

Philologische Fakultät

Herder-Institut

B.A. Deutsch als Fremdsprache

Modul: Deutsch für den Beruf

Dozenten: Prof. Dr. Karen Schramm, Dr. Ramona Bitter-Karas, Caterina Mempel, M.A.

Sommersemester 2012

## **Deutsch für den Beruf**

### **Eine Projektarbeit für das Berufsfeld Koch / Köchin**

Eine Untersuchung berufsspezifischer Textsorten als Grundlage einer berufsbezogenen Lese- und Schreibkompetenzförderung

Projektgruppe:

Abdulaziz Bachouri

Laura Köbis

Stefanie Otte

Katrin Schäfer

Julia Mareike Schmidt

## Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung .....	1
2 Zielstellung des Projektes.....	3
3 Datenerhebung im Berufsfeld Koch / Köchin.....	5
3.1 Quellen der Datenerhebung.....	6
3.2 Proband und gastronomische Einrichtung.....	7
4 Durchführung der Datenerhebung.....	8
4.1 Begründung der Methodenwahl .....	8
4.2 Begründung der Fragebogenerstellung .....	11
5 Datenaufbereitung .....	13
5.1 Ergebnisse des Fragebogens.....	14
5.2 Auswertung der eigenen Recherchetätigkeiten .....	16
5.3 Textidentifikation und -auswahl (für Analyse und Didaktisierung) .....	18
6 Linguistische Textanalyse .....	20
6.1 Text „Hygienevorschrift“ .....	20
6.2 Weitere Texte und Materialien für die Didaktisierung .....	36
7 Didaktisierung .....	39
7.1 Modulplan .....	39
7.2 Didaktische Vorüberlegungen.....	41
7.3 Lehrerhandbuch.....	46
7.3.1 Modul 2 „Hygiene und Kontrolle in der Küche“ .....	48
7.3.2 Modul 3 „Kochen nach Plan – Produktions- und Arbeitsabläufe“ .....	69
8 Schlussbetrachtung.....	82
Literaturverzeichnis.....	83
Anhang .....	87

# 1 Einleitung

Um die Integrationschancen junger Migranten und Migrantinnen in der Berufsausbildung zu erhöhen, sollten neue Qualifizierungsangebote erstellt werden. Spezielle berufsbezogene Deutschkurse setzen sich zum Ziel, die „[...] kommunikative Kompetenz am Arbeitsplatz“ (Beckmann-Schulz und Kleiner 2011, 4) zu verbessern.

Ausgehend von aktuellen demografischen und bildungspolitischen Tendenzen und steigenden kommunikativen Anforderungen am Arbeitsplatz, haben wir die Zielgruppe unserer Projektarbeit auf Jugendliche mit Migrationshintergrund festgelegt, die sich vor oder während ihrer Ausbildung befinden. Spezialisiert wurde sich dabei auf das Berufsfeld des Kochs / der Köchin.

Die globale Zielstellung des Projektes ist es, die Sprachkompetenzen von jungen Migranten und Migrantinnen in der Berufsausbildung zu fördern und somit zu einer erfolgreichen Berufsqualifizierung beizutragen.

Im Bereich der Lehrmaterialien für berufsbezogene Deutschkurse herrschen große Defizite. Unser Projekt, welches die Entwicklung von Unterrichtsmaterialien für Auszubildende mit Migrationshintergrund beinhaltet, ist aus diesem Grund sehr relevant. Die kommunikative Kompetenz soll gestärkt und arbeitsplatzbezogene Deutschkenntnisse thematisiert und gefördert werden. Der Schwerpunkt unseres Projektes liegt auf der Förderung der Lese- und Schreibkompetenz, da besonders bei diesen Fertigkeiten Probleme auftreten. Die Auszubildenden sollen in der Lage sein, authentische Texte aus dem alltäglichen beruflichen Kontext zu bearbeiten und zu verstehen.

Die vorliegende Projektarbeit besteht aus drei Hauptteilen: der Datenerhebung, der linguistischen Textanalyse und der Didaktisierung.

Im zweiten Kapitel sollen zunächst Überlegungen zur Relevanz und Notwendigkeit von berufsbezogenen Deutschkursen für Migranten und Migrantinnen angestellt werden, um darauf aufbauend die spezifischen Zielsetzungen unseres Projektes vorstellen und begründen zu können. In diesem Zusammenhang werden auf die Inhalte und die Zielgruppe des Projektes näher eingegangen.

Das Kapitel 3 beschäftigt sich mit der Datenerhebung im Berufsfeld Koch / Köchin. Die Ermittlung des Sprachbedarfs dient als Grundlage für die Erstellung von berufsbezogenen Lehrmaterialien. Sowohl die genutzten Quellen der Datenerhebung, als auch der Proband und die analysierte gastronomische Einrichtung werden vorgestellt. Im Anschluss daran, setzt sich

das vierte Kapitel mit der Durchführung der Datenerhebung auseinander. Dabei werden die angewendeten Datenerhebungsmethoden begründet und die Erstellung des Fragebogens thematisiert. Im fünften Kapitel folgt die Datenaufbereitung, d.h. die Auswertung der eigenen Recherchetätigkeiten und des erstellten Fragebogens.

Nach der Datenerhebung und deren Auswertung werden die ausgewählten authentischen Texte in Kapitel 6 linguistisch analysiert. Ziel ist es wichtige sprachliche Phänomene für die anschließende Didaktisierung herauszuarbeiten. In tabellarischer Form werden die Wiederaufnahme und die lexikalischen und syntaktischen Elemente analysiert.

Diese stellen die Grundlage für die in Kapitel 7 vorgestellte Didaktisierung dar. Es wurde ein Modulplan ausgearbeitet, aus dem die Inhalte zweier Module exemplarisch vorgestellt und bearbeitet werden. Die didaktisch-methodischen Vorüberlegungen sollen zunächst einen Überblick über das Kurskonzept geben. In Form eines Lehrhandbuchs werden beispielhaft die Didaktisierungen ausgewählter berufsbezogener Texte vorgestellt. Beispielaufgaben und Arbeitsblätter werden zur Verfügung gestellt und die methodische Vorgehensweise für Lehrkräfte übersichtlich begründet und erläutert.

In einem abschließenden Fazit werden die wichtigsten Aspekte noch einmal zusammengefasst und ein Ausblick zur Umsetzung von berufsbezogenem Unterricht Deutsch als Zweitsprache gegeben.

## **2 Zielstellung des Projektes**

In diesem Kapitel soll zunächst die Relevanz und Notwendigkeit von berufsbezogenen Deutschkursen für Migranten und Migrantinnen thematisiert werden, um darauf aufbauend die spezifischen Zielsetzungen unseres Projektes vorstellen und begründen zu können. Dabei werden außerdem die Inhalte und die Zielgruppe des Projektes näher beschrieben. Die an dieser Stelle angeführten Überlegungen bilden die Grundlage für die weitere Vorgehensweise zur Datenerhebung, linguistischen Analyse und Didaktisierung.

### *PROJEKTRELEVANZ*

Die Integrationschancen junger Migranten und Migrantinnen in der Berufsausbildung zu erhöhen, stellt eine wichtige Herausforderung für die deutsche Bildungspolitik dar.

Nach Berechnungen des Mikrozensus 2010 liegt der Anteil an Einwohnern mit Migrationshintergrund in Deutschland bei 19,3% (vgl. Mikrozensus 2010). Vor allem der vergleichsweise hohe Prozentsatz der Kinder und Jugendlichen ist hierbei auffallend (vgl. ebd.). Des Weiteren sind die Rahmenbedingungen im Bildungswesen durch eine demografische Entwicklung gekennzeichnet. Die Zahl der ausbildungsreifen jungen Leute, die die Schule verlassen und ihre beruflichen Ziele im Handwerk sehen, sinkt weiter (vgl. Kremer 2007). Zur gleichen Zeit erfolgt ein wirtschaftlicher Wandel hin zur Wissens- und Dienstleistungsgesellschaft und die sprachlichen Anforderungen bei fast allen beruflichen Tätigkeiten steigen (vgl. ESF-BAMF-Programm). Die Beschäftigungschancen für Menschen mit Bildungsdefiziten werden sich demzufolge zunehmend verschlechtern. Alarmierend ist in diesem Zusammenhang der Anteil der jungen Erwachsenen ohne qualifizierten Berufsabschluss, der bei jungen Leuten ohne Migrationshintergrund bei 15% liegt, bei Jugendlichen mit Migrationshintergrund hingegen bei erschreckenden 41% (vgl. Kremer 2007). Die aktuelle Situation zeigt einen hohen politischen Handlungsbedarf. So müssen die Ausbildungs- und Beschäftigungschancen erhöht werden und die Migranten und Migrantinnen brauchen Unterstützung bei dem schwierigen Übergangsprozess von der Schule zur Ausbildung. Integration bedeutet die gleichberechtigte Teilhabemöglichkeit an den verschiedenen gesellschaftlichen Angebotsbereichen wie schulischer bzw. beruflicher Bildung (vgl. Bade 2007, 61f.). Entscheidende Voraussetzung ist hierbei vor allem die Sprachkompetenz, die häufig als ‚Schlüssel zur Integration‘ bezeichnet wird (vgl. Schroeder 2007, 6). So auch im Rahmen des Nationalen Integrationsplans der Bundesregierung von

2007, der ausreichende Kenntnisse der deutschen Sprache als grundlegenden Bestandteil erfolgreicher Integration anführt. Besonders hervorzuheben sind in diesem Zusammenhang die Schwierigkeiten, die viele Migranten und Migrantinnen im Bereich der Bildungssprache haben. Vor allem essentielle Defizite in der Lese- und Schreibkompetenz erschweren den Integrationsprozess und damit die späteren Berufschancen. Eine sprachliche Förderung in Deutsch als Zweitsprache ist aus diesem Grund in der gesamten schulischen Laufbahn, auch in der Berufsschule notwendig. Wichtig ist demzufolge, dem Mangel an qualifizierten Lehrkräften für berufsbezogene Deutschkurse sowie den fehlenden Lehrmaterialien für einen handlungsorientierten Unterricht entgegen zu wirken. Mit der dargestellten Thematik beschäftigen sich deutschlandweit verschiedene Projekte. Zu nennen ist hier beispielsweise das ESF-BAMF-Programm zur „Qualifikation und Weiterbildung für Personen mit Migrationshintergrund durch berufsbezogene Maßnahmen, insbesondere berufsbezogene Sprachkurse und Praktika“<sup>1</sup>.

### *ZIELGRUPPE*

Ausgehend von den beschriebenen, aktuellen demografischen und bildungspolitischen Tendenzen, und den steigenden kommunikativen Anforderungen am Arbeitsplatz, haben wir die Zielgruppe unserer Projektarbeit auf Jugendliche mit Migrationshintergrund festgelegt, die sich vor oder während ihrer Ausbildung befinden. Spezialisiert wurde sich dabei auf das Berufsfeld des Kochs / der Köchin. Besonders Auszubildende mit sprachlichem Förderbedarf sollen unterstützt werden, die in Deutsch ein Sprachniveau von B1 des Gemeinsamen europäischen Referenzrahmens aufweisen.

### *PROJEKTZIELE*

Die globale Zielstellung des Projektes ist es, die Sprachkompetenzen von jungen Migranten und Migrantinnen in der Berufsausbildung zu fördern und somit zu einer erfolgreichen Berufsqualifizierung beizutragen. Damit soll die Grundlage für einen sicheren Arbeitsplatz geschaffen und die Partizipation am beruflichen Leben ermöglicht werden.

Wie bereits erläutert, steigen die kommunikativen Anforderungen am Arbeitsplatz zunehmend und sprachliche Handlungskompetenz ist von großer Bedeutung. Da im Bereich der Lehrmaterialien für berufsbezogene Deutschkurse große Defizite herrschen, ist unser Ziel,

---

<sup>1</sup> Anzuführen sind außerdem Projekte, die im Rahmen der Arbeit näher betrachtet wurden: RESQUE Plus (<http://www.projekt-resque.de/>); SPAS- Sprachförderung in der beruflichen Bildung (<http://www.spas-berlin.de/>)

die Entwicklung von Unterrichtsmaterialien für Auszubildende mit Migrationshintergrund, die den Beruf des Kochs / der Köchin anstreben. Dabei soll zur Stärkung der kommunikativen Kompetenz beigetragen und arbeitsplatzbezogene Deutschkenntnisse thematisiert und gefördert werden. Unser Projekt setzt den Schwerpunkt auf die Förderung der Lese- und Schreibkompetenz, da wie bereits erwähnt, besonders bei diesen Fertigkeiten Probleme auftreten. Die Auszubildenden sollen in der Lage sein, authentische Texte aus dem alltäglichen beruflichen Kontext verstehen und verfassen zu können.

Um die Lehrmaterialien didaktisch und methodisch begründet entwickeln zu können, ist es zunächst notwendig, den Sprachbedarf bzw. die Sprachbedürfnisse zu ermitteln. In Anlehnung an Haider (2009) wird in diesem Zusammenhang zwischen dem objektiven Sprachbedarf und dem subjektiven Sprachbedürfnis unterschieden. Mit objektiv sind die Anforderungen und Wünsche aus Sicht des Arbeitgebers und die kommunikativen Anforderungen am Arbeitsplatz gemeint. Subjektiv hingegen bezieht sich auf die Wünsche und Erfahrungen der Lerner (vgl. ebd.). Eine dritte Ebene, die bei der Datenerhebung ebenfalls eine wichtige Rolle spielt, sind die theoretischen Anforderungen an den Beruf, in unserem Fall die Inhalte der Ausbildung zum Koch / zur Köchin.

Nach der Datenerhebung und deren Auswertung erfolgt eine linguistische Analyse von authentischen berufsbezogenen Texten, die die Grundlage für die Didaktisierungen darstellen. Die genaue Vorgehensweise wird in den folgenden Kapiteln ausführlich erläutert.

### **3 Datenerhebung im Berufsfeld Koch / Köchin**

Im folgenden Kapitel der Projektarbeit wird die von der Projektgruppe durchgeführte Datenerhebung thematisiert. Mit Datenerhebung ist die systematische, methodische Beschaffung von Informationen gemeint (vgl. Bortz/Döring, 1995, 23). Sie ermöglicht in unserem Fall die Ermittlung des Sprachbedarfs und bildet die Grundlage für die Erstellung von adäquaten Lehrmaterialien für den auf das Berufsfeld Koch/Köchin zugeschnittenen Deutschunterricht.

Gegenstand der Datenerhebung sind Texte, deren Rezeption und schriftliche Produktion in der Ausübung der beruflichen Tätigkeit erforderlich sind. Mithilfe des Erhebungsinstruments (Fragebogen), auf das in der Durchführung und Auswertung der Datenerhebung Bezug genommen wird, kann die Wichtigkeit der Texte verdeutlicht werden.

Wie in der Einleitung erläutert, soll mithilfe dieses Projektes jungen Auszubildenden (mit und ohne Migrationshintergrund) geholfen werden, neben Fachkompetenzen vor allem *(fach)sprachliche Kompetenzen* zu entwickeln bzw. auszubauen, um auf diese Weise ein erfolgreiches Teilhaben und Handeln im Beruf zu gewährleisten.

Die Entscheidung, DaZ-Lehrmaterialien für das Berufsfeld Koch/Köchin zu konzipieren, lässt sich vor allem von den bereits genannten, demografischen Veränderungen in Deutschland und der sich daraus ergebenden Notwendigkeit von Zuwanderung junger Menschen aus dem Ausland ableiten. Gerade im Bereich der Gastronomie wird für die Zukunft ein Fachkräftemangel prognostiziert (vgl. DEHOGA, 2012).

### **3.1 Quellen der Datenerhebung**

Zur erfolgreichen Durchführung einer Datenerhebung ist zunächst eine eingehende Auseinandersetzung mit möglichen Quellen ebendieser Daten notwendig.

Um sich mit dem Konzept des berufsbezogenen Deutschunterrichts vertraut zu machen, hat unsere Projektgruppe in einem Deutschkurs mit Berufsorientierung bei der FAA Bildungsgesellschaft mbH in Leipzig hospitiert, der durch das bereits erwähnte Projekt *RESQUE Plus* gefördert wird.

Neben der Zusammenarbeit mit unserem Probanden, welcher eine der 'Hauptquellen' unserer Datenerhebung darstellt und dessen Aussagen anschließend näher beleuchtet werden, soll der Kontakt zu einer Berufsschule in Leipzig, in der die theoretischen Fachkenntnisse des Berufsbildes Koch/Köchin vermittelt werden, Aufschluss über den aktuellen Bedarf an Sprachförderung geben. Das Gespräch mit einer Deutschlehrerin dieser Berufsschule ist für weitere Recherchetätigkeiten hilfreich und anregend.

Des Weiteren sollen ein Sprach-Kochkurs sowie diverse Lehrwerke (z.B. *Deutsch Kommunikation – Hotel & Gastronomie*) einen allgemeinen Überblick zum Thema geben.

Darüber hinaus gilt es, Informationen zum Berufsbild, welche von der Bundesagentur zur Verfügung gestellt werden, sowie den Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin des Kultusministeriums von 1997 und des Sächsischen Staatsministeriums für Kultus von 2003 zurate zu ziehen.

Der erläuterte Rahmenlehrplan richtet sich nach dem didaktischen Grundsatz der Handlungsorientierung.



[...], „Lernen in der Berufsschule vollzieht sich grundsätzlich in Beziehung auf konkretes, berufliches Handeln sowie in vielfältigen gedanklichen Operationen, auch gedanklichem Nachvollziehen von Handlungen anderer.“ [...] (Rahmenlehrplan, 1997, 5)

Der Berufsschüler soll befähigt werden, die in seinem Beruf relevanten Handlungen selbstständig planen, durchführen, überprüfen bzw. korrigieren und bewerten zu können (vgl. ebd. 5)

Bei den von uns zu didaktisierenden Materialien wird der handlungsorientierte Ansatz im Bezug auf die sprachliche Ebene aufgegriffen.

Die gewählten Items des Fragebogens sind in Orientierung an den Rahmenlehrplan, sowie auf der Grundlage der Aussagen des Probanden während unseres vorangegangenen Besuches in dessen Küche entstanden. Das Lernfeld 'Arbeiten in der Küche' als Bestandteil der Berufsausbildung behandelt beispielsweise Themen wie die Zubereitung von Speisen oder lebensmittelrechtliche Grundlagen und Hygiene. Die Texte, welche diese Themen aufzeigen, spiegeln sich im Fragebogen wider und sind im weiteren Verlauf Grundlage für die Erstellung der DaZ-Lehrmaterialien.

### **3.2 Proband und gastronomische Einrichtung**

Nachdem im Abschnitt zuvor einige erste Quellen für die Datenerhebung und -aufbereitung aufgezeigt wurden, stellt dieser Abschnitt kurz den Probanden und dessen gastronomische Einrichtung vor. Um die Anonymität des Probanden zu wahren, wird dieser nicht beim Namen benannt und folglich weiterhin als „der Proband“ bezeichnet.

Für den Fragebogen und die damit verbundene Datenerhebung hinsichtlich schriftlicher Texte im Berufsfeld Koch/Köchin, war es wichtig einen Probanden zu finden, der im Bereich Gastronomie, speziell in einer Küche tätig ist. Hierbei haben wir Kontakt zu einem Bekannten aufnehmen können, welcher der Küche eines Seniorenheims beschäftigt ist. Zusätzlich willigte der Proband ein, uns einige Einblicke in sein spezielles Berufsfeld Koch mit Hilfe des Fragebogens zu vermitteln. Darüber hinaus war es möglich, dass ein Gruppenmitglied die Küche kurz besuchen und sich ein Bild über den Tagesablauf verschaffen konnte. Innerhalb des Betriebes ist es die Aufgabe eines jeden Kochs, die drei Mahlzeiten – Frühstück, Mittagessen und Abendbrot – vorzubereiten, zu kochen und auszuteilen. Hinzu kommen

gelegentlich Sonderveranstaltungen, z.B. Geburtstage der Senioren, welche zusätzlich geplant und entsprechende Gerichte hierfür von den Köchen zubereitet werden.

Der Proband ist seit 15 Jahren in dem Betrieb als Koch tätig. Zuvor war er bereits einige Jahre in anderen Küchen, z.B. von Restaurants, angestellt gewesen. Seine Ausbildung zum Koch schloss er vor 20 Jahren ab. Der Proband konnte somit schon viele Jahre Berufserfahrung in verschiedenen Küchen sammeln. Aufgrund dessen entschieden wir, dass er für die Beantwortung des Fragebogens und der damit verbundenen Datenerhebung zu schriftlichen, berufsbezogenen Texten sehr geeignet sei.

Das folgende Kapitel beschäftigt sich konkret mit der Durchführung der Datenerhebung und somit auch mit genaueren Begründungen für die Methodenwahl und Zusammenstellung des Fragebogens.

## **4 Durchführung der Datenerhebung**

Im Folgenden sollen zunächst verschiedene wissenschaftliche Datenerhebungsmethoden und deren Zweck bzw. Nutzen vorgestellt werden. In Bezug darauf ist vor allem darzulegen, inwiefern sich die einzelnen Methoden für die Rahmenbedingungen und Zielsetzungen der Datenerhebung in der vorliegenden Projektarbeit als geeignet bzw. ungeeignet erweisen. Somit sollen die Gründe für die Auswahl der Methode ‚Schriftliche Befragung‘ nachvollzogen werden können. In einem zweiten Abschnitt dieses Kapitels wird außerdem die konkrete Ausarbeitung, Formulierung und Gestaltung unseres schriftlichen Fragebogens überblickend dargestellt und begründet.

### **4.1 Begründung der Methodenwahl**

Als Möglichkeiten für die Datenerhebung in unserer Projektarbeit werden die Methoden der Beobachtung und der Gruppendiskussion sowie der mündlichen, internetbasierten und schriftlichen Befragung näher betrachtet:

Die wissenschaftliche Beobachtung dient insbesondere dazu, unterschiedliche Verhaltensweisen präzise zu dokumentieren sowie im Anschluss daran interpretieren zu können (vgl. Lötscher 2010, 187). Hierbei ist neben dem Beobachtungsfeld (natürlich vs. künstlich) möglichst genau zu bestimmen, was bzw. wer zu welcher Zeit und über welche

Dauer beobachtet werden soll (vgl. Lötcher 2012, 187ff.). Der Forschende ist hierbei in aktiver bzw. passiver Rolle entweder innerhalb des Feldes präsent oder tritt aus diesem z.B. mittels automatischer Videoaufzeichnung heraus (vgl. ebd. 189f.). Den beteiligten Personen wiederum kann die Situation der Beobachtung völlig, zum Teil oder gar nicht transparent gemacht werden (vgl. ebd. 190f.). Im Hinblick auf unser Projekt ist diese Methode, beispielsweise die natürliche Beobachtung des Berufsalltags eines Kochs / einer Köchin anhand eines Videos, unseres Erachtens vor allem für die Erhebung mündlicher Sprachdaten relevant. Da unser Fokus jedoch nicht auf mündlichen Verhaltensweisen, sondern auf schriftlichen Texten liegt, die in diesem Sinne nicht als Verhalten dokumentiert werden können, schließen wir die Methode der Beobachtung für unsere Datenerhebung aus.

Ähnlich verhält es sich mit der ‚Gruppendiskussion‘: Hierzu wird eine Gruppe von zwei bis zehn Personen benötigt, wobei diese entweder bereits untereinander in sozialem Kontakt stehen oder aber eigens für die Gruppendiskussion zusammengeführt werden (vgl. Liebig/Nentwig-Gesemann 2009, 105). Anhand des Gesprächs, das durch die Teilnehmenden selbst möglichst frei gestaltet, d.h. von den anwesenden Interviewern nicht beeinflusst oder gesteuert wird, sollen in der anschließenden Analyse bestimmte implizite und kollektive Wissens Elemente, Orientierungen und Erfahrungen der Teilnehmenden herausgearbeitet werden (vgl. ebd. 104ff.). Primäres Ziel ist hierbei somit nicht die Erhebung von Informationsdaten über Texte. Außerdem steht uns für die Datenerhebung nur ein Proband zur Verfügung, weswegen diese Methode ebenfalls als ungeeignet ausscheidet.

Demgegenüber stellt die ‚Mündliche Befragung‘ bzw. das ‚Interview‘ grundsätzlich eine mögliche Methode dar, denn hier geht es darum, mittels verschiedener Fragen an eine (oder mehrere) Person(en) bestimmte Informationen zu bekommen (vgl. Stadler Elmer 2010, 175) – in unserem Fall zu relevanten schriftlichen Texten im Berufsfeld Koch / Köchin. Dies kann in Form eines auf Tonträger aufzunehmenden strukturierten, halbstrukturierten oder offenen Interviews erfolgen, in dem der Festlegungsgrad von Art und Reihenfolge der Fragen jeweils variiert (vgl. ebd. 177ff.). Allerdings gilt hierzu die freiwillige Entscheidung der Person(en) zur Teilnahme bzw. Kooperation als Voraussetzung (vgl. ebd. 177/183f.). Demgegenüber teilte der unter 3.2 beschriebene Proband uns mit, dass ihm die Situation der Aufnahme unangenehm sei und er zur Beantwortung der Fragen ausreichend Zeit und Ruhe bevorzuge, was ihm innerhalb eines Interviews jedoch nicht gewährt werden könne.

Aus diesem Grund rücken die verbleibenden, sich ähnelnden Methoden der schriftlichen sowie der internetbasierten bzw. Online-Befragung in nähere Betrachtung: Letztgenannte gilt

im Hinblick auf das Medium Internet als sich zunehmend verbreitende, technisch modernisierte Form der erstgenannten (vgl. Malti 2010, 163 und Brake/Weber 2009, 417/430). Entscheidender Vorteil dieser Methode gegenüber dem traditionellen Papier-Fragebogen ist zum einen ihre zeitlich und finanziell ökonomische, flexible Einsetzbarkeit über große Distanzen hinweg sowie unter einer sehr hohen Personenanzahl (vgl. Brake/Weber 2009, 415/427). Zum anderen bietet sie eine große, multimedial attraktive Gestaltungsvielfalt und die Möglichkeit zur automatisierten Auswertung der bereits digitalisierten Daten (vgl. ebd. 415/428). Bei Bedarf können die Fragebögen zudem in einfacher Art und Weise abgewandelt werden (vgl. ebd.). Da in unserem Fall jedoch lediglich ein einziger, in geografischer Nähe befindlicher Proband einmalig an einer Befragung beteiligt werden soll, erweist sich die Erstellung eines Papier-Fragebogens unseres Erachtens als angemessene Option. Zudem schließen wir hiermit die bei Brake/Weber (2009, 417f./428f.) als Nachteile aufgeführten, möglichen technischen Probleme und vergleichsweise stärkeren Bedenken hinsichtlich des Datenschutzes sowie ein durch die Präsentation auf dem Computerbildschirm beeinträchtigtes Leseverhalten aus. Darüber hinaus besteht für die Zwecke unserer Befragung auch nicht die Notwendigkeit der Erhebung zusätzlicher Daten, z.B. der von den Teilnehmenden für einzelne Fragen verwendeten Zeit, was im Rahmen einer Online-Befragung ermöglicht würde (vgl. Brake/Weber 2009, 428). Nicht zuletzt entsprechen wir durch die gewählte Methode vor allem dem von unserem Probanden geäußerten Wunsch, sich zur Beantwortung der Fragen genug Zeit für Überlegungen nehmen zu können. So wird ihm ermöglicht, den Fragebogen in ihm gewohnter, ruhiger Umgebung und mit zeitlicher Flexibilität auszufüllen, ohne dem für ihn unangenehmen Gefühl einer Aufnahmesituation ausgesetzt zu sein.

In Abwägung der vorgestellten Datenerhebungsmethoden erweist sich so insgesamt die schriftliche Befragung als am besten geeignete, insbesondere für den Probanden annehmbarste Methode in der vorliegenden Projektarbeit. Mit Hilfe des Fragebogens können die für uns relevanten Informationen bezüglich schriftlicher Texte im Berufsfeld Koch / Köchin gezielt erhoben werden. Wie hierbei in der Ausarbeitung des Fragebogens konkret vorgegangen wurde, ist übergreifendes Thema des nächsten Abschnittes.

## 4.2 Begründung der Fragebogenerstellung

Nachdem der Abschnitt zuvor veranschaulichte, warum wir uns zur Befragung des Probanden für die Erstellung eines Fragebogens entschieden haben, gilt es in diesem Abschnitt die genauere Erstellung des Fragebogens zu erläutern und zu begründen. Hierbei stützt sich die Vorgehens- und Methodenbegründung auf Malti (2010) und Brake (2009). Das Muster des Fragebogens befindet sich im Anhang (siehe S. 88 - 95).

