



Berufliche Schulen
des Landes Hessen

Lehrplan
Zweijährige Berufsfachschule
Berufsbildender Lernbereich
Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1. Geltungsbereich des Lehrplans	3
2. Allgemeine Zielsetzungen und Schwerpunkte der Ausbildung	3
3. Didaktisch-methodische Leitlinien für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	5
3.1 Ganzheitlichkeit der Lernprozesse	5
3.2 Offenheit des unterrichtlichen Rahmens und Mitgestaltung der Lerngruppe	6
3.3 Didaktisch-methodische Prinzipien	6
3.4 Konzepte des Lernens und Hilfen zur Unterstützung der Lernprozesse	6
3.5 Vertiefung, Sicherung und Überprüfung der Lernergebnisse	7
4. Zum Verhältnis von Fachtheorie und Fachpraxis	8
5. Didaktische Struktur des Lehrplans	8
6. Schulinterne Umsetzung des Lehrplans	9
7. Lernfelder und Zeitrichtwerte	10
- 1. Ausbildungsjahr -	11
Lernfeld 1: Sich im neuen Umfeld orientieren	11
Lernfeld 2: Einfache Produkte herstellen und beurteilen	13
Lernfeld 3: Waren einkaufen, annehmen und lagern	15
Lernfeld 4: Ernährungsbewusstsein entwickeln und im Handeln berücksichtigen	17
Lernfeld 5: Berufstypische Produkte herstellen und beurteilen	19
- 2. Ausbildungsjahr -	21
Lernfeld 6: Berufstypische Produkte entwickeln und vermarkten	21
Lernfeld 7: Berufstypische Dienstleistungen erbringen	23
Lernfeld 8: Regionale und internationale Essgewohnheiten erkunden und sie für die Angebotsgestaltung nutzen	25
Lernfeld 9: Mitwirken bei der Ausrichtung von Veranstaltungen für bestimmte Anlässe	27
Lernfeld 10: Ein berufstypisches Projekt durchführen	29

1. Geltungsbereich des Lehrplans

Der Lehrplan gilt in der zweijährigen Berufsfachschule, die zu einem mittleren Abschluss führt, für den berufsbildenden Lernbereich (vgl. § 41 Abs. 2 Hessisches Schulgesetz). Dieser umfasst den berufsfeld- bzw. berufsrichtungsbezogenen Theorie- und Praxisunterricht.

2. Allgemeine Zielsetzungen und Schwerpunkte der Ausbildung

Im Rahmen des Bildungs- und Erziehungsauftrages nach § 2 des Hessischen Schulgesetzes wird den Schülerinnen und Schülern eine berufliche Grundbildung vermittelt, die bei erfolgreichem Abschluss nach Maßgabe der auf der Grundlage des Berufsbildungsgesetzes erlassenen Rechtsverordnung als erstes Ausbildungsjahr (Grundstufe) der Berufsausbildung in bestimmten Ausbildungsberufen anerkannt wird. Entsprechend dem Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 2. August 1988 erfolgt die berufliche Grundbildung sowohl auf Berufsfeldbreite als auch in beruflichen Schwerpunkten.

Während der Ausbildung sollen die Schülerinnen und Schüler die berufsfeld- bzw. berufsrichtungsbezogenen Kenntnisse und Fertigkeiten erwerben, die sie befähigen, den Anforderungen des ersten Ausbildungsjahres der Berufe des Berufsfeldes bzw. der Berufsrichtung gerecht zu werden. Dabei soll die Schulform dazu beitragen, dass bei der Berufsfindung Schülerinnen und Schüler gleichermaßen Zugang zu allen entsprechenden Berufen finden und geschlechtsspezifische Barrieren abgebaut werden.

Darüber hinaus ist nach erfolgreichem Abschluss der zweijährigen Berufsfachschule - sofern die Zugangsvoraussetzungen erfüllt werden - der Übergang in die Fachoberschule oder in das Berufliche Gymnasium möglich.

Ziel des Unterrichts ist das Erreichen einer **umfassenden Handlungskompetenz** der Schülerinnen und Schüler, verstanden als Bereitschaft und Fähigkeit des Einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Handlungssituationen sachgerecht, durchdacht und sozialverantwortlich zu verhalten. Sie entfaltet sich in den Dimensionen Fachkompetenz, Personalkompetenz und Sozialkompetenz.

Fachkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen, das Ergebnis zu beurteilen und dabei Qualitätsanforderungen, Arbeitssicherheit sowie ergonomische, ökonomische, soziale und ökologische Erfordernisse zu beachten. Dazu gehört auch die Erweiterung der fremdsprachlichen Kommunikationsfähigkeit als Voraussetzung beruflicher Mobilität in der Europäischen Union.

Personalkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu entwerfen und fortzuentwickeln, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen. Sie umfasst personale Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Ausdauer, Kritikfähigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Dazu gehören auch die Entwicklung eigener Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Sozialkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen, zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinander zu setzen und zu verständigen.

Dazu gehören insbesondere die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität sowie der vorurteilsfreie Umgang mit Menschen anderer Herkunft und Religionszugehörigkeit.

Im Einzelnen gehören dazu:

- Kommunikationsfähigkeit als Fähigkeit, Gruppenprozesse aktiv und konstruktiv mitzugestalten,
- Kooperationsfähigkeit als Fähigkeit, im Team zusammenzuarbeiten,
- Konfliktfähigkeit als Fähigkeit, auftretende Differenzen bei Meinungen und Haltungen im Umgang mit anderen Personen friedlich, konstruktiv und ohne Aggression auszutragen und
- soziale Verantwortungsfähigkeit als Fähigkeit, im Rahmen gemeinsamen Handelns mit anderen Mitverantwortung zu übernehmen.

Methoden- und Lernkompetenz ergeben sich aus einer ausgewogenen Entwicklung der obigen drei Dimensionen.

Methodenkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, in betrieblichen Zusammenhängen zu denken und zu handeln und berufliche Aufgabenstellungen im Sinne einer vollständigen Handlung zu planen, auszuführen, zu kontrollieren und zu bewerten.

Dazu gehören:

- die Planung, Durchführung und Kontrolle der Aufgaben,
- die Wahrnehmung von Problemen und die Findung sachgerechter Lösungen,
- die längerfristige Planung aufgrund gegebener Bedingungen,
- Fantasie beim Finden kreativer Lösungen,
- die kritische Bewertung und die sachliche Begründung von Produkten, Arbeitsweisen und Arbeitsergebnissen,
- das Denken in Zusammenhängen.

Lernkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit zu selbstständiger Aneignung weiterer und neuer beruflicher Qualifikationen, die Bereitschaft zu lebenslangem Lernen mit dem Ziel, die eigene Erwerbstätigkeit zu sichern und sich ggf. auf berufliche Aufstiegspositionen vorzubereiten sowie die Fähigkeit, Lernstrategien zu entwickeln und mit Informationen und Medien zielgerichtet umzugehen.

Dazu gehören:

- die Kenntnis und Nutzung von Informationsquellen (z. B. Bibliotheken und Handapparaten),
- Informationsbeschaffung und -verarbeitung mithilfe der elektronischen Kommunikations- und Informationstechniken, wie z. B. Textverarbeitungs-, Tabellenkalkulations- oder Grafikprogramme bzw. Programme zu bestimmten, berufsbezogenen Arbeitsschwerpunkten,
- die Anwendung von "Techniken der geistigen Arbeit".

Die Arbeit mit elektronischen Medien ist durchgängig methodisches Prinzip des Lehrplans.

3. Didaktisch-methodische Leitlinien für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

Zentrale Aufgaben der Berufe des Berufsfeldes sind die Herstellung und das Angebot von Produkten und die Bereitstellung von Dienstleistungen bzw. die Versorgung von Personen. Dabei sind Kunden-, Gäste- und Personenorientierung zwingend.

Für die Tätigkeit in den Berufen sind in besonderer Weise folgende Handlungsprinzipien kennzeichnend:

- Qualitätsbewusstsein
- Beachtung von Hygienevorschriften
- ernährungsbewusstes Denken und Handeln
- Einhaltung von Rechts- und Sicherheitsvorschriften
- ökonomisches Denken und Handeln
- Arbeiten nach ergonomischen Grundsätzen
- umweltbewusstes Handeln

Diese Handlungsprinzipien erfordern im Unterricht ganzheitliche exemplarische Lernprozesse, die sich an den jeweiligen beruflichen Aufgabenstellungen sowie an Geschäfts- und Arbeitsprozessen orientieren.

3.1 Ganzheitlichkeit der Lernprozesse

Ganzheitlich angelegte Lernprozesse sind eine wesentliche Voraussetzung, um Handlungskompetenz zu erzielen. Ausgangspunkte für Handlungen sind Situationen, die für die Berufsausbildung bedeutsam sind. Die Handlungen sollten dabei im Sinne beruflicher Bildung ein ganzheitliches Erfassen der Wirklichkeit fördern. In der Unterrichtsgestaltung eignen sich dazu in besonderer Weise projektartige und problemorientierte Lehr- und Lernkonzepte, die informationsintensive Phasen kursorisch einschließen.

Das bedeutet im Einzelnen:

- Lernsituationen sind so praxis- und lebensnah zu gestalten, dass sie Aufgaben und Probleme der Berufsbildung, der Berufs- und Arbeitswelt sowie der persönlichen Lebensgestaltung einschließen. Die für einen beruflichen Sachverhalt bedeutsamen Aspekte sind 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 ist zu verzichten.
- Die Sachstrukturen der Grundlagenwissenschaften sind nur insoweit heranzuziehen, als sie zum Verständnis übergreifender Zusammenhänge notwendig sind. Wissen wird in beruflichen Handlungszusammenhängen erworben.
- An den Lernprozessen sollten möglichst viele Sinne beteiligt sein.

3.2 Offenheit des unterrichtlichen Rahmens und Mitgestaltung der Lerngruppe

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

Durch geeignete methodische Arrangements und durch inhaltliche Offenheit der Lehr- und Lernangebote sind den Schülerinnen und Schülern Handlungsspielräume zu eröffnen, die sie entsprechend ihren Lernvoraussetzungen und den schulischen Rahmenbedingungen befähigen, Eigeninitiative zu entwickeln. Das bedeutet, ihre Mitgestaltungsmöglichkeiten zunehmend zu erweitern sowie außerschulische Lernorte im Sinne der Öffnung von Schule in den Lernprozess einzubeziehen und zu nutzen.

3.3 Didaktisch-methodische Prinzipien

Handlungsorientiertes Lernen orientiert sich zum einen an Arbeits- und Geschäftsprozessen, zum anderen steht die Gestaltung von Produkten im Mittelpunkt. Problemorientierte berufliche Themenstellungen sind in besonderer Weise geeignet, die Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler 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 mit Fachtheorie verknüpft:

- Die Schülerinnen und Schüler lernen dabei, ihre Erfahrungen in übergreifende Zusammenhänge einzuordnen. Dadurch werden sie befähigt, 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 können sich im handelnden Umgang mit dem jeweiligen Thema ihrer Stärken bewusst werden und sie im Interesse des gemeinsamen Zieles einbringen. Das stärkt ihr Selbstwertgefühl und fördert ihre Persönlichkeitsentwicklung.

3.4 Konzepte des Lernens und Hilfen zur Unterstützung der Lernprozesse

Für die Gestaltung von Lernprozessen sind die Lernfelder des Lehrplans durch Lernsituationen zu konkretisieren. Das bedeutet, dass fachliches Wissen in einen Anwendungszusammenhang gestellt und im sozialen Kontext erworben wird. Dazu ist die didaktische Reflexion der beruflichen sowie lebens- und gesellschaftsbedeutsamen Handlungssituationen erforderlich.

