

**Thüringer Ministerium  
für Bildung, Jugend und Sport**

**Thüringer Lehrplan  
für die berufsbildende Schule**

**Schulform: Berufsschule**

**Beruf:**

**Fachpraktiker Küche  
Fachpraktikerin Küche**

Ausbildung nach § 66 BBiG und § 42 HWO

**2021**

**Herausgeber:**  
**Thüringer Ministerium für Bildung, Jugend und Sport**  
**Werner-Seelenbinder-Straße 7**  
**99096 Erfurt**

# Inhaltsverzeichnis

1	<a href="#">Kompetenzentwicklung und Handlungsorientierung in der Berufsausbildung</a>	5
2	<a href="#">Berufsbezogene Vorbemerkungen</a>	8
3	<a href="#">Mitarbeiter der Lehrplangruppe</a>	9
4	<a href="#">Studentafel</a>	10
5	<a href="#">Lernfelder</a>	11
5.1	<a href="#">Lernfeld 1 – Sich im Beruf orientieren</a>	11
5.1.1	<a href="#">Arbeitsbereiche im Gastgewerbe</a>	11
5.1.2	<a href="#">Hygiene</a>	12
5.1.3	<a href="#">Arbeitssicherheit und Erste Hilfe</a>	12
5.1.4	<a href="#">Umweltschutz</a>	13
5.2	<a href="#">Lernfeld 2 – Die Bestandteile in Lebensmitteln vergleichen und nutzen</a>	14
5.2.1	<a href="#">Lebensmittelbestandteile im Überblick</a>	14
5.2.2	<a href="#">Kohlenhydrate</a>	14
5.2.3	<a href="#">Fette</a>	15
5.2.4	<a href="#">Eiweiße</a>	15
5.2.5	<a href="#">Vitamine, Mineralstoffe und Wasser</a>	16
5.2.6	<a href="#">Verdauung</a>	16
5.3	<a href="#">Lernfeld 3 – Pflanzliche Lebensmittel kennenlernen</a>	17
5.3.1	<a href="#">Kartoffeln</a>	17
5.3.2	<a href="#">Gemüse und Pilze</a>	18
5.3.3	<a href="#">Obst</a>	18
5.3.4	<a href="#">Kräuter und Gewürze</a>	19
5.3.5	<a href="#">Getreide und Getreideprodukte</a>	19
5.4	<a href="#">Lernfeld 4 – Einfache Speisen und Getränke servieren</a>	20
5.4.1	<a href="#">Anforderungen an das Personal und Umgang mit dem Gast</a>	20
5.4.2	<a href="#">Ausstattung und Arbeitsmittel im Restaurant</a>	20
5.4.3	<a href="#">Vorbereitungsarbeiten im Office und Restaurant</a>	21
5.4.4	<a href="#">Getränkegruppen im Überblick</a>	21
5.4.5	<a href="#">Alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Aufgußgetränke</a>	22
5.5	<a href="#">Lernfeld 5 – Gastronomische Prozesse rechnerisch erfassen</a>	23
5.5.1	<a href="#">Fachrechnerische Grundregeln</a>	23
5.5.2	<a href="#">Arbeiten mit Maßen und Gewichten</a>	23
5.5.3	<a href="#">Flächen und Rauminhalte berechnen</a>	23
5.5.4	<a href="#">Dreisatzberechnung</a>	24
5.5.5	<a href="#">Grundlagen der Prozent- und Verlustberechnung</a>	24
5.5.6	<a href="#">Grundlagen der Zinsrechnung</a>	24
5.5.7	<a href="#">Rezeptur-Berechnungen</a>	25

5.5.8	<a href="#">Nährstoff- und Energieberechnung</a> .....	25
5.5.9	<a href="#">Durchschnitts- und Verteilungsrechnen</a> .....	25
5.6	<a href="#">Lernfeld 6 – Am Computer arbeiten</a> .....	26
5.6.1	<a href="#">Grundlagen der Datenverarbeitung</a> .....	26
5.6.2	<a href="#">Textverarbeitung</a> .....	27
5.6.3	<a href="#">Tabellenkalkulation</a> .....	28
5.6.4	<a href="#">Internet</a> .....	28
5.7	<a href="#">Lernfeld 7 – Mit Waren wirtschaften</a> .....	29
5.7.1	<a href="#">Warenannahme</a> .....	29
5.7.2	<a href="#">Warenlagerung</a> .....	29
5.7.3	<a href="#">Haltbarmachung von Lebensmitteln</a> .....	30
5.8	<a href="#">Lernfeld 8 – Rohstoffe vor- und zubereiten</a> .....	31
5.8.1	<a href="#">Arbeitsmittel, Geräte und Maschinen in der Küche</a> .....	31
5.8.2	<a href="#">Vorbereitungstechniken</a> .....	31
5.8.3	<a href="#">Zubereitungsverfahren</a> .....	32
5.8.4	<a href="#">Nachbereitung</a> .....	32
5.9	<a href="#">Lernfeld 9 – Ausgewählte tierische Lebensmittel kennenlernen</a> .....	33
5.9.1	<a href="#">Eier</a> .....	33
5.9.2	<a href="#">Milch und Milchprodukte</a> .....	33
5.9.3	<a href="#">Käse – ein spezielles Milchprodukt</a> .....	34
5.10	<a href="#">Lernfeld 10 – Speisen herstellen und anrichten</a> .....	35
5.10.1	<a href="#">Kalte Speisen</a> .....	35
5.10.2	<a href="#">Suppen</a> .....	36
5.10.3	<a href="#">Gemüse- und Sättigungsbeilagen</a> .....	36
5.10.4	<a href="#">Süßspeisen, Teige und Massen</a> .....	37
5.11	<a href="#">Lernfeld 11 – Ausgewählte Rohstoffe für Hauptspeisen kennenlernen</a> .....	38
5.11.1	<a href="#">Schlachtfleisch, Wild, Geflügel</a> .....	38
5.11.2	<a href="#">Fisch</a> .....	38
5.12	<a href="#">Lernfeld 12 – Hauptspeisen zubereiten</a> .....	39
5.12.1	<a href="#">Fleischspeisen</a> .....	39
5.12.2	<a href="#">Fischspeisen</a> .....	39
5.12.3	<a href="#">Saucen</a> .....	40
5.12.4	<a href="#">Speisen- und Menüfolgen</a> .....	40
5.13	<a href="#">Lernfeld 13 – Spezielle Ernährungsformen kennenlernen</a> .....	41
5.13.1	<a href="#">Gesunde Ernährung</a> .....	41
5.13.2	<a href="#">Kostformen</a> .....	41

# 1 Kompetenzentwicklung und Handlungsorientierung in der Berufsausbildung

Unterricht an berufsbildenden Schulen soll auf berufliches Handeln und auf die Mitgestaltung der Arbeitswelt in sozialer, ökonomischer und ökologischer Verantwortung vorbereiten.

Zentrales Ziel jeder Berufsausbildung ist die Entwicklung einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz, welche sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz entfaltet. Ebenso ist die Entwicklung von Methodenkompetenz, kommunikativer Kompetenz und Lernkompetenz das Ziel beruflicher Bildung, welche immanenter Bestandteil von Fach-, Selbst- und Sozialkompetenz sind.<sup>1</sup> Die Thüringer Lehrpläne folgen damit dem Kompetenzmodell, welches den KMK-Rahmenlehrplänen zugrunde liegt.

Handlungsorientierung steht für den Nachvollzug berufstypischer Handlungsabläufe in Form von vollständigen Lernhandlungen durch die Auszubildenden. Dabei sollen die Auszubildenden nach Möglichkeit selbst handeln bzw. die notwendigen Handlungen zur Problemlösung gedanklich nachvollziehen, um alle Aspekte der beruflichen Realität ganzheitlich zu erfassen.

Über die verschiedenen Lernfelder ist eine aufsteigende Anforderungstiefe in der Kompetenzstruktur gesichert.

Berufliche Handlungskompetenz umfasst die Bereitschaft und die Fähigkeit des einzelnen Menschen, in beruflichen Anforderungssituationen sachgerecht, durchdacht, individuell und sozial verantwortlich zu handeln sowie seine Handlungsmöglichkeiten weiterzuentwickeln.<sup>1</sup>

Dieses Kompetenzmodell bildet auch die berufspädagogische Grundlage der Thüringer Lehrpläne für die schulische Berufsausbildung behinderter Menschen, für die wegen der Art und Schwere der Behinderung eine grundständige Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf nicht in Betracht kommt.

