



Studentafel für die Berufsschule

Fachpraktiker Küche

Fachpraktikerin Küche

Fachpraktiker für Küche

Fachpraktikerin für Küche

Beruf nach § 66 BBiG

2014/2020

Die Stundentafel ist ab 1. August 2014 in Kraft gesetzt.

I m p r e s s u m

Die Ausbildung im Beruf Fachpraktiker Küche/Fachpraktikerin Küche und Fachpraktiker für Küche/Fachpraktikerin für Küche erfolgt nach § 66 BBiG.

Die Stundentafel wurde am

Sächsischen Bildungsinstitut
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

2014 erarbeitet und durch das

Landesamt für Schule und Bildung
Standort Radebeul
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

<https://www.lasub.smk.sachsen.de>

2020 überarbeitet.

HERAUSGEBER

Sächsisches Staatsministerium für Kultus
Carolaplatz 1
01097 Dresden

<https://www.smk.sachsen.de/>

Download:

<https://www.schulportal.sachsen.de/lplandb/>

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1 Vorbemerkungen	4
2 Stundentafel für die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG	5
3 Hinweise zur Umsetzung der Stundentafel	6
4 Hinweise zur inhaltlichen Ausgestaltung der Lernfelder	7

1 Vorbemerkungen

Die Verfassung des Freistaates Sachsen fordert in Artikel 101 für das gesamte Bildungswesen:

„(1) Die Jugend ist zur Ehrfurcht vor allem Lebendigen, zur Nächstenliebe, zum Frieden und zur Erhaltung der Umwelt, zur Heimatliebe, zu sittlichem und politischem Verantwortungsbewusstsein, zu Gerechtigkeit und zur Achtung vor der Überzeugung des anderen, zu beruflichem Können, zu sozialem Handeln und zu freiheitlicher demokratischer Haltung zu erziehen.“

Das Sächsische Schulgesetz legt in § 1 fest:

„(2) Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der Schule wird bestimmt durch das Recht eines jeden jungen Menschen auf eine seinen Fähigkeiten und Neigungen entsprechende Erziehung und Bildung ohne Rücksicht auf Herkunft oder wirtschaftliche Lage.

(3) Die schulische Bildung soll zur Entfaltung der Persönlichkeit der Schüler in der Gemeinschaft beitragen. ...

Für die Berufsschule gilt gemäß § 8 Abs. 1 des Sächsischen Schulgesetzes:

„Die Berufsschule hat die Aufgabe, im Rahmen der Berufsvorbereitung, der Berufsausbildung oder Berufsausübung vor allem berufsbezogene Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zu vermitteln und die allgemeine Bildung zu vertiefen und zu erweitern. Sie führt als gleichberechtigter Partner gemeinsam mit den Ausbildungsbetrieben und anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zu berufsqualifizierenden Abschlüssen.“

Neben diesen landesspezifischen gesetzlichen Grundlagen sind die in der „Rahmenvereinbarung über die Berufsschule“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 12. März 2015 in der jeweils geltenden Fassung) festgeschriebenen Ziele umzusetzen.

2 Stundentafel für eine Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG

Unterrichtsfächer und Lernfelder	Wochenstunden in den Klassenstufen		
	1	2	3
Pflichtbereich	12	13	13
Berufsübergreifender Bereich	4 ¹	5	5
Deutsch/Kommunikation	1	1	1
Englisch	1	-	-
Gemeinschaftskunde	1	1	1
Wirtschaftskunde	1	1	1
Evangelische Religion, Katholische Religion oder Ethik	1	1	1
Sport	-	1	1
Berufsbezogener Bereich ²	8	8	8
1 Sich im Beruf orientieren	1	-	-
2 Pflanzliche Nahrungsmittel verarbeiten	4	-	-
3 Waren annehmen, kontrollieren und lagern	1	-	-
4 Einfache Speisen der warmen und kalten Küche zubereiten	2	-	-
5 Mit Gästen umgehen	-	1	-
6 Getreideerzeugnisse verarbeiten	-	4	-
7 Einfache Frucht- und Süßspeisen anrichten	-	1	-
8 Suppen und Soßen herstellen	-	1	-
9 Convenience weiterverarbeiten	-	1	-
10 Vorspeisen herstellen	-	-	1
11 Fleisch, Fisch und Geflügel verarbeiten	-	-	4
12 Einfaches Menü erstellen	-	-	2
13 Berufsbezogenes Projekt	-	-	1
Wahlbereich⁴	2	2	2