Gestaltungsprinzipien für diese komplexen Lehr- und Lernarrangements sind:

- die Thematisierung eines Problems aus einer Lebens- und Alltagssituation der Schülerinnen und Schüler,
- die Individualisierung des Lernprozesses unter Beachtung der Lernbedingungen,
- die Anwendung von wissenschaftlichen Erkenntnissen auf den spezifischen Fall,
- das Auslösen von Reflexionsprozessen bezüglich der Lern- und Gruppenprozesse.

Orientierungshilfen zur Entwicklung der Lernkonzepte sind berufsfeldtypische Fachdidaktikansätze.

Hierbei sind zu nennen:

- handlungsorientierte Konzepte mit dem Ziel der Gestaltung von Handlungsprodukten und 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 umfassen und fächerverbindend angelegt sein können.

Als Hilfen zur Unterstützung und zur Intensivierung der handlungsbezogenen Lernprozesse eignen sich neben den traditionellen, die Selbsttätigkeit fördernden Methoden insbesondere kreative Methoden wie Brainstorming, Elemente der Moderationsmethode und veränderte Formen zur Strukturierung von Inhalten (z. B. Mindmapping).

3.5 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 Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, außer Faktenwissen auch Transferfähigkeit sowie kreative und prozessgestaltende Fähigkeiten unter Beweis zu stellen.

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. Bei den individuellen Leistungen ist die Lernentwicklung angemessen zu berücksichtigen.

Gegenstand der Überprüfung 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 ergänzt. Fremdbeurteilung durch die Lerngruppe und die Lehrerin oder den Lehrer führt zusammen mit der Selbstbeurteilung zu einer realistischen Einschätzung der eigenen Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten.

4. Zum Verhältnis von Fachtheorie und Fachpraxis

Die Verordnung über die Ausbildung und die Prüfung an zweijährigen Berufsfachschulen vom 17.02.2000 (ABl. S. 170), zuletzt geändert durch Verordnung vom 21.02.2006 (ABl. S. 179) sieht für den berufsbildenden Lernbereich fachtheoretische und fachpraktische Lerninhalte vor. Dem entsprechend umfassen die Lernfelder sowohl fachtheoretische als auch fachpraktische Ziele und Inhalte.

Die Ausbildung bezieht Fachtheorie und Fachpraxis wechselseitig aufeinander. Das entspricht dem Konzept der Handlungsorientierung. Dabei erfahren und erfassen die Schülerinnen und Schüler die kausalen Zusammenhänge zwischen theoretischen Überlegungen und ihrem eigenen praktischen Tun, erkennen Gesetzmäßigkeiten und leiten Handlungsstrategien ab.

Sie entwickeln Professionalität durch eingehende Übung grundlegender Fertigkeiten und Fähigkeiten des Berufsbereiches; wenden Wissen und Können situationsgerecht an; führen vollständige Handlungen mit Planen, Durchführen und Kontrollieren durch; durchdringen praktisches Handeln gedanklich, erkennen größere Zusammenhänge und verstehen auf diese Weise ihr Tun besser.

Die Vermittlung beruflicher Grundbildung impliziert den Erwerb beruflicher Grundfertigkeiten. Im Rahmen des Lernfeldkonzeptes bedingt dies eine enge Verzahnung der fachtheoretischen und fachpraktischen Lern- und Übungsphasen.

Berufliches Handeln ist theoriegeleitetes Handeln in der beruflichen Praxis. Lernfeldorientiertes Lernen erfordert deshalb Unterrichtsphasen beruflicher Theoriebildung. Ob solche Phasen im Rahmen handelnder Lernprozesse als Vorspann, als Nachspann oder intermediär vorgesehen werden, ist vom jeweiligen fachlichen Zusammenhang abhängig.

5. Didaktische Struktur des Lehrplans

Der Lehrplan ist nach Lernfeldern strukturiert. **Lernfelder** sind durch Zielformulierungen, Inhalte und Zeitrichtwerte beschriebene, an Handlungsabläufen orientierte Einheiten. Grundlage der Lernfelder sind in der Regel Arbeits- und Geschäftsprozesse.

Die **Zielformulierungen** beschreiben Kompetenzen als Elemente der Handlungskompetenz in unterschiedlichen Dimensionen, die am Ende des schulischen Lernprozesses in einem Lernfeld erwartet werden.

Die **Inhalte** sind diejenigen fachlichen Lerngegenstände, die zur Erfüllung der Lernfeldziele erforderlich sind.

Die **Zeitrichtwerte** umfassen die laut Verordnung über die Ausbildung und die Prüfung an zweijährigen Berufsfachschulen vom 17.02.2000 (ABl. S. 170), zuletzt geändert durch Verordnung vom 21.02.2006 (ABl. S. 179) vorgegebenen Gesamtstunden des Pflichtunterrichts des berufsbildenden Lernbereichs. Die Zeitrichtwerte berücksichtigen sowohl die Vermittlung der Kenntnisse und Fertigkeiten als auch Übungsphasen und Lernkontrollen.

Die **Vorschläge zur Umsetzung** dienen als Anregungen zur Gestaltung von Lehr- und Lernsituationen und zeigen Möglichkeiten zur unterrichtlichen Realisierung des jeweiligen Lernfeldes auf. Sie sind nicht verbindlich.

6. Schulinterne Umsetzung des Lehrplans

Für die Umsetzung des Lehrplans ist Kooperation und Abstimmung zwischen den betroffenen Lehrerinnen und Lehrern zwingende Voraussetzung.

Grundlagen für die Umsetzung bilden:

- die Ziele und Inhalte der einzelnen Lernfelder sowie die in diesen Vorbemerkungen beschriebenen didaktisch-methodischen Leitideen,
- die Lernbedingungen der jeweiligen Klasse,
- die organisatorisch-situativen Rahmenbedingungen der einzelnen Schule sowie
- die von den unterrichtenden Lehrerinnen und Lehrern gemeinsam getroffenen verbindlichen Festlegungen.

