

Workshop 7

Kompetenztafel

Erkennen - Entwickeln - Zeigen



1. Produktionsschule und Kompetenzentwicklung

Kompetenz

ist, was ein Mensch wirklich kann und weiß.

ist die sinnvolle Anwendung sicher erworbenen Wissens.

Kompetenzen

dienen dazu, eine offene Zukunft nicht nur aufnehmend, sondern teilnehmend und gestaltend zu verwirklichen.

Kompetenzentwicklung

Jugendliche sollen unterstützt werden, ihre **eigenen Kompetenzen** zu „entdecken“, sich dieser bewusst zu werden und diese systematisch zu entwickeln

Produktionsschulen...



- unterstützen bei der **beruflichen Orientierung** und der Entwicklung eigener **Lebens- und Zukunftsperspektiven**
- verfügen über Werkstätten mit unterschiedlichen **Produktions- und Dienstleistungsangeboten**
- strukturieren ihre Lernprozesse vor dem Hintergrund realer Aufträge und „echter“ Kunden -> dies fördert und unterstützt die Entwicklung der **Persönlichkeit**, den Erwerb **sozialer, personaler und berufsbezogener (fachlicher) Kompetenzen**
- stärken **Kompetenzen**, die für die Aufnahme einer **Berufsausbildung** und einer **Erwerbstätigkeit** notwendig sind

Produktionsschulen ...

geben

Orientierung

vermitteln

Werte

stärken

Kompetenzen

„Produktionsschulen strukturieren ihre Lernprozesse vor dem Hintergrund realer Arbeitsaufträge.“

(Martin Kipp 2006, S. 143)

Kompetenzentwicklung durch Produkte gegeben

Arbeiten ↔ **Lernen** ↔ **Arbeiten**

(vom Konkreten zum Theoretischen und wieder zurück)

- Auftrag & Produkt werden pädagogisches Werkzeug!
- Produktion als Mittel zum Zweck!
- Sachzwang, der den Alltag überschaubar macht!
- Theoretisches Lernen integriert in praktische Umsetzung!
- Lernen hat einen Inhalt!
- Rückkopplung zur Lernwerkstatt gegeben!
- Lernen in der Gemeinschaft- Unterrichten anderer- voneinander Lernen!
- Erfolgsrückmeldung durch externe Kunden! Kunde = pädagogischer „Dritter“
- Aus „Nicht- Können“ wird „Können“!

= **Motivation + Wertschätzung + Selbstvertrauen**
Selbstständigkeit + Identifikation + Kompetenz!

2. Produktionsschulen und Kompetenzfeststellung

Erkennen - Entwickeln - Zeigen

Warum? ...