¹ Es obliegt den Schulen im Rahmen ihrer Eigenverantwortung, in welchem Fach des berufsübergreifenden Bereiches in der Klassenstufe 1 unter Beachtung der personellen und sächlichen Ressourcen der Unterricht um eine Wochenstunde gekürzt wird. In Abhängigkeit von der vorgenommenen Kürzung verringert sich die Anzahl der Gesamtausbildungsstunden nach Dauer der Ausbildung in dem jeweiligen Fach. In der Summe der Ausbildungsstunden aller Fächer im berufsübergreifenden Bereich ist dies bereits berücksichtigt. Eine Reduzierung in den Fächern Englisch und Gemeinschaftskunde soll nicht erfolgen. Des Weiteren ist sicherzustellen, dass die zum Bestehen der Abschlussprüfung Wirtschafts- und Sozialkunde notwendigen Inhalte im Unterricht vermittelt werden.

² Grundlage für die schulinterne Erarbeitung von Ziel- und Inhaltsvorgaben sind die Rechtsgrundlagen für die Ausbildung und die Prüfung der jeweils zuständigen Stelle für die Berufsausbildung nach § 66 BBiG und der Rahmenlehrplan für den anerkannten Ausbildungsberuf Koch/Köchin (Beschluss der KMK vom 05.12.1997).

⁴ Der Wahlbereich steht den Schulen im Rahmen ihrer Eigenverantwortung zur Vertiefung der berufsbezogenen Inhalte sowie weiteren Spezialisierung und Förderung zur Verfügung. Die Möglichkeit, das Fach Sport im Wahlbereich der Klassenstufe 1 anzubieten, ist ebenso gegeben.

3 Hinweise zur Umsetzung der Stundentafel

„Für behinderte Menschen, für die wegen Art und Schwere ihrer Behinderung eine Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf nicht in Betracht kommt, treffen die zuständigen Stellen (z. B. IHK, HWK) ... Ausbildungsregelungen entsprechend den Empfehlungen des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung.“³

Die Ausbildungsregelungen der zuständigen Stellen orientieren sich in der Regel an den Ausbildungsordnungen der dazugehörigen anerkannten Ausbildungsberufe.

Bei der Erarbeitung der sächsischen Stundentafeln für die Berufe nach § 66 BBiG und § 42r HwO wurden die Ausbildungsregelungen der zuständigen Stellen, die Ausbildungsordnungen und die sächsischen Lehrpläne bzw. Arbeitsmaterialien des jeweils dazugehörigen anerkannten Ausbildungsberufes zugrunde gelegt.

Für die schulinterne Erarbeitung von Ziel- und Inhaltsvorgaben sind die Rechtsgrundlagen für die Ausbildung und die Prüfung der jeweils zuständigen Stelle für die Berufsausbildung nach § 66 BBiG und § 42r HwO und der Rahmenlehrplan für den anerkannten Ausbildungsberuf maßgebend.

Aus den in der Stundentafel formulierten Lernfeldern sind Lernsituationen zu erstellen, die komplexe berufliche Handlungen repräsentieren. In der Handreichung „Umsetzung lernfeldstrukturierter Lehrpläne“ werden neben allgemeinen Aussagen zur beruflichen Handlungskompetenz Arbeitsschritte vorgeschlagen, wie aus den lernfeldstrukturierten Lehrplänen Lernsituationen abgeleitet und Aufträge⁴ für Schülerinnen und Schüler formuliert werden können. Vorschläge zur Untersetzung von Lernsituationen mit den Phasen der vollständigen beruflichen Handlung werden dabei ebenso abgebildet, wie Hinweise zur Erstellung eines Kompetenzentwicklungsplans, zum didaktischen Jahresplan, Anregungen für die konkrete Gestaltung des Unterrichts und ein Überblick über notwendige schulorganisatorische Rahmenbedingungen.

