

**Thüringer Handreichung zur Umsetzung des
KMK-Rahmenlehrplans
für das erste Ausbildungsjahr der
gastgewerblichen Berufe**

Berufe: Fachkraft im Gastgewerbe
Hotelfachmann/-frau
Restaurantfachmann/-frau
Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
Hotelkaufmann/-frau
Koch/Köchin

und für die dreijährige Berufsfachschule

(nur fachtheoretischer Unterricht)

Berufe: Staatlich geprüfte/r Hotelfachmann/-frau
Staatlich geprüfte/r Restaurantfachmann/-frau
Staatlich geprüfte/r Koch/Köchin

1 Vorbemerkungen

Die hier vorliegende Thüringer Handreichung soll die Implementierung des im Jahre 2006 beschlossenen KMK-Rahmenlehrplans für den Beruf Fachverkäufer / Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk unterstützen. Dabei sind die ausgewiesenen Sachkompetenzen mit den inhaltlichen Schwerpunktsetzungen der Handreichung verbindlich für den Unterricht in den Berufsschulen.

Entsprechend den Festlegungen des Thüringer Kultusministeriums sind die Lernfelder dieser KMK-Rahmenlehrpläne nicht in Fächerstruktur umzusetzen, sondern sollen, möglichst in Lehrerteams, 1:1 in den Unterricht übernommen werden. Die im Unterricht realisierten Leistungsbewertungen münden in Lernfeldnoten, die beim Abschluss der Ausbildung auf dem Zeugnis der Berufsschule ausgewiesen werden.





Innerhalb der einzelnen Ausbildungsjahre entscheidet die jeweilige Berufsschule über die Reihenfolge der Stoffvermittlung. Mit Blick auf den ersten Teil der gestreckten Prüfung, kann es aber sinnvoll sein, die Lernfelder in der von der KMK vorgegebenen Folge nacheinander zu unterrichten.

Die in der Handreichung ausgewiesenen Zeitrichtwerte für die Lernfelder sind Bruttowerte. Sie beinhalten neben Zeiten zur Erarbeitung der Inhalte auch Zeitwerte für Festigung, Vertiefung und Leistungsbewertung.

Entsprechend der Intention der neuen KMK-Rahmenlehrpläne steht als übergreifendes Ziel der Ausbildung der Erwerb einer beruflichen Handlungskompetenz durch die Auszubildenden, wobei berufliche Handlungskompetenz zu verstehen ist als „... Bereitschaft und Fähigkeit des Einzelnen sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.“ (KMK 2000, S.9)

Im Handlungsorientierten Unterricht sollen die Auszubildenden anwendungsbereites Wissen erwerben. Dabei sollen bei der Lösung von komplexen praxisrelevanten Aufgaben die erforderlichen Sachkompetenzen der Berufe, aber auch die Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz entwickelt werden. Handlungsorientierung steht also nicht für eine Ausweitung des Laborunterrichtes oder praktischer Tätigkeit, sondern für den Nachvollzug berufstypischer Handlungsabläufe in Form von vollständigen Lernhandlungen durch die Auszubildenden.

Vollständige Lernhandlung:

Analysieren	Welches Ziel soll erreicht werden?
	
Planen	Mit welchen Methoden kann dieses Ziel erreicht werden. Entscheidung, welcher Weg unter den gegebenen Bedingungen gewählt wird soll.
	
Ausführen	Lösen der vorgegebenen und selbst präzisierten Aufgabenstellung (gegebenenfalls arbeitsteilig in Gruppenarbeit)
	
Bewerten	Kontrolle, ob das gesteckte Ziel erreicht wurde und welche Schlussfolgerungen für die Lösung ähnlicher Aufgaben gezogen werden können.
	
Präsentieren	Vorstellung der Ergebnisse im Klassenverband oder Abgabe der erarbeiteten Produkte zur Leistungsbewertung durch Mitschüler und Lehrer.

Ein solches Handlungsorientiertes Lernen lässt sich nur schwer mit kleinschrittigen, detaillierten Aufgabenstellungen wohl aber mit projektorientiertem Unterricht erreichen. Dabei kann es nicht das Ziel sein, alle realen Arbeits- und Geschäftsprozesse der Berufe nachzuvollziehen.

In dieser Handreichung werden Projekte oder Lernsituationen vorgeschlagen, mit denen sich dieser neue Ansatz realisieren lässt. Damit soll selbstständiges Lernen angeregt werden. Projektartige Gruppenarbeit muss eine höhere Wertigkeit als bisher bekommen. Innerhalb dieser Gruppenarbeit können Phasen mit Lehrervortrag z. B. als Input für nötige theoretische Kenntnisse eingebaut werden, wie auch Lehrer-Schüler-Gespräche mit einzelnen Gruppen oder im Klassenverband z.B. zur Sicherung von Zwischenständen. Besonders relevante Inhalte sollten mit praktischen Übungen gefestigt werden.

Hier muss von Fall zu Fall entschieden werden, ob dies entsprechend der Sicherheitsanforderungen, der Aufsicht durch Lehrer und der räumlichen Möglichkeiten der Schule den einzelnen Gruppen freigestellt werden kann oder im halben Klassenverband zu organisieren ist.

2 Hinweise

Die hier vorliegende Thüringer Handreichung soll die Implementierung des am 05.12.1997 beschlossenen KMK-Rahmenlehrplans für die gastronomischen Berufe unterstützen.

Dabei sind die ausgewiesenen Sachkompetenzen mit den inhaltlichen Schwerpunktsetzungen der Handreichung verbindlich für den Unterricht in den Berufsschulen.

Die Ziele und Inhalte der Lernfelder im KMK-Rahmenlehrplan enthalten die geforderten Mindestanforderungen. Die Handreichung stellt die konkrete Umsetzung der KMK-Rahmenlehrpläne dar und ist Grundlage für die schulinterne Planung und Stoffverteilung.

Die vom KMK-Rahmenlehrplan festgelegte Stundenzahl für die einzelnen Lernfelder ist festgeschrieben und damit bindend.

Die Zeitrichtwerte drücken die Gewichtung der einzelnen Lernfeldabschnitte untereinander aus und sind auf schulorganisatorische Rahmenbedingungen und planbare Größen auszurichten.

Die Arbeitsgruppe empfiehlt, dass ca. 15 % der Gesamtstundenzahl als Laborunterricht durchgeführt werden.

Zeiten für pädagogischen Freiraum und für Leistungsbewertung sind in den Zeitrichtwerten enthalten. Der pädagogische Freiraum soll vor allem

- Interessen und Neigungen der Schüler aufgreifen,
- zeitintensive Unterrichtsmethoden ermöglichen,
- Lernziele des Sozialverhaltens realisieren,
- Entwicklung von Kompetenzen, wie Sach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz fördern,
- dem Lehrer die Möglichkeit bieten, seine pädagogische Verantwortung wahrzunehmen.

Es wird empfohlen, den Wahlpflichtunterricht nach Bedarf für zusätzlichen Fremdsprachenunterricht, zusätzlichen Mathematikunterricht und/oder Informatik/Datenverarbeitungsunterricht zu nutzen.

Für Wirtschaftslehre sind in jedem Ausbildungsjahr zusätzlich zu den o. g. Lernfelder 40 Stunden zu planen. Es ist zu beachten, dass im ersten Ausbildungsjahr die Wirtschaftslehre mit einem Stundenumfang von 40 Stunden aus dem Wahlpflichtbereich zu entnehmen ist.

