



Arbeitsmaterial für die Berufsschule

Bäcker Bäckerin

2004/2012/2020

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 Bäcker/Bäckerin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 29. Januar 2004), der mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin vom 21. April 2004 (BGBl. I, S. 632) i. V. m. der Ersten Verordnung zur Änderung der Verordnung über die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin vom 8. Februar 2016 (BGBl. I, S. 179) abgestimmt ist.

Das Arbeitsmaterial wurde am

Sächsischen Staatsinstitut für Bildung und Schulentwicklung
Comenius-Institut
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

unter Mitwirkung von

Gerda Einhorn	Chemnitz
Andreas Feldpausch	Plauen
Eva-Maria Schneider	Leipzig
Monika Seliger (Leiterin)	Dresden

2004 erarbeitet und durch das Sächsische Bildungsinstitut 2012 redaktionell überarbeitet.

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 Stundentafel	8
4 Hinweise zur Umsetzung	10
Berufsspezifische Hinweise	12
5 Beispiele für Lernsituationen	13
6 Berufsbezogenes Englisch	35
7 Hinweise zur Literatur	38

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 § 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 Beruf des Bäckers/der Bäckerin ist dem Berufsbereich Ernährung, Gästebetreuung und hauswirtschaftliche Dienstleistung zugeordnet und beinhaltet die Versorgung mit Grundnahrungsmitteln aus verschiedenen Getreidemahlerzeugnissen sowie die Erfüllung individueller Verbraucheransprüche. Aus dieser Aufgabenstellung ergibt sich ein hoher Anspruch an das handwerkliche Können, verbunden mit der Nutzung von Maschinen und Anlagen.

Bäcker/Bäckerinnen werden vorwiegend in kleinen und mittleren Betrieben des Handwerks sowie in der industriellen Backwarenherstellung der Nahrungsmittelindustrie eingesetzt. Sie sind in der Lage, eine Vielfalt von Erzeugnissen mit höchster Qualität, mit gewünschtem Gesundheitswert, besonderem Genusswert und ansprechendem Aussehen zu fertigen.

Typische Aufgabenbereiche sind:

- Herstellen von Roggen-, Weizen-, Misch- und Spezialbrot
- Herstellen von Brötchen und sonstigem Kleingebäck
- Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen und Massen
- Herstellen von Torten und Desserts
- Fertigen von Snacks und kleinen Gerichten
- Bedienen und Pflegen von Geräten, Maschinen und Anlagen

Die berufliche Tätigkeit erfordert:

- fachlich fundiertes Wissen und Können im Umgang mit Maschinen, Rohstoffen, Halbfabrikaten und den Herstellungstechniken
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein unter Beachtung des Umweltschutzes sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes am Arbeitsplatz
- selbstständige Nutzung von Informations- und Kommunikationssystemen
- kaufmännische Grundkenntnisse
- selbstständige Planung, Vorbereitung, Durchführung und Bewertung von Arbeitsabläufen sowie Arbeiten im Team
- bewusste Anwendung von qualitätssichernden Maßnahmen
- freundlicher Umgang mit Kunden und Gästen unter Beachtung der Kundenberatung im Verkaufsgespräch
- gut entwickelter Geruchs-, Geschmacks- und Farbsinn sowie gestalterische Fähigkeiten
- gesunde körperliche Konstitution, besonders Atmungsorgane, Haut sowie Extremitäten

Ziele der Ausbildung sind insbesondere:

- fachtheoretische Kenntnisse mit beruflichem Können zu verknüpfen
- selbstständiges Problemlösen und das Denken in Zusammenhängen
- Eigenverantwortlichkeit bei der Herstellung von Erzeugnissen sowie Teamgeist und Flexibilität im Beruf
- Anpassung 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 Dimen-

sionen 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 Stundentafel gliedert sich in den Pflichtbereich mit berufsübergreifendem Bereich und berufsbezogenem Bereich sowie den Wahlbereich.

Die Lernfelder der sächsischen Stundentafel sind mit den Lernfeldern des KMK-Rahmenlehrplanes identisch.

Die Struktur der Lernfelder orientiert sich in Aufbau und Zielsetzung an den Arbeitsprozessen. Die Zielformulierungen innerhalb der Lernfelder des KMK-Rahmenlehrplanes beschreiben den Qualifikationsstand und die Kompetenzen am Ende des Lernprozesses. Ergänzt durch die Inhalte umfassen sie den Mindestumfang zu vermittelnder Kompetenzen.

Die Ausgestaltung und Umsetzung der Lernfelder des KMK-Rahmenlehrplanes sind 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.

