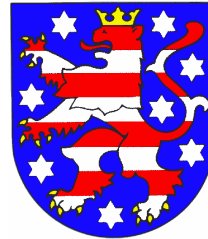


Thüringer Institut für Lehrerfortbildung
Lehrplanentwicklung und Medien



Thüringer Ministerium für Bildung,
Wissenschaft und Kultur



**Handreichung zur Umsetzung des
KMK-Rahmenlehrplanes
für das dritte Ausbildungsjahr der
gastgewerblichen Berufe**

Beruf: Koch/Köchin

und für die dreijährige Berufsfachschule

(nur fachtheoretischer Unterricht)

Beruf: Staatlich geprüfte/r Koch/-in

Bad Berka, den 01. Juli 2010

1 Vorbemerkungen

Die vorliegende Handreichung zur Umsetzung der Rahmenlehrpläne gilt für die Berufsausbildung im Gastgewerbe laut Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 05.12.1997.

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.

Um eine hohe Ausbildungsqualität zu erreichen, ist es erforderlich Klassen zu teilen.

Diese Stunden sollen genutzt werden für:

- Experimentalunterricht in den Bereichen Küche, Restaurant und Hotel,
- Projektbearbeitung und Präsentation der Ergebnisse,
- computergestütztes Lernen,
- bilingualen Unterricht.

Die Arbeitsgruppe empfiehlt, dass hierfür im Verlauf der Ausbildung im 1. Ausbildungsjahr ca. 15 % des fachtheoretischen Unterrichts genutzt werden sollten. Im 2. und 3.

Ausbildungsjahr sollte der Anteil auf bis zu 30 % erhöht werden. Dies begründet sich in wachsenden Anforderungen im Ausbildungsberuf und aus den Lernzielen des KMK-Rahmenlehrplans und der vorliegenden Thüringer Handreichung.

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 zusätzlich zu den o. g. Lernfelder 40 Stunden zu planen.

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).

2 Mitarbeiter der Handreichung

Dr. Andrea Finke	Staatliche Berufsbildende Schule für Wirtschaft, Verwaltung und Ernährung „Friedrich-Justin-Bertuch“ Weimar
Evelyn Helbig	Staatliche Berufsbildende Schule Arnstadt
Gudrun Keilbar	Staatliche Berufsbildende Schule Rudolstadt
Fred Keßler	Staatliche Berufsbildende Schule Hildburghausen
Gerald Querbach	Staatliches gewerblich-kaufmännisches Berufsschulzentrum Suhl
Solveig Springer	Staatliche Berufsbildende Schule Wirtschaft, Verwaltung und Ernährung „Friedrich-Justin-Bertuch“ Weimar
Verena Weinig	Staatliches gewerblich-kaufmännisches Berufsschulzentrum Suhl
Undine Wüdsch	Ernst-Benary-Schule Erfurt

Redaktionelle Bearbeitung und Koordinierung:

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

3 Übersicht über die Stundenverteilung der Lernfelder

Übersicht über die Lernfelder für die berufliche Fachbildung: Koch/Köchin

Lernfelder		Zeitrichtwerte			
		gesamt	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
3.1	Bankett				80
3.2	Aktionswochen				80
3.3	Speisefolgen				60
3.4.	Regionale in- und ausländische Küche				60
	Summen	880	320	280	280