Die Lernfelder, ihre Ziele und Inhalte leiten sich aus dem zugrunde gelegten anerkannten Ausbildungsberuf ab und berücksichtigen die besondere Situation der Zielgruppe. Hierbei werden die Lernfelder des anerkannten Ausbildungsberufs sowohl horizontal als auch vertikal reduziert und in kleinere Handlungseinheiten unterteilt. Die Kompetenzen sind als operationalisiertes Endverhalten formuliert, die theoriereduziert bzw. mit weniger komplexen Inhalten gefördert werden können. Dabei sind die angestrebten Kompetenzen als Mindestanforderungen zu verstehen, die entsprechend der Leistungsfähigkeit erweitert werden können.

Bei allen Überlegungen ist die Möglichkeit der Durchlässigkeit in entsprechende anerkannte Ausbildungsberufe zu berücksichtigen.

Die Kompetenzbeschreibungen der Lernfelder berücksichtigen die verschiedenen Dimensionen der Handlungskompetenz, konkretisiert durch die Angabe von Mindestinhalten. Dabei orientieren sich sowohl die Ziele als auch die Auswahl und Strukturierung der Inhalte an der beruflichen Handlung.

<sup>1</sup>Handreichung für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der KMK für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule..., KMK 2018, S. 15-16

Die Entwicklung der unterschiedlichen Kompetenzen wird in den einzelnen Lernfeldern des vorliegenden Lehrplans auf der Basis von Operatoren und den damit verbundenen Anforderungsbereichen beschrieben.

Um der Entwicklung der beruflichen Handlungskompetenz als einem zentralen Anliegen der beruflichen Bildung gerecht zu werden, wird der Lehrplanstrukturierung das Modell der vollständigen Handlung in seinen Phasen: Informieren, Planen, Entscheiden, Ausführen, Kontrollieren und Bewerten/Reflektieren zugrunde gelegt.

Mit diesem Handlungsmodell erfolgt eine Zuordnung von zu entwickelnden Kompetenzen und Inhalten. Der Thüringer Lehrplan beschreibt einzelne Lernfelder und bezieht dabei die von den zuständigen Stellen in Kraft gesetzte Ausbildungsverordnung/Ausbildungsregelungen des jeweiligen Berufs ein. Alle Lernfelder haben somit ihre Basis in beruflichen Handlungsfeldern und können diesen zugeordnet werden. Lernfelder selbst konkretisieren das Lernen in beruflichen Handlungen. Das bedeutet, die vorliegenden Lernfeldbeschreibungen stellen die berufliche Handlung selbst und die damit verbundenen Kompetenzen und Inhalte in das Zentrum. Einem Handlungsfeld können mehrere Lernfelder zugeordnet werden, welche sich an den berufsspezifischen Handlungsabläufen des jeweiligen Ausbildungsberufs orientieren. Dabei werden die einzelnen Lernfelder in verschiedene Themenbereiche gegliedert, die einer Ausdifferenzierung nach zu entwickelnden Kompetenzen und Lerninhalten folgen. Diese wiederum sind inhaltlich auf der Basis der vollständigen Handlung strukturiert.

Lernfelder setzen sich aus der Abfolge einzelner Lernsituationen, welche handlungsorientiert die verschiedenen Inhalte und die zu entwickelnden Kompetenzen abbilden, zusammen. Im vorliegenden Lehrplan wird auf eine Beschreibung einzelner Lernsituationen verzichtet, da eine Lernsituation aktuelle realitätsbezogene Aufgaben und Problemstellungen eines entsprechenden Ausbildungsberufs beschreibt. Lernsituationen müssen exemplarischen Charakter haben, damit sie den Auszubildenden Strategien vermitteln, die ihnen dabei helfen, zukünftige Berufssituationen zu bewältigen. Diese sind in den Schulen unter Berücksichtigung vorhandener oder neu zu entwickelnder Beispiele und Lernträger, zum Beispiel aus der betrieblichen Praxis, in einer didaktischen Jahresplanung zu verankern. Lernsituationen sind dabei als komplexe Lehr- und Lernarrangements zu verstehen. Diese schließen Erarbeitungs-, Anwendungs-, Übungs- und Vertiefungsphasen sowie die Erfolgskontrolle ein.

Die Kompetenzentwicklung der Auszubildenden in den einzelnen Ausbildungsberufen wird durch die Reihenfolge der Lernfelder und der darin festgelegten Abfolge der Lernsituationen und die Lernsituation selbst bestimmt. Innerhalb eines Lernfeldes sollten verschiedene Lernsituationen zur Anwendung kommen.

Lernsituationen sollten nach ihrer Verwendung einer Evaluation unterzogen werden. Damit soll die Eignung der Problemstellungen und Arbeitsaufträge überprüft werden. Ebenso ist der angestrebte Kompetenzzuwachs mit der tatsächlichen Realisierung zu vergleichen und ggf. zu optimieren. Diese Qualitätsprüfung von Lernsituationen stellt eine Basis von Qualitätssicherung in der Unterrichtsgestaltung beruflicher Schulen dar.

Eine enge Vernetzung der Partner der Berufsausbildung (Lernortkooperation zwischen berufsbildender Schule, Ausbildungsbetrieb und überbetrieblicher Ausbildungseinrichtung) ist zwingend erforderlich, um der Kompetenzentwicklung in vollem Umfang Rechnung zu tragen.

Im Rahmen der Lernortkooperation leisten die berufsbildenden Schulen hier einen wichtigen Beitrag, um Jugendlichen mit Behinderungen jene Kompetenzen zu vermitteln, die eine dauerhafte Eingliederung dieser jungen Menschen in die Berufswelt ermöglichen.

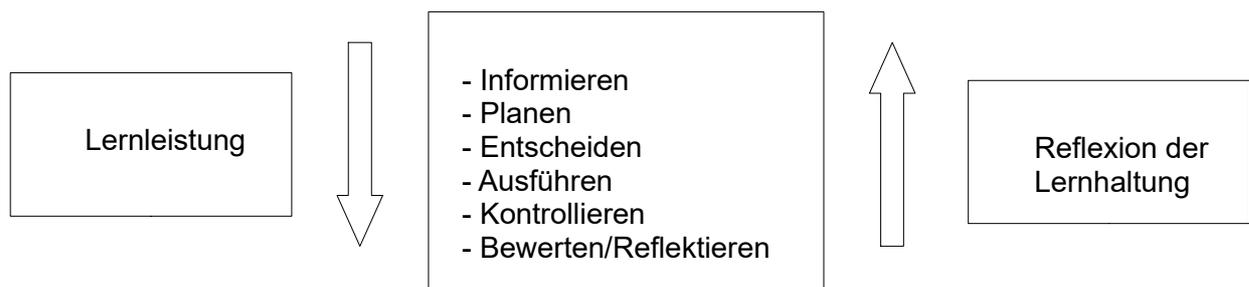
Übergeordnetes Ziel der Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG und § 42r HwO ist es, zum Arbeiten unter Anleitung zu befähigen sowie zum selbstständigen Handeln im Rahmen der jeweiligen Berufsspezifika unter Berücksichtigung der individuellen Handlungsmöglichkeiten.

### **Handlungsschema nach Phasen der vollständigen Handlung**

Lernsituationen stellen curriculare Einheiten der Lernfelder dar und leiten typische berufliche Aufgabenstellungen ab. Ganzheitliche Problemstellungen, welche in einer engen Verbindung mit berufstypischen Handlungssituationen stehen, orientieren sich an beruflichen Handlungskompetenzen. Diese Orientierung soll den Zusammenhang zwischen betrieblichem und schulischem Lernen sicherstellen.

Handeln, insbesondere eigenverantwortliches Handeln, kann als produktives, kommunikatives oder exploratives Handeln stattfinden. Die Umsetzung unterrichtlicher Handlungsorientierung ist über vollständige Handlungsstrukturen möglich.

Die Struktur der einzelnen Lernsituationen ist somit durch die Abfolge der Handlungsphasen einer vollständigen Handlung bestimmt.



Die Kompetenzbeschreibungen in Kapitel 5 dieses Lehrplans wurden entsprechend dieser Struktur formuliert.