Der Fragebogen setzt sich allgemein aus 18 Fragen bzw. Items<sup>2</sup> zusammen. Diese Anzahl ergibt sich zum einen aus der Menge der zu erfragenden Informationen. Zum anderen wurde bewusst darauf geachtet, die Anzahl von 20 Fragen nicht zu überschreiten, sodass die Beantwortung des Fragebogens nicht mehr als ca. 30 min in Anspruch nimmt und somit nicht ermüdend oder demotivierend auf den Probanden wirkt.

Für die Entwicklung der Fragen bzw. Items ist es vorab wichtig, bestimmte Auswahl- und Strukturkriterien festzulegen. Zunächst bestand die Auswahl zwischen offenen und geschlossenen Fragen. Bei ersteren übernimmt der Befragte die Antwortformulierungen selbst, bei letzteren gibt es eine Vorgabe von Antwortmöglichkeiten<sup>3</sup>. Um den Fragebogen möglichst abwechslungsreich zu gestalten, wurden beide Frageformen einbezogen. Dies soll die Motivation des Probanden aufrechterhalten und eventuelle Ermüdungserscheinungen abwenden. Aufgrund einer größeren und teilweise präziseren Aussagekraft von geschlossenen Fragen überwiegen diese allerdings im Fragebogen (im Vergleich zu den offenen). Beide Frageformen bedürfen ebenfalls einer genaueren Überlegung hinsichtlich ihrer Formulierung und Strukturierung. Gleichbedeutend für geschlossene und offene Fragen ist, dass sie so präzise, kurz und verständlich wie möglich formuliert werden. Dies ist besonders wichtig, da der Proband während des Ausfüllens nicht die Möglichkeit hat, bei Unklarheiten nachzufragen. Hierbei wurde versucht, die Fragen bzw. Items so zu formulieren, dass keine Verständnisschwierigkeiten aufkommen können. Da bei offenen Fragen die Antwortmöglichkeiten dem Probanden überlassen sind, wurden keinerlei Fragen einbezogen, welche lediglich mit *Ja* oder *Nein* zu beantworten sind (z.B. „*Welche weiteren schriftlichen*

---

<sup>2</sup> Die Verwendung des Begriffs *Items* bezieht sich auf Malti (2009, 165), wonach ein Fragebogen nicht nur aus Fragen, sondern auch aus Aussagen und Behauptungen bestehen kann.

<sup>3</sup> Die Frage „Wie wichtig ist das Verständnis der folgenden Texte im Arbeitsalltag?“ gibt dem Probanden z.B. mehrere Texte zum ankreuzen der Wichtigkeit vor.

*Unterlagen müssen die Arbeitnehmer regelmäßig selbst schreiben bzw. ausfüllen?“*). Dies würde zu einer unklaren bzw. ungenauen Aussage führen und wäre für die Datenerhebung und -durchführung nicht aussagekräftig bzw. zum Teil irrelevant. Weiterhin wurde bei offenen Fragen vermieden die Antworten des Probanden nicht durch unsere Meinungen zu beeinflussen. Daher war es wichtig, suggestive Frageformulierungen auszusparen. Bezüglich der geschlossenen Fragen ist zu bemerken, dass diese dem Probanden vorgegebene Antwortmöglichkeiten liefern. Hierbei handelt es sich in diesem Fragebogen überwiegend um Angabemöglichkeiten der Wichtigkeit (z.B. *Nicht wichtig*), Häufigkeit (z.B. *Mehrmals täglich*) und Richtigkeit (z.B. *Trifft zu*). Letzteres bezieht sich weniger auf Fragen, vielmehr jedoch auf Aussagen (z.B. *„In Ihrer Küche sind die Arbeitsabläufe täglich routiniert.“*), die der Proband nach deren Richtigkeit bewerten soll. Diese Aussagen wurden zusätzlich zu den Fragen eingebaut, um ebenfalls für Abwechslung zu sorgen. Sowohl die Antwortmöglichkeiten der Aussagen als auch der geschlossenen Fragen wurden graphisch mit kleinen Kästchen zum Ankreuzen veranschaulicht. Dies dient vor allem der Übersichtlichkeit und als Hilfestellung für die Datenaufbereitung. Darüber hinaus erhielt der Proband bei den geschlossenen Fragen jeweils nur vier Antwortmöglichkeiten. Damit wird allgemein vermieden, dass er sich stets für einen Mittelwert entscheidet, aber es ihm ermöglicht sich auf eine bestimmte Antwort festzulegen. Hierbei soll erreicht werden, dass der Proband zum einen genauer über die Frage und seine Antwort nachdenkt und zum anderen eine aussagekräftigere Antwort trifft, welche hilfreicher und vorteilhafter für die Datenaufbereitung ist.

Nach der Festlegung der einzelnen Fragen erstellten wir den Fragebogen allgemein. Hierfür gibt es ebenfalls einige Schritte, die beachtet werden sollten. Der Fragebogen führt den Probanden zunächst mit einigen kurzen Einleitungssätzen in das Thema und die Beweggründe bzw. Ziele der Befragung ein. Dies ist notwendig, damit das Interesse des Probanden geweckt wird und dieser sich über den Forschungsschwerpunkt bewusst ist und sich auf dessen Basis auf die Beantwortung des Fragebogens einstellen kann. Zusätzlich erhält der Proband eine E-Mail Adresse eines der Gruppenmitglieder. Laut Brake (2009, 397) ist diese Angabe entscheidend, falls der Proband weitere Fragen zur Untersuchung oder zum Fragebogen hat. Damit jegliche Unklarheiten während des Ausfüllens vermieden werden, folgt nach der Einleitung zudem eine kurze Instruktion zur Beantwortung der Fragen.

Zu Beginn der Befragung wählten wir bevorzugt leichtere Fragen (z.B. *„Wie viele Mitarbeiter gibt es in Ihrer Küche?“*), damit der Proband nicht von Anfang an demotiviert und entmutigt

wird, mit der Beantwortung fortzufahren. Zwischendurch, d.h. nach ca. der Hälfte der Fragen und kurz vor Beendigung des Fragebogens erfolgen kurze aufmunternde Sätze (z.B. „*Gleich ist es geschafft.*“), um die Motivation des Probanden aufrecht zu erhalten. Die Angaben zu Person von ebenfalls einfacher Natur erfolgen zum Schluss, da gegen Ende des Ausfüllens meist die Konzentration und Motivation nachlässt und somit leichtere Fragen dieser Art vorteilhafter sind. Die allgemeine Reihenfolge der Fragen wurde mit Bedacht gewählt. Demnach wurden Fragen bzw. Items zur Textproduktion und Textrezeption nicht miteinander vermischt, da dies zur Verwirrung des Probanden beitragen könnte und ihn zum ständigen Umdenken zwingen würde, was wiederum demotivierend wirken kann. Dagegen wurden offene und geschlossene Fragen durchaus abwechselnd eingesetzt, um, wie bereits erwähnt, für Abwechslung zu sorgen. Die jeweils gewählten Teilüberschriften (z.B. „*Kommunikation am Arbeitsplatz*“) zwischen einzelnen Fragen sollen der Anschaulichkeit und Übersichtlichkeit dienen. Zudem führen sie den Probanden während der gesamten Beantwortung der Fragen und informieren ihn über die allgemeinen Themenschwerpunkte der Befragung. Beendet wird der Fragebogen mit einem kurzen Dank für die Kooperation des Probanden.

Das folgende Kapitel wertet unter anderem die konkreten Antworten des Probanden hinsichtlich des Sprachbedürfnisses aus.

## **5 Datenaufbereitung**

In diesem Kapitel sollen zum einen die Ergebnisse des schriftlichen Fragebogens präsentiert und erläutert werden. Übergreifend ist hierbei vor allem herauszuarbeiten, welche Texte im Berufsfeld Koch / Köchin in den Bereichen Rezeption bzw. Produktion besonders relevant sind, um eine entsprechende Auswahl für die anschließende linguistische Analyse sowie die darauf aufbauende Didaktisierung treffen zu können. Zum anderen widmet sich der zweite Abschnitt dieses Kapitels der zusammenfassenden Darstellung der Resultate unserer eigenen Recherchetätigkeiten. Hieraus sollen ebenfalls Richtlinien und Anregungen zur Relevanz der verschiedenen Texte für die bereits erwähnte, zu gestaltende Auswahl gewonnen werden.

## 5.1 Ergebnisse des Fragebogens

Der folgende Abschnitt behandelt die Auswertung des von dem Probanden ausgefüllten Fragebogens (siehe Anhang S. 96-103). Die Auswertung hat zum Ziel, relevante Texte mit Hilfe der Antworten des Probanden für die Didaktisierung herauszufinden. Der Proband gibt Antworten auf alle 18 Fragen und ergänzt die offenen Fragen ausführlich. Bei den allgemeinen Fragen zur Person (Fragen 17 und 18) gibt der Proband an, dass er männlich ist und seit 20 Jahren diese Tätigkeit ausübt.

Der erste Teil des Fragebogens beschäftigt sich mit der Struktur am Arbeitsplatz. Dem Probanden werden vier Fragen gestellt. Die Antworten auf die ersten drei Fragen zeigen, dass der Proband mit einem Team arbeitet, das aus sieben Personen besteht, darunter ist allerdings kein Auszubildender. Der Koch beschreibt sowohl die Aufgaben von sich selbst als auch von dem ganzen Team. Zu seinen Aufgaben als Koch zählen „kochen“, „Waren in Empfang nehmen“, „Lagerwirtschaft“, „Essen portionieren“ und „Reinigung“. Auf die Frage, ob die Arbeitsabläufe täglich routiniert seien, antwortet er mit „trifft eher zu“.

Bei dem zweiten Teil geht es um die Kommunikation am Arbeitsplatz. Dieser Teil umfasst drei wichtige Felder. Das erste Feld hat die Textrezeption zum Thema. Hier antwortet der Proband auf vier Fragen. Die erste Frage soll im Allgemeinen die Notwendigkeit des Textverständnisses von berufsbezogenen Texten in der Küche herausstellen, darauf antwortet er mit „trifft zu“. Bei der zweiten Frage dieses Feldes werden konkrete Texte genannt und der Proband soll die Wichtigkeit des Verständnisses dieser Texte einschätzen. „Sehr wichtig“ kreuzt er jeweils bei nahezu allen aufgeführten Texten an (Speiseplan, Dienstplan, Hygienevorschriften, Reinigungsplan der Geräte und Küche, Arbeits- und Gesundheitsschutz, Richtlinien für Küche (HACCP), Stundennachweis, Rezepte und Temperaturkontrollpläne). Außerdem ergänzt er die weiteren, sehr wichtigen Texte, die nicht im Fragebogen stehen, wie Bedienungsanleitung aller Küchengeräte, Lieferscheine und Menükarten der Heimbewohner. Die Liste für (Sonder-)Veranstaltungen, den Inventurplan und den Bestellplan hält er außerdem für „wichtig“.

In der vorletzten Frage des Textrezeptionsfeldes und somit die siebte Frage des Fragebogens geht es um die Häufigkeit des Lesens und Verstehens der genannten Texte. Durch die Antworten auf diese Frage wird die Relevanz dieser Texte für die Projektarbeit festgestellt: so haben Texte, die einmal in der Woche (oder öfter) gebraucht werden, eine größere Relevanz



als Texte, die einmal bzw. zweimal im Monat verwendet werden. Der Speiseplan, der Dienstplan und der Stundennachweis werden laut Antwort des Probanden einmal am Tag gelesen. Demgegenüber werden der Reinigungsplan (der Geräte und Küche), der Bestellplan und die Temperaturkontrollpläne mehrmals täglich verwendet und sind damit die am häufigsten gelesenen Texte. Der Proband ergänzt auch die Lieferscheine als, in der Küche häufig zu lesenden Texte. Während der Proband die Rezepte und die Liste der (Sonder-) Veranstaltungen ein- bis zweimal in der Woche verwendet, kommt das Lesen der Hygienevorschriften, des Arbeits- und Gesundheitsschutzes, der Richtlinien und des Inventurplans lediglich ein- bis zweimal im Monat zum Einsatz.

Auf die letzte Frage zur Angabe weiterer Texte, die regelmäßig gelesen werden müssen, nennt der Proband drei als „wichtig“ eingestufte Texte: Sonderkostplan (Diätessen auf Anforderung), die Menükarten der Heimbewohner für Frühstück und Abendessen sowie die Bedienungsanleitung von allen Küchengeräten.

Frage 9 und 10 des zweiten Teils der Kommunikation am Arbeitsplatz erfragen die Verwendung der Fachsprache näher. Darauf antwortet der Proband deutlich, dass die Fachsprache mehrmals täglich verwendet wird. Außerdem kreuzt der Proband an, dass zusätzlich zur Fachsprache wahrscheinlich auch die Fremdsprachen Englisch, Französisch und als weitere wichtige Fremdsprache Italienisch im Arbeitsalltag benötigt werden. Dies könnte im weiteren Verlauf eine wichtige Rolle für unsere Projektarbeit bzw. die Didaktisierung spielen.

Ein weiterer wichtiger Bereich des Fragebogens widmet sich der Textproduktion. Für den Proband ist die Verfassung von schriftlichen Texten auf jeden Fall notwendig. Danach werden die Texte aufgelistet und der Proband soll die Wichtigkeit des Verfassens der Texte ankreuzen. Anhand dessen geht hervor, dass für den Koch / die Köchin der Reinigungsplan, der Stundennachweis, die Temperaturkontrollpläne und nach der Ergänzung des Probanden ebenfalls die Lieferscheine „sehr wichtig(e)“ Texte sind. Während der Proband das Verfassen von Listen für (Sonder-)Veranstaltungen und den Inventurplan „wichtig“ empfindet, ordnet er dem Speiseplan, dem Dienstplan und den Rezepten die Kategorie „nicht wichtig“ zu und „weniger wichtig“ bezüglich des Bestellplans. Für die Textanalyse und Didaktisierung sind für uns daher vor allem die Texte, bei denen der Proband „sehr wichtig“ angekreuzt hat, von größerer Bedeutung.

Genau wie im ersten Feld bei der Textrezeption wird nach der Häufigkeit gefragt, jedoch dieses Mal nach der Häufigkeit des schriftlichen Ausfüllens bzw. der Bearbeitung der Texte

am Arbeitsplatz. Nach den Angaben des Probanden ist deutlich zu erkennen, dass drei Texte „gar nicht“ schriftlich bearbeitet werden, wie der Speiseplan und der Dienstplan. Der einzige Text, der „1-2mal im Monat“ bearbeitet wird, ist der Inventurplan. Weniger häufig, d.h. „1-2mal in der Woche“ auszufüllende Texte, sind die Liste für (Sonder-)Veranstaltungen und der Bestellplan. Die Texte, die einmal am Tag ausgefüllt werden müssen, sind der Reinigungsplan und der Stundennachweis. Die am häufigsten auszufüllenden Texte, welche der Proband im Fragebogen mit „mehrmals täglich“ ankreuzt, sind die Temperaturkontrollpläne und nach seiner Ergänzung die Lieferscheine. Diese spielen ebenfalls für die Textanalyse und Didaktisierung eine größere Rolle, aufgrund ihrer häufigeren Verwendung in der Textproduktion.

Auf die Frage 14, welche weiteren schriftlichen Unterlagen von den Arbeitnehmern regelmäßig selbst zu schreiben sind, antwortet der Proband, dass in seinem Betrieb noch Menübestellungen der Heimbewohner geschrieben bzw. ausgefüllt werden müssen. Des Weiteren trifft es laut Proband eher zu, dass während der Arbeitszeit schriftliche Arbeitsanweisungen bei Unklarheiten den Arbeitnehmern erklärt werden können. Dennoch erläutert der Proband in der letzten Frage des Teils „Kommunikation am Arbeitsplatz“, dass die Zeit für zusätzliche Erklärungen meist sehr knapp bemessen ist, aber sie müsse sich dennoch genommen werden, um bei Unklarheiten Erklärungen zu geben. Darüber hinaus teilt uns der Proband mit, dass die Erstellung von Speiseplan, Dienstplan und Bestellplan durch den Küchenleiter erfolgt und lediglich für diesen, jedoch nicht für den Koch notwendig ist. Dies gilt es ebenfalls bei der Textauswahl zu beachten.

## **5.2 Auswertung der eigenen Recherchetätigkeiten**

Neben der Auswertung des Fragebogens gilt es nun, die eigenen Recherchetätigkeiten, die im Abschnitt 3.1 bereits angesprochen wurden, auszuwerten.

### *Die Hospitation im Deutschkurs mit Berufsorientierung*

Im Deutschkurs mit Berufsorientierung stehen nach Aussage der verantwortlichen Lehrerin insgesamt mehr allgemeinsprachliche als berufsbezogene Inhalte im Vordergrund. Die freiwillige Teilnahme ist sowohl für Schüler mit (schulischem) Nachhilfebedarf als auch für Erwachsene möglich. Unterrichtsinhalte werden möglichst binnendifferenzierend und mit verschiedensten Materialien jeweils an den unterschiedlichen, aktuellen Bedürfnissen der

anwesenden TeilnehmerInnen ausgerichtet. Während der zwei Hospitationsstunden wurde mit Hilfe von Stellenanzeigen für Praktika bzw. Ausbildungen, Lebensläufen und Bewerbungsschreiben *Bewerbung* als berufsbezogenes Thema behandelt. Im Rahmen unserer Projektarbeit könnte dieses Thema anhand authentischer Anzeigen für die Ausbildung zum Koch / zur Köchin innerhalb der Lehrmaterialien ebenfalls Berücksichtigung erfahren.

### *Der Sprach-Kochkurs*

Der erwähnte Koch-Sprachkurs konnte bislang in die Anregungen zur Datenerhebung nicht einbezogen werden, da er, wie wir herausfanden, erst im Juni wieder stattfindet.

### *Das Berufliche Schulzentrum Leipzig*

Das Gespräch mit der Deutschlehrerin des Beruflichen Schulzentrums Leipzig ergab, dass der Anteil der Berufsschüler mit Migrationshintergrund verhältnismäßig gering ist (1-2 pro Klasse). Sie teilte uns jedoch mit, dass auch Berufsschüler ohne Migrationshintergrund erhebliche Probleme bei der Rezeption und schriftlichen Produktion der berufsbezogenen Fachsprache haben. Diese Tatsache lässt die Überlegung zu, neben den Materialien für DaZ-Lerner auch einen Fachsprachenunterricht für Muttersprachler zu konzipieren.

Der an der Berufsschule durchgeführte, obligatorische Deutschunterricht, welcher im ersten Lehrjahr drei Stunden pro Woche, im zweiten zwei und im dritten Lehrjahr drei Stunden pro Woche umfasst, orientiert sich am Sächsischen Rahmenlehrplan und arbeitet je nach Unterrichtseinheit mit verschiedenen Texten aus Fachzeitschriften, Gesetzbüchern, Kochbüchern u.Ä. Die hilfsbereite Dozentin empfahl uns zur Vertiefung unserer Recherchetätigkeiten diverse Materialien, mit denen am Beruflichen Schulzentrum gearbeitet wird, wie beispielsweise verschiedene Gesetzestexte oder das Lehrwerk

### *Deutsch/Kommunikation – Hotel & Gastronomie (Bildungsverlag EINS).*

Der erläuterte Rahmenlehrplan richtet sich nach dem didaktischen Grundsatz der Handlungsorientierung. Der Berufsschüler soll befähigt werden, in seinem Beruf Handlungen selbstständig planen, durchführen, überprüfen bzw. korrigieren und bewerten zu können (vgl. Rahmenlehrplan 1997, 5) Bei den von uns zu didaktisierenden Materialien soll daher der handlungsorientierte Ansatz im Bezug auf die sprachliche Ebene ebenfalls aufgegriffen werden.

Die gewählten Items des Fragebogens sind in Orientierung am Rahmenlehrplan sowie auf der Grundlage der Aussagen des Probanden während unseres vorangegangenen Besuches in dessen Küche entstanden. Das Lernfeld 'Arbeiten in der Küche' als Bestandteil der Berufsausbildung behandelt beispielsweise Themen wie die Zubereitung von Speisen oder lebensmittelrechtliche Grundlagen und Hygiene. Die Texte, welche diese Themen aufzeigen, spiegeln sich im Fragebogen wider und sind im weiteren Verlauf Grundlage für die Erstellung der DaZ-Lehrmaterialien.

Anschließend sollen nun ebendiese Texte, welche im Berufsfeld 'Küche' zu rezipieren und zu produzieren sind, nach linguistischen Kriterien analysiert und im Anschluss didaktisiert werden. Hierzu werden die Texte im folgenden Punkt zunächst identifiziert und ihre Auswahl für die Analyse und Didaktisierung begründet.

### 5.3 Textidentifikation und -auswahl (für Analyse und Didaktisierung)

Mithilfe der Ergebnisse des Fragebogens und der Auswertung der eigenen Recherchetätigkeiten können folgende, als „sehr wichtig“ eingestufte Texte<sup>4</sup> identifiziert und nach der Häufigkeit ihrer Benutzung im Berufsalltag eines Kochs / einer Köchin angeordnet werden:

#### *Rezeption*

Häufigkeit	Texte
mehrmals täglich	Reinigungsplan, Temperaturkontrollpläne, Lieferscheine, Menükarten
einmal am Tag	Speiseplan, Dienstplan, Stundennachweis
1-2mal in der Woche	Rezepte
1-2mal im Monat	Hygienevorschriften, Arbeits- und Gesundheitsschutz, Richtlinien für Küchen (HACCP)

#### *Produktion*

Häufigkeit	Texte
------------	-------

<sup>4</sup> Die für diese Arbeit relevanten Texte (Hygienevorschrift, Temperaturkontrollpläne und Speiseplan) wurden uns vom Betrieb (Altersheim bei Dresden) zur Verfügung gestellt.

mehrmals täglich	Temperaturkontrollpläne, Lieferscheine
einmal am Tag	Reinigungsplan, Stundennachweis

In der anschließenden Analyse und Didaktisierung sollen Texte sowohl aus dem Bereich der Rezeption als auch der Produktion betrachtet werden, um beide schriftliche Fertigkeiten berücksichtigen zu können. Der **Schwerpunkt** kann allerdings auf das **Leseverstehen** gelegt werden, da hierfür deutlich mehr relevante Texte identifiziert wurden. Wie zudem die obige Auflistung zur Produktion zeigt, besteht die Schreibtätigkeit eines Kochs / einer Köchin nicht aus dem Verfassen eigener, längerer Texte, sondern ist überwiegend an das Ausfüllen vorgegebener, tabellarisch konzipierter Texte gebunden. Dies setzt wiederum auch das Verstehen des jeweiligen auszufüllenden Textes voraus.

Als in diesem Sinn rezeptiv und produktiv gebrauchter Text bieten sich für Analyse und Didaktisierung die **Temperaturkontrollpläne** an, welche mehrmals täglich zu benutzen sind und damit eine besonders hohe Relevanz aufweisen. Des Weiteren entscheiden wir uns für die Untersuchung der **Hygienevorschriften** als längeren Lesetext. Diese werden nach Angabe unseres Probanden zwar nur 1-2mal im Monat verwendet, stellen für die Zielgruppe der Auszubildenden und zukünftigen Köche jedoch eine wichtige, notwendige Basis für die verschiedenen Arbeitstätigkeiten in der Küche dar. Zudem stehen sie in engem Zusammenhang mit den Temperaturkontrollplänen, da diese innerhalb des Vorschriftstextes mehrmals erwähnt werden. Darüber hinaus wählen wir einen **Speiseplan** sowie aus diesem ein ausformuliertes **Rezept**, welche aufgrund des täglichen bzw. wöchentlichen Einsatzes ebenfalls als relevant zu erachten sind. Außerdem gewähren wir dadurch insbesondere im Hinblick auf die Didaktisierung eine insgesamt vielfältige, abwechslungsreiche Auswahl an Textsorten mit unterschiedlichen sprachlichen Anforderungen. Diese sollen im folgenden Kapitel zunächst genauer analysiert werden.

## 6 Linguistische Textanalyse

In diesem Kapitel sollen die durch die Datenerhebung und -aufbereitung ermittelten, ausgesuchten Texte linguistisch näher untersucht werden, um wichtige sprachliche Phänomene für die anschließende Didaktisierung herauszuarbeiten. Die Analysen beziehen sich dabei auf Brinker (2001), der ‚Text‘ als sprachlich kohärente, kommunikativ funktionale Einheit versteht (vgl. ebd. 17). Für die ausgewählten Texte werden demnach jeweils folgende Analyseschritte vorgenommen:

Zunächst ist die Textfunktion zu definieren (vgl. ebd. 107ff./136f./145). Daraufhin werden kontextuelle Kriterien des Textes betrachtet, welche die Kommunikationssituation in ihrer Kommunikationsform sowie ihrem Handlungsbereich betreffen (vgl. ebd. 137ff./145). Des Weiteren sind strukturelle Kriterien zu untersuchen, d.h. zum einen die Art des Textthemas, dessen zeitliche Fixierung sowie seine Beziehung zum Produzenten und Rezipienten (vgl. ebd. 141ff./145); zum anderen soll die Art der thematischen Entfaltung bestimmt und beschrieben werden (vgl. ebd. 55ff./142ff./145). Im abschließenden und ausführlichsten Analyseschritt geht es außerdem um die Untersuchung der sprachlichen Charakteristika des Textes und der unterschiedlichen Mittel der Wiederaufnahme (vgl. ebd. 27ff./49ff./145). Dies schließt die Struktur von Thema und Rhema ebenso wie morphologische, lexikalische und syntaktische Elemente ein (vgl. ebd.).

Nachfolgend liegt der Schwerpunkt auf dem Text „Hygienevorschrift“ (siehe Anhang S. 104-107) als längstem der ausgewählten Texte, für den im Hinblick auf die sprachlichen Eigenschaften unter anderem detaillierte tabellarische Analysen angefertigt werden. Die anderen Texte sind als Zusatzmaterialien der Didaktisierung in erster Linie anhand kürzerer, zusammenfassender Beschreibungen entsprechend der dargelegten Analyseschritte zu untersuchen. Alle Originaltexte befinden sich zur Einsicht auch im Anhang dieser Projektarbeit.

### 6.1 Text „Hygienevorschrift“

#### *FUNKTION*

Als **Hauptfunktion** des Textes „Hygienevorschrift“ kann die **Appellfunktion** bestimmt werden, wie sie für Vorschrifts- bzw. Gesetzestexte charakteristisch ist: im vorliegenden Fall wird der Rezipient aufgefordert, bestimmte, für den Bereich Hygiene relevante Handlungen

auszuführen. Bei dieser Art von Funktion kann für die Lernenden bzw. Auszubildenden das richtige Verstehen des Textes als besonders wichtig erachtet werden, da sie sich entsprechend des Gelesenen auch verhalten sollen. Einige Textteile geben indes vorwiegend Informationen an den Adressaten, so z.B. die ersten beiden Abschnitte „Geltungsbereich“ und „Hinweise / Erläuterungen“ (siehe Tabelle 1, S. 22ff.). Für diese gilt daher als **weitere Funktion** die **Informationsfunktion**.

#### *KONTEXTUELLE KRITERIEN*

Hinsichtlich des Kontexts liegt für den Text „Hygienevorschrift“ eine **zeitliche und räumliche Trennung** zwischen Produzent und Rezipient vor. So wurde der Text von erstgenanntem in der Vergangenheit **monologisch** verfasst, womit sich die Kommunikationssituation außerdem als **asymmetrisch** zeigt, da der Leser, anders als z.B. in einem Gespräch, zum Zeitpunkt der Rezeption keinerlei direkte Beiträge im Text leistet. Des Weiteren kann die Form der Kommunikation aufgrund der Lesetätigkeit als **schriftlich** und somit **optisch** beschrieben werden. Durch die allgemeine Zugänglichkeit und Verwendung des Textes in einem Küchenbetrieb sowie aufgrund des textsortenspezifischen Charakters ist der vorwiegende Handlungsbereich zudem **öffentlich** bzw. **offiziell**.

#### *STRUKTURELLE KRITERIEN*

Zeitlich ist das **Thema** des Textes als **gleich-** und **nachzeitig** bezüglich des Zeitpunkts der Rezeption zu sehen, denn der Leser soll die verschiedenen Vorschriften sowohl in der unmittelbaren Gegenwart als auch in der Zukunft beachten. Außerdem erweist sich das Thema als **produzentengebunden**, da es vollständig vom Verfasser vorgegeben ist und dieser damit beabsichtigt, den Rezipienten in seinem Verhalten und Handeln zu beeinflussen.