Mit Beginn des Schuljahres 2020/2021 sind die Vorgaben der KMK für den berufsbezogenen Bereich in die sächsische Stundentafel übernommen worden. Lernfelder, bei denen Stundenanpassungen erfolgten, sind in der Stundentafel gekennzeichnet. Bei der Umsetzung dieser Lernfelder sind die unter „Beispiele für Lernsituationen“ vorgeschlagenen Zeitrichtwerte in den Schulen vor Ort eigenverantwortlich anzupassen.

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 Kontra-Debatten, 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 Vernetzen des 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 erfordern 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.

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 der 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.

Die Schülerinnen und Schüler werden befähigt, Lern- und Arbeitstechniken anzuwenden und selbstständig weiterzuentwickeln sowie Informationen zu beschaffen, zu verarbeiten und zu bewerten. Demnach soll selbstständiges und vernetztes Denken sowie die Fähigkeit, Probleme zu erkennen und zu lösen, unterstützt werden. Darüber hinaus ist bei den Schülerinnen und Schülern das Bewusstsein zu entwickeln, dass Bereitschaft und Fähigkeit zum selbstständigen und lebenslangen Lernen wichtige Voraussetzungen für ein erfolgreiches Berufsleben sind.

Im Anschluss an den erfolgreichen Abschluss der Berufsausbildung hat der Bäcker/die Bäckerin folgende Möglichkeiten der Fort- und Weiterbildung:

- Weiterbildung auf speziellen Wissensgebieten, z. B. in Betriebs- und Personalführung sowie in Marketing, als Brotprüfer oder Industriebäcker
- Qualifikation zum Meister bzw. Betriebswirt des Handwerkes
- Qualifikation zum Staatlich geprüften Lebensmittelverarbeitungstechniker oder zum Bäckereitechniker
- nach Erwerb der Fachhochschulreife oder Hochschulreife ein Studium an einer Fach- oder Hochschule mit den Studienrichtungen Berufspädagogik, Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie und Ökotrophologie

3 Stundentafel

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 Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters	1,5	-	-
2 Herstellen einfacher Teige/Massen	2,5	-	-
3 Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen	2	-	-
4 Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen	2	-	-
5 Herstellen von Weizenbrot und -kleingebäck	-	2	-
6 Herstellen von Backwarensnacks	-	1	-
7 Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig	-	2	-
8 Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäck	-	2	-
9 Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbroten	-	-	1,5
10 Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen	-	-	1,5

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.

Unterrichtsfächer und Lernfelder	Wochenstunden in den Klassenstufen		
	1	2	3
11 Herstellen von Torten und Desserts	-	-	2
12 Herstellen von kleinen Gerichten	-	-	1 ²
13 Planen und Durchführen einer Aktionswoche	-	- ²	1 ²
Wahlbereich³	2	2	2

² Der Zeitrichtwert für dieses Lernfeld wurde an die aktuelle Stundentafel lt. KMK-Rahmenlehrplan angepasst. Bei der Ausgestaltung und Umsetzung des Lernfelds sind die unter „Beispiele für Lernsituationen“ vorgeschlagenen Stundenzahlen in den Schulen vor Ort eigenverantwortlich anzupassen.

³ 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 Übergangs vom Unterrichtsfach zum Lernfeld wird zusätzlich auf die folgende Übersicht verwiesen:

Fachsystematik

... die Ordnung des Wissens erfolgt in Fächern

Technologie

- Eigenschaften der Rohstoffe kennen lernen
- Möglichkeiten der Massebereitung üben
- Vorgänge beim Backen beobachten und erkennen
- Umgang mit Überzügen kennen lernen
- Qualität erhalten und beurteilen
- ...

Technische Mathematik

- Berechnung des Massegewichtes unter Berücksichtigung des Backverlustes
- Berechnung betrieblicher Rezepturen aus Grundrezepten
- Preiskalkulation
- ...