Wichtig für einen handlungsorientierten Unterricht sind die Reflexionen innerhalb einer Lernsituation und der Rückblick auf vergangene Lernsituationen. Für die Auszubildenden wird so eine hohe Transparenz des Unterrichtsgeschehens geschaffen. Damit entwickelt sich kontinuierlich eine Erfahrungskurve, die den Aufbau beruflicher Handlungskompetenz unterstützt. Im Vordergrund steht dabei der Prozess der Problemlösung. Die Auszubildenden sollen befähigt werden, die erworbenen Kompetenzen auf neue Situationen zu übertragen und so selbstständig Lösungen zu finden.

Personenbezeichnungen gelten für alle Geschlechter.

## 2 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Lehrplan orientiert sich an der Empfehlung für die Ausbildungsregelung für Fachpraktiker Küche gemäß § 66 BBiG und den Inhalten des Rahmenlehrplanes für gastronomische Berufe (1. Ausbildungsjahr) sowie dem Rahmenlehrplan für den Beruf Koch/Köchin.

Die Ziele und Inhalte der Lernfelder im vorliegenden Lehrplan enthalten Mindestanforderungen und sind Grundlage für die schulinterne Planung und Stoffverteilung.

Die Berufe „Fachpraktiker Küche“ und „Fachpraktiker im Gastgewerbe“ können im ersten Ausbildungsjahr gemeinsam beschult werden. Es gelten hier die gleichen Lehrpläne.

Die festgelegten Zeitrichtwerte für die einzelnen Lernfelder sind bindend. Die Zeitangaben zu den einzelnen Themenbereichen der Lernfelder sind Empfehlungen.

Themen und Lernziele sind für den Unterricht verbindlich. Die Reihenfolge der Umsetzung kann innerhalb eines Ausbildungsjahres entsprechend didaktischer und methodischer Überlegungen geändert werden.

Zeiten für pädagogischen Freiraum und für Leistungsbewertung sind in den Zeitrichtwerten enthalten. Der pädagogische Freiraum soll vor allem

- für eine besondere pädagogische Herangehensweise auf Grund einer verschieden ausgeprägten Benachteiligung und Lernbehinderung der Auszubildenden genutzt werden,
- Interessen und Neigungen der Schüler aufgreifen,
- zeitintensive Unterrichtsmethoden zur Erreichung der Lernziele ermöglichen,
- Entwicklung von Kompetenzen, wie Sach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz fördern und
- dem Lehrer die Möglichkeit bieten, seine pädagogische Verantwortung wahrzunehmen.

Es wird empfohlen, den Wahlpflichtunterricht nach Bedarf für zusätzlichen Unterricht im LF 5 zu nutzen.

Die Lernfelder 5 und 6 sowie Wirtschaftslehre werden fortführend in allen drei Ausbildungsjahren unterrichtet.

### 3 Mitarbeiter der Lehrplangruppe

<b>Name</b>	<b>Schule</b>
Evelyn Helbig	Staatliches Berufsschulzentrum Arnstadt-Ilmenau
Ulrika Brandt	Staatliches Berufsbildungszentrum und Medizinische Fachschule Bad Salzungen
Susanne Gemperlein	Staatliches Berufsbildungszentrum Suhl/Zella-Mehlis
Sabine Kebellus-Landefeld	Berufsschulcampus Unstrut-Hainich, Staatliche berufsbildende Schule Mühlhausen
Fred Keßler	Staatliches Berufsbildendes Schulzentrum Hildburghausen
Silvana Köpper	Ernst-Benary-Schule Staatliche Berufsbildende Schule 5, Erfurt
Undine Wüdsch	Ernst-Benary-Schule Staatliche Berufsbildende Schule 5, Erfurt

## 4 Stundentafel

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf				
Fachpraktiker Küche				
Lernfelder		Zeitrichtwerte/Stundentafel		
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr/4. Jahr
1	Sich im Beruf orientieren	40		
2	Die Bestandteile in Lebensmitteln vergleichen und nutzen	40		
3	Pflanzliche Lebensmittel kennenlernen	80		
4	Einfache Speisen und Getränke servieren	80		
5	Gastronomische Prozesse rechnerisch erfassen	40	40	80
6	Am Computer arbeiten	40	40	40
7	Mit Waren wirtschaften		40	
8	Rohstoffe vor- und zubereiten		40	
9	Ausgewählte tierische Lebensmittel kennenlernen		40	
10	Speisen herstellen und anrichten		80	
11	Ausgewählte Rohstoffe für Hauptspeisen			40
12	Hauptspeisen zubereiten			80
13	Spezielle Ernährungsformen kennenlernen			40
	<b>Summe</b>	<b>320</b>	<b>280</b>	<b>280</b>

Im fachtheoretischen Unterricht sind für die **Wirtschaftslehre** in jedem Ausbildungsjahr laut Thüringer Schulordnung für die Berufsschule (ThürBSO) zusätzlich zu den o. g. Lernfeldern 40 Stunden zu planen. Im ersten Ausbildungsjahr sind diese Stunden aus dem Wahlpflichtbereich zu entnehmen.

## 5 Lernfelder

### 5.1 Lernfeld 1 – Sich im Beruf orientieren

<b>1. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 40 Stunden</b>
---------------------------	-------------------------------------

#### 5.1.1 Arbeitsbereiche im Gastgewerbe

**Hinweis:**

Eine Besichtigung eines gastgewerblichen Betriebes wird zur Veranschaulichung der Lerninhalte empfohlen.

**(ca. 5 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Betriebsarten des Gastgewerbes unterscheiden und voneinander abgrenzen.	– Beherbergungsbetriebe – Bewirtungsbetriebe – Unterhaltungsbetriebe
– den Aufbau eines gastgewerblichen Betriebes analysieren und dessen Grundfunktionen erklären.	– Aufbau am Beispiel Hotel – Grundfunktionen (Einkauf, Produktion, Dienstleistungen, Verkauf, Verwaltung)
– die Mitarbeiter eines gastgewerblichen Betriebes ermitteln und dessen Arbeitsbereiche formulieren.	– Ausbildungsberufe im Gastgewerbe – Aufgaben der einzelnen Berufe im Betrieb
– eigene betriebliche Strukturen erläutern.	– Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes/Praktikumsbetriebes

## 5.1.2 Hygiene

### Hinweis:

aktuelle Gesetze und Verordnungen berücksichtigen

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hygiene in Bereiche gliedern.</li> <li>– Hygieneregeln ableiten und umsetzen.</li> <li>– Grundsätze der HACCP Verordnung anwenden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Personal-, Betriebs- und Produkthygiene</li> <li>– Hygieneregeln</li> <li>– gesetzliche Grundlagen</li> <li>– HACCP</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– den Lebensmittelverderb charakterisieren und Ursachen ableiten.</li> <li>– Maßnahmen zur Vermeidung entwickeln.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennzeichen des Lebensmittelverderbs</li> <li>– Ursachen des Lebensmittelverderbs               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mikroorganismen (Bakterien, Schimmelpilze, Hefen)</li> <li>• Schädlinge</li> </ul> </li> <li>– Vermeidung des Lebensmittelverderbs</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Reinigung und Desinfektion abgrenzen.</li> <li>– Desinfektions- und Reinigungsmittel ökologisch und ökonomisch einsetzen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Reinigung und Desinfektion</li> <li>– Reinigungs- und Pflegemittel,</li> <li>– Desinfektionsmaßnahmen und -mittel</li> </ul>

## 5.1.3 Arbeitssicherheit und Erste Hilfe

### Hinweis:

aktuelle Erkenntnisse der Ersten-Hilfe-Maßnahmen beachten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> <li>– die Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen.</li> <li>– berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Unfallbereiche</li> <li>– Sicherheitszeichen</li> <li>– Regeln zur Unfallvermeidung</li> <li>– betrieblicher Arbeitsschutz und Unfallverhütungsvorschriften</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Verhaltensweisen bei Bränden ableiten.</li> <li>– Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Brandgefahren</li> <li>– Verhaltensweisen</li> <li>– Vorbeugung</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen ergreifen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Verletzungsarten</li> <li>– Erste-Hilfe-Maßnahmen</li> </ul>

## 5.1.4 Umweltschutz

### Hinweis:

Erfahrungen aus der betrieblichen Praxis einbeziehen

(ca. 5 Stunden)

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– mögliche Umweltbelastungen analysieren, umweltschonende Maßnahmen ableiten und Schlussfolgerungen zur Vermeidung betrieblicher Umweltbelastungen ziehen.	– betriebliche Umweltbelastungen – Umweltschutzmaßnahmen – umweltschonende Energie- und Materialverwendung – Abfallentsorgung

## 5.2 Lernfeld 2 – Die Bestandteile in Lebensmitteln vergleichen und nutzen

1. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 40 Stunden
--------------------	-----------------------------

### 5.2.1 Lebensmittelbestandteile im Überblick

(ca. 2 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"><li>– Begrifflichkeiten inhaltlich abgrenzen.</li><li>– Bestandteile der Lebensmittel ermitteln und Funktionen zuordnen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Lebensmittel, Nahrungsmittel und Genussmittel</li><li>– Lebensmittelbestandteile und deren Aufgaben für den menschlichen Körper</li></ul>

### 5.2.2 Kohlenhydrate

#### Hinweis:

Die handlungsorientierte Vermittlung der küchentechnischen Eigenschaften der Kohlenhydrate wird empfohlen.

