



Arbeitsmaterial für die Berufsschule

Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk

2007/2020

Das Arbeitsmaterial ist ab 1. August 2020 freigegeben.

I m p r e s s u m

Das Arbeitsmaterial basiert auf dem Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 08. März 2006), der mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk/zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk vom 31. März 2006 (BGBl. 2006 Teil I Nr. 15) abgestimmt ist.

Das Arbeitsmaterial wurde am

Sächsischen Bildungsinstitut
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

unter Mitwirkung von

Viola Rost	Bautzen
Eva-Maria Schneider (Leiterin)	Leipzig
Gisela Vollgold	Zwickau
Uwe Wagner	Chemnitz
Kerstin Wöllert	Dresden

2007 erarbeitet.

Eine teilweise Überarbeitung des Arbeitsmaterials erfolgte 2020 durch das

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

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

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 Kurzcharakteristik des Bildungsganges	5
3 Stundentafeln	9
Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei	9
Schwerpunkt Fleischerei	10
4 Hinweise zur Umsetzung	11
5 Beispiele für Lernsituationen	28
Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei	28
Schwerpunkt Fleischerei	36
6 Berufsbezogenes Englisch	45
7 Hinweise zur Literatur	48

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 Kurzcharakteristik des Bildungsganges

Der Ausbildungsberuf Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk ist darauf ausgerichtet, den Kunden vor dem Hintergrund gewachsener Kundenanforderungen und sich entwickelnder Produktpaletten ein ansprechendes Dienstleistungsangebot zu unterbreiten. Dabei stellen Fragen der gesundheitsbewussten Ernährung und gehobene Qualitätsanforderungen nicht nur in der Produktion, sondern auch im Verkauf einen hohen Anspruch an die Fachgeschäfte im Lebensmittelhandwerk.

Mit Beginn des Schuljahres 2020/2021 sind die Vorgaben der KMK für den berufsbezogenen Bereich in die sächsische Stundentafel übernommen worden.

Der Ausbildungsberuf Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk und die jeweiligen Ausbildungsberufe in der Produktion Bäcker/Bäckerin, Konditor/Konditorin sowie Fleischer/Fleischerin können im 1. Ausbildungsjahr eine gemeinsame fachliche Grundbildung erhalten. Die dort vorliegenden Lernfelder sollen in Bezug auf die Erfordernisse des Verkaufs umgesetzt werden.

In den Lernfeldern des 2. und 3. Ausbildungsjahres sind die berufsspezifischen Inhalte entsprechend den jeweiligen Ausbildungsberufen zu vermitteln.

Die Stundentafeln und die KMK-Rahmenlehrpläne sind so gestaltet, dass dort, wo es erforderlich ist, die Schülerinnen und Schüler beider Schwerpunkte gemeinsam unterrichtet werden können, wenn die Lernfelder nicht eindeutig einem Bezugshandwerk (Bäckerei/Konditorei oder Fleischerei) zugeordnet sind.

Fachverkäufer/Fachverkäuferinnen im Lebensmittelhandwerk finden ihren Einsatz in Stammgeschäften und Filialen von kleinen und mittleren Betrieben des Handwerks sowie in Einzelhandelsunternehmen.

Sie sind in der Lage, eine Vielzahl von Erzeugnissen aus Fleisch, Getreidemahlerzeugnissen und anderen fleischerei-, bäckerei- und konditoreitypischen Zutaten anzubieten und zu verkaufen. Die Herstellung von Erzeugnissen des Bezugshandwerks und von kleinen Gerichten oder Snacks gehören neben dem Verkauf zu den vielfältigen Serviceleistungen der Fachverkäufer/Fachverkäuferinnen im Lebensmittelhandwerk. Verkaufsstrategien des Unternehmens setzen sie erfolgreich um.

Typische berufliche Handlungsabläufe sind:

- Beraten von Kunden
- Verkaufen von Produkten und Handelsware
- Verpacken und Aushändigen von Waren
- Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen
- Realisieren von Werbemaßnahmen
- Planen und Durchführen von Veranstaltungen
- Durchführen von Liefer- und Geschäftsverkehr
- Bedienen und Pflegen von Geräten und Maschinen
- Herstellen, Fertigstellen, Anrichten und Präsentieren von typischen Produkten

Die berufliche Tätigkeit erfordert:

- freundlichen, situationsgerechten Umgang mit Kunden und Gästen
- fachlich fundiertes Wissen und Können für die Kundenberatung, den Umgang mit Maschinen, Rohstoffen, Erzeugnissen und Handelswaren
- Beherrschen ausgewählter Herstellungstechniken
- Umsetzen von lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- bewusstes Anwenden von qualitätssichernden Maßnahmen
- Beachtung des Umweltschutzes sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes am Arbeitsplatz
- selbstständige Nutzung von Informations- und Kommunikationssystemen
- kaufmännische Kenntnisse
- selbstständiges Planen, Vorbereiten, Durchführen und Bewerten von Arbeitsabläufen sowie Arbeiten im Team
- gut entwickelte gestalterische Fähigkeiten
- sensorisches Urteilsvermögen
- gesunde körperliche Konstitution, besonders Atmungsorgane, Haut sowie Extremitäten

Ziele der Ausbildung sind insbesondere:

- fachtheoretische Kenntnisse mit beruflichem Können verknüpfen und kundenorientiert anwenden
- Eigenverantwortlichkeit im Verkauf und beim Umgang mit Waren
- selbstständiges Problemlösen und das Denken in Zusammenhängen
- Teamgeist und Flexibilität
- Anpassen an die aktuelle Entwicklung in Gesellschaft und Wirtschaft

Die Realisierung der Bildungs- und Erziehungsziele der Berufsschule ist auf den Erwerb beruflicher Handlungskompetenz gerichtet. Diese entfaltet sich in den Dimensionen von Fach-, Selbst- und Sozialkompetenz sowie in Methoden- und Lernkompetenz. Dabei bilden berufliche Handlungen den Ausgangspunkt des Lernprozesses. Der KMK-Rahmenlehrplan des Ausbildungsberufes ist vor diesem Hintergrund nach Lernfeldern gegliedert.

Die Ausgestaltung und Umsetzung der Lernfelder ist in den Schulen vor Ort zu leisten. Die Lernfelder sind für den Unterricht durch Lernsituationen, die exemplarisch für berufliche Handlungssituationen stehen, zu untersetzen. Lernsituationen konkretisieren die Vorgaben des Lernfeldes und werden mittels didaktischer Analyse aus diesen abgeleitet.

Die Lernfelder des berufsbezogenen Bereichs sind in allen Ausbildungsjahren mit den im KMK-Rahmenlehrplan vorgegebenen Lernfeldern identisch.

Das Arbeitsmaterial enthält jeweils eine Stundentafel für den Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei und den Schwerpunkt Fleischerei.

Beide Stundentafeln gliedern sich in

- den berufsübergreifenden Bereich, der fachsystematisch strukturiert ist, und
- den berufsbezogenen Bereich, der handlungssystematisch strukturiert ist.

Außerdem umfasst die Studententafel einen Wahlbereich. Damit besteht zum einen die Möglichkeit, bei Bedarf spezielle Inhalte zu ergänzen oder zu vertiefen und flexibel auf neue Entwicklungstendenzen zu reagieren, ohne dass kurzfristig eine Überarbeitung des Arbeitsmaterials erforderlich ist.

Zum anderen ist die Vermittlung berufsbezogener Fremdsprachenkenntnisse möglich. Bei der Auswahl der Fremdsprache sollten Gegebenheiten des grenznahen Raumes und touristisch geprägter Gebiete Beachtung finden.

Der Unterricht wird als handlungsorientierter Frontal-, Gruppen- oder als Projektunterricht organisiert. Ziele und Inhalte sollen durch geeignete Übungen und komplexe Arbeiten möglichst realitätsnah umgesetzt werden, um die ganzheitliche berufliche Handlung auszubilden sowie das berufliche Handeln und die selbstständige Arbeit der Schülerinnen und Schüler zu entwickeln. Regionale und territoriale Besonderheiten sowie unternehmensbezogene Aspekte sind im Unterricht angemessen zu berücksichtigen. Mathematische Inhalte sind integrative Bestandteile der Lernfelder, in diesem Sinne an berufsbezogenen Sachverhalten zu vermitteln und ausreichend zu üben.

Der berufsbezogene Unterricht knüpft an das Alltagswissen und an die Erfahrungen des Lebensumfeldes an und bezieht die Aspekte der Medienbildung, der Bildung für nachhaltige Entwicklung sowie der politischen Bildung ein. Die Lernfelder bieten umfassende Möglichkeiten, den sicheren, sachgerechten, kritischen und verantwortungsvollen Umgang mit traditionellen und digitalen Medien zu thematisieren. Sie beinhalten vielfältige, unmittelbare Möglichkeiten zur Auseinandersetzung mit globalen, gesellschaftlichen und politischen Themen, deren sozialen, ökonomischen und ökologischen Aspekten sowie Bezüge zur eigenen Lebens- und Arbeitswelt. Die Umsetzung der Lernsituationen unter Einbeziehung dieser Perspektiven trägt aktiv zur weiteren Lebensorientierung, zur Entwicklung der Mündigkeit der Schülerinnen und Schüler, zum selbstbestimmten Handeln und damit zur Stärkung der Zivilgesellschaft bei.

Bei Inhalten mit politischem Gehalt werden auch die damit in Verbindung stehenden fachspezifischen Arbeitsmethoden der politischen Bildung eingesetzt. Dafür eignen sich u. a. Rollen- und Planspiele, Streitgespräche, Pro- und Kontradedebatten, Podiumsdiskussionen oder kriterienorientierte Fall-, Konflikt- und Problemanalysen.

