

Kulturtechniken	ÜBN2	ÜBN1	ÜBV1	TQU2
<b>Deutsch</b> Lesen (Textverstehen) und Schreiben Beispiele	Eine <b>Gesundheitsverordnung verstehen</b> .  Eine Kaffeehauskarte <b>richtig schreiben</b> .	Ein <b>einfaches Rezept lesen und verstehen können</b> .  Eine Kaffeehauskarte <b>nahezu richtig schreiben können</b> .	<b>Mit Wiederholungen</b> muss ein <b>Rezept verstehen</b> möglich sein.  Ein <b>Menü auf eine Angebotstafel schreiben</b> , einfache Formulare ausfüllen können.	<b>Mit Wiederholungen und Üben</b> sollte ein <b>Rezept verstehen</b> möglich sein.  Eine <b>kurze Einkaufsliste verständlich schreiben</b> können.
<b>Zuhören</b> (Gliederung in Erzählung) <b>und Sprechen</b> (anlassgemäßer Gebrauch von Sprache, von Wortschatz und Grundgrammatik)	<b>Grundbegriffe kennen und Fachbegriffe lernen</b> können.			Grundbegriffe (Schneebeesen, etc.) der Küche nach Erklärung verstehen.
<b>Mathematik</b> Maßeinheiten	<b>Mengen- und Gewichtseinheiten umrechnen</b> können.		Maßeinheiten, vor allem <b>Mengen- und Gewichtseinheiten, kennen und nach Anleitung umrechnen</b> können.	<b>Maßeinheiten in der Praxis verstehen</b> (z.B. 1 Liter Milch; 1/8 l Wein).
Kopfrechnen (Überschlagsrechnungen)	Überschlagsrechnungen <b>können</b> .	Überschlagsrechnungen <b>kennen</b> und <b>nach kurzer Wiederholung</b> relativ sicher umsetzen.		<b>Kein Einstiegskriterium</b>
Informationen aus Tabellen und Grafiken herauslesen	Rezepte verstehen können.	<b>Einfache Rezepte verstehen</b> können.	<b>Nach Einarbeitung/Erläuterung</b> Rezepte verstehen können.	Einzelne <b>Arbeitsschritte</b> zur Umsetzung eines Rezeptes <b>lernen können</b> .
Räumliches Vorstellungsvermögen	<b>Rudimentäres räumliches Vorstellungsvermögen:</b> Geht das noch in den Kühlschrank? Passen die Speisen auf den Teller?			<b>Kein Einstiegskriterium</b>

Sozialkompetenzen	ÜBN2	ÜBN1	ÜBV1	TQU2
<b>Vereinbarungen-</b> Beispiele für unterschiedlich komplexe Aufgabenstellungen	Teig herstellen		Mehrere Zutaten abwägen.	Mehl abwägen.
<b>Umgang mit Problemen</b> Benennen des Problems, Lösungswege finden, bei Bedarf Unterstützung suchen, dabeibleiben trotz vorübergehender Schwierigkeiten	<b>Frustration selbst erkennen</b> und verarbeiten und ggf. verbalisieren können.  Bsp.: Vorgesetzte bittet um das Kneten von 25kg Teig und Jugendliche können das akzeptieren und erkennen, dass das nicht immer so sein wird.	<b>Frustration selbst erkennen</b> und verarbeiten und ggf. verbalisieren lernen können.  Bsp.: Vorgesetzte bittet um das Kneten von 25kg Teig und Jugendliche murren und diskutieren, machen es aber nach einer kurzen Diskussion.		<b>Beim Einstieg wird noch nicht erwartet, dass Probleme konstruktiv verbalisiert werden können.</b> Vermehrte <b>Durchhalte-Motivation</b> muss gegeben sein. Freude bei Gelingen überwiegt über Frust bei Misslingen.
Arbeitsqualität	ÜBN2	ÜBN1	ÜBV1	TQU2
<b>Konzentration</b> arbeitet konzentriert, Beispiele für Arbeitsaufgaben	Ausreichend <b>Konzentration für die Erfüllung von mehreren Aufgaben.</b>			Es wird erwartet, dass die <b>Konzentration für die Erfüllung von wenigen Aufgaben</b> ausreicht. Bsp.: Mehl wiegen, Einhalten von Grundregeln.
	Teig selbst zubereiten.		Diverse Zutaten in die Rührmaschine geben.	
<b>Sorgfalt</b> arbeitet sorgfältig, Kontrolle der Ergebnisse, Umgang mit Arbeitsmaterialien	<b>Sorgfalt im Umgang mit Lebensmitteln.</b> Es wird erwartet, dass der Wert von Arbeitsmaterial und Werkzeug erkannt wird. Der Arbeitsplatz soll sauber hinterlassen werden.		<b>Pfleglicher Umgang mit Arbeitsmaterial und -einrichtung wird erwartet.</b>	
<b>Geschicklichkeit</b> Geschicklichkeit, Fingerfertigkeit	Wissen was Schneiden oder Schälen bedeutet, Wissen dass Karotten vor dem Schälen gewaschen werden. Bsp. Zubereitung von Karottenbrot.  Unterschiedliche Schneidarten vorstellen können. <b>Jugendliche sollten das Gezeigte bereits sehr genau nachmachen können.</b>		Es wird erwartet, dass Jugendliche die Handhabung der Arbeitsgeräte lernen können und mehrmals gezeigte Arbeitsschritte wiederholen können. Die Ausführung kann deutlich länger dauern und sollte genau sein.	<b>Kognitives Verstehen:</b> Das Messer ist scharf, das Fett ist heiß. Messer ruhig in der Hand halten können. Umgang mit Arbeitsgerät ohne Selbst-/ Fremdgefährdung muss gegeben sein. Mehrmaliges Zeigen, langsames Arbeiten und Ungenauigkeiten werden beim Einstieg toleriert, sollten aber gesteigert werden können.

