



Berufliche Schulen
des Landes Hessen

Lehrpläne
Berufsschule
Beruflicher Lernbereich

Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) / Fachpraktiker Küche (Beikoch)

Berufsfeld Agrarwirtschaft

**Helferin im Bereich Gartenbau (Gartenbauhelferin) / Helfer im Bereich
Gartenbau (Gartenbauhelfer)**

Berufsfeld Holztechnik

**Fachpraktikerin für Holzverarbeitung (Holzbearbeiterin) / Fach-
praktiker für Holzverarbeitung (Holzbearbeiter)**

Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen

nach § 66 BBiG / § 42m HwO

Inhaltsverzeichnis

1	Vorbemerkungen	1
2	Bildungsauftrag der Berufsschule	1
3	Didaktische Grundsätze	4
4	Vorbemerkungen zum Personenkreis der Auszubildenden	5
5	Berufsbezogene Vorbemerkungen	6
5.1	Fachpraktikerin Küche (Beiköchin)/Fachpraktiker Küche (Beikoch)	6
5.2	Helferin im Bereich Gartenbau (Gartenbauhelferin)/Helfer im Bereich Gartenbau (Gartenbauhelfer)	6
5.3	Fachpraktikerin für Holzverarbeitung (Holzbearbeiterin)/Fachpraktiker für Holzverarbeitung (Holzbearbeiter)	7
6	Lehrpläne	8
6.1	Fachpraktikerin Küche (Beiköchin)/Fachpraktiker Küche (Beikoch)	8
	Lernfelder und Zeitrichtwerte	8
1.	Ausbildungsjahr	9
	Lernfeld 1: Sich im Ausbildungsberuf orientieren	9
	Lernfeld 2: Einfache Speisen herstellen und beurteilen	10
	Lernfeld 3: Speisen zusammenstellen und auf ihren Gesundheitswert beurteilen	11
	Lernfeld 4: Waren annehmen, kontrollieren und lagern	12
2.	Ausbildungsjahr	13
	Lernfeld 5: Gebäcke aus Teigen und Massen herstellen	13
	Lernfeld 6: Einfache Vorspeisen herstellen	14
	Lernfeld 7: Suppen und Saucen herstellen	15
	Lernfeld 8: Einfache Servierarbeiten durchführen	16
3.	Ausbildungsjahr	17
	Lernfeld 9: Hauptspeisen herstellen	17
	Lernfeld 10: Einfache Süßspeisen herstellen	18
	Lernfeld 11: Einfache Speisenfolge gestalten	19
	Lernfeld 12: Berufstypisches Projekt planen und durchführen	20
6.2	Lehrplan Helferin im Bereich Gartenbau (Gartenbauhelferin)/Helfer im Bereich Gartenbau (Gartenbauhelfer)	21
	Lernfelder und Zeitrichtwerte	21
1.	Ausbildungsjahr	22
	Lernfeld 1: Betriebliche Zusammenhänge beschreiben	22
	Lernfeld 2: Pflanzen bestimmen und Lebensvorgänge beschreiben	23
	Lernfeld 3: Kultur- und Pflegemaßnahmen beschreiben	24
	Lernfeld 4: Maschinen, Geräte und Materialien beschreiben	25
2.	Ausbildungsjahr	26
	Lernfeld 5: Betriebliche Abläufe mit vorbereiten	26
	Lernfeld 6: Pflanzen und Standorte bestimmen	27
	Lernfeld 7: Bau- und Kulturmaßnahmen anwenden	28
	Lernfeld 8: Betriebseinrichtungen einsetzen	29

3. Ausbildungsjahr	30
Lernfeld 9: Produkte aufbereiten und Dienstleistungen anbieten	30
Lernfeld 10: Pflanzen verwenden und pflegen	31
Lernfeld 11: Bauleistungen und Kulturen erstellen	32
Lernfeld 12: Technische und bauliche Maßnahmen durchführen	33
6.3 Lehrplan Fachpraktikerin für Holzverarbeitung (Holzbearbeiterin)/Fachpraktiker für Holzverarbeitung (Holzbearbeiter)	34
Lernfelder und Zeitrichtwerte	34
1. Ausbildungsjahr	35
Lernfeld 1: Einfache Produkte aus Holz herstellen	35
Lernfeld 2: Zusammengesetzte Produkte aus Holz herstellen	36
Lernfeld 3: Produkte aus unterschiedlichen Werkstoffen herstellen	37
Lernfeld 4: Kleinmöbel herstellen	38
2. Ausbildungsjahr	39
Lernfeld 5: Einzeilmöbel herstellen	39
Lernfeld 6: Systemmöbel herstellen	40
Lernfeld 7: Einbaumöbel herstellen und montieren	41
Lernfeld 8: Einbaumöbel herstellen und montieren	42
3. Ausbildungsjahr	43
Lernfeld 9: Bauelemente des Innenausbau herstellen und montieren	43
Lernfeld 10: Baukörper abschließende Bauelemente herstellen und montieren	44
Lernfeld 11: Erzeugnisse warten und instand halten	45
Lernfeld 12: Einen Arbeitsauftrag aus dem Tätigkeitsumfeld ausführen	46

1 Vorbemerkungen

Dieser Lehrplan für den berufsbezogenen Unterricht der Berufsschule ist unter Berücksichtigung der „Handreichung für die Erarbeitung von Lehrplänen für Menschen mit Behinderung nach § 66 BBiG / § 42m HwO“ des Sekretariats der ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland erstellt und durch das Hessische Kultusministerium beschlossen worden. Darüber hinaus ist dieser Lehrplan mit den entsprechenden Ausbildungsordnungen des Landes bzw. mit den Ausbildungsregelungen der jeweiligen Handwerkskammern und / oder Industrie- und Handelskammern im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung abgestimmt.

Der Lehrplan enthält keine methodischen Festlegungen für den Unterricht. Er beschreibt berufsbezogene Mindestanforderungen sowohl im Hinblick auf die zu erwerbenden Abschlüsse als auch unter Berücksichtigung auf die besondere Personengruppe. Selbstständiges und verantwortungsbewusstes Denken und Handeln wird als übergreifendes Ziel angestrebt. Methoden, welche die Handlungskompetenz unmittelbar fördern, sind besonders geeignet und sollen in der Unterrichtsgestaltung vorrangig berücksichtigt werden.

Die Ausbildungsordnungen bzw. Ausbildungsregelungen sowie die Lehrpläne des Landes Hessen für den berufsübergreifenden Lernbereich regeln Ziele und Inhalte der Berufsausbildung. Auf diesen Grundlagen erwerben die Schülerinnen und Schüler den Abschluss in einem nach § 66 BBiG / § 42m HwO geregelten Ausbildungsberuf sowie den Abschluss der Berufsschule.

Das Ziel einer Berufsausbildung ist der Erwerb umfassender Handlungskompetenzen durch die Vermittlung von Berufsfähigkeit, welche Fachkompetenz mit personaler und sozialer Kompetenz verbindet. Dies ist auch für Menschen mit erheblichen lang andauernden Lern- und Leistungsrückständen anzustreben. Eine Berufsausbildung nach § 66 BBiG / § 42m HwO wird durchgeführt, wenn die Schwere und / oder die Art der Behinderung eine anerkannte Berufsausbildung nicht zulassen. Dies wird durch die Bundesagentur für Arbeit festgestellt.

Die folgenden Aussagen zum Bildungsauftrag der Berufsschule und zu den didaktischen Grundsätzen gelten auch für den Unterricht für Schülerinnen und Schüler in Ausbildungsberufen nach § 66 BBiG bzw. § 42m HwO. Ihre Interpretationen und ihre didaktischen Reduktionen sind jedoch zu orientieren an den Leistungsbedingungen und dem Lernverhalten der Absolventinnen und Absolventen der Förderschulen, die in der Analyse der Lernbedingungen (vgl. 4. „Vorbemerkungen zum Personenkreis der Auszubildenden“) ausführlicher dargestellt werden.

2 Bildungsauftrag der Berufsschule

Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag. Die Berufsschule nimmt dabei eine wichtige gesamtgesellschaftliche Aufgabe wahr. Im Rahmen der Lernortkooperation leistet sie einen wichtigen Beitrag, Jugendlichen mit Behinderungen eine Berufsausbildung zu ermöglichen und eine dauerhafte Eingliederung in die Berufswelt zu erleichtern.

Die Berufsschule ist ein eigenständiger Lernort, der auf der Grundlage der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 15.03.1991 in der jeweils gültigen Fassung) agiert. Sie arbeitet als gleichberechtigter Partner mit den anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen und hat die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern berufsbezogene und berufsübergreifende

Handlungskompetenz zu vermitteln. Damit werden die Schülerinnen und Schüler zur Erfüllung der spezifischen Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und der Gesellschaft in sozialer, ökonomischer und ökologischer Verantwortung, insbesondere vor dem Hintergrund sich wandelnder Anforderungen, befähigt. Das schließt die Förderung der Kompetenzen der jungen Menschen

- zur persönlichen und strukturellen Reflektion,
- zum lebensbegleitenden Lernen,
- zur beruflichen sowie individuellen Flexibilität und Mobilität im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas

ein.

Um ihren Bildungsauftrag zu erfüllen, muss die Berufsschule ein differenziertes Bildungsangebot gewährleisten, das

- in didaktischen Planungen für das Schuljahr mit der betrieblichen Ausbildung abgestimmte handlungsorientierte Lernarrangements entwickelt,
- einen inklusiven Unterricht mit entsprechender individueller Förderung vor dem Hintergrund unterschiedlicher Erfahrungen, Fähigkeiten und Begabungen aller Schülerinnen und Schüler ermöglicht,
- für Gesunderhaltung sowie spezifische Unfallgefahren in Beruf, für Privatleben und Gesellschaft sensibilisiert,
- Perspektiven unterschiedlicher Formen von Beschäftigung einschließlich unternehmerischer Selbstständigkeit aufzeigt, um eine selbstverantwortliche Berufs- und Lebensplanung zu unterstützen,
- an den relevanten wissenschaftlichen Erkenntnissen und Ergebnissen im Hinblick auf Kompetenzentwicklung und Kompetenzfeststellung ausgerichtet ist.