Es bietet sich an, die Themen Zahlungsverkehr (LFA 1.2.1) und Kaufvertrag (LFA 1.3.2) in die Wirtschaftslehre zu integrieren.

Eine Abstimmung der Kollegen (Lehrerteams), die in einem Lernfeld und lernfeldübergreifend unterrichten, ist **unbedingt erforderlich**. Insbesondere vor Beginn des Ausbildungsjahres sollten die Inhalte zugeordnet und die geplanten Projekte, sowie die verwendeten Arbeitsmaterialien u.ä. festgelegt werden.

Die Verwendung von Abkürzungen für die einzelnen Lernfeldabschnitte in den Handreichungen hat sich bewährt. Entsprechende Listen sind den Inhalten des jeweiligen Ausbildungsjahres vorangestellt. Aus Sicht der Arbeitsgruppe ist eine einheitliche Verwendung dieser Kürzel eine Erleichterung für die Kommunikation zwischen den Thüringer Berufsschulen.

Jedes Lernfeld wird mit einer Abschlusszensur benotet, die sich aus dem arithmetischen Mittel aller Durchschnitte (zwei Stellen nach dem Komma) der Lernfeldabschnitte ergibt. Am Ende der Ausbildung erfolgt eine schulische Abschlussprüfung (Siehe Regelungen der jeweils gültigen Fassung der Thüringer Berufsschulordnung).

3 Mitarbeiter der Handreichung

Evelyn Helbig	Staatliche Berufsbildende Schule Arnstadt
Gudrun Keilbar	Staatliche Berufsbildende Schule Rudolstadt
Undine Wüdsch	Staatliche Berufsbildende Schule 5 Erfurt
Fred Keßler	Staatliche Berufsbildende Schule Hildburghausen

Redaktionelle Bearbeitung und Koordinierung:

Frank Wagenführ	Thüringer Institut für Lehrerfortbildung, Lehrplanentwicklung und Medien Bad Berka
-----------------	--

4 Lernfelder

**Übersicht über die Lernfelder für die
berufliche Grundbildung der gastgewerblichen Berufe
und des Koches/der Köchin:**

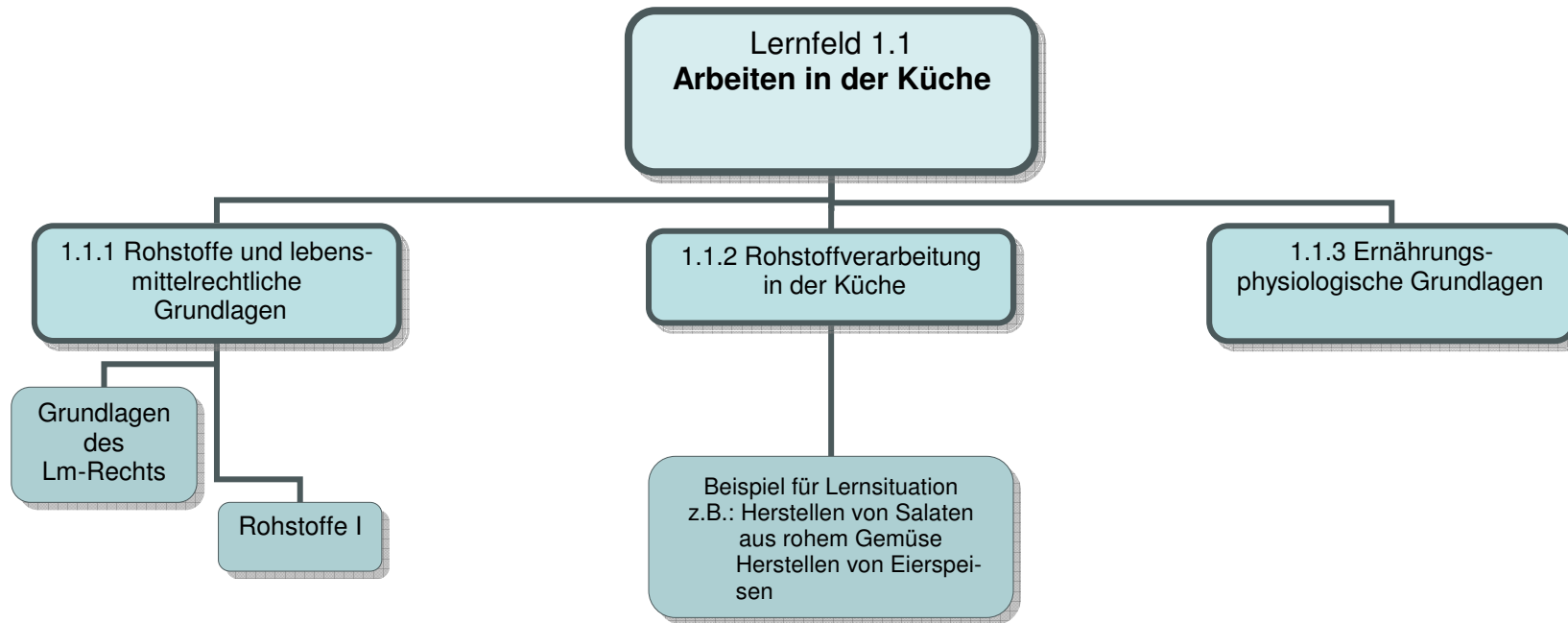
Fachkraft im Gastgewerbe
Hotelfachmann/-frau
Restaurantfachmann/-frau
Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
Hotelkaufmann/-frau
Koch/Köchin

