



## **Rahmenplan**

**in Erprobung**

**Berufsschule**

**Bildungsgang: Fachpraktiker/-in Küche**

**Schwerin 2015**

## **Inhaltsverzeichnis**

1. Rechtliche Rahmenbedingungen
2. Bildungsauftrag der Berufsschule
3. Berufsbild
4. Kompetenzbeschreibung / Didaktische Hinweise
5. Übersicht der Lernfelder

Lernfeld 1 In der Küche arbeiten

Lernfeld 2 Im Service arbeiten

Lernfeld 3 Im Magazin arbeiten

Lernfeld 4 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen herstellen

Lernfeld 5 Vorspeisen und Zwischenmahlzeiten herstellen

Lernfeld 6 Brühen, Suppen und Saucen herstellen

Lernfeld 7 Nachspeisen herstellen

Lernfeld 8 Speisen aus Schlachtfleisch

Lernfeld 9 Speisen aus Fisch zubereiten

Lernfeld 10 Speisen aus Wild und Geflügel herstellen

Lernfeld 11 Einfache Speisenfolgen zusammenstellen

Lernfeld 12 Regionale in- und ausländische Küche kennenlernen

6. Lernfeldbeschreibung

## **1. Rechtliche Rahmenbedingungen**

Der Rahmenplan ist nach dem Lernfeldkonzept der Kultusministerkonferenz erstellt.

Rechtliche Grundlagen sind:

- Schulgesetz des Landes Mecklenburg-Vorpommern
- Verordnung über die Berufsschule in Mecklenburg-Vorpommern (Berufsschulverordnung –BSVO M-V)
- 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)
- Ausbildungsregelung gemäß § 66 BBiG und § 42m HwO für: Fachpraktiker/-in Küche

Der Rahmenplan orientiert sich weiterhin am Rahmenlehrplan der Kultusministerkonferenz für den anerkannten Ausbildungsberuf Köchin/Koch.

## **2. Bildungsauftrag der Berufsschule**

Das Ziel einer Berufsausbildung ist der Erwerb umfassender Handlungskompetenzen durch die Vermittlung von Berufsfähigkeit, welche Fachkompetenz mit personaler und sozialer Kompetenz verbindet.

Die folgenden Aussagen zum Bildungsauftrag der Berufsschule sind entsprechend dem Unterricht für Schülerinnen und Schüler in Ausbildungsberufen nach § 66 BBiG bzw. § 42m HwO zu interpretieren und die didaktische Reduktionen sind zu orientieren an den Leistungsbedingungen und dem Lernverhalten der Schülerinnen und Schüler.

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

Die Berufsschule ist ein eigenständiger Lernort, der auf der Grundlage der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 15.03.1991 in der jeweils gültigen Fassung) agiert. Sie arbeitet als gleichberechtigter Partner mit den anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen und hat die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern berufsbezogene und berufsübergreifende Handlungskompetenz zu vermitteln. Damit werden die Schülerinnen und Schüler zur Erfüllung der spezifischen Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und der Gesellschaft in sozialer, ökonomischer und ökologischer Verantwortung, insbesondere vor dem Hintergrund sich wandelnder Anforderungen, befähigt.

Das schließt die Förderung der Kompetenzen der jungen Menschen

- zur persönlichen und strukturellen Reflektion,
- zum lebenslangen Lernen,

- zur beruflichen sowie individuellen Flexibilität und Mobilität im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas
- ein.

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

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

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

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

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

### **3. Berufsbild**

Dies ist auch für Menschen mit erheblichen lang andauernden Lern- und Leistungsrückständen anzustreben. Eine Berufsausbildung nach § 66 BBiG / § 42m HwO wird durchgeführt, wenn die Schwere und / oder die Art der Behinderung eine anerkannte Berufsausbildung nicht zulassen. Dies wird durch die Bundesagentur für Arbeit festgestellt. Für diese Fälle erlassen die zuständigen Stellen entsprechende Ausbildungsregelungen und die Berufsschulen formulieren individuelle Lehr-/Lernarrangements, um den Jugendlichen, die eine deutlich von der Arbeitsnorm abweichende Leistungs- und Verhaltensform aufweisen, mit ihren spezifischen Bedürfnissen gerecht zu werden.

