgende Ausbildungsberufe aus dem Bereich Gastgewerbe:**

**Fachkraft im Gastgewerbe, Restaurant- und Hotelfachfrauen/-männer sowie Köche (im 1. Lehrjahr)**

Schema des Bausteins:

Lernfeld

 mit Zielformulierungen aus dem Lehrplan

Kompetenzbereiche (vgl. Bildungsplan Deutsch/ Kommunikation)

mündlich rezeptiv (hören)/ mündlich produktiv (sprechen) und

schriftlich rezeptiv (lesen)/ schriftlich produktiv (schreiben)

Baustein zur Sprachförderung

konkrete Methoden und Materialien

weiterführende Impulse

Transfer möglich für folgende Berufe im Bereich Hauswirtschaft:

Bäcker/ Bäckerin
Fachkraft im Gastgewerbe
Fachmann/ Fachfrau für Systemgastronomie
Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Fachverkäufer/in für Lebensmittelhandwerk
Fachkraft für Fruchtsafttechnik

Hauswirtschafter/in (duale Ausbildung, gibt es auch als Vollzeitbildungsgang)
Hotelfachmann/ Hotelfachfrau
Restaurantfachmann/ Restaurantfachfrau

Winzer

**Berufsbezogene Lernbereiche: Gastorientierung, Produktentwicklung (pdf S. 21, 22)**

**LF 1.1: Arbeiten in der Küche (im Fach Produktentwicklung)**

**LF 1.2: Arbeiten im Service (im Fach Gastorientierung)**

**Zielformulierungen aus dem Rahmenlehrplan:**

Lernfeld 1.1 "Arbeiten in der Küche" (pdf Seite 35)

"Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler können einfache Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen vor- und zubereiten sowie anrichten. Die Arbeitsschritte werden nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten geplant, die Arbeitsergebnisse selbständig kontrolliert und bewertet.

Sie verstehen lebensmittelrechtliche Forderungen und handeln danach. Insbesondere werden Hygieneregeln von den Schülerinnen und Schülern begründet und im Umgang mit Lebensmitteln angewandt.

Die Rohstoffauswahl für die Speisenherstellung erfolgt nach sensorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien, nach Verwendungszweck, Beschaffenheit und Wirtschaftlichkeit.

Die Schülerinnen und Schüler wenden geeignete Verfahren der Vor- und Zubereitung an, um die Werterhaltung von Lebensmitteln zu sichern sowie ein ausgewogenes Verhältnis von Nahrungsinhaltsstoffen und Energiewert zu erreichen. Sie führen Verlust-, Nähr- und Energiewertberechnungen durch.

Sie verstehen die Bedeutung des Umweltschutzes und sind in der Lage, umweltbewußt zu handeln.

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über Kenntnisse zur Unfallverhütung und halten die Sicherheitsvorschriften ein.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Sie wenden die Fachsprache und einfache Formulierungen in der Fremdsprache an.“

Lernfeld 1.2 "Arbeiten im Service" (pdf Seite 36)

"Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Speisen und Getränke nach verschiedenen Arten und Methoden zu servieren.

Sie führen geplant Arbeiten im Office, im Restaurant und am Büfett durch.

Den Schülerinnen und Schülern ist ihre Funktion als Gastgeber bewußt. Sie beschreiben die

Auswirkungen ihres persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf die Gäste und sind in der Lage, diese Kenntnisse gastorientiert umzusetzen. Sie führen Verkaufsgespräche unter Einhaltung von Kommunikationsregeln und beraten über einfache Speisen- und Getränkeangebote. Sie erstellen einfache Angebotskarten.

Die Schülerinnen und Schüler können Gäste in der Fremdsprache auf einfachem Niveau beraten.

Sie erstellen Gästerechnungen und kennen Zahlungsarten.

Rechtsvorschriften, die das Restaurant betreffen, werden eingehalten.

Die Schülerinnen und Schüler arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation."