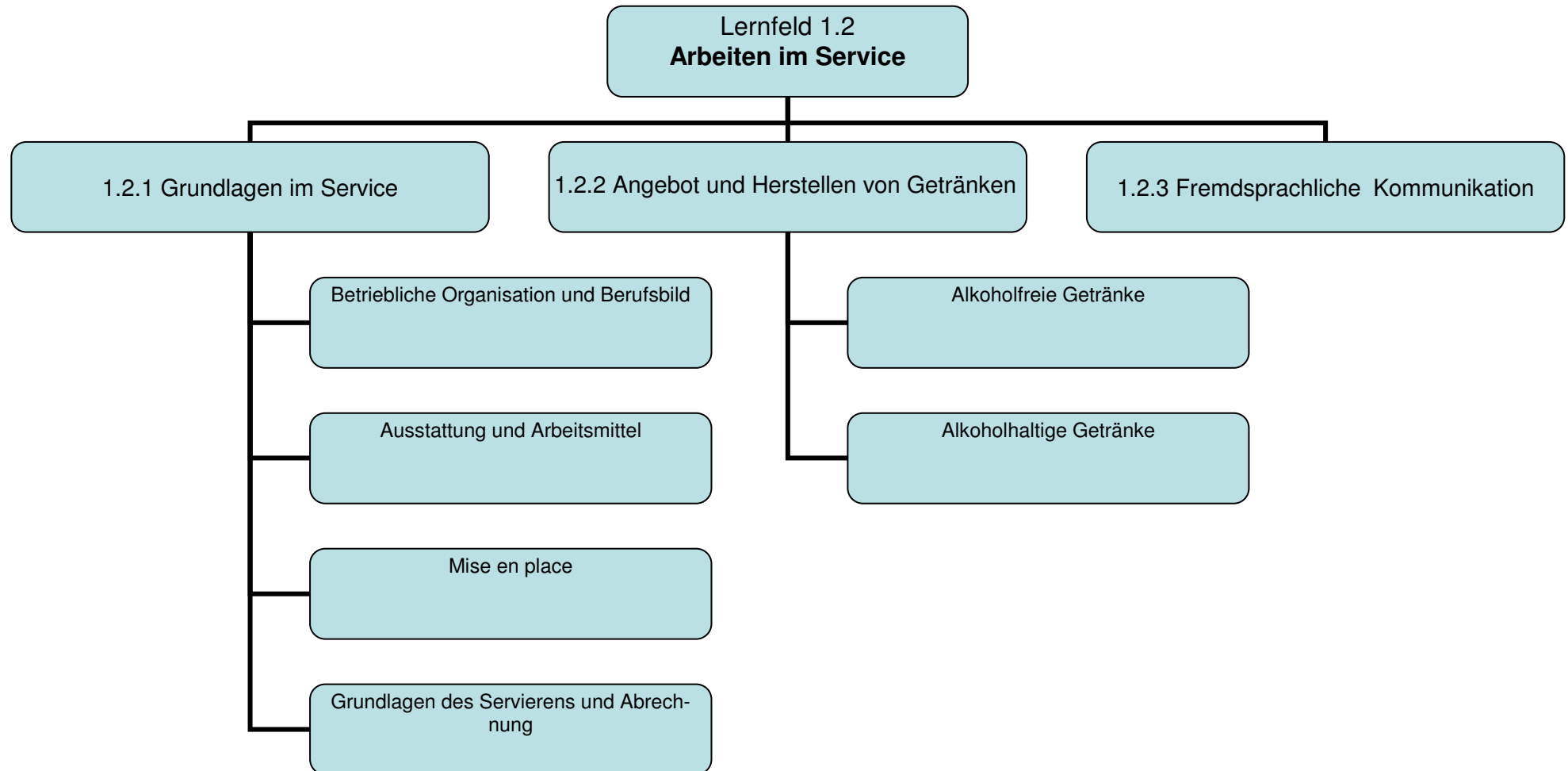
Lernfelder		Zeitrictwerte			
		gesamt	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1.1	Arbeiten in der Küche		140		
1.2	Arbeiten im Service		120		
1.3	Arbeiten im Magazin		60		
	Summen	880	320	280	280

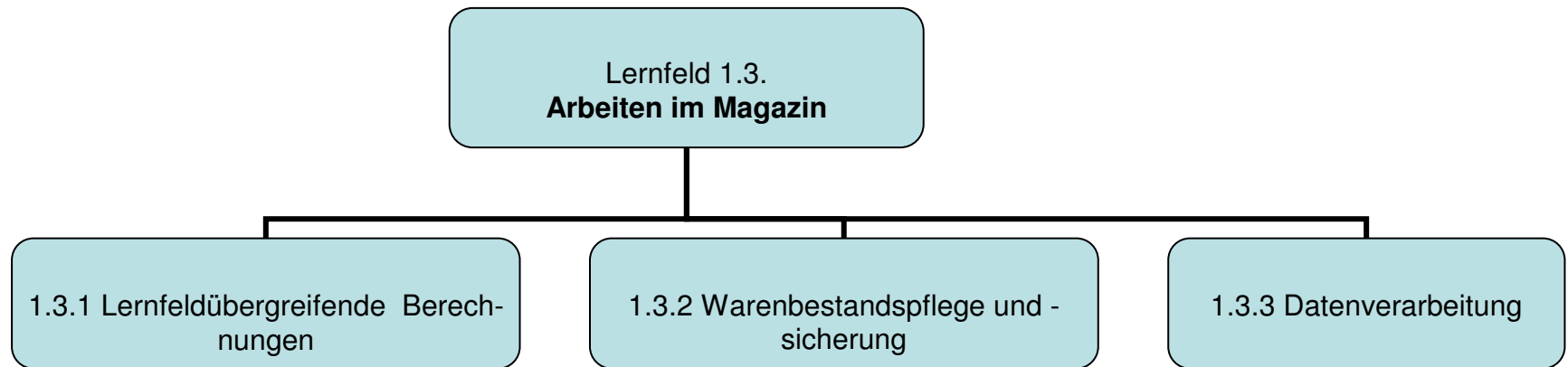
Für Wirtschaftslehre sind in jedem Ausbildungsjahr zusätzlich zu den o. g. Lernfeldern 40 Stunden zu planen. Im ersten Ausbildungsjahr sind diese Stunden aus dem Wahlpflichtbereich zu entnehmen.

5 Vorgaben Rahmenlehrplan für die Lernfelder im 1. Lehrjahr

Lernfeld 1.1 Arbeiten in der Küche 140 Stunden	Lernfeld 1.2 Arbeiten im Service 120 Stunden	Lernfeld 1.3 Arbeiten im Magazin 60 Stunden
<ul style="list-style-type: none"> - Vor- und Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen - Technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen - lebensmittelrechtliche Grundlagen - Personal-, Betriebs-, Produkthygiene - Umweltschutz - Arbeitssicherheit - Teamarbeit - Berechnungen (Maße, Gewichte, Verluste, Rohstoffmengen, Nähr- und Energiewert) - Fachsprache - Fremdsprache 	<ul style="list-style-type: none"> - Servierarten und – methoden - Raum-, Werkstoff- und Textilpflege - Tischdekoration - Getränkeauschank - Herstellen von Aufguss- und einfacher Mischgetränke - Umgang mit Gästen - Verkaufsgespräch und -techniken - Angebotskarten - Zahlungsmöglichkeiten Im Restaurant (Bargeld, Scheck, Kreditkarte) - Rechtsvorschriften - Teamarbeit - Berechnungen (Schankverluste, Währungsrechnen, Gästerechnung) - Fachsprache - Fremdsprache - EDV 	<ul style="list-style-type: none"> - Wareneingang, -lagerung und -ausgabe - Warenbestandskontrolle - Kaufvertrag - Berechnungen (Lagerkennzahlen, Schwund) - Verwaltung von Schriftstücken - Dateneingabe, -verarbeitung und -ausgabe - Datensicherung - Kommunikationsmedien







6 Lernfelder 1. Ausbildungsjahr

Verwendete Abkürzungen der Lernfeldabschnitte

Lernfeldabschnitt	LFA
<u>Lernfeld 1.1 Arbeiten in der Küche</u>	
1.1.1 Rohstoffe und lebensmittelrechtliche Grundlagen	KRO
1.1.2 Rohstoffverarbeitung in der Küche	KRV
1.1.3 Lernfeldabschnitt: Bestandteile der Lebensmittel	KBL
<u>Lernfeld 1.2 Arbeiten im Service</u>	
1.2.1 Arbeitsorganisation und Servieren einfacher Speisen und Getränke	SAO
1.2.2 Getränkeherstellung und Angebot	SGA
1.2.3 Fremdsprachige Kommunikation	SFK
<u>Lernfeld 1.3 Arbeiten im Magazin</u>	
1.3.1 Lernfeldübergreifende Berechnungen	MBE
1.3.2 Warenbestandspflege und -sicherung	MWB
1.3.3 Datenverarbeitung	MDV