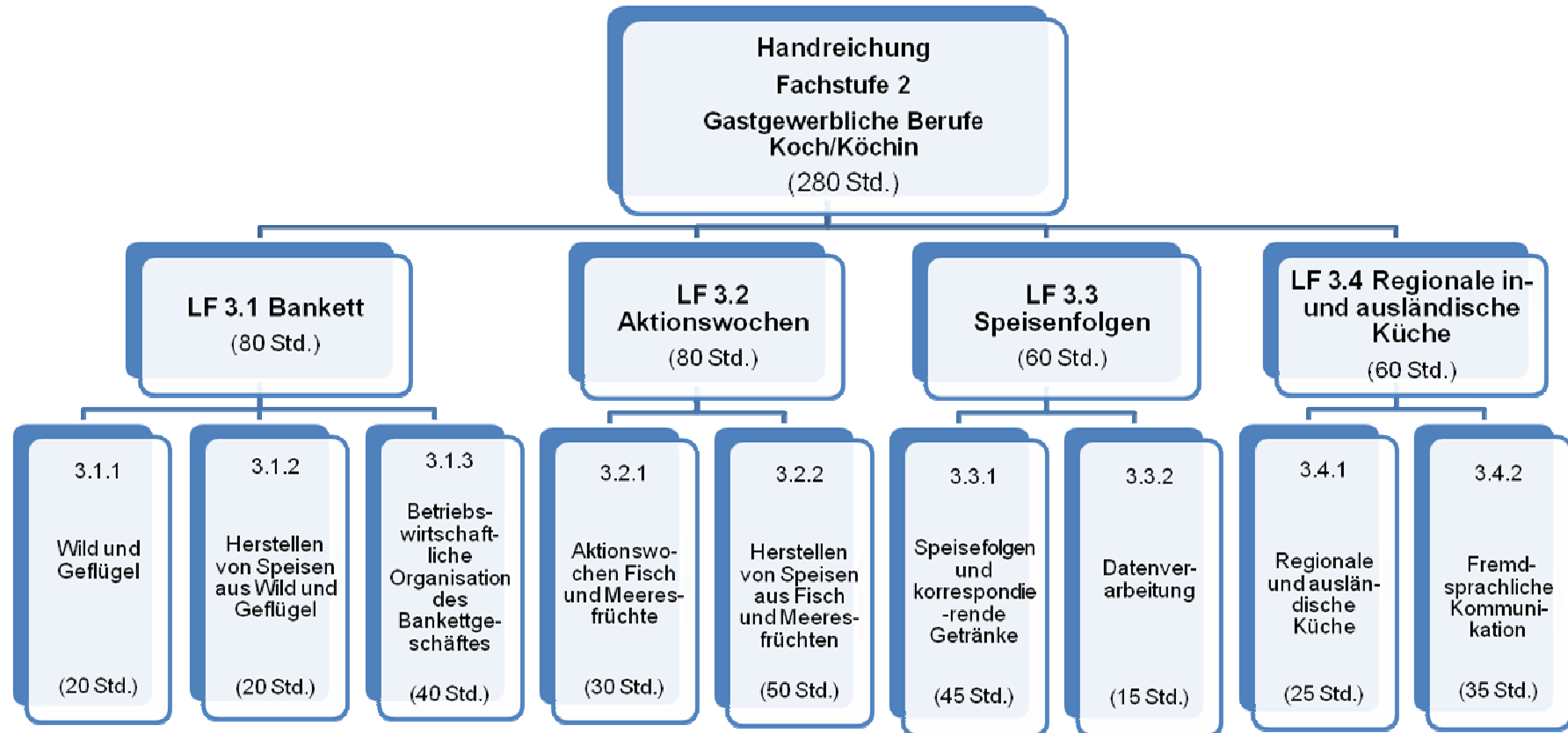
Laut Thüringer Berufsschulordnung sind für die Wirtschaftslehre in jedem Ausbildungsjahr zusätzlich zu den o. g. Lernfeldern 40 Stunden zu planen. Die Wirtschaftslehre ist nicht Bestandteil dieser Handreichung.

4 Vorgaben Rahmenlehrplan für die Lernfelder 3. Lehrjahr

Fachstufe II Koch/Köchin

3.1 Bankett (80 h)	3.2 Aktionswochen (80 h)	3.3 Speisenfolgen (60 h)	3.4 Regionale in- und ausländische Küche (60 h)
<ul style="list-style-type: none"> – Planung, Organisation und Durchführung von Arbeitsvorgängen im Bankettgeschäft für den Küchenbereich – Verkaufsgespräch und –techniken – Teamarbeit – Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge) – Wild und Geflügel oder Fleisch oder Fisch und Meeresfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung) – Vor- und Zubereitungen – Anrichteweisen – Präsentationsformen – Convenienceprodukte – Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen – Rechtsvorschriften – Fachsprache – Fremdsprache – EDV 	<ul style="list-style-type: none"> – Planung, Organisation und Durchführung einer Aktionswoche – Werbung und Verkaufsförderung – Teamarbeit – Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge) – Fisch und Meeresfrüchte oder Wild und Geflügel oder Fleisch (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung) – Vor- und Zubereitungen – Anrichteweisen – Präsentationsformen – Convenienceprodukte – Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen – Rechtsvorschriften – Fachsprache – Fremdsprache – EDV 	<ul style="list-style-type: none"> – Menüregeln – Planung, Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsabläufen – Korrespondierende Getränke – Rechtsvorschriften – Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge) – Fachsprache – Fremdsprache – EDV 	<ul style="list-style-type: none"> – Esskultur – Regionstypische Lebensmittel (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung) – Rezeptrecherchen – Vor- und Zubereitungen – Anrichteweisen – Präsentationsformen – Rechtsvorschriften – Teamarbeit – Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge) – Fachsprache – Fremdsprache – EDV

