

KULTUS UND UNTERRICHT

Amtsblatt des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg

Ausgabe C

LEHRPLANHEFTE
REIHE K Nr. 89
REIHE L Nr. 120
REIHE M Nr. 68

Bildungsplan für die Berufsfachschule

**Band 1
Zweijährige zur Prüfung der
Fachschulreife führende
Berufsfachschule**

**Berufsbezogene Fächer
Bereich Ernährung und Gesundheit**

**Heft 3
Berufsfachliche und
Berufspraktische Kompetenz
– Profil Ernährung und Gastronomie**

Schuljahr 1 und 2

**23. April 2010
Lehrplanheft 1/2010**

NECKAR-VERLAG



Inhaltsverzeichnis

- 1 Inkraftsetzung
- 2 Vorbemerkungen
- 5 Lehrplanübersicht

Auf den Inhalt des Hefts „Allgemeine Aussagen zum Bildungsplan“ wird besonders hingewiesen:

- Hinweise für die Benutzung
- Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der beruflichen Schulen
- Der besondere Erziehungs- und Bildungsauftrag der Berufsfachschule
- Die zweijährige zur Prüfung der Fachschulreife führende Berufsfachschule

Impressum

Kultus und Unterricht Ausgabe C Herausgeber	Amtsblatt des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg Lehrplanhefte Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg; Postfach 10 34 42, 70029 Stuttgart
Lehrplanerstellung	Landesinstitut für Schulentwicklung, Fachbereich Bildungsplanarbeit, Heilbronnerstraße 172, 70191 Stuttgart, Fernruf 0711 6642-4001
Verlag und Vertrieb	Neckar-Verlag GmbH, Klosterring 1, 78050 Villingen-Schwenningen Die fotomechanische oder anderweitig technisch mögliche Reproduktion des Satzes bzw. der Satzordnung für kommerzielle Zwecke nur mit Genehmigung des Verlages.
Bezugsbedingungen	Die Lieferung der unregelmäßig erscheinenden Lehrplanhefte erfolgt automatisch nach einem festgelegten Schlüssel. Der Bezug der Ausgabe C des Amtsblattes ist verpflichtend, wenn die betreffende Schule im Verteiler vorgesehen ist (Verwaltungsvorschrift vom 8. Dezember 1993, K.u.U. 1994 S. 12). Die Lehrplanhefte werden gesondert in Rechnung gestellt. Die einzelnen Reihen können zusätzlich abonniert werden. Abbestellungen nur halbjährlich zum 30. Juni und 31. Dezember eines jeden Jahres schriftlich acht Wochen vorher beim Neckar-Verlag, Postfach 1820, 78008 Villingen-Schwenningen.

Das vorliegende LPH 1/2010 erscheint in den Reihen K Nr. 89, L Nr. 120, M Nr. 68 und kann beim Neckar-Verlag bezogen werden.



KULTUS UND UNTERRICHT

Amtsblatt des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg

Stuttgart, 23. April 2010

Lehrplanheft 1/2010

Bildungsplan für die Berufsfachschule
hier: Zweijährige zur Prüfung der
Fachschulreife führende Berufsfachschule

Vom 23. April 2010 45-6512-2220/51/7

I.

Für die zweijährige zur Prüfung der
Fachschulreife führende Berufsfachschule
gilt der als Anlage beigefügte Lehrplan.

II.

Der Lehrplan tritt
für das Schuljahr 1 am 1. August 2010,
für das Schuljahr 2 am 1. August 2011
in Kraft.

Vorbemerkungen

Zentrale Aufgabe der Berufe im Profil Ernährung und Gastronomie sind die Herstellung und das Angebot von Produkten und die Bereitstellung von Dienstleistungen. Für die Tätigkeit in dem Berufsfeld sind in besonderer Weise folgende Handlungsprinzipien kennzeichnend:

- Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit
- Qualitätsbewusstsein
- Beachtung der Hygienevorschriften
- Ernährungsbewusstes Denken und Handeln
- Einhaltung von Rechts- und Sicherheitsvorschriften
- Ökonomisches Denken und Handeln
- Arbeiten nach ergonomischen Grundsätzen
- Umweltbewusstes Handeln

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

Die Lernfelder enthalten verbindliche Zielformulierungen und Inhalte für die Berufsfachliche und die Berufspraktische Kompetenz. Ziel des Unterrichts ist das Erreichen einer umfassenden Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler, verstanden als die Bereitschaft und Fähigkeit 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 Fach-, Personal- und Sozialkompetenz.