Lernfeld 1.1 - Arbeiten in der Küche

Verbindliche Lernziele des KMK Rahmenlehrplans

Lernfeld 1.1 Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Gastgewerbliche Berufe Zeitrichtwert: 140 Stunden
<p>Zielformulierung:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler können einfache Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen vor- und zubereiten sowie anrichten. Die Arbeitsschritte werden nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten geplant, die Arbeitsergebnisse selbstständig kontrolliert und bewertet. Sie verstehen lebensmittelrechtliche Forderungen und handeln danach. Insbesondere werden Hygieneregeln von den Schülerinnen und Schülern begründet und im Umgang mit Lebensmitteln angewandt. Die Rohstoffauswahl für die Speisenherstellung erfolgt nach sensorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien, nach Verwendungszweck, Beschaffenheit und Wirtschaftlichkeit. Die Schülerinnen und Schüler wenden geeignete Verfahren der Vor- und Zubereitung an, um die Werterhaltung von Lebensmitteln zu sichern sowie ein ausgewogenes Verhältnis von Nahrungsinhaltsstoffen und Energiewert zu erreichen. Sie führen Verlust-, Nähr- und Energiewertberechnungen durch. Sie verstehen die Bedeutung des Umweltschutzes und sind in der Lage, umweltbewusst zu handeln. Die Schülerinnen und Schüler verfügen über Kenntnisse zur Unfallverhütung und halten die Sicherheitsvorschriften ein. Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation. Sie wenden die Fachsprache und einfache Formulierungen in der Fremdsprache an.</p>	
<p>Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen - technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen - lebensmittelrechtliche Grundlagen - Personal-, Betriebs- und Produkthygiene - Umweltschutz - Arbeitssicherheit - Teamarbeit - Berechnungen (Maße, Gewichte, Verluste, Rohstoffmengen, Nähr- und Energiewerte) - Fachsprache - Fremdsprache 	

Quelle: KMK Rahmenlehrplan

Handreichung zum Lernfeld 1.1 Arbeiten in der Küche

Lernfeldbezogene allgemeine Hinweise:

Aufgrund des Stundenvolumens des Lernfeldes ist es nach Meinung der Arbeitsgruppe erforderlich, dass mehrere Kollegen die Inhalte der Lernfeldabschnitte umsetzen. Damit ist ein paralleles Unterrichten der einzelnen Lernfeldabschnitte möglich. Eine zeitliche und inhaltliche Absprache der unterrichtenden Lehrer ist **zwingend** erforderlich.

LFA 1.1.1 Rohstoffe und lebensmittelrechtliche Grundlagen (KRO) (ca. 60 Std.)

Thema: Grundlagen des Lebensmittelrechts

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kennen lernen von Möglichkeiten Lebensmittel zu beurteilen	Qualitäts- und Beurteilungskriterien (Handelsklassen, Weiterverarbeitung, Nährstoffgehalt, Frischezustand, Preis, Geschmacks- und Genusswert) Begriffe der Nahrungsmittelkunde wie Speise, Speisekomponente, Gericht, Speisenfolge, Gang	Arbeiten mit Nährwerttabellen, Förderung von sensorischen Fähigkeiten, Aktuelle Gesetze und Verordnungen z.B. Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung
Einsicht in die Bedeutung von Personal- und Betriebshygiene	Hygienische Anforderungen an Personen, Arbeitsräume und Einrichtungen Reinigung und Desinfektion Reinigungs- und Pflegemittel, Desinfektionsmaßnahmen und -mittel	Aktuelle Gesetze und Verordnungen HACCP
Einsicht in die Notwendigkeit der Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln sowie die Fähigkeit, die Hygienemaßnahmen anzuwenden	Mikroorganismen (Bakterien, Hefen, Schimmelpilze) Voraussetzung für die Entwicklung (Nahrung, Feuchtigkeit, pH-Wert, Temperatur, Sauerstoff) Mikrobieller Lebensmittelverderb Maßnahmen zur Verhinderung	Herstellen von Anschauungsmaterial z.B. Schimmelkulturen Verbindung zum LFA 1.1.2 Bezug auf Anschauungsmaterial Konservierungsverfahren
Kennen lernen von Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen	Salmonellose, Staphylokokken-Infektion, Botulismus, Fäulnis, Schimmel,	Bezug auf aktuelle Fallbeispiele Internet-Nutzung
Überblick zu Schädlingsbefall und -bekämpfung	Schädlingsarten Schäden an Lebensmitteln Vorkommen und Bekämpfung von Schädlingen	Relevanz für die Praxis verdeutlichen Aktuelle gesetzliche Bestimmungen beachten
Bekannt machen mit Begriffen aus dem Lebensmittelrecht	Verdorbene Lebensmittel Täuschung, Irreführung Lebensmittelkennzeichnung Gesetzliche Vorschriften	Praxisbezug/ Verordnungen Verarbeitung von Hackfleisch Eier, Eis, Pudding

Thema: Rohstoffe I

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick über Kartoffeln und Kartoffelprodukte	Einteilung, Sorten, Lagerung Ernährungsphysiologische Bedeutung Vor- und Zubereitung von Kartoffelbeilagen Industriell hergestellte Kartoffelprodukte/ Convenienceprodukte	Bezug zu LFA 1.1.3 Abstimmung mit LFA 1.1.2 Schnittformen Fachsprache Aktuelles Handelssortiment
Überblick über Gemüse und Obst	Einteilung, Arten, Handelsklassen, Lagerung Inhaltsstoffe und ernährungsphysiologische Bedeutung Verarbeitung von Gemüse und Obst	Kennen lernen von exotischen Obst und Gemüsesorten Bezug zu LFA 1.1.3 Abstimmung mit LFA 1.1.2 Schnittformen
Überblick über Getreide und Getreideprodukte	Getreidearten, Aufbau Getreidekorn, Inhaltsstoffe und ernährungsphysiologische Bedeutung Mühlenprodukte, Mehlsorten und -typen, Stärke und deren Verwendung Brotsorten und Kleingebäck Teigwaren – Sorten und Verwendung Reissorten und Verwendungsmöglichkeiten	Anschauungsmaterial Bezug zu LFA 1.1.3 Ggf. Exkursion Bezug zur internationalen Küche
Kenntnisse über den Rohstoff Ei und die Zubereitung von Eierspeisen	Inhaltsstoffe und verarbeitungstechnische Bedeutung Eierspeisen, Emulgator, Klärmittel, Bindemittel, Lockerungsmittel Zubereitungsmöglichkeiten/Eierspeisen: Gekocht, pochiert, frittiert, im Nöpfchen Omeletten	Bezug zu LFA 1.1.3 Bezug zur Lebensmittelhygiene - Salmonellengefahr
Kenntnisse über Milch und Milchprodukte	Inhaltsstoffe und ernährungsphysiologische Bedeutung, Milchsorten, Handelsformen, Milchprodukte und Verwendung Käse, -sorten, -spezialitäten	Bezug zu LFA 1.1.3 Ggf. Exkursion Verkostung

1.1.2 Lernfeldabschnitt: Rohstoffverarbeitung in der Küche (KRV) (ca. 40 Std.)

Empfehlung: Dieser LFA sollte handlungsorientiert in den entsprechenden Unterrichtslaboren umgesetzt werden.