**Kompetenzbereiche (vgl. Bildungsplan Deutsch/ Kommunikation) (Bildungsplan S. 21)**

„Die Schülerinnen und Schüler erwerben im Fach Deutsch/Kommunikation die Kompetenzen, berufliche, gesellschaftliche und persönliche Kommunikationssituationen angemessen und adressatengerecht zu bewältigen.

Sie entwickeln die Fähigkeit und Bereitschaft, Kommunikation mündlich und schriftlich selbstständig und eigenverantwortlich herzustellen. Sie sind in der Lage, den Wert angemessenen und konstruktiven Kommunikationsverhaltens bei der Lösung von Konflikten zu erkennen und in der Gestaltung von Kommunikationssituationen zu nutzen. Sie können erworbene Informationen medial aufbereiten und präsentieren.

Durch den Umgang und die Beschäftigung mit expositorischen und fiktionalen Texten nutzen

die Schülerinnen und Schüler Instrumente der vertieften Erfassung gesellschaftlicher und

wirtschaftlicher Prozesse und erweitern ihre Fähigkeit, diese aktiv mit zu gestalten. Dabei

beherrschen sie die geltenden Sprachnormen und wenden sie souverän an. […]

* **mündlich produktiv und rezeptiv, schriftlich rezeptiv und produktiv**

1. Baustein zur Sprachförderung: **Arbeiten in der Küche: Lebensmittelhygiene,**

konkrete Materialien und Methoden: Kap. 4 aus: Herrmann, Gastronomie Grundstufe, 8. Auflage, Verlag Handwerk und Technik GmbH, 2015 (S. 64-85)

* mit diskontinuierlichen Texten umgehen: Fließtext, Graphik, Tabelle, Abbildung -> die verschiedenen Textfunktionen besprechen (Warum ist eine Tabelle hier besser geeignet als ein zusammenhängender Text? Was leistet sie... etc.) und Strategien vermitteln, wie diese Textarten zu lesen sind; dazu werden die Informationen aus den diskontinuierlichen Textformaten zusammenhängend verbalisiert
* Fachwörter:

In diesem Lehrbuchkapitel tauchen zahlreiche Fachtermini auf. Es bietet sich an, sie der der Fachsystematik folgend zu behandeln und sie bei Begriffsklärungen jeweils in ihren fachlichen Kontext einzubetten (Bsp.: Wortfeld zu Hygienemaßnahmen).

* im Lehrbuch geforderte Operatoren: *erklären*, *begründen* *beschreiben*, *nennen* -> Sprachhandlungen benennen und erforderliche Redemittel erarbeiten (Mit welchen Formulierungen *beschreibe* ich einen Sachverhalt, mit welchen *begründe* ich hingegen eine Feststellung, was ist der Unterschied zwischen *nennen* und *erklären*, und welche sprachlichen Mittel benötige ich dazu etc.)

zur Erläuterung von Operatoren vgl. beispielsweise:

https://lehrerfortbildung-bw.de/u\_gewi/gwg/gym/bp2004/fb1/modul1/geo/operator/

https://www.standardsicherung.schulministerium.nrw.de/cms/zentralabitur-gost/faecher/getfile.php?file=3832

Günther, Katrin (u.a.) (2013): Sprachförderung im Fachunterricht an beruflichen Schulen. Berlin: Cornelsen Verlag. S. 98

* tabellarische Darstellungen zusammenhängend verbalisieren und sich gegenseitig erklären

Bei Bedarf können hier zur Vertiefung unterstützende Methoden eingesetzt werden, z.B. Sprechblasen (Methodenwerkzeug (3) Leisen), um Formulierungshilfen anzubieten. Das Gerüst für fachsprachliche Formulierungen kann von den Lernern auch selbst erarbeitet werden.

zur Vertiefung (mündlich und schriftlich produktiv)

(**Hinweis für Fortbilder**: Die Methodenwerkzeuge sollen im Hinblick auf die Fachsystematik eingebracht werden. Die Zweckmäßigkeit der jeweiligen sprachlichen Mittel muss man gemeinsam herausarbeiten, die Methodenwerkzeuge können dabei als Scaffolds, d.h. Hilfestellungen, angeboten und später wieder entfernt werden.