Die Berufsschule soll darüber hinaus im allgemeinen Unterricht und soweit es im Rahmen des berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf Kernprobleme unserer Zeit eingehen wie z. B.

- Arbeit und Arbeitslosigkeit,
- friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung kultureller Identität,
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlage sowie Gewährleistung der Menschenrechte.

Zentrales Ziel von Berufsschule ist es, die Entwicklung umfassender Handlungskompetenz zu fördern. Handlungskompetenz wird verstanden als die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten. Dies wird unterstützt durch die lernfeldorientierte Strukturierung des Lehrplans.

Die Lernfelder, ihre Ziele und Inhalte leiten sich aus den zugrunde gelegten anerkannten Ausbildungsberufen ab und berücksichtigen die besondere Situation der Zielgruppe. Hierbei sind die Lernfelder der anerkannten Ausbildungsberufe sowohl horizontal als auch vertikal reduziert und in kleinere Handlungseinheiten unterteilt. Die Kompetenzen sind als operationalisierbares Endverhalten formuliert, die theoriereduziert bzw. mit weniger komplexen Inhalten gefördert werden können. Dabei sind die angestrebten Kompetenzen als Mindestanforderung zu verstehen, die entsprechend der Leistungsfähig-

keit erweitert werden können. Die personalen und sozialen Kompetenzen wurden bei der Konzipierung des Lehrplans verstärkt berücksichtigt. Bei allen Überlegungen ist die Möglichkeit der Durchlässigkeit in entsprechend anerkannte Ausbildungsberufe berücksichtigt.

Handlungskompetenz

Sie entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz.

Fachkompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

Selbstkompetenz¹

Bereitschaft und Fähigkeit, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Sozialkompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz sind immanenter Bestandteil von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz.

Methodenkompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit zu zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen (zum Beispiel bei der Planung der Arbeitsschritte).

Kommunikative Kompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit, kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten. Hierzu gehört es, eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Partner wahrzunehmen, zu verstehen und darzustellen.

Lernkompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit, Informationen über Sachverhalte und Zusammenhänge selbstständig und gemeinsam mit anderen zu verstehen, auszuwerten und in gedankliche Strukturen einzuordnen. Zur Lernkompetenz gehört insbesondere auch die Fähigkeit und Bereitschaft, im Beruf und über den Berufsbereich hinaus Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln und diese für lebenslanges Lernen zu nutzen.

¹ Der Begriff „Selbstkompetenz“ ersetzt den bisher verwendeten Begriff „Humankompetenz“. Er berücksichtigt stärker den spezifischen Bildungsauftrag der Berufsschule und greift die Systematisierung des DQR auf.

3 Didaktische Grundsätze

Um dem Bildungsauftrag der Berufsschule zu entsprechen, werden die jungen Menschen zu selbstständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeit befähigt.

Lernen in der Berufsschule zielt auf die Entwicklung einer umfassenden Handlungskompetenz. Mit der didaktisch begründeten praktischen Umsetzung - zumindest aber der gedanklichen Durchdringung - aller Phasen einer beruflichen Handlung in Lernsituationen wird dabei Lernen in und aus der Arbeit vollzogen.

Handlungsorientierter Unterricht im Rahmen der Lernfeldkonzeption orientiert sich prioritär an handlungssystematischen Strukturen und stellt gegenüber vorrangig fachsystematischem Unterricht eine veränderte Perspektive dar. Nach lerntheoretischen und didaktischen Erkenntnissen sind bei der Planung und Umsetzung handlungsorientierten Unterrichts in Lernsituationen folgende Orientierungspunkte zu berücksichtigen:

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind (Lernen für Handeln).
- Lernen vollzieht sich in vollständigen Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder zumindest gedanklich nachvollzogen (Lernen durch Handeln).
- Handlungen werden von den Lernenden möglichst selbstständig geplant, durchgeführt, überprüft, ggf. korrigiert und schließlich bewertet.
- Handlungen fördern das ganzheitliche Erfassen der beruflichen Wirklichkeit, zum Beispiel technische, sicherheitstechnische, ökonomische, rechtliche, ökologische sowie soziale Aspekte.
- Handlungen greifen die Erfahrungen der Lernenden auf und reflektieren sie in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen.
- Handlungen berücksichtigen auch soziale Prozesse, zum Beispiel die Interessenklärung oder die Konfliktbewältigung sowie unterschiedliche Perspektiven der Berufs- und Lebensplanung.

Die Arbeitsprozesse in den beruflichen Handlungsfeldern sind in den Zielformulierungen der einzelnen Lernfelder abgebildet. Die Ziele der Lernfelder sind maßgeblich für die Unterrichtsgestaltung und stellen zusammen mit den zugeordneten inhaltlichen Hinweisen den Umfang der pädagogischen Arbeit dar.

Das Unterrichtsangebot der Berufsschule richtet sich an Jugendliche und Erwachsene, die sich nach Vorbildung, kulturellem Hintergrund und Erfahrungen aus den Ausbildungsbetrieben unterscheiden. Die Berufsschule kann ihren Bildungsauftrag nur erfüllen, wenn sie diese Unterschiede beachtet und Schülerinnen und Schüler – auch benachteiligte oder besonders begabte – ihren individuellen Möglichkeiten entsprechend fördert.

4 Vorbemerkungen zum Personenkreis der Auszubildenden

Schülerinnen und Schüler in Ausbildungsverhältnissen nach Ausbildungsregelungen des § 66 BBiG bzw. des § 42m HwO sind in aller Regel Absolventinnen und Absolventen von Förderschulen. Lernverhalten und Lernaufbau von Menschen mit Lernbehinderungen weisen einige Besonderheiten auf. Eine Lernbehinderung wird nur dann diagnostiziert, wenn das Lernen umfangreich, schwerwiegend und lang andauernd eingeschränkt ist. Für den Unterricht mit solchen Schülerinnen und Schülern sind Unterrichtsprinzipien zu beachten, die für den Erfolg von Lernprozessen besonders wichtig sind. Dazu zählen:

- Einbettung der Lerninhalte in Handlungen,
- sachbezogene Motivation im Rahmen von „Auge-Hand-Kopf-Aufgaben“,
- variable Sinneszugänge zum Lerninhalt,
- Reduktion der Lerninhalte und Aufgliederung in Teilaufgaben – „Methodik der kleinen Schritte“,
- implizite Wiederholungen und Übungen im Rahmen erweiterter Aufgabenstellungen,
- Unmittelbare Rückmeldung des Lernerfolgs, einschließlich Fehlerkorrektur,
- Angebote von Problemlösungswegen,
- Hilfen bei der Selbst-Organisation der Lernprozesse.

Aus der Fülle der zu beachtenden Lernschwierigkeiten sollen drei Konsequenzen für die Lehrplangestaltung besonders hervorgehoben werden:

- Die Ziele und Inhalte in den Lernfeldern sind möglichst konkret und anschaulich formuliert. Daraus abgeleitete Lernprozesse gehen von konkreten beruflichen Problemen aus, sind wenig abstrakt und theoretisch gestaltet.
- Die geforderten Transferansprüche sind gegenüber dem zuzuordnenden Ausbildungsberuf deutlich reduziert.
- Die Ansprüche im Bereich des komplexen-alternativen Denkens und Handelns sind zugunsten konkreter klarer Anforderungen gegenüber dem ursprünglichen Beruf deutlich reduziert.

Die Lehrpläne folgen ebenfalls in besonderem Maße den didaktischen Prinzipien „Lernen für Handeln“ und „Lernen durch Handeln“. Obwohl von reduzierter Selbstständigkeit der Schülerinnen und Schüler in den Lernprozessen auszugehen ist, orientiert er sich, wie unter Punkt 3 beschrieben, an den Zielen des selbstständigen Planens, Durchführens und Beurteilens von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeit.

Lernfelder, die sich z. B. auf die Planung von Fertigungsprozessen beziehen, sollen das Merkmal der Anschlussfähigkeit erfüllen. Dies bedeutet, dass die im Unterricht entwickelten beruflichen Handlungsvollzüge in der praktischen Ausbildung umgesetzt werden können. Oder umgekehrt: für betriebliche Aufgaben bzw. Aufträge werden die entsprechenden Fertigungsplanungen im Unterricht vorgenommen.

Die jeweilige Realisierung bedarf der besonderen Abstimmung zwischen den Ausbildungspartnern.

5 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Die für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde erforderlichen Kompetenzen werden auf der Grundlage der „Elemente für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 07.05.2008 in der jeweils geltenden Fassung) vermittelt.

Folgende berufsspezifische Aspekte sind im Rahmen des Berufsschulunterrichts bedeutsam:

5.1 Fachpraktikerin Küche (Beiköchin)/Fachpraktiker Küche (Beikoch)

Die Ausbildung zur Fachpraktikerin Küche (Beiköchin)/zum Fachpraktiker Küche (Beikoch) kann in einem Ausbildungsbetrieb der Gemeinschaftsverpflegung, Systemgastronomie oder Gastronomie, einer außerbetrieblichen Einrichtung oder auch in der Berufsschule stattfinden. Dadurch ergeben sich spezifische Bedingungen für die Verknüpfung von Theorie und Praxis, die bedeutsam sind.