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

Personalkompetenz 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 Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbst bestimmte Bindung an Werte.

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

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

Methodenkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit zu selbstständiger Aneignung weiterer und neuer beruflicher Qualifikationen, die Bereitschaft zu lebenslangem Lernen mit dem Ziel, die eigene Erwerbstätigkeit zu sichern und sich ggf. auf berufliche Aufstiegspositionen vorzu-

bereiten sowie die Fähigkeit, Lernstrategien zu entwickeln und mit Informationen und Medien zielgerichtet umzugehen (vgl. Handreichung für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsfachschule).

Lernsituationen werden aus den Lernfeldern von allen am Bildungsgang beteiligten Lehrkräften konkretisiert. Um die Ganzheitlichkeit des Handelns im Profil Ernährung und Gastronomie zu gewährleisten, ist eine besonders enge Abstimmung von Berufsfachlicher und Berufspraktischer Kompetenz notwendig. Hierbei muss berücksichtigt werden, dass sich innerhalb einer Schulform die Komplexität der Lernsituationen wie auch der Grad der Selbstständigkeit der Schülerinnen und Schüler im Laufe des Schuljahres steigert.

Die Anordnung der fachlichen und überfachlichen Kompetenzen orientiert sich am Prinzip der aufsteigenden Spirale: Ausgehend von konkreten Lebenssituationen der Schülerinnen und Schüler werden sie an komplexere Aufgabenstellungen herangeführt. Auch die Zusammenarbeit mit den anderen Pflichtfächern wie z. B. Deutsch, Mathematik und Geschichte mit Gemeinschaftskunde fördern die Methoden- und Sozialkompetenz.

Der Schwerpunkt der Lernfelder liegt in der ganzheitlichen Bearbeitung der fachlichen Inhalte mit handlungsorientiertem Ansatz sowie in der Vernetzung mit den anderen Inhalten des Lernfelds. Entsprechend dem Modell der vollständigen Handlung durchlaufen die Schülerinnen und Schüler alle Handlungsphasen:

- Analysieren/Informieren
- Planen
- Entscheiden
- Ausführen/Durchführen (auch in Gedanken)
- Reflektieren

Dabei können die Ergebnisse der einzelnen Phasen dokumentiert und präsentiert werden.

Der Lehrplan der Berufsfachlichen und Berufspraktischen Kompetenz im Profil Ernährung und Gastronomie hat das Ziel der Berufsgrundbildung. Die Schülerinnen und Schüler erwerben berufsbezogene Kenntnisse und Fertigkeiten. Die Lernsituationen sind so praxis- und lebensnah zu gestalten, dass sie Aufgaben und Probleme der Berufsbildung, der Berufs- und Arbeitswelt sowie der persönlichen Lebensgestaltung einschließen.

Die enge Verzahnung der profilgebenden Fächer mit den allgemeinbildenden Fächern fördert die ganzheitliche Entwicklung der Schülerinnen und Schüler.

Grundlagen aus den Bereichen Ernährung und Gastronomie werden exemplarisch aufgezeigt und von den Schülerinnen und Schülern dauerhaft beachtet und auf neue Themen und Handlungen übertragen.

Die vielfältigen Arbeitsprozesse gestalten die Schülerinnen und Schüler unter Berücksichtigung ökologischer, ökonomischer, ergonomischer und ernährungsphysiologischer Aspekte. Sie arbeiten selbstständig in Projekten und erweitern dadurch ihre Fähigkeiten zu planen, zu gestalten, zu kommunizieren und zu kooperieren. Durch handlungsorientiertes Lernen werden komplexe Aufgaben gegenwarts- und zukunftsbezogen ausgeführt.

Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihr eigenes Handeln, entwickeln sich zum bewusst handelnden Verbraucher und wechseln ihre Perspektive vom Verbraucher zum Dienstleister im Gastgewerbe. Durch die Vernetzung theoretischer und praktischer Erfahrungen erkennen sie die Bedeutung und Zusammenhänge der gastronomischen Berufe. Projekte und Betriebserkundungen unterstützen diese Ziele.