Fachpraktiker/-in Küche ist ein Ausbildungsberuf für Menschen mit Behinderung nach §66 BBiG bzw. §42 HWO. Die Ausbildung zum Fachpraktiker/-in Küche kann in einem Ausbildungsbetrieb der Gemeinschaftsverpflegung, der Gastronomie oder in außerbetrieblichen Einrichtungen der beruflichen Rehabilitation durchgeführt werden.

Fachpraktiker/-in Küche arbeiten vor allem in Betrieben der Groß- und Gemeinschaftsverpflegung sowie in Alten- und Pflegeheimen, Krankenhäusern und der Gastronomie. Sie wirken mit bei der Zubereitung und dem Anrichten von unterschiedlichen Gerichten. Dabei wissen sie, wie Rohstoffe ressourcengerecht und Arbeitsmittel sinnvoll eingesetzt werden.

Sie können die Vorschriften und Grundsätze der Lebensmittelhygiene anwenden und arbeiten unter Beachtung der Richtlinien zum Umweltschutz. Fachpraktiker/-in Küche sind in der Lage, den Warenbedarf für einfache Speisen und Gerichte auf Grundlage von Rezepturen zu ermitteln und diese unter Berücksichtigung von Arbeitsanleitungen und Ernährungsgrundsätzen zuzubereiten und anzurichten.

Dabei kommen für den Fachpraktiker/-in Küche vor allem folgende Einsatzbereiche in Betracht:

- Zubereitung einfacher Vorspeisen, Salate und Eierspeisen
- Herstellung klarer und gebundener Suppen
- Zubereitung von Sättigungs- und Gemüsebeilagen
- Herstellung einfacher Gerichte aus Schlachtfleisch, Geflügel, Wild und Fisch
- Herstellung von Teigwaren und Mehlspeisen
- Herstellung einfacher Desserts

Des Weiteren können Fachpraktiker/-in Küche Fertigprodukte unter Berücksichtigung der Zubereitungshinweise sach- und fachgerecht verarbeiten und zubereiten.

#### **4. Kompetenzbeschreibung/Didaktische Hinweise**

Die Lernfelder, ihre Ziele und Inhalte leiten sich aus den zugrunde gelegten anerkannten Ausbildungsberufen ab und berücksichtigen die besondere Situation der Zielgruppe. Hierbei sind die Lernfelder der anerkannten Ausbildungsberufe sowohl horizontal als auch vertikal reduziert und in kleinere Handlungseinheiten unterteilt.

Die Kompetenzen sind als operationalisierbares Endverhalten formuliert, die theoriereduziert bzw. mit weniger komplexen Inhalten gefördert werden können. Dabei sind die angestrebten Kompetenzen als Mindestanforderung zu verstehen, die entsprechend der Leistungsfähigkeit erweitert werden können.

Die personalen und sozialen Kompetenzen sind verstärkt zu berücksichtigen.

Bei allen Überlegungen ist die Möglichkeit der Durchlässigkeit in entsprechend anerkannte Ausbildungsberufe berücksichtigt.

##### Handlungskompetenz

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

##### Fachkompetenz

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

### Selbstkompetenz

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

### Sozialkompetenz

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

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

### Methodenkompetenz

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

### Kommunikative Kompetenz

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

### Lernkompetenz

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

Ziel der beruflichen Ausbildung von Menschen mit Behinderungen ist es, sie zum Arbeiten unter Anleitung zu befähigen und dabei im Rahmen der jeweiligen individuellen Möglichkeiten selbstständig zu handeln.

Für den erfolgreichen Unterricht mit lernbehinderten Auszubildenden sind folgende Unterrichtsprinzipien besonders wichtig:

- Konsequente Einbettung der Lerninhalte in konkrete berufliche Handlungssituationen
- Gestaltung von Lernprozessen, die weniger abstrakt und theoretisch gestaltet sind
- Ansprechen verschiedener Sinneszugänge zu den Unterrichtsinhalten
- Reduzierung der Lerninhalte und Unterteilung in kleinere Lernschritte

- Horizontale und vertikale Differenzierung im Unterricht
- Ständiges, impliziertes Wiederholen und Üben auch im Rahmen erweiterter Aufgabenstellungen
- Hilfen bei der Selbstorganisation von Lernprozessen (Anbieten von Planungsschritten, Angebote von Problemlösungswegen)
- Hilfen bei der Kontrolle und Beurteilung der Lernergebnisse (Musterlösungen, Analyseraster, Auswertungsbögen)
- Unmittelbare Rückmeldungen über den Lernerfolg und sofortige Fehlerkorrektur
- Ausgangspunkt der didaktisch methodischen Gestaltung des Unterrichts durch Lern-situationen in den einzelnen Lernfeldern sind Handlungssituationen des jeweiligen beruflichen Handlungsfelds.