5 Übersicht über die Lernfelder und Lernfeldabschnitte



5 Lernfelder 3. Ausbildungsjahr

Verwendete Abkürzungen der Lernfeldabschnitte

Lernfeldabschnitt LFA

Lernfeld 3.1 Bankett

3.1.1	Wild und Geflügel	BWG
3.1.2	Herstellung von Speisen aus Wild und Geflügel	BHS
3.1.3	Betriebswirtschaftliche Organisation des Bankettgeschäftes	BBO

Lernfeld 3.2 Aktionswochen

3.2.1	Aktionswochen Fisch und Meeresfrüchte	AFM
3.2.2	Herstellung von Speisen aus Fisch und Meeresfrüchten	AHS

Lernfeld 3.3 Speisenfolgen

3.3.1	Speisenfolgen und korrespondierende Getränke	SKG
3.3.2	Datenverarbeitung	SDV

Lernfeld 3.4 Regionale in- und ausländische Küche

3.4.1	Regionale und ausländische Küche	RAK
3.4.2	Fremdsprachliche Kommunikation	RFK

Lernfeld 3.1 - Bankett

Verbindliche Lernziele KMK Rahmenlehrplan

Lernfeld 3.1 Bankett

3. Ausbildungsjahr
Koch/Köchin
Zeitrichtwert: 80 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, im Bankettgeschäft mitzuwirken. Sie kennen verschiedene Arten von Festessen und sind fähig, unter Anwendung von Kommunikationsregeln und verkaufpsychologischen Kenntnissen, Menüs vorzuschlagen. Die Gästeberatung erfolgt auch in der Fremdsprache. Auf der Grundlage von Bankettabsprachen können sie Speisen und Gerichte aus

- Wild und Geflügel oder
- Fleisch oder
- Fisch und Meeresfrüchten

herstellen und verkaufsfördernd präsentieren (*). Sie können nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung von Speisen werden produktangemessene Verfahren angewandt. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen des Bankettgeschäftes. Dabei werden Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbstständig kontrolliert und bewertet. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten. Sie führen Berechnungen durch. Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Inhalte:

- Planung, Organisation und Durchführung von Arbeitsvorgängen im Bankettgeschäft für den Küchenbereich
- Verkaufsgespräch und -techniken
- Teamarbeit
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Wild und Geflügel oder Fleisch oder Fisch und Meeresfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung)
- Vor- und Zubereitungen
- Anrichteweisen
- Präsentationsformen
- Convenienceprodukte
- Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen
- Rechtsvorschriften
- Fachsprache
- Fremdsprache
- EDV

(*) Für die drei Lernfelder 2.5, 3.1 und 3.2 soll unter den Themen

- „Wild und Geflügel“
- „Fleisch“ sowie
- „Fisch und Meeresfrüchte“

jeweils eines als Schwerpunktthema ausgewählt werden. Keines der drei genannten Themen

darf hierbei unberücksichtigt bleiben.

Handreichung zum Lernfeld 3.1 Bankett

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 3.1.1 Wild und Geflügel (BWG) (ca. 20 Std.)

Thema: Geflügel und Wildgeflügel

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick über das Angebot an Geflügel und Wildgeflügel und deren ernährungsphysiologischen Wert	Einteilung und Arten EU-Vermarktungsnormen Lagerung und Qualitätsmerkmale Nährwert	Verkehrsbezeichnungen, Angebotszustände, Herrichtungszustände, Herrichtungsform, Handelsklassen Hygienische Voraussetzungen und aktuelle gesetzliche Grundlagen (Problematik Salmonellen) Vergleich zu Schlachtfleisch Bezug zu LFA 2.5.1 Fachsprache
Kenntnis der Verwendungsmöglichkeiten von Geflügel und Wildgeflügel	Vorbereitungsarbeiten z.B. : Zerlegung, Binden, Einstecken, Bardieren, Bridieren Verwendung in Kombination mit Soßen und Beilagen Klassische Garnituren für Geflügelgerichte Verarbeitung von Innereien	Bezug zu LFA 3.1.2 Anwendung schonender Garverfahren Fachsprache

