



Arbeitsmaterial für die Berufsschule

Konditor/Konditorin

2003/2013/2020

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 Konditor/Konditorin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 21. März 2003), mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Konditor/zur Konditorin vom 3. Juni 2003 (BGBl. I, S. 790) abgestimmt ist.

Das Arbeitsmaterial wurde am

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

unter Mitwirkung von

Uwe Adam	Wilkau-Haßlau
Heidrun Brunner	Chemnitz
Eva-Maria Schneider	Leipzig
Monika Seliger (Leiterin)	Dresden

2003 erarbeitet und durch das Sächsische Bildungsinstitut 2013 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/> <http://www.bildung.sachsen.de/apps/lehrplandb/>

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1 Vorbemerkungen	4
2 Kurzcharakteristik des Bildungsganges	5
3 Stundentafel	8
4 Hinweise zur Umsetzung	9
5 Beispiele für Lernsituationen	12
6 Berufsbezogenes Englisch	28
7 Hinweise zur Literatur	31

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 Konditors/der Konditorin ist auf die Realisierung von Dienstleistungen angelegt und dem Berufsbereich Ernährung, Gästebetreuung und hauswirtschaftliche Dienstleistung zugeordnet.

Die Erfüllung von individuellen Kundenwünschen stellt einen hohen Anspruch an das handwerkliche Schaffen von Konditoren und Konditorinnen dar.

Konditoren/Konditorinnen werden vorwiegend in Klein-, Mittel- und Großbetrieben, in der Süßwarenindustrie sowie im Hotel- und Gastgewerbe eingesetzt. Die Konditoren/Konditorinnen sind in der Lage, eine Vielfalt von Erzeugnissen mit höchster Qualität, besonderem Genusswert und ansprechendem Dekor zu fertigen.

Typische Aufgabenbereiche sind:

- Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen und Massen
- Herstellen von Torten, Desserts und Süßspeisen
- Fertigen von Erzeugnissen aus Marzipan und Nugat
- Fertigen von Erzeugnissen aus Schokolade
- Fertigen von Erzeugnissen aus Zucker
- Herstellen von Speiseeis
- Bereiten von Getränken
- Fertigen von Snacks und kleinen Gerichten

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
- Nutzung von Informations- und Kommunikationstechnik
- selbstständige Vorbereitung und Planung von Arbeitsabläufen sowie Arbeiten im Team
- bewusste Anwendung von qualitätssichernden Maßnahmen
- freundlicher Umgang mit Kunden und Gästen unter Beachtung der Kundenberatung im Verkaufsgespräch
- Kreativität und gestalterisches Umsetzen von Entwürfen
- Fantasie, sicheres Stilempfinden sowie ein hohes Maß an Farbharmonie
- gut entwickelter Geruchs-, Geschmacks- und Farbsinn

Ziele der Ausbildung sind insbesondere:

- fachtheoretische Kenntnisse mit beruflichem Können zu verknüpfen
- geistige Mobilität, selbstständiges Problemlösen, Abstraktionsvermögen, Transfer und das Denken in Zusammenhängen
- Eigenverantwortlichkeit bei der Herstellung von Erzeugnissen sowie Teamgeist und Flexibilität im Beruf

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 Stundentafel des Bildungsganges gliedert sich in den Pflichtbereich mit berufsübergreifendem und berufsbezogenem Bereich sowie den Wahlbereich. Die Lernfelder der sächsischen Stundentafel sind mit den Lernfeldern des KMK-Rahmenlehrplanes identisch.

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.

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-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 spezifischen Erfordernissen des Bildungsganges und unter Beachtung digitaler Arbeits- und Geschäftsprozesse ergibt sich die Notwendigkeit einer angemessenen Hard- und Softwareausstattung und entsprechender schulorganisatorischer Regelungen.

Der Unterricht im berufsbezogenen Bereich kann auch für den anwendungsorientierten gerätegestützten Unterricht genutzt werden, wobei in jedem Ausbildungsjahr eine Klas-

senteilung für bis zu 25 % des Unterrichts 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.

