

**Ministerium für Kultus, Jugend und Sport
Baden-Württemberg**

Entwurf

Bildungsplan für die Berufsschule

**Fachpraktiker Küche (Beikoch)
Fachpraktikerin Küche (Beiköchin)**

Schuljahr 1, 2 und 3

**Baden-
Württemberg**



Stand: 01.08.2014

Landesinstitut für Schulentwicklung

Inhaltsverzeichnis

3	Vorwort
4	Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der Berufsschule
8	Der besondere Erziehungs- und Bildungsauftrag der Sonderberufsschule
10	Hinweise für die Benutzung
11	Berufsbezogene Vorbemerkungen
12	Studentafel
	Fächerlehrpläne
14	Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
20	Warenwirtschaft mit Fachrechnen
27	Technologie
34	Technologiepraktikum

Impressum

Herausgeber: Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg;
Postfach 10 34 42, 70029 Stuttgart

Lehrplanerstellung: Landesinstitut für Schulentwicklung, Fachbereich 4, Heilbronner Str. 172,
70191 Stuttgart, Telefon 0711 6642-4001

Veröffentlichung: Landesinstitut für Schulentwicklung, Fachbereich 4, Heilbronner Str. 172,
70191 Stuttgart, Telefon 0711 6642-4001
Veröffentlichung nur im Internet unter www.ls-bw.de

Vorwort

Das duale Ausbildungssystem stellt in seiner Verzahnung von schulischer und betrieblicher Ausbildung mit Blick auf den Arbeitsmarkt, den benötigten qualifizierten Fachkräftenachwuchs und hinsichtlich der Vermittlung beruflicher Handlungskompetenz ein nahezu idealtypisches Ausbildungsmodell dar, von dem die nachwachsende Generation in Deutschland in gleich hohem Maße profitiert wie die Wirtschaft. Mitte der neunziger Jahre geriet die Konzeption der dualen Berufsausbildung in Deutschland hinsichtlich ihrer Aktualität und Zukunftsfähigkeit allerdings zunehmend in die Kritik, ausgelöst durch sich ändernde Arbeitsanforderungen, verursacht aber auch durch das damals zunehmende Auseinanderlaufen von Ausbildungsplatzangebot und demographisch bedingter Nachfrage nach Ausbildungsplätzen. Die Lösungsansätze konzentrierten sich sehr schnell darauf, die differenzierte Struktur des dualen Ausbildungssystems den veränderten Rahmenbedingungen anzupassen. So fand auf Bundesebene seit dieser Zeit ein grundlegender Modernisierungsprozess statt, in den bis zum Jahr 2008 über 250 Berufe einbezogen wurden. Profilagebendes Kernelement dieses Modernisierungsprozesses ist, die ehemals fachbezogene Ausbildungs- und Prüfungsstruktur stärker an den in Betrieben und Unternehmen der Wirtschaft vorhandenen Geschäftsprozessen und Handlungsfeldern zu orientieren. Damit wurde die Erwartung verbunden, einen qualitativen Entwicklungsprozess in Gang zu setzen und gleichzeitig die Ausbildungsbereitschaft der Wirtschaft zu stärken.

Die Entwicklung zur Informationsgesellschaft mit ihren tief greifenden strukturellen Veränderungen stellt die Berufsschulen dabei vor große Herausforderungen. Sie muss junge Menschen auf eine Gesellschaft vorbereiten, in der das Leben und das Arbeiten, die Formen des menschlichen Miteinanders, die Beziehungen zueinander und zur Allgemeinheit anders sein werden als heute. Diese Aufgaben müssen die Schulen mit innovativen pädagogischen Konzepten, die sich an der wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Wirklichkeit orientieren, bewältigen. Inhaltlich orientieren sich die Lehrpläne der Berufsschule daher am aktuellen Stand von Wirtschaft und Technik. Sie sind so offen formuliert, dass Anpassungen an künftige Entwicklungen leicht und kurzfristig möglich sind.

Neben den fachbezogenen Bildungsplänen sind die Bildungspläne für den berufsübergreifenden Bereich und darüber hinaus die Normen und Werte, die Grundgesetz, Landesverfassung und Schulgesetz von Baden-Württemberg enthalten, Grundlagen für den Unterricht an den Berufsschulen.

Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der Berufsschule

Im Rahmen der bundesweit geregelten dualen Berufsausbildung haben sich die Länder auf einheitliche Formulierungen zum Erziehungs- und Bildungsauftrag der Berufsschule verständigt. Diese werden vereinbarungsgemäß allen Lehrplänen voran gestellt und gelten für den vorliegenden Lehrplan. Sie lauten wie folgt:

"Teil I: Vorbemerkungen

Der Rahmenlehrplan für den berufsbezogenen Unterricht der Berufsschule ist durch die Ständige Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK) beschlossen worden.