Technologiepraktikum

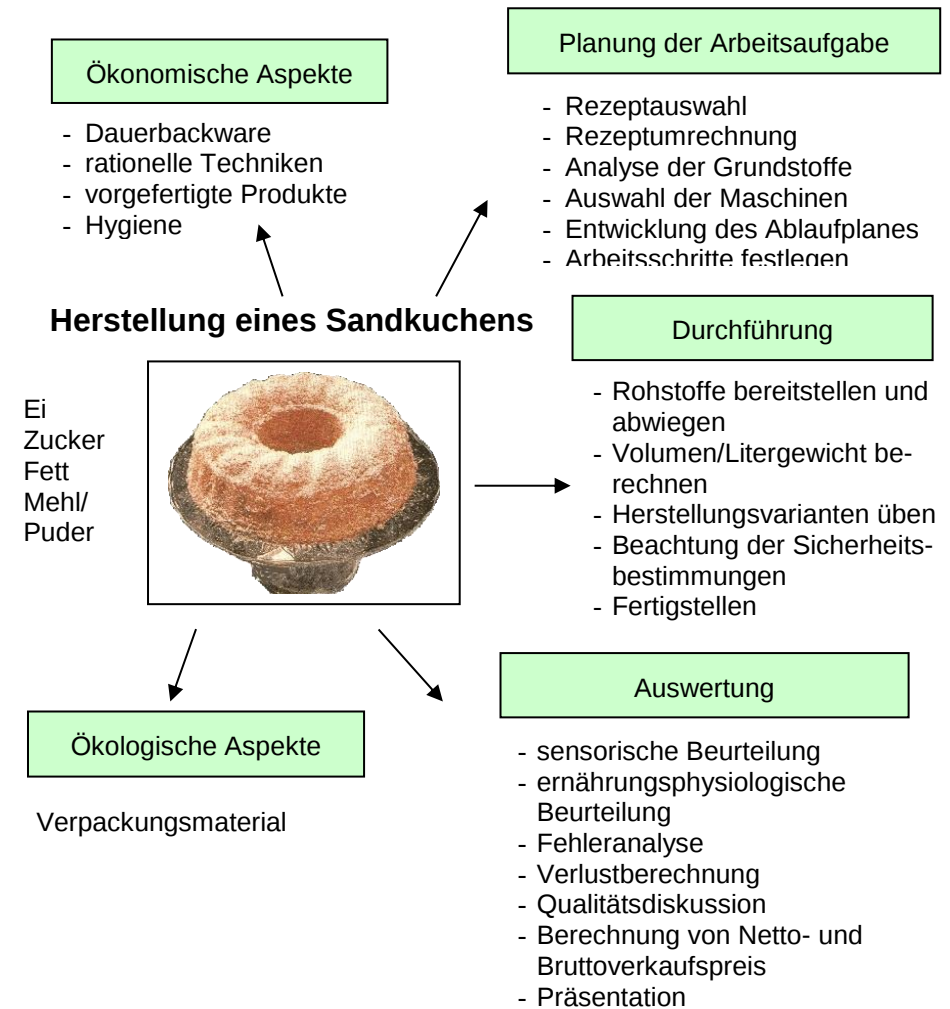
- Anwendung unterschiedlicher Herstellungsverfahren
- Einfluss von Zeit und Temperatur auf den Backvorgang
- ...

Wirtschafts- und Gemeinschaftskunde

- Kostenvergleich bei Verwendung herkömmlicher bzw. vorgefertigter Zutaten
- ökologische Aspekte
- ...

Handlungssystematik

... die Ordnung des Wissens erfolgt bezogen auf konkrete berufliche Handlungsabläufe



Berufsspezifische Hinweise

Die nachfolgenden Planungsvarianten sollen Anregung und Unterstützung bei der Planung im Schulalltag sein.

Bewertung:

Die Lernfelder werden kombiniert unterrichtet. Dabei wird die chronologische Reihenfolge der Wissensaneignung beachtet. Die Übersichtlichkeit für Schülerinnen und Schüler ist gewährleistet. Es ergeben sich in der Summe 320 Unterrichtsstunden.

Grobplanung für das 1. Ausbildungsjahr

Variante 1

Stunden	Lernfeld	Lernfeld
160 Ustd.	1 (60 Ustd.)	2 (100 Ustd.)
160 Ustd.	3 (80 Ustd.)	4 (80 Ustd.)
320 Ustd.		

Variante 2

Stunden	Lernfeld	Lernfeld
140 Ustd.	1 (60 Ustd.)	3 (80 Ustd.)
180 Ustd.	2 (100 Ustd.)	4 (80 Ustd.)
320 Ustd.		

Grobplanung für das 2. Ausbildungsjahr

Stunden	Lernfeld	Lernfeld	Lernfeld
120 Ustd.	5 (80 Ustd.)	6 (40 Ustd.)	13 (-) ⁴
80 Ustd.	7 (80 Ustd.)		
80 Ustd.	8 (80 Ustd.)		
280 Ustd.			

Grobplanung für das 3. Ausbildungsjahr

Stunden	Lernfeld	Lernfeld
120 Ustd.	9 (60 Ustd.)	10 (60 Ustd.)
120 Ustd.	11 (80 Ustd.)	12 (40 Ustd.) ⁵
40 Ustd.	13 (40 Ustd.) ⁵	
280 Ustd.		

⁴ Der Zeitrichtwert für dieses Lernfeld wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst.

⁵ Der Zeitrichtwert für dieses Lernfeld wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst. Bei der Ausgestaltung und Umsetzung des Lernfelds sind die vorgeschlagenen Lernsituationen in den Schulen vor Ort eigenverantwortlich zeitlich zu untersetzen.