Verbindliche Festlegungen sind zu treffen über:

- die spezielle didaktisch-methodische Ausgestaltung der Lernfelder im Sinne der Umsetzung der Lernfeldvorgaben in Lernsituationen und Lernaufgaben,
- die Kriterien der Leistungsbeurteilung,
- die Gewichtung der theoretischen und der praktischen Schülerleistungen,
- die Kooperation der in einer Klasse unterrichtenden Lehrerinnen und Lehrer,
- die Verknüpfung zwischen theoretischen und praktischen Unterrichtsanteilen,
- die Verzahnung mit den Lerngegenständen des allgemeinen Lernbereichs und
- die Konzeption und die Bewertung der Aufgabenvorschläge für die Abschlussprüfung.

Zur Verwirklichung der Intentionen des Lehrplans und seiner unterrichtlichen Umsetzung sind Lehrerteams zu bilden, denen alle in der jeweiligen Klasse unterrichtenden Lehrerinnen und Lehrer angehören. Sie sind für die inhaltliche und organisatorische Umsetzung der Lernfelder verantwortlich.

Um eine Unterrichtsarbeit in größeren Einheiten zu erleichtern, sollten Klassen- und Fachräume möglichst nahe beieinander liegen.

7. Lernfelder und Zeitrichtwerte

Lfd. Nr.	Bezeichnung des Lernfeldes	Stunden
	<i>Erstes Ausbildungsjahr</i>	
1	Sich im neuen Umfeld orientieren	80
2	Einfache Produkte herstellen und beurteilen	120
3	Waren einkaufen, annehmen und lagern	120
4	Ernährungsbewusstsein entwickeln und im Handeln berücksichtigen	120
5	Berufstypische Produkte herstellen und beurteilen	120
	<i>Zweites Ausbildungsjahr</i>	
6	Berufstypische Produkte entwickeln und vermarkten	120
7	Berufstypische Dienstleistungen erbringen	120
8	Regionale und internationale Essgewohnheiten erkunden und sie für die Angebotsgestaltung nutzen	120
9	Mitwirken bei der Ausrichtung von Veranstaltungen für bestimmte Anlässe	120
10	Ein berufstypisches Projekt durchführen	80
	<i>insgesamt</i>	1120

Die Gesamtstundenzahl von 1120 Stunden umfasst insgesamt 360 Stunden fachtheoretischen und 760 Stunden fachpraktischen Unterricht.

Bei der Umsetzung der einzelnen Lernfelder sind die jeweils notwendigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften den Schülerinnen und Schülern zu vermitteln.

Vorschläge zur Umsetzung

Die Klasse sollte nach den Berufsfeldschwerpunkten Back- und Süßwarenherstellung, Fleischverarbeitung, Gastgewerbe und Hauswirtschaft in Gruppen eingeteilt werden.

Die Gruppen erhalten den Auftrag,

- sich über die Berufe ihres Schwerpunktes zu informieren und sie der Gesamtklasse vorzustellen. Sie übernehmen die Verantwortung für das gemeinsame Kennenlernen der Berufe des jeweiligen Schwerpunktes und die Vorstellung dieses Schwerpunktes in der gesamten Klasse. Zur Informationsbeschaffung über die Berufe bieten sich Erkundungsgänge zum Arbeitsamt, zu Innungen und Verbänden und in Betriebe an.
- zur Erkundung der schulischen Arbeitsräume der einzelnen Berufe ihres Schwerpunktes bereiten sie mit Lehrerhilfe die Herstellung einfacher berufstypischer Produkte in den jeweiligen Räumen vor und organisieren die Herstellung der Produkte durch die gesamte Klasse in Gruppen, um auf diese Weise die Einrichtung des jeweiligen Raumes kennen zu lernen.
- Stände der einzelnen Berufe ihres Berufsfeldschwerpunktes als Stationen für einen Info-Markt vorzubereiten und dazu aussagefähige Plakate zu gestalten. Die Lehrerinnen und Lehrer bieten zu diesem Zweck der Klasse einen Kurs zur Einführung in die Gestaltung von Plakaten und anderen einfachen Formen der Visualisierung und Präsentation.
- mithilfe eines von den Lehrerinnen und Lehrern vorbereiteten Kriterienkatalogs ihre Gruppenarbeit nachzubereiten, und zwar im Hinblick auf den Umgang miteinander, die Zusammenarbeit und die Gesprächsformen, die Genauigkeit, Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit sowie aufgetretene Konflikte und Störungen. Dazu geben die Lehrerinnen und Lehrer des Lehrerteams der Klasse Informationen, die ihnen helfen sollen herauszufinden, worin Ursachen liegen.
- anhand dieser Erkenntnisse erste Überlegungen zu Regeln für die zukünftige Zusammenarbeit anzustellen. Auf der Grundlage dieser Vorüberlegungen treffen die Lehrerinnen und Lehrer mit der Klasse Vereinbarungen für den zukünftigen gemeinsamen Unterricht und formulieren Regeln für die Zusammenarbeit und das Verhalten.

- 1. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 2:	Einfache Produkte herstellen und beurteilen
Zeit:	120 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler stellen einfache Produkte her und wenden dabei Grundtechniken der Lebensmittelbe- und -verarbeitung fachgerecht an. Sie legen der Herstellung geeignete Rezepte zugrunde und beachten die technologischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Lebensmittelinhaltsstoffe.

Sie berücksichtigen bei der Produktion einschlägige Rechtsvorschriften und soweit erforderlich die Aspekte Arbeitssicherheit, Hygiene, Ergonomie, Ökonomie und Ökologie.