Der Rahmenlehrplan ist mit der entsprechenden Ausbildungsordnung des Bundes (erlassen vom Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie oder dem sonst zuständigen Fachministerium im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung) abgestimmt. Das Abstimmungsverfahren ist durch das "Gemeinsame Ergebnisprotokoll vom 30.05.1972" geregelt. Der Rahmenlehrplan baut grundsätzlich auf dem Hauptschulabschluss auf und beschreibt Mindestanforderungen.

Der Rahmenlehrplan ist bei zugeordneten Berufen in eine berufsfeldbreite Grundbildung und eine darauf aufbauende Fachbildung gegliedert.

Auf der Grundlage der Ausbildungsordnung und des Rahmenlehrplans, die Ziele und Inhalte der Berufsausbildung regeln, werden die Abschlussqualifikation in einem anerkannten Ausbildungsberuf sowie – in Verbindung mit Unterricht in weiteren Fächern – der Abschluss der Berufsschule vermittelt. Damit werden wesentliche Voraussetzungen für eine qualifizierte Beschäftigung sowie für den Eintritt in schulische und berufliche Fort- und Weiterbildungsgänge geschaffen.

Der Rahmenlehrplan enthält keine methodischen Festlegungen für den Unterricht. Selbständiges und verantwortungsbewusstes Denken und Handeln als übergreifendes Ziel der Ausbildung wird vorzugsweise in solchen Unterrichtsformen vermittelt, in denen es Teil des methodischen Gesamtkonzeptes ist. Dabei kann grundsätzlich jedes methodische Vorgehen zur Erreichung dieses Zieles beitragen; Methoden, welche die Handlungskompetenz unmittelbar fördern, sind besonders geeignet und sollten deshalb in der Unterrichtsgestaltung angemessen berücksichtigt werden.

Die Länder übernehmen den Rahmenlehrplan unmittelbar oder setzen ihn in eigene Lehrpläne um. In zweiten Fall achten sie darauf, dass das im Rahmenlehrplan erzielte Ergebnis der fachlichen und zeitlichen Abstimmung mit der jeweiligen Ausbildungsordnung erhalten bleibt.

Teil II: Bildungsauftrag der Berufsschule

Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Die Berufsschule ist dabei ein eigenständiger Lernort. Sie arbeitet als gleichberechtigter Partner mit den anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen. Sie hat die Aufgabe, den Schülern und Schülerinnen berufliche und allgemeine Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln.

Die Berufsschule hat eine berufliche Grund- und Fachbildung zum Ziel und erweitert die vorher erworbene allgemeine Bildung. Damit will sie zur Erfüllung der Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und Gesellschaft in sozialer und ökologischer Verantwortung befähigen. Sie richtet sich dabei nach den für die Berufsschule geltenden Regelungen der Schulgesetze der Länder. Insbesondere der berufsbezogene Unterricht orientiert sich außerdem an den für jeden einzelnen staatlich anerkannten Ausbildungsberuf bundeseinheitlich erlassenen Berufsordnungsmitteln:

- Rahmenlehrplan der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder,
- Ausbildungsordnungen des Bundes für die betriebliche Ausbildung.

Nach der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der KMK vom 15.03.1991) hat die Berufsschule zum Ziel,

- „eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten humaner und sozialer Art verbindet;
- berufliche Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft auch im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas zu entwickeln;
- die Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung zu wecken;
- die Fähigkeit und Bereitschaft zu fördern, bei der individuellen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewusst zu handeln.“

Zur Erreichung dieser Ziele muss die Berufsschule

- den Unterricht an einer für ihre Aufgabe spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont;
- unter Berücksichtigung notwendiger beruflicher Spezialisierung berufs- und berufsfeldübergreifende Qualifikationen vermitteln;
- ein differenziertes und flexibles Bildungsangebot gewährleisten, um unterschiedlichen Fähigkeiten und Begabungen sowie den jeweiligen Erfordernissen der Arbeitswelt und Gesellschaft gerecht zu werden;
- im Rahmen ihrer Möglichkeiten Behinderte und Benachteiligte umfassend stützen und fördern;
- auf die mit Berufsausübung und privater Lebensführung verbundenen Umweltbedrohungen und Unfallgefahren hinweisen und Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung aufzeigen.

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

eingehen.

Die aufgeführten Ziele sind auf die Entwicklung von **Handlungskompetenz** gerichtet. Diese wird hier verstanden als die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Humankompetenz und Sozialkompetenz.

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

Humankompetenz bezeichnet die 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 personale Eigenschaften wie Selbständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zur ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter 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 auseinanderzusetzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Methoden- und Lernkompetenz erwachsen aus einer ausgewogenen Entwicklung dieser drei Dimensionen.

Kompetenz bezeichnet den Lernerfolg in Bezug auf den einzelnen Lernenden und seine Befähigung zu eigenverantwortlichem Handeln in privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Situationen. Demgegenüber wird unter Qualifikation der Lernerfolg in Bezug auf die Verwertbarkeit, d.h. aus der Sicht der Nachfrage in privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Situationen, verstanden (vgl. Deutscher Bildungsrat, Empfehlungen der Bildungskommission zur Neuordnung der Sekundarstufe II).