Fachpraktiker Küche (Beiköche) arbeiten vor allem in Betrieben der Groß- und Gemeinschaftsverpflegung sowie in Seniorenheimen, Krankenhäusern oder in der Gastronomie. Zur Qualifizierung für diese Tätigkeiten geht der Lehrplan von folgenden Richtzielen aus:

- Planung, Produktion und Bewertung von Speisen unter Anleitung
- Erlernen des sicheren Umgangs und des Einsatzes von Maschinen und Geräten
- Sicherheit in der Betriebs-, Lebensmittel- und Personalhygiene
- Anwendung von Hygienestandards und -regeln nach HACCP
- Planung, Kontrolle und Bewertung der Arbeitsprozesse
- Beachtung von Grundsätzen und Maßnahmen der Unfallverhütung sowie des Arbeitsschutzes zur Vermeidung von Gesundheitsschäden
- Anwendung ökonomischen Denkens und Handelns
- Team- und Kommunikationsfähigkeit.

5.2 Helferin im Bereich Gartenbau (Gartenbauhelferin)/Helfer im Bereich Gartenbau (Gartenbauhelfer)

Der Berufsschulbesuch findet bei den Helferinnen und Helfern im Bereich Gartenbau (Gartenbauhelfer/-innen) in Teilzeitform statt, d. h. sie besuchen begleitend zur betrieblichen Ausbildung an zwei Tagen die Berufsschule. Die Ausbildung kann in Betrieben und Dienststellen privater und öffentlicher Arbeitgeber, in Einrichtungen und bei Trägern von Maßnahmen der beruflichen Ausbildung sowie in Einrichtungen nach § 35 SGB IX (Berufsbildungswerke) erfolgen. Die Auszubildenden erhalten berufsbezogenen und allgemein bildenden Unterricht.

Helferinnen und Helfer im Bereich Gartenbau (Gartenbauhelfer) arbeiten vor allem in Produktionsbetrieben unterschiedlicher Fachrichtungen, in Friedhofsgärtnereien oder in Betrieben des Garten-/Landschaftsbaus. Zur Qualifizierung für diese Tätigkeiten geht der Lehrplan von folgenden Richtzielen aus:

- Planung, Organisation und Ausführung von Arbeitsabläufen unter Anleitung
- Beachtung von Grundsätzen und Maßnahmen der Unfallverhütung sowie des Arbeitsschutzes zur Vermeidung von Gesundheitsschäden
- Erlernen des sicheren Umgangs und des Einsatzes von Maschinen und Geräten
- Anwendung von Pflanzenkenntnissen in der Produktion und Verwendung
- Anwendung ökonomischen Denkens und Handelns bei Produktions- und Dienstleistungsprozessen
- Team- und Kommunikationsfähigkeit.

5.3 Fachpraktikerin für Holzverarbeitung (Holzbearbeiterin)/Fachpraktiker für Holzverarbeitung (Holzbearbeiter)

Die Ausbildung zur Fachpraktikerin für Holzverarbeitung (Holzbearbeiterin)/zum Fachpraktiker für Holzverarbeitung (Holzbearbeiter) kann in einem Ausbildungsbetrieb, einer außerbetrieblichen Einrichtung oder in einer Berufsschule erfolgen. Daraus ergeben sich spezifische Bedingungen für den Verbund von Theorie und Praxis.

Fachpraktiker für Holzverarbeitung (Holzbearbeiterin/Holzbearbeiter) arbeiten vor allem in Betrieben der Bau- und Möbeltischlereien sowie in der holz- und kunststoffverarbeitenden Industrie. Zur Qualifizierung für diese Tätigkeiten geht der Lehrplan von folgenden Richtzielen aus:

- Planung und Organisation von Arbeitsabläufen, Kontrolle und Bewertung von Arbeitsergebnissen
- Prüfung technischer Größen
- Umgang mit Maschinen und Vorrichtungen
- Herstellung von Bauelemente durch manuelle und maschinelle Fertigungsverfahren
- Montage von Möbeln und Bauelementen
- Beachtung einschlägiger Regeln zur Sicherung der Produkt- und Prozessqualität
- Team- und Kommunikationsfähigkeit.

Mathematische und naturwissenschaftliche Inhalte sowie sicherheitstechnische, ökonomische und ökologische Zusammenhänge sind in den Lernfeldern integrativ zu bearbeiten. Ebenso sind technische und allgemeine Kommunikationsfähigkeit und rechnergestützte Techniken zu vermitteln. Die Arbeit an rechnergestützten Produktionsanlagen ist einzubeziehen. Einschlägige Normen und Rechtsvorschriften sowie Unfallverhütungsvorschriften sind auch dort zugrunde zu legen, wo sie nicht explizit erwähnt werden.

6 Lehrpläne

6.1 Fachpraktikerin Küche (Beiköchin)/Fachpraktiker Küche (Beikoch)

Lernfelder und Zeitrichtwerte

Lfd. Nr.	Bezeichnung des Lernfeldes	Stunden
	<i>Erstes Ausbildungsjahr</i>	
1	Sich im Ausbildungsberuf orientieren	100
2	Einfache Speisen herstellen und beurteilen	100
3	Speisen ernährungsbewusst herstellen und auf ihren Gesundheitswert beurteilen	60
4	Waren annehmen, kontrollieren und lagern	60
	<i>Zweites Ausbildungsjahr</i>	
5	Gebäcke aus Teigen und Massen herstellen	40
6	Einfache Vorspeisen herstellen	120
7	Suppen und Saucen herstellen	80
8	Einfache Servicearbeiten durchführen	40
	<i>Drittes Ausbildungsjahr</i>	
9	Hauptspeisen herstellen	140
10	Einfache Süßspeisen herstellen	60
11	Einfache Speisefolgen gestalten	40
12	Ein berufstypisches Projekt planen und durchführen	40
	<i>insgesamt</i>	880

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

1. Ausbildungsjahr**Lernfeld 1: Sich im Ausbildungsberuf orientieren****Zeitrictwert: 100 Stunden****Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler lernen das Tätigkeitsprofil und die Anforderungen des Ausbildungsberufs kennen. Sie beschreiben die Tätigkeitsfelder und die dazugehörigen Arbeitsplätze mit ihren Aufgaben, sie kennen die korrekte Arbeitskleidung in ihrem Beruf.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Funktion, Ausstattung, Nutzung und die Pflege ihrer Betriebsräume. Sie können für die Vor- und Zubereitung von Speisen den Einsatz und die Funktion verschiedener Maschinen und Geräte zuordnen.

Sie kennen die Bedeutung der Arbeitssicherheit, verfügen über Kenntnisse zur Unfallverhütung und halten die Sicherheitsvorschriften ein. Bei Arbeiten mit Maschinen und Geräten wenden sie die Unfallverhütungsvorschriften an.

Beim Herstellen von einfachen kleinen Speisen wenden sie die Regeln zur Personal-, Produkt- und Betriebshygiene an. Sie kennen die Wichtigkeit und Bedeutung einer sicheren Lebensmittelhygiene und das HACCP Konzept.

Sie verstehen die Bedeutung des Umweltschutzes und sind in der Lage, umweltbewusst zu handeln. Sie können alle Arten von Abfällen fachlich korrekt trennen. Sie handeln energiesparend.

Die Schülerinnen und Schüler arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation. Sie erlernen Teamregeln und wenden diese bei ihren Tätigkeiten an.

Inhaltliche Hinweise

- Aufgaben und Tätigkeitsfelder der Beiköchin und des Beikochs, Anforderungen an die Beiköchin und den Beikoch
- Einrichtung und Ausstattung der Arbeitsräume
- Funktionsweise von Maschinen und Geräten und deren Einsatz
- Herstellen von einfachen kleinen Speisen
- Arbeitssicherheit, Unfallverhütung, Sicherheitsvorschriften
- Personal-, Betriebs- und Produkthygiene, Bedeutung der Lebensmittelhygiene, HACCP
- Umweltschutz, Abfalltrennung, Energieeinsparung
- Teamarbeit
- Berechnungen
- Fachsprache anwenden

1. Ausbildungsjahr**Lernfeld 2: Einfache Speisen herstellen und beurteilen****Zeitrictwert: 100 Stunden****Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, einfache kleine Speisen herzustellen und dafür geeignete Maschinen und Geräte einzusetzen. Sie wenden die Grundtechniken der Lebensmittelbearbeitung und -verarbeitung fachgerecht an. Sie beachten dabei die Hygiene, die Arbeitssicherheit und den Umweltschutz.

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Lebensmittelinhaltsstoffe der verwendeten Rohstoffe und ihre ernährungsphysiologische Bedeutung für eine gesunde Ernährung. Sie verarbeiten die Rohstoffe nährstoffschonend.

Die Schülerinnen und Schüler kennen die technologischen Eigenschaften der Nährstoffe und beachten sie bei der Verarbeitung der Lebensmittel.

Bei der Herstellung der Speisen wenden sie die Regeln der Arbeitsgestaltung an und achten auf eine ergonomische Arbeitsweise.

Die Schülerinnen und Schüler richten ihre Speisen ansprechend an und präsentieren sie. Sie sind in der Lage, ihre hergestellten Produkte zu beurteilen und auf ihre Verkaufsfähigkeit zu überprüfen.

Inhaltliche Hinweise

- Rezepturen von einfachen Speisen
- Einsatz von Maschinen und Geräten für die Speisenherstellung
- Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz
- Lebensmittelinhaltsstoffe, ernährungsphysiologische Bedeutung
- Technologische Bedeutung der Lebensmittelinhaltsstoffe
- Arbeitsgestaltung und Ergonomie, Mise en place
- Gartechniken
- Anrichten und Garnieren
- Kriterien zum Beurteilen von Speisen
- Berechnungen (Rezepturberechnungen, Einkaufsmengen, Nährwertberechnungen, Gar- und Zubereitungsverluste)
- Fachsprache anwenden

1. Ausbildungsjahr**Lernfeld 3: Speisen zusammenstellen und auf ihren Gesundheitswert beurteilen****Zeitrichtwert: 60 Stunden****Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler erkunden das Speisenangebot von gastronomischen Betrieben und beurteilen den Gesundheitswert anhand von anerkannten Ernährungsempfehlungen.

