

**Berufsschule
– Teilqualifikation im
Berufsvorbereitungsjahr**

Fachtheorie

Schuljahr 1

Bereich Gastgewerbe/Service

Vorbemerkungen

Im Fach Technologie werden theoretische Grundlagen und Erkenntnisse gastorientiert vermittelt, die zum beruflichen Handeln befähigen. Neben der Vermittlung von fachlichen Kenntnissen und der Einübung von Fertigkeiten sind im Unterricht Fächer übergreifende Qualifikationen zu fördern.

Die Schülerinnen und Schüler erwerben warenkundliche, ernährungswissenschaftliche und lebensmittlerechtliche Kenntnisse, die für das gastorientierte Handeln erforderlich sind. Als übergeordnete Ziele werden in allen Lehrplaneinheiten Aspekte der Hygiene und des Umweltschutzes sowie die Fachsprache berücksichtigt werden.

Rechtsvorschriften sind durchgängig zu integrieren. Die Fremdsprache ist integrativer Bestandteil des Unterrichtsfaches.

Im Sinne eines ganzheitlichen Lernens ist projektorientiertes, handlungsorientiertes und exemplarisches Arbeiten Fächer verbindend anzustreben.

Ziel des Unterrichts ist primär der Erwerb von Handlungskompetenz, damit die Schülerinnen und Schüler mit dem erforderlichen Fachwissen berufliche Aufgaben und Probleme selbstständig lösen und Ergebnisse beurteilen können.

Durch Teamarbeit sollen die Schülerinnen und Schüler erfahren, dass sie durch ihre Arbeit wesentlich zum Erreichen eines Handlungsziels beitragen.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Gesamtstunden
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	integrativ
	1 Auswahl der Rohstoffe	
	2 Qualitätssicherung von Lebensmitteln	
	3 Grundlagen der Restaurantorganisation	
	4 Bedeutung der Gastgeberfunktion	
	5 Rechtliche Grundlagen	
	6 Fremdsprachliche Begriffe (Englisch oder Französisch)	
	7 Warenwirtschaft	90-120
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung	30-40
		120-160

Schuljahr 1

Zeitrichtwert

Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)**integrativ**

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 Auswahl der Rohstoffe

Die Schülerinnen und Schüler benennen ökologische und ökonomische Gesichtspunkte bei der Rohstoffauswahl. Sie ordnen ausgewählte Rohstoffe ein und beschreiben Lebensmittel sensorisch. Die technologische Bedeutung der Lebensmittel-Inhaltsstoffe wird erläutert.

Marktangebot
Umweltgerechtes Verhalten

Obst
Gemüse
Getreideprodukte
Speisefette
Eier
Milchprodukte

Sinnesorgane
Grundgeschmacksarten
Sensorische Tests
Produktmerkmale

DLG-Prüfschemata

Eigenschaften der Nährstoffe
Enzyme
Zusatzstoffe

Reifung, Gärung

Dokumentation im Berichtsheft

2 Qualitätssicherung von Lebensmitteln

Die Schülerinnen und Schüler begründen die Bedeutung der Hygiene zur Qualitätssicherung von Lebensmitteln.

Mikroorganismen
– Lebensbedingungen
– Wirkungen
Bereiche der Hygiene

Verderb
Vergiftung

Wirtschaftskontrolldienst

Dokumentation im Berichtsheft

3 Grundlagen der Restaurantorganisation

Die Schülerinnen und Schüler begründen erforderliche Pflegemaßnahmen in den Bereichen des Gastgewerbes. Sie erkennen Aufgaben und Bedeutung der Arbeitsbereiche.

Räumlichkeiten
Materialien

Office
Büfett
Restaurant

Dokumentation im Berichtsheft

4 Die Bedeutung der Gastgeberfunktion

Die Schülerinnen und Schüler erläutern die Anforderungen an das persönliche Erscheinungsbild im Gastgewerbe. Sie wenden die Grundregeln der Gesprächsführung an.

Persönlichkeit
Auftreten
Verhalten

Kommunikation
– Gast
– Mitarbeiter

Dokumentation im Berichtsheft

5 Rechtliche Grundlagen

Die Schülerinnen und Schüler begründen die Bedeutung gesetzlicher Bestimmungen in der Gastronomie.

Küche
Restaurant

6 Fremdsprachliche Begriffe (Englisch oder Französisch)

Die Schülerinnen und Schüler führen einfache fachbezogene Gespräche im Bereich Küche.

Lebensmittel
Personal
Bestellung

Dokumentation im Berichtsheft

7 Warenwirtschaft

Die Schülerinnen und Schüler berücksichtigen ökonomische Gesichtspunkte bei der Rohstoffauswahl. Sie erfassen den Kaufvertrag als Grundlage der Warenbeschaffung. Aufgaben und Bedeutung des Magazins werden beschrieben.

Umweltschutz
Verluste beim Umgang mit Lebensmitteln

Erfüllung
Kommunikationsmedien

Wareneingangskontrolle
Warenlagerung
Warenausgabe

Karteien
Dateien

Einsatz von Software

Dokumentation im Berichtsheft