Teil III: Didaktische Grundsätze

Die Zielsetzung der Berufsausbildung erfordert es, den Unterricht an einer auf die Aufgaben der Berufsschule zugeschnittenen Pädagogik auszurichten, die Handlungsorientierung betont und junge Menschen zu selbstständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeit befähigt.

Lernen in der Berufsschule vollzieht sich grundsätzlich in Beziehung auf konkretes berufliches Handeln sowie in vielfältigen gedanklichen Operationen, auch gedanklichem Nachvollziehen von Handlungen anderer. Dieses Lernen ist vor allem an die Reflexion der Vollzüge des Handelns (des Handlungsplans, des Ablaufs, der Ergebnisse) gebunden. Mit dieser gedanklichen Durchdringung beruflicher Arbeit werden die Voraussetzungen geschaffen für das Lernen in und aus der Arbeit. Dies bedeutet für den Rahmenlehrplan, dass die Beschreibung der Ziele und die Auswahl der Inhalte berufsbezogen erfolgen.

Auf der Grundlage lerntheoretischer und didaktischer Erkenntnisse werden in einem pragmatischen Ansatz für die Gestaltung handlungsorientierten Unterrichts folgende Orientierungspunkte genannt:

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind (Lernen für Handeln).
- Den Ausgangspunkt des Lernens bilden Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder aber gedanklich nachvollzogen (Lernen durch Handeln).
- Handlungen müssen von den Lernenden möglichst selbstständig geplant, durchgeführt, überprüft, gegebenenfalls korrigiert und schließlich bewertet werden.
- Handlungen sollten ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit fördern, zum Beispiel technische, sicherheitstechnische, ökonomische, rechtliche, ökologische, soziale Aspekte einbeziehen.
- Handlungen müssen in die Erfahrungen der Lernenden integriert und in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen reflektiert werden.
- Handlungen sollen auch soziale Prozesse, zum Beispiel der Interessenerklärung oder der Konfliktbewältigung, sowie unterschiedliche Perspektiven der Berufs- und Lebensplanung einbeziehen.

Handlungsorientierter Unterricht ist ein didaktisches Konzept, das fach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verschränkt. Es lässt sich durch unterschiedliche Unterrichtsmethoden verwirklichen.

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.“

Der besondere Erziehungs- und Bildungsauftrag der Sonderberufsschule

Ziele

Die Sonderberufsschule hat – wie die Berufsschule – die Aufgabe, im Rahmen der Berufsausbildung vor allem fachtheoretische Kenntnisse zu vermitteln und die allgemeine Bildung zu vertiefen und zu erweitern.

Dabei steht der Erwerb einer umfassenden Handlungskompetenz im Vordergrund. Eine Berufsausbildung nach § 66 BBiG bzw. § 42m HwO wird durchgeführt, wenn die Schwere und/oder Art der Behinderung eine reguläre Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf nicht zulässt. Dies wird durch die Bundesagentur für Arbeit festgestellt. Gemäß BBiG bzw. HwO obliegt die Festlegung von Ausbildungsregelungen für behinderte Jugendliche den zuständigen Stellen, die nach § 66 BBiG bzw. § 42m HwO auch besondere Ausbildungsregelungen für Jugendliche mit Behinderungen geschaffen haben.

Bei Erstellung des vorliegenden Lehrplans wurden folgende Grundsätze berücksichtigt¹:

- Die zu erwerbenden Kompetenzen wurden entsprechend den Anforderungen des Berufsbilds sowie unter Beachtung der individuellen Fähigkeiten und Fertigkeiten der Menschen mit Behinderungen angepasst. Dabei wurde der Erhalt der Durchlässigkeit in den anerkannten Ausbildungsberuf berücksichtigt.
- Ziel der Ausbildung ist es, zum Arbeiten unter Anleitung zu befähigen und dabei im Rahmen der jeweiligen Berufsspezifik selbständig zu handeln.

Die Sonderberufsschule schließt mit einer Abschlussprüfung ab.

Mit dem erfolgreichen Abschluss der Sonderberufsschule und der beruflichen Abschlussprüfung wird den Schülerinnen und Schülern der Sonderberufsschule gemäß Verwaltungsvorschrift vom 10. März 2012 (K. u. U. 2012, S. 97) ein dem Hauptschulabschluss gleichwertiger Bildungsstand zuerkannt.

¹ vgl. Handreichung für die Erarbeitung von Lehrplänen für Menschen mit Behinderung nach § 66 BBiG/§ 42m HwO (Beschluss des Unterausschusses für Berufliche Bildung vom 23.09.2011)

Pädagogische Grundsätze

Schülerinnen und Schüler, die die Sonderberufsschule besuchen, weichen in ihren Leistungen und in ihrem Verhalten von dem ab, was von Gleichaltrigen gemeinhin erwartet wird. Die Behinderungen können zwar vielfältig ausgeprägt sein, werden aber teilweise nur in Beziehung zu bestimmten unterrichtlichen Anforderungen deutlich. Mit besonderen Förderbedürfnissen zur Entwicklung kognitiver, sprachlicher und sozialer Fähigkeiten ist zu rechnen.