Sie beurteilen die hergestellten Produkte sensorisch und im Hinblick auf ihre Verkaufsfähigkeit und stellen erste Kriterien zur Beurteilung von Lebensmitteln auf.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Rohstoffauswahl
- Ernährungspyramide
- Technologische Eigenschaften der Inhaltsstoffe in den Rohstoffen der herzustellenden Produkte
- Einfache Herstellungsverfahren und Arbeitstechniken
- Einsatz von Geräten und Maschinen
- Ergonomie am Arbeitsplatz
- Ernährungsphysiologische Eigenschaften der hergestellten Produkte
- Anrichten und Garnieren
- Grundlagen der Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln (Ursachen von Lebensmittelverderb und Lebensmittelvergiftungen, Lebensmittelhygiene-Verordnung, Eigenkontrollsysteme)
- Umsetzung von Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP)
- Produktrelevante Rechtsvorschriften
- Unfallverhütungsvorschriften
- Kriterien zur Beurteilung von Produkten: Sensorik
- Mengen- und Materialkostenberechnung

Vorschläge zur Umsetzung

Im Rahmen des Lernfeldes kommt es darauf an, Grundtechniken der Lebensmittelbearbeitung und -verarbeitung im Zusammenhang mit der Herstellung einfacher Produkte zu erlernen und übend zu festigen. Bei der Umsetzung sollten für jeden Berufsfeldschwerpunkt mehrere Produkte sequenziell hergestellt werden.

Die Schülerinnen und Schüler erhalten den Auftrag, berufsfeldtypische Produkte herzustellen bzw. zuzubereiten und sie sensorisch zu beurteilen.

Produktvorschläge für die einzelnen Berufsfeldschwerpunkte

- Fleischverarbeitung:
 - Zerlegen eines Vorderschinkens
 - Herstellen küchenfertiger Pfannen- und Hackfleischgerichte
 - Schaschlikspieße
 - Frische Mettwurst
- Back- und Süßwarenherstellung:
 - Müsli
 - Pizza
 - Brötchen
 - Teilchen
 - Biskuitrolle
- Gastgewerbe und Hauswirtschaft:
 - Kanapees
 - Zubereiten von Pfannen- und Hackfleischgerichten
 - Salate aus rohem und gegartem Gemüse
 - Gemüse- und Kartoffelgerichte
 - Suppen
 - Süßspeisen

- 1. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 3: Waren einkaufen, annehmen und lagern

Zeit: 120 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler beschaffen Marktinformationen zu den benötigten Waren, wählen die Waren qualitätsgerecht sowie kostenorientiert aus und kaufen sie ein. Dabei beachten sie die rechtliche Bedeutung des Kaufvertrages.

Sie berücksichtigen den Stellenwert der Warenpflege und der Hygiene in der Lagerung. Sie schaffen die notwendigen Voraussetzungen für eine fachgerechte Aufbewahrung der Warenvorräte. Sie beurteilen die Kosten der Lagerhaltung und berücksichtigen dies bei ihrem Handeln.

Sie praktizieren eigenverantwortliche Selbstkontrolle (HACCP) bei der Lieferantenauswahl, der Warenannahme sowie der Lagerung und tragen somit zur Qualitätssicherung bei. Sie nutzen bei ihren Handlungen die gängige Software und beachten ökologische Grundsätze.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Beschaffung: Aufgaben des Einkaufs, Wareninformation im Hinblick auf Qualität, Ökologie etc., Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Fertigverpackungsverordnung, Preisauszeichnungsverordnung, Bezugsquellen (Einzelhandel, Großhandel), Angebotsvergleich
- Bestellungen, Bestellformulare, Textverarbeitung
- Kaufvertrag sowie einschlägige Rechtsvorschriften
- Annahme: Warenannahme/Kontrollunterlagen einschließlich HACCP-Dokumentation, Reklamationen
- Lagerung: Aufgaben der Lagerhaltung, Anforderungen an das Lager, Lagerorganisation, organisatorische Hilfsmittel der Lagerverwaltung, Warenpflege (HACCP, Hygiene), einfache Lagerkennziffern, Inventar, Inventur, Lagerkosten, Fehlmengenkosten, Kundenorientierung
- Textverarbeitung und Tabellenkalkulation als integrale Bestandteile

Vorschläge zur Umsetzung

Die Schülerinnen und Schüler erhalten den Auftrag,

- die verschiedenen Angebotsvarianten und Produktinformationen für eine Warengruppe zu vergleichen und nach erforderlichen Kriterien zu bewerten sowie die ausgewählten Waren einzukaufen.
- die Arbeitsanweisung und die dazugehörigen Dokumente für die Warenannahme und Wareneinlagerung mithilfe des PCs zu erstellen und die Vordrucke in den folgenden Lernfeldern zu erproben.
- Maßnahmen zur Betriebshygiene in Lagerräumen der Schule zu planen und durchzuführen.
- eine Lagerkartei für das Lager einer Lehrküche zu entwickeln und einzusetzen.
- den Einkauf und die Lagerung von ausgewählten Lebensmitteln für eine Spezialitätenwoche zu planen, zu organisieren und zu realisieren.

- 1. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 4: **Ernährungsbewusstsein entwickeln und im Handeln berücksichtigen**

Zeit: **120 Stunden**

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler analysieren ihre eigenen Essgewohnheiten, vergleichen sie mit denen ihrer Mitschülerinnen und Mitschüler und beurteilen sie im Hinblick auf anerkannte Ernährungsempfehlungen.

Sie wählen in Kenntnis dieser Empfehlungen Rohstoffe aus, stellen einfache Speisen her, legen dazu geeignete Herstellungsverfahren zugrunde und produzieren unter Berücksichtigung der Aspekte Erhaltung der Nährstoffe, Hygiene und Ökologie.

Sie beurteilen die selbst hergestellten Produkte sensorisch und unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten.