Thema: Wild

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick über das Angebot an Wild und deren ernährungsphysiologischen Wert	Wildarten und deren Merkmale Nährwert Qualitätsmerkmale Lagerung	Hygienische Voraussetzungen und aktuelle gesetzliche Grundlagen (Problematik Trichinen) Gesetzliche Jagdzeiten Fachsprache Bezug zur betrieblichen Praxis
Kenntnis der Verwendungsmöglichkeiten von Wild	Vorbereitungsarbeiten z.B.: fachgerechte Zerlegung, Lardieren, Bardieren, Marinieren Zubereitung von Wildspeisen unter Berücksichtigung der Garverfahren Braten und Kurzbratstücke Wildsoßen Garnituren für Wildgerichte	Kosten-Nutzen-Denken Verwendung von Knochen und Parüren Fachsprache

Thema: Planung und Organisation des Bankettgeschäftes

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnis und Fähigkeit, ein Bankettgeschäft zu planen und organisieren	Bankettarten Planen und Organisieren eines Banketts Bankettmappe Checkliste zum Bankettablauf Kalkulationen Speisen- und Menübeispiele Menübesprechungen	Erstellen von Bankettmappen Bezug zu LFA 3.3.2 SDV Bezug zum Catering- und Partyservice

LFA 3.1.2 Herstellung von Speisen aus Wild und Geflügel (BHS) (ca. 20 Std.)

Empfehlung: Dieser LFA sollte handlungsorientiert in den entsprechenden Unterrichtslaboren anlehnend an den Lernfeldabschnitt 3.1.1 umgesetzt werden.

Die LFA 3.1.2 und 3.2.2 sollten von einer Lehrkraft vermittelt werden. Inhalte und Zeitrichtwerte sollten als Gesamtheit betrachtet und aufeinander abgestimmt werden.

Thema: Vor- und Zubereitung von Speisen aus Wild und Geflügel

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse zur Herstellung von ausgewählten Gerichten aus Wild und Geflügel	Vor- und Zubereitung von Speisen aus <ul style="list-style-type: none">- Wild- Wildgeflügel- Hausgeflügel- Geflügelinnereien unter Berücksichtigung der verschiedenen Garverfahren	Bezug zur betrieblichen Praxis Hygienische und ernährungsphysiologische Gesichtspunkte schonende und moderne Garverfahren (Niedrigtemperaturgaren)

Thema: Zusammenstellung von Gerichten

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Fähigkeiten, Gerichte zusammen zu stellen	Hauptkomponenten in Verbindung mit Soßen und Garnituren In Kombination mit wirkstoffreichen Beilagen und Sättigungsbeilagen	Bezug zu LFA 2.1 (Soßen) Bezug zu LFA 1.1 Beachtung fachlicher, ernährungsphysiologischer und saisonaler Kriterien Fachsprache Teamarbeit: Annonce und Küchenposten

Thema: Anrichteweisen und Präsentationsformen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse über Anrichtemöglichkeiten und Präsentation	Tellerservice Plattenservice Tranchieren von Geflügel Moderne Anrichteweisen Regeln für das Präsentieren Dekorative Ausgestaltung	Bezug zur praktischen Ausbildung

Thema: Durchführung des Bankettgeschäftes

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Fähigkeit , eine Bankettveranstaltung durch-zuführen	Realisierung des Bankettgeschäftes <ul style="list-style-type: none"> - Verkaufsgespräch und – techniken - Präsentationsformen - Bankettservice 	Aufbauend auf LFA 3.1.1 (Planung und Organisation eines Bankettgeschäftes) Projekt Praxisbezug Teamarbeit Zusammenarbeit aller Bereiche, Küche und Service

LFA 3.1.3 Betriebswirtschaftliche Organisation des Bankett-Geschäftes (BHS)
(ca. 40 Std.)

Thema: Berechnung von Lagerkennzahlen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse und Fähigkeiten zur Berechnung von Lagerkennzahlen	Durchschnittlicher Lagerbestand Umschlaghäufigkeit Durchschnittliche Lagerdauer Durchschnittliche Kapitalbindung Einstandspreis Lagerzinssatz	Bezug zu LFA 1.3.2 Berechnung mit praxisrelevanten Beispielen

Thema: Kalkulation

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Fähigkeiten zur Kalkulation von Kosten und Preisen	Kalkulationsschemata Kalkulieren mit Bruttoaufschlag Kalkulieren von Speisen und Getränken (Einzelportionen, Mehrfachportionen) Kalkulieren von Menüs Kalkulieren mit Kalkulationsfaktor Rückkalkulationen Berechnung des Gewinns	Bezug zu entsprechenden LFA Bezug zur betrieblichen Praxis Lernfeldübergreifende Aufgaben oder Projekte wie Menüplanung