Individualisierende und differenzierende Formen des Unterrichts haben deshalb einen besonderen Stellenwert. Didaktische Entscheidungen und unterrichtsmethodisches Vorgehen sind verstärkt gekennzeichnet durch Differenzierung in Anspruchshöhe, Lerntempo und individuellem Förderungsbedarf. Das Prinzip der kleinen Schritte, ein Wechsel der unterrichtlichen Sozialformen, sowie die häufige, konsequente Einbeziehung von Übungsphasen in den Unterricht sind überaus wichtige schulpädagogische Grundsätze der Sonderberufsschule. Dabei hat es sich als großer Vorteil für die Schülerinnen und Schüler erwiesen, wenn dem Klassenlehrerprinzip weitgehend Vorrang gegeben wird. Die Lehrerinnen und Lehrer können zum persönlichen Vertrauten werden und als Ansprechpartner und Berater für mannigfache Belange der Berufsausbildung und des täglichen Lebens zur Verfügung stehen.

Für die Lehrkräfte sind Kontakte zu den Ausbildungsbetrieben oder zu anderen an der Ausbildung beteiligten Personen oder Einrichtungen i. d. R. geboten. Schülerinnen und Schüler, bei denen aufgrund ihres Leistungs- und Verhaltensbildes ein Ausbildungserfolg gefährdet erscheint, brauchen Beratung und Hilfe durch Schule, Ausbildungsbetrieb und sonstige Fachdienste. Dabei kann es im Einzelfall erforderlich sein, individuelle Stütz- und Fördermaßnahmen gemeinsam zu erarbeiten und aufeinander abzustimmen.

In gleichem Maße gilt die Notwendigkeit zur frühzeitigen Kooperation für Fälle, in denen aufgrund der persönlichen Leistungsvoraussetzungen die Möglichkeit zum erfolgreichen Übergang in ein reguläres Ausbildungsverhältnis erkennbar wird.

Hinweise für die Benutzung

Anordnung

Innerhalb der Lehrpläne sind die Titel der Lehrplaneinheiten bzw. Lernbereiche durch fette Schrifttypen hervorgehoben. Hinter dem einzelnen Titel steht der Zeitrichtwert in Unterrichtsstunden. Die Lehrplaneinheiten bzw. Lernbereiche enthalten Ziele, Inhalte und Hinweise. Ziele und Inhalte sind verbindlich. Die Zielformulierungen haben den Charakter von Richtungsangaben. Die Lehrerinnen und Lehrer sind verpflichtet, die Ziele energisch anzustreben. Die Hinweise enthalten Anregungen und Beispiele zu den Lehrplaninhalten. Sie sind nicht verbindlich und stellen keine vollständige oder abgeschlossene Liste dar; es können auch andere Beispiele in den Unterricht eingebracht werden.

Querverweise

Im Erziehungs- und Bildungsauftrag der einzelnen beruflichen Schularten hat jedes Fach besondere Aufgaben. Querverweise sind überall dort in die Hinweisspalte aufgenommen worden, wo bei der Unterrichtsplanung andere Inhalte zu berücksichtigen sind oder wo im Sinne ganzheitlicher Bildung eine Abstimmung über die Fächer, Schularten und ggf. auch Schulbereiche hinweg erforderlich ist.

Zeitrichtwerte

Zeitrichtwerte geben Richtstundenzahlen an. Sie geben den Lehrerinnen und Lehrern Anhaltspunkte, wie umfangreich die Lehrplaninhalte behandelt werden sollen. Die Zeit für Leistungsfeststellung und Wiederholungen ist darin nicht enthalten.

Reihenfolge

Die Reihenfolge der unterrichtlichen Behandlung für Lehrplaneinheiten innerhalb einer Klassenstufe ist in der Regel durch die Sachlogik vorgegeben, im Übrigen aber in das pädagogische Ermessen der Lehrerinnen und Lehrer gestellt.

Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Lehrplan ist mit der "Empfehlung für eine Ausbildungsregelung zum Fachpraktiker Küche (Beikoch) / zur Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO" des Hauptausschuss des Bundesinstituts für Berufsbildung vom 30. September 2011 abgestimmt. Er wurde aus dem Landeslehrplan für den anerkannten dualen Ausbildungsberuf Koch / Köchin vom 21. Februar 2000 abgeleitet und ermöglicht somit den Übergang in ein Ausbildungsverhältnis zum Koch / zur Köchin.