Des Weiteren kann die Art der **Themenentfaltung** als **deskriptiv** definiert werden: so wird das übergreifende Thema *Hygienevorschrift* in mehrere Teilthemen aufgliedert. Diese werden jeweils spezifisch beschrieben und sind als Überschriften mit Nummerierung gekennzeichnet, z.B. „3. Zuständigkeiten / Abläufe“ (siehe Tabelle 1, S. 22ff.). Das Thema bzw. seine Teilthemen zeigen sich darüber hinaus auch zeitlich und räumlich situiert, wie es für eine deskriptive Themenentfaltung typisch ist: zum einen sind die Abläufe bzw. zu erledigenden Arbeitshandlungen chronologisch angeordnet (Waren werden zunächst angenommen und gelagert, daraufhin werden aus ihnen Speisen produziert, diese wiederum portioniert und ausgegeben sowie Rückstellproben von ihnen genommen); zum anderen beziehen sich die

Vorschriften örtlich auf den jeweiligen Betrieb mit seinen verschiedenen Bereichen (insbesondere Küche und Lagerräume).


Die unterschiedlichen Phänomene der **Wiederaufnahme** sind in nachfolgender Tabelle detailliert markiert und erläutert. Im Anschluss sollen die wesentlichen Punkte daraus noch einmal zusammenfassend aufgeführt werden. Darauf folgen eine ausführlichere Analysetabelle zu weiteren **lexikalischen und syntaktischen Elementen** des Textes sowie ebenfalls eine resümierende Beschreibung der gefundenen Phänomene.

**TABELLE 1: ANALYSE DER WIEDERAUFNAHME**


**Legende:**

Z. = Zeile; M = Markierung(en) – M1 = Markierung 1 → *Verwendung bei mehreren Markierungen derselben Farbe in einem nummerierten Satz(teil)*

<b>Wiederkehrende Abkürzungen:</b>	<b>Einmalige Abkürzungen:</b>
VA = Verhaltensanweisung	OrgaL/in = Organisationsleiter/in
F = Formular	RL = Regionalleiter
MHD = Mindesthaltbarkeitsdatum	ZE = Zentraleinkauf
QMS-Ordner = Qualitätsmanagementsystem-Ordner	
min. (einmal: mind.) = mindestens	
max. = maximal	

 **Wiederaufnahme von übergreifendem Thema „Hygienevorschrift“** und damit verbundenem Kontext (Erfüllen/Einhalten von Vorschriften, Vorschrift schreibt die Beachtung/Kontrolle der Hygiene vor, Kontrolle ist schriftlich festzuhalten)

**Wiederaufnahme von Teilthemen:**

-  Geltungsbereich
-  Hinweise/Erläuterungen
-  Zuständigkeiten/Abläufe
-  Warenannahme
-  Warenlagerung
-  Produktion



Portionierung und Speisenausgabe

Rückstellproben

**Wiederaufnahme speziell von:**

----- Ware → Lebensmittel, Produkt, Produktgruppe

Speise (+ darauf bezogene Lexik), Temperatur (+ darauf bezogene Lexik)

Zeit (v.a. Minutenangaben)

**Thema-Rhema:**

(T) = Thema; (R) = Rhema

→ Satzinformation unterstrichen, dahinter entsprechend (T) bzw. (R)

→ in Tabelle ausgewählte Beispiele markiert

<b>HYGIENEVORSCHRIFT</b>	<i>übergreifendes THEMA</i>
<b>1. Geltungsbereich</b>	<i>TEILTHEMA 1</i>
1 Diese VA bildet die Grundlage für die hygienischen Anforderungen bei der	M1: Synonym für <b>Hygienevorschrift</b> (Bezug verdeutlicht durch Demonstrativpronomen <i>dies</i> ), auch Z.4+8 M2: Erklärung, was dieses Dokument leistet
2 <b>Speisenproduktion</b> im Catering und hat in allen Betrieben Geltung.	M1: Spezifizierung des <b>Bereichs</b> (wo hat Vorschrift Geltung?) M2: Teil-Wiederholung
<b>2. Hinweise / Erläuterungen</b>	<i>TEILTHEMA 2</i>
3 Ziel ist es, die gesetzlichen Vorgaben zu erfüllen und der Sorgfaltspflicht im Rahmen der	M1: Synonym für <b>Vorschrift</b> M2: lexikalischer Kontext: <b>Vorschriften</b> bzw. Vorgaben sind zu erfüllen
4 „Guten Herstellungs- bzw. Hygienepraxis“ gerecht zu werden. In dieser VA werden nur die	M1: metonymische Beziehung zu <b>Hygienevorschrift</b> ( <i>Erfahrungswissen Kontext: für Praxis werden Vorschriften benötigt</i> )
5 <b>Arbeitsabläufe</b> im Sinne des <b>Eigenkontrollsystems</b> beschrieben, wie sie in den Betrieben	Vorstellung/Ausblick auf spezifisches Teilthema/Fokus der <b>Hygienevorschrift</b> <i>Erfahrungswissen/Kontext: Hygienevorschrift</i> gibt vor, dass Hygiene von den Mitarbeitern in der

	Küche selbst systematisch beachtet und kontrolliert werden muss
6 erforderlich und verbindlich sind. Die allgemeinen hygienischen Anforderungen an die	M1+M2: synonymischer Bezug auf Hygienevorschrift
7 Betriebe des Catering werden in einem separaten Catering Hygiene-Manual beschrieben,	
8 welches als Zusatzdokument zu dieser VA gilt und ebenfalls verbindlich ist.	M1+M3: synonymischer Bezug auf Hygienevorschrift (als vorliegendem Dokument)
<b>3. Zuständigkeiten / Abläufe</b>	<b>TEILTHEMA 3</b>
9 Die Einhaltung und Überwachung aller einschlägigen Hygienevorschriften in den einzelnen	M1+M2: lexikalischer Kontext von Vorschrift (Vorschriften sind einzuhalten/zu überwachen) M3: Wiederholung
10 Betriebsstätten unterliegt dem/der jeweiligen Betriebsleiter/in, Stellvertreter/in bzw. dem	M1: Verbbedeutung bezieht sich auf Zuständigkeit M2: Erfahrungswissen/Kontext: Betrieb etc. als übergeordnete zuständige Instanz; auch Z.11+12
11 im jeweiligen Betrieb damit Beauftragten. Über die einzelnen Betriebsstätten hinaus	
12 sind der/die OrgaL/in Hygiene des Catering sowie die jeweiligen RL verantwortlich.	Teil-Wiederholung M3: Synonym für zuständig
13 Die einzelnen Arbeitsabläufe richten sich nach dem jeweiligen Prozessschritt im gesamten	M1: Wiederholung M2: metonymisch zu (Prozess-)Ablauf
14 Prozessablauf in einem Betrieb:	Wiederholung
<b>3.1 Warenannahme</b>	<b>TEILTHEMA 3a</b>
15 In der Warenannahme (T) ist das F „Wareneingangsprüfung“ (R) gut sichtbar anzubringen. Es	M1: Wiederholung M2: Synonym (Gleichzeitigkeit: bei Warenannahme gehen Waren in Betrieb ein) Erfahrungswissen/Kontext: ankommende Waren werden mithilfe von Formular geprüft
16 ist erforderlich, um schnellstmöglich alle Kriterien für die Annahme von Waren einsehen	Wiederholung in syntaktischer Variante (statt Kompositum: Verknüpfung mit Präposition von)
17 zu können.	
18 Bei jeder Anlieferung (T) von Lebensmitteln	M1: zeitlicher Bezug zu Warenannahme

sind visuell die <b>Vollständigkeit</b> , die	(Vorzeitigkeit: Anlieferung vor Annahme) M2: Konkretisierung von <b>Ware</b>
19 <b>Übereinstimmung mit den Bestellvorgaben</b> , die <b>Verpackung</b> , eventueller <b>Verderb</b> und die	18-20: Spezifizierung/Konkretisierung der Kriterien für die Kontrolle bei <b>Warenannahme</b>
20 <b>Sauberkeit (R)</b> zu <b>kontrollieren</b> .	M1: Synonym für <b>Hygiene</b> M2: <i>Erfahrungswissen/Kontext:</i> Hygienevorschrift gibt vor, dass Hygiene in verschiedenen Bereichen und auf unterschiedliche Weise beachtet / geprüft / kontrolliert werden muss, auch 23-25
21 Mindestens wöchentlich wird bei jedem <b>Lieferanten</b> eine <b>Stichprobenkontrolle</b>	→ 21-22: keine explizite (lexikalische) Wiederaufnahme von Begriff <b>Warenannahme</b> (Wiederholungen/Synonyme etc.), aber Verstehen möglich, da das Beschriebene unter einheitlichem Teilthema <b>Warenannahme</b> steht → <i>Erfahrungswissen/Kontext:</i> - <i>liefern/Lieferant</i> in Wechselbeziehung zu <b>Annahme</b> (jemand liefert Ware + jemand nimmt Ware an), auch 26+29+31+32 - Mittel zur Kontrolle: aus <b>Waren</b> können <b>Stichproben</b> genommen werden, auch 22+25
22 durchgeführt. <b>Stichprobenartig</b> wird ein <b>Produkt</b> entnommen und das MHD und die	Synonym für <b>Ware/Lebensmittel</b>
23 <b>Temperatur</b> (Abgleich mit dem F „ <b>Wareneingangsprüfung</b> “) <b>kontrolliert</b> . Zusätzlich wird	Wiederholung von zeitlichem Synonym für <b>Warenannahme</b> , auch 26
24 die <b>Temperatur</b> des Lieferfahrzeuges bzw. die <b>Kontrollnachweise</b>	
25 ( <b>Temperaturaufzeichnung</b> ) <b>geprüft</b> . Die Ergebnisse der <b>Stichprobe</b> werden mit dem	
26 <b>Wareneingangsstempel</b> auf dem <b>Lieferschein</b> <b>dokumentiert</b> , d.h. die <b>gemessene Temperatur</b>	26-30: <i>Erfahrungswissen/Kontext:</i> Kontrolle (der Hygiene) erfordert schriftliche Dokumentation (Schein/Formular, Stempel)

27 sowie das MHD werden auf dem <b>Stempel</b> aufdruck <b>eingetragen</b> .	
28 Hand <b>schriftlich</b> werden festgestellte <b>Mängel</b> und durchgeführte Maßnahmen auf dem	28-29: <i>Erfahrungswissen/Kontext</i> : bei (Hygiene-) Kontrolle können Mängel festgestellt werden
29 <b>Lieferschein</b> <b>dokumentiert</b> . Häufig festgestellte <b>Mängel</b> werden auf dem	
30 <b>F</b> „ <b>Reklamationsmeldung an den ZE</b> “ <b>notiert</b> , um Maßnahmen gegenüber dem	
31 <b>Lieferanten</b> in die Wege zu leiten. Die <b>Liefer</b> scheine ( <i>T</i> ) sind im <u>QMS-Ordner 4</u>	<u>(T): wird in den vorhergehenden Sätzen genannt</u>
32 „ <b>Liefer</b> scheine“ ( <i>R</i> ) abzulegen.	
<b>3.2 Warenlagerung</b>	<b>TEILTHEMA 3b</b> → <i>Erfahrungswissen/Kontext</i> : für <b>Warenlagerung</b> ist <b>Temperatur</b> entscheidend → häufiges Wiederaufgreifen von <b>Temperatur (Wiederholungen, Komposita)</b>
33 Täglich ist 2 x eine <b>Temperaturmessung</b> <b>in den Kühl- und Tiefkühlräumen/Kühl- und</b>	<i>Erfahrungswissen/Kontext</i> : <b>lagern</b> beinhaltet Ort → durch Präposition <b>in</b> verdeutlicht
34 <b>Tiefkühlschränken</b> vorzunehmen. <u>Die Temperaturen</u> ( <i>T</i> ) sind <u>auf dem</u>	
35 <b>F</b> „ <b>Temperaturkontrolle der Kühl-/Gefriereinheiten</b> “ ( <i>R</i> ) zu <b>dokumentieren</b> . Die	erneut <i>Erfahrungswissen/Kontext</i> (wie unter 3.2): (Hygiene-/ Temperatur-)Kontrolle ist schriftlich (auf Formular) festzuhalten
36 Grenzwerte der <b>Temperaturen</b> für die jeweilige <b>Produktgruppe</b> sind auf dem F verzeichnet.	Synonym für <b>Waren/Lebensmittel</b>
37 Die ausgefüllten <b>F</b> ( <i>T</i> ) sind <u>im QMS-Ordner 3</u> „ <b>Kontrollnachweise</b> “ ( <i>R</i> ) <b>abzulegen</b> . Durchgeführte	<i>Erfahrungswissen/Kontext</i> : Kontrollformulare werden systematisch geordnet/aufgehoben
38 Maßnahmen bei <b>Temperaturabweichungen</b> werden <b>im Betriebslogbuch festgehalten</b> .	weitere Art der schriftlichen Dokumentation
<b>3.3 Produktion</b>	<b>TEILTHEMA 3c</b> → <i>Erfahrungswissen/Kontext</i> : - für <b>Produktion</b> ist <b>Temperatur</b> und auch <b>Zeit</b> entscheidend → häufiges Wiederaufgreifen von

	<p><b>Temperatur (Wiederholungen, Komposita, °C, andere temperaturbezogene Lexik) sowie Zeit (v.a. Zeitangaben)</b></p> <p>- <b>Produktion</b> in Küche = <b>Speisen</b>produktion!</p>
<p>39 Täglich sind jeweils 2 <b>Temperaturmessungen</b> <b>stichprobenartig</b> von <b>Kalt-</b> als auch von</p>	<p><i>Erfahrungswissen/Kontext: Stichprobe als Mittel zur Kontrolle (siehe auch 3.1!)</i></p>
<p>40 <b>Warmspeisen</b> bei der <b>Produktion</b> durchzuführen. Dieses gilt auch in Küchen, die nach dem</p>	<p>Wiederholung Pronominalisierung</p>
<p>41 Cook Chill System arbeiten. <u>Die <b>Temperaturen (T)</b> werden auf dem <b>F</b> „<b>Temperaturkontrolle</b></u></p>	<p>41-43: erneut <i>Erfahrungswissen/Kontext: schriftliche Dokumentation und Ordnung der Dokumente!</i></p>
<p>42 <b>der <u>Speisen während der Produktion</u></b>“ (<b>R</b>) <b>dokumentiert</b> und <u>im QMS-Ordner 3</u></p>	<p>Wiederholung und zeitliche Situierung</p>
<p>43 <b>„Kontrollnachweise“ (R)</b> abgelegt. Die Grenzwerte für <b>Kalt- und Warmspeisen</b> sind auf dem F</p>	
<p>44 angegeben und betragen für <b>Warmspeisen</b> min. <b>75°C Kerntemperatur</b> bei min. 5 Minuten</p>	
<p>45 <b>Garzeit</b> und bei <b>Kaltspeisen</b> max. <b>10°C Oberflächentemperatur</b>.</p>	
<p>46 Bei Abweichung sind <b>kritische Kaltspeisen</b> beim Überschreiten der <b>Kühlhaltetemperatur</b></p>	<p><i>Erfahrungswissen/Kontext: Temperaturen können abweichen (= zu hoch/zu niedrig sein)</i></p>
<p>47 von <b>10°C</b> sofort zu <b>kühlen</b> und <b>innerhalb von 3 Stunden</b> <b>auszugeben</b>. <b>Warmspeisen</b>, die die</p>	<p>Ausblick auf nachfolgendes <b>TEILTHEMA 3d</b></p>
<p>48 geforderte <b>Erhitzungstemperatur</b> von <b>75°C</b> nicht erreichen, sind nochmals <b>durchzuerhitzen</b>,</p>	
<p>49 bis eine kontinuierliche <b>Temperatur</b> von mindestens <b>75°C</b> über 5 Minuten <b>Garzeit</b> erreicht</p>	
<p>50 wurde.</p>	
<p>51 Für <b>Produkte</b>, die nach dem Cook-Chill-System <b>rückgekühlt</b> werden, ist für die <b>Erfassung</b></p>	<p>Ergebnis von Produktion, Synonym für Lebensmittel/Speise</p>
<p>52 der <b>Rückkühlzeiten</b> und <b>-temperaturen</b> das <b>F</b> <b>„Temperatur- und Zeitkontrolle</b></p>	<p>51-54: <i>Erfahrungswissen/Kontext: schriftliche Dokumentation der Kontrolle und Ordnung der</i></p>

	Dokumente!
53 Rückkühlung Cook Chill“ zu verwenden, das im QMS-Ordner 3 „Kontrollnachweise“	
54 abgelegt wird.	
<b>3.4 Portionierung und Speisenausgabe</b>	<b>TEILTHEMA 3d</b> → Erfahrungswissen/Kontext: für Portionierung und Speisenausgabe ist Temperatur entscheidend → häufiges Wiederaufgreifen von Temperatur (Komposita, °C, andere temperaturbezogene Lexik), auch wieder Zeitangaben
55 Die Speisentemperatur bei der Portionierung (Band-/Großgebinderportionierung) und der	M1: Teil-Wiederholung M2+M3: Wiederholungen
56 Speisenausgabe (z.B. Cafeterien, Mensen) wird täglich gemessen. Stichprobenartig werden	Wiederholung Erfahrungswissen/Kontext: Stichprobe als Mittel zur Kontrolle; 56-64: schriftliche Dokumentation der Kontrolle und Ordnung der Dokumente!
57 jeweils zwei Warm- und zwei Kaltkomponenten kontrolliert. Die Ergebnisse werden auf	Synonyme bzw. metonymische Beziehung zu Speise
58 den F „Temperaturkontrolle der Speisen während der Portionierung“ und	(Teil-)Wiederholung und zeitliche Konkretisierung durch während
59 F „Temperaturkontrolle der Speisen während der Ausgabe“ dokumentiert. Für Cook-	Wiederholung mit Aufspaltung von Kompositum: zeitliche Konkretisierung durch während
60 Chill-Betriebe ist für die Portionierung das F „Temperaturkontrolle der Speisen	M1: Wiederholung M2: Teil-Wiederholung
61 während der Portionierung Cook Chill“ zu verwenden. Bei der Portionierung Cook	Wiederholungen
62 Chill darf ein Temperaturgrenzwert der Speisen von max. 7°C nicht überschritten werden.	Teil-Wiederholung
63 Alle F werden im QMS-Ordner 3 „Kontrollnachweise“ abgelegt.	
64 Die Kontrolle der Speisentemperatur (T) in Krankenhäusern und Altenheimen bei der	Teil-Wiederholung
65 Übergabe an den Essensteilnehmer ist abhängig	64-67: Beschreibung, was nicht durch vorliegende

von der Vertragsgestaltung mit dem	Hygienevorschrift, sondern von Betrieben individuell geregelt werden soll
66 <u>Kunden (R)</u> . Die Durchführung und <b>Kontrollnachweise</b> dieser <b>Messungen</b> sind in den	
67 Betrieben individuell zu regeln.	
68 Sinkt die <b>Speisentemperatur</b> bei <b>Warmspeisen</b> unter <b>65°C</b> , müssen die <b>Speisen</b> durcherhitzt	Teil-Wiederholungen
69 und anschließend <b>innerhalb von 60 Minuten</b> <b>ausgegeben</b> werden. <b>Steigt</b> die	Wiederaufnahme von <b>Ausgabe</b> durch zugehöriges Verb, auch 71
70 <b>Speisentemperatur</b> bei <b>kritischen Kaltspeisen</b> über <b>10°C</b> , müssen die <b>Speisen</b> innerhalb	Teil-Wiederholungen
71 <b>von 60 Minuten</b> unter <b>Kühlung</b> <b>ausgegeben</b> werden. <b>Warmspeisen</b> dürfen bei min. <b>65°C</b>	M2: Teil-Wiederholung
72 <b>nicht länger als 3 Stunden</b> in der <b>Ausgabe</b> <b>gelagert</b> werden, um Qualitätsverluste zu	Teil-Wiederholung Wiederaufnahme von <b>Warenlagerung</b>
73 vermeiden.	
74 Die <b>Rückführung</b> von <b>Speisekomponenten</b> ist nur unter folgenden Kriterien möglich:	M1: antonymisch zu <b>Ausgabe</b> M2: metonymischer Bezug auf <b>Speise</b>
75 - <b>Warmhalteketten</b> (mind. <b>65°C</b> ) und <b>Kühlhalteketten</b> (max. <b>10°C</b> ) müssen <b>eingehalten</b> und	<b>75+76: Erfahrungswissen/Kontext: Vorschrift</b> <b>bzgl. Wärmen/Kühlen muss beachtet werden</b>
76 <b>garantiert</b> sein;	
77 - eine <b>Rückkühlung erhitzter Komponenten</b> <b>innerhalb von 3 Stunden</b> von <b>65°C</b> auf max.	metonymischer Bezug auf <b>Speise</b>
78 <b>10°C</b> ;	
79 - eine nachhaltige Beeinflussung während der <b>Ausgabezeiten</b> muss ausgeschlossen sein	Spezifizierung von <b>Zeit</b> durch <b>Kompositum</b>
80 (d.h. die <b>Ausgabemöbel</b> müssen mit Schutzvorrichtungen versehen sein, z.B. Spuckschutz).	<b>Möbel</b> in fachsprachlichem Sinn! → <i>anfangs evtl. irritierend für Lerner</i>
81 <b>Dieses</b> gilt für <b>Ausgabestellen</b> (Casino, Cafeteria), die sich im <b>Verantwortungsbereich</b>	Pronominalisierung Spezifizierung von <b>Ort</b> durch <b>Kompositum</b> <b>81+85: Erfahrungswissen/Kontext:</b> innerhalb des Betriebs/der Küche besteht Verantwortung für

	Hygiene/hygienischen Zustand der Lebensmittel
82 befinden. Sollten einmalig rückgeführte und wieder angebotene Speisen (z.B. nach erneuter	M1: antonymisch zu Ausgabe M2: synonymisch zu Ausgabe M3: Teil-Wiederholung
83 Erhitzung) wiederum nicht verbraucht worden sein, sind sie zu verwerfen. Ein nochmaliges	83-86: Erfahrungswissen/Kontext: Vorschriften erlauben/verbieten etwas
84 Rückkühlen, Erhitzen und Ausgeben ist strengstens untersagt.	fast wörtliche Wiederholung von Ausgabe (nominalisiertes Verb ausgeben)
85 Die Rückführung von Lebensmitteln, die den Verantwortungsbereich verlassen haben (z.B.	M1: antonymisch zu Ausgabe M2: Synonym für Speise
86 zu Patienten), ist verboten.	
<b>3.5 Rückstellproben</b>	<b>TEILTHEMA 3e</b> <i>auch Wiederaufnahme von vorher behandelten Teilthemen!</i>
87 Von allen ausgegebenen, selbst hergestellten Speisen, bei Sonderkostformen ab einer	chronologische Abfolge der Teilthemen durch Partizipien verdeutlicht (Speisen erst zu produzieren und auszugeben, davon Rückstellproben zu nehmen) M3: Spezifizierung von Speise
88 produzierten Menge von 10 Portionen, sind jeweils zwei Rückstellproben von min. 100 g	Wiederholung
89 zu entnehmen.	lexikalischer Kontext: Proben werden entnommen
Die Probenentnahme für die Speisen erfolgt während der Portionierung. Die	Teil-Wiederholung und lexikalischer Kontext (Proben werden entnommen)
90 Rückstellprobe ist mit Datum und Produktbezeichnung zu beschriften und bei -18°C	Wiederholung
91 tiefgekühlt 7 Tage aufzubewahren. Am Lagerort ist ein Hinweis anzubringen: „Achtung!	
92 Rückstellproben! Nicht für den Verzehr geeignet!“. Die Rückstellproben werden mit dem	Wiederholungen
93 Küchenmüll entsorgt.	



## WIEDERAUFNAHME

Die soeben aufgeführte Tabelle 1 beschreibt und verdeutlicht verschiedenste Elemente und Beispiele der Wiederaufnahme im Text „Hygienevorschrift“. Ziel dieses Abschnittes ist es, die wichtigsten Analysepunkte der Tabelle im Hinblick auf die Didaktisierung kurz zusammenzufassen. Für diese sollen aus Umfangsgründen vor allem die Teilthemen 3.1 bis 3.5 der Hygienevorschrift genauer betrachtet werden. Zur besseren Übersicht bezieht sich die folgende Zusammenfassung jedoch auf den gesamten Text.

Anhand der Tabelle wird deutlich, dass sich sowohl das übergreifende Thema *Hygienevorschrift* als auch die einzelnen Teilthemen, z.B. *Warenannahme*, häufig wortwörtlich wiederholen oder durch Synonyme wiedergegeben werden. Lediglich an zwei Stellen im Text (siehe Tabelle 1, Zeile 40 und 81) kommt es zur Pronominalisierung. Weiterhin auffällig ist, dass die Wörter *Speisen* und *Temperatur* sehr oft, vor allem innerhalb von Komposita wiederholt werden, da sie Themenbereiche widerspiegeln, die in verschiedenen Teilthemen enthalten sind. Durch die Wiederholungen bzw. das lexikalische Aufgreifen der Teilthemen im gesamten Text werden Missverständnisse hinsichtlich des Bezugs, wie sie durch Pronominalisierung entstehen könnten, vermieden. Dies kann als typisches Merkmal von Vorschriftstexten und ihrer Appellfunktion gesehen werden. So wird Klarheit und Eindeutigkeit gewährleistet, indem die betreffenden Sachverhalte stets lexikalisch genannt sind und nicht durch – möglicherweise nicht eindeutige – Pronomen ersetzt werden. Somit kann ein Ziel der Didaktisierung sein, die im Text verwendete, häufig wiederholte Lexik zu klären, um den Lernern ein leichteres Textverständnis zu ermöglichen. Zudem spielt an vielen Stellen des Textes auch das Erfahrungs- bzw. Kontextwissen des Lesers eine Rolle, z.B. dass bei (berufsbezogenen) Kontrolltätigkeiten in der Regel eine schriftliche Dokumentation als Nachweis erforderlich ist.

Zu Kohärenz und Verständlichkeit tragen des Weiteren die im Text vorherrschenden Thema-Rhema-Beziehungen bei. Anhand der diesbezüglichen Markierungen in der Tabelle wird deutlich, dass viele Sätze mit dem Thema (dem Bekannten) beginnen und mit dem Rhema (dem Unbekanntem) abschließen. Dieses wird meist im darauffolgenden Satz als Thema wieder aufgegriffen, was das Leseverständnis erleichtert. Jene klaren Thema-Rhema-Beziehungen müssen aus unserer Sicht in der Didaktisierung daher nicht explizit thematisiert werden.