Die Titel der Lernfelder verdeutlichen die berufliche Handlungskompetenz. Sowohl die Ziele als auch die Inhalte orientieren sich an der beruflichen Handlung. Handlungslogische Strukturierung und fachsystematischer Wissensaufbau müssen sich ergänzen. Die integrierte Vermittlung von Strukturen, Begriffen und Kategorien der Fach- bzw. Bezugswissenschaften sind erforderlich und - insbesondere mit Blick auf die Zielgruppe - notwendig, da sie dazu beitragen, Wissen systematisch aufzubauen und einzuordnen.

Die Planung, Organisation und Durchführung des Unterrichts sollte immer unter Berücksichtigung der jeweiligen Klassensituation und dem Aspekt der Ausbildung von Menschen mit erheblichen Benachteiligungen im Lernen und/oder im Sozialverhalten erfolgen. Diesbezüglich wird der Einsatz von Arbeitsblättern, Folien, Anschauungsfilmen, Lernkarten, ausgewählten Lehrbüchern bzw. Lehrbuchabschnitten usw. empfohlen.

Im Rahmen der Umsetzung des Rahmenplans Fachpraktiker/-in Küche in den Schulen sollten spezifische Ergänzungen und Veränderungen z.B. im Hinblick auf individuelle Förderung, Leistungsbewertung und Lernortkooperation vorgenommen werden.

Mathematische und betriebswirtschaftliche Inhalte werden integrativ in den Lernfeldern unterrichtet. Dabei ist eine enge Kooperation mit dem Unterrichtsfach Sozialkunde und eine schulinterne Absprache der betriebswirtschaftlichen Inhalte anzustreben. Insbesondere Themen wie Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht sowie marktwirtschaftliche Grundlagen sind verstärkt im Sozialkundeunterricht aufzugreifen.

Bei der Vermittlung mathematischer Inhalte in den Lernfeldern ist der Lerngegenstand im Rahmen einer Lernsituation berufsbezogen und praxisnah auszuwählen. Leitziel ist die Festigung der Kenntnisse und Fähigkeiten bei der Anwendung grundlegender Rechenoperationen. Dabei sind insbesondere Aufgaben zu den Grundrechenarten, das Rechnen mit dem Dreisatz und die Prozentrechnung zu trainieren. Bei der Anwendung einfacher Aufgaben zur Berechnung von Verlusten und Erträgen, Materialeinsatz- und Kostenberechnungen, Rezeptberechnungen, Durchschnittsberechnungen sowie Aufgaben zum Mischungs- und Verteilungsrechnen ist das Anforderungsniveau vom Leichten zum Schweren sowie vom Einfachen zum Komplexen zu steigern.

Einige Lernfelder des Rahmenlehrplans Koch/Köchin wurden für den Rahmenplan Fachpraktiker/-in Küche umbenannt. Diese Umbenennung entspringt einer Konkretisierung und Reduzierung der Lerninhalte. Die Durchlässigkeit beider Ausbildungsberufe wird dadurch nicht beeinträchtigt.



## 5. Übersicht der Lernfelder

Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachpraktiker/-in Küche		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	LF 1 In der Küche arbeiten	160		
2	LF 2 Im Service arbeiten	120		
3	LF 3 Im Magazin arbeiten	40		
4	LF 4 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen herstellen		80	
5	LF 5 Vorspeisen und Zwischenmahlzeiten herstellen		40	
6	LF 6 Brühen, Suppen und Saucen herstellen		40	
7	LF 7 Nachspeisen herstellen		40	
8	LF 8 Speisen aus Schlachtfleisch herstellen		80	
9	LF 9 Speisen aus Fisch zubereiten			80
10	LF 10 Speisen aus Wild und Geflügel herstellen			80
11	LF 11 Einfache Speisenfolgen zusammenstellen			60
12	LF 12 Regionale in- und ausländische Küche kennenlernen			60
<b>Summen: insgesamt 880 Stunden</b>		<b>320</b>	<b>280</b>	<b>280</b>

## 6. Lernfeldbeschreibung

### Lernfeld 1.1 In der Küche arbeiten

1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 160 Stunden

#### Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler kennen Vorbereitungsarbeiten und Garverfahren. Sie können einfache Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen vor- und zubereiten sowie anrichten. Die Arbeitsschritte werden unter Anleitung nach vorgegeben ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten geplant, die Arbeitsergebnisse nach vorgegeben Kriterien kontrolliert und bewertet.