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 Konditor/die Konditorin folgende Möglichkeiten der Fort- und Weiterbildung:

- Weiterbildung auf speziellen Wissensgebieten und in Arbeitstechniken, wie das Arbeiten mit Kuvertüre und die Herstellung von Karamellarbeiten, in Betriebs- und Personalführung sowie in Marketing
- 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 kleinen Gerichten	-	1,5	-
6 Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen	-	2	-
7 Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen	-	1,5	-
8 Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts	-	2	-
9 Verarbeiten von Zucker	-	-	1
10 Arbeiten mit Marzipan	-	-	1
11 Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre	-	-	1,5
12 Herstellen von Speiseeis	-	-	1
13 Herstellen von Spezialgebäcken	-	-	1,5
14 Planen und Durchführen einer Aktionswoche	-	-2	1
Wahlbereich³	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 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 Stundenanzahlen 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

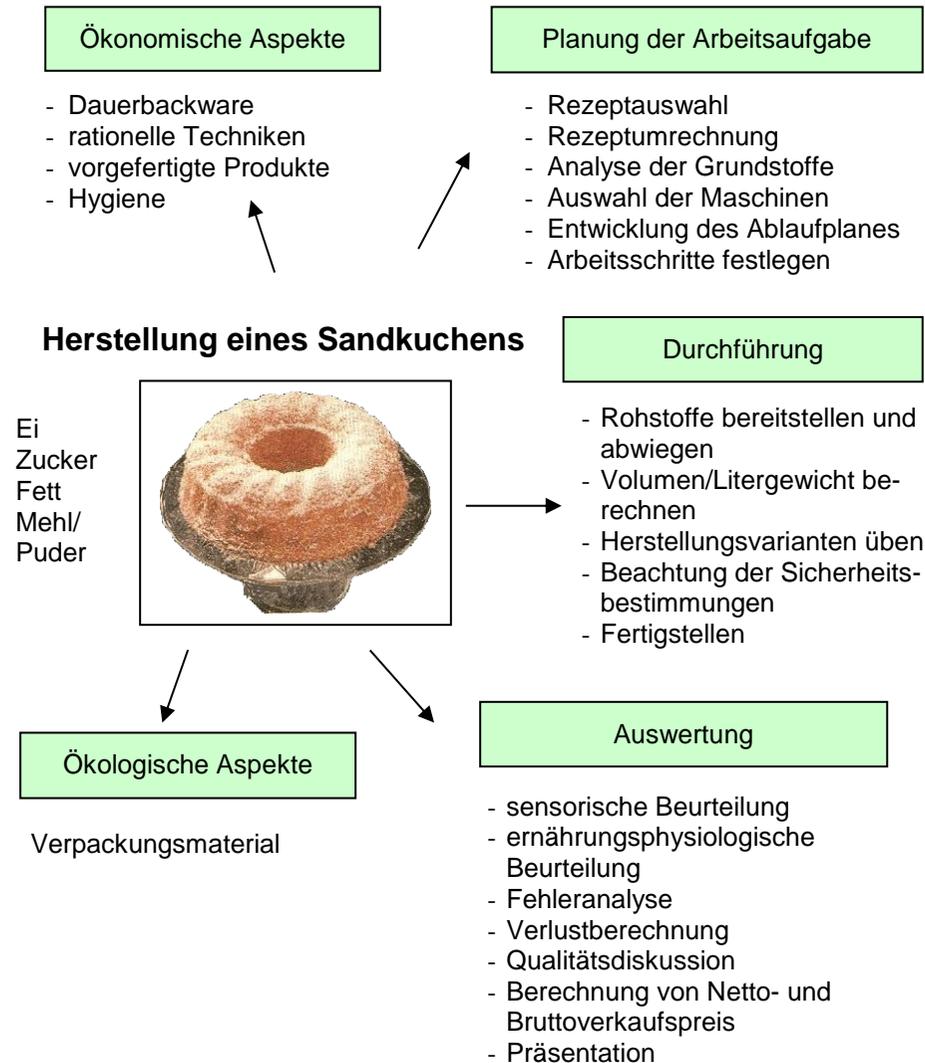
- Anwendung unterschiedlicher Herstellungsverfahren
- Einfluss von Zeit und Temperatur auf den Backvorgang
- ...