Sie geben ihre Kenntnisse im Hinblick auf eine vollwertige Ernährung und ernährungsbedingte Gesundheitsstörungen an andere weiter und berücksichtigen dabei die spezifischen Anforderungen der jeweiligen Bedarfsgruppe.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Ernährungsgewohnheiten, Analyse des Ernährungsverhaltens, Essmotive
- Schülerrelevante ernährungsbedingte Gesundheitsstörungen
- Ernährungspyramide - Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)
- Ernährungsphysiologische Bedeutung von Lebensmitteln und deren Inhaltsstoffen
- Ermittlung des Ernährungsstatus - Body Mass Index (BMI)
- Bedarfsgerechte Zusammenstellung von Speisen - Nährwertberechnung und Ermittlung des Energiebedarfs (PC)
- Auswahl und Zubereitung bedarfsgerechter und vollwertiger Produkte unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Gesichtspunkte
- Technologische Verfahren unter dem Aspekt der Nährstoffhaltung
- Anrichten, Garnieren und Servieren
- Herstellen geeigneter Aufguss- und Mischgetränke
- Beurteilung von Lebensmitteln
- Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln
- Arbeitssicherheit und Umweltschutz bei der Speisenherstellung
- Alternative Ernährungsformen

Vorschläge zur Umsetzung

Die Schülerinnen und Schüler erhalten den Auftrag,

- ihre eigenen Ernährungsgewohnheiten (z. B. mithilfe eines Fragebogens) zu ermitteln, sie untereinander zu vergleichen und mithilfe der Ernährungspyramide der DGE zu bewerten. Dabei haben sie den BMI zu berücksichtigen und mögliche Konsequenzen auf das eigene Ernährungsverhalten abzuleiten.
- verschiedene vollwertige Speisen unter dem Aspekt Nährstoffdichte, Nährstoffhaltung, Saisonalität, Regionalität zuzubereiten, dazu passende Getränke auszuwählen, sie herzustellen, sie unter dem Gesichtspunkt des Geschmacks zu vergleichen und zu beurteilen.
- ein Verkaufsgespräch zu führen, in dem die Vorteile ihrer produzierten Speisen und Getränke zu begründen und Empfehlungen auszusprechen sind.
- Fragen zur Ermittlung des Ernährungsstatus aufzustellen, sie in Rollenspielen einzusetzen und daraus mögliche Ernährungsempfehlungen abzuleiten.

Zubereitungsbeispiele: Getreide-, Gemüsegerichte, Rohkostsalate, jodierte Fleisch- und Backwaren, Würzen mit Kräutern, Süßspeisen mit Obst, Säfte und Schorle, Milchshakes, Tee, alkoholfreie Cocktails.

- 1. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 5: Berufstypische Produkte herstellen und beurteilen

Zeit: 120 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler stellen berufstypische Produkte her und wenden geeignete Techniken der Lebensmittelbe- und -verarbeitung an. Sie planen den Herstellungsprozess und greifen dabei auf geeignete Rezepte zurück.

Sie berücksichtigen die technologischen Eigenschaften der Lebensmittelinhaltsstoffe und produzieren unter Berücksichtigung einschlägiger Rechtsvorschriften und der Aspekte Arbeitssicherheit, Hygiene, Ergonomie, Ökonomie und Ökologie.

Sie beurteilen die fachliche Qualität der hergestellten Produkte nach differenzierten Kriterien und wählen geeignete Verfahren zur Aufbewahrung bzw. Lagerung aus.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Rohstoffauswahl
- Lebensmittelinhaltsstoffe unter technologischen Aspekten (Produkttechnologie)
- Produktgerechte Herstellungsverfahren und Arbeitstechniken
- Arbeitsplatzgestaltung, Einsatz von Geräten und Maschinen
- Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln (Lebensmittelhygieneverordnung, HACCP)
- Produktrelevante Rechtsvorschriften
- Unfallverhütungsvorschriften
- Anrichten und Garnieren
- Warmhaltung, Aufbewahrung, Lagerung
- Sensorische Kriterien zur Beurteilung von Produkten
- Ökonomisches und ökologisches Handeln
- Mengen- und Materialkostenberechnung
- Bedingungen für die Warmhaltung, Aufbewahrung und Lagerung

Vorschläge zur Umsetzung

Aufbauend auf Lernfeld 2 kommt es hier darauf an, weiter gehende Techniken der Lebensmittelbearbeitung und -verarbeitung im Zusammenhang mit der Herstellung berufstypischer Produkte zu erlernen und übend zu festigen. Auch hier sollten bei der Umsetzung für jeden Berufsfeldschwerpunkt mehrere Produkte sequenziell hergestellt werden.

Die Schülerinnen und Schüler erhalten den Auftrag, mit Unterstützung der Lehrerin bzw. des Lehrers berufstypische Produkte herzustellen, dazu geeignete technologische Verfahren zu wählen und die Qualität der hergestellten Produkte sensorisch zu beurteilen. Um zu ermitteln, wie sich die Herstellungsbedingungen (z. B. Verfahren, Rohstoffanteile, Temperatur, Zeit, ggf. Zusatzstoffe) auf die Produkteigenschaften auswirken, bieten sich vergleichende Arbeitsexperimente an.

Produktvorschläge für die einzelnen Berufsfeldschwerpunkte

- Fleischverarbeitung:
 - Zerlegen einer Schweinekeule
 - Herstellung einer geräucherten Mettwurst
 - Herstellung einer Bratwurst
 - Feinkostsalate
- Back- und Süßwarenherstellung:
 - Brot
 - Feingebäck
 - Strudel
 - Torten
 - Speiseeisherstellung
- Gastgewerbe und Hauswirtschaft:
 - Vorspeisen
 - Hauptspeisen (Fleisch, Fisch, Geflügel)
 - Süßspeisen

- 2. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 6: Berufstypische Produkte entwickeln und vermarkten

Zeit: 120 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln die Idee für ein berufstypisches Produkt und nutzen dabei die Möglichkeit der Markterkundung. Sie konkretisieren das Produkt und entwickeln - entsprechend der vorher festgelegten Produkteigenschaften - eine Rezeptur, planen den Herstellungsprozess, führen ihn durch und werten ihn aus.

