

Berufliche Schulen

Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

Lehrplan für die Grundstufe

Lehrplangruppe

Horst Buchner, Stephan Döbert, Dr. Heinrich May, Inge Meixner, Barbara Schätz, Georg Schneider, Klaus Schünemann, Renate Stückrath

Inhaltsübersicht

Seite

Vorbemerkungen

1. Berufe des Berufsfeldes und Erwartungen an die Berufsausbildung	3
2. Spezifische Lernsituation im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	3
3. Ziele und Folgerungen für den berufsbezogenen Unterricht	5
4. Didaktisch-methodische Grundsätze für die Umsetzung der Lehrplanvorgaben	7
5. Aufbau und schulinterne Umsetzung des Lehrplans	9

Übersicht über die Lernfelder

9

1. Lernfeld	Lebensmittelbeurteilung	10
2. Lernfeld	Ernährungserziehung	11
3. Lernfeld	Ernährung und Leistung	12
4. Lernfeld	Ernährungsberatung	13
5. Lernfeld	Produktentwicklung	14
6. Lernfeld	Rezeptoptimierung	15
7. Lernfeld	Produktbeurteilung	16
8. Lernfeld	Lagerhaltung und Qualitätssicherung	17
9. Lernfeld	Lebensmittelüberwachung	18
10. Lernfeld	Werbung, Präsentation und Verkauf	19
11. Lernfeld	Arbeitssicherheit	20
12. Lernfeld	Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Betrieb	21
13. Lernfeld	Ergonomie und Ökologie am Arbeitsplatz	22

1. Berufe des Berufsfeldes und Erwartungen an die Berufsausbildung

Der Lehrplan der Grundstufe gilt für die **Ausbildungsberufe** des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft, und zwar sowohl für Auszubildende in der Berufsschule, als auch für Schülerinnen und Schüler, denen in beruflichen Vollzeitschulformen eine berufliche Grundbildung vermittelt wird.

Gemeinsame Aufgabe aller Berufe des Berufsfeldes ist es, Menschen mit qualitativ hochwertigen und hygienisch einwandfreien Lebensmitteln zu versorgen. Dabei kommt es in erster Linie auf den Genuss-, den Gesundheits- und den Eignungswert an. Ökonomische, psychologische und soziale, vor allem aber ökologische Aspekte gewinnen als Kriterien der Lebensmittelqualität bei der Herstellung, der Zusammenstellung und dem Angebot von Lebensmitteln immer mehr an Bedeutung.

Der Einsatz neuer Technologien und die sich aus der Einbindung in die Europäische Union ergebenden Bedingungen der Produktion und des Warenangebots haben zunehmenden Einfluss auf die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Wachsendes Ernährungsbewusstsein einerseits und Verunsicherung der Verbraucher andererseits verlangen verstärkt qualifizierte Beratung von Kunden und Gästen.

Die Berufsausbildung soll in der Grundstufe auf Berufsfeldbreite Lernprozesse anbahnen, die die Lernenden dazu befähigen:

- Waren sachgerecht zu beschaffen und zu lagern,
- Wareneingänge zu überprüfen,
- Nahrungsgüter materialgerecht und sachkundig auszuwählen, sie zu bearbeiten und zu verarbeiten;
- bei der eigenen Ernährung und im beruflichen Handeln sich von den Grundsätzen einer gesundheitsförderlichen Ernährung leiten zu lassen
- Forderungen der Arbeitssicherheit, des Umweltschutzes und der rationellen Verwendung der Ressourcen bei ihrem beruflichen und privaten Handeln zu beachten;
- Hygienemaßnahmen zu treffen;
- lebensmittelrechtliche und gewerberechtliche Vorschriften anzuwenden;
- Werkzeuge, Arbeitsgeräte, Maschinen und Anlagen fachgerecht zu bedienen und zu pflegen;
- sich Kunden, Gästen bzw. den zu versorgenden und zu betreuenden Personen gegenüber sozialkompetent zu verhalten und sie zu beraten;
- Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit zu entwickeln und mit anderen konstruktiv im Team zusammenzuarbeiten;
- mit neuen Technologien umzugehen;
- Waren verkaufsförderlich zu präsentieren und zu dekorieren;
- Werbemaßnahmen anzuwenden.

2. Spezifische Lernsituation im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

Heterogenität der Lerngruppen

Die Lernsituation in den Klassen des Berufsfeldes ist durch eine ausgeprägte, mehrfach gelagerte Heterogenität in der Zusammensetzung der Lerngruppen gekennzeichnet. Die Lerngruppen des Berufsfeldes sind im Hinblick auf die schulischen Voraussetzungen heterogener zusammengesetzt als die der meisten anderen Berufsfelder. In den Klassen werden i.d.R. Hauptschülerinnen und Hauptschüler, Realschülerinnen und Realschüler sowie Sonderschülerinnen und Sonderschüler gemeinsam unterrichtet, wobei Absolventinnen und Absolventen der

Hauptschule und der Realschule die größte Gruppe bilden. Außer in gastgewerblichen Klassen sind Auszubildende mit Hochschulreife die Ausnahme.

Abgesehen von den Auszubildenden mit Hochschulreife verfügen die Schüler und Schülerinnen des Berufsfeldes im allgemeinen über wenig entwickelte Abstraktionsfähigkeit. Kooperations- und Kommunikationsfähigkeit bedürfen der besonderen Förderung. Verhalten und Handeln sind überwiegend emotionsgesteuert. Stark ausgeprägt ist das Interesse an berufspraktischen Problemstellungen und an praktischem Tun.

Aus schulorganisatorischen Gründen müssen oft Auszubildende zweier oder mehrerer Ausbildungsberufe in einer Klasse unterrichtet werden; für die Grundstufe gilt dies fast durchweg. Dabei tritt Heterogenität aufgrund unterschiedlicher Zielrichtung der Berufe zutage. So liegen die Schwerpunkte je nach Beruf

- in der Produktion auf der Herstellung von Lebensmitteln bzw. der Zubereitung von Speisen,
- im Verkauf und im Service auf der Weitergabe von Produkten und in der fach- und sachgerechten Beratung,
- im hauswirtschaftlichen Bereich auf der Versorgung und Betreuung von Personen.

Interesse und berufliche Perspektiven der Auszubildenden

Das Interesse der Auszubildenden am Berufsschulunterricht und am Beruf selbst ist sehr unterschiedlich entwickelt:

- Auszubildende, die eine bewusste Entscheidung für ihren Ausbildungsberuf getroffen haben, z.B. weil sie später in den elterlichen Betrieb einsteigen oder sich nach der Berufsausbildung weiterqualifizieren wollen, zeichnen sich durch großes Interesse und hohe Motivation aus.
- Auszubildende, die in ihrer seitherigen Schullaufbahn wenig erfolgreich waren, finden durch praktische Leistungen in der betrieblichen Ausbildung Bestätigung, was sich auch positiv auf ihr Interesse und ihre Leistungen im Berufsschulunterricht auswirkt.
- Auszubildende, die im Verlauf der Ausbildung feststellen, dass sie bei der Berufswahl im Hinblick auf die betriebliche Wirklichkeit von falschen Vorstellungen ausgegangen sind oder den Beruf mangels Alternativen gewählt haben, sind wenig motiviert. Bei ihnen kommt es darauf an, die Identifikation mit dem Ausbildungsberuf zu fördern und ihnen im Verlauf der Ausbildung bewusst zu machen, dass sie durch den Berufsabschluss ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt in jedem Fall verbessern.

Betriebliche Lern- und Arbeitssituation

Bei den meisten Ausbildungsbetrieben handelt es sich um kleinere bis mittlere Betriebe. Oft sind es Familienbetriebe mit traditioneller Mitarbeiterführung. Aufgrund der Betriebsgröße sind die Organisations- und Entscheidungsstrukturen leicht durchschaubar. I.d.R. lässt die Betriebsgröße keine besondere betriebliche Organisation der Ausbildung zu, d.h. die Ausbildung verläuft en passant zur betrieblichen Arbeit. Unterweisungen folgen dem methodischen Dreischritt Vorführen - Ausführen durch Arbeiten unter Aufsicht - allein Ausführen.