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.		

Der Übergang von Lernfeld 1 zu Lernfeld 2 ist zeitlich versetzt zum Übergang der beiden anderen Lernfelder.

Grobplanung für das 2. Ausbildungsjahr

Stunden	Lernfeld	Lernfeld
140 Ustd.	5 (60 Ustd.)	6 (80 Ustd.)
140 Ustd.	7 (60 Ustd.)	8 (80 Ustd.)
280 Ustd.		

Grobplanung für das 3. Ausbildungsjahr

Stunden	Lernfeld	Lernfeld	Lernfeld
140 Ustd.	9 (40 Ustd.)	10 (40 Ustd.)	11 (60 Ustd.)
140 Ustd.	12 (40 Ustd.)	13 (60 Ustd.)	14 (40 Ustd.)
280 Ustd.			

Grundlage des Unterrichtens sind die Zielformulierungen und Inhalte der Lernfelder des KMK-Rahmenlehrplanes.

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

Lernsituationen	2.1 Teige und Massen vergleichen	60 Ustd.
	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
Zeitrichtwert: 80 Ustd.**

Lernsituationen	3.1 Grundlagen des Verkaufes analysieren	20 Ustd.
	3.2 Marktanalyse erstellen	
	3.3 Konditoreierzeugnisse 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 Konditoreifachgeschäft 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 Konditoreierzeugnissen - Gesprächsführung - Argumentation - Abrechnung - Erstellung von Rechnungen Bewältigen von Sonderfällen im Verkauf	12	Videoaufnahme, Rollenspiel Fachsprache Formulare
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	25 Ustd.
	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 <ul style="list-style-type: none"> - Grundrezepten für Blätterteige und Plunderteige - Rohstoffen, insbesondere Ziehmargarine, Käse - Herstellungsmethoden/Verfahrenstechniken beim Tourieren des Ziehfettes einschließlich Gebäcklockerung - Auswählen von vorgefertigten Erzeugnissen und rationellen Arbeitsabläufen (Kältetechnologie) zur Erhöhung der Wirtschaftlichkeit - Maschinen und Apparate zur rationellen Herstellung einschließlich Unfallschutz 	10	
4.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Anwenden der Herstellungsmethoden <ul style="list-style-type: none"> - Tourieren - Aufarbeiten, wie Teilchen, Schweinsohren, Pasteten, Hörnchen, Croissants - Fertigstellen durch Belegen mit Früchten, Füllen, Aprikotieren, Glasieren Durchführen von Berechnungen <ul style="list-style-type: none"> - Tourieren - Verarbeitungs- und Backverluste 	10	anwendungsbezogener gerätegestützter Unterricht Vergleich selbst hergestell-ter Füllungen mit Fertigprodukten
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 5 Herstellen von kleinen Gerichten**2. Ausbildungsjahr
Zeitrhythmuswert: 60 Ustd.**

Lernsituationen	5.1	Herstellen von Vorspeisen (Suppen, Salate)	
	5.2	Herstellen belegter Brötchensorten (Canapés, Toasts)	
	5.3	Herstellen von herzhaften Teig- und Eierspeisen, Aufläufen und Gratins	12 Ustd.
	5.4	Herstellen von Spezialitäten aus Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse	
	5.5	Herstellen süßer Teigspeisen (Crepés, Strudel)	
Lernsituation	5.3	Herstellen von herzhaften Teig- und Eierspeisen, Aufläufen und Gratins	12 Ustd.