**TABELLE 2: ANALYSE VON LEXIKALISCHEN UND SYNTAKTISCHEN ELEMENTEN**

**Legende:**

Komposita

häufige Adjektive (meist von Verben bzw. Nomen abgeleitet)

weitere weniger häufige, aber textsortenspezifische Adjektive

Partizipien, die adjektivisch gebraucht werden

fachsprachliche Fremdwörter aus dem Englischen

Präposition *während*, Präposition *auf* (+ Dativ: z.B. „auf dem F ...“)

Vorgangspassiv, Zustandspassiv, Passivparaphrase mit Modalfunktion *sein + zu + Infinitiv*

Nominalisierungen / Nominalstil (vor allem Endungen *-ung, -tion*)

Relativsatz, Finalsatz, Konditionalsatz, Komparativsatz, Temporalsatz

<b><u>HYGIENEVORSCHRIFT</u></b>
<b>1. <u>Geltungsbereich</u></b>
1 Diese <u>VA</u> bildet die Grundlage für die <u>hygienischen Anforderungen</u> bei der
2 <u>Speisenproduktion</u> im <u>Catering</u> und <u>hat</u> in allen Betrieben <u>Geltung</u> .
<b>2. <u>Hinweise / Erläuterungen</u></b>
3 Ziel ist es, die <u>gesetzlichen Vorgaben</u> zu erfüllen und der <u>Sorgfaltspflicht</u> im Rahmen der
4 „Guten <u>Herstellungs- bzw. Hygienepraxis</u> “ gerecht zu werden. In dieser <u>VA</u> <u>werden</u> nur die
5 <u>Arbeitsabläufe</u> im Sinne des <u>Eigenkontrollsystems</u> <u>beschrieben</u> , <u>wie sie in den Betrieben</u>
6 <u>erforderlich und verbindlich sind</u> . Die <u>allgemeinen hygienischen Anforderungen</u> an die
7 Betriebe des <u>Catering</u> <u>werden</u> in einem separaten <u>Catering Hygiene-Manual</u> <u>beschrieben</u> ,
8 <u>welches als Zusatzdokument zu dieser VA gilt und ebenfalls verbindlich ist</u> .
<b>3. <u>Zuständigkeiten / Abläufe</u></b>
9 Die <u>Einhaltung</u> und <u>Überwachung</u> aller <u>einschlägigen Hygienevorschriften</u> in den <u>einzelnen</u>
10 <u>Betriebsstätten</u> unterliegt dem/der <u>jeweiligen Betriebsleiter/in</u> , <u>Stellvertreter/in</u> bzw. dem
11 im <u>jeweiligen</u> Betrieb damit <u>Beauftragten</u> . Über die <u>einzelnen Betriebsstätten</u> hinaus
12 sind der/die <u>OrgaL/in</u> <u>Hygiene des Catering</u> sowie die <u>jeweiligen RL</u> <u>verantwortlich</u> .
13 Die <u>einzelnen Arbeitsabläufe</u> richten sich nach dem <u>jeweiligen Prozessschritt</u> im <u>gesamten</u>
14 <u>Prozessablauf</u> in einem Betrieb:
<b>3.1 <u>Warenannahme</u></b>
15 In der <u>Warenannahme</u> <u>ist</u> das <u>F</u> „ <u>Wareneingangsprüfung</u> “ gut sichtbar <u>anzubringen</u> . Es

16 ist erforderlich, <b>um schnellstmöglich alle Kriterien für die Annahme von Waren einsehen</b>
17 <b>zu können.</b>
18 Bei jeder <b>Anlieferung</b> von Lebensmitteln <b>sind</b> visuell die Vollständigkeit, die
19 <b>Übereinstimmung</b> mit den <u>Bestellvorgaben</u> , die <b>Verpackung</b> , eventueller Verderb und die
20 Sauberkeit <b>zu kontrollieren.</b>
21 Mindestens <u>wöchentlich</u> <b>wird</b> bei jedem Lieferanten eine <u>Stichprobenkontrolle</u>
22 <b>durchgeführt.</b> <u>Stichprobenartig</u> <b>wird</b> ein Produkt <b>entnommen</b> und das <u>MHD</u> und die
23 Temperatur (Abgleich mit dem F „ <u>Wareneingangsprüfung</u> “) kontrolliert. <b>Zusätzlich wird</b>
24 die Temperatur des <u>Lieferfahrzeuges</u> bzw. die <u>Kontrollnachweise</u>
25 ( <u>Temperaturaufzeichnung</u> ) <b>geprüft.</b> Die Ergebnisse der Stichprobe <b>werden</b> mit dem
26 <u>Wareneingangsstempel</u> <b>auf</b> dem <u>Lieferschein</u> <b>dokumentiert</b> , d.h. die gemessene Temperatur
27 sowie das <u>MHD</u> <b>werden auf</b> dem <u>Stempelaufdruck</u> <b>eingetragen.</b>
28 <b>Handschriftlich werden</b> festgestellte Mängel und <u>durchgeführte Maßnahmen</u> <b>auf</b> dem
29 <u>Lieferschein</u> <b>dokumentiert.</b> Häufig <u>festgestellte Mängel</u> <b>werden auf</b> dem
30 F „ <u>Reklamationsmeldung an den ZE</u> “ <b>notiert, um Maßnahmen gegenüber dem</b>
31 <b>Lieferanten in die Wege zu leiten.</b> Die <u>Lieferscheine</u> <b>sind</b> im <u>QMS-Ordner 4</u>
32 „ <u>Lieferscheine</u> “ <b>abzulegen.</b>
<b>3.2 Warenlagerung</b>
33 <u>Täglich ist</u> 2 x eine <u>Temperaturmessung</u> in den <u>Kühl- und Tiefkühlräumen/Kühl- und</u>
34 <u>Tiefkühlschränken</u> <b>vorzunehmen.</b> Die Temperaturen <b>sind auf</b> dem
35 F „ <u>Temperaturkontrolle der Kühl-/Gefriereinheiten</u> “ <b>zu dokumentieren.</b> Die
36 <u>Grenzwerte</u> der Temperaturen für die <u>jeweilige Produktgruppe</u> sind <b>auf</b> dem F verzeichnet.
37 Die <u>ausgefüllten F</u> <b>sind</b> im <u>QMS-Ordner 3</u> „ <u>Kontrollnachweise</u> “ <b>abzulegen.</b> <u>Durchgeführte</u>
38 <u>Maßnahmen bei Temperaturabweichungen</u> <b>werden</b> im <u>Betriebslogbuch</u> <b>festgehalten.</b>
<b>3.3 Produktion</b>
39 <u>Täglich sind</u> jeweils 2 <u>Temperaturmessungen</u> stichprobenartig von <u>Kalt-</u> als auch von
40 <u>Warmspeisen</u> bei der <b>Produktion durchzuführen.</b> Dieses gilt auch in Küchen, die nach dem
41 <u>Cook Chill System</u> arbeiten. Die Temperaturen <b>werden auf</b> dem F „ <u>Temperaturkontrolle</u>
42 <b>der Speisen während der Produktion</b> “ <b>dokumentiert</b> und im <u>QMS-Ordner 3</u>
43 „ <u>Kontrollnachweise</u> “ abgelegt. Die <u>Grenzwerte</u> für <u>Kalt- und Warmspeisen</u> sind <b>auf</b> dem F
44 angegeben und betragen für <u>Warmspeisen</u> min. 75°C <u>Kerntemperatur</u> bei min. 5 Minuten
45 <u>Garzeit</u> und bei <u>Kaltspeisen</u> max. 10°C <u>Oberflächentemperatur.</u>

46 Bei <b>Abweichung</b> sind kritische <u>Kaltspeisen</u> beim <b>Überschreiten</b> der <u>Kühlhaltetemperatur</u>
47 von 10°C sofort <b>zu kühlen</b> und innerhalb von 3 Stunden <b>auszugeben</b> . <u>Warmspeisen</u> , die die
48 <u>geforderte Erhitzungstemperatur</u> von 75°C nicht erreichen, sind nochmals <b>durchzuerhitzen</b> ,
49 <b>bis eine kontinuierliche Temperatur von mindestens 75°C über 5 Minuten Garzeit erreicht</b>
50 <b>wurde</b> .
51 Für Produkte, die nach dem <u>Cook-Chill-System</u> <b>rückgekühlt werden</b> , ist für die <u>Erfassung</u>
52 der <u>Rückkühlzeiten</u> und -temperaturen das F „ <u>Temperatur- und Zeitkontrolle</u>
53 <u>Rückkühlung Cook Chill</u> “ <b>zu verwenden</b> , das im <u>QMS-Ordner 3</u> „ <u>Kontrollnachweise</u> “
54 <b>abgelegt wird</b> .
<b>3.4 Portionierung und Speisenausgabe</b>
55 Die <u>Speisentemperatur</u> bei der <u>Portionierung</u> ( <u>Band-/Großgebindeportionierung</u> ) und der
56 <u>Speisenausgabe</u> (z.B. Cafeterien, Mensen) <b>wird täglich gemessen</b> . <u>Stichprobenartig werden</u>
57 <u>jeweils zwei Warm- und zwei Kaltkomponenten kontrolliert</u> . Die Ergebnisse <b>werden auf</b>
58 den F „ <u>Temperaturkontrolle der Speisen während der Portionierung</u> “ und
59 F „ <u>Temperaturkontrolle der Speisen während der Ausgabe</u> “ <b>dokumentiert</b> . Für <u>Cook-</u>
60 <u>Chill-Betriebe</u> ist für die <u>Portionierung</u> das F „ <u>Temperaturkontrolle der Speisen</u>
61 <u>während der Portionierung Cook Chill</u> “ <b>zu verwenden</b> . Bei der <u>Portionierung Cook</u>
62 <u>Chill</u> darf ein <u>Temperaturgrenzwert</u> der Speisen von max. 7°C nicht <b>überschritten werden</b> .
63 Alle F <b>werden</b> im <u>QMS-Ordner 3</u> „ <u>Kontrollnachweise</u> “ <b>abgelegt</b> .
64 Die Kontrolle der <u>Speisentemperatur</u> in <u>Krankenhäusern</u> und <u>Altenheimen</u> bei der der
65 <u>Übergabe an den Essensteilnehmer</u> ist abhängig von der <u>Vertragsgestaltung</u> mit dem
66 <u>Kunden</u> . Die <u>Durchführung</u> und <u>Kontrollnachweise</u> dieser <u>Messungen</u> sind in den
67 <u>Betrieben individuell zu regeln</u> .
68 <b>Sinkt die Speisentemperatur bei Warmspeisen unter 65°C</b> , müssen die Speisen <b>durcherhitzt</b>
69 und anschließend innerhalb von 60 Minuten <b>ausgegeben werden</b> . <b>Steigt die</b>
70 <b>Speisentemperatur bei kritischen Kaltspeisen über 10°C</b> , müssen die Speisen innerhalb
71 von 60 Minuten unter <b>Kühlung ausgegeben werden</b> . <u>Warmspeisen</u> dürfen bei min. 65°C
72 nicht länger als 3 Stunden in der Ausgabe <b>gelagert werden</b> , <b>um Qualitätsverluste zu</b>
73 <b>vermeiden</b> .
74 Die <u>Rückführung</u> von <u>Speisekomponenten</u> ist nur unter folgenden Kriterien möglich:
75 - <u>Warmhaltekette</u> (mind. 65°C) und <u>Kühlhaltekette</u> (max. 10°C) <b>müssen eingehalten</b> und
76 <b>garantiert sein</b> ;

77 - eine <b>Rückkühlung</b> erhitzter Komponenten innerhalb von 3 Stunden von 65°C <b>auf</b> max.
78 10°C;
79 - eine nachhaltige <b>Beeinflussung</b> während der <b>Ausgabezeiten</b> <b>muss ausgeschlossen sein</b>
80 (d.h. die <b>Ausgabemöbel</b> <b>müssen</b> mit <b>Schutzvorrichtungen</b> <b>versehen sein</b> , z.B. <b>Spuckschutz</b> ).
81 Dieses gilt für <b>Ausgabestellen</b> (Casino, Cafeteria), die sich im <b>Verantwortungsbereich</b>
82 <b>befinden</b> . <b>Sollten</b> einmalig <b>rückgeführte</b> und wieder <b>angebotene</b> Speisen (z.B. nach erneuter
83 <b>Erhitzung</b> ) wiederum nicht <b>verbraucht worden sein</b> , <b>sind</b> sie <b>zu verwerfen</b> . Ein nochmaliges
84 <b>Rückkühlen, Erhitzen und Ausgeben</b> <b>ist</b> strengstens <b>untersagt</b> .
85 Die <b>Rückführung</b> von <b>Lebensmitteln</b> , die den <b>Verantwortungsbereich</b> verlassen haben (z.B.
86 <b>zu Patienten</b> ), <b>ist verboten</b> .
<b>3.5 Rückstellproben</b>
87 Von allen <b>ausgegebenen</b> , selbst <b>hergestellten</b> Speisen, bei <b>Sonderkostformen</b> ab einer
88 <b>produzierten</b> Menge von 10 Portionen, <b>sind</b> jeweils zwei <b>Rückstellproben</b> von min. 100 g
89 <b>zu entnehmen</b> .
Die <b>Probenentnahme</b> für die Speisen erfolgt <b>während</b> der <b>Portionierung</b> . Die
90 <b>Rückstellprobe</b> <b>ist</b> mit Datum und <b>Produktbezeichnung</b> zu beschriften und bei -18°C
91 tiefgekühlt 7 Tage <b>aufzubewahren</b> . Am <b>Lagerort</b> <b>ist</b> ein Hinweis <b>anzubringen</b> : „Achtung!
92 <b>Rückstellproben!</b> Nicht für den Verzehr geeignet!“. Die <b>Rückstellproben</b> <b>werden</b> mit dem
93 <b>Küchenmüll</b> <b>entsorgt</b> .

### LEXIKALISCHE UND SYNTAKTISCHE ELEMENTE

In der Analysetabelle 2 zu lexikalischen und syntaktischen Elementen des Textes „Hygienevorschrift“ sind verschiedene Phänomene farblich bzw. durch Unterstreichung bereits gekennzeichnet. Nachfolgend werden diese kurz benannt sowie ihre Wichtigkeit im Hinblick auf die Didaktisierung herausgestellt.

Im Bereich der Lexik finden sich sehr viele Komposita im Text, z.B. *Temperaturmessung* (siehe Tabelle 2, Zeile 33). Dabei ist auffällig, dass der Text sowohl zwei- als auch drei- und viergliedrige Komposita, darunter einige mit Fugen-s, enthält. Mit Blick auf die Relevanz der Wortbildung gilt es daher, diese Komposita und ihre Bildungsregeln in die Didaktisierung aufzunehmen. Zusätzlich sollten die fachsprachlichen Abkürzungen, z.B. *MHD* (siehe Tabelle 2, Zeile 22) und weitere fachsprachliche Elemente, z.B. *Cook-Chill-System* (siehe Tabelle 2,

Zeile 41) innerhalb der Didaktisierung geklärt werden. Besonders zu beachten ist außerdem die grammatikalische Struktur der Passivparaphrasen mit Modalfunktion, d.h. *sein + Infinitiv + zu* (vgl. Helbig/Buscha 2001, 113), da diese sehr häufig innerhalb des gesamten Textes vorkommt, z.B. *sind zu kontrollieren* (siehe Tabelle 2, Zeile 18/20). Als wiederkehrender Bestandteil des Textes sind ebenfalls Nominalisierungen bzw. der Nominalstil, z.B. *Einhaltung* (siehe Tabelle 2, Zeile 9), bedeutend.

Innerhalb des Textes finden sich viele weitere lexikalische Elemente und syntaktische Strukturen. Aufgrund des begrenzten Rahmens dieser Arbeit ist es nicht möglich, alle in die Didaktisierung einzubeziehen. Daher werden weitere, auftretende Elemente an dieser Stelle nur kurz benannt:

Der Text umfasst zahlreiche Adjektive, die von einem Verb oder Substantiv abgeleitet wurden, z.B. *gesetzlich* (siehe Tabelle 2, Zeile 3), textsortenspezifische Adjektive, z.B. *einschlägig* (siehe Tabelle 2, Zeile 9), sowie Partizipien, welche adjektivisch gebraucht werden, z.B. *festgestellte* (siehe Tabelle 2, Zeile 28). Des Weiteren finden sich häufiger die Präpositionen *während / auf + Dativ* im Text, z.B. *auf dem F* (siehe Tabelle 2, Zeile 41). An einigen Stellen werden zudem das Vorgangspassiv, z.B. *werden beschrieben* (siehe Tabelle 2, Zeile 7) und das Zustandspassiv, z.B. *muss ausgeschlossen sein* (siehe Tabelle 2, Zeile 79) verwendet. Auf syntaktischer Ebene wird deutlich, dass Nebensätze (z.B. Relativ-, Konditional- und Temporalsätze) verhältnismäßig wenig vertreten sind und damit die parataktischen Strukturen des Textes überwiegen.

Ziel dieses Abschnittes war es, Elemente der Wiederaufnahme, spezifische Lexik und syntaktische Strukturen des Textes *Hygienevorschrift* zusammenfassend zu benennen sowie die daraus wesentlichen Punkte für die Didaktisierung hervorzuheben. Im Folgenden stehen die weiteren ausgewählten Texte zur Untersuchung.

## **6.2 Weitere Texte und Materialien für die Didaktisierung**

Neben der „Hygienevorschrift“, deren Analyse unter 6.1 den größten Teil unserer Ausarbeitung einnimmt, sollen im Anschluss weitere Texte und Materialien, im Hinblick auf die Didaktisierung, insbesondere nach sprachlichen Phänomenen untersucht werden. Wie unter 5.3 bereits erläutert, konzentrieren wir uns auf drei weitere Materialien, welche im Berufsfeld Küche Verwendung finden: zum einen gilt es, die **Temperaturkontrollpläne**

eingehender zu beleuchten, dessen Bedeutung in der Küche sich aus den Vorgaben der „Hygienevorschrift“ ergibt; des Weiteren werden sowohl ein authentischer **Speiseplan** als auch ein, in dieser Küche, beliebtes **Rezept** näher betrachtet.

### TEMPERATURKONTROLLPLÄNE

Dieser Abschnitt beschäftigt sich mit den **Temperaturkontrollplänen** (siehe Anhang S. 108f.), welche vor allem hinsichtlich der Didaktisierung kurz analysiert werden. Alle drei Pläne sind strukturell und lexikalisch ähnlich aufgebaut. Daher wird nicht auf jeden Plan im Einzelnen eingegangen, sondern die wesentlichen Merkmale gemeinsam dargestellt:

Da der Textproduzent bestimmte Handlungen bezüglich der Temperaturkontrolle und des Ausfüllens vorschreibt, haben die Temperaturkontrollpläne eine **Appellfunktion**. Daneben geben die einzelnen Stichpunkte bzw. Sätze über der Tabelle spezifische Informationen (zu Temperaturen etc.), somit kann ebenfalls eine **Informationsfunktion** festgestellt werden.

Hinsichtlich der Kommunikationssituation sind die Pläne **monologisch** sowie **räumlich und zeitlich getrennt**. Außerdem sind sie **optisch** und **öffentlich**. Die Temperaturkontrollpläne sind folgendermaßen aufgebaut: die Überschriften sind dick markiert, darunter folgen allgemeine Hinweise an den Leser und schließlich wird eine Tabelle aufgeführt. In dieser Tabelle gilt es für den Koch/die Köchin bzw. den Auszubildenden/die Auszubildende, die verschiedenen Felder auszufüllen.

Die Themenentfaltung in den Temperaturplänen ist **deskriptiv**, da die zugehörigen, zu erledigenden Vorgänge beschrieben werden, jedoch keine Erklärung bzw. Begründung für diese erfolgt.

Das letzte Differenzierungskriterium der Textanalyse bezieht sich auf die **sprachliche Struktur** des Textes. In Bezug auf die Didaktisierung spielt besonders die **Lexik** eine wichtige Rolle. Jeder Plan hat vergleichsweise wenig Text, diese kompakte Struktur ist in solchen Plänen jedoch häufig zu beobachten. Die Überschriften sind meistens mit Hilfe von **Komposita** wiedergegeben. Außerdem werden **Abkürzungen** verwendet, beispielsweise für die minimale („*min.*“) und maximale („*max.*“) Temperatur und die physikalische Einheit der Temperatur ( $^{\circ}\text{C}$ ). Außerdem findet sich in den Plänen, ebenso wie in der „Hygienevorschrift“, häufig die Form „**sein** + **zu** + **Infinitiv**“ (z.B. „*sind zu dokumentieren*“), weshalb diese ebenfalls für die Didaktisierung von Bedeutung ist.

## *SPEISEPLAN*

Wie die Auswertung des Fragebogens (siehe 5.1) zeigt, wird der Speiseplan (siehe Anhang S. 110) in der Küche einmal am Tag *bzw. täglich* verwendet, woraus sich ableiten lässt, dass das Verstehen ebendieses Dokumentes für das erfolgreiche Erfüllen weiterer Arbeitsschritte von grundlegender Bedeutung ist.

Der Speiseplan lässt sich nach Brinker (2001, 21ff.) sowie Fix (2001, 475ff.) allerdings keiner Textsorte zuordnen bzw. kann nicht als Text verstanden werden, da das Kriterium der **Kohäsion bzw. Kohärenz** nicht erfüllt ist. Aus diesem Grund findet hier auf linguistischer Ebene keine eingehende Analyse statt. Der Speiseplan erweist sich jedoch für die im Anschluss folgende Didaktisierung wegen seiner Anschaulichkeit als sehr geeignet. Zudem enthält er für das Berufsfeld Koch / Köchin relevante **Lexik**, darunter vor allem **Komposita**, welche als Wortbildungsphänomen ebenfalls im Haupttext der Didaktisierung, der „Hygienevorschrift“, eine wesentliche Rolle spielen. Nicht zuletzt rechtfertigt die genannte Relevanz des Speiseplans in der Küche seine Verwendung als didaktisches Material im berufsbezogenen Deutschunterricht.

## *REZEPT: HAUPTGERICHT*

An dieser Stelle soll das Rezept zum Hauptgericht „*Kartoffelpuffer mit Lachs und Apfelcreme*“ (siehe Anhang S. 111) thematisiert werden. Eine ausführliche Analyse ist nicht notwendig, da das Rezept lediglich als Ergänzung für unsere Didaktisierung genutzt werden soll. Dabei wird der Schwerpunkt vor allem auf dem Wortschatz liegen.

Zusammenfassend werden kurz die wichtigsten Differenzierungskriterien genannt, die bereits in Kapitel 6.1 zur Hygienevorschrift ausführlich erläutert wurden: Zunächst ist anzuführen, dass das Rezept typischerweise eine **Appellfunktion** hat. Man könnte außerdem aufgrund des informativen Charakters von einer **Informationsfunktion** sprechen.

Zu den kontextuellen Kriterien ist anzumerken, dass das Rezept zwischen Produzent und Rezipient **zeitlich und räumlich getrennt** ist. Der Handlungsbereich ist **offiziell**, da der Text in einem Kochbuch publiziert wurde. Das Rezept ist **monologisch** und **asymmetrisch**. Durch seine **Schriftlichkeit** ist das Rezept **optisch**. Auffällig ist dabei die **optische Gliederung** des Textes: Zu Beginn erfolgt eine Aufzählung der Zutaten, die durch fettgedruckte Buchstaben hervorgehoben wurden. Im Anschluss daran werden die verschiedenen Arbeitsschritte unter



einzelnen Punkten angeführt. Außerdem gibt es drei farblich abgehobene Kästchen mit besonderen Hinweisen zu Nährwerten und Ratschlägen zum Kochen. Des Weiteren wird im Text an verschiedenen Stellen auf Abbildungen verwiesen. Die zeitliche Fixierung des Themas ist **gleichzeitig** und **nachzeitig**. Der Inhalt ist dabei **produzentengebunden**. Das Rezept ist unseres Erachtens **deskriptiv**, da auf der Grundlage von Zutaten die Vorgehensweise beschrieben wird.

Die **sprachlichen Strukturen** sollen, wie bereits erwähnt, nur kurz thematisiert werden. Wir wollen uns vor allem auf die Lexik beziehen, die uns als Didaktisierungsgrundlage dienen kann. Im Bereich der **Syntax** ist festzustellen, dass vorwiegend einfache Hauptsätze und viele Aufzählungen verwendet werden. Es handelt sich vor allem um kurze und prägnante Sätze, in denen teilweise Artikel bzw. Pronomen fehlen (z.B. „*Kartoffelpuffer mit Apfelcreme und Räucherlachs servieren.*“). Die vorhandenen Verben werden in der Regel im Infinitiv gebraucht. Des Weiteren sind kaum Konnektoren vorzufinden, die die Sätze miteinander verbinden. Aus diesem Grund wirkt der Text fast stichpunktartig.

Das Rezept wurde als ergänzendes Material für unsere folgenden Didaktisierungen gewählt, da wie auch in der Hygienevorschrift viele **Komposita** verwendet wurden. Diese sind vor allem im Bereich der Küchengeräte auffällig (z.B. *Gemüsebürste, Sparschäler, Küchenreibe, Küchenmaschine, Möhrenraspel, Pfannenwender, Kuchengitter*).

## 7 Didaktisierung

Nach der Datenerhebung und Analyse der ausgewählten Texte erfolgt nun die Didaktisierung. Dabei werden zunächst der Modulplan und das Kurskonzept vorgestellt sowie auf didaktische Vorüberlegungen kurz eingegangen. Anschließend folgt das Lehrerhandbuch, welches Vorschläge zur didaktisch-methodischen Arbeit mit den Texten beinhaltet. Beispielhaft werden Arbeitsblätter bzw. Unterrichtsmaterialien beigelegt.

### 7.1 Modulplan

Der folgende Modulplan stellt eine allgemeine Übersicht über das Gesamtkurskonzept dar. Unser berufsbezogener Deutschkurs für Köche in der Ausbildung besteht aus sechs Modulen. Der Modulplan kennzeichnet stichpunktartig die wichtigsten Inhalte des Gesamtkurses. Für die Didaktisierung haben wir die zwei Module „Hygiene und Kontrolle in der Küche“ (Modul 2) und „Kochen nach Plan: Produktions- und Arbeitsabläufe“ (Modul 3) ausgewählt.

Innerhalb dieser zwei Module werden die vier ausgewählten Texte (Hygienevorschrift, Temperaturkontrollpläne, Rezept und Speiseplan) bearbeitet.

## **Berufsbezogener Deutschkurs für Köche in der Ausbildung**

### *Modulplan*

<b>Modul</b>	<b>Inhaltliche Elemente</b>
<b>1) Einführung in den Beruf</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sich vorstellen / sich kennenlernen</li> <li>- Dienstpläne / Urlaub besprechen</li> <li>- eigene Stärken und Schwächen erkennen und reflektieren</li> </ul>
<b>2) Hygiene &amp; Kontrolle in der Küche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygienevorschriften des Betriebs</li> <li>- Temperaturkontrolle</li> <li>- Belehrungsgespräch</li> <li>- Hygienepass</li> <li>- Besuch vom Gesundheitsamt</li> <li>- sich krank melden</li> <li>- Arztbesuch</li> </ul>
<b>3) Kochen nach Plan: Produktions- und Arbeitsabläufe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Speiseplan verstehen</li> <li>- nach Rezepten kochen</li> <li>- Verstehensstrategien von Arbeitsanweisungen</li> <li>- Speiseausgabe</li> </ul>
<b>4) Sicherheit &amp; Umweltschutz</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gerätebedienung</li> <li>- Störungsbeschreibung</li> <li>- umweltgerechte Abfallentsorgung</li> <li>- nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln bei Bestellung etc.</li> </ul>
<b>5) Projektmodul: Planung einer Großveranstaltung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Absprache mit Kunden</li> <li>- einzelne Planungsschritte definieren, koordinieren und durchführen</li> </ul>
<b>6) Zukunftspläne: sich bewerben</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sich über den Betrieb informieren</li> <li>- Bewerbungsunterlagen</li> <li>- Bewerbungsgespräch</li> <li>- Stellenanzeigen verstehen / Stellengesuch aufgeben</li> </ul>

## 7.2 Didaktische Vorüberlegungen

Nachdem zuvor der Modulplan für den 'Berufsbezogenen Deutschkurs für Köche in der Ausbildung' aufgeführt wurde, sollen im weiteren Verlauf die didaktischen Vorüberlegungen und gewählten Methoden vorgestellt werden.

Aus didaktisch-methodischer Sicht unterscheidet sich die Gestaltung eines berufsbezogenen Fremdsprachenunterrichts in erheblicher Form von der eines allgemeinsprachlichen. Während es im allgemeinsprachlichen Deutschunterricht vorwiegend darum geht, die Lerner auf die Kommunikation im Alltag vorzubereiten, steht die Vermittlung berufsspezifischer, fachsprachlicher, Kompetenz (Schriftsprache/Sprechsprache) in einem berufsbezogenen Deutschkurs im Vordergrund. Die Lerner sollen befähigt werden, im Tätigkeitsfeld kommunikativ handlungsfähig zu sein. (vgl. Beckmann-Schulz/Kleiner 2011, 12ff). Darüber hinaus sollen „[...] berufsfelderübergreifende Standardsituationen [...] wie zB. Bewerbung, persönliche Vorstellung, Smalltalk [...]“ (Kuhn 2008, 112) u.ä. ebenfalls thematisiert werden, um so auch auf die sozialen Handlungsabläufe am Arbeitsplatz vorzubereiten. Dieser Aspekt wird im ausgearbeitetem Kurskonzept mit berücksichtigt (siehe Modulplan: Modul 1 und 6).

Der berufsbezogene Deutschunterricht sollte bedarfsorientiert, handlungsorientiert, teilnehmerorientiert sein. (vgl. Beckmann-Schulz/Kleiner 2011, 25 ff)

Wie im Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin des Kultusministeriums aufgeführt, bedeutet handlungsorientierter Unterricht die Lerner zu „[...] selbstständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeit [...]“ zu befähigen. (Rahmenlehrplan 2007, 5)

Angelehnt an den ermittelten objektiven Sprachbedarf, der sich im Berufsfeld 'Küche' aufzeigt, wurden, auf Grundlage von authentischen Texten und Formularen, Unterrichtsmaterialien didaktisch aufgearbeitet. Die Verwendung von Standardlehrwerken ist problematisch, da diese häufig nicht mit objektiven Sprachbedarf, also den sprachlichen Anforderungen des Arbeitsmarktes/Arbeitgebers und subjektiven Sprachbedürfnissen, den individuellen Erwartungen der Lerner, übereinstimmen.

Für das Kurskonzept wurden Handlungsszenarien entwickelt, welche die typischen Themenbereiche am Arbeitsplatz 'Küche' widerspiegeln. Die Themen-Szenario-Methode hat sich laut Grünhage-Monetti im berufsbezogenen Deutschunterricht als vorteilhaft erwiesen, da sie einen handlungs-, bedarfs- und teilnehmerorientierten Unterricht ermöglicht. (vgl. Grünhage-Monetti 2010, 60 und Beckmann-Schulz/Kleiner 2011, 28).