Sie wählen in Kenntnis dieser Empfehlungen Rohstoffe aus, stellen gesunde Speisen her, berücksichtigen dabei technologisch nährstoffschonende Zubereitungsverfahren, sie garnieren und richten die Speisen an und beurteilen sie auf ihren Gesundheitswert.

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Bedeutung einer vollwertigen Ernährung und sind in der Lage, dies bei der Speisenzusammenstellung zu berücksichtigen. Sie kennen weitere Ernährungsformen und können die Bedürfnisse dieser Personengruppen bei der Speisenauswahl berücksichtigen.

Inhaltliche Hinweise

- Ernährungspyramide, DGE-Empfehlungen, DGE-Regeln, Body-Mass-Index
- Vollwertige Ernährung, vegetarische Ernährung, alternative Ernährungsformen
- Diabetes, Laktoseintoleranz, Nahrungsmittelunverträglichkeit, ernährungsbedingte Gesundheitsstörungen
- Bedarfsgerechte Zusammenstellung sowie Herstellung von gesunden und vollwertigen Speisen
- Speisen nährstofferhaltend zubereiten und ergänzend garnieren
- Nährwertberechnung und Berechnung des Energiebedarfs

1. Ausbildungsjahr**Lernfeld 4: Waren annehmen, kontrollieren und lagern****Zeitrichtwert: 60 Stunden****Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Aufgaben eines Magazins für gastronomische Betriebe, sie kennen die verschiedenen Lagerräume, ihre Einrichtungen und die Lagerbedingungen sowie die dazugehörigen Arbeitsabläufe für die Reinigung und Pflege.

Sie prüfen Waren auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden und kontrollieren Bestellungen und Lieferscheine. Sie kennen die Qualitätskriterien für einwandfreie Waren und sie kennen die Anzeichen für beginnenden Verderb.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Waren einzulagern und verstehen die Notwendigkeit, Warenbestände zu kontrollieren. Sie kennen die Bedeutung der Warenpflege und die hygienischen Voraussetzungen für eine fachgerechte Lagerung. Sie schaffen die notwendigen Voraussetzungen für eine fachgerechte Aufbewahrung der Warenvorräte.

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Bedeutung des Führens einer Lagerkarte und sind in der Lage, Wareneingänge und -ausgänge zu verbuchen.

Inhaltliche Hinweise

- Trockenlager, Kühl- und Tiefkühlager, Keller sowie deren Einrichtungen reinigen und pflegen
- Lagerbedingungen der verschiedenen Rohstoffe
- Warenannahme, Kontrolle der Waren (Qualität, HACCP)
- Konservierungsarten für Lebensmittel
- Wareneinsortierung, Warenpflege
- Warenbestandskontrolle mit Lagerkarte, Verbuchen von Ein- und Ausgängen
- Berechnungen von Maßen, Gewichten und Lagerkosten
- Fachsprache anwenden

2. Ausbildungsjahr**Lernfeld 5: Gebäcke aus Teigen und Massen herstellen****Zeitrichtwert: 40 Stunden****Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler erfahren, dass Gebäcke durch ihren Genusswert ein willkommenes Angebot in der Verpflegung darstellen. Sie kennen Gebäcke aus Rühr-, Biskuit- und Brandmasse sowie Hefe- und Mürbeteig und wissen, dass diese Backwaren entsprechend dem Anlass angeboten werden.

Sie erwerben grundlegende Kenntnisse und Fertigkeiten, die für die Herstellung einfacher Gebäcke aus Rühr-, Biskuit- und Brandmasse, Hefe- und Mürbeteig erforderlich sind. Dabei lernen sie die küchentechnischen Eigenschaften der Zutaten dieser Gebäcke kennen. Bei der Herstellung achten sie besonders auf die genaue und exakte Umsetzung der Rezeptur. Mit geeigneten Geräten und Maschinen lernen sie unter Anleitung, sicher mit den Teigen und Massen umzugehen.

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

Inhaltliche Hinweise

- Herstellen von Gebäcken aus Rühr-, Biskuit- und Brandmasse sowie Hefe- und Mürbeteig
- Einsatz von Geräten und Maschinen zur Herstellung
- Nährstoff- und Energiegehalt der Gebäcke
- Technologische Eigenschaften der Backzutaten (Getreide, Mehl, Milch, Butter, Eier etc.)
- Sensorische Beurteilung der hergestellten Produkte
- Anrichten, aufarbeiten und präsentieren der hergestellten Backwaren
- Aufbewahrung und Lagerung
- Reinigung des Arbeitsplatzes und der Betriebsmittel
- Mengenerrechnungen, Rezepturberechnung

2. Ausbildungsjahr**Lernfeld 6: Einfache Vorspeisen herstellen****Zeitrichtwert: 120 Stunden****Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler stellen einfache warme und kalte Vorspeisen her und wenden dabei Grundtechniken der Lebensmittelbearbeitung und -verarbeitung fachgerecht an. Sie berücksichtigen die lebensmitteltechnologischen Eigenschaften der Zutaten und wenden geeignete Zubereitungs- und Garverfahren an. Sie wählen gängige Rezepturen unter Berücksichtigung der erforderlichen Aspekte der Arbeitssicherheit, Hygiene, Ergonomie und Ökologie aus. Sie bereiten Convenienceprodukte auf und richten diese fachgerecht an.

Die Schülerinnen und Schüler präsentieren die einfachen Vorspeisen unter Berücksichtigung der fachlich geeigneten Präsentationsformen und Anrichteweisen.

Sie führen Mengen- und Rezepturberechnungen durch.

Inhaltliche Hinweise

- Rezepturen von einfachen Vorspeisen (z. B. einfache Salate aus rohen und gekochten Zutaten, Canapées, belegte Brötchen, Snacks und Fingerfood)
- Vor- und Zubereitung
- Anrichten und Präsentieren von Vorspeisen
- Verwendung von Convenienceprodukten
- Berechnung von Rezepturen, Mengen und Kosten
- Einsatz von Maschinen und Geräten
- Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz

2. Ausbildungsjahr**Lernfeld 7: Suppen und Saucen herstellen****Zeitrichtwert: 80 Stunden****Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler lernen einfache kalte und warme Suppen sowie kalte und warme Saucen in ihrer Herstellung und Verwendung kennen. Sie kennen den Einsatz und die Bedeutung von Eintöpfen. Sie wählen geeignete Rezepturen und Zutaten aus und setzen diese fachgerecht um.

Die Schülerinnen und Schüler lernen verschiedene Convenienceprodukte kennen und setzen diese situationsgerecht ein.

Sie richten die hergestellten Produkte an.

Sie führen Berechnungen durch.

Inhaltliche Hinweise

- Rezepturen der gängigen Suppen (z. B. Klare Suppen und Einlagen, gebundene Suppen, Püreesuppen, Eintöpfe)
- Rezepturen der gängigen kalten und warmen Grundsaucen und deren einfachen Ableitungen
- Vor- und Zubereitung
- Präsentationsformen und Anrichteweisen
- Einsatz und Verwendung von Convenienceprodukten
- Berechnung von Rezepturen, Mengen und Kosten
- Einsatz von Maschinen und Geräten
- Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz

2. Ausbildungsjahr**Lernfeld 8: Einfache Servierarbeiten durchführen****Zeitrichtwert: 40 Stunden****Ziele:**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Speisen nach verschiedenen Arten und Methoden zu servieren. Die Schülerinnen und Schüler können einfache Getränke dem Gast anbieten und servieren.

Sie führen einfache Arbeiten im Office, im Restaurant und am Büfett durch.

Sie beachten ihr persönliches Erscheinungsbild und dessen Wirkung und Bedeutung auf ihre berufliche Umgebung. Sie kennen die gängigen Kommunikationsregeln und beraten über einfache Speisen- und Getränkeangebote.

Reinigungs- und Pflegearbeiten an Materialien und Geräten im Service führen sie sach- und fachgerecht durch und beachten dabei die Wirtschaftlichkeit sowie ökologische Gesichtspunkte.

Inhaltliche Hinweise

- Servierarten und Methoden
- Getränkeausschank (z. B. einfache Aufgussgetränke, alkoholfreie Getränke, Bier und Wein und deren Service)
- Kommunikationsregeln
- Umgang mit Gästen (Beratung und Verkauf)
- Gläser, Bestecke und Geschirr
- Verfahren und Geräte für die zu reinigenden und zu pflegenden Gegenstände
- Umweltbewusster Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln
- Rechtsvorschriften

3. Ausbildungsjahr**Lernfeld 9: Hauptspeisen herstellen****Zeitrichtwert: 140 Stunden****Ziele:**

Die Schülerinnen und Schüler lernen verschiedene tierische und pflanzliche Lebensmittel unter ernährungsphysiologischen Aspekten und deren Verwendung kennen. Sie sind in der Lage, die Hauptkomponenten fachlich richtig vorzubereiten und herzustellen. Dabei beachten sie bei der Herstellung den fachgerechten Umgang mit den Lebensmitteln und den zu verwendenden Maschinen und Geräten sowie die entsprechenden Hygiene- und Sicherheitsvorschriften.

Sie kennen Sorten, Angebotsformen und Zusammensetzung wesentlicher Sättigungs- und Gemüsebeilagen. Sie bereiten Sättigungs- und Gemüsebeilagen vor und wenden typische Garmethoden an.

Die Schülerinnen und Schüler richten ihre hergestellten Speisen fachgerecht an.