Auftrag Die Schülerinnen und Schüler stellen herzhaftes Teig- und Eierspeisen, Aufläufe, Gratins, besonders für das Frühstücks- und Mittagsgeschäft, her und variieren vorhandene Rezepte. Sie kennen die Besonderheiten im Umgang mit den typischen Rohstoffen, nutzen saisonale Angebote und reagieren flexibel auf Kundenwünsche.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
5.3.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auswählen <ul style="list-style-type: none"> - möglicher Erzeugnisse für verschiedene Anlässe und Tageszeiten - von Grundrezepten, insbesondere Quiche und Omeletts - von Rohstoffen, insbesondere Gemüse, Käse, Wurst und Teigwaren - von Herstellungsmethoden und Arbeitsgeräten Analysieren und Diskutieren <ul style="list-style-type: none"> - zum Einfluss der Rohstoffe - zum Einsatz vorgefertigter Produkte - zur Produktqualität - zur Speisenzusammenstellung und Portionsgröße - zur Zwischenlagerung Berechnen von Putz-, Vorbereitungs- und Garverlusten, von Materialkosten, Betriebskosten und Selbstkosten	6	
5.3.2	Entscheiden/ Durchführen	Herstellen eines ausgewählten Gerichtes unter hygienischen Aspekten <ul style="list-style-type: none"> - Vorbereiten der Rohstoffe - Bereiten eines Teiges (Hefeteig, geriebener Teig, ungesüßter Mürbeteig) - Zubereiten der Auflagen und Füllungen - Fertigstellen der Gerichte (Backen, Garnieren, Anrichten) 	4	anwendungsbezogener gerätegestützter Unterricht

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
5.3.3	Bewerten/ Reflektieren	Präsentieren der Speisen Bewerten der Arbeit und der hergestellten Erzeugnisse nach ernährungsphysiologischen und sensorischen Kriterien	2	

Lernfeld 6 Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Ustd.**

Lernsituationen	6.1	Herstellen von Biskuit- und Wiener Massen	16 Ustd.
	6.2	Herstellen von Sand- und Rührmassen	
	6.3	Herstellen von Baumkuchenmassen	
	6.4	Herstellen von Schaummassen	
	6.5	Herstellen von Spezialmassen	

Lernsituation 6.2 Herstellen von Sand- und Rührmassen 16 Ustd.

Auftrag Die Schülerinnen und Schüler variieren ausgehend von einem Grundrezept für Rührkuchen die Hauptzutaten und die Herstellungsmethoden. Sie stellen daraus verschiedene Gebäcke her. Durch Einbringen weiterer Zutaten und Gewürze in die Masse erweitern sie die Produktvielfalt nochmals. Sie beurteilen die Qualität der Erzeugnisse, erkennen selbstständig mögliche Fehlerquellen und schließen diese durch ihre erworbene Fachkompetenz aus.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
6.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auswählen der <ul style="list-style-type: none"> - Grundrezepte - Rohstoffe, insbesondere Weizenstärke und Emulgatoren - Herstellungsmethoden - Arbeitsgeräte, Maschinen zur rationalen Herstellung Analysieren und Diskutieren <ul style="list-style-type: none"> - des Einflusses der Grundrohstoffe auf Herstellung und Gebäckqualität - des Einsatzes vorgefertigter Produkte und Emulgatoren - der Preise bei herkömmlicher Herstellung/bei vorgefertigten Produkten 	5	Fließschemata
6.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Umsetzen der verschiedenen Rezepturen unter Beachtung von Arbeitsschutz und Hygiene Dokumentieren der Ergebnisse	5	anwendungsbezogener gerätegestützter Unterricht
6.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Beurteilen von Gebäcken nach den aktuellen DLG-Kriterien Analysieren von Gebäckfehlern und Ableiten von Maßnahmen zu deren Vermeidung Präsentieren und Bewerten der Ergebnisse Berechnen von Netto- und Bruttoverkaufspreis	6	DLG-Prüfschemata

Lernfeld 7 Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Ustd.**

Lernsituationen	7.1	Herstellen von Füllungen	
	7.2	Herstellen von gekochten Cremes	
	7.3	Herstellen von gerührten Cremes	12 Ustd.
	7.4	Herstellen von geschlagenen Cremes	
	7.5	Herstellen von Süßspeisen	

Lernsituation 7.3 Herstellen von gerührten Cremes 12 Ustd.