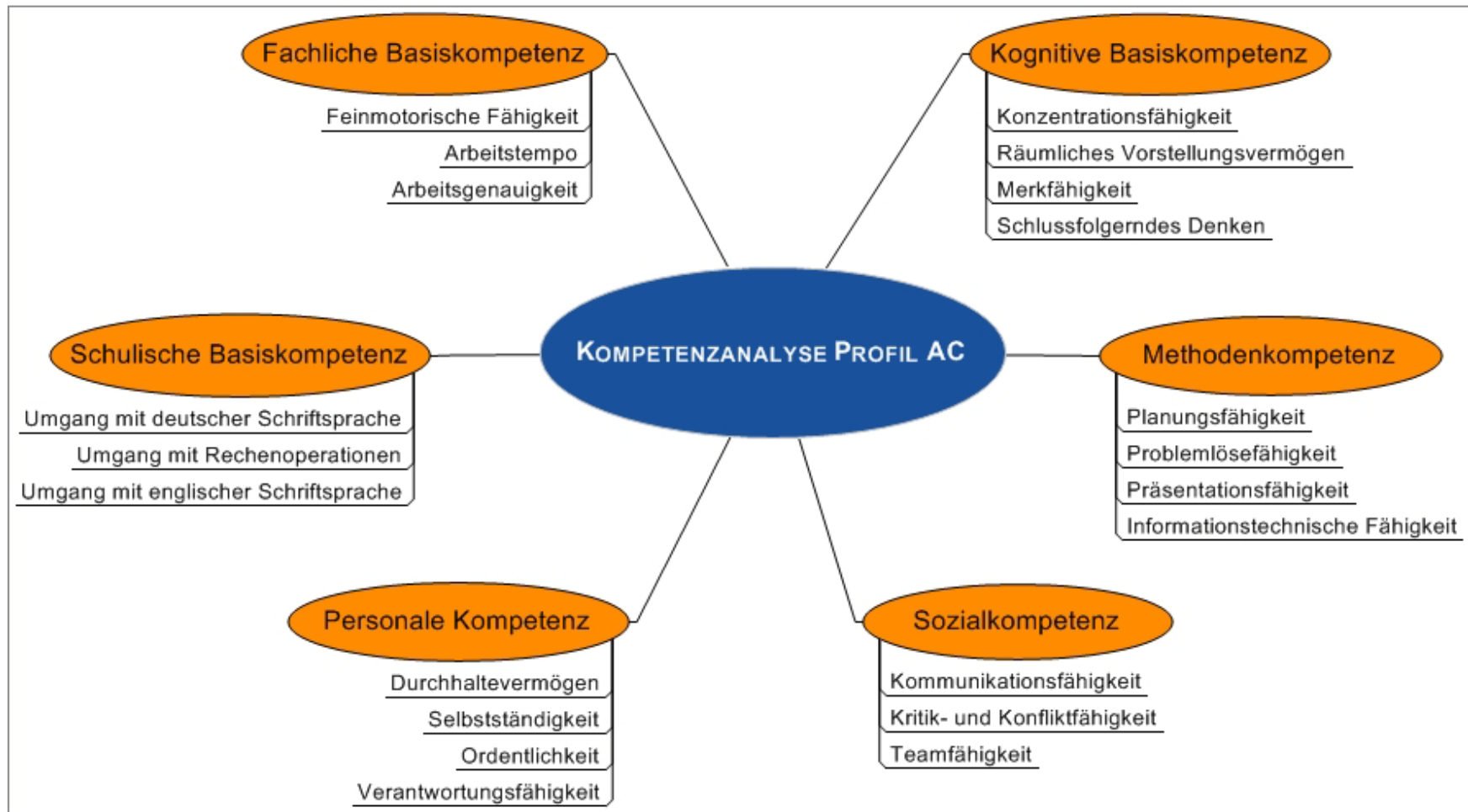
- Jugendliche verfügen über unterschiedliche Bildungs- und Entwicklungsniveaus
- **Potentiale** der Jugendlichen bzw. die Einflussfaktoren ihrer bisherigen Lernbiographie müssen erkannt und erfasst werden, um **individuelle, Prozessbegleitende Diagnose- und Beratungsangebote zu installieren = Kompetenzansatz**
- Jugendliche sollen unterstützt werden, ihre **eigenen Kompetenzen** zu „entdecken“, sich dieser bewusst zu werden und sie systematisch zu entwickeln
- nur so gelingt eine optimale und individuelle Unterstützung der Jugendlichen in ihren Entwicklungs- und Lernprozessen

Kompetenzanalyse Profil - AC, hamet 2 (bei Bedarf)

Ziele der Kompetenzanalyse

- Systematische, prozessorientierte Beobachtung und Beurteilung von Verhalten der Teilnehmerinnen und Teilnehmer
- Standardisierte Erfassung und Bewertung von Basiskompetenzen
- Förderung der Fähigkeit zur Selbsteinschätzung
- Realisierung gezielter individueller Fördermaßnahmen
- Hinweise zur Beruflichen Orientierung und Ausbildungsfähigkeit
- differenzierte Selbstwahrnehmung und Selbsteinschätzung
- Optimierung der Fremdbeurteilung

Kompetenzfelder und ihre Merkmale



systematische Entwicklungsplanung ...