Im Kurs werden rezeptive und produktive Fähigkeiten trainiert, die Grammatik ist eingebettet. Teilnehmerorientierung bedeutet vor allem die individuellen Bedürfnisse der Lerner zu berücksichtigen. Die jeweiligen Lernerbiografien, d.h. die verschiedenen kulturellen Hintergründe und (Lern-)Erfahrungen werden differenziert betrachtet (Binnendifferenzierung). Die in den Modulen angeführten Aufgaben und Übungen sind zum großen Teil in Partner- und Gruppenarbeit zu bearbeiten. Diese Sozialform ermöglicht ein gegenseitiges Lernen und Perspektivenwechsel zwischen den Lernern. Die Auswertung im Plenum, sowie die abschließenden Evaluierungsaufgaben am Ende eines jeden Moduls, gewährleisten die Festigung und Sicherung des Erlernten. Die Lerner sollen erkennen, inwieweit sie sich in ihrer kommunikativen Handlungsfähigkeit verbessert haben. Die Lehrkraft steht den Lernern hilfestellend und beratend zur Seite, fördert das individuelle Lernen und sollte sich im Voraus spezifische Fachkenntnisse aneignet haben, um einen fundierten Fachunterricht anbieten zu können. Sie ist jedoch vor allem Experte für die berufsbezogene Sprachvermittlung. (BAMF 2011, 27)

Bei der Didaktisierung der Materialien wurde bedacht, die Lerner zum autonomen Lernen zu animieren. So wird ihnen ein Lernertagebuch (siehe Anhang S. 112f.) angeboten, in dem sie beispielsweise Evaluationsfragen zum eigenen Lernen beantworten sollen.

Den Leitfaden jedes Moduls bilden, die im Anschluss aufgeführten Tabellen, die das Lernziel mit den detaillierten Kann-Beschreibungen aufzeigen. Die verwendete Grammatik und Wortschatz jedes Themenblocks, sowie anwendbare Lernstrategien sind hier übersichtlich dargestellt.

## MODUL 2 „Hygiene und Kontrolle in der Küche“

### *Teilbereich „Hygienevorschriften und Temperaturkontrolle“*

Lernziele	<p><b><i>schriftliche Rezeption</i></b></p> <p>→ Kann aus der Hygienevorschrift die wichtigsten Verhaltensregeln für das hygienische Arbeiten in der Küche entnehmen und sich entsprechend verhalten.</p> <p>→ Kann in der Hygienevorschrift Informationen, die sich auf die praktische Hygienekontrolle und Temperaturmessung in der Küche beziehen, verstehen.</p> <p>→ Kann in der Hygienevorschrift verstehen, welche Faktoren ein Risiko für die Gesundheit und Sicherheit in der Küche darstellen.</p> <p>→ Kann die Hygienevorschrift nach gewünschten (Einzel-)Informationen durchsuchen und diese finden, z.B. Temperaturangaben.</p> <p>→ Kann die Hygienevorschrift kursorisch lesen sowie einzelne Abschnitte mithilfe des Wörterbuchs genauer lesen.</p> <p>→ Kann in der Hygienevorschrift die meisten Wörter (insbesondere Komposita) und Abkürzungen verstehen.</p> <p><b><i>schriftliche Produktion</i></b></p> <p>→ Kann zu wichtigen Passagen der Hygienevorschrift (z.B. Temperaturkontrolle) Notizen machen, die für den späteren Gebrauch ausreichend genau sind.</p> <p>→ Kann die Temperaturkontrollpläne auf Grundlage der dort formulierten Anweisungen sowie der Hygienevorschrift ausfüllen.</p>
Grammatik	Passivparaphrase mit Modalfunktion ( <i>sein + zu + Infinitiv</i> ), Wortbildungsregeln (zu Komposita)
Wortschatz	Nomen und Verben zu Vorschriften, Kontrollvorgängen (Kontrolle von Waren, zubereiteten Speisen, Temperaturmessungen), Warenannahme und -lagerung, Speisenproduktion und -abgabe, Probenentnahme, Abkürzungen
kulturelles Lernen	unterschiedliche Deutungsmuster in Bezug auf Vorschriften/Kontrollen (individuell und kulturell geprägter Stellenwert von Hygienekontrolle etc.); landesspezifische Kontrollmaßnahmen durch Ämter (z.B. Gesundheitsamt)

### MODUL 3 „Kochen nach Plan – Produktions- und Arbeitsabläufe“

#### *Teilbereich „Speiseplan und Rezepte“*

Lernziele	<p><b><i>schriftliche Rezeption</i></b></p> <p>→ Kann Rezepte nach wichtigen (Einzel-)Informationen durchsuchen und diese finden, z.B. Angaben zu Zutaten oder zu benötigten Küchengeräten.</p> <p>→ Kann die für die Speisenzubereitung relevanten Angaben/Anweisungen in einem Rezept verstehen.</p> <p>→ Kann Inhaltsverzeichnisse von Kochbüchern nach einem bestimmten Rezept durchsuchen und dieses identifizieren.</p> <p>→ Kann einen Speiseplan überblickend verstehen und Gerichte entsprechend des aktuellen Wochentages zuordnen/auswählen.</p> <p>→ Kann einen Speiseplan nach wichtigen (Einzel-)Informationen durchsuchen und diese finden, z.B. Angaben zur Zusammenstellung eines Gerichts.</p> <p><b><i>schriftliche Produktion</i></b></p> <p>→ Kann Einkaufslisten erstellen.</p> <p>→ Kann sich Stichpunkte zu Rezepten machen.</p>
Grammatik	Wortbildungsregeln (zu Komposita)
Wortschatz	Nomen zu Küchengeräten, Zutaten, Speisen; Verben zur Zubereitung von Speisen
kulturelles Lernen	kulturelles Lernen und Erweiterung des Wortschatzes anhand von Rezepten aus den Herkunftsländern der Lerner

# Lehrerhandbuch

### 7.3 Lehrerhandbuch

Das folgende Lehrerhandbuch richtet sich an die Lehrkraft und gibt dieser Ideen für den Einsatz ausgewählter, berufsbezogener Texte innerhalb eines handlungsorientierten Deutschkurses. Diese Texte (*Hygienevorschrift, Temperaturkontrollpläne, Rezept* und *Speiseplan*) sind Teil der Module 2 und 3 des Gesamtkurses. Hierfür erteilt das Lehrerhandbuch stets Empfehlungen und / oder Alternativen für den Einsatz bzw. die Anwendung der Texte im Unterricht.

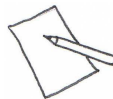
Die Übersicht bzgl. der Inhalte des Lehrerhandbuchs (siehe S. 47) spiegelt die einzelnen Texte mit deren Aufgaben- bzw. Übungsvarianten wider. Mit Hilfe dieser Übersicht kann sich die Lehrkraft orientieren und selbst entscheiden welche Aufgaben sie zu den jeweiligen Texten für ihren Unterricht aufgreifen möchte.

Die einzelnen Texte im Lehrerhandbuch setzen sich zusätzlich aus drei verschiedenen Aufgabenbereichen zusammen: **vor dem Lesen**, **während des (ersten) Lesens** und **nach dem Lesen**. Diese drei Bereiche sind farblich voneinander und mit Tabellen abgegrenzt, um einer besseren Orientierung im Lehrerhandbuch zu dienen. Desweiteren verdeutlichen sie, dass der Einsatz des jeweiligen Textes sich diesen drei Phasen der Bearbeitung unterziehen sollte. Die Übersicht auf S. 47 führt diese Farben ein, damit der Lehrkraft signalisiert wird, welche Aufgabe dem betreffenden Bereich angehört.

Die Tabellen sind in verschiedene, für die Didaktisierung der Texte wichtige Bereiche untergliedert und mit jeweils einzelnen Symbolen hierfür gekennzeichnet. Die folgende Legende erklärt diese Symbole:



Lernziel



Materialien



Aufgabenstellung



didaktische  
Vorgehensweise



Strategie



Reflexion



## Modul 2 „Hygiene und Kontrolle in der Küche“

### Hygienevorschrift

Aufgabe 1: Assoziogramm	S. 48
Aufgabe 2: Überfliegendes Lesen – Skimming	S. 49
Aufgabe 3: Gruppenarbeit (Stamm- und Expertengruppen-Methode)	S. 53
Aufgabe 4: ABC-Liste	S. 56
Aufgabe 5: Fokus Grammatik – Struktur <i>sein</i> + <i>zu</i> + <i>Infinitiv</i>	S. 58
Aufgabe 6: Wortschatzarbeit – Komposita	S. 61
Aufgabe 7: Wortschatzarbeit – Abkürzungen	S. 64
<u>Evaluationsaufgabe:</u> Richtig-Falsch-Test zur Hygienevorschrift	S. 64

### Temperaturkontrollpläne

Aufgabe 8: Rückbezug zur Hygienevorschrift	S. 67
Aufgabe 9: Lesen der Pläne und Vergleich mit der Hygienevorschrift	S. 67
Aufgabe 10: Ausfüllen der Temperaturpläne – Zuordnungsaufgabe	S. 68

## Modul 3 „Kochen nach Plan – Produktions- und Arbeitsabläufe“

### Rezept

Aufgabe 1: Assoziogramm	S. 69
Aufgabe 2: Ordnen der Textabschnitte	S. 70
Aufgabe 3: Intensive Textarbeit – Zutatenliste und Küchengeräte	S. 73
<u>Evaluationsaufgabe:</u> Erstellung eines Kochbuchs	S. 73

### Speiseplan

Aufgabe 4: Assoziogramm	S. 75
Aufgabe 5: Dominospiel	S. 76
Aufgabe 6: Wiederholung der Wortbildungsregeln	S. 80
<u>Evaluationsaufgabe:</u> Erstellung eines Speiseplans	S. 80

Abschlussaufgabe: Praktische Umsetzung – Kochen & Temperaturmessung S. 81

## 7.3.1 Modul 2 „Hygiene und Kontrolle in der Küche“

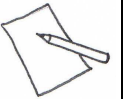
### Didaktisierung Modul 2 Hygienevorschrift

#### Vor dem Lesen

Ziel ist es zunächst, die Lernenden mental in das Handlungsfeld «Hygiene in der Küche» hineinzusetzen. Außerdem kann in diesem Zusammenhang das berufsspezifische Vorwissen aktiviert und aktualisiert werden. Das Erstellen eines sprachlichen Wortfeldes oder das Einführen von neuem Vokabular kann zur Vorentlastung dienen. Mithilfe von schriftlichen oder visuellen Impulsen werden die Lerner motiviert und in das Thema der Lektion eingeführt.

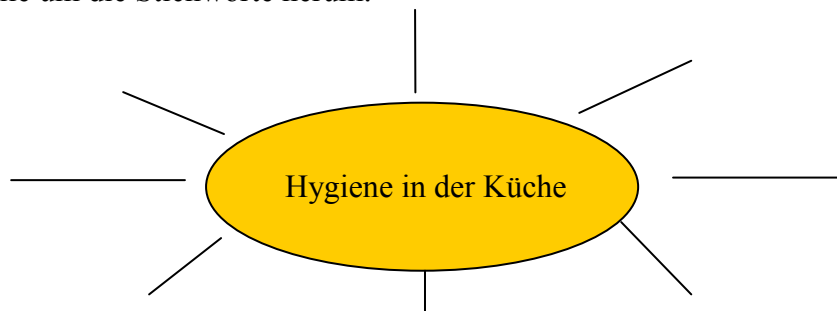


Tafel, Plakate oder Blatt Papier



#### ➤ Aufgabe 1: Assoziogramm

Was fällt Ihnen spontan zu «Hygiene in der Küche» ein? Schreiben Sie Ihre Einfälle um die Stichworte herum.



Assoziogramme (engl. cluster) eignen sich besonders zum Einstieg in die neue Lektion oder in ein neues Thema. Sie können die Aufgabe im Plenum durchführen oder die Lerner zunächst individuell ihre Assoziationen aufschreiben lassen und später alles an der Tafel oder auf einem Poster sammeln. Als Lehrkraft haben Sie die Möglichkeit, die Wortsammlung zu lenken, sie können beispielsweise gezielt nachfragen. Bei dieser Gelegenheit können auch neue Wörter eingeführt werden.



#### Wortschatzstrategie - Assoziogramm

Die Strategie des Clustern und Ordnen hilft den Lernern um Wortschatz nicht isoliert einzuüben, sondern Verbindungen im mentalen Lexikon zu schaffen. Sie sollten den Lernern explizit Strategien zum Wortschatzlernen erklären. Assoziogramme können



beispielsweise für das eigene Vokabellernen zu Hause genutzt werden. Es wäre außerdem denkbar ein Portfolio oder ein Dossier für das Modul zu erstellen.

Alternativ eignen sich auch visuelle Impulse, beispielsweise Fotos oder Bilder die im Zusammenhang mit «Hygiene in der Küche» stehen. Mithilfe der Impulse können Sie von der Lebenswirklichkeit und dem Handeln der Lerner in ihrem berufsspezifischen Arbeitsumfeld ausgehen und eventuell kulturelle Besonderheiten aufgreifen. Denkbar wäre zum Einstieg in den Text Hygienevorschrift auch das Thematisieren von Vorschriften.

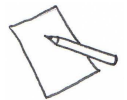


## Während des Lesens

Beim ersten Lesen sollen die Lerner einen Überblick über die Struktur und den Aufbau des komplexen Textes «Hygienevorschrift» bekommen. Es geht noch nicht darum den Inhalt zu verstehen, sondern Strategien anzuwenden, um sich in längeren Texten zu Recht zu finden und nach gewünschten Informationen zu suchen.



Arbeitsblatt Hygienevorschrift (siehe Material S. 51f.)



### ➤ Aufgabe 2: Überfliegendes Lesen - Skimming

Überfliegen Sie die Hygienevorschrift und verschaffen Sie sich einen Überblick! Ordnen Sie die Überschriften den passenden Abschnitten zu!

*Strategie: Achten Sie vor allem auf visuell hervorgehobene (fettgedruckte) Wörter im Text!*



Geben Sie den Lernenden das Arbeitsblatt (siehe Material S. 51f.) aus. Lassen Sie die Aufgabe zunächst in Einzel- oder Partnerarbeit lösen und vergleichen Sie anschließend im Plenum.



### Lesestrategie - Überblick und Orientierung verschaffen

Das Zuordnen der Überschriften mithilfe der fettgedruckten Wörter im Text stellt eine Hilfestellung dar, wie sich die Lernenden an einen komplexen Text annähern



können und sich eine Orientierung verschaffen.

---

Achten Sie darauf, dass die Lerner durch den langen und komplexen Text nicht abgeschreckt werden und die Motivation verlieren. Machen Sie deutlich, dass es sich um einen Text mit hohem Schwierigkeitsgrad handelt und es keinesfalls um wortwörtliches Verstehen geht. Ergebnissicherung: Es wird notwendig sein spezifisches Fachwortschatz der Überschriften zu erklären.





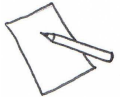


## Nach dem Lesen

Abschnittsweises Erarbeiten der Hygienevorschrift und Verstehen der berufsrelevanten Vorschriften. Trainieren vom Umgang mit dem Wörterbuch und Anfertigen von Notizen und inhaltlichen Zusammenfassungen. Mündliche Wiedergabe und Präsentation des eigenen Textabschnittes. Wortschatzarbeit.



Plakate, Stifte, Wörterbücher, Arbeitsblatt Gruppenarbeit (siehe Material S. 55)



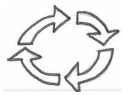
### ➤ Aufgabe 3: Gruppenarbeit (Stamm- & Expertengruppen-Methode)

Finden Sie sich in Gruppen zusammen und lesen Sie die Ihnen zugeteilten Abschnitte der Hygienevorschrift. Machen Sie sich Notizen auf dem Arbeitsblatt. Erstellen Sie ein Poster mit den wichtigsten Informationen für die anderen Kursteilnehmer und präsentieren Sie Ihre Abschnitte.



*Strategie: Nutzen Sie die Wörterbücher und die Hilfestellungen auf dem Arbeitsblatt.*

Bilden Sie je nach Kursstärke vier Kleingruppen und verteilen Sie die Arbeitsblätter für die Gruppenarbeit. Die Arbeitsanweisungen sind für alle gleich, und sollten zu Beginn klar definiert und erklärt werden. In den Expertengruppen beschäftigen sich die Teilnehmer intensiv mit einem Abschnitt der Hygienevorschrift. Es geht dabei um globales und selektives Lesen. Während der Gruppenarbeit sollten Sie als Lehrkraft Hilfestellungen geben und eventuelle Verständnisprobleme klären.



### Strategie - Umgang mit dem Wörterbuch:

Die Lerner sollen zum autonomen Lernen geführt werden und in der Lage sein, eigenständig einen Text zu erarbeiten. Das Wörterbuch ist ein Hilfsmittel für die Bedeutungserschließung und sichert das Textverständnis. Der Umgang mit Wörterbüchern (sowohl einsprachig als auch zweisprachig) sollte explizit im Unterricht thematisiert werden.



Es ist für den Berufsalltag notwendig, die Hygienevorschriften in der Küche zu verstehen. Auf die Textsorte wird in verschiedensten alltäglichen Handlungen immer wieder zurückgegriffen. Aus diesem Grund ist eine Ergebnis- und Verständnissicherung der Gruppenarbeit besonders wichtig.





# Gruppenarbeit: Hygienevorschrift

➤ Machen Sie sich Notizen zu folgenden Punkten:

**1) Thema**

**2) Was wird kontrolliert?**

**3) Wie wird kontrolliert?  
(Maßnahmen wie Kühlen,  
Erhitzen etc.)**

**4) Wichtige Formulare**

**5) Ordner (QMS)**

**6) Weitere Materialien zur  
Dokumentation**

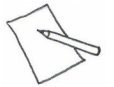
**7) Wichtige Wörter**

## Nach dem Lesen

Ziel ist es, eine übersichtliche Darstellung des Wortschatzes zu ermöglichen und die Lernziele zu kontrollieren. Vor allem Wiederholung und Sicherung spielen dabei eine bedeutende Rolle.



Arbeitsblatt ABC-Liste (siehe Material S. 57)



### ➤ Aufgabe 4: ABC-Liste

Erstellen Sie eine ABC-Liste mit neu gelerntem Wortschatz aus der Hygienevorschrift.

L	Lieferant, Lieferung
M	MHD
N	...
O	



Die Teilnehmer erhalten die ABC-Liste und haben eine begrenzte Zeit (z.B. 10 min), um Begriffe zum jeweiligen Buchstaben zu schreiben, die sie neu aus der Hygienevorschrift gelernt haben. Es ist nicht nötig, zu jedem Buchstaben ein Wort zu finden. Die Aufgabe kann sowohl individuell als auch paarweise gelöst werden.



### Strategie zum Vokabellernen

Auch diese Wortschatzstrategie hilft den Lernern Verbindungen im mentalen Lexikon herzustellen und den neuen Wortschatz noch einmal zu reflektieren und zu wiederholen. Die ABC-Listen können auch zum Vokabellernen zu Hause eingesetzt werden.



Vorher sollte festgelegt werden, welche Wortarten aufgeschrieben werden sollen. In der ABC-Liste können auch Informationen wie Pluralformen oder Genus kenntlich gemacht werden. Wichtig ist immer die Handlungsorientierung und die Funktion der ABC-Liste.



## ABC - Liste: Hygienevorschrift

<b>A</b>		<b>N</b>	
<b>B</b>		<b>L</b>	
<b>C</b>		<b>O</b>	
<b>D</b>		<b>P</b>	
<b>E</b>		<b>Q</b>	
<b>F</b>		<b>R</b>	
<b>G</b>		<b>S</b>	
<b>H</b>		<b>T</b>	
<b>I</b>		<b>U</b>	
<b>J</b>		<b>V</b>	
<b>K</b>		<b>W</b>	
<b>L</b>		<b>X</b>	
<b>M</b>		<b>Y</b>	
<b>N</b>		<b>Z</b>	

## Nach dem Lesen

Die Lerner können die Bedeutung und Bildungsweise der grammatischen Struktur *sein + zu + Infinitiv* nachvollziehen. Ebenso können sie die mithilfe dieser Struktur beschriebenen Anweisungen im Text „Hygienevorschrift“ verstehen.

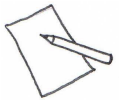


Text „Hygienevorschrift“ (Abschnitte 3.1 bis 3.5) (siehe S. 51f.)

→ die erste Struktur markieren Sie folgendermaßen farbig:

... **ist ... anzubringen**

Arbeitsblatt (siehe S. 60)



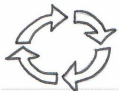
### Aufgabe 5: Fokus Grammatik – Struktur *sein + zu + Infinitiv*

- Sehen Sie sich die Abschnitte 3.1 bis 3.5 der „Hygienevorschrift“ nochmals an. Im ersten Satz sehen Sie eine Verbstruktur farbig markiert. Suchen Sie weitere Verbstrukturen dieser Art im Text und markieren Sie sie wie im Beispiel.
- Bearbeiten Sie das Arbeitsblatt mit einem Partner. Erklären Sie sich gegenseitig die Bedeutung der markierten Strukturen im Text.



Aufgabe 1) kann in Einzel- oder Partnerarbeit durchgeführt werden. In Partnerarbeit, die insbesondere in Aufgabe 2) zum Tragen kommt, haben die Lerner die Möglichkeit, sich beim Erschließen der grammatischen Struktur gegenseitig zu helfen. Hierzu bietet es sich an, einen schwächeren mit einem stärkeren Lerner zusammen arbeiten zu lassen. Als Lehrkraft erklären Sie den Lernern die Aufgabenstellung und unterstützen Sie bei aufkommenden Fragen bzw. Unklarheiten.

Abschließend können Sie Bildungsweise und Bedeutung der Verbstruktur anhand eines Beispielsatzes aus der Hygienevorschrift im Plenum nochmals zusammenfassend besprechen (→ Anschrift des Satzes an der Tafel, dabei Verwendung der jeweiligen Farben).



### Farbiges Markieren als Strategie der Bewusstmachung

Das Markieren hilft den Lernern zunächst, die Verbstruktur im Text gezielt zu



fokussieren. Die Verwendung der unterschiedlichen Farben unterstützt sie zudem dabei, die einzelnen Elemente der Struktur zu identifizieren und so die Bildungsweise selbst zu erschließen. Dies leistet einen Beitrag dazu, die Struktur in Zukunft leicht wiederzuerkennen. Die Weiterverwendung der Farben auf dem Arbeitsblatt dient als weitere Hilfestellung zur Bedeutungserschließung. Den Nutzen der Strategie können Sie den Lernern im Rahmen der Aufgabenstellung anschaulich erklären.

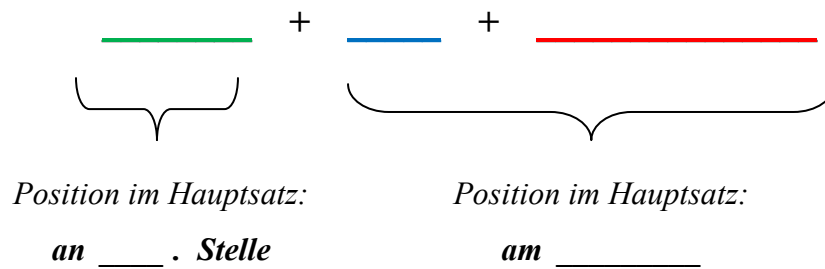
---

Die grammatische Struktur *sein + zu + Infinitiv* wird im Text „Hygienevorschrift“ häufig verwendet, um Handlungsanweisungen zu geben, welche die Lerner im späteren Berufsalltag sicher und routiniert auszuführen haben. Daher sind die Bewusstmachung und das Verstehen dieser sprachlichen Struktur für die Lerner besonders wichtig. Durch das induktive Vorgehen wird außerdem ein praktischer Bezug der grammatischen Regeln zu den handlungsorientierten Beispielen aus dem Text gewährleistet.



## Arbeitsblatt zu Aufgabe 5: Fokus Grammatik – Struktur sein + zu + Infinitiv

### Wie bildet man die Struktur?



→ bei trennbaren Verben:



### Was bedeutet die Struktur?

*Beispiel:*

In der Warenannahme ist das F „Wareneingangsprüfung“ gut sichtbar anzubringen.

→ Man     das F „Wareneingangsprüfung“ gut sichtbar anbringen.

⇒ *allgemein: man*     *etwas* **machen**

## Nach dem Lesen

Die Lerner können wichtige Komposita des Textes „Hygienevorschrift“ festigen. Sie können ihre Wortbildungskompetenz trainieren und diesbezügliche Regeln wiederholen.



Arbeitsblatt (siehe S. 63), Text „Hygienevorschrift“ (siehe S. 51f.)



### Aufgabe 6: Wortschatzarbeit – Komposita

- Bearbeiten Sie das Arbeitsblatt. Sie können gerne mit einem Partner zusammen arbeiten.



Die Lerner bearbeiten zunächst Seite 1 des Arbeitsblattes. Wichtig ist, dass ihnen dabei der Text „Hygienevorschrift“ nicht vorliegt, sondern dass sie versuchen, sich an die Komposita des Textes mithilfe der vorgegebenen Wörter zu erinnern und diese selbstständig zu bilden. Erst im Anschluss sollen sie ihre aufgelisteten Komposita anhand des Textes überprüfen und Wortbildungsbesonderheiten genauer betrachten (siehe Seite 2 des Arbeitsblattes). Als Lehrkraft gehen Sie auf evtl. aufkommende Fragen bzw. Unklarheiten der Lerner ein, lassen sie ansonsten jedoch selbstständig arbeiten.



### Bilden themenbezogener Komposita

Das selbstständige, wiederholende Bilden von Komposita, die häufig in einem Text zu einem bestimmten Thema vorkommen, unterstützt die Lerner zum einen dabei, ihren Wortschatz zu erweitern und zu festigen. Ebenso trainieren sie, wie Wörter im Deutschen zu Komposita miteinander verknüpft werden und können die darauf bezogenen Regeln weiter automatisieren. Auf diese Strategie und ihre Vorteile können Sie die Lerner im Rahmen der Aufgabenstellung explizit hinweisen.



Die substantivische Wortbildung tritt im Deutschen besonders häufig, so auch in der Hygienevorschrift. Die in ihr enthaltenen, zahlreichen Komposita tragen entscheidend zur



thematischen Kohärenz des Textes bei und stellen damit ein wichtiges Element für das Textverständnis insgesamt dar. Daher ist es für die Lerner besonders relevant, jene Wortbildungen speziell zu fokussieren. Dadurch, dass die Lerner aus den angegebenen Wörtern selbstständig Komposita aus der Hygienevorschrift bilden sollen, können sie gleichzeitig bestimmte thematische Beziehungen des Textes wiederholen und überprüfen, inwieweit sie die textsortenspezifische Lexik bereits verinnerlicht haben.



**Arbeitsblatt zu Aufgabe 6: Wortschatzarbeit – Komposita (Seite 1)**

1) Bilden Sie Komposita, die auch in der Hygienevorschrift vorkommen.

→ *Beispiel:* Kaltspeise

Speise	Hygiene	kalt	garen	Stichprobe	Kontrolle	Zeit	Ware	Betrieb
Temperatur	Ausgabe	Kern	warm	liefern	Oberfläche	Produktion	Stempel	
Vorschrift	Komponente	Messung	Abweichung	Grenzwert	Annahme			
Nachweis	Räume	kühl (halten)	Eingang	Schein	Stelle	Einheit	Leiter	

2) Ordnen Sie die Komposita nach ihrem Bestimmungswort.

Bestimmungswort	zugehörige Komposita
kalt	Kaltspeise

**Arbeitsblatt zu Aufgabe 6: Wortschatzarbeit – Komposita (Seite 2)**

3) Kontrollieren Sie die Komposita mithilfe der Hygienevorschrift.

4) Markieren Sie Veränderungen an den Bestimmungswörtern:

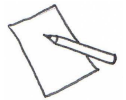
- n -            z.B. Stichprobe            → Stichprobennkontrolle
- s -            z.B. Betrieb                → Betriebssleiter
- \_\_ -            z.B. liefern                → Liefers\_\_schein

## Nach dem Lesen

Der Text über die Hygienevorschriften ist von vielen Abkürzungen geprägt. Diese Aufgabe dient dem Ziel, dass die Lernenden den Text schneller verstehen und die Abkürzungen zukünftig auch besser erkennen können. Desweiteren wurde eine Testaufgabe entwickelt, die das Ziel hat das Textverständnis zu überprüfen.



Arbeitsblatt (siehe S. 65); Aussagen Hygienevorschrift (siehe S. 65f.)



### **Aufgabe 7: Wortschatzarbeit – Abkürzungen & Evaluationsaufgabe**

- Ordnen Sie die Abkürzungen zu den jeweils passenden Bildern
- Treffen diese Aussagen über die Hygienevorschrift zu? Wenn dem nicht so ist, korrigieren Sie diese bitte! (Evaluationsaufgabe)



Sie weisen darauf hin, dass die Hygienevorschrift verschiedene Abkürzungen enthält. Danach suchen Sie zwei Abkürzungen aus dem Text heraus und erklären den Lernenden, wie diese heißen. Bei der Lösung der Aufgabe stehen Sie den Lernenden bei Fragen stets zur Verfügung. Bei der ersten Erklärung weisen Sie nochmals auf die Wortbildungsregeln hin und geben den Lernenden den Tipp, dass jeder Buchstabe ein Wort beschreibt:

Beispiel: RL= R steht für Regional und L steht für Leiter; somit steht RL für die Abkürzung „Regionalleiter“.

