

KOFISCH

Kompetenzförderung im Schreiben

Gelingensfaktoren in der Entwicklung und Förderung der
Schreibkompetenz von jungen Erwachsenen im
beruflichen Übergangssystem

Projektleiter: Prof. Dr. Christian Efing

Das berufliche Übergangssystem

„Ausbildungsangebote, die unterhalb einer qualifizierten Berufsausbildung liegen bzw. zu keinem anerkannten Ausbildungsabschluss führen, sondern auf eine Verbesserung der individuellen Kompetenzen von Jugendlichen zur Aufnahme einer Ausbildung oder Beschäftigung zielen und zum Teil das Nachholen eines allgemeinbildenden Schulabschlusses ermöglichen.“ (Bildungsbericht 2006)

Die Maßnahme BvB-Pro/Werkstattjahr

Programmatik und Konzeption der Maßnahme „BvB-Pro/Werkstattjahr“:

BvB-Pro:

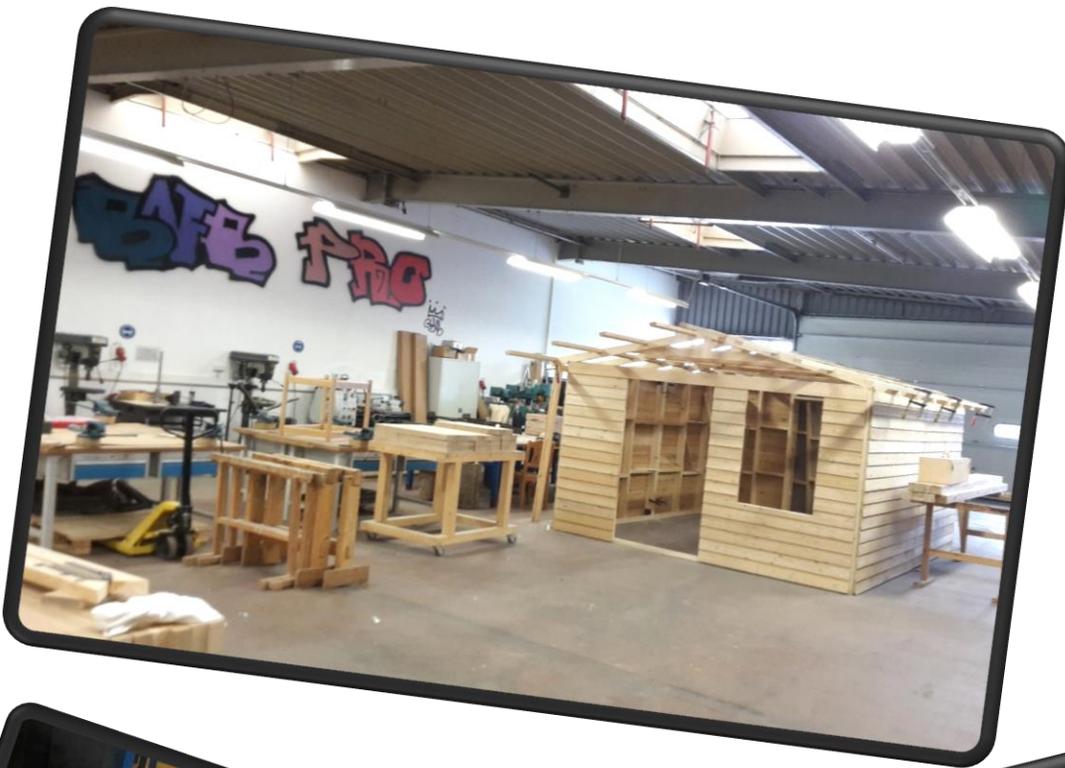
- Ein berufsvorbereitendes Angebot für junge Menschen mit komplexem Förderbedarf
- Berufsorientierung
- Unterstützung auf dem Weg in ein betriebliches Ausbildungsverhältnis
- Schulische Angebote

Das Werkstattjahr:

- Berufliche Qualifizierung
- Die Praxis wird in betrieblichen Praxisphasen erworben
- Ziel: Herstellung der Ausbildungsreife / Sicherstellung des Fachkräftenachwuchses