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"><li>– Kohlenhydrate nach Aufbau und Vorkommen untergliedern.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Einteilung nach Aufbau</li><li>– kohlenhydratreiche Lebensmittel</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>– küchentechnische Eigenschaften der Kohlenhydrate anwenden.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– küchentechnische Eigenschaften<ul style="list-style-type: none"><li>• Süßkraft</li><li>• Karamellisieren</li><li>• Löslichkeit</li><li>• Quellung</li><li>• Vergärbarkeit</li><li>• Gelbildung</li></ul></li></ul>

### 5.2.3 Fette

**Hinweis:**

Die handlungsorientierte Vermittlung der küchentechnischen Eigenschaften der Fette wird empfohlen.

(ca. 10 Stunden)

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Fette nach Herkunft und Konsistenz untergliedern.	– Einteilung nach Herkunft und Konsistenz – Aufbau der Fette – fettreiche Lebensmittel
– küchentechnische Eigenschaften der Fette anwenden.	– küchentechnische Eigenschaften <ul style="list-style-type: none"><li>• Emulgierbarkeit</li><li>• Schmelzpunkt</li><li>• Rauchpunkt</li></ul> – Fettverderb

### 5.2.4 Eiweiße

**Hinweis:**

Die handlungsorientierte Vermittlung der küchentechnischen Eigenschaften der Eiweiße wird empfohlen.

(ca. 10 Stunden)

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Eiweiße nach Aufbau und Vorkommen untergliedern.	– Einteilung nach Vorkommen – Aufbau der Eiweiße – eiweißreiche Lebensmittel und deren biologische Wertigkeit
– küchentechnische Eigenschaften der Eiweiße anwenden.	– küchentechnische Eigenschaften <ul style="list-style-type: none"><li>• Gerinnung</li><li>• Löslichkeit</li><li>• Quellfähigkeit</li><li>• Wasserbindevermögen</li></ul>

## 5.2.5 Vitamine, Mineralstoffe und Wasser

### Hinweis:

Die handlungsorientierte Vermittlung der küchentechnischen Eigenschaften von Wasser wird empfohlen.

(ca. 5 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Vitamine untergliedern und Maßnahmen zum Vitaminerhalt entwickeln.	– Einteilung der Vitamine – Bedeutung für den menschlichen Körper – Vitaminerhalt in der Lebensmittelverarbeitung
– Mineralstoffe untergliedern und Maßnahmen zum Erhalt nennen und anwenden.	– Einteilung der Mineralstoffe – Bedeutung für den menschlichen Körper – Mineralstoffgehalt in der Lebensmittelverarbeitung
– küchentechnische Eigenschaften des Wassers anwenden.	– Bedeutung für den menschlichen Körper – Wasserhärte – küchentechnische Eigenschaften <ul style="list-style-type: none"><li>• Lösungsmittel</li><li>• Quellungsmittel</li></ul>

## 5.2.6 Verdauung

### Hinweis:

Das Thema Verdauung sollte nur im Überblick behandelt werden.

(ca. 3 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– den Aufbau des Verdauungssystems nennen. – einen Überblick über den Ablauf der Verdauung geben.	– Aufbau des Verdauungssystems – Verdauung der Grundnährstoffe im Allgemeinen

## 5.3 Lernfeld 3 – Pflanzliche Lebensmittel kennenlernen

<b>1. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 80 Stunden</b>
---------------------------	-------------------------------------

### 5.3.1 Kartoffeln

#### Hinweis:

Die handlungsorientierte Vermittlung der Verwendungsmöglichkeiten von Kartoffeln mit unterschiedlichen Kocheigenschaften und von Kartoffelprodukten wird empfohlen.

**(ca. 25 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>– den Aufbau der Kartoffelpflanze nennen.</li><li>– die Herkunft der Kartoffelpflanze nennen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Kartoffelpflanze</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>– Inhaltsstoffe nennen und den Nährwert beurteilen.</li><li>– Gemeinsamkeiten und Unterschiede auf der Grundlage verschiedener Kriterien herstellen und Schlussfolgerungen ziehen.</li><li>– Verwendungsmöglichkeiten auf Grund eigener Erfahrungen ableiten.</li><li>– verschiedene Kartoffelprodukte und deren Verwendung in der Küche beschreiben und anwenden.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Inhaltsstoffe und Nährwert</li><li>– Einteilung nach Kocheigenschaften und Erntezeitpunkt</li><li>– Lagerung</li><li>– Verwendungsmöglichkeiten<ul style="list-style-type: none"><li>• rohe Kartoffeln</li><li>• gegarte Kartoffeln</li></ul></li><li>– Kartoffelprodukte</li></ul>

### 5.3.2 Gemüse und Pilze

**Hinweis:**

Die handlungsorientierte Vermittlung zur Vielfalt an Gemüse- und Pilzsorten sowie deren Verwendungsmöglichkeiten wird empfohlen (z. B. Besuch eines Gemüsehandels, Verkostungen).

**(ca. 15 Stunden)**

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Gemüse und Pilze unterscheiden und nach Einteilungskriterien zuordnen.	– Begriffe Gemüse/Pilze – Einteilung von <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse</li> <li>• Pilzen</li> </ul>
– Zusammenhänge zwischen Inhaltsstoffen, Lagerung und Verwendung herstellen.	– Gemüse <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inhaltsstoffe/Nährwert</li> <li>• Lagerung</li> <li>• Verwendung</li> <li>• rohes Gemüse</li> <li>• gegartes Gemüse</li> </ul> – Pilze <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inhaltsstoffe/Nährwert</li> <li>• Lagerung</li> <li>• Verwendung</li> <li>• Pilzvergiftungen</li> </ul>

### 5.3.3 Obst

**Hinweis:**

Die handlungsorientierte Vermittlung zur Vielfalt an Obstsorten sowie deren Verwendungsmöglichkeiten wird empfohlen (z. B. Besuch eines Obsthandels, Verkostungen).

**(ca. 15 Stunden)**

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Obst nach Einteilungskriterien zuordnen.	– Begriff Obst – Einteilung von Obst
– Zusammenhänge von Inhaltsstoffen, Lagerung und Verwendung herstellen.	– Obst <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inhaltsstoffe/Nährwert</li> <li>• Lagerung</li> <li>• Verwendung</li> <li>• rohes Obst</li> <li>• gegartes Obst</li> </ul>

### 5.3.4 Kräuter und Gewürze

**Hinweis:**

Die handlungsorientierte Vermittlung mittels sensorischer Tests wird empfohlen. Hierbei sollte auch auf Geruchs- und Geschmacksstoffe in Lebensmitteln eingegangen werden.

(ca. 10 Stunden)

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Kräuter und Gewürze bestimmen und unterscheiden.	– Einteilung von Würzmitteln
– Auswirkungen der Inhaltsstoffe von Kräutern und Gewürzen bei der Speissherstellung einschätzen. – die Wirkung auf den menschlichen Organismus beschreiben.	– Wirkung und Verwendung von Würzmitteln – sensorische Bestimmung von Würzmitteln

### 5.3.5 Getreide und Getreideprodukte

**Hinweis:**

Die handlungsorientierte Vermittlung der Unterschiede zwischen den Mehlsorten und den sich daraus ergebenden Verwendungsmöglichkeiten wird empfohlen.

