

# **Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg**

## **Schulversuch**

41-6621.05/39  
vom 1. Juli 2010

**Lehrplan  
für die Berufsfachschule**

**Berufsfachschule  
– Berufseinstiegsjahr**

**Berufsfachliche Kompetenz  
Bereich Gastgewerbe**

**Schuljahr 1**

**Baden-  
Württemberg**



**Der Lehrplan tritt  
am 1. August 2010 in Kraft.**

## Vorbemerkungen

Im Unterrichtsfach Berufsfachliche Kompetenz werden den Schülerinnen und Schülern theoretische Grundlagen und Erkenntnisse vermittelt. Dadurch werden sie zum beruflichen Handeln befähigt. Um eine erfolgreiche Qualifikation zu gewährleisten ist eine Kooperation mit dem Fach „Berufspraktische Kompetenz“ unumgänglich.

Die Schülerinnen und Schüler erwerben warenkundliche, ernährungsrelevante und lebensmittelrechtliche Kenntnisse. Darüber hinaus eignen sie sich Grundkenntnisse von gastorientierten Servicetätigkeiten an.

Im Rahmen eines ganzheitlichen Lernens ist projektorientiertes, handlungsorientiertes und exemplarisches Arbeiten Fächer übergreifend anzustreben.

Fachliches Ziel des Unterrichts ist der Aufbau von Kompetenzen, mit denen die Schülerinnen und Schüler berufliche Aufgaben und Probleme selbstständig lösen und beurteilen können.

## Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	20		5
	1 Grundlagen	15		5
	2 Lebensmittel und ihre Inhaltsstoffe	60		5
	3 Grundlagen im Service	25	120	6
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		40	
			160	

Der Lehrplan umfasst 160 Stunden, das entspricht 4 Stunden Unterricht pro Woche. Wenn das Fach „Berufsfachliche Kompetenz“ mit einer geringeren Stundenzahl unterrichtet wird, sind die Inhalte entsprechend zu kürzen.



Schuljahr 1

Zeitrichtwert

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)****20**

Die Schülerinnen und Schüler bearbeiten Themen handlungsorientiert.

Z. B.  
Projekt,  
Fallstudie,  
Planspiel,  
Rollenspiel

Die Themenauswahl hat aus den nachfolgenden Lehrplaneinheiten unter Beachtung Fächer verbindender Aspekte zu erfolgen.

**1 Grundlagen****15**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, theoretische Kenntnisse zu begründen. Sie beachten Regeln und Vorschriften zum Umweltschutz und zur Gesunderhaltung.

Arbeitsicherheit

Unfallgefahren, Erste Hilfemaßnahmen,  
Brandbekämpfung

Hygiene

Betriebshygiene, persönliche Hygiene,  
Produkthygiene  
Lebensmittelkontrolldienst, Hygienevorschriften

Arbeitskleidung

Küche/Service  
Erscheinungsbild

Wertstoffe und Restmüll

Vermeidung, Trennung, Beseitigung  
Umweltschutz

Ergonomie

Gesunderhaltung der Menschen

**2 Lebensmittel und ihre Inhaltsstoffe****60**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Rohstoffe nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten auszuwählen. Sie beschreiben die Bedeutung der Nährstoffe und leiten Maßnahmen zur Schonung ab. Sie bewerten Lebensmittel und erläutern die Auswirkungen der Lebensmittelinhaltsstoffe.

Pflanzliche Lebensmittel

Obst, Gemüse, Getreide

Tierische Lebensmittel

Fleisch und Fleischwaren, Fisch, Molkereiprodukte, Eier

Fette und Öle

Ernährungsphysiologische Bedeutung

Produktgerechter Umgang

Lagerung, Zubereitung

Aufgaben der Nährstoffe

Bau-, Brenn-, Schutz- und Reglerstoffe,  
Verdauung

Technologische Bedeutung der Lebensmittelinhaltsstoffe

Z. B. Triebmittel, Löslichkeit, Bräunungsverhalten, Trennmittel

Kennzeichnung

MHD, Zusatzstoffe

Sinnesorgane

Optische und sensorische Beurteilung

**3 Grundlagen im Service****25**

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben einfache Servicetätigkeiten. Sie erkennen die Bedeutung ihres persönlichen Verhaltens im Umgang mit dem Gast. Sie ordnen unterschiedliche Arbeitsabläufe bei der Herstellung von warmen und kalten Getränken zu.

Umgangsformen  
Gespräch mit dem Gast  
Tafelformen

Gedeck  
Aufgussgetränke  
Alkoholfreie Getränke

Höflichkeit, Kleidung, Auftreten  
Mimik, Gestik, Ausdrucksweise; Rollenspiel  
Besondere Anlässe, Dekoration  
Materialien  
Grundgedeck und erweitertes Grundgedeck  
Brühzeiten  
Mischgetränke