Sie verstehen lebensmittelrechtliche Forderungen und handeln danach. Insbesondere werden Hygieneregeln von den Schülerinnen und Schülern im Umgang mit Lebensmitteln angewandt.

Die Schülerinnen und Schüler können Rohstoffe nach sensorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien unterscheiden und nach Verwendungszweck auswählen. Sie kennen geeignete Verfahren der Vor- und Zubereitung, um die Werterhaltung von Lebensmitteln zu sichern.

Die Schülerinnen und Schüler führen einfache Rohstoffmengen- und Verlustberechnungen durch und können mit der Nährwerttabelle arbeiten.

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über Kenntnisse zur Unfallverhütung und halten die Sicherheitsvorschriften ein. Sie verstehen die Bedeutung des Umweltschutzes und sind in der Lage, umweltbewusst zu handeln.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

#### Inhalte:

- Arbeitsorganisation in der Küche
- Vorbereitungsarbeiten und Garverfahren
- Grundlagen der gesunden Ernährung
- Nährstoffe und ihre küchentechnischen Eigenschaften
- technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen (Eier, Milch- und Milchprodukte)
- Herstellung einfacher Speisen (Eierspeisen, einfache Salate)
- Lebensmittelrechtliche Grundlagen
- Personal-, Betriebs- und Produkthygiene
- Umweltschutz
- Arbeitssicherheit
- Berechnungen (Gewichtsmaße, Rohstoffmengen, Verluste)
- Arbeit mit der Nährwerttabelle
- Fachbegriffe

**Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler kennen die wichtigsten Arbeitsmittel im Service. Sie verfügen über grundlegende Kenntnisse der wichtigsten Servierarten und –methoden.

Sie können geplante Arbeiten im Office, im Restaurant und am Büfett beschreiben.

Den Schülerinnen und Schülern ist ihre Funktion als Gastgeber bewusst. Sie erkennen die Auswirkungen ihres persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf die Gäste. Sie führen einfache Kundengespräche unter Einhaltung von Kommunikationsregeln durch und präsentieren einfache Speisen- und Getränkeangebote.

Sie erstellen einfache Gästerechnungen und kennen Zahlungsarten.

Die Schülerinnen und Schüler kennen Rechtsvorschriften, die das Restaurant betreffen, und halten diese ein.

Die Schülerinnen und Schüler arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

**Inhalte:**

- Servierarten und -methoden
- Arbeitsmittel im Service
- Tischwäsche / Tischdekorationen
- Getränkekunde
- Herstellen von Aufgussgetränken und einfachen Mischgetränken
- Umgang mit Gästen
- Kundengespräch und Kommunikationsregeln
- Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant (Bargeld, Scheck, Kreditkarte)
- Rechtsvorschriften (Bewirtungsvertrag, Haftung, Reklamation, Jugendschutzgesetz)
- Berechnungen (Volumenmaße, Schankverlust, Gästerechnung)
- Fachbegriffe

**Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Aufgaben eines Magazins für gastronomische Betriebe und beschreiben Arbeitsabläufe.

Sie prüfen Waren auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden und kontrollieren Bestellungen und Lieferscheine. Sie sind in der Lage, Waren richtig einzulagern und verstehen die Notwendigkeit, Warenbestände zu kontrollieren.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, eine einfache rezeptbezogene Warenanforderung zu erstellen und erkennen, weshalb der Umgang mit Schriftstücken organisiert sein muss.

Sie kennen den Inhalt von Kaufverträgen, erkennen Störungen bei dessen Erfüllung und reagieren angemessen.

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Notwendigkeit des Datenschutzes. Sie sind fähig, Kommunikationsmedien zu nutzen.

**Inhalte:**

- Wareneingang, -lagerung und -ausgabe
- Warenbestandskontrolle
- Kaufvertrag
- mangelhafte Lieferung
- Berechnungen (Lagerkennzahlen, Schwund)

**Lernfeld 2.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen herstellen**

**2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, pflanzliche Rohstoffe zu benennen und ihre Verarbeitungsmöglichkeiten und Anrichteweisen zu Beilagen oder eigenständigen Gerichten darzulegen.