Während der Ausbildung erleben die Auszubildenden im Ausbildungsberuf Fachpraktiker Küche (Beikoch) / zur Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) die vielseitigen Tätigkeiten und unterschiedlichen Einsatzbereiche in einer Küche. Dabei erwerben sie berufsbildumfassende Grundqualifikationen durch

- die Anwendung einfacher arbeits- und küchentechnischer Verfahren,
- das Herstellen verschiedenster Speisen wie Suppen, Soßen, Fisch, Fleisch, Geflügel, pflanzliche Nahrungsmittel, Sättigungsbeilagen, Süßspeisen, Eierspeisen, Speisen aus Molkereiprodukten und Vorspeisen,
- Vor- und Zubereitungsarbeiten in der kalten Küche,
- Kalkulationen und das Mitwirken bei der Warenwirtschaft.

Während der gesamten Ausbildungszeit werden die Schülerinnen und Schüler befähigt

- zur Einhaltung von Sicherheitsvorschriften,
- zur Beachtung der Hygienevorschriften,
- zu Qualitätsbewusstsein,
- zu Gesundheitsbewusstsein,
- zum Arbeiten nach ergonomischen Grundsätzen,
- zu umweltbewusstem Handeln,
- zu ökonomischem Denken und Handeln,
- zu dienstleistungs- und kundenorientiertem Handeln.

Ziele und Inhalte der Lehrpläne orientieren sich am sonderpädagogischen Förderbedarf der Auszubildenden.

Rechtsvorschriften sind durchgängig zu integrieren. Fremdsprachliche Fachbegriffe sind integrativer Bestandteil der Unterrichtsfächer.

Die Schülerinnen und Schüler werden zudem sensibilisiert für die Nutzung von Medien. Kenntnisse der Datenverarbeitung können in den Fächern Produkte und Gastorientierte Dienstleistungen, Technologie, Warenwirtschaft mit Fachrechnen sowie im Technologiepraktikum integriert vermittelt werden.

Durch Teamarbeit sollen die Schülerinnen und Schüler erfahren, dass sie durch ihre Arbeit wesentlich zum Erreichen eines Handlungsziels beitragen.

Studentafel

Schulart: Berufsschule
Berufsfeld: Ernährung und Hauswirtschaft
Ausbildungsberuf: Fachpraktiker Küche (Beikoch)
 Fachpraktikerin Küche (Beiköchin)

Bereiche/Fächer	durchschnittliche Zahl der Wochenstunden		
	1. Schuljahr	2. Schuljahr	3. Schuljahr
1 Pflichtfächer			
1.1 Allgemeiner Bereich	4	4	4
Religionslehre	1	1	1
Deutsch	1	1	1
Gemeinschaftskunde	1	1	1
Wirtschaftskunde	1	1	1
1.2 Fachlicher Bereich	7	7	7
– Fachtheoretischer Bereich			
Produkte und gastorientierte Dienstleistungen	4	–	–
Technologie	–	4	4
Warenwirtschaft mit Fachrechnen	1	1	1
Technologiepraktikum	2	2	2
2 Wahlpflichtfächer	2	2	2
Methoden geistigen Arbeitens			
Stützunterricht			
Ergänzende Fächer z. B.:			
Fremdsprache			
Ergänzende berufsbezogene Fächer			
Computeranwendung			
Sport			
Summe	13	13	13

***Fachpraktiker Küche (Beikoch)
Fachpraktikerin Küche (Beiköchin)***

***Produkte und gastorientierte
Dienstleistungen***

Schuljahr 1

Vorbemerkungen

Das Fach Produkte und gastorientierte Dienstleistungen ist das Leitfach für die Fächer Warenwirtschaft mit Fachrechnen und Technologiepraktikum.

Theoretische Grundlagen und Erkenntnisse müssen gastorientiert vermittelt werden und zum beruflichen Handeln befähigen. Neben der Vermittlung von fachlichen Kenntnissen und der Einübung von Fertigkeiten sind im Unterricht Fächer übergreifende Qualifikationen zu fördern.

Die Schülerinnen und Schüler sollen warenkundliche, ernährungswissenschaftliche und lebensmittelrechtliche Kenntnisse erwerben, die für das gastorientierte Handeln erforderlich sind. Als übergeordnete Ziele sollen in allen Lehrplaneinheiten Aspekte der Hygiene und des Umweltschutzes sowie die Fachsprache berücksichtigt werden. Mathematische Inhalte sind themenbezogen einzelnen Lernzielen zugeordnet.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
Schuljahr 1	1.1 Qualitätssicherung von Lebensmitteln	24		17
	1.2 Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	10		17
	1.3 Bedeutung der Gastgeberfunktion	10		17
	1.4 Grundlagen der Ernährung und Auswahl der Rohstoffe	70		18
	1.5 Fremdsprachliche Grundlagen	6	120	18
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		40	
			160	