(ca. 15 Stunden)

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– verschiedene Getreidearten unterscheiden und den Kornaufbau ermitteln.	– Getreidearten – Aufbau des Getreidekorns <ul style="list-style-type: none"><li>• Bestandteile</li><li>• Inhaltsstoffe</li><li>• Nährwert</li></ul>
– die Verbindung zwischen Mehlsorte und deren Verwendung herstellen.	– Mehlsorten und Verwendung – Getreideprodukte und Verwendung

## 5.4 Lernfeld 4 – Einfache Speisen und Getränke servieren

<b>1. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 80 Stunden</b>
---------------------------	-------------------------------------

### 5.4.1 Anforderungen an das Personal und Umgang mit dem Gast

**Hinweis:**

Rollenspiele zu Verkaufsgesprächen unter Berücksichtigung verschiedener Gästetypen und Gästegruppen werden empfohlen.

**(ca. 15 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Anforderungen an Servicemitarbeiter zuordnen.	– Auftreten/Verhalten <ul style="list-style-type: none"> <li>• äußeres Erscheinungsbild</li> <li>• fachliche Kompetenz</li> <li>• persönliches Handwerkszeug</li> </ul>
– Gästetypen und Gästegruppen unterscheiden.	– Merkmale der verschiedenen Gästetypen und Gästegruppen
– persönliche Verhaltensweisen ableiten und im Gespräch anwenden.	– Grundlagen der Gesprächsführung <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verkaufsgespräch</li> <li>– verkaufsfördernde und verkaufshemmende Faktoren</li> </ul>

### 5.4.2 Ausstattung und Arbeitsmittel im Restaurant

**Hinweis:**

Die Verwendung von Anschauungsmaterial wird empfohlen.

**(ca. 20 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Einrichtungsgegenstände im Restaurant bestimmen.	– Tische, Stühle, – Beistell- und Servicetische
– Arbeitsmittel bestimmen und deren Anforderungen und Verwendung ableiten.	– Tischwäsche – Besteck – Geschirr – Gläser

### 5.4.3 Vorbereitungsarbeiten im Office und Restaurant

**Hinweis:**

Die handlungsorientierte Vermittlung des Lerninhaltes wird empfohlen.

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Vorbereitungsarbeiten im Office ermitteln.	– Reinigen und Pflegen der Serviceausstattung (Wäsche, Bestecke, Geschirr, Gläser, Menagen)
– Vorbereitungsarbeiten im Restaurant erledigen.	– Auswahl von Bestecken, Gläsern und Geschirr – Eindecken des Grundgedeckes – Griff- und Tragetechniken

### 5.4.4 Getränkegruppen im Überblick

**Hinweis:**

Bei der Behandlung verschiedener Getränke sollte eine Auswahl getroffen werden und mit dem Abschnitt 5.4.5 verbunden werden.

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– den Gesamtüberblick zu den Getränken ermitteln.	– Einteilung <ul style="list-style-type: none"><li>• alkoholfreie Getränke</li><li>• alkoholische Getränke</li></ul>
– Merkmale der verschiedenen Getränke zusammenfassen.	– alkoholische Getränke <ul style="list-style-type: none"><li>• z. B. Biere, Weine/Schaumweine, ausgewählte Spirituosen</li></ul> – alkoholfreie Getränke <ul style="list-style-type: none"><li>• z. B. Wasser, verschiedene Säfte, Kaffee, Tee, Limonaden (Cola, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, ...)</li></ul>

## 5.4.5 Alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Aufgußgetränke

### Hinweis:

Die handlungsorientierte Vermittlung zur Herstellung von alkoholfreien Erfrischungs- und Aufgußgetränken wird empfohlen. Bei der Behandlung verschiedener Getränke sollte eine Auswahl getroffen werden

(ca. 20 Stunden)

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Überblick zu alkoholfreien Getränken erstellen.	– Einteilung der alkoholfreien Getränke
– zwischen verschiedenen alkoholfreien Erfrischungsgetränken differenzieren.	– Herstellung, Inhaltsstoffe und Besonderheiten von <ul style="list-style-type: none"><li>• Mineralwasser</li><li>• Säften</li><li>• Limonaden und sonstigen Erfrischungsgetränken</li></ul>
– verschiedene Aufgussgetränke unterscheiden.	– Herstellung, Inhaltsstoffe und Besonderheiten von <ul style="list-style-type: none"><li>• Kaffee</li><li>• Tee</li><li>• Kakao</li></ul>

## 5.5 Lernfeld 5 – Gastronomische Prozesse rechnerisch erfassen

1. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 40 Stunden
--------------------	-----------------------------

### 5.5.1 Fachrechnerische Grundregeln

**Hinweis:**

berufsbezogene und lernfeldübergreifende Sachaufgaben nutzen

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"><li>– verschiedene Grundrechenarten ausführen.</li><li>– Kenntnisse der Grundrechenarten in berufsbezogenen Aufgaben anwenden.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Addition, Subtraktion, Multiplikation und Division</li><li>– berufsbezogene und lernfeldübergreifende Sachaufgaben</li></ul>

### 5.5.2 Arbeiten mit Maßen und Gewichten

**Hinweis:**

Anschauungsmittel nutzen

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"><li>– Maß- und Gewichtseinheiten ermitteln.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Gewichte</li><li>– Längen- und Flächenmaße</li><li>– Hohlmaße</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>– mit Maßen und Gewichten berufsbezogen arbeiten.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Umrechnen von Maßen und Gewichten</li></ul>

### 5.5.3 Flächen und Rauminhalte berechnen

**Hinweis:**

berufsbezogene und lernfeldübergreifende Sachaufgaben nutzen

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"><li>– Raum- und Flächenberechnungen ableiten.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Quadrat, Rechteck, Kreis</li><li>– Würfel, Quader</li></ul>

<b>2. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 40 Stunden</b>
---------------------------	-------------------------------------

### 5.5.4 Dreisatzberechnung

**Hinweis:**

berufsbezogene und lernfeldübergreifende Dreisatzberechnungen nutzen

**(ca. 15 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– die Grundrechenarten anhand einfacher Dreisätze anwenden.	– Dreisatz mit geraden und ungeraden Verhältnissen – Umrechnen von Rezepten

### 5.5.5 Grundlagen der Prozent- und Verlustberechnung

**Hinweis:**

berufsbezogene und lernfeldübergreifende Prozent- und Verlustberechnungen nutzen

**(ca. 15 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Grundbegriffe abgrenzen.	– Grundbegriffe <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundwert</li> <li>• Prozentwert</li> <li>• Prozentsatz</li> </ul>
– Grundformeln mit Hilfe des Dreisatzes ableiten.	– Grundformeln – berufs- und lebensnahe Sachaufgaben – Verlustberechnung (Putz-, Gar-, Schankverluste)

### 5.5.6 Grundlagen der Zinsrechnung

**Hinweis:**

berufsbezogene und lernfeldübergreifende Zinsrechnungen nutzen

**(ca. 10 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Grundbegriffe abgrenzen.	– Grundbegriffe <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zinsen</li> <li>• Kapital</li> <li>• Zinssatz</li> <li>• Zeit</li> </ul>
– Grundbegriffe aus der Prozentrechnung und der Zinsrechnung gegenüberstellen. – Zinsgrundformeln ableiten.	– Grundformeln – berufs- und lebensnahe Sachaufgaben

<b>3. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 80 Stunden</b>
---------------------------	-------------------------------------

### 5.5.7 Rezeptur-Berechnungen

**Hinweis:**

Rezepturen lernfeldübergreifend verwenden

**(ca. 30 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kenntnisse zu verschiedenen Grundrechenarten und zu Dreisatzberechnungen anwenden.</li> <li>– Rezeptmengen auf verschiedene Personen-zahlen umrechnen.</li> <li>– Materialpreise berechnen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– einfache Rezeptur-Umrechnungen</li> <li>– einfache Materialpreisberechnungen für verschiedene Rezepturen</li> </ul>

### 5.5.8 Nährstoff- und Energieberechnung

**Hinweis:**

lernfeldübergreifende Berechnungsbeispiele nutzen

**(ca. 30 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kenntnisse zu verschiedenen Grundrechenarten und zu Dreisatzberechnungen anwenden.</li> <li>– den Nährstoffgehalt einzelner Lebensmittel bzw. Speisen berechnen und beurteilen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Umgang mit Nährwerttabellen und Kennzeichnungen auf Lebensmittelverpackungen</li> <li>– einfache Nährwert- und Energiegehaltsberechnungen</li> </ul>

### 5.5.9 Durchschnitts- und Verteilungsrechnen

**Hinweis:**

lernfeldübergreifende Berechnungsbeispiele nutzen

**(ca. 20 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kenntnisse zu verschiedenen Grundrechenarten anwenden.</li> <li>– Durchschnittswerte berechnen.</li> <li>– Verteilungen berechnen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Durchschnittswertberechnung</li> <li>– Verteilungsrechnen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kosten</li> <li>• Mengen</li> <li>• Gewinne</li> </ul> </li> </ul>

## 5.6 Lernfeld 6 – Am Computer arbeiten

<b>1. - 3. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 120 Stunden</b>
--------------------------------	--------------------------------------

### Hinweis:

Die nachfolgenden Inhalte sind auf 3 Ausbildungsjahre mit je 40 Stunden zu verteilen. Die inhaltlichen Schwerpunkte sind den Leistungsvoraussetzungen der Schüler anzupassen. Anwendungsbeispiele sollten berufsbezogen sowie praxis- und lebensnah gewählt werden.

