

Ergebnis eines Innovationsvorhabens  
Niedersächsisches Kultusministerium (Referat 43)

**Beispielaufgaben  
für handlungsorientierte Klassenarbeiten  
im Ausbildungsberuf Koch/ Köchin  
nach § 7 der Ausbildungsordnung**

- Planen von Arbeitsschritten
- Anwenden von Arbeitstechniken
- Präsentieren von Produkten

Bei der Erstellung dieser Aufgaben haben folgende Lehrkräfte mitgewirkt:

Döring, Astrid, Hildesheim  
Holtz, Hartmann, Hannover

Stand: Juli 2006 (Endfassung)

## Warum handlungsorientierte Klassenarbeiten?

1998 ist gemeinsam mit einer modifizierten Ausbildungsordnung ein neuer Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin in Kraft getreten. Das wesentliche Motiv für die Modernisierung des Rahmenlehrplans ist in dem Wunsch zu sehen, die Handlungskompetenz der Auszubildenden stärker bzw. gezielter zu fördern, als dies bisher mit der Vermittlung von isoliertem Faktenwissen und einzelnen praktischen Fähigkeiten verwirklicht werden konnte.

Im Rahmenlehrplan vom 16. Juli 1998 wird Handlungskompetenz definiert „als die Bereitschaft des einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten“. Die Ansprüche an die berufliche Handlungskompetenz des Kochs und der Köchin ergeben sich zum einen aus berufsspezifischen Anforderungen und zum anderen aus strukturellen Veränderungen in der Hotellerie und Gastronomie, die sich u.a. auf Bereiche der Personalpolitik und des Marketings erstrecken.

Zur Erreichung des Ziels -Entwicklung von Handlungskompetenz- wird im Rahmenlehrplan eine Didaktik empfohlen, „die Handlungsorientierung betont und junge Menschen zu selbstständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeit befähigt“.

Aus der Novellierung der Ausbildungsordnung ergibt sich die Notwendigkeit, handlungsorientierte Elemente in schulische Lern- bzw. Leistungskontrollen einfließen zu lassen, denn „in den Lernkontrollen wird überprüft, inwieweit die Schülerinnen und Schüler die Ziele des Unterrichts erreicht haben...“ (KMK, 1995, 35). Für einen handlungsorientierten Unterricht ergibt sich hieraus die Konsequenz, dass vermittelte Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten, die auf die Förderung der Handlungskompetenz abzielen, auch Bestandteil von Lernkontrollen sein müssen.

Ebenso wird in §7 und §8 der Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/Köchin (BIBB, 1998) vorgeschrieben, dass die Fähigkeit von Auszubildenden, berufliche Tätigkeiten selbstständig planen, durchführen und kontrollieren zu können, in der Zwischen- bzw. Abschlussprüfung nachzuweisen ist. An dieser Stelle sind die Kammern aufgefordert, die Prüfungen in Hinsicht auf die Handlungskompetenz zu überarbeiten. Dies kann in der Weise geschehen, dass ein Teil der Multiple-Choice-Fragen durch einen dem handlungsorientierten Prinzip gerecht werdenden Aufgabenteil ersetzt wird.

Da es eine Aufgabe des Berufsschulunterrichtes ist, die Schülerinnen und Schüler auf die Prüfungen bzw. die Prüfungssituation vorzubereiten, sind im Unterricht handlungsorientierte Lernkontrollen als Simulation der Prüfungen durchzuführen.

Dadurch, dass die Handlungsfähigkeit in konkreten beruflichen Situationen auf der Probe steht, lassen sich genauere Schlüsse auf die Berufsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler ziehen, als dies z.B. mit auf die Wiedergabe von Faktenwissen zugeschnittenen Prüfungen möglich ist. <sup>1</sup>

Die neu konzipierten Zwischenprüfungen berücksichtigen die vorhandenen Prüfungsmodalitäten und -bedingungen. Neu ist der Gesamtkontext aller Aufgaben innerhalb einer Lernsituation, der sowohl den schriftlichen als auch praktischen Teil umfasst und am Ende mit dem Präsentations-/ Prüfgespräch zu einem ganzheitlichen Ergebnis führen soll.

---

<sup>1</sup> vgl. hierzu:

**Döring, A.**, Didaktisch - methodische Grundsätze des neuen Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin am Beispiel einer Unterrichtseinheit zum Thema „Obst - Süßspeisen“. Hildesheim, Studienseminar II, 1999

**Holtz, H.**, Erstellung, Durchführung und Auswertung einer handlungsorientierten Klassenarbeit zu einer Unterrichtseinheit des Lernfeldes Bankett in der zweiten Fachstufe für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin, Studienseminar II, Hildesheim, 1999