- basiert auf **dokumentierten** Ergebnissen standardisierter Kompetenzfeststellungen
- ermöglicht zeitnahe und **individualisierte Entwicklungsplanung**
- enthält arbeitswelt-, fachbezogene und sozialpädagogische Lernschritte
- erfasst Entwicklungen im sozialen, personalen sowie fachlichen Kompetenzbereich
- bezieht Jugendliche aktiv in die Formulierung von (Teil-)Zielen ein
- befähigt in regelmäßigen Abständen zur Reflexion der Zielerreichung in **Entwicklungsplangespräche**



WL = schwarz; PSL = grün; KA = blau/ verantwortlich: TN, PS, KA/ Lernerfolg: OK = erledigt

Name, Vorname: Olga

geb. am: 30.12.1986

erstellt am/ von: Mrz 09

in PS seit: 22.09.2008 neu seit 28.09.2010

Bereich	Einstieg Profil- AC Zielvereinbarung	Methoden	Zeitraum, bis wann	verantw.	Lernerfolg
Integrationsplanung (Ausbildung/ Arbeit)	Praktikumsplatz suchen Berufsbilder erarbeiten Visagistin, Kosmetikerin, Fotografin realistische! Berufsorientierung Praktikum im Wellnes-/ Kosmetikbereich vom 12.10. - 23.10.09 Hotel Seeklause in Trassenheide Erstellen der Bewerbungsunterlagen Erlangen der Ausb.- Reife	schr. Bewerbung erstellen Internetrecherche Ausprobieren in Praktika Teilnahme Kontakt Fr. Schönberger <i>Zeugnis anerkennen / beglaubigen lassen</i> Bewerbungstraining ab 11/2009 mgl. EQJ (Absprache mit SAG Frau Heger am 25.01.10 beim Hilfeplangespräch)	ab 03/09 laufend erledigt erledigt sofort/läuft ab 11/09 Mrz 10	TN TN / KA TN KA TN / KA TN / KA	erledigt teilweise teilw.ok ok teilweise Mitarbeit! nein, TN krank
	12.01.11 erfolgreiche Beendigung der Qualiizierung, Berufsorientierung, Durchführung von Praktika, Verbesserung der deutschen Sprache in Wort und Schrift, Nutzung von Zusatzunterricht	Langzeitpraktikum begonnen in der Kunstgalerie Wolgast	ab 17.01.11	TN	
Kulturtechnische Kompetenz	Deutsch und Mathekenntnisse verbessern	Teilnahme an der LW Kalkulationen erstellen Dokumentation in Entw.- Mappe Hilfe von Anna- Diana einfordern Deutschübungen mit Martin Böttner eigenständig Flächenberechnungen erstellen	immer	TN TN/ WL	o. K. o. K.
	Einstieg in LW 2 Vorbereitung ext. NSP Selbständigkeit in der Kalkulationsbearbeitung fördern 16.03.2010 Selbständigkeit, ganzheitliche Auftragsbearbeitung verbessern 31.01.2011 regelm. Teilnahme an LW 1 zur Vorbereitung NSP		sofort sofort Mai 10 Nov 11	TN TN TN/ WL TN	BR nicht möglich o. K. nimmt teil
	Nähkenntnisse verbessern (Lederprodukte) stricken lernen	Nähübungen Bücheranleitungen lesen selbstständige Bearbeitung von Aufträgen Produkte gezielt nach Zeitvorgaben anfertigen u. abrechnen Teilnahme am Kunstprojekt der ADK	ab 04/09 ab 04/09 offen Mai 10 07.12.2010	TN/ MA AL Pilze TN/ WL TN/ J. Kuhle	Teilerfolg zurückgest. o. K.
Soziale Kompetenz	Kommunikationsfähigkeit erhöhen selbstbewusster werden 19.10.2010 Pünktlichkeit verbessern tägliche Anwesenheit erhöhen Persönliche Stabilisierung, Aufarbeitung persönl. Probleme/Hemmnisse 25.11.2010 Präsentation Textilwerkstatt	Übernahme von Anleitungsaufträgen neuer TN Absprachen mit Kunden Eigenverantwortung Antrag psychosoziale Betreuung gestellt HH Landesministerium	laufend laufend sofort erl 07.12.2010	WL TN TN TN/KA TN/ PSL	erledigt verbessert läuft