Sie berechnen Vorbereitungs- und Garverluste zu den jeweiligen Themenschwerpunkten selbstständig.

Inhaltliche Hinweise

- Schlachtfleisch
- Wild
- Geflügel/Wildgeflügel
- Fisch
- Sättigungsbeilagen
- Gemüsebeilagen
- Marktangebot
- ernährungsphysiologischer Wert
- Verwendung
- Qualitätsmerkmale
- Lagerung
- Vor- und Zubereitung
- Garverfahren
- Berechnung von Vorbereitungs- und Garverlusten
- Rechtsvorschriften
- Fachsprache
- EDV

3. Ausbildungsjahr**Lernfeld 10: Einfache Süßspeisen herstellen****Zeitrichtwert: 60 Stunden****Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, einfache Süßspeisen herzustellen. Sie unterscheiden Obstarten in den handelsüblichen Angebotsformen. Daraus stellen sie vielfältige Süßspeisen her und beachten Kriterien des Anrichtens. Sie bereiten Krems, Desserts sowie Süßspeisensaucen in Kombination mit Obst unter Berücksichtigung von geschmacklichen, optischen, saisonalen und regionalen Aspekten zu. Sie verarbeiten Convenienceprodukte zu Desserts weiter, sind in der Lage Rezepturen zu kombinieren und umzusetzen. Sie beachten auch lebensmittelrechtliche Vorschriften hinsichtlich von Süßspeisen, die keiner Hitzebehandlung unterzogen werden. Sie führen Berechnungen durch.

Inhaltliche Hinweise

- Kalte, warme Süßspeisen
- Süße Saucen
- Bindemittel
- Obstarten und deren Verwendungsmöglichkeiten
- Marktangebot
- Qualitätsmerkmale
- Ernährungsphysiologischer Wert
- Vor- und Zubereitung
- Anrichteweise
- Präsentationsformen
- Rechtsvorschriften
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Vorbereitungsverluste, Kosten)
- Fachsprache anwenden

3. Ausbildungsjahr**Lernfeld 11: Einfache Speisenfolge gestalten****Zeitrichtwert: 40 Stunden****Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler lernen Menüregeln kennen und erstellen anhand der Regeln einfache Speisenfolgen unter ökonomischen Gesichtspunkten. Sie lernen, anhand von Rezepturen Arbeitsabläufe zur Zubereitung der Speisenfolge zu erstellen.

Sie lernen den jeweiligen Menügängen, korrespondierende Getränke fachgerecht zuzuordnen.

Die Schülerinnen und Schüler sind mit den Rechtsvorschriften vertraut und können diese fachgerecht anwenden.

Sie führen Berechnungen durch.

Inhaltliche Hinweise

- Menüregeln
- Erstellen von Arbeitsablaufplänen
- korrespondierende Getränke
- Rechtsvorschriften
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten)
- Fachsprache anwenden

3. Ausbildungsjahr**Lernfeld 12: Berufstypisches Projekt planen und durchführen****Zeitrichtwert: 40 Stunden****Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler führen unter Beratung eine Veranstaltung im Team durch. Sie organisieren ihre Arbeit im Hinblick auf die Reihenfolge der Arbeitsschritte und die Arbeitsteilung in der Gruppe. Zur Bewältigung ihrer Teilaufgabe wählen die Schülerinnen und Schüler selbstständig bereits erlernte und eingeübte Methoden und Techniken aus. Sie tragen Sorge für die Einhaltung der Ablaufplanung und sie halten sich an vorgegebene Standards zur Qualitätssicherung und führen ihr Projekt durch. Sie bewerten ihre Projektarbeit mit Unterstützung durch das Lehrerteam.

Inhaltliche Hinweise

- Informieren und Planen eines Projektes
- Rezepturauswahl und Mengenermittlung
- Arbeitsablaufpläne erstellen
- Geräteauswahl
- Zubereitung
- Hygienevorschriften, Qualitätsstandards
- Präsentation und Projektbewertung
- Regeln zur Teamarbeit

6.2 Lehrplan
Helferin im Bereich Gartenbau (Gartenbauhelferin)/Helfer im Bereich Gartenbau (Gartenbauhelfer)

Lernfelder und Zeitrichtwerte

Lfd. Nr.	Bezeichnung des Lernfeldes	Stunden
	<i>Erstes Ausbildungsjahr</i>	
1	Betriebliche Zusammenhänge beschreiben	40
2	Pflanzen bestimmen und Lebensvorgänge beschreiben	80
3	Kultur- und Pflegemaßnahmen beschreiben	120
4	Maschinen, Geräte und Materialien beschreiben	40
	<i>Zweites Ausbildungsjahr</i>	
5	Betriebliche Abläufe mit vorbereiten	40
6	Pflanzen und Standorte bestimmen	80
7	Bau- und Kulturmaßnahmen anwenden	120
8	Betriebseinrichtungen einsetzen	40
	<i>Drittes Ausbildungsjahr</i>	
9	Produkte aufbereiten und Dienstleistungen anbieten	40
10	Pflanzen verwenden und pflegen	80
11	Bauleistungen und Kulturen erstellen	120
12	Technische und bauliche Maßnahmen ausführen	40
	<i>insgesamt</i>	840

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

1. Ausbildungsjahr

Lernfeld 1: Betriebliche Zusammenhänge beschreiben
Zeitrichtwert: 40 Stunden

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage ihre Ausbildungssituation zu beschreiben. Sie erkunden ihren Ausbildungsbetrieb und stellen den Personalaufbau in den verschiedenen Ebenen der Verwaltung und des Betriebes mit den jeweiligen Zuständigkeiten dar.

Die Schülerinnen und Schüler nutzen die Räumlichkeiten und die Kommunikationseinrichtungen in ihrer dualen Berufsausbildung. Dabei beachten sie die Betriebs- und Schulordnungen. Sie unterscheiden die jeweiligen Flächen für die Betriebseinrichtungen, Lager und Kulturen. Die Schülerinnen und Schüler benennen die Fachrichtungen im Gartenbau und beschreiben das Spektrum der jeweiligen Dienstleistungen sowie die gärtnerischen Produkte. Sie benennen die Arbeitsschwerpunkte ihrer Ausbildungsbetriebe. Im Unterricht vergleichen sie ihre verschiedenen betrieblichen Situationen miteinander und beschreiben die Einflussfaktoren auf die menschliche Arbeit. Die Schülerinnen und Schüler dokumentieren die Ausbildungsinhalte. Sie nutzen die Ansprechpartner der Institutionen und Organisationen. Die Schülerinnen und Schüler üben sich in methodischen Vorgehensweisen und arbeiten in Teams.

Inhaltliche Hinweise

Organisation des Ausbildungsbetriebs als Organigramm

Überblick der Fachrichtungen und deren Anforderungen

Erfassen der Ausbildungsorte und Interessenvertretung, Erstellung einer Liste mit den Ansprechpartnern

Eingehen auf berufliche Perspektiven und soziale Beziehung, einfache Darstellung der Arbeitszeiten, Lerntagebuch erstellen, Übungen zum Zuhören, Konfliktlösungsstrategien, Zeitmanagement

Vorschläge und Anregungen zur Umsetzung

- Rollenspiele
- Erkundungsbogen (Ausbildungsbetrieb darstellen in Wort und Bild)
- Informationsbeschaffung
- Dienstleistungsbeschreibung (Pflege und Neuanlagen)
- Lerntagebuch
- Vollständigen Handlungsablauf üben
- Sammlung von Ansprechpartnern
- Teamarbeit
- Zeitmanagement / Einflussfaktoren auf die menschliche Arbeit
- Konfliktlösungsstrategien

1. Ausbildungsjahr

Lernfeld 2: Pflanzen bestimmen und Lebensvorgänge beschreiben
Zeitrichtwert: 80 Stunden

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben den Aufbau einer Samenpflanze. Sie teilen Pflanzen nach ihren äußeren Merkmalen in Baum, Strauch, Halbstrauch, Staude, ein- und zweijährige Pflanzen ein. Des Weiteren unterscheiden sie nach den Erkennungsmerkmalen Blattform, Blüte, Frucht und anderen markanten Auffälligkeiten verschiedener Pflanzen. Die Schülerinnen und Schüler nennen die grundlegenden Aufgaben der Organe wie Wasser- und Nährstoffaufnahme, Stofftransport und Fortpflanzung. Sie beschreiben Lebensvorgänge wie Fotosynthese und Wasserhaushalt und nennen einfache, praktische Möglichkeiten zu deren Förderung. Sie verwenden die botanischen und die deutschen Pflanzennamen. Die Schülerinnen und Schüler bestimmen die gängigsten Pflanzen unterschiedlicher Produktions- und Verwendungsbereiche.

Inhaltliche Hinweise

Aufbau von Pflanzen
Funktion der Pflanzenorgane
Bestimmungsmerkmale
Gliederung des Pflanzenreichs
Botanische Fachsprache und Pflanzennamen
Ausspracheregeln und botanische Zeichen

Vorschläge und Anregungen zur Umsetzung

- Einfache Versuche, z. B. zu Wasseraufnahme, Fotosynthese und Keimung
- Anlage von Herbarien und Pflanzenkartei
- Wechselausstellung von Pflanzen im Schulgebäude: "Pflanze der Woche"
- Anfertigen von Pflanzenportraits
- Besichtigung von botanischen Gärten, Parks, Gartenbaubetrieben etc.
- Beschreibung der Entwicklungsstadien von Pflanzen im Jahresverlauf
- Beschilderung von Pflanzen auf dem Schulgelände

1. Ausbildungsjahr

Lernfeld 3: Kultur- und Pflegemaßnahmen beschreiben
Zeitrictwert: 120 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Bedeutung der Wachstumsfaktoren für die Pflanzen. Des Weiteren erläutern sie die Wetterphänomene in den verschiedenen Jahreszeiten und deren Auswirkung auf die Pflanzen.