³ § 66 (1) BBiG

⁴ Unter Aufträgen werden sowohl Aufgaben- und Problemstellungen als auch berufliche Problemstellungen, Ausgangssituationen oder Einstiegsszenarien mit konkreten Aufgabenstellungen verstanden.

4 Hinweise zur inhaltlichen Ausgestaltung der Lernfelder

Zu Lernfeld 1	Sich im Beruf orientieren	1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung - Betriebsarten und Tätigkeitsfelder - Aufgaben eines Fachpraktikers, Erwartungen des Betriebes - Vorschriften und Grundsätze der Personal-, Produkt-, Betriebshygiene - Arbeitsplatzgestaltung - HACCP-Verordnung - Mikroben und Schädlinge - Desinfektions- und Reinigungsmittel, Reinigung der Küchenmaterialien - Arbeitssicherheit – Unfallquellen – Maßnahmen zur Unfallverhütung – Erste Hilfe - Küchenmaschinen und -werkzeuge - Berechnungen: Messen und Wiegen - Umweltschutz – Abfalltrennung – Energieeinsparung		

Zu Lernfeld 2	Pflanzliche Nahrungsmittel verarbeiten	1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 4 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung - Kartoffeln – Kochtypen und deren Verwendung – Nährwert – Qualitätsmerkmale und Lagergrundsätze – Zubereitung als Beilage – Salat – Klöße – Knödel – Nocken – Schnittformen – Garverfahren – Anrichten – Garnieren - Gemüse – Einteilung – Nährwert – Qualitätsmerkmale und Lagergrundsätze – Zubereitung als Salat und Beilage – Dressings – Schnittformen – Garverfahren – Anrichten – Garnieren - Hülsenfrüchte – Arten – Vorbereitung		

Zu Lernfeld 2	Pflanzliche Nahrungsmittel verarbeiten	1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 4 Ustd.
– Zubereitung - Würzmittel – Kräuter und Gewürze – Gewürzmischung – Würzstoffe – Gewürzzubereitungen - Berechnungen: Mengen (Bruchteile), Verluste, Rezepturen		

Zu Lernfeld 3	Waren annehmen, kontrollieren und lagern	1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung - Aufgaben des Magazins - Bedarfsermittlung, Angebotsvergleich - Bestellung, Einkauf, Kaufverträge, Störungen - Warenannahme, Wareneingangskontrolle - Warenkennzeichnung - Mängel, Mängelarten - Warenlagerung, Lagerarten - Warenpflege - Warenbestandskontrolle, Lagerkarte - Berechnungen – Rabatt – Skonto – Lagerverluste – Gewichte - Preise		

Zu Lernfeld 4	Einfache Speisen der warmen und kalten Küche zubereiten	1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 2 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung - Eiweißstoffe – Aufbau – Arten – Vorkommen - Eier – Arten – Aufbau – küchentechnische Eigenschaften – Hygiene – Verwendungsmöglichkeiten - Milch – Gewinnung – Angebotsformen – Gesundheitswert – Verwendungsmöglichkeiten - Käse		

Zu Lernfeld 4	Einfache Speisen der warmen und kal- ten Küche zubereiten	1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 2 Ustd.
– Einteilung und Herstellung der Käsearten – Verwendungsmöglichkeiten - Wurst- und Fleischwaren – Arten – Herstellungsmerkmale - Kalte Platten - Berechnungen: Kosten, Einkauf, Preisvergleich		

Zu Lernfeld 5	Mit Gästen umgehen	2. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung - Erscheinungsbild und Umgangsformen - Gastlichkeit, Gästebedürfnisse - Arbeiten im Team - Nationale und internationale Küche - Gästetypen - Produktinformation, Reklamation - Konfliktlösungen - einfaches Gedeck - Berechnungen: Rechnungslegung, Mehrwertsteuer		

Zu Lernfeld 6	Getreideerzeugnisse verarbeiten	2. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 4 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung - Getreide – Arten – Aufbau des Getreidekorns und Nährwert – Mehl – Mehltypen – Brotsorten und Kleingebäck – Herstellen von Teigen und Massen – Technologische Bedeutung der Backzutaten (z. B. Lockerungsmittel) – Müslis – Cerealien - Teigwaren – Arten – Herstellen und Verarbeiten von Teigwaren - Reis – Arten – Herstellen von Reisbeilagen (z. B. Risotto, Pilaw-Reis) - Berechnungen: Mengen, Grundmengen, Portionsgrößen, Löffelmaße		