Unterschrift Produktionsschüler

Unterschrift Werkstattleiter

3. Kompetenzentwicklung in den Werkstätten und Dokumentation

Produktionsschulwerkstätten sind Werkstätten, in denen ...

Kompetenzentwicklung in und mit der Produktion entsteht
strikt individualisiert gearbeitet wird, denn

Es gibt nichts Ungerechteres
als die gleiche Behandlung Ungleicher!

Paul F.Brandwein, 1994

Die Werkstätten der CJD Produktionsschule Wolgast

www.cjd-produktionsschule.de

Handwerk



Holzbearbeitung
Brennholz
Verpackungen
Rustikale Möbel
Spielzeug
Spielplätze

Küche



Reinigung
Versorgung
Catering

Textil



Nähen
Filzen
Wäsche
Animation

GaLa



Kompost
Grünabfall
Kräuter
Brennholz
Skulpturen
Parkanlagen

weitere Bereiche: Musikladen, Medien/ Verwaltung



CJD Produktionsschule Wolgast Textilwerkstatt

Aufträge und Dienstleistungen

Änderungsschneiderei

Kostüme für Kita 's

Verarbeitung von Straußenleder für Hofladen

Taschen aus LKW-Plane

Puppenbekleidung

Filzprodukte

Accessoires



KOMPETENZTAFEL

TEXTILWERKSTATT

**UMGANG MIT SICH SELBST
UMGANG MIT ANDEREN**

PRAKTISCHE ARBEIT

**MASCHINEN
WERKZEUGE**

ARBEITSORGANISATION

WERKSTOFFKUNDE

BEGINNER

AUF KURS

KOMPETENT

Pünktlichkeit
Selbstständigkeit
Durchhaltevermögen
Arbeitsbereitschaft
Teamfähigkeit
Umgangsformen
Kritikfähigkeit
Anwesenheit

- Produktpräsentation
- Ordnung / Sauberkeit
- Qualität
- Flexibilität
- Geschicklichkeit
- Praktikum

Pflege	Arbeitsschutz	Maschinenkunde / Einsatz	Arbeitsweise
--------	---------------	--------------------------	--------------

Auswahl des Werkstoffes
Zuschnitt / Verbrauch
Kreativität
Nachweisführung

**Kalkulation
Abrechnung
Warenwirtschaft / Einkauf
Kundenbetreuung
Warenkontrolle**

Lina
Anja
Madlen
Sandra R.
Sandra K.
Stefanie
Cindy F.

**NÄCHSTE
ÜBERARBEITUNG**

27.09.2010

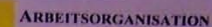
4. Qualifizierungsbausteine und Kompetenztafeln

Qualifizierungsbausteine mit Blick auf das PS- Konzept

- Zertifizierung von in der PS erworbenen Kompetenzen → keine „automatische“ *Anerkennung und „Anschlussfähigkeit“* für die Jugendlichen - weder regional noch überregional; „steht und fällt“ mit der regionalen Wirtschaft (sehr zurückhaltend bis dato); Produktionsschulen (noch) *nicht institutionell verankert*
- die an der PS Wolgast erworbenen *berufspraktischen Fähigkeiten und Fertigkeiten* sowie die *sozialen und personellen Kompetenzen* werden systematisch und transparent erfasst und dokumentiert (Entwicklungspläne, Kompetenztafeln)
 - > diese können - analog zu den Inhalten von QB - zertifiziert werden
 - > Chance: gemeinsam mit den zuständigen Kammern ausgestelltes und anerkanntes **Produktionsschulzeugnis**

Wie „passen“ nun Kompetenztafeln & Qualifizierungsbausteine an der Produktionsschule Wolgast zusammen?