### 5.6.1 Grundlagen der Datenverarbeitung

(ca. 20 Stunden)

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– den Grundaufbau eines Computers nach dem EVA-Prinzip erläutern.</li> <li>– Aufgaben und Eigenschaften externer Geräte nennen und diese anschließen und nutzen.</li> <li>– verschiedene Speicher entsprechend ihren Anwendungen zuordnen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Grundaufbau eines Computers nach dem EVA-Prinzip</li> <li>– externe Geräte</li> <li>– Speicher</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– verschiedene Begriffe und Beispiele zu Software benennen und anwenden.</li> <li>– Begriffe zu Windows definieren und deren Leistungsparameter einschätzen.</li> <li>– mit der Windowsoberfläche umgehen und die verschiedenen Elemente nutzen.</li> <li>– die Fenstertechnik erläutern und allgemeine Einstellungen der Oberfläche und des Systems den individuellen Bedürfnissen anpassen.</li> <li>– verschiedenen Medien für die Arbeit mit Dateien vorbereiten und einsetzen.</li> <li>– den Aufbau und die Handhabung des Windowsexplorers beschreiben und die Anwendung praktizieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Software               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Begriffe</li> <li>• Beispiele</li> </ul> </li> <li>– Windows</li> <li>– Windowsoberfläche/Elemente (Desktop, Taskleiste, Symbole, Startmenü)</li> <li>– Fenstertechnik</li> <li>– Oberflächeneinstellungen</li> <li>– Medien, z. B. Festplatte, CD/DVD, USB-Stick</li> <li>– Windowsexplorer</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– allgemeine Grundlagen von Standardprogrammen nennen und erläutern.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Standardprogramme</li> <li>– marktübliche Software</li> </ul>

## 5.6.2 Textverarbeitung

### Hinweis:

Die inhaltlichen Schwerpunkte sind den Leistungsvoraussetzungen der Schüler anzupassen. Anwendungsbeispiele sollten berufsbezogen sowie praxis- und lebensnah gewählt werden.

(ca. 40 Stunden)

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>– Allgemeines zum Umgang mit Textverarbeitung beschreiben.</li><li>– das Programm starten, die Bildeinstellung erläutern und die Programmsteuerung beschreiben.</li><li>– die Speicherfunktionen „Speichern“ und „Speichern unter“ unterscheiden und anwenden.</li><li>– verschiedene Formatierungen anwenden.</li><li>– einen Brief erstellen.</li><li>– Abbildungen im Text einbinden und Cliparts einfügen.</li><li>– Texte richtig bearbeiten, verschieben und anordnen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Grundlagen der Textverarbeitung</li><li>– Speichern von Texten</li><li>– Formatierungen<ul style="list-style-type: none"><li>• Zeichen- und Absatzformatierung</li><li>• Zeilenausrichtung</li><li>• Formatvorlagen</li><li>• Einsatz von Tabulatoren</li><li>• Umgang mit Tabellen</li></ul></li><li>– Anwendungsbeispiele für Textverarbeitung<ul style="list-style-type: none"><li>• Brieferstellung</li><li>• Bewerbungsschreiben und Lebenslauf</li><li>• einfache Angebotskarten</li></ul></li></ul>

### 5.6.3 Tabellenkalkulation

#### Hinweis:

Auf die Lernfelder 5 (Rezepturumrechnung) und 7 (Wareneingang und -ausgabe) kann Bezug genommen werden.

(ca. 40 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"><li>– allgemeine Grundlagen der Tabellenkalkulation sowie deren Vorteile benennen und erläutern.</li><li>– das Programm starten und den Bildschirmaufbau beschreiben.</li><li>– den Aufbau von Tabellenblättern mit Zeilen, Spalten und Zellen sowie den Aufbau von Arbeitsmappen benennen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Grundlagen der einfachen Tabellenkalkulation</li><li>– Aufbau von Tabellenblättern</li><li>– Anwendungsbeispiele<ul style="list-style-type: none"><li>• Sortieren von Daten</li><li>• einfache Buchführung (z. B. Waren- und Geldbewegungen)</li><li>• Rezeptur-Umrechnungen</li></ul></li></ul>

### 5.6.4 Internet

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"><li>– die Anbindung eines PC's an das Internet beschreiben und Provider für den Internetzugang benennen.</li><li>– Besonderheiten bei den verschiedenen Verträgen erläutern.</li><li>– Allgemeines zum World Wide Web beschreiben, Browser für deren Nutzung einsetzen und deren Schaltflächen benennen.</li><li>– Adressen für Verbindungen eingeben und den Begriff Link erklären.</li><li>– Suchmaschinen im WWW gezielt einsetzen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Internetzugang</li><li>– Vertragsbesonderheiten</li><li>– Datenschutz</li><li>– Malware</li><li>– World Wide Web</li><li>– Adresseneingabe</li><li>– Links</li><li>– Suchmaschinen</li><li>– Internetrecherchen</li></ul>

## 5.7 Lernfeld 7 – Mit Waren wirtschaften

<b>2. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrictwert 40 Stunden</b>
---------------------------	------------------------------------

### 5.7.1 Warenannahme

**Hinweis:**

Die Lerninhalte im Lernfeld 6 dienen als Grundlage.

**(ca. 10 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Formulare zur Warenannahme zuordnen.	– Warenbegleitpapiere <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lieferschein</li> <li>• Bestellschein</li> </ul>
– Grundsätze der Warenkontrolle herleiten und umsetzen.	– Kontrolle von <ul style="list-style-type: none"> <li>• Art</li> <li>• Menge</li> <li>• Qualität</li> <li>• Frischegrad</li> <li>• Temperatur</li> </ul>

### 5.7.2 Warenlagerung

**Hinweis:**

Die Lerninhalte im Lernfeld 6 dienen als Grundlage.

**(ca. 10 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Lagerarten mit ihren unterschiedlichen Merkmalen analysieren.	– Trockenlager <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatur, Luftfeuchte, Lebensmittel</li> </ul>
– Lebensmittel entsprechend ihrer Eigenschaften klassifizieren und den Lagerarten zuordnen.	– Kühllager <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatur, Luftfeuchte, Lebensmittel</li> </ul> – Tiefkühlager <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatur, Luftfeuchte, Lebensmittel</li> </ul>
– Lagergrundsätze ermitteln.	– First-In-First-Out – Lagerkarteikarten – Warenanforderungsschein

### 5.7.3 Haltbarmachung von Lebensmitteln

**Hinweis:**

Die Inhalte des Lernfeldes 1 dienen als Grundlage.

**(ca. 20 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– einen Überblick über die Konservierungsverfahren geben.	– chemische Konservierungsverfahren – physikalische Konservierungsverfahren
– Lebensbedingungen der Mikroorganismen nennen und auf die Auswirkungen der Konservierung schlussfolgern.	– Lebensbedingungen der Mikroorganismen
– Eignung der verschiedenen Lebensmittel für die entsprechenden Konservierungsverfahren feststellen.	– geeignete Konservierungsverfahren für Lebensmittel – Veränderungen an Lebensmitteln

## 5.8 Lernfeld 8 – Rohstoffe vor- und zubereiten

<b>2. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 40 Stunden</b>
---------------------------	-------------------------------------

### 5.8.1 Arbeitsmittel, Geräte und Maschinen in der Küche

**Hinweis:**

Erfahrungen aus der betrieblichen Praxis einbeziehen

**(ca. 10 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Arbeitsmittel gliedern und unterscheiden.	– Arbeitsmittel im Überblick <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handwerkszeuge</li> <li>• Geräte</li> <li>• Maschinen und Anlagen</li> </ul>
– Handwerkszeuge bestimmen und deren Werkstoffe/Materialien erkennen. – Handwerkszeuge fachgerecht verwenden, reinigen und pflegen.	– Handwerkzeuge (z. B. Messer, Beil, Kelle, Kochlöffel) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anwendungsbereiche</li> <li>• Umgang</li> <li>• Reinigung und Pflege</li> </ul>
– Geräte bestimmen und deren Funktionsweise beschreiben. – Geräte fachgerecht warten und pflegen.	– Geräte (z. B. Herde, Fritteuse, Waage)-Wartung und Pflege
– Anlagen und Automaten bestimmen und bedienen.	– Anlagen und Automaten (z. B. Kombigarer, Garautomaten, Schockgefrieranlage)

### 5.8.2 Vorbereitungstechniken

**Hinweis:**

Die handlungsorientierte Vermittlung der Vorbereitungstechniken wird empfohlen. Auf betriebliche Praxiserfahrungen kann Bezug genommen werden.