In den gastgewerblichen Großbetrieben und in den Großhaushalten mit Personalabteilung sind die Betriebsstrukturen weniger gut durchschaubar. Andererseits ist die Ausbildung in Anlage und Verlauf meist besser organisiert. Die Mitarbeiterführung folgt zumindest in Ansätzen den Grundsätzen eines sozial integrativen Führungsstils. Die Auszubildenden arbeiten entweder im Einzelfall auf direkte Anweisung, oder sie führen Routinearbeiten aus. Oft wird selbständiges Handeln situativ unvermittelt verlangt, insbesondere im Verkauf und im Service.

3. Ziele und Folgerungen für den berufsbezogenen Unterricht

Ziel des Unterrichts ist die persönliche und berufliche Handlungskompetenz durch Vermittlung bzw. Förderung von Fach-, Sozial-, Lern- und interkultureller Kompetenz.

Um dieses Ziel zu erreichen, kommt es darauf an, im Kontext der Vermittlung fachlicher Kenntnisse ganzheitliche Lernsituationen zu schaffen, in denen die für die Handlungskompetenz erforderlichen Fähigkeiten vermittelt bzw. gefördert werden.

Fachkompetenz

Wesentliche Grundlage für die Berufstätigkeit in Produktion, Verkauf und Beratung von Kunden bzw. Gästen sowie in der Versorgung und Betreuung von Personen ist die Fachkompetenz, die in einem umfassenden Zusammenhang gesehen wird und neben dem Fachlichen im engeren Sinne auch Methodenkompetenz und informationelle Kompetenz einschließt. Zu ihr gehören

- der ernährungsbewusste Umgang mit Lebensmitteln,
- rohstofforientiertes, fachlich sicheres und genaues Arbeiten
- Qualitätsbewusstsein
- Hygiene am Arbeitsplatz
- die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften
- Sicherheitsbewusstsein beim Umgang mit Maschinen, Einrichtung und Werkzeug
- rationelles Arbeiten
- umweltbewusstes Arbeiten
- Grundkenntnisse der Warenwirtschaft und der Büroorganisation

In die Fachkompetenz einzubeziehen sind

unter **methodischem Aspekt**

- die Planung, Durchführung und Kontrolle der Arbeitsaufgaben
- die Wahrnehmung von Problemen und die Findung sachgerechter Lösungen wie z.B. beim Auftreten abweichender Rohstoffeigenschaften
- die längerfristige Planung aufgrund gegebener Bedingungen, z.B. bei Wochen- und Tagesplänen
- Phantasie beim Finden kreativer Lösungen, z.B. bei der Entwicklung bzw. Modifikation von Produkten, Dienstleistungen und Werbekonzepten
- die kritische Bewertung und die sachliche Begründung von Produkten, Arbeitsweisen und Arbeitsergebnissen, z.B. bei der Qualitätskontrolle
- das Denken in Zusammenhängen, z.B. bei der Aufstellung von Speiseplänen und bei der Produktentwicklung

unter **informationellem Aspekt**

- die Anwendung von „Techniken der geistigen Arbeit“
- die Nutzung von Bibliotheken und Handapparaten
- die Kenntnis von Informationsquellen
- Informationsbeschaffung und -verarbeitung mit Hilfe der elektronischen Kommunikations- und Informationstechniken, wie z.B. beim Einsatz von Textverarbeitung, Programmen zur Nährwertberechnung, zur Rezeptverwaltung und Lagerhaltung
- der Umgang mit und die Bedienung von prozesssteuernden Anlagen.

Die Arbeit am Personalcomputer ist dem Lehrplan als methodisch-mediale Voraussetzung zugrunde gelegt.

Sozialkompetenz

Kompetenter Umgang mit Kolleginnen und Kollegen, mit Kundinnen und Kunden, mit Gästen sowie mit zu versorgenden und zu betreuenden Personen setzt Sozialkompetenz voraus. Dazu gehören im einzelnen

- Kommunikationsfähigkeit als Fähigkeit, sich in Gruppenprozesse aktiv und konstruktiv einzubringen, z.B. kunden- und gästegerechtes Verhalten beim Verkauf bzw. beim Service und bei der Beratung von Kunden bzw. Gästen bzw. zu versorgenden und zu betreuenden Personen.
- Kooperationsfähigkeit als Fähigkeit, im Team zusammenzuarbeiten, z.B. Zusammenarbeit in der Großküche
- Verantwortungsfähigkeit als Fähigkeit, Verantwortung oder Mitverantwortung im jeweils angemessenen Rahmen zu übernehmen, z.B. bei der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen
- Konfliktfähigkeit beim Umgang mit Kunden bzw. Gästen, z.B. bei Reklamationen, mit Kolleginnen und Kollegen sowie mit zu versorgenden und zu betreuenden Personen

Lernkompetenz

Die Voraussetzung, sich den ständigen Veränderungen in der Berufs- und Arbeitswelt stellen und sie bewältigen zu können, ist die Kompetenz zu lebenslangem Lernen. In den Berufen des Berufsfeldes sind Veränderungen zu erwarten, insbesondere bei neuen Rohstoffen und neuen Produkten, im Lebensmittel- und Hygienerecht, neuen Anforderungen in der Qualitätssicherung und aufgrund ökonomischer oder ökologischer Erfordernisse. Zur Lernkompetenz gehören im einzelnen

- Planung und Gestaltung der eigenen Lernprozesse
- Selbsttätigkeit, insbesondere bei der Reflexion des eigenen Tuns
- Reflexion der eigenen Lernprozesse

Interkulturelle Kompetenz

Verständnisvoller, auf gegenseitiger Achtung beruhender und auf Ausgleich bedachter Umgang zwischen Menschen verschiedener Kulturen setzt interkulturelle Kompetenz voraus. Das gilt gerade auch für die Wahrnehmung von Aufgaben als Bürgerinnen und Bürger der Europäischen Union. Interkulturelle Kompetenz umfasst die Bereitschaft und die Fähigkeit zu vorurteilsfreiem Umgang und zur verständnisorientierten Kommunikation mit dem kulturell Anderen, dem Fremden als Kollegen, als Gäste, als Kunden, als zu versorgende und zu betreuende Personen.

Dazu gehören insbesondere

- Kenntnisse der Eßgewohnheiten und der Esskultur anderer Länder
- Herstellung landestypischer Gerichte
- Kenntnisse über landesspezifische Rohstoffe, Produkte und Herstellungsverfahren
- Kenntnisse über religiöse Speise- und Hygienevorschriften
- Interesse an Arbeitsweisen, Arbeitsorganisation und Betriebsstrukturen in anderen Ländern
- Erwerb von berufsbezogenen Fremdsprachenkenntnissen

4. Didaktisch-methodische Grundsätze für die Umsetzung der Lehrplanvorgaben

Ganzheitlichkeit der Lernprozesse

Ganzheitlich angelegte Lernprozesse sind eine wesentliche Voraussetzung, um Handlungskompetenz zu erzielen. In der Unterrichtsgestaltung eignen sich dazu in besonderer Weise projektartige und handelnde sowie problemorientierte Lehr-/Lernkonzepte, die informationsintensive Phasen kursorisch einschließen. Das bedeutet im einzelnen:

- Themen und Lernprozesse sind so praxis- und lebensnah anzulegen, dass sie Aufgaben und Probleme der Berufsbildung, der Berufs- und Arbeitswelt sowie der persönlichen Lebensgestaltung einschließen. Die für einen beruflichen Sachverhalt bedeutsamen lebensmitteltechnologischen, lebensmittelrechtlichen, lebensmittelhygienischen, verkaufskundlichen, ernährungsbezogenen und mathematischen Aspekte sind i.d.R. integrale Bestandteile eines ganzheitlichen Lernprozesses.
- Was in der beruflichen Praxis und im persönlichen Leben zusammengehört, ist im übergreifenden Zusammenhang zu unterrichten, d.h., auf eine praxis- und lebensferne Zergliederung der Lerngegenstände und auf die Einteilung in traditionelle Fächer ist zu verzichten.
- Die Sachstrukturen der Grundlagenwissenschaften sind nur insoweit heranzuziehen, als sie zum Verständnis übergreifender Zusammenhänge notwendig sind. Wissen wird in beruflichen Zusammenhängen erworben.
- An den Lernprozessen sollten stets möglichst viele Sinne beteiligt sein.