Bei Inhalten mit Anknüpfungspunkten zur Bildung für nachhaltige Entwicklung eignen sich insbesondere die didaktischen Prinzipien der Visionsorientierung, des Vernetzenden Lernens sowie der Partizipation. Vernetztes Denken bedeutet hier die Verbindung von Gegenwart und Zukunft einerseits und ökologischen, ökonomischen und sozialen Dimensionen des eigenen Handelns andererseits.

Die Digitalisierung und der mit ihr verbundene gesellschaftliche Wandel verlangen eine Vertiefung der informatischen Bildung. Ausgehend von den Besonderheiten des Bildungsganges und unter Beachtung digitaler Arbeits- und Geschäftsprozesse ergibt sich die Notwendigkeit einer angemessenen Hard- und Softwareausstattung und entsprechender schulorganisatorischer Regelungen.

Bis zu 25 % der Unterrichtsstunden des berufsbezogenen Unterrichts in jedem Ausbildungsjahr können für den anwendungsbezogenen gerätegestützten Unterricht genutzt werden, wobei eine Klassenteilung möglich ist. Die konkrete Planung obliegt der Schule.

Die Ausprägung beruflicher Handlungskompetenz wird durch handlungsorientierten Unterricht gefördert. Dabei werden beispielhafte Aufgabenstellungen aus der beruflichen Praxis im Unterricht aufgegriffen. Das Lernen erfolgt in vollständigen Handlungen, bei denen die Schülerinnen und Schüler das Vorgehen selbstständig planen, durchführen, überprüfen, gegebenenfalls korrigieren und schließlich bewerten.

Dieses Unterrichten erfordert vielfältige Sozialformen und Methoden, insbesondere den Einsatz komplexer Lehr-/Lernarrangements wie Projektarbeit oder kooperatives Lernen. Des Weiteren ist eine kontinuierliche Abstimmung zwischen den beteiligten Lehrkräften des berufsübergreifenden und berufsbezogenen Bereiches sowie der in einem Lernfeld unterrichtenden Lehrkräfte notwendig.

Im Anschluss an den erfolgreichen Abschluss der Berufsausbildung hat der Fachverkäufer/die Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk folgende Möglichkeiten der Fort- und Weiterbildung:

- Weiterbildung auf speziellen Wissensgebieten, z. B. Betriebs- und Personalführung oder Marketing
- Qualifikation zum Meister bzw. Betriebswirt oder Technischen Fachwirt des Handwerks
- Nach Erwerb der Fachhochschulreife und der Hochschulreife ein Studium an einer Fach- oder Hochschule mit den Studienrichtungen Berufspädagogik, Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie und Ökotrophologie.

3 Stundentafeln

Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei

Unterrichtsfächer und Lernfelder	Wochenstunden in den Klassenstufen		
	1	2	3
Pflichtbereich	12	12	12
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	8	7	7
1.1 Unterweisen eines neuen Mitarbeiters/ einer neuen Mitarbeiterin	1,5	-	-
1.2 Herstellen einfacher Teige/Massen	2,5	-	-
1.3 Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen	2	-	-
1.4 Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen	2	-	-
2.1 Verkauf aktiv gestalten	-	2	-
2.2 Waren kundenorientiert verkaufen	-	2,5	-
2.3 Speisen herstellen und anrichten	-	1	-
2.4 Produkte verkaufsfördernd präsentieren	-	1,5	-
3.1 Besondere Verkaufssituationen gestalten	-	-	1
3.2 Waren fachlich fundiert verkaufen	-	-	2,5
3.3 Gerichte herstellen und anrichten	-	-	1
3.4 Gerichte und Getränke präsentieren und servieren	-	-	1
3.5 Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern	-	-	1,5
Wahlbereich²	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 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 Der Wahlbereich steht den Schulen im Rahmen ihrer Eigenverantwortung zur Vertiefung der berufsbezogenen Inhalte sowie zur weiteren Spezialisierung und Förderung zur Verfügung. Die Möglichkeit, das Fach Sport im Wahlbereich der Klassenstufe 1 anzubieten, ist ebenso gegeben.

Schwerpunkt Fleischerei

Unterrichtsfächer und Lernfelder	Wochenstunden in den Klassenstufen		
	1	2	3
Pflichtbereich	12	12	12
Berufsübergreifender Bereich	4³	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	8	7	7
1.1 Einführen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin	1,5	-	-
1.2 Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm	2	-	-
1.3 Herstellen von Hackfleisch	1	-	-
1.4 Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen	1,5	-	-
1.5 Informieren über Fleischereiprodukte	2	-	-
2.1 Verkauf aktiv gestalten	-	2	-
2.2 Waren kundenorientiert verkaufen	-	2,5	-
2.3 Speisen herstellen und anrichten	-	1	-
2.4 Produkte verkaufsfördernd präsentieren	-	1,5	-
3.1 Besondere Verkaufssituationen gestalten	-	-	1
3.2 Waren herrichten, präsentieren und verkaufen	-	-	2,5
3.3 Gerichte herstellen und anrichten	-	-	1
3.4 Gerichte und Getränke präsentieren und servieren	-	-	1
3.5 Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern	-	-	1,5
Wahlbereich⁴	2	2	2

³ 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 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.

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

4 Hinweise zur Umsetzung

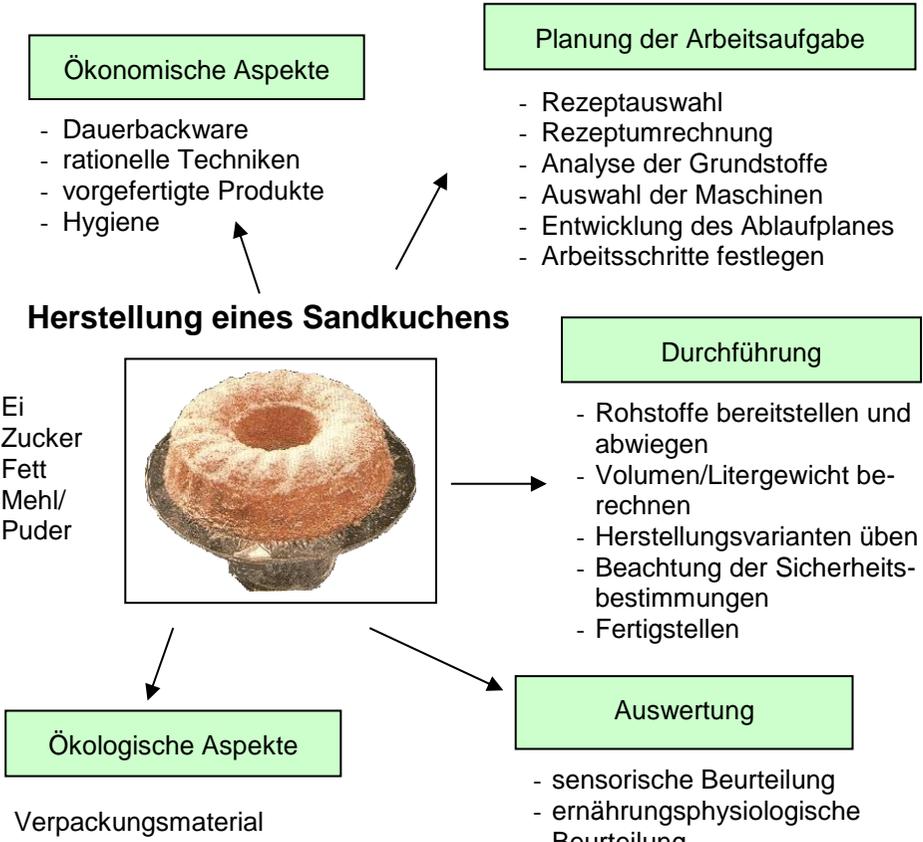
In diesem Kontext wird auf die Handreichung „Umsetzung lernfeldstrukturierter Lehrpläne“ (vgl. LaSuB 2022) verwiesen.

Diese Handreichung bezieht sich auf die Umsetzung des Lernfeldkonzeptes in den Schularten Berufsschule, Berufsfachschule und Fachschule und enthält u. a. Ausführungen

1. zum Lernfeldkonzept,
2. zu Aufgaben der Schulleitung bei der Umsetzung des Lernfeldkonzeptes, wie
 - Information der Lehrkräfte über das Lernfeldkonzept und über die Ausbildungsdokumente,
 - Bildung von Lehrerteams,
 - Gestaltung der schulorganisatorischen Rahmenbedingungen,
3. zu Anforderungen an die Gestaltung des Unterrichts, insbesondere zur
 - kompetenzorientierten Planung des Unterrichts,
 - Auswahl der Unterrichtsmethoden und Sozialformen

sowie das Glossar.