Thema: Arbeitsbereiche und Arbeitsgrundlagen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick über Küchenposten	Zusammensetzung kleiner und großer Küchenbrigaden Arbeitsaufgaben der einzelnen Postengebiete	Französische Fachbegriffe Bezüge zu einzelnen Ausbildungsbetrieben
Einsicht in die Notwendigkeit der Hygiene	Personalhygiene Betriebshygiene Lebensmittelhygiene	Aktuelle gesetzliche Grundlagen Aktenkundige Belehrung
Kenntnis von Unfallursachen und Unfallverhütungsmaßnahmen	Sicherheitsvorschriften Umgang mit Arbeitsmitteln Maßnahmen zur Ersten Hilfe	Sicherheitszeichen Berufstypische Unfallquellen in den Küchenbereichen
Einblick in die Möglichkeiten von Umweltschutzmaßnahmen	Entsorgung von Küchenabfällen, Verpackungsmaterial u.a. Fachgerechte Entsorgung von Fetten Ökonomischer Umgang mit Energie und Wasser	Aktuelle gesetzliche Grundlagen Aufgaben von Gesundheitsamt, Umweltschutzbehörden, Gewerbeaufsichtsamt
Erkennen der Notwendigkeit den Arbeitsplatz einzurichten	Bedeutung des Mise en place und der Arbeitsorganisation in der Küche	Verbindung zur betrieblichen Praxis
Kennen lernen der Verfahren und der allgemeinen Grundsätze der Zubereitung	Mechanische, biochemische und thermische Zubereitungsverfahren Arbeitsmittel Erhaltung des ernährungsphysiologischen Wertes Fachsprache	Schonende Garverfahren Bezug zu LFA 1.1.3 Anwendung neuer Gartechiken z.B. Niedrigtemperaturgaren
Anwenden der erworbenen rechnerischen Fähigkeiten	Arbeiten mit Maßen und Gewichten, Umrechnen von Portionsmengen, Verlustberechnungen, Preisberechnungen	Kosten-Nutzen-Denken, Kalkulationsgetreues Arbeiten, Preisvergleiche

Thema: Kartoffeln, Gemüse, Pilze und Obst

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse und Fertigkeiten zu Vorbereitungsverfahren	Vorbereitungsarbeiten: Auslesen, Säubern, Putzen, Abwiegen, Schälen, Wässern, Blanchieren, Abziehen	Vorbereitungsarbeiten in Verbindung mit hygienischen, ernährungsphysiologischen und ökonomischen Gesichtspunkten
Kenntnisse und Fertigkeiten zu Zerkleinerungsverfahren	Arten von Zerkleinerungsverfahren, wie z.B. Schneiden, Reiben, Raspeln, Filetieren, Tournieren	Berücksichtigung von hygienischen und ökonomischen Gesichtspunkten Arbeitsschutz
Kenntnisse und Fertigkeiten zu Kartoffelschnittformen	Kartoffelschnittformen wie z.B. Strohkartoffeln, Kartoffelstäbchen, Kartoffelscheiben, Kartoffelwürfel, Pariser Kartoffeln, Schlosskartoffeln	Berücksichtigung von hygienischen und ökonomischen Gesichtspunkten Arbeitsschutz Fachsprache
Kenntnisse und Fertigkeiten zu Gemüseschnittformen	Gemüseschnittformen wie z.B. feine Streifen, feine Würfel, grobe Würfel, Stifte	Berücksichtigung von hygienischen und ökonomischen Gesichtspunkten Arbeitsschutz Fachsprache
Kenntnisse und Fertigkeiten der Zubereitungsverfahren von Kartoffelbeilagen	Zubereitungsverfahren anhand konkreter Beispiele z.B. Kochen, Dämpfen, Blanchieren, Garziehen, Dünsten, Schmoren, Braten, Frittieren, Backen, Grillen, Rösten	Bezug zu Grundtechniken der Nahrungszubereitung Berücksichtigung von hygienischen, ernährungsphysiologischen und ökonomischen Gesichtspunkten Arbeitsschutz Fachsprache
Kenntnisse der Zubereitung von Gemüse und Pilzen	Zubereitungsverfahren z.B. Kochen, Dämpfen, Blanchieren, Dünsten, Poëlieren, Schmoren, Rösten, Frittieren, Gratinieren Zubereitung von Salaten aus rohen oder gekochten Gemüse Zubereitung von kalten Soßen und Dressings Pilzzubereitung	Bezug zu Grundtechniken der Nahrungszubereitung Berücksichtigung von hygienischen, arbeitstechnischen, ernährungsphysiologischen und ökonomischen Gesichtspunkten
Einblick in Präsentationsmöglichkeiten	Vollenden, Anrichten, Portionieren, Kühlen, Garnieren	Werterhaltung und Aufwertung der Rohstoffe, Förderung der Kreativität

Thema: Reis, Teigwaren, Eier

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse und Fertigkeiten über individuell hergestellte Teigwaren	Spätzle, Hausmachernudeln, Maultaschen, Ravioli, Pelmeni	Einbeziehung regionaler und nationaler Spezialitäten, Arbeiten mit Rezepturen (Bezug zu Berechnungen)
Kenntnisse und Fertigkeiten über Zubereitungsmöglichkeiten von Reis	Risotto / Ableitungen Pilaw	Ernährungsphysiologische und ökonomische Gesichtspunkte Arbeiten mit Rezepturen (Bezug zu Berechnungen)
Einsicht in die Zubereitung von Eierspeisen	Gekochte – wachsweiche Eier Pochierte – verlorene Eier Frittierte Eier Gebratene – Spiegeleier In Näpfen – mit Gemüse Omeletten – mit Konfitüre	Hygienische Anforderungen beachten, Verbindung zum LFA 1.1.1 Bezug zur Frühstückskarte
Überblick über die weitere Verwendung von Eiern	Emulgator / Klärmittel Bindemittel / Lockerungsmittel	Verbindung zum LFA 1.1.3

Thema: Kalte Speisen und einfache Süßspeisen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnis der Zubereitung kalter Vorspeisen und Salate	Fingerfood, Sandwich, Cocktailhappen, Cocktails, Salate aus Schlachtfleisch, Eiern, Käse und Geflügel	Hygienische Anforderungen beachten
Einblick in die Herstellung von kalten Platten	Diverse Vorspeiseplatten, einfache kalte Platten	Verwendung von Aspik, Garnieren, Anrichteweise und Anrichtegereschirr beachten
Überblick über die Herstellung einfacher Süßspeisen	Einfache Süßspeisen aus Joghurt und Quark Verarbeitung von Obst wie z.B. Schneiden von Obst, Filetieren von Orangen Früchtedesserts	Bezug zu LFA 1.1.3 Hinweis auf gesunde Ernährung

1.1.3 Lernfeldabschnitt: Bestandteile der Lebensmittel (KLB) (ca. 40 Std.)
Thema: Lebensmittelbestandteile

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick über den Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit	Begriffe: Lebensmittel, Nahrungsmittel, Genussmittel Bedeutung der Ernährung Ernährungsfehler im Überblick	Ernährungsbericht und aktuelle Studien von DGE u.ä.
Kenntnisse über die Gruppen der Lebensmittelbestandteile und deren Funktion	Nährstoffe Wirkstoffe Begleitstoffe	