Das BvB-Pro/Werkstattjahr im Kreis Unna

- Die Maßnahme wird über zwölf Monate in vier Gewerken realisiert:
 - Garten- und Landschaftsbau (Unna)
 - Hotel/Gastronomie (Unna)
 - Holz (Bergkamen)
 - Metall (Bergkamen)
- Die Teilnehmenden bilden gemeinsam eine Klasse des Berufskollegs, an dem der Schulunterricht stattfindet.
- Unterricht am Berufskolleg (Di.: 8.00-15.10 Uhr, Mi.: 8.00-13.10 Uhr)
- Werkstattpraxis (Mo., Do. und Fr.: 7.30-16.15 Uhr)





Frage

Wie viel Prozent der Jugendlichen münden in das berufliche Übergangssystem ein?

- a) unter 5 %
- b) über 20 %
- c) 8 bis 10 %
- d) 13 bis 15 %

Frage

Wie viel Prozent der Jugendlichen *ohne* Hauptschulabschluss landen jährlich im beruflichen Übergangssystem?

- a) 50 bis 60%
- b) 90 %
- c) 70 bis 85%
- d) 45 %

WOCHENBERICHT

Nr.: KW 48 Name: ~~XXXXXXXXXX~~

Werkbereich: HoGa Woche vom: 23.11.2020 bis: 27.11.2020

Tag	Ausgeführte Arbeiten, Unterricht usw.
MO	- Bacon Omlets gemacht
	- Aufgeräumt
DI	Schule
MI	Schule
DO	Projekt Future 2: Demokratie , Lichtkunst , Theaterkunst
FR	Projekt Future 2: Demokratie , Lichtkunst , Theaterkunst

WOCHENBERICHT

Nr.: UW 49

Name: ~~Uwe G. ...~~

Werkbereich: HoGa

Woche vom: 30.12.2020 bis: 4.12.2020

Tag	Ausgeführte Arbeiten, Unterricht usw.
MO	Heute haben wir Bürger gemacht
	und alles gespült
DI	
MI	
DO	
FR	

WOCHENBERICHT

Nr.: KW 47 Name: ██████████
Werkbereich: HoGa Woche vom: 16.11.2020 bis: 20.11.2020

Tag	Ausgeführte Arbeiten, Unterricht usw.
MO	Zuerst haben wir die Küche geputzt, danach sind wir einkaufen gegangen. Wir haben Rinderbraten mit Kartoffel purée und Salat gekocht, und nebenbei haben wir die Vanille Gebäck gebacken.
DI	Schule
MI	Schule
DO	Zuerst sind wir einkaufen gegangen, dann haben wir Rinderbraten mit Salat und Kartoffeln gekocht. Nebenbei haben wir Fingertrost gekocht und Vanille Gebäck gebacken.

WOCHENBERICHT

Nr.:

UW 38

Name:

[REDACTED]

Werkbereich:

BvB Prof/
Werkstattjahr GaLa

Woche vom:

14.09.20

bis:

18.09.20

Tag	Ausgeführte Arbeiten, Unterricht usw.
MO	Freischneidearbeiten in Uita Keep 2.0
	Rasen gemäht Werkzeug wieder
	Laubbläser arbeiten in der Einfahrt instandgesetzt
	Bettflur betriebe auf dem Parkplatz
	Rasenschnitt aufgeladen, transportiert und abgeladen in den Containern
DI	Schule
	Ma: Fläche u. Umfang errechnen
	En: Simple Present
	WBL: Fragen über den Lehrer, Kaufverträge abschließen
	MP: Unterschiede zwischen Zeichnungen
MI	Schule
	DfE: Klassensprecher wählen und Verbale-nonverbale Kommunikation
	Fert Pa Maßeinheiten bedeutungen
	Pol: Cybermobbing
DO	erste auf den Anhänger geladen.
	Freischneider arbeiten an der Skateranlage
	in Unna. Versicherungsmulde bei geschnitten
	Laubbläser auf dem Parkplatz
	Alles abgeladen und Müll entsorgt
FR	Anhänger beladen, Stolperfalle am Eingang
	im Kindergarten Keep beseitigt, Kiesbett und Sandkasten ausgemessen, Skaterpark mit Freischneider