Sie stellen eine Preiskalkulation mithilfe vorgegebener Zuschläge auf. Sie entscheiden sich für einen Absatzweg. Die Schülerinnen und Schüler entwickeln eine Werbeidee, planen deren Umsetzung und realisieren sie. Sie werten ihre Erfahrungen aus.

Die Schülerinnen und Schüler verkaufen das Produkt und beurteilen die Akzeptanz beim Kunden.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Instrumente der Informationsbeschaffung (Markterkundung, Marktbeobachtung und Zielgruppenbefragung mithilfe von Fragebögen oder Interviews)
- Merkmale von Zielgruppen (Personengruppen)
- Ermittlung von Kundenerwartungen
- Rezepturenentwicklung und Auswahl der Rohstoffe nach produktrelevanten Lebensmittelinhaltsstoffen (ernährungsphysiologischer und technologischer Aspekt) und Lebensmittelzusatzstoffe
- Herstellungsverfahren entsprechend den Produkteigenschaften
- Produktbeurteilung nach Produkteigenschaften im Hinblick auf Rohstoffauswahl, Herstellungsverfahren
- Kriterien zur Produktbezeichnung
- Einschlägige Rechtsgrundlagen
- Kalkulation des Verkaufspreises
- Verpacken von Produkten, Verkauf und Warenpräsentation
- Werbung: Werbeziele, Werbemittel, Werbebotschaften, Werbeträger
- Verkaufssituationen, Verkaufsgespräche
- Beurteilung der Kundenakzeptanz

Vorschläge zur Umsetzung

In diesem Lernfeld besteht die Möglichkeit, den Prozess der Produktentwicklung auch für mehrere Produkte sequenziell zu durchlaufen.

Das Schulbistro will sein Angebot erweitern (Schwerpunkt Gastgewerbe/Hauswirtschaft: vegetarische Gerichte, vollwertiger Pausensnack; Schwerpunkt Back- und Süßwarenherstellung: Vollkornprodukte, zuckerreduzierte Produkte; Schwerpunkt Fleischverarbeitung: fettreduzierte Produkte, regionale Produkte). Daraus können folgende Lernaufgaben entwickelt werden:

Die Schülerinnen und Schüler erhalten den Auftrag,

- am Markt zu erkunden, ob das Produkt abgenommen wird.
- ein Produkt herzustellen, das an den Wünschen des Kunden orientiert ist.
- zur Vermarktung des hergestellten Produktes Werbemittel auszuwählen und zu gestalten.
- sich für eine Form des Verkaufs zu entscheiden und diese durchzuführen sowie ihre Aktion im Hinblick auf die Kundenakzeptanz und weitere festgelegte Kriterien zu beurteilen.

- 2. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 7: Berufstypische Dienstleistungen erbringen

Zeit: 120 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler erbringen einfache berufstypische Dienstleistungen unter besonderer Beachtung der Kundenorientierung. Sie wählen hierfür Arbeitsgeräte und Arbeitsmittel aus und beachten Qualitätsstandards. Sie kontrollieren die Arbeitsergebnisse und bewerten die Arbeitsprozesse im Hinblick auf ihre Effektivität. Sie berücksichtigen bei der Planung und Durchführung der Dienstleistung Arbeitssicherheit, Ergonomie, Ökologie und Ökonomie.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Dienstleistungen zur Versorgung von Kunden und Gästen
- Arbeitsaufgaben und Funktionen im Service
- Arbeitsorganisation
- Ermittlung von Zeitbedarf und Personalkosten
- Gebrauchsgegenstände in Service und Produktion und deren Materialeigenschaften
- Raumvorbereitung, Servierregeln und Getränkeservice (anlassbezogen)
- Einsatz von Arbeitsgeräten und Maschinen, Tragetechniken
- Qualitätssicherung
- Reinigung (Verfahren, Reinigungsmittel, Geräte)
- Hygienevorschriften, Hygienemaßnahmen im Service
- Rechtsvorschriften (z. B. Gefahrstoffverordnung)
- Arbeitssicherheit (Unfallverhütungsvorschriften)
- Abfallentsorgung und Umweltschutz

Vorschläge zur Umsetzung

In diesem Lernfeld besteht die Möglichkeit, Dienstleistungen unterschiedlicher Berufe sequenziell zu erbringen.

Die Schülerinnen und Schüler erhalten den Auftrag,

- nach einer Absprache die Vorbereitung eines Raumes vorzunehmen und die dafür erforderlichen Arbeiten zur Aufstellung der Tische, der Bestuhlung und des Getränkeangebotes auszuführen, den Service für die Pausenverpflegung vorzubereiten und durchzuführen.
- einen Stehempfang nach Vorgabe vorzubereiten und auszurichten.
- im Zuge der Vorbereitung eines Empfanges saubere Arbeitskleidung und Tischwäsche bereitzustellen.
- einen Hygieneplan für die Arbeitsräume und Großgeräte in den Schulküchen zu entwickeln und dafür entsprechende Arbeitsanweisungen zu erstellen.
- ein Gästezimmer zu reinigen und für den Empfang eines wichtigen Gastes vorzubereiten.
- ein Büfett im Rahmen des Partyservices einer Fleischerei vorzubereiten und auszurichten.
- ein Kuchenbüfett vorzubereiten und auszurichten.

- 2. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 8: Regionale und internationale Essgewohnheiten erkunden und sie für die Angebotsgestaltung nutzen

Zeit: 120 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler kennen verschiedene regionale und internationale Essgewohnheiten als Ergebnis unterschiedlicher kultureller Einflüsse.

Sie beschaffen landesübliche Rezepturen, bereiten Speisen danach zu und verarbeiten hierzu typische Zutaten.