Zur Veranschaulichung des Sachverhaltes wird auf die folgende Übersicht verwiesen:

Fachsystematik ... die Ordnung des Wissens erfolgt in Fächern	Handlungssystematik ... die Ordnung des Wissens erfolgt bezogen auf konkrete berufliche Handlungsabläufe
<p>Technologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eigenschaften der Rohstoffe kennen lernen - Möglichkeiten der Massebereitung üben - Vorgänge beim Backen beobachten und erkennen - Umgang mit Überzügen kennen lernen - Qualität erhalten und beurteilen - ... <p>Technische Mathematik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Berechnung des Massegewichtes unter Berücksichtigung des Backverlustes - Berechnung betrieblicher Rezepturen aus Grundrezepten - Preiskalkulation - ... <p>Technologiepraktikum</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anwendung unterschiedlicher Herstellungsverfahren - Einfluss von Zeit und Temperatur auf den Backvorgang - ... <p>Wirtschafts- und Sozialkunde</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kostenvergleich bei Verwendung herkömmlicher bzw. vorgefertigter Zutaten - ökologische Aspekte - ... 	<div style="text-align: center;"> <p>Herstellung eines Sandkuchens</p>  </div> <p>Ökonomische Aspekte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dauerbackware - rationelle Techniken - vorgefertigte Produkte - Hygiene <p>Planung der Arbeitsaufgabe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rezeptauswahl - Rezeptumrechnung - Analyse der Grundstoffe - Auswahl der Maschinen - Entwicklung des Ablaufplanes - Arbeitsschritte festlegen <p>Durchführung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffe bereitstellen und abwiegen - Volumen/Litergewicht berechnen - Herstellungsvarianten üben - Beachtung der Sicherheitsbestimmungen - Fertigstellen <p>Auswertung</p> <ul style="list-style-type: none"> - sensorische Beurteilung - ernährungsphysiologische Beurteilung - Fehleranalyse - Verlustberechnung - Qualitätsdiskussion - Berechnung von Netto- und Bruttoverkaufspreis - Präsentation <p>Ökologische Aspekte</p> <p>Verpackungsmaterial</p> <p>Ei Zucker Fett Mehl/ Puder</p>

<h2 style="color: blue;">Fachsystematik</h2> <p>... die Ordnung des Wissens erfolgt in Fächern</p>	<h2 style="color: blue;">Handlungssystematik</h2> <p>... die Ordnung des Wissens erfolgt bezogen auf konkrete berufliche Handlungsabläufe</p>
<p>Technologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zerlegung von Schlachttierkörpern - Fleischteilbezeichnungen und Verwendungsmöglichkeiten - Schnittführungen unterscheiden - Notwendigkeit der Sortierung von Verarbeitungsfleisch begründen - Qualitätsanforderungen - ... <p>Technische Mathematik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fleischzerlegung rechnerisch erfassen - Materialbewertungssätze - Preisberechnung - ... <p>Technologiepraktikum</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zerlegung einer Schweinehälfte - unterschiedliche Schnittführungen vergleichend beurteilen - Möglichkeiten der Fleischbearbeitung - Verwendungszweck zuordnen - ... <p>Computertechnik</p> <ul style="list-style-type: none"> - berufsspezifische Daten erfassen und verwalten - Texte und Daten integrieren - ... 	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; background-color: #e0ffe0; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> Ökonomische Aspekte </div> <ul style="list-style-type: none"> - Qualitätsmerkmale - Qualitätssicherung - rationelle Techniken <div style="display: flex; align-items: center; margin: 10px 0;"> <div style="text-align: center; margin-right: 10px;">↑</div> <div style="text-align: center;"> <p>Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm</p>  </div> </div> <div style="border: 1px solid black; background-color: #e0ffe0; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> Ökologische Aspekte </div> <p style="text-align: center;">Minimieren der Umweltbelastung</p> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 20px;"> <div style="width: 45%;"> <div style="border: 1px solid black; background-color: #e0ffe0; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> Planung der Arbeitsaufgabe </div> <ul style="list-style-type: none"> - Analyse der Schlachttierkörper - Differenzieren von Zerlegemethoden und Zuschnitten - Erfassen mikrobiologischer Grundlagen - Entwickeln einer Kalkulationsgrundlage - Erstellen eines Arbeitsplanes </div> <div style="width: 45%;"> <div style="border: 1px solid black; background-color: #e0ffe0; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> Durchführung </div> <ul style="list-style-type: none"> - Einrichten des Arbeitsplatzes - Zerlegen der Tierkörper - Klassifizieren des zerlegten Materials - Berechnen des Zerlegeergebnisses - Berechnen von Gewicht und Preis - Gestalten einer Dokumentation </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 20px;"> <div style="width: 45%;"> <div style="border: 1px solid black; background-color: #e0ffe0; padding: 5px;"> Auswertung </div> <ul style="list-style-type: none"> - optische Beurteilung - Erkennen und Vermeiden von Fehlern - Beurteilen der Verluste und der Kalkulationen - Präsentieren der Ergebnisse </div> </div>

Spezifische Hinweise zur Unterrichtsplanung

Die nachfolgenden Planungsvarianten sollen Anregung und Unterstützung bei der Planung in der Schule sein.

Grobplanung für das 1. Ausbildungsjahr – Bäckerei/Konditorei

Variante I

Bewertung:

Die Lernfelder werden nacheinander unterrichtet. Dabei wird die chronologische Reihenfolge der Wissens- und Kompetenzvermittlung beachtet. Die Übersichtlichkeit für Schülerinnen und Schüler ist gewährleistet. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

Lernfeld		Gesamt- ausbildungs- stunden	Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht						
			1.+2.	3.	4.+5.	6.+7.	8.-10.	11.-13.	
1.1	Unterweisen eines neuen Mitarbeiters/ einer neuen Mitarbeiterin	60	24	12	-	-	-	-	davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich
1.2	Herstellen einfacher Teige/Massen	100	-	12	24	24	-	-	
1.3	Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen	80	-	-	-	-	24	-	
1.4	Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen	80	-	-	-	-	-	24	

Variante II

Bewertung:

Die Lernfelder 1.1 und 1.2 werden von der 1. bis 7. Woche, die Lernfelder 1.3 und 1.4 von der 8. bis 13. Woche parallel unterrichtet. Der wechselseitige Einsatz der Lehrer in parallelen Klassen ist möglich, Vorbereitungs- und Einarbeitungsaufwand sind geringer. Die Wissens- und Kompetenzvermittlung erfolgt parallel in zwei Zeitblöcken. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

Lernfeld		Gesamt- ausbildungs- stunden	Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht		
			1.- 7.	8.-13.	
1.1	Unterweisen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin	60	10	-	davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich
1.2	Herstellen einfacher Teige/Massen	100	14	-	
1.3	Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen	80	-	12	
1.4	Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen	80	-	12	

Variante III

Bewertung:

Alle Lernfelder werden über das gesamte Schuljahr parallel unterrichtet. Der wechselseitige Einsatz der Lehrer in parallelen Klassen ist möglich. Der Vorbereitungs- und Einarbeitungsaufwand wird geringer. Die Wissens- und Kompetenzvermittlung in den Lernfeldern verläuft zeitgleich. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

Lernfeld		Gesamt- ausbildungs- stunden	Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht	
			1.-13.	
1.1	Unterweisen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin	60	4	davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich
1.2	Herstellen einfacher Teige/Massen	100	8	
1.3	Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen	80	6	
1.4	Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen	80	6	

Grobplanung für das 2. Ausbildungsjahr – Bäckerei/Konditorei

Variante I

Bewertung:

Die Lernfelder werden nacheinander unterrichtet. Dabei wird die chronologische Reihenfolge der Wissens- und Kompetenzvermittlung beachtet. Die Übersichtlichkeit für Schülerinnen und Schüler ist gewährleistet. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

Lernfeld		Gesamt- ausbildungs- stunden	Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht								
			1.-3.	4.	5.-7.	8.	9.	10.-11.	12.	13.	
2.1	Verkauf aktiv gestalten	80	24	8	-	-	-	-	-	-	davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich
2.2	Waren kundenorientiert verkaufen	100	-	16	24	12	-	-	-	-	
2.3	Speisen herstellen und anrichten	40	-	-	-	12	24	-	-	-	
2.4	Produkte verkaufsfördernd präsentieren	60	-	-	-	-	-	24	12	-	
Berufsbezogene Projekte ⁵		-	-	-	-	-	-	-	-	-	

⁵ Der Zeitrichtwert für Berufsbezogene Projekte wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst.

Variante II

Bewertung:

Die Lernfelder 2.2 und 2.4 werden von der 1. bis 7. Woche parallel unterrichtet, die Lernfelder 2.1 und 2.3 sowie Berufsbezogene Projekte von der 8. bis 13. Woche. Der wechselseitige Einsatz der Lehrer in parallelen Klassen ist möglich, Vorbereitungs- und Einarbeitungsaufwand sind geringer. Die Wissens- und Kompetenzvermittlung erfolgt parallel in zwei Zeitblöcken. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

Lernfeld		Gesamt- ausbildungs- stunden	Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht		
			1.-7.	8.-13.	
2.1	Verkauf aktiv gestalten	80	-	12	davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich
2.2	Waren kundenorientiert verkaufen	100	14	-	
2.3	Speisen herstellen und anrichten	40	-	6	
2.4	Produkte verkaufsfördernd präsentieren	60	10	-	
Berufsbezogene Projekte ⁶		-	-	-	

Variante III

Bewertung:

Alle Lernfelder werden über das gesamte Schuljahr parallel unterrichtet. Der wechselseitige Einsatz der Lehrer in parallelen Klassen ist möglich. Der Vorbereitungs- und Einarbeitungsaufwand wird geringer. Die Wissens- und Kompetenzvermittlung in den Lernfeldern verläuft zeitgleich. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

Lernfeld		Gesamt- ausbildungs- stunden	Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht	
			1.-13.	
2.1	Verkauf aktiv gestalten	80	6	davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich
2.2	Waren kundenorientiert verkaufen	100	7	
2.3	Speisen herstellen und anrichten	40	3	
2.4	Produkte verkaufsför- dernd präsentieren	60	5	
Berufsbezogene Projekte ⁶		-	-	

⁶ Der Zeitrichtwert für Berufsbezogene Projekte wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst.

Grobplanung für das 3. Ausbildungsjahr – Bäckerei/Konditorei

Variante I

Bewertung:

Die Lernfelder werden nacheinander unterrichtet. Dabei wird die chronologische Reihenfolge der Wissens- und Kompetenzvermittlung beachtet. Die Übersichtlichkeit für Schülerinnen und Schüler ist gewährleistet. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

Lernfeld		Gesamt- ausbil- dungs- stunden	Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht											
			1.	2.	3.-5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	
3.1	Besondere Verkaufssituationen gestalten	40	24	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich
3.2	Waren fachlich fundiert verkaufen	100	-	8	24	20	-	-	-	-	-	-		
3.3	Gerichte herstellen und anrichten	40	-	-	-	4	24	12	-	-	-	-		
3.4	Gerichte und Getränke präsentieren und servieren	40	-	-	-	-	-	12	24	4	-	-		
3.5	Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaaktionen fördern	60	-	-	-	-	-	-	-	20	24	16		
Berufsbezogene Projekte ⁷		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		

⁷ Der Zeitrichtwert für Berufsbezogene Projekte wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst.