Nachdem die Lernenden den Text mehrmals gelesen haben und die Aufgaben zuvor bearbeitet wurden, erfolgt die Evaluationsaufgabe. Die Aussagen zur Hygienevorschrift kommen ähnlich formuliert in dem Text vor. Ein Wort ist häufig entscheidend dafür, ob die Aussage richtig oder falsch ist. Daraus folgt, dass die Lernenden selektiv lesen sollen und die falschen Aussagen schriftlich korrigiert werden.



Die Aufgabe bzgl. der Abkürzungen kann alternativ auch in Gruppenarbeit durchgeführt werden. Im folgenden finden Sie die Abkürzungen mit deren Entsprechung:

**QMS-Ordner** = Qualitätsmanagementsystem-Ordner

**min.** (einmal: mind.) = mindestens

**max.** = maximal



**OrgaL/in** = Organisationsleiter/in

**RL** = Regionalleiter

**ZE** = Zentraleinkauf

**VA** = Verhaltensanweisung

### **Arbeitsblatt Aufgabe 7: Wortschatzarbeit - Abkürzungen**

Ordnen Sie die Abkürzungen zu den jeweils passenden Beschreibungen!

<b><i>F</i></b>	<b><i>MHD</i></b>	<b><i>QMS-Ordner</i></b>	<b><i>mind</i></b>	<b><i>max.</i></b>
<b><i>OrgaL/in</i></b>	<b><i>RL</i></b>	<b><i>ZE</i></b>	<b><i>VA</i></b>	

..... : das Formular.

.....: der Leiter / die Leiterin, die im Regionalen Bereich verantwortlich sind.

.....: der Leiter / die Leiterin, die für die Organisation verantwortlich sind.

.....: der Ordner für das Qualitätsmanagementsystem.

.....: das Mindesthaltbarkeitsdatum.

.....: der maximale Wert.

.....: der minimale Wert.

.....: die Verhaltensanweisung.

.....: der Zentraleinkauf.

### **Evaluationsaufgabe: Richtig-Falsch-Test zur Hygienevorschrift**

Treffen diese Aussagen über die Hygienevorschrift zu? Wenn dem nicht so ist, korrigieren Sie diese bitte!

Aussage (1)

Über die einzelnen Betriebsstätten hinaus sind der Koch sowie der Auszubildende verantwortlich.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_.

Aussage (2)

Stichprobenartig wird ein Produkt entnommen und das Mindesthaltbarkeitsdatum und die Temperatur (Abgleich mit dem F „Wareneingangsprüfung“) kontrolliert.

---

---

Aussage (3)

Wöchentlich ist 2-mal eine Temperaturmessung in den Kühl- und Tiefkühlräumen/Kühl- und Tiefkühlschränken vorzunehmen.

---

---

Aussage (4)

Bei der Portionierung Cook Chill darf ein Temperaturgrenzwert der Speisen von min. 7°C nicht überschritten werden.

---

---

Aussage (5)

Steigt die Speisetemperatur bei kritischen Kaltspeisen über 10°C, müssen die Speisen innerhalb von 60 Minuten unter Kühlung ausgegeben werden.

---

---

Aussage(6)


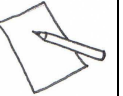




Die Rückführung von Lebensmitteln, die den Verantwortungsbereich verlassen haben(z.B. zu Patienten), ist erlaubt.

---


---

## Didaktisierung Modul 2 Temperaturkontrollpläne

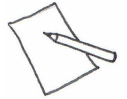
### Vor dem Lesen

<p>Diese Aufgabe dient dem Ziel einen Zusammenhang zwischen der Hygienevorschrift und den Temperaturkontrollplänen herzustellen. Dabei wird das selektive Lesen nochmals trainiert, sodass die Lerner dies im späteren Verlauf des Kurses weiterhin anwenden können.</p>	
<p>Arbeitsblatt Hygienevorschrift (siehe S. 51f.)</p>	
<p><b>Aufgabe 8: Rückbezug zur Hygienevorschrift</b></p> <p>➤ Markieren Sie im Text die Stellen, in denen das Wort „Temperaturkontrolle“ vorkommt.</p>	
<p>Fordern Sie die Lernenden auf die Hygienevorschriften nochmals zu betrachten. Geben Sie bitte noch nicht die Temperaturkontrollpläne aus. Die Lernenden sollen den Text nur selektiv lesen und alle Wörter zur Temperaturkontrolle markieren.</p>	
<p><b>Lesestrategie</b></p> <p>Die Lernenden können auf diese Weise auf bereits gelesene Informationen zurückgreifen, sowie das selektive Lesen trainieren.</p>	
<p>Diese Aufgabe bildet die Grundlage, um die Lernenden auf den nachfolgenden Umgang mit den Temperaturkontrollplänen vorzubereiten.</p>	

### Während des Lesens

<p>Ziel dieser Aufgabe ist es einen Vergleich zwischen der Hygienevorschrift und den Temperaturkontrollplänen herzustellen, damit die Lerner die Temperaturkontrollpläne lesen und verstehen können.</p>	
--	---

Arbeitsblatt Hygienevorschrift (siehe S. 51f.) und die Temperaturkontrollpläne (siehe Anhang S. 108f.)

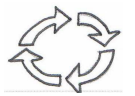


**Aufgabe 9: Lesen der Pläne und Vergleich mit der Hygienevorschrift**

- Lesen Sie sich die Beschreibungen auf den Temperaturkontrollplänen durch und nennen Sie jeweils ein Beispiel zu Warm- und Kaltkomponenten.
- Markieren Sie die angegebene Mindest- oder Maximaltemperatur zu den jeweiligen Komponenten.



Nachdem die Lernenden die Sätze in der Hygienevorschrift markiert haben, bereiten Sie diese auf den Umgang mit den Temperaturkontrollplänen vor. Sie geben je vier Lernenden einen Temperaturkontrollplan. Danach besprechen Sie die Ergebnisse im Plenum.



Durch die Markierung in der Aufgabe vor dem Lesen werden die Lernenden darauf aufmerksam gemacht, dass die Temperaturkontrollpläne eine wichtige Rolle spielen. Die Gruppenarbeit erleichtert den Lernern, ihre Informationen zusammen zustellen.



Diese Aufgabe soll die Grundlage bilden, um die Lernenden auf den nachfolgenden Umgang mit den Temperaturkontrollplänen vorzubereiten.

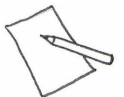


## Nach dem Lesen

In dieser Aufgabe ist es das Ziel, dass die Lerner für das Ausfüllen der Temperaturkontrollpläne sensibilisiert werden, um diese später eigenständig ausfüllen zu können.



Temperaturkontrollplan Produktion (siehe Anhang S. 108)



**Aufgabe 10: Ausfüllen der Temperaturpläne – Zuordnungsaufgabe**

- Füllen Sie den Temperaturkontrollplan mit den Warm- bzw. Kaltkomponenten aus und geben Sie die Temperatur für jede Speise an.



Jede Gruppe bekommt verschiedene Komponenten und Temperaturen, z.B.:

Quarkspeise	78°C
Apfelmus	9°C
Tomatensuppe	8°C
Schweinesteak	80°C



Nachdem die Lernenden sich mit den Angaben zu den Warm- und Kaltkomponenten vertraut gemacht haben, sollen sie die Situation praktisch umsetzen. Geben Sie bitte den Lernenden die oben aufgelisteten Komponenten und Temperaturen (Sie können sich noch mehr auswählen) und die zugehörigen Temperaturkontrollpläne. Danach sollen die Ergebnisse in Gruppen besprochen werden. Stehen Sie auch hier wieder stets bei Fragen seitens der Lernenden zur Verfügung.

Mit Hilfe dieser Aufgabe werden die Lernenden sensibilisiert die Temperaturkontrollpläne zukünftig selbstständig auszufüllen, dies findet ebenfalls während der Abschlussaufgabe Anwendung.



### 7.3.2 Modul 3 „Kochen nach Plan – Produktions- und Arbeitsabläufe“

#### Didaktisierung Modul 3: Rezept

##### Vor dem Lesen

Vor dem Lesen sollen die Lerner auf das Themenfeld 'Kochen nach Plan' eingestimmt werden. Ziel ist es, inhaltsbezogenes Vorwissen zu aktivieren, um die Encodierung neuer Informationen auf diese Weise zu erleichtern. Darüber hinaus gilt es, die Lernenden für die neue Thematik zu motivieren.

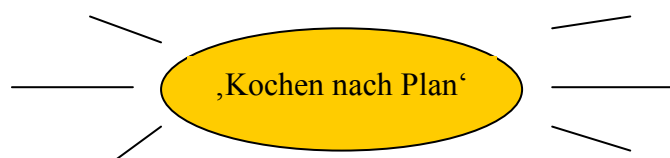


Tafel, eventuell eigenes Kochbuch

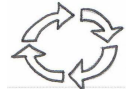


#### Aufgabe 1: Assoziogramm

- Wenn Sie den Modulnamen 'Kochen nach Plan' hören, denken Sie zuerst an ... ?



Erinnern Sie die Lerner an den Modulnamen 'Kochen nach Plan' und lassen Sie sie, während Sie das Kochbuch oder Bilder von verschiedenen Speisen zeigen, raten, worum es im Modul gehen wird.



Schreiben Sie die gesammelten Ideen an die Tafel (Wortigel). Sie können in diesem Zusammenhang auch unbekannte Vokabeln erläutern und bei Unklarheiten gezielt nachfragen. Diese Aufgabe lässt sich gut im Plenum lösen und ermöglicht einen lockeren und motivierenden Einstieg in das Unterrichtsgeschehen.

### **Gedächtnisstrategie**

Mithilfe des Wortigels bzw. der Bilder werden bei den Lernern Assoziationen zu bereits bekanntem, im Gedächtnis gespeichertem Wissen hergestellt.



Sie sollten sichergehen, dass die Lerner die gesammelten Ideen in ihre Aufzeichnungen übernehmen und sie dazu animieren, den Wortigel im Verlauf der Unterrichtseinheit zu erweitern.



Kombination von Komposita anzusprechen bzw. zu wiederholen (siehe S. 61).

## **Während des Lesens**

Die Lerner sind sich über den logischen Aufbau eines Rezeptes bewusst und können die für die Speisenzubereitung relevanten Angaben/Anweisungen in einem Rezept verstehen.



Vorlage 'Rezept' - ohne Zutatenliste (siehe S. 72)



### **Aufgabe 2: Ordnen der Textabschnitte**

- Lesen Sie sich die Ihnen vorliegenden Textabschnitte einmal durch! Legen Sie die Textabschnitte so, dass ein Rezept entsteht! Nummerieren Sie die Textabschnitte (1,2,3...)!



Lassen Sie Lernergruppen (Partner- oder Gruppenarbeit) bilden.

Zerschneiden Sie die Vorlage 'Rezept' in fünf Teile und geben Sie diese in die Lernergruppe. Lesen Sie die Textabschnitte einmal gemeinsam mit den Lernern.





Fordern Sie dabei Freiwillige auf, jeweils einen Abschnitt vorzulesen.

Lassen Sie die Lerner die zerschnittenen Textabschnitte des Rezepts in die logisch richtige Reihenfolge bringen und nummerieren. Teilen Sie die Vorlage im Anschluss als Ganzes aus und vergleichen Sie die Ergebnisse im Plenum.

**Lesestrategie** – Die Lerner sollen sich einen Überblick und Orientierung verschaffen. **Soziale Strategien**, wie die Zusammenarbeit in der Gruppe, fördert die Fähigkeit des Perspektivenwechsel und das gemeinsame, effektive Suchen nach Lösungen. **Wortschatzstrategien/Sprachgebrauchsstrategien**- Die Lerner können während des Lesens beispielsweise Bedeutungen aus dem Kontext erraten. Sie werden Hypothesen über unklare Vokabeln bilden und diese gemeinsam verifizieren.



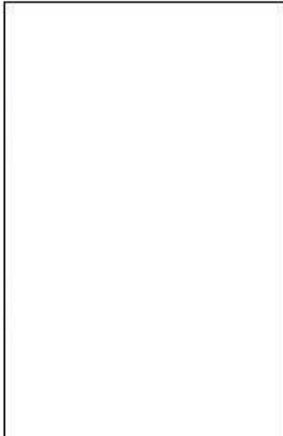
Geben Sie als Lehrkraft Hilfestellung, wenn nötig. Auch das Nachfragen bei Verständnisproblemen sollte in Ihrem Kurs geschult werden.



## Vorlage Rezept – zum Zerschneiden

### Kartoffelpuffer mit Lachs und Apfelcreme

Nährwerte pro Person:  
415 kcal, 1736 kJ,  
21 g EW, 21 g F, 34 g KH  
🍴👤🕒🌱🌿🌞



- Für die Kartoffelpuffer Kartoffeln und Möhren unter fließendem lauwarmem Wasser mit einer Gemüsebürste waschen. Beides mit einem Sparschäler fein schälen, Kartoffeln waschen und mit Möhren anschließend auf einer Küchenreibe oder mit einer Küchenmaschine fein raspeln. Kartoffel- und Möhrenraspel in eine Schüssel geben, Eier aufschlagen und untermengen (Abb. 1). Mit Salz würzen.

- 1 TL Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen (Abb. 2). Mit einem Löffel portionsweise Teig abnehmen, in die Pfanne geben und etwas flach drücken. Je nach Größe der Kartoffelpuffer 3–4 Portionen auf einmal ausbacken (Abb. 3).

- Kartoffelpuffer von der unteren Seite ca. 5 Minuten knusprig goldbraun braten, mit einem Pfannenwender vorsichtig vom Pfannenboden lösen und wenden. Erneut ca. 5 Minuten braten, bis auch die zweite Seite goldbraun ist. Evtl. zusätzliches Butterschmalz zugeben, damit die Puffer nicht anbacken (Abb. 4).

- Ein Küchengitter oder einen Teller mit Küchenpapier auslegen, Kartoffelpuffer aus der Pfanne heben, daraufsetzen und entfetten (Abb. 5). Restlichen Teig auf die gleiche Weise zubereiten. Fertige Kartoffelpuffer im vorgeheizten Backofen warm stellen.

- Für die Apfelcreme Quark und Frischkäse verrühren. Apfel gründlich waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch fein würfeln. Schalotte schälen und fein hacken. Apfel- und Schalottenwürfel mit dem Quark vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte des Dills waschen, trockenschütteln, die Spitzen fein hacken und unter die Creme heben.

- Kartoffelpuffer mit Apfelcreme und Räucherlachs servieren. Mit Zitronenscheiben, Kaviar und restlichen Dillzweigen garnieren.

**SCHON GEWUSST?**  
Um zu testen, ob das Fett heiß genug ist, ein Holzstäbchen (Schachlikspiß oder Zahnstocher) ins Fett eintauchen. Steigen kleine Bläschen am Stäbchen auf, können Sie die Teigportionen in die Pfanne geben.



**DIE PUFFER ZERFALLEN?**  
Zerfallen die Kartoffelpuffer beim Wenden, ist der Teig zu feucht. Geben Sie nur wenig Mehl oder zarte Mehlarticken in den restlichen Teig.



## Nach dem Lesen

Die Lerner können Rezepte rasch nach gewünschten (Einzel-)Informationen durchsuchen und diese finden, z.B. Angaben zu Zutaten oder benötigten Küchengeräten. Sie können Inhaltsverzeichnisse von Kochbüchern nach einem bestimmten Rezept durchsuchen und dieses identifizieren. Darüber hinaus sind sie in der Lage, sich Stichpunkte zu Rezepten zu machen und Einkaufslisten zu erstellen.



Wörterbücher, Kochbücher, Anlage 'Rezept', Arbeitsblatt 'Einkaufsliste' / 'Verben' (siehe S. 74)



### **Aufgabe 3: Intensive Textarbeit – Zutatenliste und Küchengeräte & Evaluationsaufgabe**

- Finden Sie die im Text vorkommenden Zutaten und erstellen Sie eine Einkaufsliste, um das Rezept nachkochen zu können!
- Markieren Sie alle erwähnten Küchengeräte im Text! Kennen Sie noch weitere Küchengeräte? Nutzen Sie das Wörterbuch und machen Sie sich Notizen auf dem Arbeitsblatt!
- Ordnen Sie den bekannten Küchengeräten die passenden Verben des Kochens zu!
- Suchen Sie sich ein Rezept aus einem/Ihrem Kochbuch aus und schreiben Sie es kurz um. (Evaluationsaufgabe)



Lassen Sie die Lerner in den eingeteilten Gruppen weiterarbeiten. In den Gruppen beschäftigen sie sich nun intensiv mit dem Rezept. Zunächst soll Wortschatzarbeit geleistet werden. Die Lerner lesen den Text selektiv, suchen nach konkreten Begriffen (Zutaten), um im Anschluss eine Einkaufsliste zu erstellen.

Fordern Sie die Lerner nun auf, im Text genannte Küchengeräte zu markieren und weitere, Ihnen bekannte Küchengeräte mithilfe des Wörterbuchs herauszuarbeiten. Der gesammelte Wortschatz soll auf dem Arbeitsblatt gesichert werden. Die Visualisierungstechnik und das Notieren dient der besseren Verarbeitung und Speicherung der Informationen. Erklären Sie in diesem Zusammenhang ggf. zur Wiederholung die Wortbildungsregeln im Deutschen.



Lassen Sie die Lerner in einer Zuordnungsaufgabe (siehe Arbeitsblatt) 'Verben des

Kochens' und Nomen (Küchengeräte) zuordnen.

Die Lerner sollen nun individuell ein Rezept aus ihrer Heimat kurz auf Deutsch schreiben, um den Aufbau des Rezepts zu verinnerlichen, sowie den erlernten Wortschatz zu üben. Im Anschluss werden die gesammelten Rezepte in einem Kochbuch zusammengeführt. Dieses Kochbuch sollte dann für alle kopiert werden.

**Sprachverarbeitungsstrategien:** Durch das **Markieren** der Komposita im Text werden die relevanten Strukturen visuell hervorgehoben und auf diese Weise besser einprägsam.

**Umgang mit dem Wörterbuch-** fördert die Lernerautonomie. Die Lerner sind aufgefordert, sich eigenständig mit neuen Vokabeln auseinanderzusetzen.

Das Schreiben des eigenen Rezepts schult die **Anwendung von Regelwissen** (Wortbildungsregeln).



Bitte beachten Sie, dass auf das erstellte Kochbuch noch einmal in der Abschlussaufgabe Anwendung finden wird.



Arbeitsblatt 2 -Rezept (nach dem Lesen)

Ordnen Sie den Nomen die passenden Verben zu! Finden Sie im Text noch weitere ‚Verben des Kochens‘?



## Didaktisierung Modul 3 Speiseplan

### Vor dem Lesen

Das Ziel zur Einführung des „Speiseplans“ und des damit verbundenen Wortschatzes (Komposita) ist es, die Lerner für einen weiteren Handlungsbereich innerhalb der Küche – den Speiseplan verstehen und produzieren können – zu sensibilisieren. Dabei ist es besonders wichtig den zuvor behandelten Wortschatz (v.a. die Komposita) aufzugreifen, um anschließend Vorwissen bezüglich der Speisen (auf dem Speiseplan) zu aktivieren. Auch hier sollen zunächst die Erstellung eines Wortfeldes und das Einführen neuer Lexik der Vorentlastung dienen. Die thematische und formale Besprechung des Speiseplans sensibilisiert die Lerner für eine spätere Erstellung des Speiseplans.

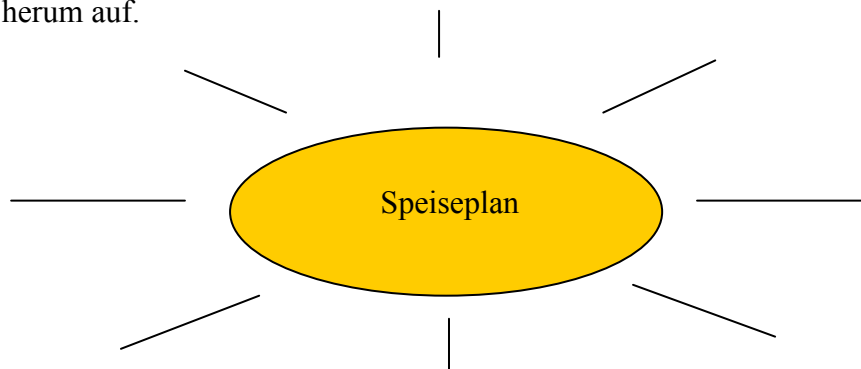


Tafel, Speiseplan (siehe Anhang S. 110), Bilder



#### **Aufgabe 4: Assoziogramm**

- Tragen Sie Komposita in Bezug auf Rezepte (Küchengeräte und Zutaten) zusammen und überlegen Sie anschließend welche Komposita Sie bereits zum Thema Speisen kennen. Tragen Sie diese stichwortartig um die Ideenblase herum auf.



Wie bereits erwähnt sind Assoziogramme besonders für den Einstieg in ein neues Thema geeignet (siehe S. 48). Auch an dieser Stelle können Sie die Lerner auffordern in einzelnen Gruppen oder im Plenum Überlegungen zu bereits bekannten Vokabeln (v.a. Komposita) bezüglich des zuvor behandelten Rezepts anzustellen. Diese Begriffe können anschließend an der Tafel nochmals zusammengefasst werden. In einem nächsten Schritt eignet es sich das Vorwissen der Lerner zu aktivieren und neue Begriffe bezüglich des Speiseplans einzuführen. Hierzu kann das Wortfeld als



Hilfestellung an der Tafel dienen. Anschließend betrachten Sie mit den Lernern den Speiseplan und besprechen dessen Aufbau und Inhalt. Bzgl. des Inhaltes besprechen Sie weitere Komposita, welche während der Erstellung des Assoziogramms nicht von den Lernern genannt wurden, sich jedoch auf dem Speiseplan befinden.

### **Wortschatzstrategie – Assoziogramm**

Eine ausführliche Beschreibung dessen finden Sie auf S. 48f..



Wie bereits zuvor erwähnt eignen sich an dieser Stelle alternativ ebenfalls Bilder bzgl. Speisen, um Hilfestellung bei der Aktivierung des Vorwissens zu geben. Desweiteren wäre es möglich schon bestimmte Regeln zur Kombination von Komposita anzusprechen bzw. zu wiederholen (siehe S. 61).



## **Während des Lesens**

Das Dominospiel, welches in Bezug auf den Speiseplan verwendet wird, dient dem Ziel, den Lernern die Bildung von Komposita nahezubringen und zu trainieren, sodass die Lerner im späteren Verlauf eigenständig Komposita bilden können. Während dieses Spiels ist den Lernern die Möglichkeit gegeben den Bildungsprozess und die Kombinationsmöglichkeiten von Komposita zu verinnerlichen und zu festigen.



Spielanleitung (siehe S. 78), Vorlage Dominosteine (siehe S. 79) (diese sind vor Einsatz des Spiels von der Lehrkraft an der gestrichelten Linie auszuschneiden), eventuell Tafel



### **Aufgabe 5: Dominospiel**

- Setzen Sie sich in Gruppen (max. 5 Personen) zusammen und lesen Sie sich die Spielanleitung durch. Das Spiel kann beginnen.



Die Lerner finden sich zunächst in Gruppen von maximal 5 Personen zusammen. Hierbei können Sie als Lehrkraft selber entscheiden, ob sie diese Einteilung selber vornehmen wollen, oder dies den Lernern überlassen. Geben Sie jederzeit Hilfestellung während sich die Lerner die mit der Spielanleitung vertraut machen und klären Sie eventuelle Missverständnisse. Anschließend wird das Spiel gemäß



der Spielanleitung aufgebaut. Auch hierbei sollten Sie stets Hilfestellung geben. Auch während des Spiels ist es die Aufgabe der Lehrkraft den Lernern stets Hilfestellung zu erteilen. Zudem sollte stets überprüft werden, ob die jeweilige Kombination der Komposita zulässig ist oder nicht. Dabei können Sie ebenfalls erklären oder den Lerner erklären lassen, warum eine bestimmte Kombination nicht möglich ist, sodass die Lerner bereits während des Spielens auf einzelne Regeln zur Bildung von Komposita hingewiesen werden. Dies ist besonders wichtig, da diese Übung nicht nur einen spielerischen Hintergrund besitzt, sondern ebenfalls das Trainieren und Verinnerlichen der Strukturen von Komposita fördert.

---

### **Wortschatzstrategie: Lernen durch Spielen**

Mit Hilfe des Dominospiels können die Lerner Grammatikinformationen, d.h. speziell die Regeln über die Bildung von Komposita, auf eine aufgelockerte bzw. spielerische Art und Weise üben und diese Strukturen verinnerlichen. Darüber hinaus dient diese Strategie der Motivierung der Lerner.



Für dieses Spiel gibt es keine einmalige Lösung (aufgrund flexibler Kombinationsmöglichkeiten) was den Spielverlauf interessanter gestaltet. D.h. die Lerner sind flexibel in ihrer Kombination der Komposita, diese sollten jedoch kontinuierlich während des Spiels von der Lehrkraft überprüft werden. Während des Spiels ist es ebenfalls möglich bereits bestimmte Regeln der Wortbildung an der Tafel festzuhalten.



## **Spielanleitung Dominospiel**

1. Finden Sie sich in Gruppen zu maximal 5 Personen zusammen.
2. Ziehen Sie zunächst einen beliebigen Dominostein und legen Sie diesen in die Mitte. Dies ist der Anfangsstein. Anschließend werden die Dominosteine auf die Spieler verteilt, sodass jeder Spieler (bei insgesamt 36 Steinen und 5 Spielern) 6 Steine erhält. Die restlichen 5 Steine bleiben auf einem separaten Stapel verdeckt liegen.
3. Der jüngste Spieler darf beginnen und einen Stein mit dem Anfangsstein kombinieren. Dabei können die Dominosteine beliebig angelegt werden (nach rechts, links, oben oder unten), sofern es eine möglich Wortbildungskombination ist. Anschließend ist der nächste Spieler (im Uhrzeigersinn) an der Reihe.
4. Kann ein Spieler keinen Stein anlegen, so muss er einen Stein vom Stapel ziehen (vorausgesetzt es sind noch welche auf dem Stapel vorhanden).
5. Gewonnen hat der Spieler, der als erster keinen Dominostein mehr besitzt.

Viel Spaß!



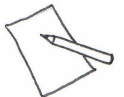
SUPPE	BEAF	KASSLER	GRIESS	BRATEN	MANDARINEN	KOMPOTT	BLUMEN
KOHL	BUTTER	CREME	KLÖSSCHEN	SUPPE	QUARK	SOSSE	GULASCH
KARTOFFELN	RINDER	PUDDING	TOMATEN	PÜREE	SAUER	KARTOFFEL	MUS
LINSEN	WURST	ERDBEER	GEMÜSE	VANILLE	BOHNEN	KARTOFFEL	WURST
PORREE	KRAUT	BLUT	BREI	GEMÜSE	SPINAT	SALZ	CREME
KARTOFFEL	KOMPOTT	EIER	PUFFER	RAHM	EINTOPF	APFEL	SUPPE
TIEGEL	SOSSE	GEFLÜGEL	BRUST	CREME	VANILLE	SUPPE	FLOCKEN
MEERETTICH	SPEISE	BIRNEN	SUPPE		CREME		STEAK
SUPPE	KOMPOTT	SUPPE		APFEL		KARTOFFEL	

## Nach dem Lesen

Das Ziel nach dem Dominospiel soll es sein, die Regeln zur Bildung von Komposita den Lernern nochmals darzustellen, damit diese von den Lernern verinnerlicht und gefestigt werden können. Auf Grundlage dessen können die Lerner anschließend den Speiseplan verstehen und selber produzieren.



Speiseplan, Tafel



### **Aufgabe 6: Wiederholung der Wortbildungsregeln & Evaluationsaufgabe**

- Welche Regeln der Bildung von Komposita konnten Sie mit Hilfe des Spiels feststellen? Tragen Sie diese im Plenum zusammen.
- Erstellen Sie anhand des entwickelten Kochbuchs (siehe S. 73f.) einen eigenen Speiseplan. (=Evaluationsaufgabe)



Nach dem Spiel soll der Speiseplan mit den einzelnen Komposita nochmals betrachtet und eventuell mit dem von den Lernern gelegten Dominospiel verglichen werden. Dabei tragen die Lerner Regeln zusammen, welche sie bei der Kombination der Dominosteine (bzgl. Der Komposita) feststellen konnten. Gehen Sie dabei auf weitere Regeln ein bzw. wiederholen Sie diese, wie z.B. das Fugen-s innerhalb von Komposita, falls einige Regeln von den Lernern nicht genannt werden. In einem späteren Schritt betrachten die Lerner ihr selbst entwickeltes Kochbuch mit den Rezepten jeden Lerner und erstellen mit Hilfe dessen einen eigenen Speiseplan. Hierbei sollten Sie ebenfalls stets Hilfestellung leisten.