Auftrag Die Schülerinnen und Schüler stellen verschiedene gerührte Cremes her. Sie vergleichen diese hinsichtlich der Rezepte, bewerten die Cremestruktur und leiten die Eignung für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten ab.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
7.3.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Unterscheiden von gerührten Cremes mit und ohne Beimasse, Butter- und Fettcreme Auswählen der - Grundrezepte nach lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und Verbrauchererwartungen - Rohstoffe und geschmacksgebende Stoffe - Herstellungsmethoden Berechnen und Vergleichen von Fettgehalten	5	
7.3.2	Entscheiden/ Durchführen	Herstellen der verschiedenen Cremes verantwortungsvolles Realisieren der Hygienevorschriften Verwenden der Cremes zum Einstreichen, Füllen, Garnieren	5	anwendungsbezogener gerätegestützter Unterricht
7.3.3	Bewerten/ Reflektieren	Analysieren - der erhaltenen Cremestruktur - von aufgetretenen Fehlern Erarbeiten von Maßnahmen zur Vermeidung von Fehlern Herausstellen von Vor- und Nachteilen Ableiten der Eignung für verschiedene Verwendungsarten	2	

Lernfeld 8 Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Ustd.**

Lernsituationen	8.1	Herstellen von gebackenen Torten	
	8.2	Gestalten und Herstellen von zusammengesetzten Torten	30 Ustd.
	8.3	Gestalten und Herstellen von Festtags- und Formtorten	
	8.4	Gestalten und Herstellen von Desserts und Petits fours	

Lernsituation 8.2 Gestalten und Herstellen von zusammengesetzten Torten 30 Ustd.

Auftrag Die Schülerinnen und Schüler stellen zusammengesetzte Torten, wie Cremetorten, Sahnetorten, Sahnecremetorten und Obsttorten her und wenden verschiedene Herstellungstechniken an. Sie vergleichen die Torten hinsichtlich Arbeitsaufwand, Materialeinsatz und ernährungsphysiologischer Besonderheiten.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
8.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auswählen der - Böden, Füllungen, Überzüge und Dekore - Herstellungstechniken - Anschnittbilder und deren Farbgestaltung	8	
8.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Entwerfen und Zeichnen der Drauf- und Seitenansichten von Torten sowie deren Schrägbilder Umsetzen verschiedener Entwürfe - Anwenden von Grundtechniken · Böden tränken · Einsetzen · Einstreichen · Eindecken · Überziehen - Anwenden von Dekortechniken · Rand- und Stückgarnierungen · Ornamente · kreatives Belegen mit Obst - Anwenden rationeller Garniermethoden · Schablonen · Verwenden von Garnierhilfen Anwenden von Verfahren zur Qualitätserhaltung und Bevorratung Berechnen des Verkaufspreises in Laden und Café	18	Anwenden geeigneter Branchensoftware anwendungsbezogener gerätegestützter Unterricht
8.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Präsentieren, Bewerten und Beurteilen der Torten nach Einstrich, Garnierung, Schnittbild und Geschmack Bewerten der Arbeitsergebnisse in Hinblick auf Optimierung	4	Verkaufsraum

Lernfeld 9 Verarbeiten von Zucker**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Ustd.**

Lernsituationen	9.1	Kochen von Zuckerlösungen	12 Ustd.
	9.2	Herstellen von Erzeugnissen aus gekochtem Zucker	
	9.3	Herstellen von Erzeugnissen aus geschmolzenem Zucker	
	9.4	Entwerfen und Herstellen eines kleinen Karamellschaustückes	

Lernsituation 9.1 Kochen von Zuckerlösungen 12 Ustd.

Auftrag Die Schülerinnen und Schüler stellen Zuckerlösungen her und erarbeiten sich mittels eines fachgerechten Verkochens die verschiedenen Kochstufen, deren Bedeutung und Verwendungsmöglichkeiten.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
9.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auswählen der Rohstoffqualitäten, Rezepte und Arbeitsgeräte Analysieren der physikalischen Grundlagen zur - Löslichkeit - Kristallisation - Konzentration - Dichte - Temperatur Erarbeiten der Richtlinien zur Arbeitssicherheit Berechnen von Konzentration und Temperatur	6	Anschauungsmittel
9.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Herstellen von Zuckerlösungen Anwenden der Kochtechniken Demonstrieren der Zuckerproben	4	anwendungsbezogener gerätegestützter Unterricht
9.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Dokumentieren aller Angaben in einer Übersicht unter Einbeziehung von Verwendungsmöglichkeiten entsprechend der Kochgrade	2	

Lernfeld 11 Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre**3. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 60 Ustd.**

Lernsituationen 11.1 Herstellen von kakaohaltigen Überzügen
 11.2 Herstellen von Schokoladenschaustücken und -dekoren 20 Ustd.
 11.3 Herstellen von Pralinen

Lernsituation 11.2 Herstellen von Schokoladenschaustücken und -dekoren 20 Ustd.