Variante II

Bewertung:

Die Lernfelder 3.1, 3.2 und 3.3 werden von der 1. bis 7. Woche parallel unterrichtet, die Lernfelder 3.4 und 3.5 sowie Berufsbezogene Projekte von der 8. bis 13. Woche. Der wechselseitige Einsatz der Lehrer in parallelen Klassen ist möglich, Vorbereitungs- und Einarbeitungsaufwand sind geringer. Die Wissens- und Kompetenzvermittlung erfolgt parallel in zwei Zeitblöcken. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

Lernfeld		Gesamt- ausbildungs- stunden	Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht		
			1.-7.	8.-13.	
3.1	Besondere Verkaufssituatio- nen gestalten	40	5	-	davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich
3.2	Waren fachlich fundiert ver- kaufen	100	14	-	
3.3	Gerichte herstellen und anrichten	40	5	-	
3.4	Gerichte und Getränke prä- sentieren und servieren	40	-	7	
3.5	Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern	60	-	10	
Berufsbezogene Projekte ⁸		-	-	-	

⁸ Der Zeitrichtwert für Berufsbezogene Projekte wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst.

Variante III

Bewertung:

Alle Lernfelder werden über das gesamte Schuljahr parallel unterrichtet. Der wechselseitige Einsatz der Lehrer in parallelen Klassen ist möglich. Der Vorbereitungs- und Einarbeitungsaufwand wird geringer. Die Wissens- und Kompetenzvermittlung in den Lernfeldern verläuft zeitgleich. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

Lernfeld		Gesamt- ausbildungs- stunden	Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht	
			1.-13.	
3.1	Besondere Verkaufssituatio- nen gestalten	40	3	davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich
3.2	Waren fachlich fundiert ver- kaufen	100	7	
3.3	Gerichte herstellen und anrichten	40	3	
3.4	Gerichte und Getränke prä- sentieren und servieren	40	3	
3.5	Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern	60	5	
Berufsbezogene Projekte ⁹		-	-	

⁹ Der Zeitrichtwert für Berufsbezogene Projekte wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst.

Grobplanung für das 1. Ausbildungsjahr – Fleischerei

Variante I

Bewertung:

Die Lernfelder werden nacheinander unterrichtet. Dabei wird die chronologische Reihenfolge der Wissens- und Kompetenzvermittlung beachtet. Die Übersichtlichkeit für Schülerinnen und Schüler ist gewährleistet. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

Lernfeld		Gesamt- ausbil- dungs- stunden	Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht								
			1.+2 .	3.	4.+5.	6.	7.	8.	9.-10.	11.-13.	
1.1	Einführen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin	60	24	12	-	-	-	-	-	-	davon 25 % anwendungs- orientierter gerätege- stützter Unterricht in Form von Gruppenun- terricht mög- lich
1.2	Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm	80	-	12	24	20	-	-	-	-	
1.3	Herstellen von Hackfleisch	40	-	-	-	4	24	12	-	-	
1.4	Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen	60	-	-	-	-	-	12	24	-	
1.5	Informieren über Fleischereiprodukte	80	-	-	-	-	-	-	-	24	

Variante II

Bewertung:

Die Lernfelder 1.1 bis 1.3 werden von der 1. bis 7. Woche, die Lernfelder 1.4 und 1.5 von der 8. bis 13. Woche parallel unterrichtet. Der wechselseitige Einsatz der Lehrer in parallelen Klassen ist möglich, Vorbereitungs- und Einarbeitungsaufwand sind geringer. Die Wissens- und Kompetenzvermittlung erfolgt parallel in zwei Zeitblöcken. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

Lernfeld		Gesamt- ausbil- dungs- stunden	Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht		
			1.-7.	8.-13.	
1.1	Einführen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin	60	8	-	davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich
1.2	Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm	80	10	-	
1.3	Herstellen von Hackfleisch	40	6	-	
1.4	Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen	60	-	11	
1.5	Informieren über Fleischereiprodukte	80	-	13	

Variante III

Bewertung:

Alle Lernfelder werden über das gesamte Schuljahr parallel unterrichtet. Der wechselseitige Einsatz der Lehrer in parallelen Klassen ist möglich. Der Vorbereitungs- und Einarbeitungsaufwand wird geringer. Die Wissens- und Kompetenzvermittlung in den Lernfeldern verläuft zeitgleich. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

Lernfeld		Gesamt- ausbildungs- stunden	Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht	
			1.-13.	
1.1	Einführen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin	60	4	davon 25 % anwendungsorientierter gerätegestützter Unterricht in Form von Gruppenunterricht möglich
1.2	Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm	80	6	
1.3	Herstellen von Hackfleisch	40	3	
1.4	Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen	60	5	
1.5	Informieren über Fleischereiprodukte	80	6	

Grobplanung für das 2. Ausbildungsjahr – Fleischerei

Variante I

Bewertung:

Die Lernfelder werden nacheinander unterrichtet. Dabei wird die chronologische Reihenfolge der Wissens- und Kompetenzvermittlung beachtet. Die Übersichtlichkeit für Schülerinnen und Schüler ist gewährleistet. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

Lernfeld		Gesamt- ausbil- dungs- stunden	Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht								
			1.-3.	4.	5.-7.	8.	9.	10.-11.	12.	13.	
2.1	Verkauf aktiv gestalten	80	24	8	-	-	-	-	-	-	davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich
2.2	Waren kundenorien- tiert verkaufen	100	-	16	24	12	-	-	-	-	
2.3	Speisen herstellen und anrichten	40	-	-	-	12	24	-	-	-	
2.4	Produkte verkaufsför- dernd präsentieren	60	-	-	-	-	-	24	12	-	
Berufsbezogene Projekte ¹⁰		-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Variante II

Bewertung:

Die Lernfelder 2.2 und 2.4 werden von der 1. bis 7. Woche parallel unterrichtet, die Lernfelder 2.1 und 2.3 sowie Berufsbezogene Projekte von der 8. bis 13. Woche. Der wechselseitige Einsatz der Lehrer in parallelen Klassen ist möglich, Vorbereitungs- und Einarbeitungsaufwand sind geringer. Die Wissens- und Kompetenzvermittlung erfolgt parallel in zwei Zeitblöcken. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

Lernfeld		Gesamt- ausbil- dungs- stunden	Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht		
			1.-7.	8.-13.	
2.1	Verkauf aktiv gestalten	80	-	12	davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich
2.2	Waren kundenorientiert verkaufen	100	14	-	
2.3	Speisen herstellen und anrichten	40	-	6	
2.4	Produkte verkaufsför- dernd präsentieren	60	10	-	
Berufsbezogene Projekte ¹⁰		-	-	-	

¹⁰ Der Zeitrichtwert für Berufsbezogene Projekte wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst.

Variante III

Bewertung:

Alle Lernfelder werden über das gesamte Schuljahr parallel unterrichtet. Der wechselseitige Einsatz der Lehrer in parallelen Klassen ist möglich. Der Vorbereitungs- und Einarbeitungsaufwand wird geringer. Die Wissens- und Kompetenzvermittlung in den Lernfeldern verläuft zeitgleich. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

Lernfeld		Gesamt- ausbildungs- stunden	Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht	
			1.-13.	
2.1	Verkauf aktiv gestalten	80	6	davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich
2.2	Waren kundenorientiert verkaufen	100	7	
2.3	Speisen herstellen und anrichten	40	3	
2.4	Produkte verkaufsför- dernd präsentieren	60	5	
Berufsbezogene Projekte ¹¹		-	-	

¹¹ Der Zeitrichtwert für Berufsbezogene Projekte wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst.

Grobplanung für das 3. Ausbildungsjahr – Fleischerei

Variante I

Bewertung:

Die Lernfelder werden nacheinander unterrichtet. Dabei wird die chronologische Reihenfolge der Wissens- und Kompetenzvermittlung beachtet. Die Übersichtlichkeit für Schülerinnen und Schüler ist gewährleistet. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

Lernfeld		Gesamt- ausbil- dungs- stunden	Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht												
			1.	2.	3.-5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.		
3.1	Besondere Verkaufssituationen gestalten	40	24	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich
3.2	Waren herrichten, präsentieren und verkaufen	100	-	8	24	20	-	-	-	-	-	-	-		
3.3	Gerichte herstellen und anrichten	40	-	-	-	4	24	12	-	-	-	-	-		
3.4	Gerichte und Getränke präsentieren und servieren	40	-	-	-	-	-	12	24	4	-	-	-		
3.5	Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern	60	-	-	-	-	-	-	-	20	24	16	-		
Berufsbezogene Projekte ¹²		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		

¹² Der Zeitrichtwert für Berufsbezogene Projekte wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst.

Variante II

Bewertung:

Die Lernfelder 3.1, 3.2 und 3.3 werden von der 1. bis 7. Woche parallel unterrichtet, die Lernfelder 3.4 und 3.5 sowie Berufsbezogene Projekte von der 8. bis 13. Woche. Der wechselseitige Einsatz der Lehrer in parallelen Klassen ist möglich, Vorbereitungs- und Einarbeitungsaufwand sind geringer. Die Wissens- und Kompetenzvermittlung erfolgt parallel in zwei Zeitblöcken. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

Lernfeld		Gesamt- ausbildungs- stunden	Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht		
			1.-7.	8.-13.	
3.1	Besondere Verkaufssituationen gestalten	40	5	-	davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich
3.2	Waren herrichten, präsentieren und verkaufen	100	14	-	
3.3	Gerichte herstellen und anrichten	40	5	-	
3.4	Gerichte und Getränke präsentieren und servieren	40	-	7	
3.5	Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufaktionen fördern	60	-	10	
Berufsbezogene Projekte ¹³		-	-	-	

¹³ Der Zeitrichtwert für Berufsbezogene Projekte wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst.