Offenheit des Rahmens und Mitgestaltung der Lerngruppe

Zur Förderung der Handlungskompetenz und der Verantwortungsfähigkeit sind den Lernenden Chancen zur Mitgestaltung ihrer eigenen Lernprozesse einzuräumen. Dazu ist ein möglichst gestaltungsoffener Handlungsrahmen unabdingbar.

- Durch geeignete methodische Arrangements und durch inhaltliche Offenheit der Lehr-/Lernangebote sind den Schülerinnen und Schülern Handlungsspielräume zu eröffnen, die sie befähigen, entsprechend ihren Lernvoraussetzungen und den schulischen Rahmenbedingungen Eigeninitiative zu entwickeln.
- Außerschulische Lernorte sind im Sinne der Öffnung von Schule in den Lernprozess einzubeziehen.
- Regionale Besonderheiten, wie z.B. in den Betriebsstrukturen, im Waren- und Speisenangebot und in der Vermarktung von Rohstoffen, sind zu berücksichtigen.

Handlungsorientierung und Problemorientierung als didaktisch-methodische Prinzipien

Handlungsbezogene Lehr- und Lernprozesse, die auf die Gestaltung von Produkten hinauslaufen, sowie problemorientierte berufliche Themenstellungen sind in besonderer Weise geeignet, die Bedürfnisse der Lernenden zu berücksichtigen und dadurch ihre Interessen und Lerninitiativen zu fördern.

In handlungs- und in problemorientierten Lernprozessen werden Kopf- und Handarbeit aufeinander bezogen, wird berufliche Praxis in der betrieblichen Berufsausbildung mit Theorie verknüpft.

- Die Schüler und Schülerinnen lernen dabei, gemachte Erfahrungen in übergreifende Zusammenhänge einzuordnen. Dadurch werden sie befähigt, am Beispiel Gelerntes zu generalisieren und auf andere Aufgabenstellungen zu übertragen.
- Sie erwerben im Anwendungszusammenhang spezifisches Wissen und werden dadurch in besonderer Weise in die Lage versetzt, das Gelernte situationsgerecht anzuwenden.
- Sie haben die Chance, sich im handelnden Umgang mit dem jeweiligen Thema ihrer Stärken bewusst zu werden und sie im Interesse des gemeinsamen Zieles einzubringen. Dadurch werden sie in ihrem Selbstwertgefühl gestärkt und in ihrer Persönlichkeitsentwicklung gefördert.

Konzepte des Lernens und Hilfen zur Unterstützung der Lernprozesse

Kriterien für die Gestaltung der Lernkonzepte sind

- die intentionalen und inhaltlichen Vorgaben der jeweiligen Rahmenthemen,
- die Lernsituation in der Klasse und
- die spezifischen Absichten, die die Lehrkraft zusammen mit der Lerngruppe verfolgt.

Eine wichtige Orientierungshilfe für die Entwicklung der Lernkonzepte sind die berufsfeldtypischen Fachdidaktikansätze. Danach wären zu unterscheiden

- fachproblemorientierte Konzepte, die i.d.R. arbeitskundliche Versuche als methodisch-mediale Umsetzungsform einschließen,
- handlungsorientierte Konzepte mit der Gestaltung von Handlungsprodukten als Ziel,
- handlungsorientierte Konzepte im Sinne simulativer Handlungen in Form von Rollenspielen oder Planspielen,
- erfahrungsbezogene Konzepte, die Erkundungen außerhalb der Schule zum Gegenstand haben, oder
- projektartige Konzepte, die Elemente der vorgenannten Lernkonzepte umfassen, fächerübergreifend angelegt sein können und auf diese Weise die Chance bieten, ganzheitliche Themenstellungen zu bearbeiten.

Als Hilfen zur Unterstützung und zur Intensivierung der Lernprozesse eignen sich - über die traditionellen Methoden hinaus -

- Elemente der suggestopädischen Methode
- Elemente der Moderationsmethode
- neue Formen zur Strukturierung von Inhalten (z.B. Mindmapping).

Vertiefung, Sicherung und Überprüfung der Lernergebnisse

Für die Vertiefung und Sicherung der Lernergebnisse ist ausreichend Zeit zu berücksichtigen.

Ganzheitliche Lernprozesse bedingen entsprechende Formen der Festigung, Sicherung und Überprüfung ihrer Ergebnisse.

- Deshalb ist den Schülerinnen und Schülern Gelegenheit zu geben, erworbene Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten in Anwendungssituationen zu erproben bzw. zu festigen.
- Die Lernergebnisse sollten im Kontext ganzheitlicher Anwendungssituationen überprüft werden. Dadurch erhalten die Schüler und Schülerinnen die Möglichkeit, außer Faktenwissen auch Transferfähigkeit sowie kreative und prozessgestaltende Fähigkeiten unter Beweis zu stellen.

Grundlage der Beurteilung sind mündliche, schriftliche, praktische und sonstige im Zusammenhang mit dem Unterricht erbrachte Leistungen, wobei es sich um individuelle und um gemeinschaftliche Beiträge handeln kann. Bei den individuellen Leistungen ist die Lernentwicklung angemessen zu berücksichtigen.

Die Beurteilungskriterien sind mit der Lerngruppe zuvor zu besprechen und gemeinsam festzulegen.

Bei der Beurteilung des Verlaufs und der Ergebnisse von Gruppenarbeit werden sowohl die individuellen Beiträge der einzelnen Gruppenmitglieder als auch die Leistung der Gesamtgruppe bewertet.

Gegenstand der Überprüfung der Lernergebnisse sind sowohl die Lernergebnisse als auch der Verlauf der Lernprozesse.

Die Schülerinnen und Schüler sollten aktiv in den Prozess der Überprüfung ihrer Lernergebnisse einbezogen werden. Auf diese Weise wird die Fremdbeurteilung durch die Selbstbeurteilung der Lernenden ergänzt. Fremdbeurteilung durch die Lerngruppe und die Lehrkraft führt zusammen mit der Selbstbeurteilung zu einer realistischen Einschätzung der eigenen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten.

5. Aufbau und schulinterne Umsetzung des Lehrplans

Dem Unterricht in der Grundstufe liegen verbindliche Lernfelder zugrunde, die den Schwerpunkten „Ernährung“, „Produktion und Verkauf“ sowie „Arbeit im Betrieb“ zugeordnet werden können. Einige Lernfelder werden in den folgenden Ausbildungshalbjahren erneut aufgegriffen und unter anderen thematischen Schwerpunkt vertieft und erweitert.

Lernfelder
1. Lebensmittelbeurteilung 2. Ernährungserziehung 3. Ernährung und Leistung 4. Ernährungsberatung
5. Produktentwicklung 6. Rezeptoptimierung 7. Produktbeurteilung 8. Lagerhaltung und Qualitätssicherung 9. Lebensmittelüberwachung 10. Werbung, Präsentation und Verkauf
11. Arbeitssicherheit 12. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Betrieb 13. Ergonomie und Ökologie am Arbeitsplatz

Die Beschreibung der einzelnen Lernfelder umfasst

- die mit ihnen verbundenen Ziele als Elemente der Handlungskompetenz,
- Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz und
- Vorschläge und Anregungen für ein Umsetzungskonzept.

Alle Lernfelder sind verbindlich. Eine Reihenfolge wird nicht vorgegeben, d.h. sie ist grundsätzlich offen. Auf die Angabe von Zeitrichtwerten für die einzelnen Lernfelder wird verzichtet.

Den Vorgaben des Lehrplans sind **32 Unterrichtswochen je Schuljahr** und ein **Umfang von** sieben Wochenstunden für den berufsbezogenen Lernbereich zu Grunde gelegt.