**Sprachgebrauchsstrategie:** Mit Hilfe des Dominospiels konnten die Lerner Hypothesen über Wortbildungskombinationen erraten und erproben, welche anschließend zusammengetragen bzw. wiederholt werden, um sie zu festigen.

**Sprachverarbeitungsstrategie:** Da die Lerner zuvor die Regeln zur Wortbildung geübt und verinnerlicht haben, wenden sie diese an und erstellen einen eigenen Speiseplan.



Die abschließende Wiederholung der Regeln zur Wortbildungskombination dient v.a. der Festigung derer. Hierbei könnte ebenfalls eine Grammatik zur Hilfestellung herangezogen werden, aus welcher sich die Lerner die einzelnen Regeln nochmals heraussuchen.



**Abschlussaufgabe:** Praktische Umsetzung – Kochen & Temperaturmessung

Als Abschluss der 4 Texte (*Hygienevorschrift, Temperaturkontrollpläne, Rezept und Speiseplan*) soll der Unterricht geöffnet werden, d.h. die Lerner setzen ihr gelerntes innerhalb der Küche praktisch um. Dabei ist eine Küche zu besuchen und ein beliebiges Gericht aus dem Kochbuch, welches die Lerner in Modul 3 erstellt haben, zu kochen. Das Kochen des Gerichts könnte wie folgt durchgeführt werden:

Vor dem Kochen lesen sich die Lerner das von ihnen ausgewählte Rezept durch und suchen sich die dazugehörigen Zutaten und Küchengeräte heraus. In Vorbereitung des Kochens legen sie sich die Zutaten und Küchengeräte zurecht. Hierbei können Sie als Lehrkraft die Lerner dazu auffordern diese einzelnen Speisekomponenten und Küchengeräte zu benennen. Während des Kochens ist es von großer Bedeutung, dass die Lerner das Verständnis über die Hygienevorschrift anwenden und ausgewählte Warm- und Kaltkomponenten während der Produktion messen. Anschließend kommt der erste Temperaturkontrollplan (siehe Anhang S. 108) zur Anwendung, indem die Lerner die gemessenen Temperaturen und Namen der Speise in diesen eintragen. Nach dem Kochen werden ebenfalls das Wissen über die Hygienevorschrift und den Temperaturkontrollplan angewendet, indem auch die Speisen während der Portionierung gemessen und in den zweiten Temperaturkontrollplan (siehe Anhang S. 109) einzutragen sind.

Anhand dieses Ablaufs in der Küche wird ein handlungsorientierter Bezug zwischen Theorie und Praxis hergestellt und die Lerner können ihren eigenen Lernprozess bzgl. der behandelten Texte anwenden und überprüfen.

## 8 Schlussbetrachtung

In der vorliegenden Projektarbeit wurde ein Kurskonzept für den berufsbezogenen Deutschunterricht für das Berufsfeld Koch / Köchin in der Ausbildung erarbeitet. Um einen qualitativ hochwertigen, handlungs-, bedarfs- und teilnehmerorientierten Unterricht entwickeln zu können, haben wir uns intensiv mit Spezifika des berufsorientierten Deutschunterrichts auseinandergesetzt. Die Inhalte des Kurses sind sowohl auf den objektiven Sprachbedarf als auch auf die Sprachbedürfnisse der Lerner zugeschnitten.

Nachdem zunächst eine Sprachbedarfsanalyse mittels Fragebogen vorgenommen wurde, um den existenten Bedarf im gewählten Unternehmen bestimmen zu können, galt es die in diesem Zusammenhang gesammelten, authentischen Materialien auf linguistischer Ebene zu untersuchen.

Bei der linguistischen Analyse wurden die wichtigsten, sprachlichen Phänomene herausgearbeitet, welche die Grundlage der Didaktisierung darstellen.

Hauptaugenmerk bei der Entwicklung von Lehrmaterialien für das Berufsfeld 'Küche' lag auf der schriftlichen Kommunikation, die es in diesem Tätigkeitsbereich tatsächlich gibt. Ziel ist es, die Lerner auf einen sicheren Umgang mit schriftlichen Dokumenten, Vorschriften u.Ä., mit denen sie an ihrem Arbeitsplatz konfrontiert werden, vorzubereiten. Sie sollen nach Beendigung des Kurses in der Lage sein, die sprachlichen Anforderungen, die an sie gestellt werden, erfolgreich zu meistern.

Aus dem, nach der Szenario-Methode erarbeiteten Modulplan, konnten, aufgrund des begrenzten Umfangs der vorliegenden Projektarbeit, nur einzelne Module in der Didaktisierung berücksichtigt werden. Da im Bereich des berufsbezogenen Deutschunterrichts, ein Mangel an didaktischen Materialien festgemacht werden kann, ist es gut vorstellbar, im Rahmen eines umfangreicheren Projektes weitere zu entwickeln bzw. den gesamten Modulplan didaktisch aufzubereiten.

Weiterhin ist anzumerken, dass die Datenerhebung in nur einem Betrieb vorgenommen wurde. Um dieses Berufsfeld und die dazugehörigen Arbeitsabläufe und Prozesse in ihrer Gesamtheit analysieren zu können und so eine bessere Repräsentativität zu erzielen, wäre die Zusammenarbeit mit weiteren Unternehmen von Vorteil.

Eingesetzt werden könnten die erarbeiteten Lehrmaterialien bei innerbetrieblichen Weiterbildungen für Köche, die ihre fachsprachlichen Deutschkenntnisse verbessern wollen, Berufsschulen und in berufsbezogenen Deutschkursen für den Bereich Gastronomie.

## Literaturverzeichnis

Bade, K. J. (2007): Leviten lesen – Migration und Integration in Deutschland. In: *IMIS-Beiträge* 31, S. 43-64.

online abrufbar unter: [www.imis.uni-osnabrueck.de/pdf/files/imis31.pdf](http://www.imis.uni-osnabrueck.de/pdf/files/imis31.pdf) (letzter Aufruf am 10.05.2012)

Beckmann-Schulz, I./ Kleiner, B. (2011): *Qualitätskriterien Interaktiv. Leitfaden zur Umsetzung von berufsbezogenem Unterricht Deutsch als Zweitsprache*. Koordinierungsstelle Berufsbezogenes Deutsch: Hamburg.

Bortz, J. / Döring, N. (1995): *Forschungsmethoden und Evaluation für Sozialwissenschaftler*. Berlin [u.a.]: Springer.

Brake, A. (2009): Schriftliche Befragung. In: Kühl, S. / Strodtholz, P. / Taffertshofer, A. (Hrsg.): *Handbuch Methoden der Organisationsforschung. Quantitative und qualitative Methoden*. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S. 392-412.

Brake, A. / Weber, S. M. (2009): Internetbasierte Befragung. In: Kühl, S. / Strodtholz, P. / Taffertshofer, A. (Hrsg.): *Handbuch Methoden der Organisationsforschung: quantitative und qualitative Methoden*. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S. 413-434.

Brinker, K. (2001): *Linguistische Textanalyse. Eine Einführung in Grundbegriffe und Methoden* (5., durchgesehene und ergänzte Auflage). Berlin: Erich Schmidt Verlag.

Bundesagentur für Arbeit (2012): *Berufenet Koch / Köchin*.

online abrufbar unter: <http://berufenet.arbeitsagentur.de/berufe/start?dest=profession&prof-id=3726> (letzter Aufruf am 10.05.2012).

Bundesamt für Migration und Flüchtlinge (2011). *Pädagogisches Konzept der Berufsbezogenen Sprachförderung*. Online abrufbar unter:

[http://www.bamf.de/SharedDocs/Anlagen/DE/Downloads/Infothek/ESF/01\\_Grundlagen/paedkonz-daz-esf-bamf.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](http://www.bamf.de/SharedDocs/Anlagen/DE/Downloads/Infothek/ESF/01_Grundlagen/paedkonz-daz-esf-bamf.pdf?__blob=publicationFile)

(letzter Aufruf am 22.07.2012)

DEHOGA Bundesverband (2012): *Fachkräftesicherung*.

online abrufbar unter: <http://www.dehoga-bundesverband.de/branchenthemen/dehoga-standpunkte/fachkraeftesicherung> (letzter Aufruf am 21.05.2012).

Fix, U. (2001). Grundzüge der Textlinguistik. In: Fleischer, W./Helbig, G./Lerchner, G. (Hrsg.): *Kleine Enzyklopädie. Deutsche Sprache*. Frankfurt am Main: Peter Lang, 470-511.

Freistaat Sachsen – Sächsisches Staatsministerium für Kultus (2003): *Lehrplan für die Berufsschule Koch/Köchin. Fachtheoretischer Bereich*.

online abrufbar unter: [http://www.sachsen-macht-schule.de/apps/lehrplandb/downloads/lehrplaene/lp\\_bs\\_koch.pdf](http://www.sachsen-macht-schule.de/apps/lehrplandb/downloads/lehrplaene/lp_bs_koch.pdf) (letzter Aufruf am 10.05.2012).

Grünhage-Monetti (2010). *Sprachlicher Bedarf von Personen mit Deutsch als Zweitsprache in Betrieben*. Deutsches Institut für Erwachsenenbildung-Leibniz Zentrum für Lebenslanges Lernen: Bonn.

Haider, B. (2009): „Später dann, wo ich Stärke und Sprache [hatte], dann hab ich nachg’fragt...“ - Eine kritische Erhebung sprachlicher Bedürfnisse von nostrifizierten Gesundheits- und Krankenschwestern/-pflegern in Österreich. In: Peuschel/Pietzsch (Hrsg.): *Kaleidoskop der jungen DaF-/DaZ-Forschung*.

Helbig, G. / Buscha, J. (2001). *Deutsche Grammatik: Ein Handbuch für den Ausländerunterricht*. Berlin: Langenscheidt.

Kremer, M. (2007): *Bildungshürden für junge Migrantinnen und Migranten abbauen* (Rede). online abrufbar unter: <http://www.bibb.de/de/29714.htm> (letzter Aufruf am 10.05.2012).

Kuhn, C. (2008): *Fremdsprachen berufsorientiert lernen und lehren*. Kommunikative Anforderungen der Arbeitswelt und Konzepte für den Unterricht und die Lehrerbildung am Beispiel des Deutschen als Fremdsprache. Digitale Bibliothek Tübingen. Online abrufbar unter:

<http://www.db-thueringen.de/servlets/DerivateServlet/Derivate-13903/Kuhn/Dissertation.pdf> (letzter Aufruf am 15.07.2012)

Kultusministerkonferenz (1998): *Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin*.

Online abrufbar unter: [http://www.kochklub-hamburg.de/downloads/documents/pdf/KMK\\_Rahmenlehrplan\\_Koch.pdf](http://www.kochklub-hamburg.de/downloads/documents/pdf/KMK_Rahmenlehrplan_Koch.pdf) (letzter Aufruf am 10.05.2012).

Liebig, B. / Nentwig-Gesemann, I. (2009): Gruppendiskussion. In: Kühl, S. / Strodtz, P. / Taffertshofer, A. (Hrsg.): *Handbuch Methoden der Organisationsforschung: quantitative und qualitative Methoden*. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S.102-123.

Lötscher, H. (2010): Beobachtung. In: Aeppli, J. et al. (Hrsg.): *Empirisches wissenschaftliches Arbeiten. Ein Studienbuch für die Bildungswissenschaften*. Bad Heilbrunn: Klinkhardt. S. 186-196.

Malti, T. (2010): Schriftliche Befragung. In: Aeppli, J. et al. (Hrsg.): *Empirisches wissenschaftliches Arbeiten. Ein Studienbuch für Bildungswissenschaften*. Bad Heilbrunn: Klinkhardt, S. 161-174.

Reimann, J. (2009): *Berufsbezogene Förderung Deutsch als Zweitsprache des Bundesamtes für Migration und Flüchtlinge für Personen mit Migrationshintergrund im Rahmen des Europäischen Sozialfonds (ESF-BAMF-Programm)*.

online abrufbar unter:

[http://www.esf.de/portal/generator/5376/property=data/2008-08-27\\_\\_P\\_C3\\_A4](http://www.esf.de/portal/generator/5376/property=data/2008-08-27__P_C3_A4) (letzter Aufruf am 10.05.2012).

Schröder, Christoph (2007): Integration und Sprache. In: *Aus Politik und Zeitgeschichte* 22/23/2007, S. 6-12. Online abrufbar unter: [www1.bpb.de/files/11U5XJ.pdf](http://www1.bpb.de/files/11U5XJ.pdf) (letzter Aufruf am 10.05.2012).

Stadler Elmer, S. (2010): Mündliche Befragung. In: Aeppli, J. et al. (Hrsg.): *Empirisches wissenschaftliches Arbeiten. Ein Studienbuch für die Bildungswissenschaften*. Bad Heilbrunn: Klinkhardt. S. 175-186.

Statistisches Bundesamt (2011): *Bevölkerung und Erwerbstätigkeit- Bevölkerung mit Migrationshintergrund- Ergebnisse des Mikrozensus 2010*.

online abrufbar unter:

[https://www.destatis.de/DE/Publikationen/Thematisch/Bevoelkerung/MigrationIntegration/Migrationshintergrund2010220107004.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](https://www.destatis.de/DE/Publikationen/Thematisch/Bevoelkerung/MigrationIntegration/Migrationshintergrund2010220107004.pdf?__blob=publicationFile) (letzter Aufruf am 10.05.2012).



## **Anhang**

### **Befragung zum Berufsfeld Koch / Köchin**

Dieser Fragebogen wurde im Rahmen einer Projektarbeit am Herder-Institut der Universität Leipzig erstellt. Unser Ziel ist die Entwicklung von Materialien für berufsfeldbezogene Deutschkurse, insbesondere für Auszubildende mit Migrationshintergrund, die den Beruf des Kochs / der Köchin anstreben.

Ihre Meinung als Fachmann in diesem Berufsfeld ist sehr wertvoll für uns, um einen Einblick in die Tätigkeit des Kochs / der Köchin zu gewinnen und anschließend sprachliche Anforderungen an die Auszubildenden herauszuarbeiten.

Ihre Daten werden vertraulich behandelt. Die Bearbeitung des Fragebogens wird ungefähr 20 Minuten in Anspruch nehmen. Bitte kreuzen Sie (wenn nicht anders vorgegeben) bei den Fragen und Aussagen jeweils nur eine Antwortmöglichkeit an! Vielen Dank für Ihre Unterstützung.

Bei Rückfragen können Sie uns jederzeit unter folgender E-Mail-Adresse kontaktieren:  
otte.stefanie@web.de

#### **Struktur am Arbeitsplatz:**

1. Wie viele Mitarbeiter gibt es in Ihrer Küche? \_\_\_\_\_
2. Wie viele Auszubildende gibt es in Ihrer Küche? \_\_\_\_\_
3. Welche unterschiedlichen Rollen / Funktionen gibt es in Ihrer Küche (inkl. Ihrer Rolle / Funktion)? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. In Ihrer Küche sind die Arbeitsabläufe täglich routiniert.  
Trifft zu     Trifft eher zu     Trifft eher nicht zu     Trifft gar nicht zu

## Kommunikation am Arbeitsplatz:

Es folgen zunächst 4 Fragen zur Textrezeption:

5. Ein gutes bis sehr gutes Textverständnis von berufsbezogenen Texten ist in Ihrer Küche im Arbeitsalltag auf jeden Fall notwendig.

Trifft zu  Trifft eher zu  Trifft eher nicht zu  Trifft gar nicht zu

6. Wie wichtig ist das Verständnis der folgenden Texte im Arbeitsalltag?

### Speiseplan:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

### Dienstplan:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

### Hygienevorschriften:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

### Reinigungsplan (der Geräte und Küche):

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

### Arbeits- und Gesundheitsschutz:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

### Richtlinien für Küchen (HACCP):

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

### Liste für (Sonder-)Veranstaltungen:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

### Stundennachweis:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

### Rezepte:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

### Inventurplan:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

### Bestellplan:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

### Temperaturkontrollpläne:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

### Lieferscheine:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Andere Texte:** \_\_\_\_\_

Sehr wichtig       Wichtig       Weniger wichtig       Nicht wichtig

**Andere Texte:** \_\_\_\_\_

Sehr wichtig       Wichtig       Weniger wichtig       Nicht wichtig

**Andere Texte:** \_\_\_\_\_

Sehr wichtig       Wichtig       Weniger wichtig       Nicht wichtig

7. Wie häufig müssen die folgenden Texte Ihrer Einschätzung nach am Arbeitsplatz gelesen (und verstanden) werden?

**Speiseplan:**

mehrmals täglich       einmal am Tag       3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche       1-2mal im Monat       gar nicht

**Dienstplan:**

mehrmals täglich       einmal am Tag       3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche       1-2mal im Monat       gar nicht

**Hygienevorschriften:**

mehrmals täglich       einmal am Tag       3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche       1-2mal im Monat       gar nicht

**Reinigungsplan (der Geräte und Küche):**

mehrmals täglich       einmal am Tag       3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche       1-2mal im Monat       gar nicht

**Arbeits- und Gesundheitsschutz:**

mehrmals täglich       einmal am Tag       3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche       1-2mal im Monat       gar nicht

**Richtlinien für Küchen (HACCP):**

mehrmals täglich       einmal am Tag       3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche       1-2mal im Monat       gar nicht

**Liste für (Sonder-)Veranstaltungen:**

mehrmals täglich       einmal am Tag       3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche       1-2mal im Monat       gar nicht

**Stundennachweis:**

mehrmals täglich       einmal am Tag       3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche       1-2mal im Monat       gar nicht

**Rezepte:**

mehrmals täglich <input type="checkbox"/>	einmal am Tag <input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche <input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche <input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat <input type="checkbox"/>	gar nicht <input type="checkbox"/>

**Inventurplan:**

mehrmals täglich <input type="checkbox"/>	einmal am Tag <input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche <input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche <input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat <input type="checkbox"/>	gar nicht <input type="checkbox"/>

**Bestellplan:**

mehrmals täglich <input type="checkbox"/>	einmal am Tag <input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche <input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche <input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat <input type="checkbox"/>	gar nicht <input type="checkbox"/>

**Temperaturkontrollpläne:**

mehrmals täglich <input type="checkbox"/>	einmal am Tag <input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche <input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche <input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat <input type="checkbox"/>	gar nicht <input type="checkbox"/>

**Lieferscheine:**

mehrmals täglich <input type="checkbox"/>	einmal am Tag <input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche <input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche <input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat <input type="checkbox"/>	gar nicht <input type="checkbox"/>

**Andere Texte:** \_\_\_\_\_

mehrmals täglich <input type="checkbox"/>	einmal am Tag <input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche <input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche <input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat <input type="checkbox"/>	gar nicht <input type="checkbox"/>

**Andere Texte:** \_\_\_\_\_

mehrmals täglich <input type="checkbox"/>	einmal am Tag <input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche <input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche <input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat <input type="checkbox"/>	gar nicht <input type="checkbox"/>

**Andere Texte:** \_\_\_\_\_

mehrmals täglich <input type="checkbox"/>	einmal am Tag <input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche <input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche <input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat <input type="checkbox"/>	gar nicht <input type="checkbox"/>

8. Welche weiteren Texte müssen die Arbeitnehmer / Auszubildenden regelmäßig lesen und verstehen?

---

---

9. Wie oft werden die Arbeitnehmer / Auszubildenden mit berufsspezifischer Fachsprache im Arbeitsalltag konfrontiert?

mehrmals täglich <input type="checkbox"/>	einmal am Tag <input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche <input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche <input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat <input type="checkbox"/>	gar nicht <input type="checkbox"/>

10. Mit welchen berufsbezogenen Fachbegriffen (anderer Sprachen) werden die Arbeitnehmer / Auszubildenden im Arbeitsalltag konfrontiert? (mehrere Antworten können angekreuzt werden)

Englisch:

Französisch:

Weitere Fremdsprachen:  Welche? \_\_\_\_\_

**Die Hälfte ist schon geschafft! Es folgen u.a. 4 Fragen zur Textproduktion.**

11. Das Verfassen von schriftlichen Texten ist in Ihrer Küche im Arbeitsalltag auf jeden Fall notwendig.

Trifft zu  Trifft eher zu  Trifft eher nicht zu  Trifft gar nicht zu

12. Wie wichtig ist das Verfassen bzw. Ausfüllen der folgenden Texte im Arbeitsalltag?

**Speiseplan:**

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Dienstplan:**

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Liste für (Sonder-)Veranstaltungen:**

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Reinigungsplan (der Geräte und Küche):**

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Stundennachweis:**

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Rezepte:**

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Inventurplan:**

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Bestellplan:**

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Temperaturkontrollpläne:**

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Lieferscheine:**

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Andere Texte:** \_\_\_\_\_

Sehr wichtig       Wichtig       Weniger wichtig       Nicht wichtig

**Andere Texte:** \_\_\_\_\_

Sehr wichtig       Wichtig       Weniger wichtig       Nicht wichtig

**Andere Texte:** \_\_\_\_\_

Sehr wichtig       Wichtig       Weniger wichtig       Nicht wichtig

13. Wie häufig müssen die folgenden Texte Ihrer Einschätzung nach am Arbeitsplatz schriftlich bearbeitet / ausgefüllt werden?

**Speiseplan:**

mehrmals täglich       einmal am Tag       3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche       1-2mal im Monat       gar nicht

**Dienstplan:**

mehrmals täglich       einmal am Tag       3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche       1-2mal im Monat       gar nicht

**Liste für (Sonder-)Veranstaltungen:**

mehrmals täglich       einmal am Tag       3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche       1-2mal im Monat       gar nicht

**Reinigungsplan (der Geräte und Küche):**

mehrmals täglich       einmal am Tag       3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche       1-2mal im Monat       gar nicht

**Stundennachweis:**

mehrmals täglich       einmal am Tag       3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche       1-2mal im Monat       gar nicht

**Rezepte:**

mehrmals täglich       einmal am Tag       3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche       1-2mal im Monat       gar nicht

**Inventurplan:**

mehrmals täglich       einmal am Tag       3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche       1-2mal im Monat       gar nicht

**Bestellplan:**

mehrmals täglich       einmal am Tag       3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche       1-2mal im Monat       gar nicht

**Temperaturkontrollpläne:**

mehrmals täglich <input type="checkbox"/>	einmal am Tag <input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche <input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche <input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat <input type="checkbox"/>	gar nicht <input type="checkbox"/>

**Lieferscheine:**

mehrmals täglich <input type="checkbox"/>	einmal am Tag <input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche <input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche <input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat <input type="checkbox"/>	gar nicht <input type="checkbox"/>

**Andere Texte:** \_\_\_\_\_

mehrmals täglich <input type="checkbox"/>	einmal am Tag <input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche <input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche <input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat <input type="checkbox"/>	gar nicht <input type="checkbox"/>

**Andere Texte:** \_\_\_\_\_

mehrmals täglich <input type="checkbox"/>	einmal am Tag <input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche <input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche <input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat <input type="checkbox"/>	gar nicht <input type="checkbox"/>

**Andere Texte:** \_\_\_\_\_

mehrmals täglich <input type="checkbox"/>	einmal am Tag <input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche <input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche <input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat <input type="checkbox"/>	gar nicht <input type="checkbox"/>

14. Welche weiteren schriftlichen Unterlagen müssen die Arbeitnehmer regelmäßig selbst schreiben bzw. ausfüllen?

---

---

15. Während der Arbeitszeit besteht die Möglichkeit, schriftliche Arbeitsanweisungen (Betriebsvereinbarungen, Protokolle, Pläne, etc.) bei Unklarheiten den Arbeitnehmern / Auszubildenden zu erklären.

Trifft zu  Trifft eher zu  Trifft eher nicht zu  Trifft gar nicht zu

16. Gibt es noch etwas, was Sie uns mitteilen möchten?

---

---

---

---

---



### Allgemeine Fragen zur Person:

Gleich ist es geschafft, nun folgen nur noch zwei allgemeine Angaben zu Ihrer Person:

17. Geschlecht: weiblich  männlich

18. Wie lange üben Sie Ihre Tätigkeit schon aus? \_\_\_\_\_

Wir danken Ihnen sehr für Ihre Informationen und dass Sie sich die Zeit genommen haben, den Fragebogen auszufüllen!

## Ausgefüllter Fragebogen

### Befragung zum Berufsfeld Koch / Köchin

Dieser Fragebogen wurde im Rahmen einer Projektarbeit am Herder-Institut der Universität Leipzig erstellt. Unser Ziel ist die Entwicklung von Materialien für berufsfeldbezogene Deutschkurse, insbesondere für Auszubildende mit Migrationshintergrund, die den Beruf des Kochs / der Köchin anstreben.

Ihre Meinung als Fachmann in diesem Berufsfeld ist sehr wertvoll für uns, um einen Einblick in die Tätigkeit des Kochs / der Köchin zu gewinnen und anschließend sprachliche Anforderungen an die Auszubildenden herauszuarbeiten.

Ihre Daten werden vertraulich behandelt. Die Bearbeitung des Fragebogens wird ungefähr 20 Minuten in Anspruch nehmen. Bitte kreuzen Sie (wenn nicht anders vorgegeben) bei den Fragen und Aussagen jeweils nur eine Antwortmöglichkeit an! Vielen Dank für Ihre Unterstützung.

Bei Rückfragen können Sie uns jederzeit unter folgender E-Mail-Adresse kontaktieren:  
otte.stefanie@web.de

#### Struktur am Arbeitsplatz:

1. Wie viele Mitarbeiter gibt es in Ihrer Küche? 7
2. Wie viele Auszubildende gibt es in Ihrer Küche? 1
3. Welche unterschiedlichen Rollen / Funktionen gibt es in Ihrer Küche (inkl. Ihrer Rolle / Funktion)? 1 Küchenleiter, 2 Köche, 4 Küchenhilfen  
- Küchenleiter: Organisation der Arbeitsabläufe, Bestellung Dienstplan, Speiseplan usw.  
- Koch: kochen, Ware im Empfang nehmen, Lagerwirtschaft, Essen portionieren, Essenausgabe, Reinigung  
- Küchenhilfe: Zubereitung Frühstück, Kaffeetrinken, Abendbrot, Aufwasch \*
4. In Ihrer Küche sind die Arbeitsabläufe täglich routiniert.  
Trifft zu  Trifft eher zu  Trifft eher nicht zu  Trifft gar nicht zu

\* Reinigung, Essenausgabe, Warenaufnahme, Lagerwirtschaft

## Kommunikation am Arbeitsplatz:

### Es folgen zunächst 4 Fragen zur Textrezeption:

5. Ein gutes bis sehr gutes Textverständnis von berufsbezogenen Texten ist in Ihrer Küche im Arbeitsalltag auf jeden Fall notwendig.