Variante III

Bewertung:

Alle Lernfelder werden über das gesamte Schuljahr parallel unterrichtet. Der wechselseitige Einsatz der Lehrer in parallelen Klassen ist möglich. Der Vorbereitungs- und Einarbeitungsaufwand wird geringer. Die Wissens- und Kompetenzvermittlung in den Lernfeldern verläuft zeitgleich. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

Lernfeld		Gesamt- ausbildungs- stunden	Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht	
			1.-13.	
3.1	Besondere Verkaufssituationen gestalten	40	3	davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich
3.2	Waren herrichten, präsentieren und verkaufen	100	7	
3.3	Gerichte herstellen und anrichten	40	3	
3.4	Gerichte und Getränke präsentieren und servieren	40	3	
3.5	Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufaktionen fördern	60	5	
Berufsbezogene Projekte ¹⁴		-	-	

¹⁴ Der Zeitrichtwert für Berufsbezogene Projekte wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst.

5 Beispiele für Lernsituationen

Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei

Lernfeld 1.1 **Unterweisen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin** **1. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 60 Ustd.

Lernsituationen 1.1.1 Den Ausbildungsbetrieb analysieren 20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht

1.1.2 Grundlagen der Produktion ableiten

1.1.3 Prüfen und Beschreiben von Erzeugnissen

Lernsituation **1.1.1 Den Ausbildungsbetrieb analysieren** **20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht**

Auftrag Die Schülerinnen und Schüler weisen eine neue Mitarbeiterin/einen neuen Mitarbeiter im Ausbildungsbetrieb unter Beachtung betrieblicher Gegebenheiten und hinsichtlich der Betriebsgröße, -ausstattung und der Arbeitsorganisation ein.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
1.1.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Analysieren des Berufsbildes - Berufsgeschichte - Grundhaltung zum Beruf - Tätigkeitsprofil - Anforderungen an die Mitarbeiter - Berufsaussichten Erfassen der Kriterien für einen Betriebsspiegel - Mitarbeiter und Betriebsgröße - Produktions- und Lagerräume - Verkaufsräume und Filialen - Produktion und Umsatz - Maschinen und Geräte	4	Bezug zum Unterrichtsfach Wirtschaftskunde
1.1.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Erstellen eines Betriebsspiegels Berechnen von Flächen und Räumen sowie Kosten von Maschinen und Geräten Einrichten des Arbeitsplatzes Beschreiben der Arbeitsorganisation	14	Unterricht im ausgewählten Betrieb oder als fiktive Betriebsführung in der Schule (Gruppenunterricht)
1.1.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Präsentieren und Vergleichen der Arbeitsergebnisse Bewerten der Arbeitsergebnisse	2	

Lernfeld 1.2 Herstellen einfacher Teige/Massen

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 100 Ustd.**

- Lernsituationen
- 1.2.1 Teige und Massen vergleichen
 - 1.2.2 Hefefeinteig/Weizenteig herstellen
 - 1.2.3 Mürbeteig herstellen
 - 1.2.4 Biskuitmasse anschlagen

60 Ustd., davon 15 Ustd.
Gruppenunterricht

Lernsituation 1.2.1 Teige und Massen vergleichen

**60 Ustd., davon 15 Ustd.
Gruppenunterricht**

Auftrag Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten sich im Vergleich von Teigen und Massen die Gemeinsamkeiten und Unterschiede. Sie wählen typische Hauptrohstoffe aus und leiten die backtechnische Bedeutung der Inhaltsstoffe ab.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
1.2.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Analysieren der Merkmale von Teigen und Massen Festlegen und Beschreiben der Hauptrohstoffe - Mehl/Puder - Wasser - Hefe - Salz - Zucker - Speisefette - Ei	30	Fachexkursionen in Betriebe der Rohstoffherstellung und -verarbeitung
1.2.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Berechnen von Rohstoffen und Rezepturen Ermitteln von Eigenschaften der Inhaltsstoffe - Kohlenhydrate - Fette - Eiweiße - Enzyme - Wasser Untersuchen von backtechnischen Auswirkungen	24	gerätegestützter Unterricht im Labor (Gruppenunterricht)
1.2.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Ableiten und Vergleichen von rheologischen Eigenschaften Durchführen sensorischer Beurteilungen Beurteilen der Verfahrensführung Bewerten der Arbeitsergebnisse	6	

Lernfeld 1.3 Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Ustd.**

- Lernsituationen
- 1.3.1 Grundlagen des Verkaufes analysieren
 - 1.3.2 Marktanalyse erstellen
 - 1.3.3 Erzeugnisse präsentieren
 - 1.3.4 Grundlagen einer gesunden Ernährung erklären

20 Ustd., davon 5 Ustd.
Gruppenunterricht

Lernsituation 1.3.1 Grundlagen des Verkaufes analysieren

**20 Ustd., davon 5 Ustd.
Gruppenunterricht**

Auftrag Die Schülerinnen und Schüler erkennen die Bedeutung des Verkaufes für den Erfolg des Unternehmens und üben sich im Umgang mit Kunden, indem sie Verkaufsargumente entwickeln.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
1.3.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Ermitteln von Kundenerwartungen an ein Fachgeschäft Analysieren der Anforderungen an das Verkaufspersonal - Körpersprache - Kommunikationsfähigkeit Differenzieren des Kaufverhaltens von Kunden - Kundenarten - Kundentypen - Kaufmotive - Kaufverhalten Analysieren von Verkaufs- und Beratungsgesprächen - Aufbau - Verlauf	6	
1.3.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Verkaufen von Erzeugnissen - Gesprächsführung - Argumentation - Abrechnung - Erstellung von Rechnungen Bewältigen von Sonderfällen im Verkauf	12	Videoaufnahme, Rollenspiel Fachsprache Fomulare, PC
1.3.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Analysieren von Fehlern und Unzulänglichkeiten im Verkauf	2	

Lernfeld 1.4 Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen **1. Ausbildungsjahr**
Zeitrictwert: 80 Ustd.

- Lernsituationen
- 1.4.1 Gebäcke aus speziellen Hefeteigen herstellen
 - 1.4.2 Gebäcke aus gezogenen Teigen herstellen 25 Ustd., davon 6 Ustd. Gruppenunterricht
 - 1.4.3 Gebäcke aus Mürbeteig herstellen
 - 1.4.4 Gebäcke aus Lebkuchenteigen saisonbedingt herstellen

Lernsituation 1.4.2 Gebäcke aus gezogenen Teigen herstellen **25 Ustd., davon 6 Ustd. Gruppenunterricht**

Auftrag Die Schülerinnen und Schüler stellen süßes und pikantes Gebäck her. Sie vergleichen Blätterteige mit Plunderteigen und leiten Gemeinsamkeiten sowie Unterschiede bei der Herstellung der Teige und bei den Gebäcken ab.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
1.4.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auswählen von - Grundrezepten für Blätterteige und Plunderteige - Rohstoffen, insbesondere Ziehmargarine, Käse - Herstellungsmethoden/Verfahrenstechniken beim Tourieren des Zieh fettes einschließlich Gebäcklockerung - vorgefertigten Erzeugnissen und rationalen Arbeitsabläufen (Kältetechnologie) zur Erhöhung der Wirtschaftlichkeit - Maschinen und Apparaten zur rationalen Herstellung einschließlich Unfallschutz	10	
1.4.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Anwenden der Herstellungsmethoden - Tourieren - Aufarbeiten, wie z. B. Teilchen, Schweinsohren, Pasteten, Hörnchen, Croissants - Fertigstellen durch Belegen mit Früchten, Füllen, Aprikotieren, Glasieren Durchführen von Berechnungen - Tourieren - Verarbeitungs- und Backverluste	10	gerätegestützter Unterricht Vergleich selbst hergestellter Füllungen mit Fertigprodukten
1.4.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Beurteilen der Qualität, Frischhaltung und Genussfähigkeit Erkennen der typischen Gebäckfehler Bewerten des Kühlens und Gefrierens der halbfertigen bzw. fertigen Teiglinge aus arbeitsökonomischer Sicht Präsentieren der Ergebnisse und Herstellen von Arbeitsschemata	5	Sensorik

Lernfeld 2.1	Verkauf aktiv gestalten	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Ustd.
Lernsituationen	2.1.1 Kommunikationsmittel verkaufsfördernd einsetzen	20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht
	2.1.2 Kundenwünsche ermitteln und Kaufmotive erkennen	20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht
	2.1.3 Verkaufsphasen folgerichtig durchführen	40 Ustd., davon 10 Ustd. Gruppenunterricht
Lernsituation	2.1.3 Verkaufsphasen folgerichtig durchführen	40 Ustd., davon 10 Ustd. Gruppenunterricht
Auftrag	Gestalten Sie den Verkauf regionaltypischer Produkte an interessierte Kunden als vollständige und folgerichtige Verkaufshandlung.	

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
2.1.3.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Phasen einer vollständigen Verkaufshandlung analysieren - Kaufwunsch - Kaufentscheidung - Warenübergabe - Kassierung - Verkaufsabschluss	12	Mindmap Kundengruppen Preisermittlung
2.1.3.2	Entscheiden/ Durchführen	Regionaltypische Produkte an verschiedene Kunden verkaufen - besondere Merkmale regionaltypischer Produkte - Verwendungs- und Zubereitungsvorschläge - Mengeneempfehlungen - Alternativprodukte - Zusatzprodukte	18	Videoaufzeichnungen von Rollenspielen
2.1.3.3	Bewerten/ Reflektieren	Verkaufshandlungen bewerten - Vollständigkeit - Produktwissen - Kundenzufriedenheit Fehleranalyse durchführen	10	Videopräsentation

Lernfeld 2.2 Waren kundenorientiert verkaufen **2. Ausbildungsjahr**
Zeitrictwert: 100 Ustd.