Die restlichen **8 Unterrichtswochen** stehen für Vertiefung, Sicherung und Überprüfung der Lernergebnisse zur Verfügung. Insgesamt umfasst der **berufsbezogene Lernbereich in der Grundstufe 280 Wochenstunden**.

Die Rahmenvorgaben des Lehrplans bedürfen der schulinternen Ausgestaltung und der Abstimmung durch die betroffenen Lehrkräfte.

Grundlage für die Umsetzung bilden

- die zuvor beschriebenen didaktischen Leitideen,
- die Lernsituation der jeweiligen Klasse,
- die Ausbildungsbelange und
- die organisatorisch-situativen Rahmenbedingungen der einzelnen Schule.

Verbindliche Festlegungen sind zu treffen über

- die Abfolge der Lernfelder,
- ihre didaktisch-methodische Ausgestaltung,
- die für die einzelnen Lernfelder vorzusehenden Zeitansätze,
- Kriterien zur Leistungsbeurteilung,
- die Kooperation der in einer Klasse unterrichtenden Lehrkräfte,
- die Verknüpfung zwischen theoretischen und praktischen Unterrichtsanteilen und
- die Verzahnung mit den Lerngegenständen der Fachstufe.

Berufsfeld:	Ernährung und Hauswirtschaft - Grundstufe -
1. Lernfeld:	Lebensmittelbeurteilung

Ziele

Das Angebot auf dem Lebensmittelsektor zeichnet sich u.a. durch seine Vielseitigkeit aus und erfordert ständig Entscheidungen bezüglich der Auswahl.

Deshalb sollen die Schülerinnen und Schüler sich der Unterschiede zwischen den Lebensmittelangeboten bewusst werden und die Lebensmittel nach verschiedenen Beurteilungsaspekten bewerten. Dadurch werden sie befähigt, gezielte Entscheidungen für die Lebensmittelauswahl zu treffen, in ihrem Verhalten als bewusste und kritische Verbraucher beeinflusst, in ihrer Entscheidungsfähigkeit gestärkt und für unterschiedliche Ernährungsvorstellungen sensibilisiert.

Die vermittelten Kenntnisse, insbesondere über die ernährungsphysiologische Bedeutung der Nährstoffe soll nur in dem Rahmen erarbeitet werden, wie sie zur Beurteilung der Lebensmittel erforderlich sind.

Das Unterrichtskonzept ist so anzulegen, dass die Schülerinnen und Schüler unmittelbar angesprochen und ihre Vorkenntnisse und Erfahrungen einbezogen werden. Es ist ihnen Raum und Möglichkeit zu geben, eigenständig zu erkunden und ständig Entscheidungen zu treffen.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Lebensmittel im Überblick
 - ihre Inhaltsstoffe
 - ernährungsphysiologische Bedeutung der Inhaltsstoffe
 - Einteilung der Lebensmittel
 - Lebensmittel Kennzeichnungsverordnung
 - Angebote und Handelsklassen
- Beurteilungsaspekte
 - ernährungsphysiologisch (Nährstoffdichte)
 - sensorische Beurteilungsgrundlagen
 - ökonomisch (Preis-Leistungs-Verhältnis)
 - ökologisch (Verpackung)
 - Berechnungen: Nährstoffgehalt

Vorschläge und Anregungen für ein Umsetzungskonzept

Beispielthema: Unser Angebot für die Pausenverpflegung

Leitfragen:

- Wie sieht das Pausenangebot an unserer Schule aus ?
- Welche Wünsche haben die Mitschülerinnen und Mitschüler ?
- Wie sollte das Pausenangebot unter Berücksichtigung der Wünsche aussehen ?

Umsetzung:

- Die Lernenden ermitteln in Gruppen das vorhandene Pausenangebot.
- Lehrkraft und Lerngruppe werten die Ergebnisse im Hinblick auf angebotene Lebensmittelgruppen, Inhaltsstoffe der Lebensmittel, Preis und Art der Verpackung aus. Die Lebensmittelkennzeichnung wird als Informationsquelle genutzt.
- Gemeinsam werden zwei gleichartige Produkte bezüglich Nährstoffgehalt und Nährstoffdichte, Geschmack, Verpackung und Preis mit Hilfe der Nährwerttabelle und einschlägiger Software verglichen.
- Auf der Grundlage des Produktvergleichs werden Kriterien für ein akzeptables Pausenangebot aufgestellt, das vorhandene Angebot wird bewertet.
- Die Lernenden erstellen einen Fragebogen zur Erhebung der Wünsche der Mitschülerinnen und Mitschüler und werten den eingesetzten Fragebogen ggf. mit Hilfe des PC im Hinblick auf die Bedürfnisse, das bestehende Angebot und die aufgestellten Kriterien aus.
- In Gruppen stellen die Lernenden eine bedarfsentsprechende Pausenverpflegung zusammen, setzen ihre Vorstellungen in ein Angebot um und überprüfen die Akzeptanz.

Berufsfeld:	Ernährung und Hauswirtschaft - Grundstufe -
2. Lernfeld:	Ernährungserziehung

Ziele

Jährlich entstehen Kosten in Milliardenhöhe durch ernährungsbedingte Erkrankungen. Trotz Anstiegs des Ernährungsbewusstseins hat sich das Ernährungsverhalten nicht nachhaltig verändert. Ernährungspsychologische Untersuchungen haben ergeben, dass sich Veränderungen nur durch eine direkte Betroffenheit erreichen lassen.

Deshalb sollen die Schülerinnen und Schülern ihre eigenen Ernährungsgewohnheiten analysieren und sie mit denen anderer vergleichen. Das Essverhalten wird auf Einflussfaktoren hin untersucht und anhand von Ernährungsempfehlungen beurteilt. Dadurch werden die Lernenden befähigt, ihr Ernährungsverhalten kritisch zu hinterfragen und gegebenenfalls zu verändern.

Das Unterrichtskonzept soll den Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit geben zu erfahren, dass das Essverhalten weniger kognitiv, als emotional beeinflusst und kulturell geprägt ist.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Ernährungsgewohnheiten
 - Analyse des Ernährungsverhaltens
 - Esskultur
 - Essmotive
- Ernährungsfehler anhand von Ernährungsprotokollen
- Ernährungsempfehlungen
- Bedarfsgerechte Zusammenstellung von Mahlzeiten
- Berechnungen: Nährstoffgehalt und -bedarf, Nährwert

Vorschläge und Anregungen für ein Umsetzungskonzept

Beispielthema: Zum Frühstück keine Zeit

Leitfragen:

- Was esse ich zum Frühstück ?
- Wie frühstücken andere ?
- Wie sollte ein qualitativ hochwertiges Frühstück aussehen ?

Umsetzung:

- Die Schülerinnen und Schüler protokollieren das eigene Frühstück.
- Mit Hilfe eines Fragebogens ermitteln sie die Frühstücksgewohnheiten anderer (z.B. Familienangehörige, Freunde, Lernende anderer Klassen) und vergleichen sie mit den eigenen.
- Die Lernenden stellen die ermittelte Ist-Situation den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) kritisch gegenüber.
- Lehrkraft und Lernende entwickeln gemeinsam Kriterien für ein vollwertiges Frühstück.
- In Gruppen werden Frühstücksvarianten zusammengestellt und bezüglich der DGE-Empfehlungen und der Akzeptanz beurteilt.

Berufsfeld:	Ernährung und Hauswirtschaft - Grundstufe -
3. Lernfeld:	Ernährung und Leistung

Ziele

Nach dem derzeitigen Verständnis von Gesundheit wird davon ausgegangen, dass das Wohlbefinden des Menschen von physischen, psychischen und sozialen Komponenten abhängig ist.

In diesem Lernfeld sollen die Schülerinnen und Schüler den Zusammenhang zwischen Ernährung, Gesundheit und Leistungsfähigkeit erkennen und erfahren. Ausgehend von der eigenen Leistungsfähigkeit werden Grundkenntnisse über physiologische und psychologische Grundlagen der menschlichen Arbeit und Leistung erarbeitet.