Thema: Währungsrechnen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse der wichtigsten Währungen, Kursrelation und Kursnotierungen Beherrschen der Rechenverfahren zur Umrechnung	Sorten, Devisen, Geldkurs, Briefkurs, Währung Kurs, Tageskurs, Börse Dreisatz, Kettensatz	Arbeiten mit aktuellen Währungstabellen der Banken

Lernfeld 3.2 - Aktionswochen

Verbindliche Lernziele KMK Rahmenlehrplan

Lernfeld 3.2 Aktionswochen	3. Ausbildungsjahr Koch/Köchin Zeitrichtwert: 80 Stunden
<p>Zielformulierung: Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Vorbereitung einer Aktionswoche mit und sind in der Lage, hierfür Speisen aus</p> <ul style="list-style-type: none">- Fisch und Meeresfrüchten oder- Wild und Geflügel oder- Fleisch <p>herzustellen und verkaufsfördernd anzubieten (*).</p> <p>Sie kennen die ökonomische Bedeutung von Aktionswochen. Es werden Angebotskarten und Werbeträger kreativ gestaltet sowie Tische und Räume dekoriert. Bei der Umsetzung von Werbemaßnahmen werden Rechtsvorschriften eingehalten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler sind fähig, nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung von Speisen werden produktangemessene Verfahren angewandt. Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. Dabei werden Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbstständig kontrolliert und bewertet.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten.</p> <p>Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.</p> <p>Sie führen Berechnungen durch.</p> <p>Sie wirken bei der Gästeberatung über das Speisenangebot der Aktionswoche mit; dies erfolgt auch in der Fremdsprache.</p>	
<p>Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none">- Planung, Organisation und Durchführung einer Aktionswoche- Werbung und Verkaufsförderung- Teamarbeit- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)- Fisch und Meeresfrüchte oder Wild und Geflügel oder Fleisch (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung)- Vor- und Zubereitungen- Anrichteweisen- Präsentationsformen- Convenienceprodukte- Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen- Rechtsvorschriften- Fachsprache- Fremdsprache- EDV	

(*) Für jedes der Lernfelder 2.5, 3.1 und 3.2 soll unter den Themen
 - „Fisch- und Meeresfrüchte“
 - „Wild und Geflügel“ sowie
 - „Fleisch“
 jeweils eines als Schwerpunktthema ausgewählt werden. Keines der drei genannten Themen darf hierbei unberücksichtigt bleiben.

Handreichung zum Lernfeld 3.2 Aktionswochen

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 3.2.1 Aktionswochen Fisch und Meeresfrüchte (AFM) (30 Std.)

Thema: Fisch

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
<p>Überblick über das Angebot an Fisch und deren ernährungsphysiologischen Wert</p>	<p>Einteilung und Arten von Fisch nach der Herkunft, Körperform, Fettgehalt, Qualität</p> <p>Angebotsformen Lebendfisch, Frischfisch, Tiefgefrierfisch, Fischerzeugnisse</p> <p>Fischdauerwaren geräuchert, gesalzen, Konserven</p> <p>Qualitätsmerkmale und Lagerung</p> <p>Gesetzliche Bestimmungen</p> <p>Nährwert und Bedeutung von Fisch für die menschliche Ernährung</p>	<p>Bezug zum LFA 1.1.3</p> <p>Fachvideos, Rolltafeln bzw. Poster</p> <p>Fachsprache</p> <p>Bezug zum Umweltschutz</p> <p>Bedeutung von Aquakulturen</p> <p>Hygienische Voraussetzungen und aktuelle gesetzliche Grundlagen (Problematik Nematoden)</p> <p>Nährwertberechnungen</p>

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnis zu Verwendungsmöglichkeiten von Fisch	<p>Ganze Fische und deren Vorbereitung Schlachten, Ausnehmen, Filetieren, Dreis-System</p> <p>Fischteile und Handelsformen Fischseiten, Filet, Karbonaden, Steaks, Stremel, Happen, Röllchen</p> <p>Zubereitungsformen und Fischgarnituren</p> <p>Angebote an Convenienceprodukten</p>	<p>Bezug zur betrieblichen Praxis und LFA 3.2.2</p> <p>Bezug zur LM-Hygiene, HACCP</p> <p>Kosten-Nutzen-Denken und Preisvergleiche</p>