Lernsituationen	2.2.1 Erzeugnisse aus Teigen klassifizieren und beschreiben	60 Ustd., davon 15 Ustd. Gruppenunterricht
	2.2.2 Gesetzliche Bestimmungen und Hygienevorschriften umsetzen	12 Ustd., davon 3 Ustd. Gruppenunterricht
	2.2.3 Regal- und Thekenbelegung planen und gestalten	12 Ustd., davon 3 Ustd. Gruppenunterricht
	2.2.4 Halbfertigerzeugnisse für den Verkauf herrichten	16 Ustd., davon 4 Ustd. Gruppenunterricht

Lernsituation 2.2.1 Erzeugnisse aus Teigen klassifizieren und beschreiben **60 Ustd., davon 15 Ustd.**
Gruppenunterricht

Auftrag Informieren und beraten Sie einen interessierten Großkunden aus der Gastronomie über die Sortimentsvielfalt an Kleingebäck und Brot. Stellen Sie die Vorzüge ausgewählter Produkte heraus.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
2.2.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Warensortiment erfassen - Kleingebäck - Weizenbrote - roggenhaltige Brote - Spezialbrote Präsentationsform auswählen	20	Teamarbeit Internet Mindmap
2.2.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Warensortiment beschreiben - Zusammensetzung - Herstellung - Eigenschaften - Qualitätserhaltung - Verwendungsmöglichkeiten Vorzüge einzelner Produkte herausarbeiten Präsentation zum Warensortiment erstellen Kunden unter Verwendung der Präsentation über das Warensortiment beraten	30	Produktinformationsmappe Poster Beamer Bezug zu LF 2.1, LF 2.1.3
2.2.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Präsentation und Beratungsgespräch bewerten - Richtigkeit - Anschaulichkeit - Verständlichkeit Fehler analysieren	10	

Lernfeld 3.2	Waren fachlich fundiert verkaufen	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 100 Ustd.
Lernsituationen	3.2.1 Torten und Desserts fachgerecht präsentieren 3.2.2 Schokoladenerzeugnisse fachgerecht präsentieren und verkaufen 3.2.3 Speiseeis anrichten und verkaufen 3.2.4 Diätetische Erzeugnisse fachgerecht verkaufen 3.2.5 Waren aus dem Zusatzsortiment anbieten	44 Ustd., davon 11 Ustd. Gruppenunterricht 16 Ustd., davon 4 Ustd. Gruppenunterricht 16 Ustd., davon 4 Ustd. Gruppenunterricht 16 Ustd., davon 4 Ustd. Gruppenunterricht 8 Ustd., davon 2 Ustd. Gruppenunterricht
Lernsituation	3.2.1 Torten und Desserts fachgerecht präsentieren	44 Ustd., davon 11 Ustd. Gruppenunterricht
Auftrag	Erstellen Sie für Ihren Ausbildungsbetrieb eine Produktmappe zur Kundenberatung über das Torten- und Dessertangebot für festliche Anlässe.	

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
3.2.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Torten- und Dessertangebot ermitteln und einteilen Herstellungsvarianten erfassen Verwendungsmöglichkeiten zuordnen Qualitätsmerkmale erkennen Sich über gesetzliche Grundlagen informieren	18	
3.2.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Produktmappe erstellen - Abbildungen - Merkmale - Verkaufsargumente - Qualitätserhaltung	18	Videoaufnahme, PC-Nutzung
3.2.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Produktmappe präsentieren Arbeitsergebnisse vergleichen und bewerten	8	

Lernfeld 3.4	Gerichte und Getränke präsentieren und servieren	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Ustd.
Lernsituationen	3.4.1 Gerichte und Getränke anlassbezogen auswählen	16 Ustd., davon 4 Ustd. Gruppenunterricht
	3.4.2 Bestellung aufnehmen und bearbeiten	12 Ustd., davon 3 Ustd. Gruppenunterricht
	3.4.3 Gestaltung von Anlässen übernehmen, Service anbieten und realisieren	12 Ustd., davon 3 Ustd. Gruppenunterricht
Lernsituation	3.4.2 Bestellung aufnehmen und bearbeiten	12 Ustd., davon 3 Ustd. Gruppenunterricht
Auftrag	Nehmen Sie im Rahmen einer Kundenberatung anlassbezogen eine Bestellung auf und bearbeiten Sie diese.	

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
3.4.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Inhalte einer Bestellung erfassen - Anlass - Personalien - Speisenzusammenstellung - Getränkeauswahl - Mengen - Tisch- und Raumdekoration - Preisgestaltung	3	Mindmap Teamarbeit
3.4.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Notwendige Informationen zur Bestellung und Kundenwünsche erfassen Unklarheiten nachfragen und klären Vorschläge für Speisen, Getränke und Dekoration unterbreiten Preise ermitteln Vorschläge und Kundenwünsche abgleichen Angebot erstellen Angebot bestätigen lassen Bestellung auslösen und weiterleiten Bestätigungen einholen Bearbeitungsstand kontrollieren Erbrachte Leistungen mit dem Kunden abrechnen	6	Bestellformular Rollenspiel Kalkulationsschema
3.4.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Arbeitsergebnis bewerten - Vollständigkeit - Wirtschaftlichkeit - Anlassbezug	3	

Schwerpunkt Fleischerei

Lernfeld 1.1 Einführen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin Zeitrictwert: 60 Ustd.

- Lernsituationen
- 1.1.1 Im Ausbildungsbetrieb orientieren 32 Ustd., davon 8 Ustd. Gruppenunterricht
 - 1.1.2 Arbeitsmittel bedienen und warten 20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht
 - 1.1.3 Das Sortiment beschreiben und bewerten 8 Ustd., davon 2 Ustd. Gruppenunterricht

Lernsituation 1.1.1 Im Ausbildungsbetrieb orientieren 32 Ustd., davon 8 Ustd. Gruppenunterricht

Auftrag Weisen Sie eine neue Mitarbeiterin/einen neuen Mitarbeiter in den Ausbildungsberuf und in die Gegebenheiten Ihres Ausbildungsbetriebes ein.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
1.1.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Recherchieren von Informationen zum Berufsbild - Berufsgeschichte und -perspektive - Berufsverbände - Gesetze und Vorschriften Erfassen von Kriterien für einen Betriebsspiegel - Tätigkeitsprofil - Mitarbeiterstruktur und Betriebsgröße - Produktions- und Lagerräume - Verkaufsräume - Produktion und Umsatz - Maschinen und Geräte	8	Gruppenarbeit, Internet Bezug zum Unterrichtsfach Wirtschaftskunde Verweis auf Fort- und Weiterbildung Mindmap
1.1.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Strukturieren von Informationen zum Berufsbild Erstellen eines Betriebsspiegels Beschreiben der Arbeitsorganisation Berechnen von Flächen, Räumen und Kosten Erfassen von Umsätzen	20	PC-Nutzung Betriebsbesichtigung, auch als fiktive Betriebsführung in der Schule Organigramm
1.1.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Präsentieren der Arbeitsergebnisse - Vorstellung des Ausbildungsberufes - Einweisung in den (fiktiven) Ausbildungsbetrieb Bewerten der Arbeitsergebnisse	4	PC-Präsentation

Lernfeld 1.2 Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm **1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Ustd.**

Lernsituationen	1.2.1 Den Schlachttierkörper beurteilen und klassifizieren	16 Ustd., davon 4 Ustd. Gruppenunterricht
	1.2.2 Die Zusammensetzung des Rohstoffes Fleisch beschreiben	24 Ustd., davon 6 Ustd. Gruppenunterricht
	1.2.3 Die Fleischteilstücke des zerlegten Tierkörpers verwenden	40 Ustd., davon 10 Ustd. Gruppenunterricht

Lernsituation 1.2.3 Die Fleischteilstücke des zerlegten Tierkörpers verwenden **40 Ustd., davon 10 Ustd.
Gruppenunterricht**

Auftrag Gestalten Sie eine Dokumentation zu den Fleischteilen von Schwein und Lamm, deren Verwendungsmöglichkeiten im Verkauf und beraten Sie damit Kunden.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
1.2.3.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Ermitteln qualitätssichernder Maßnahmen für Zerlegung, Zuschnitt und Verwendung Erfassen von Zerlegemethoden, Zuschnitten und Verwendungsmöglichkeiten Auswählen einer Dokumentationsform	6	Nutzung von Anwendersoftware
1.2.3.2	Entscheiden/ Durchführen	Einrichten des Arbeitsplatzes Zuschneiden und klassifizieren von Fleischteilen Beurteilen der Produktqualitäten Berechnen von Verkaufspreisen Gestalten einer Bilddokumentation zu den verkaufsfertigen Fleischteilen Erstellen einer Rezeptsammlung	24	gerätegestützter Unterricht Foto-/Videoaufnahmen Internetrecherche
1.2.3.3	Bewerten/ Reflektieren	Präsentieren der Dokumentation zur Beratung von Kunden Durchführen einer Fehleranalyse Bewerten der Arbeitsergebnisse	10	Beratungsgespräch

Lernfeld 1.3	Herstellen von Hackfleisch	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Ustd.
Lernsituationen	1.3.1 Schweine- und Rinderhackfleisch herstellen	20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht
	1.3.2 Hackfleischspezialitäten präsentieren und verkaufen	20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht
Lernsituation	1.3.1 Schweine- und Rinderhackfleisch herstellen	20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht
Auftrag	Stellen Sie Schweine- und Rinderhackfleisch her und berücksichtigen Sie dabei gesetzliche Vorschriften sowie Verbrauchererwartungen.	