Auftrag Die Schülerinnen und Schüler wenden die erlernten Techniken zum Temperieren von Kuvertüre an und verarbeiten diese weiter zu Hohlfiguren sowie zu einfachen Schokoladenschaustücken. Sie stellen Spritzschokolade her und garnieren Dekore nach selbst erstellten Vorlagen.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
11.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auswählen der - geeigneten Kuvertürart - Temperierverfahren - Gießformen und der weiteren Materialien Entwerfen von Vorlagen für Dekore	6	
11.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Temperieren der Kuvertüre Vorbereiten der Gießformen Gießen von Pralinen und figürlichen Hohlkörpern Herstellen einfacher Schaustücke aus gegossener und modellierter Kuvertüre Herstellen von Spritzkuvertüre und Verarbeiten zu Ornamenten	10	anwendungsbezogener gerätegestützter Unterricht
11.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Präsentation und Bewertung der hergestellten Erzeugnisse und Dekore nach den Aspekten der - Werbewirksamkeit - Wirtschaftlichkeit Berechnen des Verkaufspreises	4	

Lernfeld 12 Herstellen von Speiseeis**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Ustd.**

Lernsituationen 12.1 Herstellen von Speiseeis 22 Ustd.
 12.2 Herstellen von Eisspezialitäten
 12.3 Herstellen von Eis- und Mischgetränken

Lernsituation 12.1 Herstellen von Speiseeis 22 Ustd.

Auftrag Die Schülerinnen und Schüler stellen unterschiedliche Sorten von Speiseeis unter Verwendung verschiedener Technologien her. Sie beachten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestanforderungen und halten lebensmittel-hygienische Vorschriften strikt ein.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
12.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auswählen der - Speiseeissorten - Rezepturen - Rohstoffe, insbesondere Eisbindemittel - Bearbeitungsverfahren laut Hygienesverordnung - Maschinen zur Erzielung des Gefriervorganges Analysieren der physikalischen Grundlagen - hinsichtlich des Einflusses der Rohstoffe auf die Konsistenz des Speiseeises - hinsichtlich gefrierhemmender Faktoren	8	Speiseeisverordnung
12.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Anwenden der Hygienemaßnahmen Herstellen von unterschiedlichen Speiseeissorten Berechnen - des erforderlichen Rohstoffanteiles laut Mindestanforderungen - des Milchfettausgleiches - der Volumenzunahme Fachgerechte Aufbewahrung des Speiseeises	8	anwendungsbezogener gerätegestützter Unterricht
12.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Beurteilen von Konsistenz und Geschmack durch Vergleichen von - Eis gleicher Sorte mit unterschiedlichen Rohstoffen und unterschiedlichen Gefrierverfahren - Eis unterschiedlicher Sorten Berechnen und Vergleichen von - Nährwert - Kosten der Speiseeissorten	6	

Lernfeld 13 Herstellen von Spezialgebäcken**3. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 60 Ustd.**

Lernsituationen 13.1 Herstellen von diätischen Feinen Backwaren 30 Ustd.
 13.2 Herstellen regionaler und internationaler Gebäcke
 13.3 Herstellen von Trendgebäcken und funktionellen Lebensmitteln

Lernsituation 13.1 Herstellen von diätischen Feinen Backwaren 30 Ustd.