WOCHENBERICHT

Nr.: NW 47 Name: ~~Christoph~~ ~~Schulz~~

Werkbereich: BvB Pro/ Werkstattjahr GaLa Woche vom: 18.11.20 bis: 20.11.20

Tag	Ausgeführte Arbeiten, Unterricht usw.
MO	In Kita Keep Feischnerarbeiten und laub aufgesammelt
	Kita keep 2.0 Rasen gemäht und mit dem laubbläser blätter zusammengehasen.
	In Kita Unterm Regenbogen den knötterich entfernt und laub geblasen und grünschnitt in den Containern entsorgt
DI	Schule
	Ma: Übungen für Abschluss
	E: Übungen für Abschluss
	Sp: Zeit gestoppt Re: Rum gesessen
MI	De: Texte analysiert
	Fertp: Technisches Zeichnen
	Pol: Kahoot gespielt
DO	Den Bagger von HKL gesichert, in Kita unterm Regenbogen eine die Weibtraube geschnitten
	Beim Schacht ausheben die Baggearbeiten unterstützt.

Die Halde wurde 1962 als Berghalde der Bergwerke Haus
Aden und Monopol (seit 1998 mit der Zeche Heinrich Robert
zur Bergwerk Ost vereinigt) angelegt. Nach 2005
wurde sie zu den brennenden Halde gezählt.

Halde

Die Halde wurde 1962 als Berghalde der Bergwerke
Haus Aden und Monopol (seit 1998 mit der Zeche
Heinrich-Robert zum Bergwerk Ost vereinigt angelegt
nach 2005 wurde sie zu den brennenden Halden
gezählt.

DAVID

~~großes Holz~~

Die Halde wurde 1962 als Berghalde der Bergwerke Haus Aden und Monopol (seit 1998 mit der
Zeche Heinrich Robert zum Bergwerk Ost vereinigt) angelegt. Nach 2005 wurde sie zu den
brennenden Halden gezählt.

Ismael

Die Halde
Großes Holz

Die Halde wurde 1962 als Berghalde der Bergwerke Haus
Aden und Monopol (seit 1998 mit der Zeche Heinrich-
Robert zum Bergwerk Ost vereinigt) angelegt. Nach 2005
wurde sie zu den brennenden Halden gezählt.

Forschungsinstrumente:

- Beobachtungsbogen für Hospitationen
- Interviewleitfäden für Interviews mit Anleiter*innen, Sozialpädagog*innen und Lehrkräften
- Kriterienkatalog zur Erhebung der Schreibanforderungen
- Kriterienkatalog zur Textbewertung (Kriterienraster mit 45 Fragen und Kurzversion mit Ranglisten von A bis D)

Forschungsergebnisse und Produkte:

- Hospitationsberichte
- Interviewtranskripte und Auswertungsberichte
- Aufgabenanalyse und Systematisierung der Schreibanforderungen
- Erstellung von Portfolios für die Teilnehmenden der ersten Kohorte (insgesamt 237 Schreibprodukte)
- Berichte über die Ergebnisse der Textbewertung
- Entwicklung eines schreibdidaktischen Förderkonzepts
- Entwicklung von Übungseinheiten zur Förderung der Schreibflüssigkeit