Das Unterrichtskonzept ist so zu gestalten, dass die Lernenden in diesem Zusammenhang die zum Verständnis erforderlichen Kenntnisse über Inhaltsstoffe der Nahrung und das Stoffwechselfgeschehen erwerben. Darüber hinaus sollen sie sich kritisch mit dem Angebot an Produkten zur Steigerung der Leistungsfähigkeit und zur Gesundheitsförderung auseinandersetzen. Sie sollen erfahren, wie ihre Leistungsfähigkeit und ihr Wohlbefinden gesteigert werden kann. Dadurch sollen sie für ihr Körpergefühl sensibilisiert und ihre Bereitschaft zur Verantwortung für ihren Körper gefördert werden.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

Physiologische und psychologische Grundlagen der menschlichen Arbeit und Leistung

- Ermüdung und Erholung
- Leistungsfähigkeit - Leistungsbereitschaft
- Anspannung - Entspannung

Inhaltsstoffe der Nahrung und Stoffwechselfvorgänge

- Wirkung der Inhaltsstoffe im Körper
- Verdauung
- Resorption
- Verwertung

Berechnungen: Grund- und Leistungsumsatz

Vorschläge und Anregungen für ein Umsetzungskonzept

Beispielthema: Fit durch den Tag

Leitfragen:

- Welcher Rhythmus liegt der Leistungsfähigkeit an einem Tag zugrunde?
- Welchen Einfluss hat das Essen auf unsere Leistung?
- Wodurch kann die Leistungsfähigkeit gesteigert werden?

Umsetzung:

- Schülerinnen und Schüler stellen ihren Tagesablauf in Form eines Diagrammes dar, werten ihn im Hinblick auf Phasen der Ermüdung und Leistung aus und erkennen so die Zusammenhänge von Leistung und Ermüdung.
- Die Lernenden machen sich ihre eigenen Körperwahrnehmungen und Erfahrungen in Bezug auf Ernährung und Leistung bzw. Ermüdung bewusst und erklären sie mit der Abhängigkeit von Leistung und Nahrungsaufnahme. Die Vermittlung der Stoffwechselfvorgänge kann durch Versuche, „Phantasieren durch den Körper“ und Lehrfilme unterstützt werden.
- Die Lerngruppe beurteilt leistungssteigernde Präparate und Drinks im Hinblick auf ihren Genusswert, ihre ernährungsphysiologische Bedeutung und die Kosten und erarbeitet Alternativen.
- Die Lehrkraft bzw. ein Experte oder eine Expertin führen mit der Lerngruppe Übungen zur Steigerung der Leistungsfähigkeit und des Wohlbefindens durch, z.B. Entspannungsübungen. Die Lernenden tauschen ihre Empfindungen und Erfahrungen aus und bewerten die Übungen im Hinblick auf das eigene Wohlbefinden.
- Das zuvor erstellte Diagramm der Lernenden wird von Ihnen hinsichtlich der Leistungsfähigkeit überprüft und im Hinblick auf die Leistungssteigerung modifiziert.

Berufsfeld:	Ernährung und Hauswirtschaft - Grundstufe -
4. Lernfeld:	Ernährungsberatung

Ziele

Die vielfältigen Informationen über Ernährung in den Medien führen dazu, dass Verbraucher verunsichert sind und verstärkt Beratung über die angebotenen Lebensmittel erwarten. Um gezielt beraten zu können, bedarf es fundierter Kenntnisse über die Herstellungsverfahren, die Zusammensetzung und den Nährwert dieser Produkte.

Als Fachkräfte des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft sollen die Schülerinnen und Schüler befähigt werden, Kenntnisse über Ernährungsfragen so weiterzugeben, dass die vermittelten Informationen von den Adressaten verstanden und akzeptiert werden. Das setzt auch die Fähigkeit voraus, aktiv zuzuhören, abzuwägen, in der verbalen Kommunikation freundlich und zugleich überzeugend zu argumentieren und sich dabei der Fachsprache gezielt zu bedienen.

Beim Unterrichtsarrangement kommt es darauf an, durch Simulation eines Beratungsgesprächs eine wirklichkeitsnahe Handlungssituation zu schaffen, die den Lernenden die Möglichkeit gibt, ihre Beratungsfähigkeit zu trainieren.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

Kommunikation

- Gesprächsführung
- Argumentation
- Adressatenbezug

Ernährungsinformation

- adressatenbezogen
- produktbezogen

Vorschläge und Anregungen für ein Umsetzungskonzept

Beispielthema: Wir gestalten und führen ein Beratungsgespräch über...

Leitfragen:

- Auf welches Produkt soll sich unsere Beratung beziehen?
- Über welche Produktinformationen müssen wir verfügen?
- Auf welchen Adressatenkreis soll sich unsere Beratung beziehen, und welche Erwartungen werden an das Gespräch gestellt?
- Wie wird ein überzeugendes Beratungsgespräch aufgebaut und situationsgerecht geführt?
- Wie ist das geführte Beratungsgespräch verlaufen, und welche Wirkung hatte es auf den Adressaten?

Umsetzung:

- Lehrkraft und Lerngruppe entscheiden sich gemeinsam für ein Produkt, auf das sich die Beratung beziehen soll.
- Die Lernenden beschaffen sich Informationen über das Produkt und werten sie aus.
- Lehrkraft und Lerngruppe legen gemeinsam den Adressatenkreis fest und überlegen, welche Informationserwartungen an das Gespräch gestellt werden.
- Die Lernenden entwickeln in Gruppen ein Ablaufschema für das Beratungsgespräch und gestalten den Dialog.
- Die von den Gruppen entwickelten Beratungsgespräche werden der Klasse im Rollenspiel vorgestellt, evtl. mit Video aufgezeichnet.
- Die Rollenspiele werden anhand gemeinsam erstellter Beobachtungsbogen ausgewertet.

Berufsfeld:	Ernährung und Hauswirtschaft - Grundstufe -
5. Lernfeld:	Produktentwicklung

Ziele

Verbrauchererwartung, der Wettbewerb und nicht zuletzt auch Forderungen der Ernährungswissenschaft führen dazu, dass Produkte immer weiterentwickelt und neue Produkte auf den Markt gebracht werden.

Dieses Lernfeld soll den Schülerinnen und Schülern Gelegenheit bieten, ein neues Produkt zu entwickeln, wobei Lehrkraft und Lernende die Rezeptur gemeinsam erarbeiten und praktisch erproben. Dabei werden Kenntnisse über die in diesem Zusammenhang wichtigen Nährstoffe und Herstellungstechniken erworben.

Das Lernarrangement ist so zu gestalten, dass den Lernenden bei der Produktplanung möglichst viel Raum zu kreativen und eigenständigen Beiträgen zur Verfügung steht. Bei der gemeinsamen Planung und der praktischen Produktherstellung kommt es darauf an, die Fähigkeit zur Arbeit im Team zu fördern. Zudem kann in einem ersten Schritt gelernt werden, Arbeitsprozesse zu planen, durchzuführen und auszuwerten.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Für die Entwicklung des jeweiligen Produkts bedeutsame Nährstoffe und ihre technologische Bedeutung
- Für die Herstellung des jeweiligen Produkts bedeutsame Techniken
- Rezepturen, Verbrauchererwartungen
- Berechnungen: Mengen, Materialkosten

Vorschläge und Anregungen für ein Umsetzungskonzept

Beispielthemen: Würstchen nach ... Art
Weißbrot nach ... Art
Pizza nach ... Art

Leitfragen:

- Welches Produkt soll entwickelt werden?
- Nach welcher Rezeptur soll das Produkt hergestellt werden?
- Wie wird das Produkt hergestellt, und was ist bei der Produktion zu beachten?
- Entspricht das Produkt den Erwartungen?
- Wie verlief die gemeinsame Arbeit?