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
1.3.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	<p>Recherchieren von Informationen zu gesetzlichen Vorschriften</p> <p>Analysieren der Leitsätze zu gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch</p> <p>Ermitteln von Verbrauchererwartungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frischegrad - Fettgehalt - Kennzeichnung von verpackten und tiefgefrorenen Erzeugnissen <p>Berechnen von Analysewerten</p> <p>Entwickeln einer Schrittfolge zur Herstellung von Hackfleisch</p>	10	<p>Hackfleisch-VO, EG-Richtlinie 94/65</p> <p>PC</p> <p>Gruppenarbeit</p> <p>Brainstorming</p>
1.3.1.2	Entscheiden/ Durchführen	<p>Einrichten des Arbeitsplatzes</p> <p>Herstellen von Hackfleisch</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffe - Herstellungsvarianten - Sicherheitsbestimmungen <p>Dokumentieren des Herstellungsablaufes</p>	6	<p>gerätegestützter Unterricht</p> <p>Verlaufsprotokoll</p>
1.3.1.3	Bewerten/ Reflektieren	<p>Beurteilen sensorischer Merkmale</p> <p>Vergleichen und Beurteilen der Verfahrensführungen</p> <p>Bewerten der Arbeitsergebnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wirtschaftlichkeit - Kundenorientierung 	4	

**Lernfeld 1.4 Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen 1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Ustd.**

Lernsituationen	1.4.1	Küchenfertige Erzeugnisse zum Kurzbraten und Grillen herstellen	20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht
	1.4.2	Küchenfertige Erzeugnisse zum Schmoren und Braten herstellen	20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht
	1.4.3	Küchenfertige Erzeugnisse zum Kochen, Dünsten und Dämpfen herstellen	20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht

**Lernsituation 1.4.1 Küchenfertige Erzeugnisse zum Kurzbraten und Grillen herstellen 20 Ustd., davon 5 Ustd.
Gruppenunterricht**

Auftrag Stellen Sie küchenfertige Erzeugnisse zum Kurzbraten bzw. Grillen aus geeigneten Fleischsorten her. Beachten Sie dabei einschlägige Rechtsvorschriften und die Wirtschaftlichkeit Ihres Handelns.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
1.4.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Erfassen von Kriterien für die Garverfahren Kurzbraten und Grillen Auswählen der - geeigneten Fleischsorten und -teile - Würzzutaten und Rezepturen - Arbeitsmittel - Arbeitstechniken Erfassen von Grundsätzen zu - Hygiene - Qualitätssicherung - Arbeitsschutz/Unfallverhütung Entwickeln eines Arbeitsablaufplanes	8	Kalkulation am PC Gesetze und VO PC
1.4.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Einrichten des Arbeitsplatzes Herstellen ausgewählter Produkte Umrechnen von Gewichten für Rezepturen Berechnen des Preises	8	gerätegestützter Unterricht PC Bezug zu LF 2, LS 2.3
1.4.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Präsentieren der Produkte entsprechend des gewählten Anlasses Beurteilen der Produktqualität - roh - gegart Ableiten von Verkaufsargumenten	4	Gruppenarbeit

Lernfeld 1.5 Informieren über Fleischereiprodukte

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Ustd.**

Lernsituationen	1.5.1 Kunden über Inhaltsstoffe von Fleisch- und Fleischerzeugnissen informieren	28 Ustd., davon 7 Ustd. Gruppenunterricht
	1.5.2 Verkaufsgespräche durchführen	20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht
	1.5.3 Konfliktsituationen bewältigen	12 Ustd., davon 3 Ustd. Gruppenunterricht
	1.5.4 Werbeträger erstellen	20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht

Lernsituation 1.5.2 Verkaufsgespräche durchführen

**20 Ustd., davon 5 Ustd.
Gruppenunterricht**

Auftrag Führen Sie ein Verkaufsgespräch und entwickeln Sie Verkaufsargumente.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
1.5.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Ermitteln von Kundenerwartungen an ein Fachgeschäft Analysieren der Anforderungen an das Verkaufspersonal - Körpersprache - Kommunikationsfähigkeit Differenzieren des Kaufverhaltens von Kunden nach - Kundenarten - Kundentypen - Kaufmotiven Analysieren von Verkaufs- und Beratungsgesprächen - Aufbau - Verlauf	8	Gruppenarbeit
1.5.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Verkaufen von Erzeugnissen - Gesprächsführung - Argumentation - Abrechnung Erstellen von Rechnungen	8	gerätegestützter Unterricht Videokamera, Rollenspiel Gruppenarbeit Formulare PC
1.5.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Ableiten von Fehlern und Unzulänglichkeiten im Verkauf Beurteilen des Verkaufsgesprächs Erstellen eines Kommunikationsmodells	4	Analyse der Videosequenzen Bestellannahme

Lernfeld 2.1 Verkauf aktiv gestalten

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Ustd.**

Lernsituationen	2.1.1	Kommunikationsmittel verkaufsfördernd einsetzen	20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht
	2.1.2	Kundenwünsche ermitteln und Kaufmotive erkennen	20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht
	2.1.3	Verkaufsphasen folgerichtig durchführen	40 Ustd., davon 10 Ustd. Gruppenunterricht

Lernsituation 2.1.3 Verkaufsphasen folgerichtig durchführen 40 Ustd., davon 10 Ustd. Gruppenunterricht

Auftrag Verkaufen Sie einem Kunden ein regionaltypisches Produkt, mit dem Ziel, Kaufwünsche zu bestätigen und neue zu wecken.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
2.1.3.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Phasen einer vollständigen Verkaufshandlung analysieren - Kaufwunsch - Kaufentscheidung - Warenübergabe - Kassierung - Verkaufsabschluss	12	Mindmap Kundengruppen Preisermittlung
2.1.3.2	Entscheiden/ Durchführen	Regionaltypische Produkte an verschiedene Kunden verkaufen - besondere Merkmale regionaltypischer Produkte - Verwendungs- und Zubereitungsvorschläge - Mengeneempfehlungen - Alternativprodukte - Zusatzprodukte	18	Videoaufzeichnungen von Rollenspielen
2.1.3.3	Bewerten/ Reflektieren	Verkaufshandlungen bewerten - Vollständigkeit - Produktwissen - Kundenzufriedenheit Fehleranalyse durchführen	10	Videopräsentation

Lernfeld 2.2 Waren kundenorientiert verkaufen **2. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 100 Ustd.

Lernsituationen	2.2.1 Wurst- und Fleischwarensortiment klassifizieren und beschreiben	76 Ustd., davon 19 Ustd. Gruppenunterricht
	2.2.2 Gesetzliche Bestimmungen und Hygienevorschriften umsetzen	12 Ustd., davon 3 Ustd. Gruppenunterricht
	2.2.3 Thekenbelegung planen, gestalten und Waren verkaufen	12 Ustd., davon 3 Ustd. Gruppenunterricht

Lernsituation 2.2.1 Wurst- und Fleischwarensortiment klassifizieren und beschreiben **76 Ustd., davon 19 Ustd.**
Gruppenunterricht

Auftrag Informieren und beraten Sie einen interessierten Großkunden aus der Gastronomie über das Wurst- und Fleischwarensortiment Ihres Betriebes und stellen Sie die Vorzüge ausgewählter Produkte heraus.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
2.2.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Warensortiment erfassen - Brüh-, Koch- und Rohwurst - Koch- und Rohpökelfleischwaren - Kalte Braten - Spezialitäten Herstellungsverfahren ermitteln Präsentationsform auswählen	20	Gruppenarbeit Internet Mindmap
2.2.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Warensortiment beschreiben - Zusammensetzung - Verwendung - Lagerung Herstellungsverfahren ermitteln und dem Warensortiment zuordnen Vorzüge einzelner Produkte herausarbeiten Präsentation zum Warensortiment erstellen Kunden unter Verwendung der Präsentation über das Warensortiment beraten	40	Produktinformationsmappe Poster Beamer Bezug zu LF 2.1, LF 2.1.3
2.2.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Präsentation und Beratungsgespräch bewerten - Richtigkeit - Anschaulichkeit - Verständlichkeit Fehler analysieren	16	

Lernfeld 3.2 Waren herrichten, präsentieren und verkaufen

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 100 Ustd.**

Lernsituationen	3.2.1 Rindfleischteile fachgerecht präsentieren und verkaufen	40 Ustd., davon 10 Ustd. Gruppenunterricht
	3.2.2 Geflügel und Wild fachgerecht präsentieren und verkaufen	24 Ustd., davon 6 Ustd. Gruppenunterricht
	3.2.3 Hackfleischspezialitäten fachgerecht präsentieren und verkaufen	12 Ustd., davon 3 Ustd. Gruppenunterricht
	3.2.4 Käse präsentieren und verkaufen	24 Ustd., davon 6 Ustd. Gruppenunterricht

Lernsituation 3.2.1 Rindfleischteile fachgerecht präsentieren und verkaufen 40 Ustd., davon 10 Ustd. Gruppenunterricht

Auftrag Bestücken Sie eine Verkaufstheke Ihres Ausbildungsbetriebes mit Rindfleisch und informieren Sie im Rahmen einer Kundenberatung zu ausgewählten Produkten.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
3.2.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Rindfleischsortiment erfassen Produktinformationen einholen Zubereitungsarten für Rindfleisch recherchieren und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen Möglichkeiten der Produktpräsentation erfassen Szenarium für Beratungsgespräche entwickeln Verkaufspreise kalkulieren	20	Leitsätze Mindmap Produktpass
3.2.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Rindfleischteile herrichten und veredeln Verkaufstheke bestücken Beratungsgespräche realisieren Verkaufspreise ermitteln	15	Rollenspiel
3.2.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Arbeitsergebnisse präsentieren und bewerten	5	

Lernfeld 3.4	Gerichte und Getränke präsentieren und servieren	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Ustd.
Lernsituationen	3.4.1 Gerichte und Getränke anlassbezogen auswählen	16 Ustd., davon 4 Ustd. Gruppenunterricht
	3.4.2 Bestellung aufnehmen und kalkulieren	12 Ustd., davon 3 Ustd. Gruppenunterricht
	3.4.3 Gestaltung von Anlässen übernehmen, Service anbieten und realisieren	12 Ustd., davon 3 Ustd. Gruppenunterricht
Lernsituation	3.4.2 Bestellung aufnehmen und kalkulieren	12 Ustd., davon 3 Ustd. Gruppenunterricht
Auftrag	Nehmen Sie im Rahmen einer Kundenberatung anlassbezogen eine Bestellung auf und bearbeiten Sie diese.	