<div style="text-align: center;">Niveaustufen</div> <div style="text-align: center;">Kriterien</div>	A	B	C	D
Sprachrichtigkeit <ul style="list-style-type: none"> • Orthografie • Interpunktion • Grammatik 	Der Text ist (fast) frei von Rechtschreib- und Interpunktionsfehlern. Die Beherrschung der Grammatikregeln ist erkennbar. (Der Text ist sehr gut zu verstehen)	Der Text weist einige Rechtschreib- und Interpunktionsfehler, z.T. auch Flüchtigkeitsfehler auf. Grundlegende Defizite in der Beherrschung der Grammatik sind nicht erkennbar. (Der Text ist gut zu verstehen)	Der Text weist mehrfach Rechtschreib- und Interpunktionsfehler auf. Einige Defizite in der Beherrschung der Grammatik sind erkennbar. (Der Text ist eher schlecht zu verstehen)	Nur einzelne Sätze sind frei von Rechtschreib- und Satzzeichenfehler. Die Grammatikfehler beeinträchtigen die Lesbarkeit des Textes. (Der Text ist aufgrund mangelnder Sprachrichtigkeit schlecht zu verstehen)
Sprachangemessenheit <ul style="list-style-type: none"> • Wortwahl • Satzbau • Stil 	Der Wortschatz ist besonders vielfältig. Der Satzbau ist durchgängig variabel. Der Text lässt besonderes Wissen auf der Stilebene erkennen. (Wortwahl, Satzbau und Stil sehr angemessen)	Der Wortschatz ist größtenteils textsorten- und adressatengerecht. Der Satzbau ist passend und überwiegend variabel. Die gewählte Stilebene entspricht der Textsorte. (Wortwahl, Satzbau und Stil angemessen)	Der Wortschatzumfang ist eingeschränkt. Der Satzbau gelegentlich monoton. Es ist eine Vermischung unterschiedlicher Stilebenen zu erkennen. (Wortwahl, Satzbau und Stil eher unangemessen)	Der Wortschatzumfang ist begrenzt. Die Wortwahl ist häufig unpassend. Der Satzbau ist monoton. Die gewählte Stilebene ist für die Textsorte unpassend. (Wortwahl, Satzbau und Stil unangemessen)
Inhalt	Der Text ist absolut vollständig. Nichts muss hinterfragt werden. (Die Aufgabe / kommunikative Absicht des Textes vollständig erfüllt)	Erwartete Inhalte werden bearbeitet. Kleinere Einzelheiten sind evtl. unklar. (Die Aufgabe / kommunikative Absicht des Textes größtenteils erfüllt)	Einige erwartete Inhalte werden nicht bearbeitet. (Die Aufgabe / kommunikative Absicht des Textes zum Teil erfüllt)	Die Textlänge entspricht nicht der Textsorte. Relevante Inhalte werden nicht bearbeitet. (Die Aufgabe / kommunikative Absicht des Textes nicht erfüllt)
Textsorte/Aufbau <ul style="list-style-type: none"> • Textsortennormen • Text-strukturierende Mittel • Leserperspektive • Metakommunikation 	Die Textteile sind sinnvoll aufeinander aufgebaut. Die Leserperspektive und die Textsortennormen werden durchgängig berücksichtigt. Auf der metakommunikativen Ebene werden Verständnisprobleme vermieden. (Die Textsorte ist sehr gut zu erkennen)	Der Text ist sinnvoll aufgebaut. Textsortennormen sind überwiegend berücksichtigt. (Die Textsorte ist gut zu erkennen)	Die Inhalte werden für die Gesamtidee nicht sinnvoll gegliedert. Text-strukturierende Mittel werden selten verwendet. Die Textsortennormen werden wenig berücksichtigt. (Die Textsorte ist eher schlecht zu erkennen)	Der Text weist auf Unwissen über Textsortennormen auf. Keine inhaltliche Gliederung für die Gesamtidee. (Die Textsorte ist schlecht zu erkennen)
Prozess <ul style="list-style-type: none"> • Planen/Überarbeiten • Kreativität 	Der Text weist sprachliches sowie inhaltliches Wagnis auf und ist in besonderer Weise kreativ. (Kreativität und Überarbeitungsstrategien sind sehr gut zu erkennen)	(Planungs- und Überarbeitungsspuren sind gut zu erkennen)	(Planungs- und Überarbeitungsspuren sind eher schlecht zu erkennen)	(Planungs- und Überarbeitungsspuren sind schlecht zu erkennen)

WOCHENBERICHT

Nr.: 1 Name: [REDACTED] [REDACTED]

Werkbereich: Holz / Metall KW Woche: 35

Tag	Ausgeführte Arbeiten, Unterricht usw.
MO	
DI	
MI	
DO	Fahrt reparatur und für bank repari ern
FR	Bank net gemacht ben erdig gemacht

Für die Richtigkeit:

Datum/Unterschrift Teilnehmer/in _____

Datum/Unterschrift Anleiter/in _____

WOCHENBERICHT

Nr.: VW.38 Name: [REDACTED]