5 Beispiele für Lernsituationen

Lernfeld 1 Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters

1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Ustd.

- Lernsituationen
- 1.1 Den Ausbildungsbetrieb analysieren
 - 1.2 Grundlagen der Produktion ableiten
 - 1.3 Prüfen und Beschreiben von Erzeugnissen

Lernsituation 1.1 Den Ausbildungsbetrieb analysieren

20 Ustd.

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	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
1.1.2	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)
1.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Präsentieren und Vergleichen der Arbeitsergebnisse Bewerten der Arbeitsergebnisse	2	

Lernfeld 2 Herstellen einfacher Teige/Massen**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 100 Ustd.**

- Lernsituationen 2.1 Teige und Massen vergleichen
 2.2 Hefefeinteig/Weizenteig herstellen
 2.3 Mürbeteig herstellen
 2.4 Biskuitmasse anschlagen

Lernsituation 2.1 Teige und Massen vergleichen**60 Ustd.**

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
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
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	anwendungsbezogener gerätegestützter Unterricht im Labor (Gruppenunterricht)
2.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Ableiten und Vergleichen von rheologischen Eigenschaften Durchführen sensorischer Beurteilungen Beurteilen der Verfahrensführung Bewerten der Arbeitsergebnisse	6	

Lernfeld 3 Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen**1. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 80 Ustd.**

- Lernsituationen 3.1 Grundlagen des Verkaufes analysieren
 3.2 Marktanalyse erstellen
 3.3 Erzeugnisse präsentieren
 3.4 Grundlagen einer gesunden Ernährung erklären

Lernsituation 3.1 Grundlagen des Verkaufes analysieren**20 Ustd.**

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
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	
3.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Verkaufen von Erzeugnissen - Gesprächsführung - Argumentation - Abrechnung - Erstellung von Rechnungen Bewältigen von Sonderfällen im Verkauf	12	Videokamera, Rollenspiel Fachsprache Fomulare, PC
3.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Analysieren von Fehlern und Unzulänglichkeiten im Verkauf	2	

Lernfeld 4 Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Ustd.**

- Lernsituationen
- 4.1 Gebäcke aus speziellen Hefeteigen herstellen
 - 4.2 Gebäcke aus gezogenen Teigen herstellen
 - 4.3 Gebäcke aus Mürbeteigen herstellen
 - 4.4 Gebäcke aus Lebkuchenteigen saisonbedingt herstellen

Lernsituation 4.2 Gebäcke aus gezogenen Teigen herstellen**25 Ustd.**

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
4.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auswählen von - Grundrezepten für Blätterteige und Plunderteige - Rohstoffen, insbesondere Ziehmargarine, Käse - Herstellungsmethoden/Verfahrenstechniken beim Tourieren des Ziehfettes einschließlich Gebäcklockerung - vorgefertigten Erzeugnissen und rationellen Arbeitsabläufen (Kältetechnologie) zur Erhöhung der Wirtschaftlichkeit - Maschinen und Apparaten zur rationellen Herstellung einschließlich Unfallschutz	10	
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	anwendungsbezogener gerätegestützter Unterricht Vergleich selbst hergestellter Füllungen mit Fertigprodukten
4.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Beurteilen der Qualität, Frischhaltung und Genussfähigkeit Erkennen der typischen Gebäckfehler	5	Sensorik

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Bewerten des Kühlens und Gefrierens der halbfertigen bzw. fertigen Teiglinge aus arbeitsökonomischer Sicht Präsentieren der Ergebnisse und Herstellen von Arbeitsschemata		

Lernfeld 5 Herstellen von Weizenbrot und -kleingebäck

2. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 80 Ustd.

Lernsituationen	5.1	Herstellen von Weizenkleingebäck
	5.2	Herstellen von Weizenbrot
	5.3	Herstellen von speziellen Gebäcken aus Weizenteig

Lernsituation	5.1 Herstellen von Weizenkleingebäck	40 Ustd.
----------------------	---	-----------------

Auftrag	Die Schülerinnen und Schüler stellen verschiedene Arten von Weizenkleingebäck her. Sie wählen typische Rohstoffe aus, treffen Entscheidungen für den Einsatz von Maschinen und Geräten, erkennen innerstoffliche Vorgänge bei der Teigherstellung sowie beim Backprozess und beurteilen die Backwaren.
---------	--