Schuljahr 1

1.1	Qualitätssicherung von Lebensmitteln		24
1.1.1	Die Notwendigkeit der Hygiene erkennen und begründen	Mikroorganismen und Schädlinge – Lebensbedingungen – Wirkungen – Vermehrungen Bereiche der Hygiene Rechtliche Grundlagen	HACCP
1.1.2	Folgen mangelhafter Hygiene verstehen	Verderb Vergiftung	Lebensmittelüberwachung
1.1.3	Den Sinn von werterhaltenden Maßnahmen erkennen und diese ableiten	Konservierungsverfahren	
1.1.4	Die Notwendigkeit von Pflegemaßnahmen begründen	Räumlichkeiten Materialien	
1.2	Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz		10
1.2.1	Die Bedeutung der Unfallverhütung und des Gesundheitsschutzes verstehen	Unfallverhütungsvorschriften Brandschutz Ergonomie	BGN Erste Hilfe Arbeitsplatzgestaltung Arbeitshaltung
1.3	Die Bedeutung der Gastgeberfunktion		10
1.3.1	Anforderungen an das persönliche Erscheinungsbild und Verhaltens erläutern und begründen	Persönlichkeit Auftreten	
1.3.2	Grundregeln der Gesprächsführung kennen	Kommunikation Gast Mitarbeiter	Fach: Deutsch

1.4	Grundlagen der Ernährung und Auswahl der Rohstoffe		70
1.4.1	Die ernährungsphysiologische Bedeutung der Lebensmittel-Inhaltsstoffe erkennen	Einteilung der Lebensmittel Zusammensetzung der Lebensmittel Aufgaben der Nährstoffe Ernährungsfehler Energie- und Nährstoffgehalt Verdauung	Lebensmittel und Produkteangebote in der Ernährungsdiskussion Lebensmittelkennzeichnung
1.4.2	Die technologische Bedeutung der Lebensmittel-inhaltsstoffe beschreiben	Eigenschaften der Nährstoffe Zusatzstoffe	Küchentechnische Eigenschaften Überblick
1.4.3	Ausgewählte Rohstoffe kennen	Gemüse Kartoffeln Speisefette Eier	Überblick
1.4.4	Ökologische und ökonomische Gesichtspunkte bei der Rohstoffauswahl kennen	Marktangebot Umweltgerechtes Verhalten	Umgang mit Ressourcen Abfallentsorgung/Müllvermeidung Energiesparmaßnahmen
1.5	Fremdsprachliche Grundlagen		6
1.5.1	Einfache Fachbegriffe kennen	Lebensmittel Technik	

Fachpraktiker Küche (Beikoch)
Fachpraktikerin Küche (Beiköchin)

Warenwirtschaft mit Fachrechnen
Schuljahr 1, 2 und 3

Vorbemerkungen

Die Inhalte des Faches Warenwirtschaft mit Fachrechnen sind unmittelbar mit den Inhalten aus den Fächern Produkte und gastorientierte Dienstleistungen und Technologiepraktikum fächerverbindend zu verknüpfen.

Im Unterricht setzen sich die Schülerinnen und Schüler mit Grundlagen betriebswirtschaftlichen Handelns auseinander. Sie sollen erkennen, dass neben der Gastorientierung das Wirtschaftlichkeitsprinzip zu berücksichtigen ist. Sie gewinnen Einsicht, dass der Einkauf von Rohstoffen sowie der Verkauf von Speisen und Getränken rechtlichen Regelungen unterliegt und dabei ökonomische und ökologische Gesichtspunkte einbezogen werden müssen.

Mengen- und Preisberechnungen stehen bei der Behandlung des ökonomischen Aspektes im Vordergrund.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
Schuljahr 1	1.1 Einführung in die Grundlagen des fachbezogenen Rechnens	15		23
	1.2 Magazinverwaltung	15	30	23
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		10	
Schuljahr 2	2.1 Warenbewirtschaftung I		30	24
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		10	
Schuljahr 3	3.1 Warenbewirtschaftung II		30	25
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		10	
			120	

Schuljahr 1

1.1	Einführung in die Grundlagen des fachbezogenen Rechnens		15
1.1.1	Grundlagen des fachbezogenen Rechnens kennen und anwenden	Grundrechenarten Maße, Gewichte, Zeiten Rundungsregeln Belege	
1.2	Magazinverwaltung		15
1.2.1	Ökologische und ökonomische Gesichtspunkte bei der Rohstoffauswahl berücksichtigen	Umweltschutz Verluste beim Umgang mit Lebensmitteln Berechnungen Rohstoffgewichte	
1.2.2	Aufgaben und Bedeutung des Magazins kennen und beschreiben	Wareneingangskontrolle Warenlagerung Bestandsüberwachung Warenausgabe Lagerkennzahlen	

Schuljahr 2

2.1	Warenwirtschaft I		30
2.1.1	Arbeitsschritte der Warenbeschaffung unter ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten kennen und durchführen	Bedarfsermittlung Bezugsquelle Bestellzeitpunkte und -mengen Angebotsvergleich - Skonto - Rabatt	
2.1.2	Arbeitsschritte der Lagerhaltung unter ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten kennen und durchführen	Warenannahme Warenkontrolle Lagerungsarten Warenausgabe Werterhaltende Maßnahmen	Computeranwendung