Um eine enge inhaltliche, didaktische und pädagogische Zusammenarbeit sowie eine einfachere Verzahnung beider Kompetenzbereiche zu fördern, wird empfohlen, dass der Unterricht der Berufspraktischen und der Berufsfachlichen Kompetenz auf möglichst wenige Lehrkräfte verteilt wird.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lernfelder	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
1	Sich im Bereich Gastronomie als Dienstleister orientieren	55		7
	2 Im Gastgewerbe mit Lebensmitteln umgehen	170		8
	3 Speisen herstellen und präsentieren	105	330	9
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		110	
2	4 Speisen und Getränke anbieten und verkaufen	90		11
	5 Unterschiedliche Personengruppen verpflegen	170		12
	6 Speisen aus aller Welt herstellen	70	330	13
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		110	
			880	

Schuljahr 1

Zeitrichtwert

1 Sich im Bereich Gastronomie als Dienstleister orientieren 55

Die Schülerinnen und Schüler orientieren sich im Bereich Ernährung und Gastronomie. Sie beschreiben die Organisationsstrukturen gastronomischer Betriebe und deren Tätigkeitsfelder. Die rechtlichen Rahmenbedingungen von Ausbildungs- und Arbeitsverhältnissen werden benannt. Sie finden sich in den Fachräumen der Schule zurecht und verschaffen sich einen Überblick über die unterschiedlichen Arbeitsmaterialien und deren Einsatzmöglichkeiten. Durch das Arbeiten in der Gruppe kommunizieren die Schülerinnen und Schüler miteinander und vereinbaren Regeln der Zusammenarbeit sowie des Verhaltens miteinander. Sie werden sich der Aufgaben als Dienstleister bewusst und können Aufgaben eigenverantwortlich und selbstständig durchführen. Erste Kenntnisse am PC werden erworben.

Berufsfachliche Inhalte (25)

Bewerbung

Rechte und Pflichten in der Berufsausbildung

Sozialversicherung

Anforderungen an das Personal

Umgang mit dem Gast

Innerbetriebliche Organisation und Auswirkung

Berufspraktische Inhalte (30)

Berufsspezifische Einrichtungen und Arbeitsmaterialien

– Fachausdrücke

Gesellschaftliche Verhaltensregeln und Tischsitten

Gastgeberfunktion

– Erscheinungsbild

– Auftreten

– Körpersprache

Lokales Netzwerk

Dateimanagement

2 Im Gastgewerbe mit Lebensmitteln umgehen

170

Die Schülerinnen und Schüler wenden Grundlagen der Hygiene und lebensmittelrechtlichen Vorschriften im Umgang mit Lebensmitteln an. Sie führen Qualitätssicherungsmaßnahmen durch. Die Arbeitsabläufe werden nach ergonomischen, ökonomischen und ökologischen Grundsätzen geplant und gestaltet. Sie erlangen Einsicht in ihr Ernährungsverhalten. Die Schülerinnen und Schüler lernen die wichtigsten Inhaltsstoffe und ihre Bedeutung für den menschlichen Organismus kennen und setzen diese Kenntnisse praxisnah um. Sie entwickeln ihre sensorische Wahrnehmung bei Produkttests. Grundtechniken in Küche und Service werden mit geeigneten Arbeitsmitteln angewendet. Einfache Textgestaltungen werden am PC umgesetzt.

Berufsfachliche Inhalte

(75)

Grundlagen der Hygiene und lebensmittelrechtliche Bestimmungen

- HACCP
- Mikroorganismen und Schädlinge
- Konservierungsverfahren

Lagerhaltung, -verwaltung, -pflege

Nährstoffe

- technologische Bedeutung
- ernährungsphysiologische Bedeutung

Energie- und Nährstoffbedarf

Vollwertige Ernährung

Grundlagen Vertragsrecht

- Rechts- und Geschäftsfähigkeit
- Zustandekommen von Rechtsgeschäften
- Formvorschriften
- Anfechtbarkeit und Nichtigkeit von Rechtsgeschäften

Berufspraktische Inhalte

(95)

Personal-, Betriebs- und Produkthygiene

Reinigungsarten

Reinigungs- und Pflegemittel

Ergonomische Arbeitsplatzgestaltung

Mise en place

Lagerung

Vorbereitungs- und Bearbeitungstechniken

Küchentechnische Eigenschaften der
Nährstoffe
Sensorische Beurteilung von Produkten

Gestaltung mit Farben

Grundgedeck

Tragetechniken
Sevierregeln

Formatierungen
Einfache Textgestaltung

3 Speisen herstellen und präsentieren

105

Die Schülerinnen und Schüler wenden ihre Warenkenntnisse bei der Herstellung einfacher Speisen an und setzen Garverfahren fachgerecht ein. Sie recherchieren im Internet und verwenden diese Informationen, um spezifische Aufgabenstellungen zu lösen. Die Schülerinnen und Schüler kennen die rechtlichen Grundlagen bei Kauf und Verkauf in einem gastronomischen Betrieb. Im Projekt, in dem berufsfachliche und berufspraktische Kompetenzen verknüpft werden, erweitern sie ihre Fähigkeiten bereichsübergreifend zu kommunizieren und teamorientiert zu handeln.