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
5.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auswählen von - Rezepturen - Rohstoffen, insbesondere Weizenbackmittel - Formgebungen, insbesondere Wirken, Schneiden, Stüpfeln, Drücken, Wickeln, Flechten - Maschinen · zur Teigbereitung, insbesondere Dosiergeräte, Knetmaschinen · zur rationellen Aufarbeitung, insbesondere Teigteil- und Wirkmaschinen, Einschlag-, Stüpfel- und Schneidmaschinen · zur Bevorratung (Kältetechnik) Analysieren und Diskutieren - des Einflusses der Rohstoffe auf Herstellung und Gebäckqualität, insbesondere Weizenmehl, Kochsalz, Backmittel - der Teigführung (indirekt, direkt, Salz-Hefe-Verfahren) - der Teigbildung, insbesondere des Knetprozesses - der Gärsteuerung, insbesondere der Gärverzögerung, Gärunterbrechung - der Vorgänge beim Backprozess Entwickeln von Ablaufplänen Berechnen der Teigausbeute	20	Gruppenarbeit Einbeziehung aktueller Fachliteratur Fachexkursion

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
5.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Herstellen ausgewählter Weizenkleingebäcke - nach technologischen Besonderheiten - durch handwerkliches und maschinelles Formen - mit vor- und nachbereitenden Arbeiten Berechnen von Backausbeuten	14	anwendungsbezogener gerätegestützter Unterricht Backversuche mit verschiedenen Backmitteln
5.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Verkaufsförderndes Präsentieren Beurteilen der Gebäcke hinsichtlich Rösche, Aussehen, Frischhaltung, Krumenbeschaffenheit Erkennen typischer Gebäckfehler Erarbeiten von Maßnahmen zur Vermeidung von Fehlern Bewerten der Arbeitsergebnisse im Hinblick auf Optimierung - Zeitaufwand - Qualität	6	DLG-Prüfschemata

Lernfeld 6 Herstellen von Backwarensnacks**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Ustd.**

- Lernsituationen 6.1 Herstellen von belegten Brot- und Brötchensorten
 6.2 Herstellen von gebackenen Snacks mit Auflagen und Füllungen

Lernsituation 6.2 Herstellen von gebackenen Snacks mit Auflagen und Füllungen 30 Ustd.

Auftrag Die Schülerinnen und Schüler stellen durch geeignete Kombination verschiedener Teigarten, Füllungen und Auflagen gebackene Snacks her. Sie beachten die Besonderheiten im Umgang mit typischen Zutaten, reagieren flexibel auf Kundenwünsche und führen vergleichende Kostenrechnungen durch.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
6.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Analysieren und Diskutieren des - Bedarfes (Kundenwünsche, Kaufverhalten) - Einflusses der Rohstoffe - Einsatzes vorgefertigter Produkte - Zwischenlagerns Auswählen von - Grundrezepten, insbesondere ungesüßte Blätter-, Mürbe-, Plunder- und Hefeteige - Rohstoffen, insbesondere Eier, Milchprodukte, Gemüse, Wurst- und Fleischwaren, Fischdauerwaren - vorgefertigten Erzeugnissen zur rationellen Herstellung - Herstellungsmethoden und Arbeitsgeräten - Verpackungen für Direkt- und Außer-Haus-Verzehr Entwickeln eigener Rezepturen für Füllungen und Auflagen	12	Gruppenarbeit gesetzliche Bestimmungen Einbeziehung von Fachzeitschriften Hygieneverordnung
6.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Herstellen ausgewählter Snacks unter besonderer Beachtung hygienischer Aspekte - Vorbereiten der Rohstoffe - Bereiten der Teiggrundlage - Zubereiten der Auflagen und Füllungen	12	anwendungsbezogener gerätegestützter Unterricht Vergleich selbst hergestellter Füllungen mit Fertigprodukten

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		- Fertigen der Erzeugnisse (Backen, Garnieren, Anrichten) - Verarbeiten vorgefertigter Produkte Erstellen einer Dokumentation Berechnen der Materialkosten		
6.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Verkaufsförderndes Präsentieren und Werben Einhalten der Kennzeichnungspflicht Vergleichen von handwerklichen mit vorgefertigten Produkten nach - wirtschaftlichen Kriterien - sensorischen und ernährungsphysiologischen Aspekten Bewerten der Arbeitsergebnisse im Hinblick auf Optimierung - Zeitaufwand - Umsetzbarkeit - Qualität - Sortimentsgestaltung	6	Kennzeichnungs-VO

Lernfeld 7 Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Ustd.**

- Lernsituationen
- 7.1 Beeinflussen der Säuerung von Teigen
 - 7.2 Herstellen von Sauerteig unter Verwendung von Natursauer (traditionelle Sauerteige)
 - 7.3 Herstellen von gesäuerten Teigen durch direkte bzw. kombinierte Führung

