

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 Nahrung**

Schuljahr 1

**Baden-
Württemberg**



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

Vorbemerkungen

Ziel des Unterrichts im Fach Berufsfachliche Kompetenz ist es, die Schülerinnen und Schüler im Bereich Nahrung auf berufsrelevante und lebenspraktische Problemstellungen vorzubereiten.

Der Schwerpunkt wird auf die Grundkenntnisse:

- Hygiene und Arbeitssicherheit,
 - Hygienemaßnahmen bei der Herstellung, Lagerung und Verkauf und
 - Inhalts- und Nährstoffe von wichtigen Produkten
- gelegt.

Anforderungen der Berufs- und Arbeitswelt werden mit gezielt ausgewählten Lernsituationen aufgegriffen und mit Hilfe von vollständigen Handlungen umgesetzt. Dabei ist es unerlässlich im Team die relevanten Lernsituationen genau zu planen, abzustimmen und bis zu einer Bewertung auch durchzuführen.

Durch die enge Verzahnung praktischer und theoretischer Inhalte erkennen die Schülerinnen und Schüler die Zusammenhänge, können Zuordnungen vornehmen und haben den Blick für das Ergebnis.

Die neue Erfahrung mit berufsspezifischen Inhalten wird den Schülerinnen und Schülern weitere Möglichkeiten aufzeigen die eigenen Begabungen und Neigungen zu erkennen, um damit berufsfachliche Kompetenz zu erwerben.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	20		5
	1 Beruf, Ausbildung und Arbeitsplatz	10		5
	2 Hygiene und Arbeitssicherheit	10		5
	3 Vom Rohstoff zum fertigen Erzeugnis	10		6
	4 Inhaltsstoffe der Nahrungsmittel	40		6
	5 Ernährungsphysiologische Bedeutung der Nährstoffe	10		6
	6 Verkauf	20	120	
	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,
Lernzirkel,
Lernplakat,
Plakat,
Präsentationsmappe,
Exkursion

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

1 Beruf, Ausbildung und Arbeitsplatz**10**

Die Schülerinnen und Schüler stellen die Anforderungsprofile von Ernährungsberufen dar.

Anforderungen der Ernährungsberufe

Insbesondere Bäcker/Bäckerin, Konditor/-Konditorin, Koch/Köchin, Fachverkäufer/-Fachverkäuferin

Ausbildung im dualen System
Fort- und Weiterbildung

2 Hygiene und Arbeitssicherheit**10**

Die Schülerinnen und Schüler erkennen die Gefahren, denen sie in den Produktionsräumen ausgesetzt sind und berücksichtigen Maßnahmen zur Krankheitsverhütung und Arbeitssicherheit.

Infektionsschutzgesetz (IfSG)
Unfallgefahren – Unfallverhütung
Berufsgenossenschaft
Erste Hilfemaßnahmen
Lebensmittelverordnung
Mikroorganismen

Lebensmittelkontrolle (WKD)

Arten, Vermehrung, Verderb von Lebensmitteln

Umweltschutz

3 Vom Rohstoff zum fertigen Erzeugnis 10

Die Schülerinnen und Schüler erläutern alle erforderlichen Hygienemaßnahmen bei der Herstellung, Lagerung und Verkauf und beachten umweltschonende Verfahren.

Rohstoffe im Nahrungsmittelhandwerk
Lagerbedingungen
Kühlkette
Verbraucherschutz

4 Inhaltsstoffe der Nahrungsmittel 40

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die wesentlichen Inhalts- und Nährstoffe von wichtigen Produkten aus der Bäckerei, Konditorei und Küche. Sie beurteilen die technologische Wirkung der Rohstoffe bzw. deren Inhaltsstoffe auf die Qualität von Lebensmitteln.

Kohlenhydrate
Fette
Eiweiß
Wasser
Ballaststoffe
Vitamine
Mineralstoffe

5 Ernährungsphysiologische Bedeutung der Nährstoffe 10

Die Schülerinnen und Schüler bewerten die ernährungsphysiologische Bedeutung der wesentlichen Nähr- bzw. Inhaltsstoffe.

Nährstoffbedarf
Stoffwechsel
Ernährungsgrundsätze
Ernährungsbedingte Gesundheitsstörungen Diabetes mellitus, Zöliakie, Übergewicht,
Laktoseunverträglichkeit

6 Verkauf 20

Die Schülerinnen und Schüler erläutern die wesentliche Bedeutung des Marketings und die Wirkung der Kommunikationsinstrumente. Zudem beschreiben sie den Ablauf von Verkaufsgespräch und Beratung.

Kundentypen
Kaufmotive
Verkaufsgespräch
Besondere Verkaufssituationen Umtausch, Diebstahl, Reklamation
Herstellung, Werbung und Werbemittel