Die Schülerinnen und Schüler lernen Ressourcen schätzen und setzen diese verantwortungsbewusst unter der Beachtung des Natur- und Umweltschutzes ein. Sie beschreiben, welche Abfälle in ihren Betrieben entstehen und wie sie diese im Sinne des Natur- und Umweltschutzes fachgerecht entsorgen können.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben den Boden als natürliche Lebensgrundlage. Sie bestimmen seine Zusammensetzung und typische Bodeneigenschaften. Daraus benennen sie Maßnahmen zur Erhaltung und Förderung der Bodenfruchtbarkeit.

Die Schülerinnen und Schüler lernen die fachspartenrelevanten Vermehrungsarten kennen. Sie wenden die Grundrechenarten, die Längen- und Flächenberechnung, die Volumenberechnung sowie die Umrechnung von Maßeinheiten bei der Lösung berufsspezifischer Problemstellungen an.

Inhaltliche Hinweise

Wärme, Wasser, Licht, Luft, Nährstoffe

Temperatur, Niederschlag, Luftdruck, Luftfeuchte, Wind

Begriff und Umgang mit Ressourcen, Abfallentsorgung

Verwitterung, Bodenarten, Bodenwasser, Bodenluft, Nährstoffgehalt, Bodenlebewesen, Humusgehalt, pH-Wert

Bodengare, Humusbildung

Generative (Breit-, Einzelkorn-, Reihensaat) und vegetative Vermehrung (Kopf-, Teilsteckling, Steckholz, Teilung)

Grundrechenarten, Längen- und Flächenberechnung, Volumenberechnung, Umrechnung von Maßeinheiten

Vorschläge und Anregungen zur Umsetzung

- Demonstration von Messgeräten, z. B. Thermometer, Niederschlagsmesser, Anemometer
- Abfallarten des Betriebes und Möglichkeiten der Entsorgung
- Fingerprobe, Bodenproben
- Methoden zur pH-Wert-Messung
- Schneiden von Stecklingen, Aussaat
- Einfache Versuche, z. B. zur Keimung

1. Ausbildungsjahr

Lernfeld 4: Maschinen, Geräte und Materialien beschreiben
Zeitrichtwert: 40 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler zählen fachrichtungsrelevante Maschinen, Geräte und Werkzeuge auf. Dabei benennen sie die Schutzeinrichtungen an Maschinen und Geräten sowie persönliche Arbeits- und Sicherheitskleidung. Sie stellen die Arbeitsweisen und Wirkungen von diesen Maschinen dar. Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Materialien und Werkstoffe.

Inhaltliche Hinweise

Vorbereitung der Geräte für den Einsatz
Beachtung von Sicherheitseinrichtungen und -maßnahmen
Verwendung von Schutzkleidung

Vorschläge und Anregungen zur Umsetzung

- Pflege und Aufbewahrung von Maschinen, Geräten und Werkzeugen
- Betanken von Maschinen unter Beachtung der UVV
- Planum herstellen
- Vorbereitung von Pflanzflächen
- Stellen unterschiedlicher Maschinen (Elektro, Diesel, Benzin, Kurbel, Zugseil, etc.)
- Demonstration von Motorsäge, Freischneider, Heckenschere, Topfmaschine, Fräse, etc.

2. Ausbildungsjahr

Lernfeld 5: Betriebliche Abläufe mit vorbereiten
Zeitrichtwert: 40 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei den Planungsüberlegungen zur Beschaffung von Produktions- und Betriebsmitteln mit. Sie stellen Materialien für bestimmte Arbeitsabläufe zusammen.

Die Schülerinnen und Schüler benennen die gängigen Zulieferbetriebe für ihren Ausbildungsbetrieb. Sie nehmen einfache Materialbedarfsberechnungen vor. Sie vergleichen Preise der Zulieferer. Die Schülerinnen und Schüler benutzen Produktions- und Betriebsmittel bedarfsgerecht und ökonomisch. Sie beachten die Möglichkeiten der Energieeinsparung und nutzen kurze Arbeitswege. Die Schülerinnen und Schüler verwenden Recyclingprodukte und kompostierbare Materialien.

Inhaltliche Hinweise

Informieren über Preise, Kosten und Qualitäten

Erfassen der Zulieferer und Abnehmer

Bedarfsgerechte und ökonomische Verwendung von Materialien

Vorschläge und Anregungen zur Umsetzung

- Checklisten für die Beurteilung der Pflanzen und Materialien
- Materialien für Baustellen, Pflanzungen und Pflege zusammenstellen
- Informationen aus Katalogen und Planungshilfen heraussuchen
- Liste der Zulieferer erstellen
- Stückzahlen berechnen, z. B. für Heckenpflanzungen
- Bewusste Verwendung und Auswahl von Recyclingprodukten
- Betriebserkundungen

2. Ausbildungsjahr

Lernfeld 6: Pflanzen und Standorte bestimmen
Zeitrichtwert: 80 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler stellen verschiedene Pflanzenstandorte dar. Sie beschreiben die Wachstumsbedingungen wie Temperatur, Feuchtigkeit, Licht- und Bodenverhältnisse. Sie nennen Pflanzenbeispiele für die jeweiligen Pflanzenstandorte. Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Pflanzen nach Erkennungsmerkmalen. Sie wenden bei der Bestimmung die botanischen und die deutschen Pflanzennamen an. Das Sortiment der bekannten Pflanzen umfasst den erweiterten Produktions- und Verwendungsbereich.

Inhaltliche Hinweise

Klimazonen

Wachstumsansprüche

Pflanzenstandorte und Verwendungsmöglichkeiten

Lebensräume: Wald, Wiese, Gewässer, Moor

Artenschutz

Vorschläge und Anregungen zur Umsetzung

- Fortführung von Herbarien und Pflanzenkartei
- Anlage einer Kräuterspirale und eines Flaschengartens
- Planung und Durchführung einer Balkonkastenbepflanzung
- Fortführung von Pflanzenportraits
- Besichtigung von botanischen Gärten, Parks, Gartenbaubetrieben etc.
- Informationsbeschaffung mit diversen Medien (Bestimmungsbücher, Internet, etc.)
- Bestimmung von Pflanzterminen und standortgerechten Pflanzungen
- Wiederholung der Pflanzennamen aus der Grundstufe

2. Ausbildungsjahr

Lernfeld 7: Bau- und Kulturmaßnahmen anwenden
Zeitrichtwert: 120 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden die Bestandteile, Eigenschaften und Einsatzbereiche verschiedener Erden und Substrate. Sie erfahren, dass Abfälle durch Kompostierung zur Bodenverbesserung beitragen können.

Die Schülerinnen und Schüler benennen die Hauptnährstoffe für eine Pflanze und beschreiben deren Wirkung auf das Pflanzenwachstum. Bei einem Mangel der Nährstoffe (N, P, K, Mg) leiten sie entsprechende Maßnahmen ein. Des Weiteren benennen sie in diesem Zusammenhang die Wirkungsweise eines offenen und geschlossenen Nährstoffkreislaufes.

Die Schülerinnen und Schüler zählen die wichtigsten organischen und mineralischen Dünger, sowie die Ausbringungsformen auf und erklären die Nährstoffzahlen auf Verpackungen.

Sie erkennen durch Krankheiten und Schädlinge verursachte typische Schadbilder und wenden dabei vorbeugende und direkte, nicht chemische Pflanzenschutzmaßnahmen an.

Die Schülerinnen und Schüler halten den Arbeits- und Gesundheitsschutz ein. Sie beschreiben und bereiten Arbeitsabläufe von Bau- und Kulturmaßnahmen vor.

Die Schülerinnen und Schüler wenden den Dreisatz und die Prozentrechnung bei der Lösung berufsspezifischer Problemstellungen an und wiederholen in diesem Zusammenhang die Lerninhalte der Grundstufe.

Inhaltliche Hinweise

Erden, Substrate und Kompostierung

Nährstoffkreislauf (offen, geschlossen) und Wirkung der Nährstoffe

betriebsrelevante Dünger, Gründüngung

Krankheiten und Schädlinge

nicht chemische Pflanzenschutzmaßnahmen

Natur- und Anwenderschutz

Herstellung befestigter Flächen (Wege, Ober-, und Unterbau), Erdarbeiten für bautechnische Zwecke (Bodenabtrag, Bodenauftrag, Bodenverdichtung, Bodenfeuchte; Korngrößen und Kornstruktur: Splitt, Schotter, Sand, Brechsand); Grundkenntnisse in den Materialien Naturstein, Holz und Beton

Wiederholung der mathematischen Anwendungen (Dreisatz und Prozentrechnung)

Vorschläge und Anregungen zur Umsetzung

- Anlegen eines Komposthaufens
- Exkursionen (z. B. Erdenwerk, Kompostierungsanlage)
- Düngeversuche
- Bestimmung von Pflanzenschäden

2. Ausbildungsjahr

Lernfeld 8: Betriebseinrichtungen einsetzen
Zeitrichtwert: 40 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Funktionsweise von Maschinen, Geräten und Werkzeugen. Sie erkennen einfache technische Störungen an Maschinen, Geräten und Werkzeugen und ergreifen Maßnahmen zu deren Beseitigung. Sie beschreiben arbeitsrelevante Betriebseinrichtungen hinsichtlich des Aufbaus und der Einsatzmöglichkeiten. Die Schülerinnen und Schüler handeln bei der Durchführung von Arbeitsaufträgen nach den Unfallverhütungsvorschriften und achten auf die Einhaltung des Umweltschutzes, wobei sie die Vorschriften zur Entsorgung von Betriebsmitteln anwenden. Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die in der Fachrichtung zur Anwendung kommenden Materialien und Werkstoffe.