Lernsituation 7.1 Beeinflussen der Säuerung von Teigen**30 Ustd.**

Auftrag Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten sich die Notwendigkeit, Einflussfaktoren und Steuerungsmöglichkeiten für die Teigsäuerung. Dabei gehen sie von den Eigenschaften der Getreideerzeugnisse, insbesondere des Roggenmehls, aus.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
7.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Analysieren der Eigenschaften von Roggenmehlerzeugnissen - Zusammensetzung - Backverhalten - Ernährungswert - Methoden zur Beurteilung von Roggenmehl Analysieren der Ziele der Teigsäuerung - Einfluss auf Geschmack und Backeigenschaften - Mikroorganismen im Sauerteig	15	Mühlenexkursion, Laborprüfungen
7.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Anwenden von Steuerungsfaktoren, die zur optimalen Reifung des Sauers führen, durch: - Auswählen der Starterkultur - Festlegen des Saueranteils - sinnvolles Kombinieren der wichtigsten Einflussfaktoren: Auswahl des Mehls, Festlegen der Stufen und Abstehezeiten, Veränderung der Teigausbeute, Veränderung der Temperatur Berechnen von Anstellgutmengen, Mehl- und Wassermengen der einzelnen Stufen	12	
7.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Erstellen eines möglichen Sauerteigschemas unter Nutzung der erarbeiteten Zusammenhänge	3	Bezug zur LS 7.2

Lernfeld 8 Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäck**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Ustd.**

- Lernsituationen 8.1 Herstellen von roggenhaltigen Gebäcken
- 8.2 Anwenden von Geräten, Maschinen, Anlagen und Öfen zur Herstellung von roggenhaltigen Gebäcken

Lernsituation 8.1 Herstellen von roggenhaltigen Gebäcken**50 Ustd.**

Auftrag Die Schülerinnen und Schüler stellen roggenhaltiges Brot und Roggenkleingebäck mit Sauerteig her. Sie beachten dabei rechtliche Vorgaben sowie mögliche Rezepturvariationen und verwenden selbst entwickelte Ablaufpläne. Sie erkennen die Veränderungen, die zur Krumen- und Krustenbildung führen und beurteilen die Qualität.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
8.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auswählen der - Rezepturen - Rohstoffe Berechnen von Mehlmischungen Diskutieren über die Verwendung von Brotfertigmehlen und Brotbackmitteln Festlegen der Teigführung und der Aufarbeitungsmethoden Ableiten der Backbedingungen	25	
8.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Umsetzen der entwickelten Arbeitsabläufe - Teigbereitung · Teigfestigkeit · Teigtemperatur · Teigknetzeiten · Teigruhezeiten - Aufarbeitung, Formung - Gärprozess · Gärsteuerung · Gärreife - Backen · Ofengare · Krumenbildung · Krustenbildung	15	anwendungsbezogener gerätegestützter Unterricht

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
8.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Berechnen von Backverlusten Präsentieren und Beurteilen der Bro- te und des Kleingebäckes nach DLG- Kriterien Dokumentation typischer Gebäckfeh- ler sowie deren Ursachen und Mög- lichkeiten zur Vermeidung dieser Fehler	10	DLG-Richtlinien

Lernfeld 9 Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbrot**3. Ausbildungsjahr
Zeitrhythmuswert: 60 Ustd.**

- Lernsituationen 9.1 Herstellen von Schrot- und Vollkornbrot
9.2 Herstellen von Spezialbrot

Lernsituation 9.2 Herstellen von Spezialbrot**40 Ustd.**

Auftrag Die Schülerinnen und Schüler stellen verschiedene Arten von Spezialbrot her. Dabei wählen sie Rohstoffe und Rezepturen unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Aspekte und rechtlicher Vorgaben aus. Sie nutzen geeignete Backtechniken und beachten Vorgaben der Arbeitssicherheit. Die Erzeugnisse werden verpackt, entsprechend der rechtlichen Vorschriften deklariert und unter Beachtung marktorientierter Aspekte präsentiert.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
9.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auswählen von - Rezepturen - Rohstoffen, insbesondere Nichtbrotgetreide, Ölsaaten und Fertigmehlen Analysieren und Diskutieren - von Bedürfnissen der Kunden und aktuellen Entwicklungen - der Einteilung von Spezialbrotsorten - von Stoffwechselerkrankungen, insbesondere Zöliakie, Nierenerkrankungen, Herz-, Kreislauferkrankungen, Gicht - der Vor- und Nachteile des Einsatzes von Convenienceprodukten Entwickeln von Ablaufplänen zur rationellen Arbeitsweise Variieren von Rezepturen	20	Gruppenarbeit DLG-Schema Einbeziehung aktueller Fachliteratur
9.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Herstellen ausgewählter Spezialbrote entsprechend der erarbeiteten Kriterien	10	anwendungsbezogener gerätegestützter Unterricht Backversuche
9.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Beurteilen der Spezialbrote - sensorische Merkmale einschließlich Gebäckfehler und deren Ursachen - ernährungsphysiologische Merkmale Berechnen des Nährwertes	10	DLG-Bestimmungen Ernährungsberater

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Präsentieren der Spezialbrote unter Beachtung rechtlicher Vorschriften, insbesondere Kennzeichnung verpackter Erzeugnisse Erstellen von Dokumentationen für die werbewirksame Vermarktung		Lebensmittelkennzeichnungsverordnung

Lernfeld 10 Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen

3. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 60 Ustd.