Thema: Krebs- und Weichtiere, Kaviar

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick über das Angebot an Krebsen und Weichtieren	<p>Aufbau und Arten von Krebstieren</p> <p>Einkauf, Transport und Lagerung</p> <p>Qualitätsmerkmale</p> <p>Gesetzliche Bestimmungen / Töten</p> <p>Nährwert und Bedeutung für die menschliche Ernährung</p> <p>Arten von Weichtieren Muscheln, Tintenfische, Schnecken</p> <p>Frischemerkmale, Herkunfts- und Handelsbezeichnungen</p> <p>Kaviar und Kaviarersatz Merkmale und Handelskennzeichnung</p>	<p>Fachvideos, Rolltafeln bzw. Poster</p> <p>Fachsprache</p> <p>Hygienische Voraussetzungen und aktuelle gesetzliche Grundlagen (Problematik Verderb)</p> <p>Bezug zum Umweltschutz</p> <p>Bedeutung von biologischen Zuchtbetrieben / Aquakulturen</p>
Kenntnisse zu Verwendungsmöglichkeiten von Krebsen, Weichtieren und Kaviar	<p>Vorbereitungshinweise</p> <p>Zubereitungsformen und spezielle Garnituren</p> <p>Angebote an Convenienceprodukten</p>	<p>Bezug zur betrieblichen Praxis und LFA 3.2.2</p> <p>Bezug zur LM-Hygiene, HACCP</p> <p>Kosten-Nutzen-Denken und Preisvergleiche</p>

Thema: Marketing

Lernfeldbezogene allgemeine Hinweise:

Es wird empfohlen, das Thema „Marketing“ handlungsorientiert in Form eines Projektes zum Thema „Aktionswoche / -tage Fisch“ durchzuführen.

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Fähigkeit, Aktionswochen zu planen, zu organisieren und durchzuführen	Aktionsbeispiele (produktbezogene Angebote, saisonbedingte Aktionen, Internationale und regionale Spezialitäten, themenbezogene Aktionen, Jahrestage) Gesamt- / Jahresplanung Fein- / Detailplanung Checkliste für Aktionsplanung Kosten-Nutzen-Berechnung Durchführung einer Aktionswoche Analyse, Auswertung und Kontrolle der Aktionsmaßnahme	Projekt- und Teamarbeit Fachsprache Berücksichtigung von Marktanalysen Projekttage Öffentlichkeitsarbeit Erfolgskontrolle Reaktionen der Gäste und Mitarbeiter (Schüler)

LFA 3.2.2 Herstellung von Speisen aus Fisch und Meeresfrüchte (AHS) (50 Std.)

Empfehlung: Dieser LFA sollte handlungsorientiert in den entsprechenden Unterrichtslaboren anlehnend an den Lernfeldabschnitt 3.2.1 umgesetzt werden.

Die LFA 3.1.2 und 3.2.2 sollten von einer Lehrkraft vermittelt werden. Inhalte und Zeitrichtwerte sollten als Gesamtheit betrachtet und aufeinander abgestimmt werden.

Thema: Vor- und Zubereitung von Speisen aus Fisch und Meeresfrüchten

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse zur Herstellung von ausgewählten Gerichten aus Fisch und Meeresfrüchten	Vor- und Zubereitung von Speisen: - Süß- / Salzwasserfische - Rund- / Plattfische - Krebse und Weichtiere unter Berücksichtigung der verschiedenen Garverfahren klassische Garnituren für Fisch und Meeresfrüchte	Bezug zur betrieblichen Praxis Hygienische und ernährungsphysiologische Gesichtspunkte schonende und moderne Garverfahren Aquakulturen

Thema: Zusammenstellung von Gerichten

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Fähigkeiten, Gerichte zusammen zu stellen	<p>Hauptkomponenten in Verbindung mit Soßen und Garnituren</p> <p>In Kombination mit wirkstoffreichen Beilagen und Sättigungsbeilagen</p>	<p>Bezug zu LFA 2.1.2 (Soßen)</p> <p>Bezug zu LFA 1.1.2 (Beilagen)</p> <p>Beachtung fachlicher, ernährungsphysiologischer und saisonaler Kriterien</p> <p>Fachsprache</p> <p>Teamarbeit: Annonce und Küchenposten</p>