Umsetzung:

- In einem Brainstorming entwickeln Lehrkraft und Lerngruppe Ideen für ein neues Produkt, diskutieren sie, entscheiden gemeinsam, welches Produkt hergestellt werden soll, und beschreiben die Anforderungen, denen es zu genügen hat.
- In Gruppen werden Rezepturen gesichtet und die Rezeptur für das Produkt festgelegt.
- Die Gruppen stellen das neue Produkt her.
- Die Lernenden bewerten das Produkt im Hinblick auf die zuvor beschriebenen Anforderungen. Ausgehend von der praktischen Herstellung und dem Ergebnis setzen sie sich mit den relevanten Inhaltsstoffen und der Technologie auseinander.
- Im Rückblick beurteilen Lerngruppe und Lehrkraft den Verlauf der gemeinsamen Arbeit und die Kooperation untereinander.

Berufsfeld:	Ernährung und Hauswirtschaft - Grundstufe -
6. Lernfeld:	Rezeptoptimierung

Ziele

Die Rezeptoptimierung verfolgt das Ziel, immer bessere Produkte hervorzubringen und dadurch der Verbrauchererwartung und den Forderungen der Ernährungswissenschaft gerecht zu werden.

In diesem Lernfeld kommt es darauf an, anhand der Ergebnisse einer arbeitskundlichen Versuchsreihe, in der der Herstellungsvorgang auf das Wesentliche reduziert ist, die optimale Rezeptur für ein Produkt herausfinden. In diesem Zusammenhang werden Kenntnisse über die für das Rezept bedeutsamen Nährstoffe und Herstellungsverfahren erworben.

Die unterrichtliche Handlungsstruktur ist so zu gestalten, dass bei der gemeinsamen Planung, Durchführung und Auswertung der Versuchsreihe die Methodenkompetenz, die Problemlösefähigkeit von Arbeitsprozessen und die Fähigkeit zur Arbeit im Team in einem ganzheitlichen Lernprozess gefördert werden.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Die für die Optimierung des jeweiligen Rezepts bedeutsamen Nährstoffe und ihre technologische Bedeutung
- Die für die Herstellung des jeweiligen Produkts bedeutsamen Techniken
- Rezepturen, Verbrauchererwartungen, Standards, Deklaration
- Verkaufsargumente
- Berechnung des Energiebedarfs, Umrechnung von Rezepten

Vorschläge und Anregungen für ein Umsetzungskonzept

Beispielthema: Rezeptur für ...

Leitfragen

- Für welches Produkt soll die Rezeptur optimiert werden?
- Welches Rezept wird zugrunde gelegt, und welche Zutat soll dabei variiert werden?
- Wie wird das Produkt hergestellt, und was ist bei der Produktion zu beachten?
- Welchen Einfluss hat die variierte Zutat auf die Produktqualität?
- Entspricht das hergestellte Produkt den Erwartungen?
- Wie verlief die gemeinsame Arbeit?

Umsetzung

- Lehrkraft und Lerngruppe verständigen sich über das gemeinsame Vorgehen und das Produkt, dessen Rezeptur optimiert werden soll.
- In Gruppen wird eine Rezeptur ausgewählt und in eine Versuchsreihe zur Optimierung geplant.
- Die Versuchsreihe wird in Gruppen durchgeführt, die Ergebnisse werden gemeinsam ausgewertet.
- Aus den Ergebnissen der Versuchsreihe leiten die Lernenden die Bedeutung des variierten Faktors ab, bestimmen die optimale Rezeptur und begründen sie.
- In einer kritischen Nachbereitung wird die Arbeit in den Gruppen und im Klassenplenum gemeinsam bewertet.

Berufsfeld:	Ernährung und Hauswirtschaft - Grundstufe -
7. Lernfeld:	Produktbeurteilung

Ziele

Wer Produkte herstellt, muss auch in der Lage sein, ihre Qualität zu beurteilen und ggs. Fehlprodukte zu identifizieren.

In diesem Lernfeld soll die Lerngruppe für eine gemeinsam festgelegte Produktgruppe Bewertungskriterien zur sensorischen Beurteilung aufstellen und sie im Vergleich mehrerer Produkte erproben.

Dabei wird die Fähigkeit zur Planung, Durchführung und Auswertung sensorischer Beurteilungen sowie zum Produktvergleich gefördert.

Die gemeinsame Lebensmittelbewertung in Gruppen erfordert konstruktive Teamarbeit.

Der Unterricht ist so anzulegen, dass die Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit, die Fähigkeit zur verbalen Beschreibung von Beurteilungsergebnissen und die Urteilsfähigkeit gefördert werden.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Produkteigenschaften und Beurteilungskriterien
- Fachtermini und sprachliche Fassung der Bewertung
- Rezepturen
- Beurteilungsmöglichkeiten
 - Sensorische Prüfung
 - Beurteilung der Haltbarkeit
 - Prüfung mit Meßmethoden
- Produktqualität als Verkaufsargument
- Vergleich von Qualität und Kosten
 - Berechnungen: Materialkosten

Vorschläge und Anregungen für ein Umsetzungskonzept

Beispielthemen: Entwicklung eines Beurteilungsbogens...
z.B. für Deutsche Butterkrem,
schnittfeste Rohwurst,
Mayonnaise

Leitfragen:

- Aus welcher Produktgruppe soll ein Produkt beurteilt werden?
- Welche sensorischen Qualitätsanforderungen müssen Produkte dieser Gruppe erfüllen?
- Unter welchen Kriterien werden diese Produkt beurteilt?
- Welche sensorischen Qualitätseigenschaften haben die Produkte tatsächlich, und welches der beurteilten Produkte kommt den Qualitätsanforderungen am nächsten?

Umsetzung:

- Lehrkraft und Lerngruppe entscheiden sich gemeinsam für eine Produktgruppe, aus der ein Produkt beurteilt werden soll.
- Anhand der Verkostung eines Produktes aus dieser Produktgruppe stellen die Schülerinnen und Schüler sensorische Qualitätsanforderungen auf, leiten daraus Beurteilungskriterien ab und erstellen einen Beurteilungsbogen.
- Anhand des Beurteilungsbogens werden weitere Produkte aus dieser Produktgruppe sensorisch beurteilt.

Berufsfeld:	Ernährung und Hauswirtschaft - Grundstufe -
8. Lernfeld:	Lagerhaltung und Qualitätssicherung

Ziele

Lebensmittel als sehr anfällige Produkte bedürfen zur Qualitätssicherung äußerst sorgfältiger Lagerung und Warenpflege. In diesem Lernfeld geht es im Kontext eines berufstypischen Lebensmittels zum einen um die Zusammenhänge zwischen Lebensmittelhygiene, Lebensmittelverderb, Lagerung und Frischhaltung bzw. Haltbarmachung.

Aus den Ergebnissen einer Versuchsreihe, in der ein Produkt unter unterschiedlichen Bedingungen gelagert wird, leiten die Lernenden Möglichkeiten zur Verhinderung von Lebensmittelverderb und Methoden der Frischhaltung bzw. der Haltbarmachung ab und übertragen sie auf andere Produkte.

Zum anderen lernen die Schülerinnen und Schüler Verfahrensweisen beim Wareneingang kennen.

Durch ein entsprechendes unterrichtliches Handlungskonzept sollen Methodenkompetenz, Transferfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein gezielt gefördert werden.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Wareneingang und Lagerverwaltung
 - Bestellungen
 - Warenkontrolle
 - Bestandsüberwachung
 - Lagerhaltung
- HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Points)
- Zusammenhang zwischen Lagerbedingung und Qualitätssicherung
- Lebensmittelverderb
 - Mikrobielle Vorgänge
 - Chemische Vorgänge
- Lebensmittelvergiftungen
- Methoden der Qualitätssicherung und ihre biologisch-ökologische Vertretbarkeit

Vorschläge und Anregungen für ein Umsetzungskonzept

Beispielthema: Aufstellung eines Leitfadens zur Lagerung und Qualitätssicherung von . . .
 z.B. Brühwurst
 Toastbrot
 Hackfleischerzeugnis

Leitfragen:

- Anhand welches Produktes soll die Qualitätssicherung untersucht und unter welchen Bedingungen soll das Produkt gelagert werden?
- Welche Auswirkungen hat die jeweilige Lagerbedingung auf die Qualität?
- Welche lagerungsbedingten Ursachen führten zu den Veränderungen?
- Welche Methoden der Frischhaltung bzw. Haltbarmachung ergeben sich?
- Wie muss ein Leitfaden zur Lagerung und Qualitätssicherung aussehen?