Thema: Kohlenhydrate, Fette, Eiweißstoffe

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse über Kohlenhydrate Fähigkeiten aus den Eigenschaften praxisrelevante Vorgänge zu erklären	Entstehung chemische Grundlagen Einteilung Eigenschaften: Süßkraft Karamellisation Löslichkeit Quellung Vergärbarkeit Gelbbildung ernährungsphysiologische Bedeutung	Verbindung zum LFA 1.1.1 Versuche, Demonstrationen, Verkostung, Anschauungsmaterial,
Kenntnisse über Fette Fähigkeiten aus den Eigenschaften praxisrelevante Vorgänge zu erklären	chemische Grundlagen Einteilung der Fette Fettsäuren Eigenschaften: Konsistenz Emulgierbarkeit Schmelzpunkt Rauchpunkt ernährungsphysiologische Bedeutung Fettbegleitstoffe	Praxisbezug Zusammenhang zwischen Eigenschaften und Verwendung Beachtung der Temperaturbereiche
Kenntnisse über Eiweißstoffe Fähigkeiten aus den Eigenschaften praxisrelevante Vorgänge zu erklären	chemische Grundlagen Einteilung Eigenschaften: Gerinnung Löslichkeit Wasserbindevermögen Quellfähigkeit Verderb durch Eiweißabbau Ernährungsphysiologische Bedeutung	Praxisbezug Bezug zu LFA 1.1.1 Lebensmittelverderb und -vergiftungen

Thema: Wasser, Vitamine, Mineralstoffe

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse über Wasser als Lebensmittelbestandteil und Rohstoff in der Lebensmittelverarbeitung	chemische Grundlagen Eigenschaften als Lösungsmittel, Quellungsmittel, Wasserhärte ernährungsphysiologische Bedeutung	Vorbereitungsarbeiten Waschen, Quellen, Wässern Reinigung und Pflege von Arbeitsmitteln
Kenntnisse über Vitamine	chemischer Aufbau Einteilung Eigenschaften: Löslichkeit Empfindlichkeit gegenüber Hitze, Licht, Sauerstoff, Säuren, Basen und Metallen- ernährungsphysiologische Bedeutung	Vermeidung von Vitaminverlusten Aufwertung von Speisen Hyper- und Hypovitaminosen
Kenntnisse über Mineralstoffe	Einteilung Eigenschaften Löslichkeit / Auslaugung ernährungsphysiologische Bedeutung Mangelercheinungen	Vermeidung von Auslaugverlusten

Thema: Weitere Lebensmittelinhaltsstoffe

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick über weitere natürliche Inhaltsstoffe	Ballaststoffe, Geruchs- und Geschmacksstoffe, Farb- und Aromastoffe	
Überblick über Zusatzstoffe	Süßstoffe, Konservierungsstoffe, Farb- und Aromastoffe, Emulgatoren, Verdickungsmittel Rückstände aus der landwirtschaftlichen Produktion Pflanzenschutz- und Dünge-, sowie Tierarzneimittel	Produktanalyse Etikettenvergleich Aktuelle Verordnungen und Gesetze Hinweise auf Bioprodukte und ökologischen Anbau

Lernfeld 1.2 - Arbeiten im Service

Verbindliche Lernziele des KMK Rahmenlehrplans

Lernfeld 1.2 Arbeiten im Service	1. Ausbildungsjahr Gastgewerbliche Berufe Zeitrichtwert: 120 Stunden
Zielformulierung:	
<p>Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Speisen und Getränke nach verschiedenen Arten und Methoden zu servieren. Sie führen geplant Arbeiten im Office, im Restaurant und am Büfett durch. Den Schülerinnen und Schülern ist ihre Funktion als Gastgeber bewusst. Sie beschreiben die Auswirkungen ihres persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf die Gäste und sind in der Lage, diese Kenntnisse gastorientiert umzusetzen. Sie führen Verkaufsgespräche unter Einhaltung von Kommunikationsregeln und beraten über einfache Speisen- und Getränkeangebote. Sie erstellen einfache Angebotskarten. Die Schülerinnen und Schüler können Gäste in der Fremdsprache auf einfachem Niveau beraten. Sie erstellen Gästerechnungen und kennen Zahlungsarten. Rechtsvorschriften, die das Restaurant betreffen, werden eingehalten. Die Schülerinnen und Schüler arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.</p>	
Inhalte:	
<ul style="list-style-type: none"> – Servierarten und Methoden – Raum-, Werkstoff- und Textilpflege – Tischdekorationen – Getränkeausschank – Herstellen von Aufgussgetränken und einfachen Mischgetränken – Umgang mit Gästen – Verkaufsgespräch und -techniken – Angebotskarten – Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant (Bargeld, Scheck, Kreditkarte) – Rechtsvorschriften – Teamarbeit – Berechnungen (Schankverlust, Währungsrechnen, Gästerechnung) – Fachsprache – Fremdsprache – EDV 	

1.2.1 Lernfeldabschnitt: Arbeitsorganisation und Servieren einfacher Speisen und Getränke (SAO) (ca. 40 Std.)

Empfehlung: Dieser LFA sollte handlungsorientiert in den entsprechenden Unterrichtslaboren umgesetzt werden.

Thema: Betriebliche Organisation und berufliche Anforderungen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kennen lernen der betrieblichen Organisation	Betriebsarten und Arbeitsteilung in einem gastronomischen Betrieb	Reflektieren aus der eigenen betrieblichen Struktur
Beschreiben der gastronomischen Berufsbilder und daraus resultierende Anforderungen	Berufsausbildung im Gastgewerbe Anforderungen an gastronomische Betriebe und deren Mitarbeiter Erscheinungsbild und Handwerkszeug	Bezug zur Wirtschaftslehre Gastgeberfunktionen wahrnehmen

Thema: Ausstattung und Arbeitsmittel

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse zu Einrichtungsgegenständen im Restaurant	Tische und Stühle, Beistell- und Servicetische (Guéridon und Servanten)	Demonstration, Projektarbeit
Überblick zu Arbeitsmitteln, deren Anforderungen und Pflege	Tischwäsche und Textilien, Besteck, Geschirr, Gläser, Tafelgeräte,	Demonstration, Projektarbeit

Thema: Mise en place

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kennen lernen der Vorbereitungsarbeiten im Office	Planung und Durchführung von Vorbereitungsarbeiten Reinigen, Pflegen, Sortieren der Servierausstattung und Bedarfsgegenstände Tischwäsche Polieren und Warmstellen des notwendigen Geschirrs Polieren von Gläsern Sortieren und Polieren der Bestecken Reinigen und Pflegen der Menagen, Aschenbecher, Vasen ... Servietten Herstellen einfacher Tischdekorationen	Projektarbeit Erstellen von Checklisten z.B. Reinigungsplan Berechnungen zu Bedarf an Tischen und an Tischwäsche

Kennen lernen der Vorbereitungsarbeiten im Restaurant	Vorbereitungsarbeiten z.B. Holzarbeiten u.a. Servicetische und Beistelltische Tafelformen Serviettenformen	Demonstration und Übungen
---	--	---------------------------