Thema: Anrichteweisen und Präsentationsformen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse über Anrichtemöglichkeiten und Präsentation	<p>Tellerservice</p> <p>Plattenservice</p> <p>Filetieren von Fisch</p> <p>Moderne Anrichteweisen</p> <p>Regeln für das Präsentieren</p> <p>Dekorative Ausgestaltung</p>	<p>Bezug zur praktischen Ausbildung</p>

Lernfeld 3.3 - Speisenfolgen

Verbindliche Lernziele KMK Rahmenlehrplan

Lernfeld 3.3 Speisefolgen	3. Ausbildungsjahr Koch/Köchin Zeitrichtwert: 60 Stunden
Zielformulierung: Die Schülerinnen und Schüler können aus einem Warenkorb eine Speisenfolge erstellen. Sie wenden Menüregeln an und beachten ökonomische Gesichtspunkte. Sie planen den Arbeitsablauf zur Zubereitung der Speisenfolge. Sie erstellen Menüs für unterschiedliche Anlässe und können korrespondierende Getränke vorschlagen. Sie gestalten Menükarten. Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Gästeberatung mit; dies erfolgt auch in der Fremdsprache. Sie führen Berechnungen durch.	
Inhalte: – Menüregeln – Planung, Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsabläufen – Korrespondierende Getränke – Rechtsvorschriften – Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge) – Fachsprache – Fremdsprache – EDV	

Handreichung zum Lernfeld 3.3 Speisenfolgen

LFA 3.3.1 Speisenfolgen und korrespondierende Getränke (SKG) (45 Std.)

Empfehlung: Dieser LFA sollte in Abstimmung mit den Lerninhalten des Lernfeldabschnittes 3.3.2 (Datenverarbeitung) und dem Fach Deutsch umgesetzt werden.

Thema: Gestaltung von Speisekarten

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Grundlagen des Speisen- und Getränkeangebotes	Arten von Angebotskarten <ul style="list-style-type: none">- Speisekarten- Getränkekarten- Menükarten- Sonderkarten Verkaufsangebot, Tagesangebot Preisinformation Werbemittel Verkaufs- und Ernährungsberatung	Gestaltung der Angebotskarten, Textanordnung, Rechtschreibung Bezug zum Deutschunterricht und Datenverarbeitung Rechtliche Bestimmungen (Preisauszeichnung, Zusatzstoffe) Bilinguales Unterrichten möglich

Thema: Speisefolgen und Menüaufbau

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse zur Menügestaltung	<p>Klassisches und modernes Menü</p> <p>Grundmenü, Erweitertes Menü, Festmenü</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aufbau und Zusammensetzung - Menüregeln - einfache und erweiterte Menüs - Kombinationsmöglichkeiten - Präsentation und Verkauf <p>Zusammenstellen von Menüs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffauswahl - Wiederholungen im Menü - Ernährungsphysiologischer Wert - Typische Speisen und Gerichte zu verschiedenen Anlässen 	<p>Fachsprache</p> <p>Gruß aus der Küche</p> <p>Erstellen von Menükarten zu bestimmten Anlässen</p> <p>Durchführen von Gästegesprächen</p> <p>Bezug zu DV- und Deutschunterricht</p> <p>Saisonale Gesichtspunkte</p> <p>Bezug zur praktischen Ausbildung</p>

Thema: Korrespondierende Getränke

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick über die Reihenfolge der Getränke im Menü und Kenntnisse zur Harmonie von Speisen und Getränken	<p>Grundregeln</p> <p>Aperitifs</p> <p>Getränke zum Essen</p> <p>Digestifs</p> <p>Gästeberatung</p>	<p>Bezug zu LFA 1.2.2 (Getränkeangebot)</p> <p>Bezug zur Menügestaltung und Kartengestaltung</p> <p>Durchführen von Gästegesprächen</p>

Thema: Erstellen von Präsentationen mit EDV-Technik

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse und Fertigkeiten zu Präsentationstechniken mit Mitteln der Datenverarbeitung	Funktionen und Arbeitsweise von geeigneten Programmen (z.B. Power Point) Erstellung von Präsentationen	Präsentationsbeispiele: Ausb.-betrieb, Vor- und Zubereitungs-techniken nach Grundrezepten Bezug zu entsprechenden Lernfeldern

Thema: Menüangebot

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten über die Erstellung von Menükarten zu verschiedenen Anlässen	Erstellung von Menükarten Tages- und Festmenüs Themenmenüs	Bezug zu LFA 3.3.1

Lernfeld 3.4 - Regionale in- und ausländische Küche

Verbindliche Lernziele KMK Rahmenlehrplan

Lernfeld 3.4 Regionale in- und ausländische Küche

3. Ausbildungsjahr
Koch/Köchin
Zeitrichtwert: 60 Stunden

Zielformulierung:

Den Schülerinnen und Schülern ist die kulturelle Bedeutung von Essen und Trinken bewusst.