Werkbereich: Hoga Woche vom: 20.09.21 bis: 24.09.21

Tag	Ausgeführte Arbeiten, Unterricht usw.
MO	Habe die Aula eingedeckt. Habe mein Instruktion- belehrung gemacht. Habe Kisten mit geschmirrt nach getragen. War ein Koffer, Habe Kucheln gebacken. Habe beim Abwasch geholfen
DI	
MI	
DO	Habe Brötchen geschmirrt, Kaffe geleckt Aula eingedeckt, Brötchen gebackt selber gemacht, Glaser gespült
FR	

Für die Richtigkeit:

Datum/Unterschrift Teilnehmer/in

Datum/Unterschrift Ausbilder/in

WOCHENBERICHT

Nr.: KW 43 Name: Rötz Kimberly

Werkbereich: HoGa Woche vom: 25.10.2021 bis: 29.10.2021

Tag	Ausgeführte Arbeiten, Unterricht usw.
MO	Ich hatte heute mein ersten Tag gehabt und habe am anfang erstmal zu geguckt wie alles gemacht wird hinterher sind wir eintaufen gewesen bei Rewe, Rossmann, aldi und beim Becker haben wir die brötchen neu bestellt. Als wir zurück waren haben wir Nussecken
DI	Schule Gebäck und hinterher aufgeräumt
MI	Schule
DO	Heute habe ich die Brötchen fertig bellegt einmal für eine 15 lewige Sitzung und für den kiosk den ich mit einer kollegin gemacht habe. Danach haben wir alles sauber gemacht und haben 2 Kuchen gebacken.
FR	Heute habe ich die Brötchen gemacht und den Kiosk. Danach habe ich mit Herr Thiel um die sachen von tobrenten gekümmert und wegen der Ticket.

Für die Richtigkeit:

Datum/Unterschrift Teilnehmer/in

Datum/Unterschrift Ausbilder/in

WOCHENBERICHT

Nr.: KW 38 Name: Justin Jödicke
Werkbereich: HaGa Woche vom: 20.09.21 bis: 24.09.21

Tag	Ausgeführte Arbeiten, Unterricht usw.
MO	Schokolade geschmolzen im Topf
	Geschirr hochgetragen in der Küche
	Boden gewischt
	Geschirr gespült.
DI	Wäsche in der Waschmaschine getan
	Kiosk durchgefekt und sauber gemacht
	Smirzen aufgehängt an den Hacken
	Geschirr gespült
MI	Bisquitrolle gebacken und zubereitet.
	*5 Brötchen geschmirt und belegt.
DO	
FR	Kartoffeln geschelt in der Küche
	Kartoffel puffer gebraten
	Küche geputzt und getrocknet
	Geschirr abgetrocknet

Für die Richtigkeit:

24.9.21
Datum/Unterschrift Teilnehmer/in

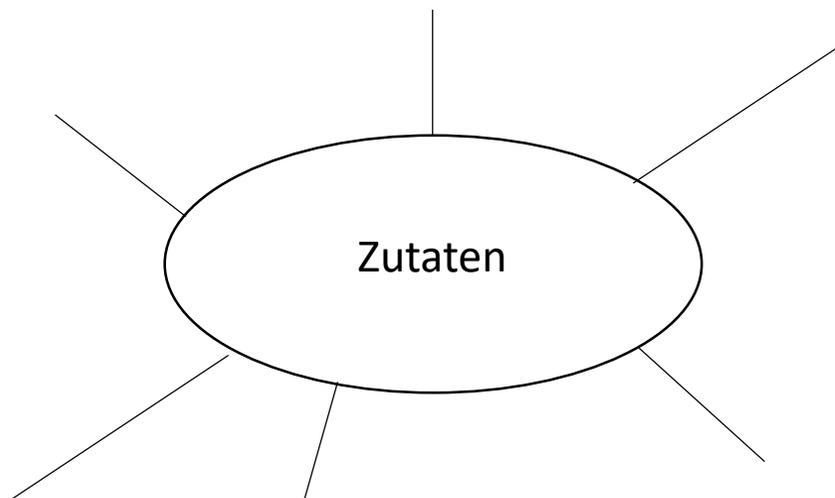
24.09.21 A. Jödicke
Datum/Unterschrift Ausbilder/in

Grundlagen des Förderkonzepts

- Scaffolding
- Wortschatzvermittlung
- Prozessorientierung
- Handlungsorientierung
- Szenario-basiertes Schreiben
- Vermittlung von Textsortenwissen

Übung 1.1

Das Gericht, das wir als nächstes kochen, ist Spaghetti Bolognese. Nutze zur Planung der Zubereitung die unten aufgezeichnete Mindmap. Dort kannst Du die Zutaten, die Du zum Kochen des Gerichts benötigst, notieren. Notiere alles, was Dir einfällt.