Berufsfachliche Inhalte

(50)

Technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse ausgewählter Rohstoffe

- Obst
- Gemüse
- Getreide
- Kartoffel
- Milch und Milchprodukte
- Fleisch
- Fisch
- Hühnerei
- Speisefette

Kaufvertrag und Pflichtverletzungen beim Kaufvertrag

Berufspraktische Inhalte

(55)

Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln
Herstellung einfacher Speisen

Servierarten

Serviermethoden

Informationsbeschaffung – Internetrecherche

Datenschutz

Schuljahr 2

Zeitrichtwert

4 Speisen und Getränke anbieten und verkaufen**90**

Die Schülerinnen und Schüler stellen, auch unter Berücksichtigung von Convenienceprodukten, Speisen und Gerichte her. Sie sind in der Lage, alkoholfreie Getränke und Aufgussgetränke zu unterscheiden, herzustellen und zu bewerten. Die Schülerinnen und Schüler erweitern ihre Kenntnisse der gastorientierten Kommunikation und wenden verkaufsfördernde Maßnahmen fachgerecht an. Hierzu nutzen sie entsprechende PC-Programme.

Berufsfachliche Inhalte

(40)

Convenience Food

Aufgussgetränke

Gastronomischer Verkauf

- verbale und nonverbale Kommunikation
- Gästetypen und -gruppen
- Verkaufsgespräch
- Zahlungsmöglichkeiten im Gastgewerbe

Berufspraktische Inhalte

(50)

Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln

Einsatzmöglichkeiten von Convenience Food

Mahlzeiten des Tages und begleitende Getränke

- Arten und Anlässe
- erweitertes Gedeck

Textverarbeitung

Komplexe Gestaltungsaufgaben

5 Unterschiedliche Personengruppen verpflegen

170

Die Schülerinnen und Schüler bewerten Tageskostpläne und setzen die Nährwerttabelle fachgerecht ein. Die Grundkenntnisse der Tabellenkalkulation wenden sie dabei an. Sie wählen für verschiedene Diät- und Kostformen geeignete Rohstoffe und Zubereitungsverfahren aus und setzen diese in der Praxis um. Die Schülerinnen und Schüler erhalten Kenntnisse über verschiedene Arten von Finanzierungen und deren Auswirkungen auf das tägliche Leben.

Berufsfachliche Inhalte

(85)

Ernährung verschiedener Altersgruppen

- Jugendliche
- Erwachsene
- ältere Menschen

Alternative Ernährungsformen

- Vollwertkost
- Vegetarismus

Ernährung in besonderen Lebenssituationen

- leichte Vollkost
- Diabetes mellitus
- Reduktionskost
- Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien

Finanzierung

- Kredit- und Darlehensarten
- Leasing
- Verschuldung/Überschuldung
- Zukunftssicherung (Altersvorsorge, Berufsunfähigkeitsversicherung)

Berufspraktische Inhalte

(85)

Einfache Tabellenkalkulation

Verpflegung verschiedener Alters- und Personengruppen

Raumgestaltung

Umgang mit dem Gast

6 Speisen aus aller Welt herstellen**70**

Die Schülerinnen und Schüler ermitteln verschiedene Ess- und Trinkgewohnheiten aus verschiedenen Regionen und Kulturen. Die EDV-Kenntnisse werden vertieft durch Beschaffung und Darstellung landestypischer Rezepte. Im Rahmen von Aktionen planen die Schülerinnen und Schüler Speisen und stellen diese her. Bei der Präsentation bewerten sie die Verkaufsfähigkeit der Speisen.

Berufsfachliche Inhalte

(25)

Ess- und Trinkgewohnheiten verschiedener Regionen und Kulturen

Ernährung im Spannungsfeld der Globalisierung

Berufspraktische Inhalte

(45)

Herstellung und Präsentation typischer regionaler und internationaler Spezialitäten

Anwendung geeigneter Software