Lernsituationen	10.1 Herstellen von Feinen Backwaren aus geschlagenen und gerührten Massen
-----------------	--

10.2 Herstellen von Feinen Backwaren aus abgerösteten Massen

Lernsituation	10.2 Herstellen von Feinen Backwaren aus abgerösteten Massen	20 Ustd.
----------------------	---	-----------------

Auftrag	Die Schülerinnen und Schüler stellen Gebäcke aus Brandmasse, Makronenmasse und Röstmasse her. Sie erarbeiten sich die verschiedenen Ziele des Abröstens in Verbindung mit den Gebäckmerkmalen und leiten den Rohstoffeinsatz ab.
---------	--

[illegible]

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
10.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Beurteilen der Qualität der Gebäcke im Vergleich von herkömmlichen und vorgefertigten Zutaten Erkennen und Vermeiden von Ge- bäckfehlern Bewerten der Arbeitsergebnisse im Hinblick auf Optimierung - Arbeitsaufwand - Qualität	4	DLG-Prüfschema

Lernfeld 11 Herstellen von Torten und Desserts**2. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 80 Ustd.**

- Lernsituationen
- 11.1 Herstellen von Torten und Desserts auf Basis von Sahne und Cremefüllungen
 - 11.2 Herstellen von Obsttorten und Obstdesserts
 - 11.3 Herstellen von Diabetikererzeugnissen
 - 11.4 Bereiten und Verarbeiten von Speiseeis

Lernsituation 11.2 Herstellen von Diabetikererzeugnissen**20 Ustd.**

Auftrag Die Schülerinnen und Schüler stellen Diabetikergebäcke her und beachten dabei die besonderen Anforderungen, die hinsichtlich Rohstoffauswahl, Herstellung und Kennzeichnung bei diesen speziellen Diätprodukten einzuhalten sind. Sie sind sich durch ihre Kenntnisse über Stoffwechselkrankheiten bewusst, dass sie ein hohes Maß an Verantwortung für den Erhalt der Gesundheit und Leistungsfähigkeit des Kunden tragen.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
11.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Analysieren und Diskutieren - des Bedarfs - der Stoffwechselkrankheit Diabetes mellitus (Zuckerkrankheit) - der Diätvorschriften für Diabetiker Auswählen von - geeigneten Rezepturen nach rechtlichen Vorgaben - Rohstoffen, insbesondere Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe – - Convenienceprodukten Ableiten - der backtechnischen Besonderheiten - von Rezepturvarianten	10	Diät-VO Informationsbeschaffung durch verschiedene Medien
11.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Herstellen ausgewählter Diabetikererzeugnisse unter Beachtung von Rezeptgenauigkeit - nach technologischen Besonderheiten - durch handwerkliches Herstellen und Verarbeiten von Convenienceprodukten Berechnen von Nährwert und Brot-einheiten	6	anwendungsbezogener gerätgestützter Unterricht Verwenden von branchenspezifischer Software

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
11.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Beurteilen der hergestellten Erzeugnisse nach - ernährungsphysiologischen Aspekten - sensorischen Qualitätsmerkmalen - wirtschaftlichen Aspekten durch den Vergleich selbstergestellter und vorgefertigter Produkte Präsentieren, Verpacken, Deklarieren der Diabetikererzeugnisse Beraten der Kunden	4	DLG-Prüfschema Kennzeichnungs-VO

Lernfeld 12 Herstellen von kleinen Gerichten**3. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 60 Ustd.****Zeitrictwert entsprechend KMK Rahmenlehrplan: 40 Ustd.⁶**

- Lernsituationen
- 12.1 Herstellen von Salaten
 - 12.2 Herstellen von Toasts
 - 12.3 Herstellen von süßen und herzhaften Teig- und Eierspeisen
 - 12.4 Herstellen von Aufläufen und Gratins