Trifft zu  Trifft eher zu  Trifft eher nicht zu  Trifft gar nicht zu

6. Wie wichtig ist das Verständnis der folgenden Texte im Arbeitsalltag?

#### Speiseplan:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

#### Dienstplan:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

#### Hygienevorschriften:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

#### Reinigungsplan (der Geräte und Küche):

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

#### Arbeits- und Gesundheitsschutz:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

#### Richtlinien für Küchen (HACCP):

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

#### Liste für (Sonder-)Veranstaltungen:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

#### Stundennachweis:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

#### Rezepte:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

#### Inventurplan:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

#### Bestellplan:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

#### Temperaturkontrollpläne:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

#### Lieferscheine:

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Andere Texte:** Bedienungsanleitung alter Küchengeräte  
 Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Andere Texte:** Menükarten der Heimbewohner  
 Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Andere Texte:** \_\_\_\_\_  
 Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

7. Wie häufig müssen die folgenden Texte Ihrer Einschätzung nach am Arbeitsplatz gelesen (und verstanden) werden?

**Speiseplan:**

mehrmals täglich  einmal am Tag  3-4mal in der Woche   
 1-2mal in der Woche  1-2mal im Monat  gar nicht

**Dienstplan:**

mehrmals täglich  einmal am Tag  3-4mal in der Woche   
 1-2mal in der Woche  1-2mal im Monat  gar nicht

**Hygienevorschriften:**

mehrmals täglich  einmal am Tag  3-4mal in der Woche   
 1-2mal in der Woche  1-2mal im Monat  gar nicht

**Reinigungsplan (der Geräte und Küche):**

mehrmals täglich  einmal am Tag  3-4mal in der Woche   
 1-2mal in der Woche  1-2mal im Monat  gar nicht

**Arbeits- und Gesundheitsschutz:**

mehrmals täglich  einmal am Tag  3-4mal in der Woche   
 1-2mal in der Woche  1-2mal im Monat  gar nicht

**Richtlinien für Küchen (HACCP):**

mehrmals täglich  einmal am Tag  3-4mal in der Woche   
 1-2mal in der Woche  1-2mal im Monat  gar nicht

**Liste für (Sonder-)Veranstaltungen:**

mehrmals täglich  einmal am Tag  3-4mal in der Woche   
 1-2mal in der Woche  1-2mal im Monat  gar nicht

**Stundennachweis:**

mehrmals täglich  einmal am Tag  3-4mal in der Woche   
 1-2mal in der Woche  1-2mal im Monat  gar nicht

**Rezepte:**

mehrmals täglich	<input type="checkbox"/>	einmal am Tag	<input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche	<input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche	<input checked="" type="checkbox"/>	1-2mal im Monat	<input type="checkbox"/>	gar nicht	<input type="checkbox"/>

**Inventurplan:**

mehrmals täglich	<input type="checkbox"/>	einmal am Tag	<input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche	<input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche	<input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat	<input checked="" type="checkbox"/>	gar nicht	<input type="checkbox"/>

**Bestellplan:**

mehrmals täglich	<input checked="" type="checkbox"/>	einmal am Tag	<input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche	<input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche	<input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat	<input type="checkbox"/>	gar nicht	<input type="checkbox"/>

**Temperaturkontrollpläne:**

mehrmals täglich	<input checked="" type="checkbox"/>	einmal am Tag	<input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche	<input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche	<input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat	<input type="checkbox"/>	gar nicht	<input type="checkbox"/>

**Lieferscheine:**

mehrmals täglich	<input checked="" type="checkbox"/>	einmal am Tag	<input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche	<input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche	<input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat	<input type="checkbox"/>	gar nicht	<input type="checkbox"/>

**Andere Texte:** Bedienungsanleitung aller Küchengeräte

mehrmals täglich	<input type="checkbox"/>	einmal am Tag	<input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche	<input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche	<input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat	<input checked="" type="checkbox"/>	gar nicht	<input type="checkbox"/>

**Andere Texte:** Menükarten der Heimbewohner

mehrmals täglich	<input checked="" type="checkbox"/>	einmal am Tag	<input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche	<input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche	<input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat	<input type="checkbox"/>	gar nicht	<input type="checkbox"/>

**Andere Texte:** \_\_\_\_\_

mehrmals täglich	<input type="checkbox"/>	einmal am Tag	<input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche	<input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche	<input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat	<input type="checkbox"/>	gar nicht	<input type="checkbox"/>

8. Welche weiteren Texte müssen die Arbeitnehmer / Auszubildenden regelmäßig lesen und verstehen?

Sonderkostformen (Diätessen auf Anforderung)

9. Wie oft werden die Arbeitnehmer / Auszubildenden mit berufsspezifischer Fachsprache im Arbeitsalltag konfrontiert?

mehrmals täglich	<input checked="" type="checkbox"/>	einmal am Tag	<input type="checkbox"/>	3-4mal in der Woche	<input type="checkbox"/>
1-2mal in der Woche	<input type="checkbox"/>	1-2mal im Monat	<input type="checkbox"/>	gar nicht	<input type="checkbox"/>

10. Mit welchen berufsbezogenen Fachbegriffen (anderer Sprachen) werden die Arbeitnehmer / Auszubildenden im Arbeitsalltag konfrontiert? (mehrere Antworten können angekreuzt werden)

Englisch:

Französisch:

Weitere Fremdsprachen:  Welche? Italienisch

**Die Hälfte ist schon geschafft! Es folgen u.a. 4 Fragen zur Textproduktion.**

11. Das Verfassen von schriftlichen Texten ist in Ihrer Küche im Arbeitsalltag auf jeden Fall notwendig.

Trifft zu  Trifft eher zu  Trifft eher nicht zu  Trifft gar nicht zu

12. Wie wichtig ist das Verfassen bzw. Ausfüllen der folgenden Texte im Arbeitsalltag?

**Speiseplan:**

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Dienstplan:**

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Liste für (Sonder-)Veranstaltungen:**

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Reinigungsplan (der Geräte und Küche):**

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Stundennachweis:**

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Rezepte:**

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Inventurplan:**

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Bestellplan:**

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Temperaturkontrollpläne:**

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Lieferscheine:**

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Andere Texte:** Neuigkeiten der Heimbewohner

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Andere Texte:** \_\_\_\_\_

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

**Andere Texte:** \_\_\_\_\_

Sehr wichtig  Wichtig  Weniger wichtig  Nicht wichtig

13. Wie häufig müssen die folgenden Texte Ihrer Einschätzung nach am Arbeitsplatz schriftlich bearbeitet / ausgefüllt werden?

**Speiseplan:**

mehrmals täglich  einmal am Tag  3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche  1-2mal im Monat  gar nicht

**Dienstplan:**

mehrmals täglich  einmal am Tag  3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche  1-2mal im Monat  gar nicht

**Liste für (Sonder-)Veranstaltungen:**

mehrmals täglich  einmal am Tag  3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche  1-2mal im Monat  gar nicht

**Reinigungsplan (der Geräte und Küche):**

mehrmals täglich  einmal am Tag  3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche  1-2mal im Monat  gar nicht

**Stundennachweis:**

mehrmals täglich  einmal am Tag  3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche  1-2mal im Monat  gar nicht

**Rezepte:**

mehrmals täglich  einmal am Tag  3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche  1-2mal im Monat  gar nicht

**Inventurplan:**

mehrmals täglich  einmal am Tag  3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche  1-2mal im Monat  gar nicht

**Bestellplan:**

mehrmals täglich  einmal am Tag  3-4mal in der Woche

1-2mal in der Woche  1-2mal im Monat  gar nicht

**Temperaturkontrollpläne:**

mehrmals täglich  einmal am Tag  3-4mal in der Woche   
1-2mal in der Woche  1-2mal im Monat  gar nicht

**Lieferscheine:**

mehrmals täglich  einmal am Tag  3-4mal in der Woche   
1-2mal in der Woche  1-2mal im Monat  gar nicht

**Andere Texte:** Menükarten des Heimbewohlers

mehrmals täglich  einmal am Tag  3-4mal in der Woche   
1-2mal in der Woche  1-2mal im Monat  gar nicht

**Andere Texte:** \_\_\_\_\_

mehrmals täglich  einmal am Tag  3-4mal in der Woche   
1-2mal in der Woche  1-2mal im Monat  gar nicht

**Andere Texte:** \_\_\_\_\_

mehrmals täglich  einmal am Tag  3-4mal in der Woche   
1-2mal in der Woche  1-2mal im Monat  gar nicht

14. Welche weiteren schriftlichen Unterlagen müssen die Arbeitnehmer regelmäßig selbst schreiben bzw. ausfüllen?

- keine -

15. Während der Arbeitszeit besteht die Möglichkeit, schriftliche Arbeitsanweisungen (Betriebsvereinbarungen, Protokolle, Pläne, etc.) bei Unklarheiten den Arbeitnehmern / Auszubildenden zu erklären.

Trifft zu  Trifft eher zu  Trifft eher nicht zu  Trifft gar nicht zu

16. Gibt es noch etwas, was Sie uns mitteilen möchten?

- Arbeitsprozesse sind zeitlich knapp kalkuliert, daher wenig Zeit für Erklärungen von Fragen  
- Erstellung Speiseplan, Dienstplan, Bestellplan wird durch den Küchenleiter erledigt und ist für diesen sehr wichtig



**Allgemeine Fragen zur Person:**

**Gleich ist es geschafft, nun folgen nur noch zwei allgemeine Angaben zu Ihrer Person:**

17. Geschlecht: weiblich  männlich

18. Wie lange üben Sie Ihre Tätigkeit schon aus? seit 20 Jahren

Wir danken Ihnen sehr für Ihre Informationen und dass Sie sich die Zeit genommen haben, den Fragebogen auszufüllen!

# HYGIENEVORSCHRIFT

## 1. Geltungsbereich

Diese VA bildet die Grundlage für die hygienischen Anforderungen bei der Speisenproduktion im Catering und hat in allen Betrieben Geltung.

## 2. Hinweise / Erläuterungen

Ziel ist es, die gesetzlichen Vorgaben zu erfüllen und der Sorgfaltspflicht im Rahmen der „Guten Herstellungs- bzw. Hygienepraxis“ gerecht zu werden. In dieser VA werden nur die Arbeitsabläufe im Sinne des Eigenkontrollsystems beschrieben, wie sie in den Betrieben erforderlich und verbindlich sind. Die allgemeinen hygienischen Anforderungen an die Betriebe des Catering werden in einem separaten **Catering Hygiene-Manual** beschrieben, welches als Zusatzdokument zu dieser VA gilt und ebenfalls verbindlich ist.

## 3. Zuständigkeiten / Abläufe

Die Einhaltung und Überwachung aller einschlägigen Hygienevorschriften in den einzelnen Betriebsstätten unterliegt dem/der jeweiligen Betriebsleiter/in, Stellvertreter/in bzw. dem im jeweiligen Betrieb damit Beauftragten. Über die einzelnen Betriebsstätten hinaus sind der/die OrgaL/in Hygiene des Catering sowie die jeweiligen RL verantwortlich.

Die einzelnen Arbeitsabläufe richten sich nach dem jeweiligen Prozessschritt im gesamten Prozessablauf in einem Betrieb:

### 3.1 Warenannahme

In der Warenannahme ist das **F „Wareneingangsprüfung“** gut sichtbar anzubringen. Es ist erforderlich, um schnellstmöglich alle Kriterien für die Annahme von Waren einsehen zu können.

Bei jeder Anlieferung von Lebensmitteln sind visuell die Vollständigkeit, die Übereinstimmung mit den Bestellvorgaben, die Verpackung, eventueller Verderb und die Sauberkeit zu kontrollieren.

Mindestens wöchentlich wird bei jedem Lieferanten eine Stichprobenkontrolle durchgeführt. Stichprobenartig wird ein Produkt entnommen und das MHD und die Temperatur (Abgleich mit dem F „Wareneingangsprüfung“) kontrolliert. Zusätzlich wird die Temperatur des Lieferfahrzeuges bzw. die Kontrollnachweise (Temperaturaufzeichnung) geprüft. Die Ergebnisse der Stichprobe werden mit dem Wareneingangsstempel auf dem Lieferschein dokumentiert, d.h. die gemessene Temperatur sowie das MHD werden auf dem Stempelaufdruck eingetragen.

## HYGIENEVORSCHRIFT

Prüfkriterien	O.K.	Mängel
Lieferung: entspricht Bestellvorgaben ist vollständig		
Verpackung		
Verderb		
Sauberkeit		
Stichprobe (Produkt):		
MHD		
Temperatur:        °C		
Kühlkette (Lieferfahrzeug)		
Datum:                      Uhrzeit:		
Prüfung durchgeführt, Unterschrift		

Handschriftlich werden festgestellte Mängel und durchgeführte Maßnahmen auf dem Lieferschein dokumentiert. Häufig festgestellte Mängel werden auf dem **F „Reklamationsmeldung an den ZE“** notiert, um Maßnahmen gegenüber dem Lieferanten in die Wege zu leiten. Die Lieferscheine sind im QMS-Ordner 4 „Lieferscheine“ abzulegen.

### 3.2 Warenlagerung

Täglich ist 2 x eine Temperaturmessung in den Kühl- und Tiefkühlräumen/Kühl- und Tiefkühlschränken vorzunehmen. Die Temperaturen sind auf dem **F „Temperaturkontrolle der Kühl-/Gefriereinheiten“** zu dokumentieren. Die Grenzwerte der Temperaturen für die jeweilige Produktgruppe sind auf dem F verzeichnet. Die ausgefüllten F sind im QMS-Ordner 3 „Kontrollnachweise“ abzulegen. Durchgeführte Maßnahmen bei Temperaturabweichungen werden im Betriebslogbuch festgehalten.

## HYGIENEVORSCHRIFT

### 3.3 Produktion

Täglich sind jeweils 2 Temperaturmessungen stichprobenartig von Kalt- als auch von Warmspeisen bei der Produktion durchzuführen. Dieses gilt auch in Küchen, die nach dem Cook Chill System arbeiten. Die Temperaturen werden auf dem **F „Temperaturkontrolle der Speisen während der Produktion“** dokumentiert und im QMS-Ordner 3

„Kontrollnachweise“ abgelegt. Die Grenzwerte für Kalt- und Warmspeisen sind auf dem F angegeben und betragen für Warmspeisen min. 75°C Kerntemperatur bei min. 5 Minuten Garzeit und bei Kaltspeisen max. 10°C Oberflächentemperatur.

Bei Abweichung sind kritische Kaltspeisen beim Überschreiten der Kühllhaltetemperatur von 10°C sofort zu kühlen und innerhalb von 3 Stunden auszugeben. Warmspeisen, die die geforderte Erhitzungstemperatur von 75°C nicht erreichen, sind nochmals durchzuerhitzen, bis eine kontinuierliche Temperatur von mindestens 75°C über 5 Minuten Garzeit erreicht wurde.

Für Produkte, die nach dem Cook-Chill-System rückgekühlt werden, ist für die Erfassung der Rückkühlzeiten und -temperaturen das **F „Temperatur- und Zeitkontrolle Rückkühlung Cook Chill“** zu verwenden, das im QMS-Ordner 3 „Kontrollnachweise“ abgelegt wird.

### **3.4 Portionierung und Speisenausgabe**

Die Speisentemperatur bei der Portionierung (Band-/Großbindeportionierung) und der Speisenausgabe (z.B. Cafeterien, Mensen) wird täglich gemessen. Stichprobenartig werden jeweils zwei Warm- und zwei Kaltkomponenten kontrolliert. Die Ergebnisse werden auf den **F „Temperaturkontrolle der Speisen während der Portionierung“** und **F „Temperaturkontrolle der Speisen während der Ausgabe“** dokumentiert. Für Cook-Chill-Betriebe ist für die Portionierung das **F „Temperaturkontrolle der Speisen während der Portionierung Cook Chill“** zu verwenden. Bei der Portionierung Cook Chill darf ein Temperaturgrenzwert der Speisen von max. 7°C nicht überschritten werden. Alle F werden im QMS-Ordner 3 „Kontrollnachweise“ abgelegt.

Die Kontrolle der Speisentemperatur in Krankenhäusern und Altenheimen bei der Übergabe an den Essensteilnehmer ist abhängig von der Vertragsgestaltung mit dem Kunden. Die Durchführung und Kontrollnachweise dieser Messungen sind in den Betrieben individuell zu regeln.

Sinkt die Speisentemperatur bei Warmspeisen unter 65°C, müssen die Speisen durcherhitzt und anschließend innerhalb von 60 Minuten ausgegeben werden. Steigt die Speisentemperatur bei kritischen Kaltspeisen über 10°C, müssen die Speisen innerhalb von 60 Minuten unter Kühlung ausgegeben werden. Warmspeisen dürfen bei min. 65°C nicht länger als 3 Stunden in der Ausgabe gelagert werden, um Qualitätsverluste zu vermeiden.

## HYGIENEVORSCHRIFT

Die Rückführung von Speisekomponenten ist nur unter folgenden Kriterien möglich:

- Warmhaltekette (mind. 65°C) und Kühlhaltekette (max. 10°C) müssen eingehalten und garantiert sein;
- eine Rückkühlung erhitzter Komponenten innerhalb von 3 Stunden von 65°C auf max. 10°C;
- eine nachhaltige Beeinflussung während der Ausgabezeiten muss ausgeschlossen sein (d.h. die Ausgabemöbel müssen mit Schutzvorrichtungen versehen sein, z.B. Spuckschutz).

Dieses gilt für Ausgabestellten (Casino, Cafeteria), die sich im Verantwortungsbereich befinden. Sollten einmalig rückgeführte und wieder angebotene Speisen (z.B. nach erneuter Erhitzung) wiederum nicht verbraucht worden sein, sind sie zu verwerfen. Ein nochmaliges Rückkühlen, Erhitzen und Ausgeben ist strengstens untersagt.

Die Rückführung von Lebensmitteln, die den Verantwortungsbereich verlassen haben (z.B. zu Patienten), ist verboten.

### 3.5 Rückstellproben

Von allen ausgegebenen, selbst hergestellten Speisen, bei Sonderkostformen ab einer produzierten Menge von 10 Portionen, sind jeweils zwei **Rückstellproben** von min. 100 g zu entnehmen. Die Probenentnahme für die Speisen erfolgt während der Portionierung. Die Rückstellprobe ist mit Datum und Produktbezeichnung zu beschriften und bei -18°C tiefgekühlt 7 Tage aufzubewahren. Am Lagerort ist ein Hinweis anzubringen: „Achtung! Rückstellproben! Nicht für den Verzehr geeignet!“. Die Rückstellproben werden mit dem Küchenmüll entsorgt.

## Temperaturkontrolle der Speisen während der Produktion

Niederlassung: \_\_\_\_\_ Betrieb: \_\_\_\_\_ Monat/Jahr: \_\_\_\_\_

### Grenzwerte

Warmkomponenten: min. 75°C

Kaltkomponenten: max. 10°C

### Bei Temperaturabweichungen vom Sollwert

Warmkomponenten: Warmspeisen, die die geforderte Erhitzungstemperatur von 75°C nicht erreichen, sind nochmals durchzuerhitzen, bis eine kontinuierliche Temperatur von mindestens 75°C über 5 Minuten Garzeit erreicht wurde.

Kaltkomponenten: Kritische Kaltspeisen sind beim Überschreiten der Kühllimittemperatur von 10°C sofort zu kühlen und innerhalb von 3 Stunden auszugeben.

### Temperaturmessung

Täglich sind jeweils 2 als kritisch einzustufende Warmkomponenten und Kaltkomponenten auszuwählen und deren Temperaturen bei der Herstellung zu messen und dokumentieren.

Tag	1. Warmkomponente		2. Warmkomponente		1. Kaltkomponente		2. Kaltkomponente	
	Bezeichnung	Temp.	Bezeichnung	Temp.	Bezeichnung	Temp.	Bezeichnung	Temp.
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								
12.								
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.								
29.								
30.								
31.								

geprüft: \_\_\_\_\_ Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift BL \_\_\_\_\_

## Temperaturkontrolle der Speisen während der Portionierung

Niederlassung: \_\_\_\_\_ Betrieb: \_\_\_\_\_ Monat/Jahr: \_\_\_\_\_

**Grenzwerte**

Warmkomponenten: min. 65°C  
 Kaltkomponenten: max. 10°C

**Bei Temperaturabweichungen vom Sollwert**

Warmkomponenten: Sinkt die Speisetemperatur unter 65°C, müssen die Speisen durcherhitzt und anschließend innerhalb von 60 Minuten ausgegeben werden.

Kaltkomponenten: Kritische Kalt Speisen sind beim Überschreiten der Kühllimittemperatur von 10°C sofort zu kühlen und innerhalb von 3 Stunden auszugeben.

**Temperaturmessung**

Täglich sind jeweils 2 als kritisch einzustufende Warmkomponenten und Kaltkomponenten auszuwählen und deren Temperaturen bei der Ausgabe zu messen und dokumentieren.








Tag	1. Warmkomponente		2. Warmkomponente		1. Kaltkomponente		2. Kaltkomponente	
	Bezeichnung	Temp.	Bezeichnung	Temp.	Bezeichnung	Temp.	Bezeichnung	Temp.
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								
12.								
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.								
29.								
30.								
31.								

geprüft: \_\_\_\_\_  
 Datum

\_\_\_\_\_  
 Unterschrift BL

# Speisenplan

Woche 1 vom 02.07.12 bis 08.07.12

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppenangebot
<b>Montag</b> 02.07.2012 	<b>Beefsteak mit Porreegemüse dazu Kartoffelpüree</b> ***** <b>Erdbeerkompott</b> 599kcal, 55,9gKH, 27,6gF, 30,1gEW	<b>Grießbrei mit Zucker und Zimt, zerlassener Butter</b> ***** <b>Erdbeerkompott</b> 611kcal, 69,2gKH, 30,9gF, 12,7gEW	<b>Tomatencremesuppe</b>  <b>Große Portion</b> <b>Kleine Portion</b>
<b>Dienstag</b> 03.07.2012 	<b>Tiegelwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree</b> ***** <b>Apfelmus</b> 661kcal, 55,3gKH, 34,7gF, 29,6gEW	<b>Spaghetti "Bolognese" dazu Salat</b> ***** <b>Apfelmus</b> 609kcal, 83,4gKH, 19,2gF, 23,3gEW	<b>Gemüsecremesuppe</b>  <b>Große Portion</b> <b>Kleine Portion</b>
<b>Mittwoch</b> 04.07.2012 	<b>Linseneintopf mit Blutwurst</b> ***** <b>Quarkspeise</b> 602kcal, 45,3gKH, 31,0gF, 35,1gEW	<b>Szegediner Gulasch mit Knödeln</b> ***** <b>Quarkspeise</b> 581kcal, 57,6gKH, 21,4gF, 37,3gEW	<b>Eierflockensuppe</b>  <b>Große Portion</b> <b>Kleine Portion</b>
<b>Donnerstag</b> 05.07.2012 	<b>Germknödel mit Vanillesoße</b> ***** <b>Birnenkompott</b> 795kcal, 73,0gKH, 36,4gF, 41,9gEW	<b>Marinierter Hering nach Hausfrauen Art mit Kartoffeln und Salat</b> ***** <b>Birnenkompott</b> 675kcal, 64,5gKH, 35,4gF, 21,8gEW	<b>Gulaschsuppe</b>  <b>Große Portion</b> <b>Kleine Portion</b>
<b>Freitag</b> 06.07.2012 	<b>Rahmspinat mit Rührei dazu Salzkartoffeln</b> ***** <b>Rote Grütze</b> 597kcal, 49,0gKH, 32,5gF, 25,1gEW	<b>Kartoffelpuffer mit Lachs und Apfelcreme</b> ***** <b>Rote Grütze</b> 562kcal, 70,2gKH, 13,9gF, 38,2gEW	<b>Geflügelcremesuppe</b>  <b>Große Portion</b> <b>Kleine Portion</b>
<b>Samstag</b> 07.07.2012 		<b>Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat</b> ***** <b>Vanillepudding</b> 580kcal, 55,2gKH, 24,2gF, 33,1gEW	<b>Kartoffelsuppe</b>  <b>Große Portion</b> <b>Kleine Portion</b>
<b>Sonntag</b> 08.07.2012 		<b>Kasslerbraten mit Butterbohnen und Kartoffelklößen</b> ***** <b>Mandarinenkompott</b> 654kcal, 74,4gKH, 28,9gF, 23,5gEW	<b>Blumenkohlcremesuppe</b>  <b>Große Portion</b> <b>Kleine Portion 0,65€</b>

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Farbstoff, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit Zuckerart und Süßungsmittel, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 mit Tafelsüße auf der Grundlage von Cyclamat, Saccharin und Thaumatin, 9 gewachst, 10 geschwefelt, 11 geschwärzt, 12 mit Phosphat, 13 mit Milcheiweiß, 14 mit Hühnereiweiß, 15 mit Stärke, 16 mit Nitrat, Nitrit, Nitritpökelsalz, 17 Ernährungszweck siehe Verpflegungskatalog

Änderungen sind vorbehalten!

Das Serviceteam wünscht einen guten Appetit



## Kartoffelpuffer mit Lachs und Apfelcreme

**FÜR 4 PERSONEN:**  
**550 g fest kochende Kartoffeln**  
**200 g Möhren**  
**2 Eier, Salz**  
**Butterschmalz zum Ausbacken**  
**100 g Quark**  
**150 g Doppelrahm-Frischkäse**  
**1 Apfel, 1 Schalotte**  
**Pfeffer, 1 Bd. Dill**  
**200 g Räucherlachs in Scheiben**  
**Zitronenscheiben und Forellenkaviar zum Garnieren**

- Für die Kartoffelpuffer Kartoffeln und Möhren unter fließendem lauwarmem Wasser mit einer Gemüsebürste waschen. Beides mit einem Sparschäler fein schälen, Kartoffeln waschen und mit Möhren anschließend auf einer Küchenreibe oder mit einer Küchenmaschine fein raspeln. Kartoffel- und Möhrenraspel in eine Schüssel geben, Eier aufschlagen und untermengen (Abb. 1). Mit Salz würzen.

- 1 TL Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen (Abb. 2). Mit einem Löffel portionsweise Teig abnehmen, in die Pfanne geben und etwas flach drücken. Je nach Größe der Kartoffelpuffer 3–4 Portionen auf einmal ausbacken (Abb. 3).

- Kartoffelpuffer von der unteren Seite ca. 5 Minuten knusprig goldbraun braten, mit einem Pfannenwender vorsichtig vom Pfannenboden lösen und wenden. Erneut ca. 5 Minuten braten, bis auch die zweite Seite goldbraun ist. Evtl. zusätzliches Butterschmalz zugeben, damit die Puffer nicht anbacken (Abb. 4).

- Ein Kuchengitter oder einen Teller mit Küchenpapier auslegen, Kartoffelpuffer aus der Pfanne heben, daraufsetzen und entfetten (Abb. 5). Restlichen Teig auf die gleiche Weise zubereiten. Fertige Kartoffelpuffer im vorgeheizten Backofen warm stellen.

Nährwerte pro Person:  
 415 kcal, 1736 kJ,  
 21 g EW, 21 g F, 34 g KH



- Für die Apfelcreme Quark und Frischkäse verrühren. Apfel gründlich waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch fein würfeln. Schalotte schälen und fein hacken. Apfel- und Schalottenwürfel mit dem Quark vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte des Dills waschen, trockenschütteln, die Spitzen fein hacken und unter die Creme heben.

- Kartoffelpuffer mit Apfelcreme und Räucherlachs servieren. Mit Zitronenscheiben, Kaviar und restlichen Dillzweigen garnieren.

**SCHON GEWUSST?**  
 Um zu testen, ob das Fett heiß genug ist, ein Holzstäbchen (Schaschlikspieß oder Zahnstocher) ins Fett eintauchen. Steigen kleine Bläschen am Stäbchen auf, können Sie die Teigportionen in die Pfanne geben.






**DIE PUFFER ZERFALLEN?**  
 Zerfallen die Kartoffelpuffer beim Wenden, ist der Teig zu feucht. Geben Sie ein wenig Mehl oder zarte Haferflocken in den restlichen Teig.






**Lernertagebuch zu MODUL 2 „Hygiene und Kontrolle in der Küche“**

***Teilbereich „Hygienevorschriften und Temperaturkontrolle“***

<i>Ziele:</i>				<i>Was ich noch verbessern möchte:</i>
Ich kann aus der Hygienevorschrift die wichtigsten Verhaltensregeln für das hygienische Arbeiten in der Küche entnehmen und mich entsprechend verhalten.				
Ich kann in der Hygienevorschrift Informationen, die sich auf die praktische Hygienekontrolle und Temperaturmessung in der Küche beziehen, verstehen.				
Ich kann in der Hygienevorschrift verstehen, welche Faktoren ein Risiko für die Gesundheit und Sicherheit in der Küche darstellen.				
Ich kann die Hygienevorschrift nach gewünschten (Einzel-)Informationen durchsuchen und diese finden, z.B. Temperaturangaben.				
Ich kann die Hygienevorschrift kursorisch lesen sowie einzelne Abschnitte mithilfe des Wörterbuchs genauer lesen.				
Ich kann in der Hygienevorschrift die meisten Wörter (insbesondere Komposita) und Abkürzungen verstehen.				
Ich kann zu wichtigen Passagen der Hygienevorschrift (z.B. Temperaturkontrolle) Notizen machen, die für den späteren Gebrauch ausreichend genau sind.				
Ich kann die Temperaturkontrollpläne auf Grundlage der dort formulierten Anweisungen sowie der Hygienevorschrift ausfüllen.				

**Lernertagebuch zu MODUL 3 „Kochen nach Plan – Produktions- und Arbeitsabläufe“**

***Teilbereich „Speiseplan und Rezepte“***

Ziele:				<i>Was ich noch verbessern möchte:</i>
Ich kann Rezepte nach wichtigen (Einzel-)Informationen durchsuchen und diese finden, z.B. Angaben zu Zutaten oder zu benötigten Küchengeräten.				
Ich kann die für die Speisenzubereitung relevanten Angaben/Anweisungen in einem Rezept verstehen.				
Ich kann Inhaltsverzeichnisse von Kochbüchern nach einem bestimmten Rezept durchsuchen und dieses identifizieren.				
Ich kann einen Speiseplan überblickend verstehen und Gerichte entsprechend des aktuellen Wochentages zuordnen/auswählen.				
Ich kann einen Speiseplan nach wichtigen (Einzel-)Informationen durchsuchen und diese finden, z.B. Angaben zur Zusammenstellung eines Gerichts.				
Ich kann Einkaufslisten erstellen.				
Ich kann mir Stichpunkte zu Rezepten machen.				