**(ca. 10 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– technologische Gesamtprozesse gliedern.	– technologischer Gesamtprozess <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lagerung</li> <li>• Vorbereitung, Zubereitung, Nachbereitung</li> </ul>
– den Arbeitsplatz nach ergonomischen Gesichtspunkten einrichten.	– Arbeitsplatzgestaltung
– Vor- und Bearbeitungsverfahren zuordnen und bestimmen.	– Vor- und Bearbeitungsverfahren <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zerkleinern</li> <li>• Trennen</li> <li>• Lockern</li> <li>• Formen</li> <li>• Mischen</li> <li>• Vereinigen</li> </ul>

### 5.8.3 Zubereitungsverfahren

**Hinweis:**

Die handlungsorientierte Vermittlung der Zubereitungsverfahren wird empfohlen. Auf betriebliche Praxiserfahrungen kann Bezug genommen werden.

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Zubereitungen nach Art der Rohstoffverarbeitung gliedern.	– Zubereitungsverfahren im Überblick <ul style="list-style-type: none"> <li>• mechanische</li> <li>• thermische</li> <li>• biochemische</li> </ul>
– mechanische Zubereitungsarten bestimmen. – die Bedeutung der mechanischen Zubereitung ableiten.	– mechanische Zubereitungsarten (z. B. Raspeln, Reiben, Schneiden) – Bedeutung
– thermische Zubereitungsverfahren nach den wärmeübertragenden Medien differenzieren.	– thermische Zubereitungsverfahren (Garverfahren) im Überblick und deren Bedeutung
– Merkmale der Zubereitungsverfahren bestimmen und rohstoffgerecht anwenden.	– Garen mit Wasser bzw. Wasserdampf <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochen</li> <li>• Garziehen</li> <li>• Dünsten</li> <li>• Dämpfen</li> </ul> – Garen mit Fett <ul style="list-style-type: none"> <li>• Braten</li> <li>• Frittieren</li> </ul> – Garen mit Luft <ul style="list-style-type: none"> <li>• Backen</li> <li>• Grillen</li> </ul> – weitere Garverfahren <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schmoren</li> <li>• Rösten</li> <li>• Mikrowellengaren</li> <li>• Kombigaren</li> </ul>

### 5.8.4 Nachbereitung

**Hinweis:**

Die handlungsorientierte Vermittlung der Nachbereitung wird empfohlen. Auf betriebliche Praxiserfahrungen kann Bezug genommen werden.

(ca. 5 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Nachbereitungsverfahren nennen und modifizieren. – den Zweck der Verfahren ableiten.	– Nachbereitungsverfahren <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperieren (Warmhalten, Kühlen)</li> <li>• Regenerieren (Erwärmen)</li> <li>• Anrichten (Portionieren, Tranchieren)</li> <li>• Vollenden (Garnieren, Dekorieren)</li> </ul>

## 5.9 Lernfeld 9 – Ausgewählte tierische Lebensmittel kennenlernen

<b>2. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 40 Stunden</b>
---------------------------	-------------------------------------

### 5.9.1 Eier

**Hinweis:**

Die handlungsorientierte Vermittlung der Qualitätsmerkmale anhand von Frischetests wird empfohlen.

**(ca. 10 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– den Aufbau des Eies anhand von Abbildungen erschließen.</li> <li>– Inhaltsstoffe bestimmen.</li> <li>– Qualitätsmerkmale anhand von Versuchen feststellen.</li> <li>– Gewichtsklassen und Güteklassen anhand der Kennzeichnung auf der Verpackungen ableiten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aufbau des Eies</li> <li>– Inhaltsstoffe</li> <li>– Qualitätsmerkmale</li> <li>– Gewichtsklassen</li> <li>– Güteklassen</li> <li>– Kennzeichnungen auf Eiverpackungen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Regeln zur richtigen Lagerung anhand von Lagerhinweisen und eigener Erfahrungen entwickeln.</li> <li>– küchentechnische Eigenschaften anhand ausgewählter Verwendungsmöglichkeiten ableiten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Lagerung von Eiern</li> <li>– ausgewählte Verwendungsmöglichkeiten</li> <li>– küchentechnische Eigenschaften</li> </ul>

### 5.9.2 Milch und Milchprodukte

**Hinweis:**

Die handlungsorientierte Vermittlung durch sensorische Tests wird empfohlen.

**(ca. 20 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Inhaltsstoffe bestimmen.</li> <li>– Einteilungskriterien festlegen.</li> <li>– die Kennzeichnung anhand verschiedener Verpackungen ableiten.</li> <li>– die richtige Lagerung anhand der Kennzeichnung/Bezeichnung ableiten.</li> <li>– verschiedene Verwendungsmöglichkeiten ermitteln.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Inhaltsstoffe</li> <li>– Einteilungskriterien, Merkmale, Bezeichnungen</li> <li>– Kennzeichnung</li> <li>– Lagerung</li> <li>– ausgewählte Verwendungsbeispiele</li> </ul>

### 5.9.3 Käse – ein spezielles Milchprodukt

**Hinweis:**

Die handlungsorientierte Vermittlung zur Vielfalt an Käsesorten sowie den Verwendungsmöglichkeiten wird empfohlen (z. B. Besuch eines Molkereifachgeschäftes, Verkostungen).

**(ca. 10 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>– Inhaltsstoffe ermitteln.</li><li>– Fließschemata zur Käseherstellung erstellen.</li><li>– Einteilungskriterien festlegen.</li><li>– die Kennzeichnung anhand verschiedener Verpackungen ableiten.</li><li>– Regeln zur richtigen Lagerung ableiten.</li><li>– verschiedene Verwendungsmöglichkeiten ermitteln.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Inhaltsstoffe</li><li>– Käseherstellung</li><li>– Einteilungskriterien</li><li>– Kennzeichnung</li><li>– Lagerung</li><li>– Verwendungsmöglichkeiten</li></ul>

## 5.10 Lernfeld 10 – Speisen herstellen und anrichten

<b>2. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 80 Stunden</b>
---------------------------	-------------------------------------

### 5.10.1 Kalte Speisen

**Hinweis:**

Die handlungsorientierte Vermittlung wird empfohlen.

**(ca. 15 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>– verschiedene Salate unterscheiden.</li><li>– Rohstoffe auswählen.</li><li>– Salate nach ausgewählten Rezepturen herstellen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Einteilung, Arten und Herstellung von Salaten</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>– verschiedene Cocktails unterscheiden.</li><li>– einfache Cocktails nach Rezeptur herstellen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Begriff Cocktail</li><li>– Arten und Herstellung von Cocktails</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>– Canapés und Sandwiches unterscheiden und herstellen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Überblick Canapés und Sandwiches</li><li>– Rohstoffe, Herstellung und Garnierung</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>– kalte Platten nach Rohstoffen unterscheiden.</li><li>– kalte Platten vorbereiten und legen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Arten von kalten Platten auf der Grundlage verschiedener Rohstoffe</li><li>– Auswahl und Vorbereitung einzelner Zutaten</li><li>– Grundregeln beim Auflegen kalter Platten</li></ul>

## 5.10.2 Suppen

### Hinweis:

Die handlungsorientierte Vermittlung wird empfohlen.