Thema: Grundlagen des Servierens und der Abrechnung

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Anwenden grundlegender Regeln zum Führen von Verkaufsgesprächen und Beherrschen der Umgangsformen mit dem Gast	Gästegruppen und Gästetypen Verkaufsfördernde und verkaufshemmende Faktoren Grundlagen Gesprächsführung, Kommunikationsregeln Verkaufsgespräch	Rollenspiele Gruppenarbeit zur Entwicklung von Teamarbeit
Grundkenntnisse des Servierens von Speisen und Getränken	Tragen und Abräumen von Geschirr, Gläsern, Bestecken Grundlegende Servierregeln Serviermethoden Amerikanischer Service Englischer Service Französischer Service Servierarten Serviceplanung	Grifftechniken Grundlage für den Unterricht in den Fachstufen Ablauforganisation
Einsicht in die Besonderheiten des Frühstücksservice	Vorbereitungsarbeiten Einfaches Frühstück (Kontinentales Frühstück), Erweitertes Frühstück, Frühstücksbüfett, Brunch, Internationales Frühstück, Etagenfrühstück,	Projekte Demonstration Vor- und Nachteile des Frühstücksbüfetts verdeutlichen
Büfettservice	Büfettservice Aufbau Service Kuchenbüfett Verkaufswagen Außer-Haus-Verkauf	Überblick und Bezug zu den Fachstufen
Fähigkeiten zur Abrechnung mit dem Gast	Gastrechnung	Bezug zu 1.3.1

1.2.2 Lernfeldabschnitt: Getränkeherstellung und Angebot (SGA) (ca. 65 Std.)
Thema: Alkoholfreie Getränke

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick zu alkoholfreien Getränken	Einteilung der alkoholfreien Getränke	Geeignete Darstellungsweise wählen
Fähigkeit zwischen den verschiedenen Wässern zu unterscheiden	Mineralwasser, Quellwasser, Tafelwasser,	Anforderungen an Trinkwasser Bezug zu LFA 1.1.3 Regionale Getränkehersteller
Kennen lernen der Getränkegruppen	Erfrischungsgetränke: Fruchtsaftgetränke, Limonaden, Brausen, Isotonische Getränke, Energiearme und diätetische Erfrischungsgetränke	Bezug zum Angebot der Unternehmen Regionale Getränkehersteller
Fähigkeit Säfte nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten empfehlen zu können	Fruchtsaft, Fruchtnektar, Gemüsesaft, Gemüsetrunk	Bezug zu LFA 1.1.3 Regionale Getränkehersteller Arbeiten mit Getränkeetiketten
Überblick zu einfachen alkoholfreien Mischgetränken	Schorle, Spezi, Milchmischgetränke: Milchshakes, Flips, Frappés...	Bezug auf Fachstufen Bezug zu LFA 1.1.1 und 1.1.3

Thema: Alkoholfreie Aufgussgetränke

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Grundkenntnisse zur Aufbereitung von Kaffee	Einteilung des Kaffees nach Herkunftsländern Anbaulage Arten Verfahren der Aufbereitung Inhaltsstoffe und deren Wirkung Einkauf und Lagerung Kaffeearten und Kaffeespezialitäten	Bild- und Anschauungsmaterial z. B. Verpackungen Video Warenerkennung Demonstration und Projekt Verkostung
Kenntnisse zu Tee und dessen Aufbereitung	Ernte und Aufbereitung der Teeblätter, Blattgrade Inhaltsstoffe und deren Wirkung Teesorten, Teemischungen, Aromatisierte Tees, Teeähnliche Erzeugnisse, Heilwirkung Einkauf und Lagerung	Bezug zu LFA 1.1.3 Warenerkennung und Verkostung

Einblick zum Aufgussgetränk Kakao	Gewinnung, Herstellung und Lagerung Inhaltsstoffe von Kakao und deren Wirkung Kakaohaltige Getränke, Kakao und Trinkschokolade Unterscheidung Zubereitung	Video Bezug zu Fachstufe
-----------------------------------	---	---------------------------------

Thema: Alkoholische Getränke

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick zu alkoholischen Getränken und Kenntnisse zur Wirkung von Alkohol	Einteilung der alkoholischen Getränke Gefahren des Alkoholgenusses	Jugendschutzgesetz
Fähigkeit Bier fachgerecht zu empfehlen	Rohstoffe Herstellung Gattungen, Arten, Sorten und Typen, Ausländische Biere Mischgetränke mit Bier	Exkursion Video Regionale Erzeugnisse
Einsicht in Weinbau, Herstellung und Einteilungsmöglichkeiten Fähigkeit Empfehlungen auszusprechen	Anbaugebiete Zeitpunkt der Lese Rebsorten, Güteklassen deutscher Weine, Weinprädikate Weinherstellung und Lagerung Weinhaltige und weinähnliche Getränke Likörwein, Süd- und Dessertwein Überblick zu ausländischen Weinen	Regionale Weinerzeuger Exkursionen Projekte Lesen von Weinetiketten
Erkennen des Zusammenhangs von Qualität und Herstellungsverfahren in der Schaumweinproduktion	Herstellung und Lagerung Geschmacksrichtungen Bezeichnungen und Etikett	Regionale Produkte Gesetzliche Bestimmungen
Überblick zum Spirituosenangebot	Herstellung Einteilung nach Rohstoffen Kategorien der Spirituosen Aperitif und Digestif	Bedeutung im Menü

1.2.3 Lernfeldabschnitt: Fremdsprachige Kommunikation (SFK) (ca.15 Std.)
Thema: Sprache und Sprachgebiet

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick und Einsicht in die Grundregeln der Fremdsprache	Sprachräume Ausspracheregeln	Bezug auf fachspezifischen Wortschatz
Erkennen und Anwenden grammatischer Zusammenhänge	Grammatische Grundregeln der Fremdsprache	
Fähigkeit fremdsprachige Gäste begrüßen zu können	Begrüßung Vorstellung Verabschiedung	Redewendungen

Thema: Küchen- und Restaurantausstattung

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Lexikalische Kenntnisaneignung	Ausstattungsgegenstände und Arbeitsmittel im Küchen- und Restaurantbereich Berufsgruppen	Berufsgruppenspezifische Schwerpunkte

Thema: Mahlzeiten und Speisenfolgen Teil 1

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Lexikalische Kenntnisaneignung Anwenden der fremdsprachigen Begriffe der Speisen und Getränke	Frühstücksbüffet Lebensmittelgruppen / Grundnahrungsmittel Warme und kalte Getränke	Informationen an den Gast Fragen des Gastes beantworten landeskundliche Informationen zu Essgewohnheiten

Thema: Aufgabenbereiche in gastronomischen Einrichtungen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kennen lernen und Anwenden von Redewendungen und Regeln	Begrüßung Platzierung Annahme einer Bestellung Verabschiedung	Berufsgruppenspezifische Schwerpunkte

Lernfeld 1.3 - Arbeiten im Magazin

Verbindliche Lernziele des KMK Rahmenlehrplans

Lernfeld 1.3 Arbeiten im Magazin	1. Ausbildungsjahr Gastgewerbliche Berufe Zeitrichtwert: 60 Stunden
Zielformulierung:	
<p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Aufgaben eines Magazins für gastronomische Betriebe und erklären Arbeitsabläufe.</p> <p>Sie prüfen Waren auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden und kontrollieren Bestellungen und Lieferscheine. Sie sind in der Lage, Waren einzulagern und verstehen die Notwendigkeit, Warenbestände zu kontrollieren. Sie bearbeiten Warenanforderungen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten auszuführen. Sie begründen, weshalb der Umgang mit Schriftstücken organisiert sein muss und sind fähig, Unterlagen zu registrieren und abzulegen. Sie führen Karteien und Dateien.</p> <p>Sie unterscheiden Formen des Kaufvertrages, erkennen Störungen bei dessen Erfüllung und reagieren angemessen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler begründen, weshalb Daten gesichert werden und wenden Möglichkeiten der Datensicherung an. Sie erläutern die Notwendigkeit des Datenschutzes. Sie sind fähig, Kommunikationsmedien zu nutzen.</p>	
Inhalte:	
<ul style="list-style-type: none"> – Wareneingang, -lagerung und -ausgabe – Warenbestandskontrolle – Kaufvertrag – Berechnungen (Lagerkennzahlen, Schwund) – Verwaltung von Schriftstücken – Postbearbeitung – Dateneingabe, -verarbeitung und -ausgabe – Datensicherung und Datenschutz – Kommunikationsmedien 	

