

## Berufsfeldspezifische Grundlagen

### BERUFSFELD LEBENSMITTELHANDWERK



Das Berufsfeld Lebensmittelhandwerk verbindet die beiden Schwerpunkte Bäckerei/Konditorei sowie Fleischerei. Je nach Schwerpunkt werden die Grundlagen der Herstellung und des Verkaufs einfacher Produkte aus den wichtigsten Rohstoffen vermittelt.

#### im Lernbereich Berufliche Handlungsfähigkeit

##### ► Zielsetzung des Basismoduls

Auf der Grundlage von Rezepten werden mit der Hand und an branchenüblichen Maschinen Produkte hergestellt, werbewirksam präsentiert und verkauft. Hierbei gewinnt die Kenntnis über die Inhaltsstoffe und Beratung der Kunden immer mehr an Bedeutung. Gute Umgangsformen, körperliche Belastbarkeit sowie Toleranz gegenüber wechselnden Arbeitszeiten sind Grundvoraussetzungen in diesem Berufsfeld.

Die Kompetenzbereiche Rohstoffe sowie Tätigkeiten/Herstellungsprozesse sind im Sinne einer Schwerpunktssetzung gemäß den regionalen Gegebenheiten sowie nach Eignung und beruflichen Perspektiven der Schülerinnen und Schüler vom Lehrkräfteteam auszuwählen. Sie erwerben berufs-feldabhängig fachspezifische mathematische Grundlagen und wenden fachsprachliche Kompetenzen wie beschreiben, präsentieren und beurteilen von Arbeitsergebnissen an. Sie eignen sich bei Bedarf Fertigkeiten aus dem Wahlmodul Fachzeichnerische Grundlagen an.

#### Kompetenzerwartungen Theorie

Schülerinnen und Schüler

#### Kompetenzerwartungen Praxis

Schülerinnen und Schüler

#### WERKZEUGE/MASCHINEN/GERÄTE

- unterscheiden berufsspezifische Werkzeuge, Maschinen und Geräte und ordnen diese ihrem Einsatzbereich zu
- verstehen die Wirkungsweise ausgewählter Werkzeuge, Maschinen, Geräte und benennen wichtige Bestandteile

- wählen für den Einsatzbereich geeignete Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Anwendungsprogramme aus und wenden diese unter Anleitung fachgerecht an
- reinigen und pflegen Werkzeuge, Maschinen und Geräte

#### ERNÄHRUNGSLEHRE

- formulieren wichtige Grundsätze für eine ausgewogene, vollwertige Ernährung
- kennen wichtige Lebensmittelinhaltsstoffe und deren Bedeutung für den menschlichen Körper

- berücksichtigen die Prinzipien ausgewogener Ernährung bei der Herstellung ausgewählter Produkte

#### ROHSTOFFE

##### BÄCKEREI/KONDI-TOREI

- unterscheiden die wichtigsten Rohstoffe (Mehlarten und Getreide, Zucker, Eier, Butter/Margarine, Milch, Hefe)

##### FLEISCHEREI

- unterscheiden die wichtigsten Rohstoffe (Schweinefleisch, Rindfleisch, Kunst- und Naturdärme)
- unterscheiden die wichtigsten Gewürze
- unterscheiden Koch- und Pökelsalz

##### BÄCKEREI/KONDI-TOREI

- wählen Rohstoffe anhand vorgegebener Rezepte aus
- beachten die Lagerbedingungen der wichtigsten Rohstoffe

##### FLEISCHEREI

- wählen Rohstoffe, Zutaten und Därme anhand vorgegebener Rezepturen aus
- beachten die Lagerbedingungen der wichtigsten Rohstoffe

#### TECHNIKEN/TÄTIGKEITEN/HERSTELLUNGSPROZESSE

##### BÄCKEREI/KONDI-TOREI

- lernen ausgewählte Teige, Massen und Mischtechniken kennen
- entschlüsseln Rezepte nach Arbeitsschritten

##### FLEISCHEREI

- haben Kenntnis der Wurst- und Fleischsortierungen
- benennen ausgewählte Fleischteile und beschreiben deren Verwendungsmöglichkeit in der Produktion und im Verkauf
- teilen Fleischerzeugnisse gemäß Herstellungsprozess in Gruppen ein (Rohpökelfleisch, Kochpökelfleisch)
- sortieren Wurstwaren in Roh-, Koch- und Brühwurst
- erstellen für ausgewählte Fleischerzeugnisse einfache Arbeitsplanungen auf der Grundlage vorgegebener Rezepte

##### BÄCKEREI/KONDI-TOREI

- bearbeiten ausgewählte Teige, Massen, Füllungen und Garnituren
- backen Teige und Massen nach Anleitung fachgerecht ab
- bereiten die hergestellten Produkte für den Verkauf vor

##### FLEISCHEREI

- schneiden ausgewählte Teilstücke zu
- wiegen, zerkleinern, füllen und portionieren die Rohstoffe für die Herstellung von Fleischerzeugnissen nach vorgegebenen Rezepturen
- verarbeiten die Rohstoffe zu küchenfertigen und verzehrfertigen Erzeugnissen nach vorgegebenen Rezepturen
- bereiten die hergestellten Produkte für den Verkauf vor

#### VERKAUF

- kennen Werbemaßnahmen und Werbemittel
- kennen die Grundlagen der Plakatgestaltung
- kennen Grundzüge der Warenpräsentation
- kennen die Grundregeln des Verkaufsgesprächs

- stellen Werbemittel für den Verkauf her
- gestalten einfache Plakate
- präsentieren ausgewählte Produkte verkaufsfördernd
- üben einfache Gespräche in Standardsituationen unter besonderer Berücksichtigung der Umgangsformen

#### QUALITÄTSMANAGEMENT

- beschreiben geeignete Qualitätsmerkmale von Arbeitsprozessen und achten auf fachliche Korrektheit, Darstellungsform, Aktualität und Quellenangaben
- planen nach schriftlichen und mündlichen Arbeitsanweisungen überschaubare, selbstständig zu bewältigende Teilschritte eines Arbeitsprozesses

- stellen ihre Arbeitsergebnisse digital und analog vor und achten hierbei auf die Verwendung der Fachsprache
- bewerten unter Anleitung den eigenen Arbeitsprozess und die eigenen Arbeitsergebnisse nach vorgegebenen Kriterien

#### FACHSPEZIFISCHE MATHEMATISCHE GRUNDLAGEN

- wählen gebräuchliche Einheiten situationsgerecht aus und wandeln diese in die nächste Einheit um (Kilogramm, Liter, Kilojoule, Nährwert)