Methodenwerkzeuge sind weitgehend inhaltsunabhängig und müssen auf das jeweilige Thema angepasst werden, auch in der Tiefe, die für die Lernergruppe erforderlich ist.)

Methodenwerkzeug Wortfeld (5) (Leisen):

„Wortfelder sind untergeordnete Fachbegriffe und Satzbruchstücke, aus denen z. B. eigene Sätze und Begriffspaare zu bilden sind. Sie sind **nicht** **gleichbedeutend** mit dem gleichlautenden, im Fach Deutsch verwendeten Begriff, der dort eine Sammlung synonymer Begriffe bezeichnet. [...] [V]erwandt mit der Wortliste; bei Wortfeldern werden die Begriffe und Wortverbindungen jedoch völlig ungeordnet angeboten.“ (Leisen 2010: 20, Herv. MK)

„Wortfelder trainieren die Fachsprache und das fachliche Denken. Sie unterstützen das Formulieren sprachlich korrekter Fachtexte und fachlicher Zusammenhänge sowie die Konstruktion von Fachtexten. [...] Wortfelder geben Erinnerungs- und Ankerhilfen beim freien Sprechen und fördern das zusammenhängende Sprechen.“ (Leisen 2010: 20)

→ Anwendung: Wortfeld zum Thema „persönliche Hygiene“, Gastronomie Grundstufe, S. 72

zur Vertiefung (mündlich und schriftlich produktiv):

Methodenwerkzeug Satzmuster (14) (Leisen):

„Satzmuster sind standardisierte Redewendungen der Fachsprache. [...] Mustersätze zu einem Themenbereich, die in abgeänderter Form auf andere Themenbereiche übertragen werden können.“ (Leisen 2010: 38)

„Da Satzmuster immer nur den Austausch einzelner Satzteile bzw. Wortgruppen zulassen, unterstützt dieses Werkzeug insbesondere sprachschwache Lerner dabei, Fachsprache richtig anzuwenden und korrekte fachsprachliche Sätze zu bilden. Satzmuster bringen somit auch sprachlich schwache Lerner zum Sprechen. [...] Satzmuster bieten nur geringe Unterstützung für das freie Sprechen, da sie stark gelenkt sind. Sie sind aber für die korrekte Anwendung der Fachsprache sehr wichtig.“ (Leisen 2010: 38)

→ Anwendung: Satzmuster zum „Infektionsschutzgesetz“, Gastronomie Grundstufe, S. 81

(Bsp.: Wenn Personen

Krankheiten (wie…) übertragen können

oder

infizierte Wunden/ Hautkrankheiten/… haben/ aufweisen,

dürfen sie nicht

im Lebensmittelbetrieb beschäftigt werden/ mit Lebensmitteln in Berührung kommen.)

weiterführende Impulse

* gestufte Lernhilfen

siehe dazu auch Leisen (23): „Gestufte Lernhilfen bezeichnen ein Angebot unterschiedlich umfangreicher Hilfen zur Bewältigung einer Aufgaben- oder Problemstellung; sie reichen von Denkanstößen bis hin zu Musterlösungen. Dabei entscheiden die Lerner selbst, ob, wann und in welchem Umfang sie von diesen Hilfen Gebrauch machen [...]. [...] Methode zur Förderung und Unterstützung des Selbstlernens.“ (Leisen 2010: 56)