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
3.4.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Inhalte einer Bestellung erfassen - Anlass - Personalien - Speisenzusammenstellung - Getränkeauswahl - Mengen - Tisch- und Raumdekoration - Preisgestaltung	3	Mindmap Teamarbeit
3.4.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Notwendige Informationen zur Bestellung und Kundenwünsche erfassen Unklarheiten nachfragen und klären Vorschläge für Speisen, Getränke und Dekoration unterbreiten Preise ermitteln Vorschläge und Kundenwünsche abgleichen Angebot erstellen Angebot bestätigen lassen Bestellung auslösen und weiterleiten Bestätigungen einholen Bearbeitungsstand kontrollieren Erbrachte Leistungen mit dem Kunden abrechnen	6	Bestellformular Rollenspiel Kalkulationsschema
3.4.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Arbeitsergebnis bewerten - Vollständigkeit - Wirtschaftlichkeit - Anlassbezug	3	

6 Berufsbezogenes Englisch

Berufsbezogenes Englisch bildet die Integration der Fremdsprache in die Lernfelder ab. Der Englischunterricht im berufsübergreifenden Bereich gemäß den Vorgaben der Stundentafel und der Unterricht im berufsbezogenen Englisch stellen eine Einheit dar. Es werden gezielt Kompetenzen entwickelt, die die berufliche Mobilität der Schülerinnen und Schüler in Europa und in einer globalisierten Lebens- und Arbeitswelt unterstützen.

Der Englischunterricht orientiert auf eine weitgehend selbstständige Sprachverwendung mindestens auf dem Niveau B1 des KMK-Fremdsprachenzertifikats¹⁵, das sich an den Referenzniveaus des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen (GeR) orientiert. Dabei werden die vorhandenen fremdsprachlichen Kompetenzen in den Bereichen Rezeption, Produktion, Mediation und Interaktion um berufliche Handlungssituationen erweitert.¹⁶ Leistungsstarke Schülerinnen und Schüler sollten motiviert werden, sich den Anforderungen des Niveaus B2 zu stellen.

Grundlage für den berufsbezogenen Englischunterricht bilden die in den Lernfeldern des KMK-Rahmenlehrplans formulierten fremdsprachlichen Aspekte. Der in den Lernfeldern integrativ erworbene Fachwortschatz wird in vielfältigen Kommunikationssituationen angewandt sowie orthografisch und phonetisch gesichert. Relevante grammatische Strukturen werden aktiviert. Der Unterricht strebt den Erwerb grundlegender interkultureller Handlungsfähigkeit mit dem Ziel an, mehr Sicherheit im Umgang mit fremdsprachigen Kommunikationspartnern zu entwickeln. Damit werden die Schülerinnen und Schüler befähigt, im beruflichen Kontext erfolgreich zu kommunizieren.

Der Unterricht im berufsbezogenen Englisch ist weitgehend in der Fremdsprache zu führen und handlungsorientiert auszurichten. Dies kann u. a. durch Projektarbeit, Gruppenarbeit und Rollenspiele geschehen. Dazu sind die Simulation wirklichkeitsnaher Situationen im Unterricht, die Nutzung von Medien und moderner Informations- und Kommunikationstechnik sowie das Einüben und Anwenden von Lern- und Arbeitstechniken eine wesentliche Voraussetzung.

Vertiefend kann berufsbezogenes Englisch im Wahlbereich angeboten werden. Empfehlungen dazu werden in den berufsgruppenbezogenen Modulen des Lehrplans Englisch für die Berufsschule/Berufsfachschule gegeben.

Die Teilnahme an den Prüfungen zur Zertifizierung von Fremdsprachenkenntnissen Niveau B1 oder Niveau B2 in der beruflichen Bildung in einem berufsrelevanten Bereich kann von den Schülerinnen und Schülern in Abstimmung mit der Lehrkraft für Fremdsprachen individuell entschieden werden.

¹⁵ Rahmenvereinbarung über die Zertifizierung von Fremdsprachenkenntnissen in der beruflichen Bildung unter https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/1998/1998_11_20-Fremdsprachen-berufliche-Bildung.pdf

¹⁶ Kompetenzbeschreibungen der Anforderungsniveaus siehe Anhang

Anhang

Die Niveaubeschreibung des KMK-Fremdsprachenzertifikats¹⁷ weist folgende Anforderungen in den einzelnen Kompetenzbereichen aus:

Rezeption: Gesprochenen und geschriebenen fremdsprachigen Texten Informationen entnehmen

Hör- und Hörsehverstehen

Niveau B1

Die Schülerinnen und Schüler können geläufigen Texten in berufstypischen Situationen Einzelinformationen und Hauptaussagen entnehmen, wenn deutlich und in Standardsprache gesprochen wird.

Niveau B2

Die Schülerinnen und Schüler können komplexere berufstypische Texte global, selektiv und detailliert verstehen, wenn in natürlichem Tempo und in Standardsprache gesprochen wird, auch wenn diese leichte Akzentfärbungen aufweist.

Leseverstehen

Niveau B1

Die Schülerinnen und Schüler können geläufigen berufstypischen Texten zu teilweise weniger vertrauten Themen aus bekannten Themenbereichen Einzelinformationen und Hauptaussagen entnehmen.

Niveau B2

Die Schülerinnen und Schüler können komplexe berufstypische Texte, auch zu wenig vertrauten und abstrakten Themen aus bekannten Themenbereichen, global, selektiv und detailliert verstehen.

Produktion: Fremdsprachige Texte erstellen

Niveau B1

Die Schülerinnen und Schüler können unter Verwendung elementarer und auch komplexer sprachlicher Mittel geläufige berufstypische Texte zu vertrauten Themen verfassen.

Niveau B2

Die Schülerinnen und Schüler können unter Verwendung vielfältiger, auch komplexer sprachlicher Mittel berufstypische Texte aus bekannten Themenbereichen verfassen.

¹⁷ Rahmenvereinbarung über die Zertifizierung von Fremdsprachenkenntnissen in der beruflichen Bildung unter https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/1998/1998_11_20-Fremdsprachen-berufliche-Bildung.pdf

Mediation: Textinhalte in die jeweilige Sprache übertragen und in zweisprachigen Situationen vermitteln

Niveau B1

Die Schülerinnen und Schüler können fremdsprachlich dargestellte berufliche Sachverhalte aus bekannten Themenbereichen sinngemäß und adressatengerecht auf Deutsch wiedergeben. Sie können unter Verwendung elementarer und auch komplexer sprachlicher Mittel in deutscher Sprache dargestellte Sachverhalte aus bekannten Themenbereichen sinngemäß und adressatengerecht in die Fremdsprache übertragen.

Niveau B2

Die Schülerinnen und Schüler können den Inhalt komplexer fremdsprachlicher berufsrelevanter Texte aus bekannten Themenbereichen sinngemäß und adressatengerecht auf Deutsch sowohl wiedergeben als auch zusammenfassen. Sie können unter Verwendung vielfältiger, auch komplexer sprachlicher Mittel den Inhalt komplexer berufsrelevanter Texte aus bekannten Themenbereichen in deutscher Sprache sinngemäß und adressatengerecht in die Fremdsprache sowohl übertragen als auch zusammenfassen.

Interaktion: Gespräche in der Fremdsprache führen

Niveau B1

Die Schülerinnen und Schüler können unter Verwendung elementarer und auch komplexer sprachlicher Mittel geläufige berufsrelevante Gesprächssituationen, in denen es um vertraute Themen geht, in der Fremdsprache weitgehend sicher bewältigen, sofern die am Gespräch Beteiligten kooperieren, dabei auch eigene Meinungen sowie Pläne erklären und begründen.

Niveau B2

Die Schülerinnen und Schüler können unter Verwendung vielfältiger, auch komplexer sprachlicher Mittel berufsrelevante Gesprächssituationen, in denen es um komplexe Themen aus bekannten Themenbereichen geht, in der Fremdsprache sicher bewältigen, dabei das Gespräch aufrechterhalten, Sachverhalte ausführlich erläutern und Standpunkte verteidigen.

7 Hinweise zur Literatur

KMK – Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland: Handreichung für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule und ihre Abstimmung mit Ausbildungsordnungen des Bundes für anerkannte Ausbildungsberufe. Bonn. Stand: Juni 2021.

https://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/2021/2021_06_17-GEP-Handreichung.pdf

Landesamt für Schule und Bildung: Umsetzung lernfeldstrukturierter Lehrpläne. 2022.

<https://publikationen.sachsen.de/bdb/artikel/14750>

Landesamt für Schule und Bildung: Operatoren in der beruflichen Bildung. 2021.

<https://publikationen.sachsen.de/bdb/artikel/39372>

Hinweise zur Veränderung des Arbeitsmaterials 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.