Sie sind fähig, Warenanforderungen und Arbeitsabläufe nach einfachen Rezepturen zu erstellen. Sie können die Rohstoffe nach vorgegebenen Qualitätsmerkmalen beurteilen.

Die Schülerinnen und Schüler kennen produktangemessene Verfahren bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung pflanzlicher Rohstoffe. Dabei beachten sie besonders die Werterhaltung der Lebensmittel.

Die Schülerinnen und Schüler kennen Möglichkeiten des Einsatzes von Würzmitteln - insbesondere Kräutern - um Gerichte zu variieren und den Genusswert zu erhöhen. Sie kennen die Grundlagen der Herstellung verschiedener Salatsoßen und Ihre entsprechenden Verwendungsmöglichkeiten.

Die Arbeitsschritte werden unter Anleitung nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten geplant; lebensmittelrechtliche Vorschriften werden berücksichtigt. Sie lernen Bewertungs- und Kontrollverfahren für Arbeitsergebnisse kennen und anzuwenden.

Den Schülerinnen und Schüler sind verschiedene vegetarische Kostformen bekannt und sie kennen einfache vegetarische Gerichte.

Sie verfügen wissen über Möglichkeiten des Einsatzes von Convenienceprodukten und deren Vor- und Nachteile.

Sie führen einfache Berechnungen durch.

**Inhalte:**

- Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideerzeugnisse (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung)
- Vorbereitungsarbeiten
- Auswahl und Einsatz verschiedener Arbeitsmittel
- Zubereitung von Salaten aus pflanzlichen Rohstoffen
- Zubereiten von Gemüse- und Sättigungsbeilagen
- Präsentationsformen und Anrichteweisen
- Salatsoßen und Würzmittel
- Einsatz und Verwendung von Convenienceprodukten
- Markt / Angebot und Nachfrage
- einfache Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Einsatz von Maschinen und Geräten
- Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz
- Fachbegriffe

**Lernfeld 2.2 Vorspeisen und  
Zwischenmahlzeiten herstellen**

**2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

**Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen grundlegendes Wissen über verschiedene kleine warme und kalte Speisen als Vorspeisen und Zwischenmahlzeiten. Sie lernen Arbeitsabläufe zur Herstellung einfacher Vorspeisen und Zwischengerichte sowie verschiedene Präsentationsformen kennen.

Die Schülerinnen und Schüler sind fähig, nach einfachen Rezepturen Warenanforderungen und Arbeitsabläufe zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach vorgegebenen Qualitätsmerkmalen beurteilt. Es wird besonders auf die Werterhaltung der Produkte geachtet.

Das Planen von Arbeitsschritte erfolgt nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten; lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten. Sie lernen Kriterien zur Kontrolle und Bewertung von Arbeitsergebnissen kennen und anzuwenden.

Den Schülerinnen und Schülern ist die ernährungsphysiologische Bedeutung von Vorspeisen und Zwischenmahlzeiten bewusst und sie berücksichtigen dies bei der Zusammenstellung von Speiseangeboten.

Sie kennen Möglichkeiten des Einsatzes von Convenienceprodukten und ihre Vor- und Nachteile.

Sie führen einfache Berechnungen durch.

**Inhalte:**

- Vor- und Zubereiten von Cocktails und Canapés
- Fingergerichte
- Präsentationsformen und Anrichteweisen
- Aufbau eines Büfets
- Einsatz und Verwendung von Convenienceprodukten
- einfache Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Einsatz von Maschinen und Geräten
- Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz
- Rechtsvorschriften
- Fachbegriffe

**Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen Kenntnisse über die Einteilung der Brühen, Suppen und Saucen.

Sie erkennen den Wert von Brühen als Grundlage für die Herstellung von Suppen und Saucen.

Sie sind in der Lage, Arbeitsabläufe zur Herstellung von Fonds aus unterschiedlichen Rohstoffen zu erstellen und diese bei den Arbeitsabläufen zur Herstellung von einfachen Suppen und Saucen einzuarbeiten.

Die Schülerinnen und Schüler sind sich über die ernährungsphysiologische Bedeutung von Suppen in der Speisefolge bewusst.

Sie kennen verschiedene Suppeneinlagen, Arbeitsabläufe für deren Herstellung und ihre zweckmäßige Verwendung.

Die Schülerinnen und Schüler sind fähig, nach einfachen Rezepturen Warenanforderungen und Arbeitsabläufe zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach vorgegebenen Qualitätsmerkmalen beurteilt.