Die Schülerinnen und Schüler präsentieren die hergestellten Speisen in einer angemessenen Atmosphäre, beurteilen die Speisen im Hinblick auf ihre Verkaufsfähigkeit und führen eine Aktion durch.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Einflüsse auf die Essgewohnheiten: Kultur, Religion, Klima und Geografie
- Typische regionale und internationale Speisen: Rezepte und erforderliche Zutaten, Zubereitung und Präsentation
- Rezeptauswahl, Materialbedarf und -beschaffung
- Zubereitung
- Präsentation
- Verkaufsfähigkeit und Kundenakzeptanz: Kriterien
- Planung und Durchführung einer Aktion

Vorschläge zur Umsetzung

In diesem Lernfeld besteht die Möglichkeit, sich mit unterschiedlichen regionalen und internationalen Essgewohnheiten zu beschäftigen, sie sequenziell herzustellen und im Rahmen einer Aktion unter einem bestimmten Motto zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler erhalten den Arbeitsauftrag,

- eine Abschlussfeier für die Klasse unter einem bestimmten Motto zu planen und durchzuführen. Beispiele:
 - "Essen für junge Leute: Fingerfood"
 - "Essen für Verliebte - scharf und würzig"
 - "Kulinarische Reise ums Mittelmeer"
 - "Eine kulinarische Reise durch Europa"
 - "Die Expo auf dem Tisch"
 - "Neptun bittet zu Tisch"
 - "Im Land des Lächelns"
- die in der Klasse vertretenen Herkunftsländer/die Regionen kulinarisch vorzustellen.

- 2. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 9: **Mitwirken bei der Ausrichtung von Veranstaltungen für bestimmte Anlässe**

Zeit: **120 Stunden**

Ziele

Schülerinnen und Schüler bereiten Sonderveranstaltungen vor, indem sie anhand einer Vorgabe für die Veranstaltung den benötigten Raum herrichten und das notwendige Arbeitsmaterial (Mise en place) zusammenstellen. Sie arbeiten nach Arbeitsanweisungen und beachten Sicherheitsvorschriften, Hygienevorschriften sowie ökologische und ökonomische Aspekte. Sie bereiten die notwendigen Speisen zu. Sie präsentieren und servieren fachgerecht Speisen sowie Getränke und stellen bei Bedarf Aufgussgetränke her. Sie beraten die Gäste und erfragen deren Wünsche. Sie erstellen die Rechnung und nehmen die Zahlung entgegen.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Getroffene Absprachen für Veranstaltungen/Checklisten, entsprechende Rechtsvorschriften
- Speisenzusammenstellung
- Kalkulation des Materialbedarfs und der -kosten für Speisen und Getränke, Berücksichtigung von Verlusten, Volumenrechnung (PC)
- Speisenherstellung
- Raumplanung/Tafelformen
- Eindecken: Tischwäsche/Molton, Serviettenformen, Tischschmuck, Besteck-, Gläser- und Geschirrarten, erforderliche fachsprachliche Ausdrücke, Hygiene- und Ökologieaspekte
- Service: Grundlegende Servierregeln, Servicemethoden, Vorlegetechniken, Getränke- und Speisenservice, Ausheben von Tellern und Gläsern, Tischabräumen
- Kommunikation mit Gästen, Gästebetreuung (Wünsche, Reklamation)
- Gastrechnung/Zahlungsarten (PC)
- Warenunterschiebung

Vorschläge zur Umsetzung

Für die Umsetzung des Lernfeldes bieten sich die Organisation und Ausrichtung von Veranstaltungen für bestimmte Anlässe zur sequenziellen Realisierung an, z. B. für ein Klassentreffen, ein Kindergartenfest, eine Geburtstagsfeier, ein Jubiläum.

Die Schülerinnen und Schüler erhalten den Auftrag,

- eine Veranstaltungsvorgabe zu lesen und notwendige Informationen für die Vorbereitung der Veranstaltung herauszufinden, die entsprechenden Arbeitsbereiche festzustellen und die Arbeitsgruppen zu bilden.
- anhand der vorgegebenen Speisen die Rezeptauswahl, den Einkauf und die Küchenarbeitsplanung vorzunehmen sowie die Speisenherstellung durchzuführen, Informationen über zu beachtende Sicherheitsvorschriften, Hygiene und ökologische Vorschriften bei der Arbeitsausführung zu beschaffen.
- das Büfett bzw. die Tische vorzubereiten und notwendige Gläser, Geschirr etc. bereitzustellen, die Betreuung der Gäste vorzunehmen, indem sie Service- und Beratungstätigkeiten ausüben.
- mit dem Auftraggeber bzw. Rechnungsempfänger der Veranstaltung abzurechnen.

- 2. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 10: Ein berufstypisches Projekt durchführen

Zeit: 80 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler arbeiten im Team. Sie organisieren ihre Arbeit im Hinblick auf die Reihenfolge der Arbeitsschritte und die Arbeitsteilung in der Gruppe. Sie planen selbstständig die Beschaffung von Informationen und Materialien. Sie strukturieren ihre Arbeit in eigener Verantwortung und tragen Sorge für die Einhaltung der Ablaufplanung. Sie berechnen die entstehenden Kosten. Sie halten sich an vorgegebene Standards zur Qualitätssicherung und evaluieren ihre Projektarbeit mit Unterstützung durch das Lehrerteam.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

Die Inhalte ergeben sich aus dem Thema des Projekts, wobei im Wesentlichen bereits gelernte Inhalte vertieft, gefestigt, transferiert und angewendet werden.

Vorschläge zur Umsetzung

Der Schwerpunkt des Projekts ergibt sich weitgehend aus den Vorstellungen und Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler.

Da das Projekt hauptsächlich der Anwendung und Vertiefung dient, kommt es darauf an, erworbene Kompetenzen in neuen Handlungszusammenhängen wirksam werden zu lassen.