

**Zweijährige zur Prüfung der
Fachschulreife führende
Berufsfachschule**

***Berufspraktische Kompetenz
– Nahrungszubereitung mit
Reinigung***

**Hauswirtschaftlich-pflegerischer
Bereich**

Schuljahr 1 und 2

**Profil Hauswirtschaft und
Ernährung**

Vorbemerkungen

Die Schülerinnen und Schüler stellen unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, hygienischer, wirtschaftlicher und ästhetischer Gesichtspunkte vollständige Menüs her. Sie setzen Grundrezepte ein und wandeln sie zeitgemäß ab.

Sie erkennen die Bedeutung der Reinigung von Arbeitsmitteln und Arbeitsplätzen für deren Werterhaltung.

Die Arbeitsabläufe werden unter Berücksichtigung von Aspekten der Hygiene, sowie des Umwelt- und Arbeitsschutzes gestaltet.

Die Einhaltung von Grundregeln der Tischkultur findet besondere Beachtung.

Komplexe Aufgaben werden im Rahmen der handlungsorientierten Themenbearbeitung selbstständig gegenwarts- und zukunftsbezogen ausgeführt.

Der Einsatz von Computerprogrammen im Fach Nahrungszubereitung mit Reinigung ist in das Unterrichtsgeschehen einzubeziehen.

Die Ziele und Inhalte der LPE 1 und 2 werden während beider Schuljahre berücksichtigt.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrict- wert	Gesamt- stunden
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	20	
	1 Arbeitsbereich Küche	20	
	2 Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln	32	
	3 Zubereitung von Vor-, Haupt- und Nachspeisen	32	
	4 Backwaren I	16	120
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		40
2	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	20	
	5 Organisation der Speisenzubereitung	58	
	6 Backwaren II	26	
	7 Kostformen	8	
	8 Convenience Produkte	8	120
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		40
			320

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 Arbeitsbereich Küche**20**

Die Schülerinnen und Schüler gestalten Arbeitsabläufe im Küchenbereich nach ökonomischen, ökologischen, hygienischen und ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten. Sie erkennen die Notwendigkeit der Planung und Organisation bei der Anwendung von Rezepten. Besonderer Wert wird auf die Grundregeln der Tischkultur gelegt. Sie führen die erforderlichen Nacharbeiten verantwortungsbewusst aus.

Schulküche als Arbeitsplatz
– Arbeitskleidung
– Hygiene
– Umweltschutz

Ämterplan

Gestaltung des Arbeitsplatzes
– Anordnung der Arbeitsgeräte und Arbeitsmittel
– Körperhaltung

Greifraum
Vgl. Lehrplan Haushaltstechnologie

Rezeptsammlung
– Anlegen eines Ordners
– Rezeptauswahl
– Computereinsatz

Planung von Arbeitsabläufen
– Gliederung in Arbeitsschritte

Häusliche Tischkultur
– Benehmen bei Tisch

Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln
– Oberflächenbehandlung
– Maschinen- und Gerätereinigung
– Fußbodenreinigung

Küchenwäsche

2 Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln**32**

Die Schülerinnen und Schüler setzen manuelle und maschinelle Arbeitsgeräte rationell ein. Sie verändern Lebensmittel durch die Anwendung geeigneter Garmethoden. Sie erkennen das Zusammenwirken der Zutaten in Grundrezepten und variieren diese. Die Schülerinnen und Schüler präsentieren die Speisen und legen dabei besonderen Wert auf die optische Wirkung.

Anwendung von Küchentechniken

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> – Messen, Wiegen – Vorbereiten – Zerkleinern – Bearbeiten | <ul style="list-style-type: none"> Waschen, Putzen, Schälen Schneiden, Raspeln, Reiben, Hobeln Pressen, Mischen, Rühren, Kneten, Mixen, Schlagen |
|--|---|

Einfluss der Garmethoden auf Lebensmittel

Kleine Fleischstücke

- Kochen/Garziehen/Quellen
- Dämpfen/Dünsten
- Braten/Schmoren
- Druckgaren
- Backen/Gratinieren/Grillen

Wirkung der einzelnen Zutaten eines Grundrezeptes

- Grundzutat
- Geschmackszutat
- Verfeinerungszutat
- Bindemittel
- Lockerungsmittel

Abwandlung von Grundrezepten

- Zutaten
- Form
- Farbe
- Arbeitstechnik
- Garmethode

Fertigstellung und Anbieten von Speisen

- Abschmecken
- Anrichten
- Servieren

3 Zubereitung von Vor-, Haupt- und Nachspeisen**32**

Die Schülerinnen und Schüler erstellen Menüs unter Einbeziehung verschiedener Komponenten. Sie beachten dabei die fachgerechten Arbeitstechniken und wenden diese unter Berücksichtigung rationeller und hygienischer Gesichtspunkte an.