Lernsituation 12.1 Herstellen von Salaten**10 Ustd.**

Auftrag Die Schülerinnen und Schüler stellen gemischte frische Salate her und kombinieren dazu verschiedene Salatsoßen. Sie variieren durch den Austausch von Rohstoffen und der Garnitur und unter Berücksichtigung saisonaler Angebote. Sie richten die Salate entsprechend an und beurteilen selbstständig deren Qualität sowie ernährungsphysiologischen Wert.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
12.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auswählen von - Rezepturen für Salate und Salatsoßen - Zutaten, insbesondere Blattsalate, Gemüse, tierische Zugaben, Würzstoffe, Mayonnaise - Geschirr und Verpackungen Analysieren und Diskutieren der - Kundenwünsche - Bedeutung frischer Rohstoffe für die gesunde Ernährung und für sensorische Eigenschaften - Einteilung der Salate in Blatt- und Gemüsesalate sowie Salatsoßen in Marinaden und Dressings - Portionsgröße als Zwischenmahlzeit, Hauptgericht oder Beilage - Farbgestaltung - rationellen Arbeitsweise Berechnen der Putz- und Vorbereitungsverluste	6	Einbeziehung aktueller Fachliteratur

⁶ Der Zeitrictwert für dieses Lernfeld wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst. Bei der Ausgestaltung und Umsetzung des Lernfelds sind die vorgeschlagenen Lernsituationen in den Schulen vor Ort eigenverantwortlich zeitlich zu untersetzen.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
12.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Bereiten ausgewählter Salate und Salatsoßen - Vorbereiten, wie Waschen und Putzen - Herrichten, wie Zerkleinern - Bereiten von Marinaden und Dressings - Anrichten für Direkt- und Außer-Haus-Verzehr Zwischenlagern	2	anwendungsbezogener gerätegestützter Unterricht Sicherheitsvorschriften Hygieneverordnung
12.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Verkaufsförderndes Präsentieren unter Verwendung geeigneter Beilagen Beurteilen der Salate hinsichtlich - Zusammenstellung - Aussehen - Geschmack - Frische - ernährungsphysiologischer Aspekte	2	

Lernfeld 13 Planen und Durchführen einer Aktionswoche

3. Ausbildungsjahr

Zeitrichtwert: 60 Ustd.

Zeitrictwert entsprechend KMK Rahmenlehrplan: 40 Ustd.⁷

Lernsituationen	13.1 Herstellen von regionalen Spezialitäten auf der Basis von Feinteilen
-----------------	---

13.2 Herstellen von Brot und Kleingebäck als vielseitige Grundnahrungsmittel

Lernsituation	13.1 Herstellen von regionalen Spezialitäten auf der Basis von Feinteigen
----------------------	--

40 Ustd.

Auftrag Die Schülerinnen und Schüler entwickeln das Gesamtkonzept zur Gestaltung einer Aktion unter besonderer Berücksichtigung der Zielrichtung „Erlebniskauf in der Bäckerei“. Sie wählen regionale Erzeugnisse auf der Basis von Feinteigen aus und bewerten diese kundenorientiert und betriebswirtschaftlich. Sie stellen die Erzeugnisse her, gestalten entsprechende Werbe- und Dekorationselemente, präsentieren und verkaufen. Nach Durchführung der Aktion bewerten die Schülerinnen und Schüler den Erfolg ihrer Arbeit selbstständig.

[illegible]

⁷ Der Zeitrictwert für dieses Lernfeld wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst. Bei der Ausgestaltung und Umsetzung des Lernfelds sind die vorgeschlagenen Lernsituationen in den Schulen vor Ort eigenverantwortlich zeitlich zu untersetzen.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		- Durchführung - rechtliche Besonderheiten - Berechnen der Materialkosten		
13.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Bereitstellen von Rohstoffen und Materialien Gestalten von Werbe- und Dekorationsmaterial Herstellen und verkaufsförderndes Präsentieren der Erzeugnisse Beraten und Verkaufen		Arbeiten vor dem Kunden
13.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Beurteilen des Erfolges - Einschätzen der Wirksamkeit der Werbematerialien - Resonanz beim Kunden - Zeitaufwand/Arbeitsbelastung - Einsatzbereitschaft/Kreativität - Ableiten von Schlussfolgerungen für weitere Aktionen im Hinblick auf Optimierung der Ergebnisse		Kundenbefragung Umfragebögen

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. Ziel ist die Förderung von Kompetenzen zum Schaffen von Voraussetzungen beruflicher Mobilität in Europa und in einer globalisierten Lebens- und Arbeitswelt.

Der Englischunterricht orientiert auf eine weitgehend selbstständige Sprachverwendung mindestens auf dem Niveau B1 des KMK-Fremdsprachenzertifikats⁸, 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.⁹ 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 moderner Informations- und Kommunikationstechnik und Medien 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.

⁸ 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

⁹ Kompetenzbeschreibungen der Anforderungsniveaus siehe Anhang

Anhang

Die Niveaubeschreibung des KMK-Fremdsprachenzertifikats¹⁰ 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.

¹⁰ 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 vermittelnNiveau 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 führenNiveau 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.