Die Schülerinnen und Schüler lernen produktangemessene Verfahren für die Lagerung sowie für die Vor- und Zubereitung kennen. Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet. Die Planung der Arbeitsschritte erfolgt planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten; lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden nach vorgegeben Kriterien kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie führen einfache Berechnungen durch.

**Inhalte:**

- Einteilung und Herstellung von Grundbrühen
- Einteilung und Herstellung von Suppen
- Suppeneinlagen
- Einteilung und Herstellung von Grundsaucen und ihren einfachen Ableitungen
- Einsatz und Verwendung von Convenienceprodukten
- einfache Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Einsatz von Maschinen und Geräten
- Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz
- Rechtsvorschriften
- Fachbegriffe

**Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler kennen unterschiedliche Nachspeisenangeboten und erlangen Kenntnisse über die Herstellung einfacher Nachspeisen.

Sie sind in der Lage, nach einfachen Rezepturen Warenanforderungen und Arbeitsabläufe zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach vorgegebenen Qualitätsmerkmalen beurteilt. Sie kennen produktangemessene Verfahren zur Lagerung sowie zur Vor- und Zubereitung. Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet.

Aufgrund der Kenntnisse über Zutaten und Herstellungsverfahren sind die Schülerinnen und Schüler unter Anleitung in der Lage Rezepte abzuwandeln. Sie können unter Berücksichtigung von geschmacklichen, optischen, saisonalen und regionalen Aspekten Nachspeisen variieren.

Die Planung der Arbeitsschritte erfolgt nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. Sie kennen wichtige lebensmittelrechtliche Vorschriften, insbesondere im Umgang mit Eiern und Speiseeis, und erkennen ihre Bedeutung für die Gesunderhaltung des Menschen. Die Arbeitsergebnisse werden nach vorgegebenen Kriterien kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Nachspeisen verkaufsfördernd anzurichten und zu präsentieren.

Sie kennen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie führen einfache Berechnungen durch.

**Inhalte:**

- Teige, Massen, Süßspeisen
- Käse und Obst  
(Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung)
- Vor- und Zubereitungen
- Anrichteweisen und Präsentationsformen
- Einsatz und Verwendung von Convenienceprodukten
- einfache Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Einsatz von Maschinen und Geräten
- Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz
- Rechtsvorschriften
- Fachbegriffe



**Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler haben Kenntnisse über das Angebot und die Zusammensetzung von Schlachtfleisch.

Sie beschreiben den Weg vom Schlachttier zum Schlachtfleisch und erkennen einen Zusammenhang zwischen Reifung und Fleischqualität. Sie kennen die verschiedenen Fleischteile und ihre Verwendung.

Sie informieren sich über das Marktangebot und lernen, sich bei der Auswahl der Rohstoffe am Markt zu orientieren.

Die Schülerinnen und Schüler lernen Zubereitungsmöglichkeiten für einfache Gerichte aus Schlachtfleisch kennen und sind fähig, nach einfachen Rezepturen Warenanforderungen und Arbeitsabläufe zu erstellen.

Sie kennen produktangemessene Verfahren zur Lagerung sowie zur Vor- und Zubereitung von Schlachtfleisch. Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet. Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene werden eingehalten.

Die Arbeitsergebnisse werden nach vorgegebenen Kriterien kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler haben Kenntnisse über die verkaufsfördernde Präsentation von Speisen.

Sie kennen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie führen einfache Berechnungen durch.

**Inhalte:**

- Schlachtfleisch  
(Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung)
- Hackfleischverordnung
- Vor- und Zubereitung von Speisen aus Schlachtfleisch
- Zusammenstellen von einfachen Gerichten
- Anrichteweisen und Präsentationsformen
- Einsatz und Verwendung von Convenienceprodukten
- einfache Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Einsatz von Maschinen und Geräten
- Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz
- Rechtsvorschriften
- Fachbegriffe

**Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Fische nach unterschiedlichen Gesichtspunkten einzuteilen und kennen den ernährungsphysiologischen Wert der Fische für den Menschen. Sie haben Kenntnisse über verschiedene Fischprodukte und deren Konservierungsmöglichkeiten.