Auftrag Die Schülerinnen und Schüler stellen diätische Gebäcke unter Beachtung lebensmittelrechtlicher und technologischer Besonderheiten her. Sie arbeiten verantwortungsbewusst bei der Einhaltung von Rezepturen und erweitern die Angebote durch abgeleitete Rezepturvarianten.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
13.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Analysieren <ul style="list-style-type: none"> - des Bedarfes - der Stoffwechselerkrankungen, wie Diabetes mellitus, Bluthochdruck, Nierenleiden, Fettstoffwechselstörung, Übergewicht, Gicht, Zöliakie, Laktoseintoleranz und Allergien - der Diät- und Kostformen Auswählen <ul style="list-style-type: none"> - der Rezepte nach rechtlichen Vorgaben (erprobt bzw. selbst umgestellt) - von Rohstoffen, insbesondere Zuckeraustauschstoffen und Süßstoffen - von vorgefertigten Erzeugnissen 	14	Gruppenarbeit Diät-VO
13.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Herstellen ausgewählter diätischer Erzeugnisse <ul style="list-style-type: none"> - handwerklich - mittels vorgefertigter Produkte Berechnen von <ul style="list-style-type: none"> - Nährwerten - Broteinheiten 	10	anwendungsbezogener gerätegestützter Unterricht
13.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Dokumentieren und Deklarieren der hergestellten Gebäcke Vergleichen von handwerklichen und „mit vorgefertigten Produkten hergestellten“ Erzeugnissen <ul style="list-style-type: none"> - nach wirtschaftlichen Kriterien - nach sensorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien Bewerten der Arbeitsergebnisse hinsichtlich Optimierung von <ul style="list-style-type: none"> - Zeitaufwand - Umsetzbarkeit 	6	Kennzeichnungs-VO

Lernfeld 14 Planen und Durchführen einer Aktionswoche**3. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 40 Ustd.****Lernsituation 14.1 Planen und Durchführen einer Sommeraktion mit Länderbezug 40 Ustd.**

Auftrag Die Schülerinnen und Schüler entwickeln das Gesamtkonzept zur Gestaltung einer Aktion unter besonderer Berücksichtigung der Zielrichtung „Erlebniskauf in der Konditorei“. Sie wählen aus vorangegangenen Handlungsbereichen passende Erzeugnisse aus und bewerten diese kundenorientiert und betriebswirtschaftlich. Sie entscheiden sich für entsprechende Werbe- sowie Dekorationselemente und stellen die Erzeugnisse her, präsentieren und verkaufen diese. Nach Durchführung der Aktion bewerten die Schülerinnen und Schüler den Erfolg ihrer Arbeit selbstständig.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
14.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auswählen <ul style="list-style-type: none"> - des Vorhabens - des Umfangs und Standortes der Aktion - des geeigneten Warenangebotes unter Einbeziehung des erworbenen Fachwissens und weiterführender Recherche - der Rohstoffe, Rezepturen und Herstellungstechnologien Analysieren der Erzeugnisse nach der <ul style="list-style-type: none"> - Marktfähigkeit - Werbewirksamkeit - Kundenakzeptanz Entwickeln des Konzeptes <ul style="list-style-type: none"> - Motto - Zeitplan - Personen und Zuständigkeiten - Inhalte (Werbeträger, Dekorationsmittel, Erzeugnisse) - Ablauf (Durchführung) - rechtliche und hygienische Besonderheiten 	16	Nutzen verschiedener Informationsquellen, wie Internet, Tourismuszentralen
14.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Kalkulieren der Kosten der Aktion Berechnen des Verkaufspreises Bereitstellen von Rohstoffen und Materialien Gestalten von Werbe- und Dekorationsmaterial Herstellen und verkaufsförderndes Präsentieren ausgewählter Erzeugnisse Beraten und Verkaufen	18	Anwenden geeigneter Software, Medien anwendungsbezogener gerätegestützter Unterricht Arbeiten vor dem Kunden Umfrage

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
14.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Beurteilen des Erfolges - Erstellen einer Kostenbilanz - Einschätzen der Wirksamkeit der Werbemittel - Resonanz beim Kunden - Durchsetzungsfähigkeit der Erzeugnisse Bewerten der Arbeitsergebnisse im Hinblick auf Optimierung - Innovation - Kreativität	6	graphische Darstellung der Umfrageergebnisse

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-Fremdsprachenzertifikats⁴, 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.⁵ 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.

⁴ 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

⁵ Kompetenzbeschreibungen der Anforderungsniveaus siehe Anhang

Anhang

Die Niveaubeschreibung des KMK-Fremdsprachenzertifikats⁶ 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.

⁶ 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.