Umsetzung:

- Lehrkraft und Lerngruppe entscheiden sich gemeinsam für ein zu untersuchendes Produkt und legen fest, unter welchen Bedingungen es in einer Versuchsreihe aufbewahrt werden soll.
- Das Produkt wird unter den festgelegten Bedingungen gelagert. Die Auswirkungen der unterschiedlichen Lagerung werden ermittelt.
- Lehrkraft und Lernende erarbeiten die Ursachen für die lagerungsbedingten Veränderungen.
- Sie ziehen Folgerungen für die Lagerung bzw. Haltbarmachung und stellen entsprechende Grundsätze auf.
- Die Lernenden erstellen in Gruppen einen Leitfaden zur Lagerung und Qualitätssicherung für unterschiedliche Lebensmittelgruppen.

Berufsfeld:	Ernährung und Hauswirtschaft - Grundstufe -
9. Lernfeld:	Lebensmittelüberwachung

Ziele

Angesichts des Anstiegs von Erkrankungen durch verdorbene Lebensmittel kommt der Lebensmittelhygiene sowie der staatlichen Lebensmittelüberwachung besondere Bedeutung zu.

In diesem Lernfeld lernen die Schülerinnen und Schüler, worauf es bei der Lebensmittelhygiene im Betrieb ankommt. Sie erhalten sie Einblicke in die Zusammenhänge zwischen Reinigung, Betriebshygiene und persönlicher Hygiene, setzen sich mit den Auswirkungen auf den Lebensmittelverderb auseinander und lernen rechtliche Bestimmungen kennen.

Das Unterrichtskonzept ist so anzulegen, dass den Lernenden ihre Mitverantwortung für die Gesundheit anderer Menschen und für die Umwelt bewusst und auf diese Weise ihre Verantwortungsfähigkeit gefördert wird. In einem Kontrollgang durch den entsprechenden Arbeitsraum der Schule, der eine Betriebskontrolle der Lebensmittelüberwachung simuliert, gewinnen die Lernenden Erfahrungen und übertragen sie auf die Situation in ihren Ausbildungsbetrieben.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Lebensmittelkontrolle
 - Aufgaben
 - Durchführung
- Betriebshygiene
 - Bestimmungen der Lebensmittelhygiene
- Persönliche Hygiene
 - Bundesseuchengesetz
- Reinigung
 - Reinigungsmittel und Reinigungsverfahren
 - ökologische Grundsätze bei der Reinigung
 - Hygienepläne

Vorschläge und Anregungen für ein Umsetzungskonzept

Beispielthema: Unsere Schulküche . . .
 Unsere Schulbackstube . . .
 Unsere Schulfleischerei . . . wird kontrolliert

Leitfragen:

- Über welche Erfahrungen mit Betriebskontrollen kann berichtet werden?
- Wie läuft eine entsprechende Kontrolle unserer Schulküche bzw. Schulbackstube bzw. Schulfleischerei ab, worauf wird dabei im einzelnen geachtet, wer übernimmt dabei welche Rolle?
- Welche Folgerungen in bezug auf Betriebshygiene, persönliche Hygiene und Lebensmittelhygiene sind zu ziehen?
- Wie sollte ein Hygieneplan für unsere Schulküche bzw. Schulbackstube bzw. Schulfleischerei aussehen?

Umsetzung:

- Schülerinnen und Schüler berichten über Erfahrungen mit der Lebensmittelkontrolle in ihren Ausbildungsbetrieben.
- Lerngruppe und Lehrkraft planen gemeinsam einen Kontrollgang durch den entsprechenden Arbeitsraum der Schule. Dabei werden Rollen („Chef“, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Kontrolleur und Beobachter) verteilt.
- Der Kontrollgang wird durchgeführt und ausgewertet, Konsequenzen für die Reinigung unter ökologischen Gesichtspunkten und die persönliche Hygiene werden gezogen.
- Die Lernenden erstellen in Gruppen einen Hygieneplan für den Arbeitsraum, sie vergleichen und bewerten die Ergebnisse und übertragen sie auf die Situation in ihren Ausbildungsbetrieben.

Berufsfeld:	Ernährung und Hauswirtschaft - Grundstufe -
10. Lernfeld:	Werbung, Präsentation und Verkauf

Ziele

Werbung als wichtige Voraussetzung für den Verkauf bietet den nahrungsgewerblichen und den gastronomischen Betrieben die Chance, ihre Produkte zu präsentieren, dadurch ihren Absatz zu steigern und sich gegenüber Großunternehmen am Markt zu behaupten.

In diesem Lernfeld sollen die Schülerinnen und Schüler in die Lage versetzt werden, ein Werbekonzept zu entwickeln und in diesem Handlungszusammenhang Kenntnisse über Werbung und Verkaufsförderung zu erwerben.

Die unterrichtliche Handlungsstruktur ist so zu gestalten, dass bei der Entwicklung des Werbekonzepts Phantasie und Kreativität gefördert werden und den Lernenden bewusst wird, welche Rolle das Verkaufspersonal im Rahmen der Werbung spielt und welche Bedeutung den verkaufsbezogenen Tätigkeiten und der Warenpräsentation zukommt.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Werbemittel und andere Elemente von Werbekonzepten
- Gestaltung von Werbekonzepten, manuell und computergestützt
- Verkaufsbezogene Tätigkeiten: dekorieren, verpacken
- Warenpräsentation
- Verkaufsfördernde Beratung von Kunden und Gästen
- Verkaufspsychologische Grundlagen der Werbung

Vorschläge und Anregungen für ein Umsetzungskonzept

Beispielthema: Ein Werbekonzept für ...

Leitfragen:

- Für welches Produkt soll ein Werbekonzept entwickelt werden?
- Welche Ziele sollen mit dem Werbekonzept erreicht werden, und welche Elemente soll es enthalten?
- Wie sollen die einzelnen Elemente aussehen, und wie werden sie gestaltet?
- Welche Aufgaben kommen dem Verkaufspersonal und der Warenpräsentation im Rahmen des Werbekonzepts zu?
- Entspricht das Werbekonzept den Erwartungen, und wie verlief die gemeinsame Arbeit?

Umsetzung:

- Lehrkraft und Lerngruppe entscheiden gemeinsam, auf welches Produkt sich das Werbekonzept beziehen soll, und klären die Ziele.
- In einem Brainstorming entwickeln die Schülerinnen und Schüler Ideen zur Gestaltung des Konzepts.
- Werbemittel und andere Elemente des Werbekonzepts werden in Gruppen praktisch gestaltet und im Klassenplenum vorgestellt.
- Die Mitarbeit des Verkaufspersonals im Rahmen des Werbekonzepts wird in Rollenspielen erprobt.
- Anhand des praktisch erstellten Werbekonzepts setzen sich Lehrkraft und Lerngruppe mit den verkaufspsychologischen Grundlagen der Werbung und ihrer Wirkung auf die Konsumenten auseinander.
Die gemeinsame Arbeit wird von der Lehrkraft und der Lerngruppe hinsichtlich der Erreichung der Ziele kritisch nachbereitet.

Berufsfeld:	Ernährung und Hauswirtschaft - Grundstufe -
11. Lernfeld:	Arbeitssicherheit

Ziele

Arbeitsunfälle haben weitreichende Folgen. Sie betreffen die persönliche Gesundheit der Beschäftigten, beeinträchtigen den betrieblichen Arbeitsablauf und verursachen Kosten, die sich volkswirtschaftlich erheblich auswirken. Nach Untersuchungen der Berufsgenossenschaften gehen die meisten Arbeitsunfälle auf menschliches Fehlverhalten zurück. Deshalb ist es wichtig, gerade Berufsanfänger für besondere Sorgfalt im Hinblick auf Arbeitssicherheit zu sensibilisieren.