Zu Lernfeld 7	Einfache Frucht- und Süßspeisen an- richten	2. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung - Obst – Einteilung – Nährwert – Verarbeitung zu Obstschalen – Fruchtsalate – Fruchtsaucen – Kompott – Getränke - Quark- und Joghurtspeisen - Cremespeisen - Flammeri - Eisspeisen, Speiseeisverordnung - Süße Eierspeisen - Portionieren und Anrichten der Speise - Berechnungen: Nährwert, Energiewert		

Zu Lernfeld 8	Suppen und Soßen herstellen	2. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung - Fette – Ölgewinnung – Einteilung – Nährwert – Verwendung – Qualitätsmerkmale - Suppen – Einteilung – Nährwert – Suppeneinlagen – Anrichten und Garnieren – Soßen – Einteilung – Verwendung - Berechnungen: Mengen, Hohlmaße		

Zu Lernfeld 9	Convenience weiterverarbeiten	2. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung - Begriffsbestimmung und Hauptmerkmale - Produktbereiche und Produktverbreitung - Einsatz in der gewerblichen Küche - Qualitätsaspekte und Preis - Eigenfertigung und Fremdbezug - Berechnungen: Preisvergleiche		

Zu Lernfeld 10	Vorspeisen herstellen	3. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung - Salate aus rohen und gekochten Zutaten und passende Dressings - Belegte Brote, Brötchen und Sandwiches - Canapés - Snacks und Fingerfood - Toastspezialitäten - Cocktails - Berechnungen: Kalkulation, Verluste		

Zu Lernfeld 11	Fleisch, Fisch und Geflügel verarbeiten	3. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 4 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung - Schlachtfleisch, Fleischarten - Reifung und Lagerung, gesetzliche Vorgaben - Schwein, Rind, Kalb; Fleischteile - Fleischteile; Zubereitung und Verwendung - Einfache Gerichte - Hackfleisch – Hygiene-VO – Erzeugnisse und Gerichte - Innereien – Eigenschaften – Lagerung und Verwendung - Geflügel; Einteilung und Arten - Handelsklassen, Produkthygiene und Lagerung - Vorbereitungs- und Zubereitungsverfahren - Einfache Gerichte - Fische, Einteilung - Frischemerkmale, Lagerung - Vorbereitungs- und Zubereitungsverfahren - Einfache Gerichte - Anrichten, Präsentieren - Berechnungen: Vorbereitungs-, Zubereitungs- und Garverluste		

Zu Lernfeld 12	Einfaches Menü erstellen	3. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 2 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung - Buchung für Beschaffung und Verkauf - Kalkulation von Verkaufspreisen - Begriff des Mehrwertes - Entstehung der Mehrwertsteuer und Durchführung von Buchungen - Abgrenzung Mehrwertsteuer von anderen Steuerarten - Folgen von Privatentnahmen und -einlagen		

Zu Lernfeld 13	Berufsbezogenes Projekt	3. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.
Inhaltliche Konkretisierung - Ernährungsgrundsätze und spezielle Kostformen - Speisenfolge - Menüregeln - Warenkorb - Zeitplanung - Zubereitung - Präsentation		

Hinweise zur Veränderung der inhaltlichen Konkretisierungen richten Sie bitte an das

Landesamt für Schule und Bildung
Standort Radebeul
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

Notizen:

Die für den Unterricht an berufsbildenden Schulen zugelassenen Lehrpläne und Arbeitsmaterialien sind in der Landesliste der Lehrpläne für die berufsbildenden Schulen im Freistaat Sachsen in ihrer jeweils geltenden Fassung enthalten.

Die freigegebenen Lehrpläne und Arbeitsmaterialien finden Sie als Download unter <https://www.schulportal.sachsen.de/lplandb/>.

Das Angebot wird durch das Landesamt für Schule und Bildung, Standort Radebeul, ständig erweitert und aktualisiert.