„Gestufte Lernhilfen eignen sich gut, um sehr heterogenen Lerngruppen angemessene binnendifferenzierende Hilfen in verschiedenen Sozialformen (z. B. Einzel- oder Gruppenarbeit) zur Verfügung zu stellen. Sprachunterstützung hoch; die Methode appelliert an die Eigenverantwortung, das Selbstwertgefühl und den Ehrgeiz der Lerner. Damit können zugleich das fachliche und das sprachliche Könnensbewusstsein entwickelt werden.“ (Leisen 2010: 56)

2. Baustein zur Sprachförderung: **Arbeiten im Service: Umgang mit Gästen,**

konkrete Materialien und Methoden: Kap. 14 aus: "Gastronomie. Unterstufe" von F. Jürgen Herrmann, und erschienen im Verlag Handwerk und Technik (S. 311-324)

* Redemittel bereitstellen zu den im Lehrbuch geforderten Operatoren: *beschreiben*, *beurteilen*, *erklären*, *nennen*, *erläutern*, *schildern* (Mit welchen Formulierungen beurteile ich einen Sachverhalt, mit welchen beschreibe oder erläutere ich etwas.)
* Fragestellungen (S. 314): Übung dazu mit möglichst vielen unterschiedlichen Fragetypen im Rollenspiel

Was wünschen Sie? - Wünschen Sie A oder B? – Sie wünschen doch bestimmt A? – Wünschen Sie A auf diese oder auf jene Weise?

zur Vertiefung (mündlich produktiv):

Methodenwerkzeug *Sprechblasen* (3) (Leisen):

„Sprechblasen sind Zusatzmaterialien zu Texten, Bildern, Formeln ... in Form von leeren oder teilweise gefüllten Sprechblasen. [...] Sprech- und Formulierungshilfen für das, was ‚im Hintergrund‘ oder ‚zwischen den Zeilen‘ gesagt und gedacht wird; weit führende Methode zur Unterstützung der Tafelarbeit und zur Erläuterung“ (Leisen 2010: 16)

„Sprechblasen sind gute Merk- und Erinnerungshilfen; sie bieten fachsprachliche Formulierungen und gedankliche Hintergründe einprägsam und attraktiv an. [...] Sprechblasen sind ausgesprochen sprechunterstützend, da die Lerner situativ zu spontanen, zugleich kurzen und verständlichen Äußerungen motiviert werden.“ (Leisen 2010: 16)

→ Anwendung: Sprechblasen zu verschiedenen Gästetypen oder Gästegruppen, Gastronomie Grundstufe, S. 315

Methodenwerkzeug *Fragemuster* (15) (Leisen):

Fragemuster sind Sammlungen von standardisierten Fragesätzen unterschiedlichen Schwierigkeitsgrades; diese weisen jedoch sogenannte Leerstellen auf, mit deren Hilfe die Lerner fachliche Sachverhalte über Dialoge, Gruppengespräche oder Fragespiele weiterentwickeln können. [...] [G]ute Vorstufe auf dem Weg zum freien diskursiven Argumentieren [Anmerkung: z.B. Gründe und Gegengründe vorbringen]; allerdings setzt die Anwendung eine gewisse fachliche Kompetenz voraus.“ (Leisen 2010: 40)

„Da Lerner bei Fragemustern untereinander in eine Frage-Antwort-Situation gelangen, können hier Fragestrukturen eingeübt werden, die in nachfolgenden Unterrichtsgesprächen oder auch in der Partnerkommunikation immer wieder vorkommen. Fragemuster gewährleisten zudem, dass Lerner ohne Einbeziehung des Lehrers zu einem bekannten Thema Fragen an ihre Mitlerner richten (z. B. als Kettenfragen) oder die Lerner-Lehrer-Rolle tauschen können (Lerner also den Lehrer fragen). [...] Fragemuster bieten nur geringe Unterstützung für das freie Sprechen, da sie stark gelenkt sind. Sie sind aber für die korrekte Anwendung der Fachsprache sehr wichtig und erfordern zudem immer eine (ggf. frei formulierte) Antwort.“ (Leisen 2010: 40)

zur Vertiefung (schriftlich produktiv):

* Schreibanlässe schaffen. Es können z.B. Angebote für Gäste formuliert, Reklamationen etc. bearbeitet werden.