Ausgehend von der betrieblichen Arbeitssituation sollen die Lernenden in die Lage versetzt werden, Gefahrenquellen an ihrem Arbeitsplatz wahrzunehmen, vorbeugende Maßnahmen zur Arbeitssicherheit zu ergreifen und die Vorgaben der Berufsgenossenschaft zu beachten. Auf diese Weise soll ihr Verantwortungsbewusstsein für sich selbst und andere gefördert werden.

Es bietet sich an, in den Mittelpunkt des Umsetzungskonzepts die Simulation eines berufstypischen Arbeitsunfalles zu stellen.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Unfallgefahren
- Unfallursachen
 - menschliches Fehlverhalten
 - den Sicherheitsvorschriften nicht entsprechende Arbeitsräume und Arbeitsgeräte
 - Arbeitskleidung
- Sachgerechte Bedienung und Pflege von Maschinen und Einrichtung
- Verhalten bei Arbeitsunfällen und Erste-Hilfe-Maßnahmen
- Arbeitsschutz- und Sicherheitsvorschriften
- Aufgaben der Berufsgenossenschaften

Vorschläge und Anregungen für ein Umsetzungskonzept

Beispielthema: Ein Arbeitsunfall hat sich ereignet

Leitfragen:

- Was ist geschehen, und welche Maßnahmen sind sofort zu ergreifen?
- Wie muss in diesem Falle Erste Hilfe geleistet werden?
- Welche Ursachen haben zu dem Arbeitsunfall geführt?
- Wie kann derartigen Unfallgefahren in Zukunft vorgebeugt werden?
- Wie muss die Berufsgenossenschaft bei diesem Arbeitsunfall einbezogen werden?

Umsetzung:

- In dem entsprechenden Arbeitsraum der Schule wird ein Arbeitsunfall simuliert.
- Anhand der gegebenen Unfallsituation klären die Schüler und Schülerinnen, welche Sofortmaßnahmen zu ergreifen sind.
In einem Exkurs werden Erste Hilfe-Maßnahmen demonstriert. Die Lernenden entscheiden sich, welche Maßnahmen im vorliegenden Fall anzuwenden sind, und führen diese durch.
- Die Lerngruppe analysiert anhand von Unfallverhütungsvorschriften den Arbeitsunfall.
- In Gruppen erstellen die Schülerinnen und Schüler Kriterien für die Vorbeugung von Arbeitsunfällen.
- Die Lernenden dokumentieren das Unfallgeschehen für die Berufsgenossenschaft und diskutieren über persönliche, betriebliche und volkswirtschaftliche Auswirkungen.

Berufsfeld:	Ernährung und Hauswirtschaft - Grundstufe -
12. Lernfeld:	Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Betrieb

Ziele

Im Arbeitsleben wird u.a. gefordert, dass Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Lage sind, die ihnen gestellten komplexen Aufgaben im Team zu bewältigen.

Ausgehend von konkreten Erfahrungen sollen die Lernenden über die Zusammenhänge ihres eigenen Verhaltens und das der Kolleginnen und Kollegen in Betrieb und Schule reflektieren. Durch geeignete Methoden und Übungen sollen sie ihre Wahrnehmungsfähigkeit erweitern, Kooperationsfähigkeit entwickeln und eigene Strategien für die Konfliktbewältigung finden. Dadurch soll ihr Selbstwertgefühl gestärkt und ihre Akzeptanzfähigkeit anderen gegenüber gefördert werden. Ziel ist die Entwicklung und Stabilisierung einer für die berufliche Tätigkeit notwendigen persönlichen Souveränität.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Motivation
 - Motivationsfaktoren
 - Auswirkung auf Leistung
- Soziale Beziehungen
 - Gruppenbeziehungen
 - Führungsstile
- Konflikte
 - Gesprächsführung
 - Konfliktformen
 - Konfliktbewältigung
 - Umgang mit Kritik und Niederlagen

Vorschläge und Anregungen für ein Umsetzungskonzept

Beispielthema: Ein Konflikt bahnt sich an

Leitfragen:

- Welche Ursachen und welchen Verlauf hat der Konflikt?
- Wie kann der Konflikt gelöst werden, und welche Konfliktlösungsstrategien gibt es?
- Welche Zusammenhänge bestehen zwischen Führungsstilen, Gruppenbeziehungen und Konflikten?

Umsetzung

- Die Lehrkraft stellt eine Konfliktsituation in Form eines Dialogs vor. Die Lernenden analysieren den Konflikt, überlegen partnerweise, wie der Konflikt im Gespräch gelöst werden kann, und gestalten einen entsprechenden Dialog.
- Die Lernenden stellen ihre Dialoge in Rollenspielen vor. Die Rollenspiele werden in emotionaler Hinsicht nachbereitet. Die Konfliktlösungen werden unter dem Beziehungsaspekt miteinander verglichen und Grundsätze für Konfliktlösungsstrategien beschrieben.
- In einem Exkurs stellt die Lehrkraft Führungsstile vor, und die Lernenden stellen sie in Sketchen dar.

Berufsfeld:	Ernährung und Hauswirtschaft - Grundstufe -
13. Lernfeld:	Ergonomie und Ökologie am Arbeitsplatz

Ziele

Wie alle Wirtschaftsunternehmen sind ernährungswirtschaftliche Betriebe unter dem Gesichtspunkt der Rentabilität und Konkurrenzfähigkeit zu beurteilen. Produktivität sollte im Einklang mit den Grundsätzen der Ökologie mit Hilfe moderner Technik und zweckmäßiger Arbeitsgestaltung gesteigert werden.

Bereits zu Beginn der Ausbildung kommt es darauf an, dass Auszubildende lernen, ihren Arbeitsplatz rationell und ökologisch einzurichten, und für gesundheits- und umweltbewusstes Arbeiten und Verhalten sensibilisiert werden. Dadurch wird zugleich auch Verantwortungsfähigkeit sowie Problemlöse- und Planungsfähigkeit gefördert.

Es liegt nahe, die unterrichtliche Handlungsstruktur so zu gestalten, dass am praktischen Beispiel eines Arbeitsplatzes aus dem Umfeld der Lernenden eine Arbeitsplatzanalyse durchgeführt wird, um ggf. Veränderungen im Sinne rationeller und humaner Arbeitsgestaltung vorzunehmen.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Einrichtung und Ausstattung der Arbeitsräume
- Arbeitsabläufe
- Ergonomische Gestaltung des Arbeitsplatzes
- Ökologie bei der Arbeit
- Berechnungen: Verbrauch von Energie und Wasser; Flächen und Räumen

Vorschläge und Anregungen für ein Umsetzungskonzept

Beispielthema: Unsere Arbeit rationell und ökologisch gestalten

Leitfragen:

- Welchen Arbeitsplatz wollen wir als Beispiel nach rationellen und ökologischen Gesichtspunkten analysieren?
- Wie ist bei einer Arbeitsplatzanalyse vorzugehen, und wie werden die Ergebnisse festgehalten?
- Welche Schwachstellen ergeben sich aus der Analyse, und welche Veränderungen sollten zur Optimierung des Arbeitsplatzes ggf. vorgenommen werden?
- Welche Folgerungen ergeben sich für den eigenen Arbeitsplatz im Ausbildungsbetrieb?

Umsetzung:

- Lehrkraft und Lerngruppe klären gemeinsam, welches praktische Beispiel sie einer Arbeitsplatzanalyse zugrunde legen wollen.
- Zur Aufnahme des Ist-Zustandes zeichnen die Lernenden den Grundriss des zu analysierenden Arbeitsraumes einschließlich Einrichtung, zeichnen den Arbeitsablauf ein.
- In Gruppen werden die Schwachstellen ermittelt und Verbesserungsvorschläge erarbeitet. Die Vorschläge werden in der Klasse vorgestellt und gemeinsam auf ihre Umsetzbarkeit überprüft. Der anzustrebende Idealzustand wird in die Grundrisszeichnung aufgenommen.
- Zur Vertiefung übertragen die Lernenden das Gelernte auf die Situation an ihrem eigenen Arbeitsplatz und erarbeiten Strategien, wie die Verbesserungsvorschläge in ihrem Betrieb umgesetzt werden könnten.