Sie kennen für ihre Region typische Lebensmittel und sind in der Lage, diese nach regionalen Rezepturen einzusetzen. Sie sind fähig, ursprüngliche Rezepturen zu recherchieren

und sie zeitgemäß zu variieren, ohne den eigenständigen Charakter zu verändern.

Die Speisen und korrespondierenden Getränke werden verkaufsfördernd angeboten und nach traditionellen Gepflogenheiten präsentiert.

Die Schülerinnen und Schüler kennen Essgewohnheiten anderer Regionen und akzeptieren diese. Sie sind in der Lage, Speisen und Getränke verschiedener Regionen auch in abgewandelter Form herzustellen.

Sie können nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie Vor- und Zubereitung von Speisen werden regionstypische Verfahren angewandt. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen

Gesichtspunkten; lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbstständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler führen Berechnungen durch.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Sie wirken bei der Gästeberatung mit; dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

- Esskultur
- Regionstypische Lebensmittel
(Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung)
- Rezeptrecherchen
- Vor- und Zubereitungen
- Anrichteweisen
- Präsentationsformen
- Rechtsvorschriften
- Teamarbeit
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Fachsprache
- Fremdsprache
- EDV

Handreichung zum Lernfeld 3.4 Regionale in- und ausländische Küche

LFA 3.4.1 Regionale und ausländische Küche (RAK) (25 Std.)

Thema: Regionale Küche

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kennenlernen regionstypischer Lebensmittel und Rohstoffe Überblick über regionale deutsche Spezialitäten	Entwicklungen in der Kochkunst Merkmale und Spezialitäten kulinarischer Regionen Deutschlands Regionalgerichte Trends	Internet- und Literaturrecherchen Projekte /Präsentationen Bezug zur Datenverarbeitung Bezug zu Aktionswochen

Thema: Ausländische Küche

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kennenlernen der ausländischen Küchen Akzeptanz fremder Essgewohnheiten	Essgewohnheiten und Spezialitäten in Europa Essgewohnheiten und Spezialitäten aus aller Welt	Internet- und Literaturrecherchen Projekte /Präsentationen Bezug zur Datenverarbeitung Bezug zu Aktionswochen

LFA 3.4.2 Fremdsprachliche Kommunikation (RFK) (35 Std.)

Empfehlung: Ausgewählte Unterrichtseinheiten oder –stunden können lernfeldübergreifend bilingual durchgeführt werden.

Thema: Wild und Geflügel

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kennenlernen und Anwenden der fremdsprachigen Begriffe	Einteilung von Wild und Geflügel	Bezug zum LFA 3.1.1
Fähigkeit fremdsprachige Speisekarte zu erstellen	Speisebezeichnungen Spezialitäten aus Wild und Geflügel	Bezug zum LFA 3.1.1 und 3.3.1 „Spezialitäten der Woche“

Thema: Beilagen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kennenlernen und Anwenden der fremdsprachigen Begriffe	Kartoffelbeilagen andere Beilagen Vor- und Zubereitung, Beispielrezepte Formulierungen für die Speisekarte	Fachsprache Rezepte

Thema: Obst

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Lexikalische Kenntnisaneignung	Einteilung von Obst und typischen Obstsorten Formulierung für die Obstkarte	Fachsprache Rezepte (z.B. Obstkuchen)

Thema: Spezialitäten der Deutschen und ausländischen Küche

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick zu Speisenangeboten der deutschen und ausländischen Küche in der Fremdsprache	Typische Speisen und Spezialitäten der deutschen Küche Typische Speisen und Spezialitäten einer ausgewählten ausländischen Küche	Speisekarten aus dem Deutschen in die Fremdsprache bzw. aus der Fremdsprache ins deutsche übersetzen Bezug zu LFA 3.4.1

Thema: Erstellen von Menüs

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Fähigkeit eine Menükarte für fremdsprachige Gäste zu erstellen	Erstellen eines mehrgängigen Menüs für eine Feierlichkeit in der Fremdsprache	Lernfeldübergreifende Projektarbeit