Methodenwerkzeug *Schaufensterbummel* (37) (Leisen):

„Der Schaufensterbummel ist eine Ausstellung verschiedenster Materialien (z. B. Experimente, Bilder, Texte, Diagramme ...) aus denen die Lerner nach Sichtung ihre Auswahl treffen. Mit diesen Materialien wird dann in Stillarbeit ein Arbeitsauftrag erledigt, der anschließend für alle sichtbar präsentiert wird. [...] Methode zur Präsentation schriftlicher und experimenteller Arbeitsergebnisse.“ (Leisen 2010: 90)

„Der Schaufensterbummel bietet sich als Methode an, wenn Lerner das Lesen, Schreiben, Materialsichten und Referieren üben sollen. Beim Schaufensterbummel sind alle Lerner beschäftigt und aktiv. Darüber hinaus sind sie auch besonders motiviert, da sie die Materialien ihrem eigenen Anspruchsniveau und Interesse gemäß auswählen und bearbeiten können. Sprachunterstützung hoch; Rezeption und Produktion werden gleichermaßen trainiert. Da die Bearbeitung der ‚Exponate‘ der Ausstellung unterschiedlich hohe Anforderungen an die sprachliche Bewältigung stellen kann, ergeben sich hieraus vielfältige Ansätze zur Binnendifferenzierung.“ (Leisen 2010: 90)

weiterführende Impulse:

* Sprachliche Varietäten in Hinblick auf das angemessene und adressatengerechte Verhalten in Kommunikationssituationen

z.B. unterstützt durch das Methodenwerkzeug Dialog (22) (Leisen):

„Dialoge eignen sich gut, um verschiedene Sprachebenen (Fachsprache, Unterrichtssprache, Alltagssprache) zu thematisieren. Dialogische Texte sind zudem geeignet, um Lerner angeleitet und fehlerabgesichert in die Kultur des fachlichen Streitgesprächs einzuführen. Das breite Spektrum an unterschiedlichen Darbietungsformen (z. B. Hörspielszene, Videoszene, Textvorlage, Rollenspiel) ermöglicht der Lehrkraft darüber hinaus eine Anpassung an den Sprachstand und das Sprachvermögen der Klasse. Sprachunterstützung hoch; Dialoge können gesprochen, geschrieben oder gespielt werden.“ (Leisen 2010: 54)

* Argumentieren; unterschiedliche syntaktische Konstruktionen je nach Redeabsicht einsetzen: Konditionalsätze, Konsekutivsätze, Finalsätze etc.

Hinweis für Fortbilder: Wenn Lehrkräfte ohne Sprachfächer dabei sind, ist eine kurze Erläuterung sinnvoll, wie die Angabesätze eingeleitet werden können und wozu sie dienen:

Kausalsatz: *weil*, *da*; Konditionalsatz: *wenn*, *falls*; Konsekutivsatz: *sodass*, *dass*, *um…zu*; Konzessivsatz: *obwohl*, *obgleich*; Finalsatz: *damit*

(vgl. z.B. Wahrig. Grammatik der deutschen Sprache 2002: 417)

* Signale für logische Verknüpfungen erkennen (Ohm/ Kuhn/ Funk 2007: 52-54)
* Vgl. auch: Sätze, die Bedingungen und Folgen nennen, verstehen (Ohm/ Kuhn/ Funk 2007: 60-62)
* Redesignale für Höflichkeit erkennen und einsetzen; Übung: Mit welchen Mitteln wird Höflichkeit erzeugt? Gesprächssituationen mit unterschiedlichen Abstufungen herstellen und die Lerner beurteilen lassen, was wie (un)höflich wirkt und wie dieser Eindruck entsteht