Übung 1.2

Überprüfe anhand des ausgeteilten Rezepts, ob Du alle wichtigen Schritte bedacht hast. Benutze hierfür die Checkliste auf der nächsten Seite und hake alle Zutaten, die Du richtig aufgeschrieben hattest, ab.



Spaghetti Bolognese

Zubereitung:

1. Die Zwiebel und die Karotte schälen und möglichst fein hacken. Das Hackfleisch in einer großen Pfanne in Öl gut anbraten. Zwiebeln und Karotten mit in die Pfanne geben und glasig werden lassen. Die Tomatenkonserven öffnen und zu dem Hackfleisch geben.
2. Mit der Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und den italienischen Kräutern je nach Geschmack abschmecken. Die Knoblauchzehe fein hacken und mit in die Pfanne geben. Alles gut 45min. köcheln lassen und ab und an umrühren.
3. Die Spaghetti laut Packungsanweisung „bissfest“ kochen. Spaghetti auf einen Teller anrichten und die Bolognese-Sauce darüber verteilen.

Zutaten für 2 Personen:

Spaghetti	250 Gramm	
Hackfleisch gemischt	250 Gramm	
Zwiebel frisch	1 Stück	
Karotte	1 Stück	
Tomaten gehackt Konserve	2 Stück	
Knoblauchzehe	1 Stück	
Italienische Kräuter	etwas	
Salz	etwas	
Pfeffer	etwas	
Gemüsebrühe-Pulver	etwas	

Übung 1.4

Verfasse anhand der Bilder eine Vorgangsbeschreibung, in der Du alle nötigen Vorgänge während des Kochens der Spaghetti Bolognese beschreibst. Einen Infokasten zur Vorgangsbeschreibung findest Du auf der Seite 7.

Infoseite

Die Vorgangsbeschreibung...

1. ... stellt einen Vorgang **sachlich** dar.
2. ... bezieht sich auf **wiederholbare Vorgänge**.
3. ... informiert den Leser über die wesentlichen Merkmale eines **Gesamtvorgangs in seinen Einzelvorgängen** (Tätigkeiten, Bewegungen, Veränderungen).
4. ... hat beantwortet folgende **Leitfragen**: Was wird zuerst gemacht? Was geschieht danach? Was läuft möglicherweise gleichzeitig ab?

So erhält der Leser eine **genaue Vorstellung von der Tätigkeit**.

Was ist zu beachten?

1. Du schreibst die Vorgangsbeschreibung im **Präsens**.
2. Die **Verwendung von Fachbegriffen** ist sinnvoll, damit der Leser weiß, wie er vorgehen soll.
3. Die Sätze sind **kurz, klar und sachlich** formuliert.
4. Schreibe in der **Ich-Form**!

Ein **Beispiel** für eine Vorgangsbeschreibung ist das folgende Rezept.

Vanillepudding

Als erstes messe ich einen ½ Liter Milch ab. Dann nehme ich von der Milch 6 Esslöffel ab und gebe sie in die Tasse. In die Tasse füge ich nun den Zucker und das Puddingpulver hinzu und rühre alles glatt. Dann schalte ich die Herdplatte ein und bringe die restliche Milch zum Kochen. Wenn die Milch kocht, nehme ich den Topf von der Platte und gebe das angerührte Puddingpulver hinein. Dabei rühre ich kräftig mit dem Schneebesen. Danach koche ich den Pudding unter kräftigem Rühren noch einmal auf. Zum Schluss kann man den Pudding in ein Puddingschälchen füllen.

Übung 1.4

a) Verwende für die Vorgangsbeschreibung die vorgegebenen Wörter neben den Bildern. Schreibe die Sätze zu dem jeweiligen Bild dann auf die Linien.