Inhaltliche Hinweise

Umgang mit Maschinen und Geräten
Motoren- und Materialkunde
Instandsetzung der Geräte
Ausstattung der Kulturräume und Standorte
Ökologische Verwendung von Materialien

Vorschläge und Anregungen zur Umsetzung

- Werkzeuge einstielen
- Demonstration einer Schnittschutzhose und der Wirkungsweise
- Instandsetzen kleiner Schäden an Maschinen
- Einsetzen verschiedener Handwerkzeuge
- Aufbau von Gewächshäusern und Kulturräumen
- Trennung und Recycling von Abfallstoffen

3. Ausbildungsjahr

Lernfeld 9: Produkte aufbereiten und Dienstleistungen anbieten

Zeitrichtwert: 40 Stunden

Fachrichtungen: Produktionsgartenbau, Garten- und Landschaftsbau, Friedhofsgärtnerei

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Vorbereitung und Durchführung von Verkaufsveranstaltungen mit. Sie setzen einfache Teilbereiche aus dem Ausführungsplan einer Gartenanlage unter Anleitung um. Sie beschreiben einfache Pflanzskizzen. Die Schülerinnen und Schüler nennen Maßnahmen zum Verpacken und Transport von Pflanzen und Waren. Sie wenden Maßnahmen zum Schutz der Waren und Pflanzen vor Witterungseinflüssen und mechanischen Einwirkungen an. Sie beschreiben die fachgerechte Behandlung der Materialien und Pflanzen bei Ankunft auf der Baustelle oder im Betrieb.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage einen Stundennachweis zu lesen oder mit Hilfe von Formblättern zu erstellen.

Inhaltliche Hinweise

Aufbereitung der Produkte für Verkauf und Transport

Erfassen von Pflegemaßnahmen / Umgang mit Pflanzenschutzmitteln

Überprüfen von durchgeführten Maßnahmen

Vorschläge und Anregungen zur Umsetzung

- Informationsbeschaffung
- Maßnahmen zum Verkauf an einem Beispielbetrieb (Leitfaden)
- Rollenspiele für die Umsetzung
- Anlieferung und Warenbeschaffung (Lieferschein, Rechnungen)
- Besichtigung von Pflegemaßnahmen im Schulgarten /im privaten Garten
- Pflanzungen nach Skizzen

3. Ausbildungsjahr

Lernfeld 10: Pflanzen verwenden und pflegen
Zeitrichtwert: 80 Stunden
Fachrichtungen: Produktionsgartenbau, Garten- und Landschaftsbau, Friedhofsgärtnerei

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler verwenden Pflanzen gemäß ihrer Lebensansprüche. Sie unterscheiden verschiedene Pflanzensortimente nach Verwendung, Blüte und Standort. Sie führen Pflanz- und Pflegemaßnahmen fachgerecht durch. Die Schülerinnen und Schüler bestimmen Pflanzen unterschiedlicher Produktions- und Verwendungsbereiche und verwenden die botanischen und deutschen Namen.

Inhaltliche Hinweise

Gestaltungs- und Bepflanzungsbeispiele
Pflanzensortimente nach Verwendungsbereichen, Blütezeit und Standortansprüchen
Bewässerung und Nährstoffversorgung
Schnittmaßnahmen
Grab- und Rasenpflege

Vorschläge und Anregungen zur Umsetzung

- Planung und Durchführung von Bepflanzungen unterschiedlicher Verwendungszwecke (Gräber, Schalen, Beete, Gefäße etc.) und Standorte
- Fortführung von Herbarien und Pflanzenkartei
- Fortführung von Pflanzenportraits
- Besichtigung von botanischen Gärten, Parks, Gartenbaubetrieben etc.
- Erstellen von Pflegeanleitungen
- Innenraumbegrünung und Gewächshausbepflanzung
- Wiederholung der Pflanzennamen aus der Grundstufe und der Fachstufe I

3. Ausbildungsjahr

Lernfeld 11: Bauleistungen und Kulturen erstellen
Zeitrichtwert: 120 Stunden
Fachrichtungen: Produktionsgartenbau, Garten- und Landschaftsbau, Friedhofsgärtnerei

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler wenden ihre erworbenen Kenntnisse über Boden, Erden und Substrate, Dünger und nicht chemischen Pflanzenschutzmaßnahmen an. Sie führen die erforderlichen Maßnahmen zur Erstellung von Bauleistungen und Kulturen durch. Des Weiteren erläutern sie Möglichkeiten zur Steuerung des Pflanzenwachstums.

Die Schülerinnen und Schüler wiederholen die mathematischen Kenntnisse der Grundstufe und Fachstufe I.

Inhaltliche Hinweise

Jungpflanzenanzucht, Vermehrungsarten, Pflanzarbeiten, Substrate, Gefäße, Nährstoffbedarf, Pflanzenschutzmaßnahmen, vegetative Bauleistungserstellung / Arbeiten an der Pflanze (Vorbereitung der Pflanzung, Anbindearten, Pflanzschnitt, Pflegemaßnahmen), Herstellung befestigter Flächen (Wege, Ober-, und Unterbau), Herstellung von Bauwerken in Außenanlagen (Mauern, Treppen, Zäune, Pergolen)

Kultursteuerung durch Licht (Verdunklung und Belichtung) und Temperatur

Wiederholung der mathematischen Anwendungen aus der Grundstufe und der Fachstufe I

Vorschläge und Anregungen zur Umsetzung

- Pflanzpläne lesen
- Kultursteckbriefe erstellen
- Betriebsbesichtigungen
- Rasenbau

3. Ausbildungsjahr

Lernfeld 12: Technische und bauliche Maßnahmen aufführen
Zeitrichtwert: 40 Stunden
Fachrichtungen: Produktionsgartenbau, Garten- und Landschaftsbau, Friedhofsgärtnerei

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler setzen die Maschinen und Geräte sachgerecht und unter Berücksichtigung des fachlichen Nutzens ein. Sie beschreiben Arbeitseinsätze mit deren Arbeitsschritten und den dazu notwendigen Maschinen, Werkzeugen, Geräten, Materialien und Werkstoffen. Des Weiteren nennen sie technische Einrichtungen zur Beeinflussung des Pflanzenwachstums.

Die Schülerinnen und Schüler benennen unterschiedliche Be- und Entwässerungssysteme, sowie deren Einsatzmöglichkeiten. Dabei beschreiben sie die betriebsrelevante Verbindungssysteme und deren Einsatzgebiete im Ausbildungsbetrieb, sowie auf Baustellen.

Inhaltliche Hinweise

Fortführung des Maschinen- und Geräteeinsatzes
Auswahl der geeigneten Arbeitsverfahren
Durchführung von Be- und Entwässerung
Einrichtungen des Gewächshauses

Vorschläge und Anregungen zur Umsetzung

- Praxistage zum Maschineneinsatz in Betrieben
- Herstellen von Be- und Entwässerung (Tröpfchenbewässerung, Kreisberegnung etc.)
- Gießtechniken
- Techniken zur Ausbringung von Düngern
- Wege und Pflanzflächen anlegen
- Besichtigung von Gewächshausanlagen

**6.3 Lehrplan
 Fachpraktikerin für Holzverarbeitung (Holzbearbeiterin)/Fachpraktiker für
 Holzverarbeitung (Holzbearbeiter)**

Lernfelder und Zeitrichtwerte

Lfd. Nr.	Bezeichnung des Lernfeldes	Stunden
	<i>Erstes Ausbildungsjahr</i>	
1	Einfache Produkte aus Holz herstellen	80
2	Zusammengesetzte Produkte aus Holz und Holzwerkstoffen herstellen	80
3	Produkte aus unterschiedlichen Werkstoffen herstellen	80
4	Kleinmöbel herstellen	80
	<i>Zweites Ausbildungsjahr</i>	
5	Einzelmöbel herstellen	80
6	Systemmöbel herstellen	60
7	Einbaumöbel herstellen und montieren	60
8	Raubegrenzende Elemente des Innenausbaus herstellen und montieren	80
	<i>Drittes Ausbildungsjahr</i>	
9	Bauelemente des Innenausbaus herstellen und montieren	60
10	Baukörper abschließende Bauelemente herstellen und montieren	100
11	Erzeugnisse warten und instand halten	40
12	Einen Arbeitsauftrag aus dem Tätigkeitsfeld ausführen	80
	<i>insgesamt</i>	<i>880</i>

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

1. Ausbildungsjahr

Lernfeld 1: Einfache Produkte aus Holz herstellen
Zeitrichtwert: 80 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler planen die Herstellung einfacher Gebrauchsgegenstände aus Vollholz und stellen sie zeichnerisch dar.

Sie berechnen fehlende Maße. Sie unterscheiden die handelsüblichen Holzarten hinsichtlich ihrer Eigenschaften und Verwendung. Sie fertigen mit geeigneten Werkzeugen Produkte unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes.

Inhaltliche Hinweise

- Arbeitsplatz einrichten
- Handwerkzeuge
- Anreiß-, Mess- und Prüfwerkzeuge
- Handgeführte Maschinen
- Wachstum des Baumes
- Werkstoff Holz
- Gleichungen (Grundlagen)
- Einheiten
- Längenberechnungen
- Zeichengeräte
- Zeichnungsnormen
- Bereitschaft zur Kommunikation

1. Ausbildungsjahr

Lernfeld 2: Zusammengesetzte Produkte aus Holz herstellen
Zeitrichtwert: 80 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler planen die Herstellung zusammengesetzter Produkte mit Handwerkzeugen und Handmaschinen.

Sie analysieren Holz als hygroskopischen Werkstoff und berücksichtigen die Maß- und Formänderungen des Holzes bei der Produktplanung. Sie wählen geeignete Holzverbindungen aus und bestimmen Mess- und Prüfverfahren zur Qualitätssicherung. Sie erstellen die notwendigen Entwurfsskizzen und maßstäblichen Ansichten, berechnen Werkstoffmengen und dokumentieren ihre Ergebnisse in Listen.