Kompetenzen dokumentieren und zertifizieren

[illegible]

9.12.08

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins
Speisenzubereitung und Service

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Hauswirtschafter / Hauswirtschafterin vom 30. Juni 1999 (BGBl. Teil I, Nr. 35, S. 1495)

2. Qualifizierungsziel:

Zubereiten und Anrichten einfacher Speisen

3. Dauer der Vermittlung:

220 Zeitstunden

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Speisen zubereiten und Service	§ 4 Abs. 1 Nr. 4.1 a) Lebensmittel Nährstoff schonend vorbereiten und verarbeiten b) Arbeitstechniken zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden c) Grundregeln des Eindeckens und Abräumens von Tischen anwenden d) Speisen und Getränke servieren e) Gebäcke herstellen
4.3	Komplexe Arbeiten	
4.3.1	Arbeitsorganisation	§ 4 Abs. 1 Nr. 2.1 a) Aufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten, insbesondere nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten, planen und durchführen b) Arbeitsergebnisse erfassen, beurteilen und erforderliche Maßnahmen ergreifen c) Zusammenarbeit gestalten und Aufgaben terminorientiert durchführen

KOMPETENZTAFEL

KOCHSTUDIO



UMGANG MIT SICH SELBST UMGANG MIT ANDEREN

WARMER KÜCHE

KALTE KÜCHE

REINIGUNG PFLEGE

GRUNDLAGEN NAHRUNGS- ZUBEREITUNG

SERVICE

ARBEITSORGANISATION

- ALEKSANDR
- ANNE P.
- SEBASTIAN
- PETER
- PEGGY
- VIRGINIA
- ANJA
- STEFANIE
- ANNE K.

PUNKTLICHKEIT									
SELBSTSTÄNDIGKEIT									
DURCHHALTERVERMÖGEN									
ARBEITSBEREITSCHAFT									
TEAMFÄHIGKEIT									
UMGANGSFORMEN									
KRITIKFÄHIGKEIT									
FLEXIBILITÄT									
ANWESENHEIT									

VORPEISEN									
SUPPEN									
FLEISCH									
FISCH									
SÄTTIGUNGSBEILAGEN									

DESSERT									
KUCHEN/ TORTEN									
GEBACK									
SNACKS									
SALATE									

WC/ SANITÄR									
SELBSTSTÄNDIGKEIT									
ABWASCH/ SPÜLE									
RAUMREINIGUNG									
TEXTILPFLEGE/ WÄSCHE									

NAHRUNGSMITTELKUNDE									
GARTECHNIKEN									
GEMÜSE PUTZEN									
SCHNEIDTECHNIKEN									
BERECHNEN/ PORTIONIEREN									
REZEPTE LESEN/ UMRECHNEN									

ENDECKEN									
SERVIEREN									
DEKORIEREN									
GARNIEREN									

ARBEITSSCHUTZ/ UMWELTSCHUTZ									
SPEISEPLÄNE									
WARENWIRTSCHAFT/ LAGERHALTUNG									
EINKAUF/ KALKULATION									
UMGANG MIT ARBEITSMITTELN									
HYGIENE/ ORDNUNG/ SAUBERKEIT									

BEGINNER

AUF KURS

KOMPETENT

NÄCHSTE
ÜBERARBEITUNG:

9.12.08

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins
Speisenzubereitung und Service

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Hauswirtschafter / Hauswirtschafterin vom 30. Juni 1999 (BGBl. Teil I, Nr. 35, S. 1495)