Quelle: KMK Rahmenlehrplan

1.3.1 Lernfeldabschnitt: Lernfeldübergreifende Berechnungen MBE) (ca. 30 Std.)
Thema: Berufsbezogene Berechnungen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Beherrschen der fachrechnerischen Grundregeln	Rechenregeln (Addition, Subtraktion, Multiplikation, Division, Bruchrechnung) Ermittlung von Mengen, Beträgen, Verlusten usw.	berufsbezogene Beispiele
Kenntnisse und Fertigkeiten zu den Maß- und Gewichtseinheiten sowie deren Umrechnung	Logarithmischer Zahlenstrahl (Mikro bis Mega) Maßeinheiten (Länge, Fläche, Rauminhalte, Hohlmaße) Zusammenhang zwischen Volumen, Hohlmaßen und Massemaßen Arbeiten mit Rezepturen Ausgabe von Waren Ausschank von Getränken Umgang mit Messgeräten Beziehungen Masse – Gewicht	Praxisrelevanz Bezug zu LFA 1.1.2, 1.1.3, 1.3.2 Portionsberechnungen Arbeiten mit der Lagerkarteikarte
Fähigkeiten Raum- und Flächenberechnungen praxisbezogen durchzuführen	Flächenberechnung (Quadrat, Rechteck, Dreieck, Kreis) Körperberechnung (Würfel, Quader, Zylinder) für Küche und Magazin für Hotel und Restaurant	Berufsbezogene Aufgabenstellungen Oberflächen- und Stückgrößenberechnungen Berechnungen zu Tafelformen und Ausstattung
Kenntnisse und Fähigkeiten entsprechend der praxisbezogenen Probleme anwenden	Einfacher und zusammengesetzter Dreisatz, Kettensatz Preis- und Kostenberechnung Verbrauchs- und Bedarfsermittlung Verlustberechnung Nährwertberechnung	Verbindung zu den Fachstufen Bezug zu LFA 1.3.2 1.1.2 1.1.3
Kenntnisse und Fertigkeiten die Prozentrechnung praxis- und problembezogen durchzuführen	Grundwert, Prozentwert, Prozentsatz Verminderter und erhöhter Grundwert Rabatt und Skonto, Brutto, Netto, Tara	Rechnungen im Gastgewerbe z.B. Angebotsvergleiche, Lieferantenrechnung, Gastrechnung Bezug zu LFA 1.3.2

1.3.2 Lernfeldabschnitt: Warenbestandspflege und -sicherung (MWB) (ca. 20 Std.)
Thema: Technologischer Gesamtprozess der Nahrungsmittelverarbeitung

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick über Gesamt-, Teil- und Hilfsprozesse und deren Zusammenhänge	Gesamtprozess Verfahren; technologischer Prozess; Zustandsänderung Teilprozess Warenannahme; Lagerung; Vor-, Zu- und Nachbereitung Hilfsprozess Transport und Umschlag; -- Reinigungs- und Wartungsarbeiten von Arbeitsmitteln, Ausrüstungen und Räumen	Durch systematisierte Übersichten (z.B. Fließschema) werden grobe Zusammenhänge zwischen den einzelnen Prozessen zur Vorbereitung der nachfolgenden Lerninhalte dargestellt

Thema: Wareneinkauf und Warenannahme

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse zur Planung des Wareneinkaufs	Bedarfsermittlung, Bezugsquellen Anfrage und Angebot Bestellung Kaufvertrag	Praxisbezogene Berechnungen zum Einstandspreis (Rabatt, Skonto) Bezug zur Wirtschaftslehre
Grundlagen der Warenannahme kennen	Wareneingang Registratur Kontrolle Reklamationen Belege	Arbeiten mit verschiedenen Belegen z.B.: Lieferschein, Wareneingangsprotokolle, Lagerfachkarte, Lagerkarteikarte/Lagerdatei Bezug zu LFA 1.3.3 Tabellenkalkulation

Thema: Warenlagerung und Warenausgabe

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnis über zu lagernde Produkte und deren Lagerfähigkeit	Warenarten Food / Nonfood Lagerbedingungen Hygiene Temperatur/Luftfeuchtigkeit erwünschte/ unerwünschte Veränderungen am Lebensmittel	Getrennte Lagerung der einzelnen Warengruppen z.B. Fisch, Fleisch, Eier, Milchprodukte Bezug zu LFA 1.1.1
Überblick über die Lagerungsverfahren und Methoden der Haltbarmachung	Lagerverfahren Normallagern, Kühlagern, Tiefgefrierlagern Konservierungsverfahren chemische physikalische	Praxisbezug : ausgewählte Lebensmittelbeispiele Bezug zu LFA 1.1.2 Bezug zu LFA 1.1.1 mikrobieller Lebensmittelverderb Video
Notwendigkeit der Warenpflege erkennen	Tätigkeiten zur Warenpflege Sichtkontrollen Bestandskontrollen, Lagerkennzahlen (Lagerbestand, Lagerdauer, Warenumschlag, Reservebestand, Meldebestand, Höchstbestand) Belege	MHD Bezug zu LFA 1.3.1
Einblick in die Organisation der Warenausgabe	Warenanforderung Umverteilung der Ware Warenausgabe	Belege: Warenanforderungsschein, Warenausgabeschein Bezug zu LFA 1.3.3 Lagerdatei
Kenntnisse über gesetzliche Bestimmungen und Vorschriften	Gesetzliche Bestimmungen, Verordnungen und Hygienevorschriften Vorschriften zur Lagerung von Abfällen	Aktuelle Vorschriften und Gesetze

Thema: Grundlagen der EDV

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Einblick in den Aufbau einer EDV-Anlage, Überblick über die Software und Grundbegriffe der Datenverarbeitung	Aufbau der CPU E-A-Einheit E-V-A-Prinzip Hardware Software Systemsoftware Anwendersoftware Bit, Byte, ...	Vermittlung von Grundkenntnissen

Thema: Textverarbeitung

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Fähigkeiten, Texte zu bearbeiten, Grafiken einzufügen, zu speichern und zu drucken	Eingabe Formatierung und Bearbeitung von Texten Einfügen von Tabellen Arbeit mit Objekten, Clip-Arts usw.	<u>Kurze</u> fachbezogene Texte - Angebote - Warenbestellungen - Inventurlisten - Reklamationen

Thema: Tabellenkalkulation

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Grundkenntnis der Tabellenkalkulation	Eingabe Formatierung und Bearbeitung von Daten Einfache mathematische Formeln Grafische Darstellung mit Diagrammen	Einfache fachbezogene Projekte, z.B. Lagerverwaltung, Kassenbuch, Buchführung

Thema: Datenschutz und Datensicherung

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse über rechtliche Grundlagen	Bundesdatenschutzgesetz Gesetzliche Regelungen in Thüringen	Internetrecherche