Inhaltliche Hinweise

- Projektbezogene Werkzeugauswahl
- Vollholzverbindungen
- Schwindverhalten und Formveränderung am Vollholz
- Holzfehler
- Holzwerkstoffe
- Verbindungsmittel für Holz und Holzwerkstoffe
- Längenberechnungen
- Flächenberechnungen
- Materiallisten
- Vorderansicht (Breite und Höhe)
- Draufsicht (Breite und Tiefe)
- Seitenansicht (Höhe und Tiefe)
- Arbeitsorganisation
- Teambildung

1. Ausbildungsjahr

Lernfeld 3: Produkte aus unterschiedlichen Werkstoffen herstellen
Zeitrichtwert: 80 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler planen den Bau eines Produktes aus unterschiedlichen Werkstoffen und zeichnen es in den Ansichten.

Sie wählen geeignete Verbindungsmittel und begründen die Auswahl der Werkstoffe auch unter ökologischen Gesichtspunkten. Sie dokumentieren den Fertigungsverlauf in einem Arbeitsablaufplan und präsentieren ihre Arbeitsergebnisse.

Inhaltliche Hinweise

- Metall, Glas, Kunststoffe, Klebstoffe und sonstige Werkstoffe
- Entsorgung nach ökologischen Gesichtspunkten
- Produktauswahl
- Flächen und Materialberechnungen
- Einfache Schnittdarstellungen
- Bemaßungen
- Einfache Präsentationstechniken

1. Ausbildungsjahr

Lernfeld 4: Kleinmöbel herstellen
Zeitrichtwert: 80 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Konstruktion eines vorgegebenen Kleinmöbels.

Sie geben Werkstoffe und Verbindungsmittel an und ordnen Glas, Kunststoffe, Belagstoffe, Furniere und Beschlagsteile dem Kleinmöbel zu. Dabei unterscheiden Sie die vorgefertigten von den selbst furnierten Werkstückteilen, kennen den Arbeitsablauf beim Furnieren und wählen eine Oberflächenbearbeitung aus. Sie zeichnen Ansichten und Teilschnitte des Kleinmöbels auch in technischen Freihandzeichnungen.

Inhaltliche Hinweise

- Furniere
- Beschläge
- Schnittdarstellungen durch Kleinmöbel
- Kennzeichnung von Werkstoffen
- Volumenberechnungen
- Arbeitsteilung im Team

2. Ausbildungsjahr

Lernfeld 5: Einzelmöbel herstellen
Zeitrichtwert: 80 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler planen ein Einzelmöbel auf der Grundlage eines vorgegebenen, aber noch unvollständigen Produktes.

Sie entwickeln Detaillösungen und zeichnen diese als Teilschnitte. Sie berechnen den Materialbedarf an Platten und Schnittholz unter Berücksichtigung des Verschnittes. Sie rüsten Maschinen, pflegen Werkzeuge und sorgen für Ordnung und Sicherheit an Standardmaschinen.

Inhaltliche Hinweise

- Möbelbauarten
- Zuschnittpläne
- Arbeitsabfolgen im Maschinenraum
- Arbeit an Standardmaschinen
- Vorschubgeschwindigkeit
- Schnittgeschwindigkeit
- Prozentrechnen
- Skizzen
- Selbst entwickelte Teilschnitte
- Kollegiales Verhalten

2. Ausbildungsjahr

Lernfeld 6: Systemmöbel herstellen
Zeitrichtwert: 60 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler planen ein Systemmöbel.

Dabei verwenden Sie Rastermaße und berücksichtigen die Besonderheiten einer rationalen Fertigung. Sie wählen geeignete Plattenwerkstoffe, Korpusverbinder und Beschläge für Systemmöbel aus. Sie zeichnen und präsentieren ihre Entwürfe auch rechnergestützt. Die Schülerinnen und Schüler planen die Zwischenlagerung und den Fluss des Materials. Sie lesen Montageanleitungen. Sie überprüfen die Qualität des Produktionsergebnisses nach vorgegebenen Maßen und Toleranzen.

Inhaltliche Hinweise

- Fertigungsplanung
- Arbeitsteilung
- Rüsten und Warten der Maschinen
- Montagepläne
- Arbeitszeitberechnung
- Rastermaße
- Anwenderprogramme
- Einzelteilzeichnungen
- Skizzen
- Gruppenpräsentation

2. Ausbildungsjahr

Lernfeld 7: Einbaumöbel herstellen und montieren
Zeitrichtwert: 60 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler planen den Bau eines Einbaumöbels nach Kundenwünschen.

Sie führen Kundengespräche und nehmen die Maße am Bau. Sie berücksichtigen die baulichen Vorgaben in ihrer Planung und begründen die Bedeutung der Hinterlüftung. Sie organisieren den Bau sowie die Montage des Einbaumöbels nach den Vorgaben einer rationellen Fertigung und planen Wand-, Sockel- und Deckenanschlüsse. Sie dokumentieren und präsentieren die ausgewählten Konstruktionen in Schnittzeichnungen.

Inhaltliche Hinweise

- Kundengespräch
- Aufmaß
- Einbauschränke
- Beschlagsysteme für Einbauschränke
- Wand-, Decken- und Sockelanschlüsse
- Feuchteschutz und Hinterlüftung
- Ansichten von Einbaumöbeln
- Schnitte durch Wand-, Decken- und Sockelanschlüsse

2. Ausbildungsjahr

Lernfeld 8: Einbaumöbel herstellen und montieren
Zeitrichtwert: 60 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler planen den Einbau von Fußböden, Wand- und Deckenverkleidungen.

Sie wählen die geeigneten Baumaterialien, Konstruktionen und Befestigungssysteme aus. Sie beschreiben den sachgerechten Transport der Bauelemente. Sie stellen Rüstmaterialien, Werkzeuge und Kleinmaschinen bereit und beschreiben die Einrichtung einer Baustelle auch in Bezug auf Sicherheit. Sie wenden Bauanleitungen und Maßnahmen des Umwelt- und Brandschutzes an.

Inhaltliche Hinweise

- Fußbodenaufbau
- Wandaufbau
- Werkstoffe am Bau
- Werkzeuge für Reparaturen und Montage
- Verpackung und Transport des Materials zur Baustelle
- Entsorgung von Verpackungs- und Altmaterialien
- Stundenabrechnung
- Sicherheitsvorschriften am Bau, Leitern und Gerüste
- Montagetechnik
- Verhalten auf der Baustelle

3. Ausbildungsjahr

Lernfeld 9: Bauelemente des Innenausbaus herstellen und montieren
Zeitrichtwert: 60 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler planen den Einbau von Innentüren.

Sie wählen die geeigneten Baumaterialien, Konstruktionen und Befestigungssysteme aus. Sie beschreiben den sachgerechten Transport der Bauelemente. Sie stellen Rüstmaterialien und Montagehilfen bereit. Sie wenden Bauanleitungen und Produktinformationen an.

Inhaltliche Hinweise

- Bauarten von Innentüren
- Bauanleitungen und Produktinformationen
- Baustelleneinrichtung
- Maßnahmen zum Schallschutz
- Maßordnung im Hochbau
- Konstruktionsbedingte Berechnungen
- Teilschnittzeichnungen von Türen

3. Ausbildungsjahr

Lernfeld 10: **Baukörper abschließende Bauelemente herstellen und montieren**

Zeitrichtwert: **100 Stunden**

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler planen die Fertigung und Montage von Fenstern und Außentüren.

Sie besichtigen eine Baustelle und lesen Bauzeichnungen. Sie beziehen wichtige Vorgaben des Schall- und Wärmeschutzes in die Planung ein. Sie wenden konstruktiven und chemischen Holzschutz an. Sie wählen geeignete Bauteile, Befestigungssysteme und Dichtstoffe aus.

Inhaltliche Hinweise:

- Fensterarten
- Einbau von Fenstern
- Werkstoffauswahl im Hinblick auf Schall- und Wärmeschutz
- Dichtstoffe
- Teilschnittzeichnungen von Fenstern und Außentüren
- Zusammenarbeit mit anderen Gewerken

3. Ausbildungsjahr

Lernfeld 11: Erzeugnisse warten und instand halten
Zeitrichtwert: 40 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler planen eine Reparatur oder Instandsetzung an einem Holzbauteil.

Sie untersuchen und dokumentieren vorhandene Schäden und wählen eine geeignete Maßnahme zur Instandsetzung aus. Bei der Schadensbehebung wählen sie die geeigneten Holzarten, Werkstoffe und Befestigungssysteme aus und nennen geeignete Oberflächenmittel. Sie berechnen den Preis der Instandsetzung für den Kunden.

Inhaltliche Hinweise

- Historische Holzbauteile
- Oberflächenbehandlung
- Einfache Schadensanalyse durchführen
- Wertschätzender Umgang mit vorgegebenen Holzbauteilen

3. Ausbildungsjahr

Lernfeld 12: Einen Arbeitsauftrag aus dem Tätigkeitsumfeld ausführen
Zeitrichtwert: 80 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler entwerfen und planen eigenständig ein mehrteiliges Werkstück.

Sie dokumentieren die Ergebnisse in geeigneter Form. Bei Entwurf und Fertigungsplanung wiederholen die Schülerinnen und Schüler wichtige Inhalte in Vorbereitung auf die Abschlussprüfung.

Inhaltliche Hinweise

- Gestaltung und Entwurf
- Beurteilung von Form, Funktion, Konstruktion und Herstellungsaufwand
- Dokumentation und Präsentation der Werkstücke
- Vorbereitung auf die Abschlussprüfung