2. Qualifizierungsziel:

Zubereiten und Anrichten einfacher Speisen

3. Dauer der Vermittlung:

220 Zeitstunden

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Speisen zubereiten und Service	§ 4 Abs. 1 Nr. 4.1 a) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten b) Arbeitstechniken zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden c) Grundregeln des Eindeckens und Abräumens von Tischen anwenden d) Speisen und Getränke servieren e) Gebäcke herstellen
4.3	Komplexe Arbeiten	
4.3.1	Arbeitsorganisation	§ 4 Abs. 1 Nr. 2.1 a) Aufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten, insbesondere nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten, planen und durchführen b) Arbeitsergebnisse erfassen, beurteilen und erforderliche Maßnahmen ergreifen c) Zusammenarbeit gestalten und Aufgaben terminorientiert durchführen

5. Ausblick und weiterer Entwicklungsbedarf

- eindeutige und transparente **Beschreibung** der einzelnen **Bewertungskriterien** werkstattbezogen...
- Beschreibung der jeweiligen „Kompetenzstufen“ (**rot**, **gelb**, **grün**)...
- Übertragung der Kompetenzentwicklung (auf Kompetenztafeln visualisiert) in die **Entwicklungspläne** der Jugendlichen- Digitalisierung
- Kompetenztafeln im CJD (Markenschutz beantragt)
- Erstellung eines Leitfadens mit wiss. Begleitung

- **Anschluss- und Abschlussperspektiven** der Produktionsschüler und -schülerinnen durch anerkannte Zertifizierung stärken
- → **Produktionsschulzeugnis** auf der Basis von Qualifizierungsbausteinen und anderen berufsbezogenen Teilqualifizierungen sowie der Dokumentation der individuellen Entwicklungsprozesse und der erworbenen Kompetenzen
- Produktionsschule als Teil eines **regionalen Übergangsmanagements**
→ Kompetenzentwicklung in den WS als Prozess begreifen = beginnend mit Start an PS - Verbleib - Übergang
- Akzeptanz in **Betrieben** muss noch aktiviert werden
→ „**Türöffner-Funktion**“ muss entwickelt und verstetigt werden
- Gewinnung des Lernortes **Betrieb**: Qualifizierung(s)bausteine) im Verbund, Praktika und „Klebeeffekte“ als Erweiterung trad. Formen der Lernortkooperationen und Vernetzung von Lernorten begreifen

Kompetenztafel - Kochstudio

Mandy

[illegible]

Kompetenztafel - Textilwerkstatt

Olga

	Umgang mit sich selbst Umgang mit anderen							Praktische Arbeit						Maschinen, Werkzeuge				Arbeitsorganisation				Werkstoffkunde					
Monat	Pünktlichkeit	Selbständigkeit	Durchhaltevermögen	Arbeitsbereitschaft	Teamfähigkeit	Umgangsformen	Kritikfähigkeit	Anwesenheit	Produktpräsentation	Ordnung/Sauberkeit	Qualität	Flexibilität	Geschicklichkeit	Praktikum	Pflege	Arbeitsschutz	Maschinenkunde, Einsatz	Arbeitsweise	Auswahl des Werkstoffes	Zuschnitt / Verbrauch	Kreativität	Nachweisführung	Kalkulation	Abrechnung	Warenwirtschaft / Einkauf	Kundenbetreuung	Warenkontrolle
Januar																											
Februar																											
März																											
April																											
Mai																											
Juni																											
Juli																											
August																											
September																											
Oktober																											
November																											
Dezember																											
Januar																											
Februar																											
März																											
April																											
Mai																											
Juni																											
Juli																											
August																											
September																											
Oktober																											
November																											
Dezember																											
Januar																											
Februar																											
März																											

Beginner  **Beginn:** 01.01.2009
Auf Kurs  **Stand:** 28.02.2011
Kompetent 

**„Wer Stärken stärkt,
schwächt die Schwächen
und beglückt.“**



Joelle Huser

www.cjd-produktionsschule.de