Salate

- Zubereitung
- Salatsoßen
- jahreszeitliches Angebot

Grundzutaten
Abwandlungen
Aufwertungen

Suppen

- Suppeneinlagen
- helle Mehlschwitze

Verwendung von Gemüse-, Geflügel-,
Fleischbrühe

Gerichte aus

- Gemüse
- Hackfleisch
- Fleisch
- Pfannkuchenteig
- Spätzleteig
- Kartoffeln
- Kartoffelteig
- Reis
- Getreide
- Milch- und Milchprodukte
- Obst

Grundmengen
Jahreszeitliches Angebot
Lagerung
Regeln für die Verarbeitung
Verschiedene Fleischarten

Verwendung von Stärke und Gelatine

4 Backwaren I**16**

Die Schülerinnen und Schüler fertigen Backwaren mit Teigen und -massen unterschiedlicher Konsistenz. Sie berücksichtigen allgemeine Grundregeln. Das Gebäck stellen sie anlassorientiert her. Durch Ergänzung mit entsprechenden Zutaten werten sie es auf.

Allgemeine Backregeln

Auswahl und Vorbereitung der Backformen
und -bleche
Backtemperatur
Backzeit

Herstellung von Teigen/-massen

- Mürbteig
- Rührmasse/-teig
- Quarkölteig

Abwandlung süß und salzig
Traditionelles Gebäck
Kostenvergleich

Fertigstellung von Gebäck

- Zusammensetzen
- Glacieren
- Verzieren

Schuljahr 2

Zeitrichtwert

Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)**20**

Die Schülerinnen und Schüler bearbeiten Themen handlungsorientiert.

Z. B.

Regionale Feste,
Frühstück,
Buffet,
Valentinstag,
Klassenfest

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

5 Organisation der Speisenzubereitung**58**

Die Schülerinnen und Schüler planen bedarfs- und kundenorientiert Speisenfolgen. Sie orientieren sich bei der Zubereitung von Speisen nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. Die Schülerinnen und Schüler verarbeiten Nahrungsmittel, denen besondere Vorgaben zugrunde liegen.

Speisenplanung

– ernährungsphysiologische
Zusammensetzung

Aussehen

Arbeits- und Zeitpläne für Mahlzeiten

– Erstellung
– Ausführung
– Reflexion
– Bewertung

Exemplarisch

Gerichte aus

– Geflügel
– Fisch

Hygienemaßnahmen

6 Backwaren II**26**

Die Schülerinnen und Schüler fertigen Backwaren mit Teigen/-massen unterschiedlicher Konsistenz und setzen dabei entsprechende Arbeitstechniken um. Sie treffen die Auswahl der Gebäckart und präsentieren sie anlassorientiert.

Herstellung von Teigen/-massen

– Biskuitteig/-masse
– Hefeteig

Abwandlung süß/salzig

Traditionelles Gebäck

Fertigstellung von Gebäckteilen

7 Kostformen**8**

Die Schülerinnen und Schüler stellen Menüs unter Berücksichtigung besonderer Anforderungen her. Sie ersetzen Menüteile der Vollkost durch entsprechende Abwandlung.

Exemplarisch

Besonderheiten von Kostformen

- Diabetes
- vollwertige Kost

Süßungsmittel, Bindemittel

8 Convenience Produkte**8**

Die Schülerinnen und Schüler optimieren Arbeitsabläufe bei der Nahrungszubereitung durch den Einsatz von Convenience-Produkten.

Tiefkühlen von Lebensmitteln

Blanchieren

Industriell gefertigte und selbst hergestellte Speisen

- Einsatz
- Auswahl
- Vergleich

Sensorische Beurteilung