Fachspezifische Kompetenzen	ÜBN2	ÜBN1	ÜBV1	TQU2
<b>Geschmack</b> Geruchs- und Geschmackssinn	Die Fähigkeit, <b>Produkte abschmecken zu können</b> , sollte bereits vorhanden sein.	Die <b>Bereitschaft, Produkte abschmecken zu lernen</b> , muss vorhanden sein.		
<b>Organisation</b> Organisation- und Planungsfähigkeit	Es wird von den Jugendlichen <b>Organisation und Planung schon zu Beginn</b> erwartet wie etwa Zutaten aus dem Lager holen können.	Es wird erwartet, dass die <b>Jugendlichen unter Anleitung organisieren und planen lernen</b> können.		<b>Kein Einstiegskriterium</b>
<b>Kreativität</b> Kreativität, Phantasie	Das <b>Interesse zu gestalten</b> und ein Auge für Kombinationen von Form und Farbe muss vorhanden sein z.B. Gebäck formen	Warenpräsentation lernen können.	<b>Kein Einstiegskriterium</b>	
<b>Hygiene</b> Hygienebewusstsein Körperhygiene	Es wird ein <b>Verständnis dafür vorausgesetzt</b> , weshalb eine bestimmte Hygienevorschrift notwendig ist.	Es wird erwartet, dass die Jugendlichen sehr <b>rasch ein Verständnis für Hygienevorschriften entwickeln</b> .		Es wird erwartet, dass <b>Arbeitsabläufe wie gezeigt umgesetzt werden</b> . Idealerweise verstehen die Jugendlichen warum bestimmte Hygienevorschriften eingehalten werden müssen.
	Es wird erwartet, dass die Jugendlichen <b>selbstständig ordentlich angezogen und gewaschen erscheinen</b> und sich nach der Toilette die Hände waschen.	Es wird erwartet, dass die Jugendlichen <b>sehr rasch lernen, sich ordentlich anzuziehen, sich zu waschen</b> und sich nach der Toilette die Hände zu waschen.	Es wird erwartet, dass die Jugendlichen spätestens <b>bis zum Praktikum lernen, sich ordentlich anzuziehen, sich zu waschen oder dabei Unterstützung von den Eltern bekommen</b> . Händewaschen nach der Toilette wird sehr rasch erwartet.	
<b>Gedächtnis</b> Merkfähigkeit	Es wird erwartet, dass sich Jugendliche <b>Produkte merken können</b> und häufig benötigte <b>Lebensmittel</b> nach ein- bis zweimaligem Zeigen <b>selbstständig gefunden werden</b> .			Einkaufslisten mit Unterstützung verfassen können. Es wird erwartet, dass sich Jugendliche bei <b>Bedarf erinnern wo sich z.B. Lebensmittel befinden</b> ("Bitte bring mir die Milch, sie befindet sich im Schrank links oben").