Schuljahr 3

3.1	Warenwirtschaft II		30
3.1.1	Arbeitsschritte bei der Verarbeitung unter ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten kennen und durchführen	Ernährungsphysiologische Berechnungen Warenberechnungen nach Rezepturen Mengenanteilsberechnungen Materialkostenberechnungen Verluste / Zunahmen	
3.1.2	Betriebswirtschaftliche Aspekte marktorientierter Angebote kennen und berücksichtigen	Kalkulation - Kostenvergleiche - Erträge	Convenienceprodukte Computeranwendung

Fachpraktiker Küche (Beikoch)
Fachpraktikerin Küche (Beiköchin)

Technologie
Schuljahr 2 und 3

Vorbemerkungen

Das Fach Technologie ist das Leitfach für die Fächer Warenwirtschaft mit Fachrechnen und Technologiepraktikum.

Im Fach Technologie sollen die Schülerinnen und Schüler warenkundliche, ernährungswissenschaftliche und lebensmittelrechtliche Kenntnisse erwerben, die für das gastorientierte Handeln erforderlich sind. Dabei sollen in allen Lehrplaneinheiten Aspekte der Hygiene und des Umweltschutzes sowie die Fachsprache berücksichtigt werden. Die Auswahl von Speisen sollte unter Berücksichtigung von Marktangebot, Qualität, Lagerung, Verwendung und ernährungspysiologischer Bedeutung erfolgen.

Mathematische Inhalte sind themenbezogen einzelnen Lernzielen zugeordnet.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
Schuljahr 2	2.1 Auswahl von Speisen und Getränken	90		30
	2.2 Präsentation von Speisen und Getränken	20		31
	2.3 Auswahl von Garverfahren	10	120	31
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		40	
Schuljahr 3	3.1 Auswahl von Speisen		120	32
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		40	
			320	

Schuljahr 2

2.1	Auswahl von Speisen und Getränken		90
2.1.1	Speisen aus kohlenhydratreichen Lebensmitteln kennen und unterscheiden	Getreidearten, Getreideerzeugnisse und Getreideprodukte Kartoffeln Hülsenfrüchte	Teigwaren, Reis
2.1.2	Süßungsmittel kennen	Zucker Zuckeraustauschstoffe Süßstoffe	
2.1.3	Speisen aus eiweißreichen Lebensmitteln kennen und unterscheiden	Eier Milch, Milchprodukte Käse	Hülsenfrüchte
2.1.4	Speisen aus vitamin- und mineralstoffhaltige Lebensmitteln kennen und unterscheiden	Obst Gemüse Speisepilze Küchenkräuter und Gewürze Würzende Zutaten	
2.1.5	Fetteiche Lebensmittel kennen und unterscheiden	Tierische und pflanzliche Fette	
2.1.6	Suppen und Soßen kennen und unterscheiden	Arten Einteilung Verwendung Ableitungen Suppeneinlagen	
2.1.7	Süßspeisen kennen und unterscheiden	Nachspeisen Backwaren Hauptgerichte	Teige und Massen
2.1.8	Getränke kennen und unterscheiden	Kalt- und Heißgetränke	Überblick

2.2	Präsentation von Speisen und Getränken		20
2.2.1	Verpflegungssysteme kennen und unterscheiden	Gemeinschaftsverpflegung Restaurationsküche Fast food Take away service Catering	Cook and Chill Cook and serve A la Carte / Bankett
2.2.2	Grundprinzipien des Anrichtens kennen und auswählen	Dekoratives Anrichten Garnituren	
2.3	Auswahl von Garverfahren		10
2.3.1	Garverfahren kennen und auswählen	Garen in feuchter Hitze Garen in trockener Hitze	Überblick Sonderform Blanchieren Überblick

Schuljahr 3

3.1	Auswahl von Speisen		120
3.1.1	Einfache Gerichte von Schlachtfleisch kennen und unterscheiden	Teile und Verwendung	
3.1.2	Einfache Gerichte von Hausgeflügel kennen und unterscheiden	Einteilung und Verwendung	
3.1.3	Einfache Gerichte von Meeres- und Süßwasserfischen kennen und unterscheiden	Einteilung und Verwendung	
3.1.4	Regionale, nationale und internationale Spezialitäten kennen und zuordnen	Überblick	Esskultur
3.1.5	Kostformen und Sonderkostformen kennen	Überblick	

Fachpraktiker Küche (Beikoch)
Fachpraktikerin Küche (Beiköchin)

Technologiepraktikum
Schuljahr 1, 2 und 3

Vorbemerkungen

Aufgabe und Ziel des Faches Technologiepraktikum ist es, die in den übrigen fachtheoretischen Fächern vermittelten Kenntnisse durch fachgerechte praktische Durchführungen sowie durch vergleichende Beurteilungen zu verdeutlichen und zu vertiefen. Dabei ist ein Unterrichtsverfahren erforderlich, das die Schülerinnen und Schüler bewusst in den Mittelpunkt der Handlungsaktivitäten stellt und exemplarisches Lernen ermöglicht.