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Brühen und Suppen nach den Herstellungsprinzipien gliedern.	– Einteilung der unterschiedlichen Brühen und Suppen
– ausgewählte Brühen, Suppen und Eintöpfe nach Rezeptur herstellen und anrichten.	– Brühen, Kraftbrühen, klare Suppen – Suppeneinlagen aus <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eiern</li> <li>• Teigwaren und Reis</li> <li>• Fleisch</li> </ul> – gebundene Suppen, Gemüsesuppen und Püreesuppen – Eintöpfe – unterschiedliche Anrichteweisen
– ausgewählte regionale und nationale Suppen deren Herkunft zuordnen.	– regionale und nationale Suppen im Überblick – regionale und landestypische Zutaten
– verschiedene süße Suppen unterscheiden.	– warme süße Suppen und Kaltschalen

## 5.10.3 Gemüse- und Sättigungsbeilagen

### Hinweis:

Die handlungsorientierte Vermittlung wird empfohlen. Auf das Lernfeld 3 sollte Bezug genommen werden.

(ca. 30 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– verschiedene Gemüsearten unterscheiden. – Vorbereitungsgrundsätze für Gemüsebeilagen beachten. – Gemüseschnittformen nach Verwendungszweck auswählen. – ausgewählte Gemüse fachgerecht zubereiten und fertigstellen.	– Vorbereitung von Gemüse und Pilzen – Schnittformen – Zubereitung von Gemüsespeisen – Vollendung von Gemüsebeilagen
– Kartoffelbeilagen fachgerecht vor- und zubereiten.	– Auswahl und Vorbereitung von Kartoffeln – Kartoffelschnittformen – Zubereitung von Kartoffelbeilagen <ul style="list-style-type: none"> <li>• gekocht/gedämpft</li> <li>• gebacken</li> <li>• frittiert</li> <li>• gebraten</li> </ul>
– Klöße, Nocken und Teigwaren unterscheiden.	– Klöße, Nocken und Teigwaren

## 5.10.4 Süßspeisen, Teige und Massen

### Hinweis:

Die handlungsorientierte Vermittlung wird empfohlen.

(ca. 20 Stunden)

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Süßspeisen unterteilen.	– Übersicht zu warmen und kalten Süßspeisen
– einfache Frucht- und Süßspeisen herstellen.	– einfache Cremespeisen – süße Eierspeisen – Früchtedesserts
– Desserts anrichten.	– Eisspeisen – einfache Süßspeisen

## 5.11 Lernfeld 11 – Ausgewählte Rohstoffe für Hauptspeisen kennenlernen

<b>3. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrictwert 40 Stunden</b>
---------------------------	------------------------------------

### 5.11.1 Schlachtfleisch, Wild, Geflügel

**Hinweis:**

Die handlungsorientierte Vermittlung der Lerninhalte wird empfohlen.

**(ca. 30 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– den Begriff Fleisch definieren.	– Fleisch allgemein <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition Fleisch</li> <li>• Aufbau des Fleisches</li> </ul>
– Schlachtfleischarten, Wild und Geflügel nach ausgewählten Kriterien einteilen. – Merkmale zur Bestimmung der Qualität finden und Fleischteile deren Verwendung zuordnen.	– Einteilung <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schlachttierarten</li> <li>• Wild</li> <li>• Geflügel</li> </ul> – Qualitätsmerkmale – Fleischteile und ausgewählte Verwendungsbeispiele
– die Nährwerte der verschiedenen Fleischarten recherchieren und vergleichen.	– Nährwerte von Schlachtfleisch, Wild und Geflügel im Vergleich
– Lagerregeln den verschiedenen Fleischarten zuordnen.	– Lagerung von Schlachtfleisch, Wild und Geflügel im Vergleich

### 5.11.2 Fisch

**Hinweis:**

Zur Vermittlung der Lerninhalte können audiovisuelle Medien genutzt werden.

**(ca. 10 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Fischarten nach ausgewählten Kriterien unterscheiden und einteilen. – die Qualität von Fisch feststellen.	– Einteilung – Qualitätsmerkmale
– anhand von Tabellen den Nährwert recherchieren.	– Nährwert
– Lageregeln für Fisch ableiten.	– Lagerung

## 5.12 Lernfeld 12 – Hauptspeisen zubereiten

<b>3. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 80 Stunden</b>
---------------------------	-------------------------------------

### 5.12.1 Fleischspeisen

**Hinweis:**

Die handlungsorientierte Vermittlung der Lerninhalte wird empfohlen.

**(ca. 40 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Vorbereitungstechniken anwenden.	– Arbeitsverfahren in der Vorbereitung für Speisen aus Schlachtfleisch, Wild und Geflügel
– Schlachtfleisch, Wild und Geflügel zu einfachen Gerichten verarbeiten.	– Zubereitung ausgewählter Speisen aus Schlachtfleisch, Wild und Geflügel unter Anwendung der Garverfahren <ul style="list-style-type: none"><li>• Kochen und Pochieren</li><li>• Dünsten</li><li>• Braten</li><li>• Schmoren</li><li>• Grillen</li></ul> – Speisen aus Hackmassen und Innereien

### 5.12.2 Fischspeisen

**Hinweis:**

Die handlungsorientierte Vermittlung der Lerninhalte wird empfohlen.

**(ca. 20 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Vorbereitungstechniken anwenden.	– Arbeitsverfahren in der Vorbereitung für Fischspeisen
– Rund- und Plattfische zu einfachen Gerichten verarbeiten.	– Zubereitung ausgewählter Fischspeisen unter Anwendung der Garverfahren <ul style="list-style-type: none"><li>• Pochieren</li><li>• Dünsten</li><li>• Braten</li><li>• Frittieren</li><li>• Grillen</li></ul>

### 5.12.3 Saucen

**Hinweis:**

Die handlungsorientierte Vermittlung der Lerninhalte wird empfohlen. Der Bezug zu Gemüse, Fleisch und Fisch sollte hergestellt werden.

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– warme und kalte Grundsaucen differenzieren und ausgewählten Ableitungen zuordnen.	– warme und kalte Grundsaucen – ausgewählte Ableitungen
– einfache Saucen und Buttermischungen herstellen.	– braune und weiße Grundsaucen – ausgewählte Buttermischungen

### 5.12.4 Speisen- und Menüfolgen

**Hinweis:**

Bezug zu LF 6 Gestaltung von Speisen- und Menükarten

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– klassische und moderne Speisenfolgen unterscheiden.	– Gegenüberstellung klassische/moderne Speisenfolge – Aufbau Grundmenü und erweitertes Menü
– die wichtigsten Menüregeln nennen und anwenden.	– Menüregeln – Aufstellen von 3-Gang-Menüs
– den Aufbau von Angebotskarten an Beispielen ableiten.	– einfache Speise- und Menükarten erstellen

## 5.13 Lernfeld 13 – Spezielle Ernährungsformen kennenlernen

<b>3. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrictwert 40 Stunden</b>
---------------------------	------------------------------------

### 5.13.1 Gesunde Ernährung

**Hinweis:**

Erarbeiten und Gestalten von verschiedenen Anschauungsmaterialien ist möglich.

**(ca. 20 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– den Begriff „gesunde Ernährung“ und weitere Grundbegriffe definieren.	– gesunde Ernährung – Grundbegriffe Lebensmittel, Nahrungsmittel, Genussmittel
– Lebensmittelbeispiele den vorgegebenen Abschnitten des Ernährungskreises zuordnen.	– Ernährungskreis – Lebensmittelgruppen
– die 10 Regeln der DGE recherchieren und nachvollziehen. – Regeln zu den Inhalten einer vollwertigen Ernährung zuordnen.	– 10 Regeln der DGE – vollwertige Ernährung

### 5.13.2 Kostformen

**Hinweis:**

Das Zusammenstellen einer vegetarischen Mahlzeit (z. B. Frühstück) ist möglich. Aktuelle Medienberichte und Reportagen können genutzt werden.

**(ca. 20 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– alternative Kostformen am Beispiel der vegetarischen Kost charakterisieren.	– Vegetarismus <ul style="list-style-type: none"><li>• Ovo-Lakto-Vegetarier</li><li>• Lakto-Vegetarier</li><li>• Veganer</li></ul>
– Formen der Fehlernährung nennen. – ausgewählte ernährungsbedingte Erkrankungen erkennen.	– Unterernährung <ul style="list-style-type: none"><li>• Magersucht</li><li>• Ess-Brechsucht</li></ul> – Überernährung <ul style="list-style-type: none"><li>• Fettsucht</li></ul> – Diabetes mellitus – Lebensmittelunverträglichkeiten