Karotten/Zwiebeln
schälen/klein hacken



Spaghetti/Topf
kochen



Öl/Hackfleisch/Pfanne
anbraten



Spaghetti/Bolognese-sauce
anrichten/servieren



Karotten/Zwiebeln/gehackte Tomaten/Gewürze
hinzugeben/umrühren

Übung 1.4

b) Fasse die Sätze zusammen zu einem Text. So erhältst Du Deine gesamte Vorgangsbeschreibung für die Spaghetti Bolognese

Vorbereitung der Übung 1.5

Ein **Beispiel** für die Struktur eines **Rezepts**

1) **Kaiserschmarrn**

- 2) 200g Mehl
- 30g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Stk. Eier
- 300ml Milch
- 40g Butter (für die Pfanne)
- 30g Rosinen
- 1 Prise Puderzucker (zum Bestreuen)

- 3) Für den Kaiserschmarrn zuerst in einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz und Eigelb mit der Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. In einer anderen Schüssel die Eiweiß zu einem steifen Eischnee schlagen und danach unter den dickflüssigen Teig heben.
- Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Die Butter in einer großen, flachen Pfanne erhitzen, sodass sie schmilzt. Den Teig langsam eingießen und mit Hilfe eines Pfannenwenders beidseitig anbacken.
- Anschließend die Pfanne in den Backofen stellen und 10-12 Minuten fertig backen – bis der Kaiserschmarrn leicht goldbraun ist.
- Danach die Pfanne aus dem Backofen nehmen und den fertigen Teig mit zwei Gabeln in unregelmäßige Stücke zerreißen. Die Rosinen hinzufügen und den Kaiserschmarrn gut verrühren.
- Den Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Ein Rezept besteht also aus drei Teilen:

1) **Titel**

2) **Zutatenliste** (keine Sätze, nur Mengenangaben und Substantive)

3) **Anleitung** (im Infinitiv oder mit Passivsätzen)

Übung 1.5

b) Übe anhand des Beispiels eines Pfannkuchenrezepts, wie man ein Rezept schreibt. Helfen wird Dir dabei die grundlegende Struktur eines Rezepts auf Seite 8.

Pfannkuchenrezept

Zutaten:

- 125 Gramm Mehl,
- ein Ei,
- ein Viertelliter Milch,
- eine Prise Salz.
- Fett oder Butter



Regelmässige Verben:

verteilen erhitzen
füllen verrühren
hinzufügen

Unregelmässige Verben:

geben backen
nehmen essen
gießen 2x wenden (!)
dazugeben

Das Mehl in eine Schüssel

Eine Prise Salz

Ein Ei

Die Milch in die Schüssel

Alles zu einem glatten Teig

Fett in einer Pfanne

Etwas Teig in die Pfanne

Teig.....auf dem Boden der Pfanne

Der Pfannkuchen nach ungefähr zwei Minuten den Pfannkuchen

.....

Die andere Seite

Der Pfannkuchen aus der Pfanne

Der Pfannkuchen süß

Übung 1.7

Überprüfe anhand des folgenden Youtube-Videos, ob Dein verfasstes Rezept inhaltlich vollständig ist und Du keinen Arbeitsschritt vergessen hast.



Weg entlang der Wertschöpfungskette

Angebot - Auftrag Nr.:

1	Kunden Akquise	Wie?	Telefon, Homepage, Tagespresse, Vorstellungsgespräch (nach Vereinbarung) Produktflyer
2	Angebot erstellen	Wie?	Kalkulation (Material Arbeitsstunden), Skizze / Zeichnung, Fotos, Notizen, Kundenwünsche
3	Auftrag / Fertigung	Wie?	Verteilung der Aufgaben (wer macht was mit welchen Maschinen)
4	Kontrolle	Wie?	Entspricht das Produkt den Anforderungen (Maße, Farbe etc. Abgleich mit Angebot)
5	Auslieferung	Wie?	evtl. Montage vor Ort (ordentliches Auftreten)
6	Rechnung	Wie?	Auflistung anhand des Angebots, mögliche Änderungen während der Bauzeit miterfassen