Die Schülerinnen und Schüler lernen Zubereitungsmöglichkeiten für einfache Gerichte aus Fisch kennen und können nach einfachen Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen erstellen. Die Rohstoffe werden nach vorgegebenen Qualitätsmerkmalen beurteilt. Sie kennen produktangemessene Verfahren zur Lagerung sowie zur Vor- und Zubereitung von Speisen aus Fisch. Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet.

Die Planung der Arbeitsschritte erfolgt nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten.

Dabei werden Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene eingehalten.

Die Arbeitsergebnisse werden nach vorgegeben Gesichtspunkten selbstständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie führen einfache Berechnungen durch.

**Inhalte:**

- Fisch  
(Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung)
- Vor- und Zubereitungen von Speisen aus Fisch
- Zusammenstellen von einfachen Gerichten
- Anrichteweisen und Präsentationsformen
- Einsatz und Verwendung von Convenienceprodukten
- einfache Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Einsatz von Maschinen und Geräten
- Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz
- Rechtsvorschriften
- Fachbegriffe

**Lernfeld 3.2 Speisen aus Wild und Geflügel herstellen**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Wild und Geflügel nach unterschiedlichen Gesichtspunkten einzuteilen und kennen ihren ernährungsphysiologischen Wert für den Menschen.

Die Schülerinnen und Schüler lernen Zubereitungsmöglichkeiten für einfache Gerichte aus Wild und Geflügel kennen und können nach einfachen Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen erstellen. Die Rohstoffe werden nach vorgegebenen Qualitätsmerkmalen beurteilt. Sie kennen produktangemessene Verfahren zur Lagerung sowie zur Vor- und Zubereitung von Speisen aus Wild und Geflügel. Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet.

Die Planung der Arbeitsschritte erfolgt nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten.

Dabei werden Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene eingehalten.

Die Arbeitsergebnisse werden nach vorgegebenen Gesichtspunkten selbstständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie führen einfache Berechnungen durch.

**Inhalte:**

- Wild und Geflügel  
(Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung)
- Vor- und Zubereitungen von Speisen aus Wild und Geflügel
- Zusammenstellen von einfachen Gerichten
- Anrichteweisen und Präsentationsformen
- Einsatz und Verwendung von Convenienceprodukten
- einfache Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Einsatz von Maschinen und Geräten
- Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz
- Rechtsvorschriften
- Fachbegriffe

**Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler haben Kenntnisse von Speisenfolgen und können aus einem Warenkorb eine einfache Speisenfolge erstellen. Sie lernen Menüregeln kennen und wenden diese in einfachen Menüfolgen an. Dabei achten sie auf saisonale Produkte und beachten ökonomische Gesichtspunkte. Sie können unter Anleitung den Arbeitsablauf zur Zubereitung einer einfachen Speisenfolge planen.

Die Schülerinnen und Schüler erstellen einfache Menüs für unterschiedliche Anlässe und können einfache korrespondierende Getränke vorschlagen. Sie gestalten Menükarten unter Einbeziehung verschiedener Medien.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, ihre Speisenfolgen vorzustellen.

Sie führen einfache Berechnungen durch.

**Inhalte:**

- Menüregeln
- Planung und Gestaltung von Arbeitsabläufen
- Korrespondierende Getränke
- EDV
- einfache Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Fachbegriffe

**Lernfeld 3.4 Regionale in- und ausländische  
Küche kennenlernen**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrictwert: 60 Stunden**

**Zielformulierung:**

Den Schülerinnen und Schülern ist die kulturelle Bedeutung von Essen und Trinken bewusst. Sie kennen einige für ihre Region typische Lebensmittel und sind in der Lage, regionale Rezepturen zu recherchieren.

Die Schülerinnen und Schüler kennen Essgewohnheiten anderer Regionen und akzeptieren diese. Sie lernen Speisen und Getränke anderer Regionen kennen und sind in der Lage, überregionale Rezepturen zu recherchieren.

Sie können nach einfachen Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen erstellen. Die Rohstoffe werden nach vorgegebenen Qualitätsmerkmalen beurteilt.

Die Planung der Arbeitsschritte erfolgt nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten.

Die Schülerinnen und Schüler führen einfache Berechnungen durch.

**Inhalte:**

- Esskultur
- Regionstypische Lebensmittel (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung)
- Rezeptrecherchen
- Vor- und Zubereitungen von einfachen regionalen Speisen
- Anrichteweisen und Präsentationsformen
- einfache Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten)
- Einsatz von Maschinen und Geräten
- Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz
- Rechtsvorschriften
- Fachbegriffe