Eine enge Kooperation zwischen den übrigen fachtheoretischen Fächern und dem Technologiepraktikum ist unerlässlich.

Bei der zeitlichen und methodischen Planung müssen die Besonderheiten der Lebensmittel als hochwertige, kostenintensive und leicht verderbliche Rohstoffe beachtet werden. Aus ethischen Gründen ist ein sorgfältiger Umgang mit den Rohstoffen erforderlich. Die veränderten Lebens- und Ernährungsgewohnheiten werden in diesem Bereich berücksichtigt.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
Schuljahr 1	1.1 Arbeitsumfeld Küche	6		37
	1.2 Qualitätssicherung von Lebensmitteln	10		37
	1.3 Sicherheits- und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	6		37
	1.4 Auswahl der Lebensmittel/Rohstoffe	20		37
	1.5 Einfache Arbeits- und Küchentechnische Verfahren	18	60	37
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20	
Schuljahr 2	2.1 Speisenzubereitung I		60	38
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20	
Schuljahr 3	3.1 Speisenzubereitung II		60	39
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20	
			240	

Schuljahr 1

1.1	Arbeitsumfeld Küche		6
1.1.1	Aufbau und Organisation des Arbeitsplatzes kennenlernen	Hierarchien Verantwortlichkeiten Räumlichkeiten	
1.2	Qualitätssicherung von Lebensmitteln		10
1.2.1	Hygienemaßnahmen anwenden	Sauberkeit Reinigung Desinfektion	Umweltschutz
1.2.2	Werterhaltende Maßnahmen anwenden	Warenannahme und Kontrolle Lagerung	
1.3	Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz		6
1.3.1	Arbeitsschutz und Gesundheitsschutz beachten	Unfallverhütung Ergonomie Arbeitsmittel Umweltschutz Grundlagen der ersten Hilfe	Arbeitsmittelkunde und Pflege
1.4	Auswahl der Lebensmittel/Rohstoffe		20
1.4.1	Lebensmittel kennenlernen	Angebotsformen, Handelsklassen, Frischemerkmale	Geruch / Geschmack/ Konsistenz / Aussehen
1.4.2	Ökologische und ökonomische Gesichtspunkte bei der Rohstoffauswahl anwenden	Saisonale und regionale Angebote Vor- und Zubereitung Verluste Abfallvermeidung und -kreislauf	Frischwaren/ Convenience-produkte Umweltschutz
1.5	Einfache Arbeits- und Küchentechnische Verfahren		18
1.5.1	Strukturierte Arbeitsabläufe und Verfahren kennenlernen und ausführen	Vorbereitung Bearbeitung Zubereitung	Garverfahren Schneidetechniken Konservierungsverfahren

Schuljahr 2

2.1	Speisenzubereitung I		60
2.1.1	Beilagen und eigenständige Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen vor- und zubereiten	Rezepturen Produktangemessene Verfahren	Vergleich: Eigenherstellung und Convenienceprodukte
2.1.2	Suppen und Soßen unterscheiden und zubereiten	Rezepturen Produktangemessene Verfahren	Vergleich: Eigenherstellung und Convenienceprodukte regionale und internationale Suppen
2.1.3	Einfache kalte Speisen zubereiten und präsentieren	Rezepturen Produktangemessene Verfahren	
2.1.4	Einfache Speisen aus Molkereiprodukten und Eiern zubereiten und präsentieren	Rezepturen Produktangemessene Verfahren	Vergleich: Eigenherstellung und Convenienceprodukte
2.1.5	Einfache Frucht- und Süßspeisen zubereiten und präsentieren	Rezepturen Produktangemessene Verfahren	Vergleich: Eigenherstellung und Convenienceprodukte

Schuljahr 3

3.1	Speisenzubereitung II		60
3.1.1	Einfache Gerichte aus Schlachtfleisch vor- und zubereiten und präsentieren	Rezepturen Produktangemessene Verfahren	
3.1.2	Einfache Gerichte von Hausgeflügel vor- und zubereiten und präsentieren	Rezepturen Produktangemessene Verfahren	
3.1.3	Einfache Gerichte von Meeres- und Süßwasserfischen vor- und zubereiten und präsentieren	Rezepturen Produktangemessene Verfahren	
3.1.4	Regionale, nationale und internationale Spezialitäten vor- und zubereiten und präsentieren	Rezepturen Produktangemessene Verfahren	
3.1.5	Einfache Gerichte unter Berücksichtigung von Kostformen vor- und zubereiten und präsentieren	Vegetarische Rezepturen Produktangemessene Verfahren	Lebensmittel- intoleranzen und -unverträglichkeiten