

BAYERISCHES STAATSMINISTERIUM FÜR BILDUNG UND KULTUS,
WISSENSCHAFT UND KUNST

Lehrplanrichtlinien für die Berufsschule

Fachklassen
Fachkraft für Speiseeis

Unterrichtsfächer: Feine Backwaren
Speiseeis
Speiseeiserzeugnisse
Marketing und Verkauf

Jahrgangsstufe 12

August 2015

Die Lehrplanrichtlinien wurden mit Verfügung vom 29.09.2015 (AZ VI.3-BS9141S9-7a.125117) für verbindlich erklärt und gelten mit Beginn des Schuljahrs 2015/2016.

Herausgeber:

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung, Schellingstr. 155, 80797 München,
Telefon 089 2170-2211, Telefax 089 2170-2215
Internet: www.isb.bayern.de

Herstellung und Vertrieb:

Offsetdruckerei + Verlag Alfred Hintermaier, Inh. Bernhard Hintermaier,
Nailastr. 5, 81737 München, Telefon 089 6242970, Telefax 089 62429717
E-Mail: shop@hintermaier-druck.de

INHALTSVERZEICHNIS

EINFÜHRUNG

SEITE

- 1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsschule
- 2 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen
- 3 Verbindlichkeit der Lehrplanrichtlinien
- 4 Ordnungsmittel und Stundentafeln
- 5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder
- 6 Berufsbezogene Vorbemerkungen

5
6
6
7
8
8

LEHRPLANRICHTLINIEN

Jahrgangsstufe 12

Feine Backwaren

Speiseeis

Speiseeiserzeugnisse

Marketing und Verkauf

9
10
12
13

ANHANG:

Mitglieder der Lehrplankommission
Verordnung über die Berufsausbildung

14

EINFÜHRUNG

1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsschule

Die Berufsschule hat gemäß Art. 11 BayEUG die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern berufliche und allgemein bildende Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln. Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen dabei in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Zentrales Ziel von Berufsschule ist es, die Entwicklung umfassender berufsbezogener und berufsübergreifender Handlungskompetenz zu fördern. Damit werden die Schülerinnen und Schüler zur Erfüllung der spezifischen Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und der Gesellschaft in sozialer, ökonomischer und ökologischer Verantwortung, insbesondere vor dem Hintergrund sich wandelnder Anforderungen, befähigt.

Das schließt die Förderung der Kompetenzen der jungen Menschen

- zur persönlichen und strukturellen Reflexion,
- zum lebensbegleitenden Lernen,
- zur beruflichen sowie individuellen Flexibilität und Mobilität im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas

ein.

Um ihren Bildungsauftrag zu erfüllen, muss die Berufsschule ein differenziertes Bildungsangebot gewährleisten, das

- in didaktischen Planungen für das Schuljahr mit der betrieblichen Ausbildung abgestimmte handlungsorientierte Lernarrangements entwickelt,
- einen inklusiven Unterricht mit entsprechender individueller Förderung vor dem Hintergrund unterschiedlicher Erfahrungen, Fähigkeiten und Begabungen aller Schüler und Schülerinnen ermöglicht,
- für Gesunderhaltung sowie spezifische Unfallgefahren in Beruf, für Privatleben und Gesellschaft sensibilisiert,
- Perspektiven unterschiedlicher Formen von Beschäftigung einschließlich unternehmerischer Selbständigkeit aufzeigt, um eine selbstverantwortliche Berufs- und Lebensplanung zu unterstützen,
- an den relevanten wissenschaftlichen Erkenntnissen und Ergebnissen im Hinblick auf Kompetenzentwicklung und Kompetenzfeststellung ausgerichtet ist.

2 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen

Die Umsetzung kompetenz- und lernfeldorientierter Lehrpläne hat zum Ziel, die Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler zu fördern. Unter Handlungskompetenz wird hier die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht, sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten, verstanden.

Ziel eines auf Handlungskompetenz ausgerichteten Unterrichts ist es, dass die Schülerinnen und Schülern die Bereitschaft und Befähigung entwickeln, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens, Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen. Des Weiteren sind stets die Entwicklung ihrer Persönlichkeit sowie die Entfaltung ihrer individuellen Begabungen und Lebenspläne im Fokus des Unterrichts. Dabei werden Wertvorstellungen wie Selbständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein vermittelt und entsprechende Eigenschaften entwickelt. Die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen, müssen ebenfalls im Unterricht gefördert und unterstützt werden.

3 Verbindlichkeit der Lehrplanrichtlinien

Die Ziele und Inhalte der Lehrplanrichtlinien bilden zusammen mit den Prinzipien des Grundgesetzes für die Bundesrepublik Deutschland, der Verfassung des Freistaates Bayern und des Bayerischen Gesetzes über das Erziehungs- und Unterrichtswesen die verbindliche Grundlage für den Unterricht und die Erziehungsarbeit. Im Rahmen dieser Bindung trifft der Lehrer seine Entscheidungen in pädagogischer Verantwortung.

Die Reihenfolge der Lernfelder der Lehrplanrichtlinien innerhalb einer Jahrgangsstufe ist nicht verbindlich, sie ergibt sich aus der gegenseitigen Absprache der Lehrkräfte zur Unterrichtsplanung. Die Zeitrichtwerte der Lernfelder sind als Anregung gedacht.

4 Ordnungsmittel und Stundentafeln

Ordnungsmittel

Den Lehrplanrichtlinien¹ liegen der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Fachkraft für Speiseeis – Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 05.12.1997 i.d.F. vom 28.03.2014 – und die Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft für Speiseeis vom 05. Juni 2014 (BGBl. I, Nr. 24, S. 702 ff.) sowie die Erste Verordnung zur Änderung der Speiseeischkraftrausbildungsverordnung vom 26. Februar 2015 (BGBl. I, Nr. 7, S. 180) zugrunde.

Der Ausbildungsberuf Fachkraft für Speiseeis ist dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zugeordnet. Die Ausbildungszeit beträgt drei Jahre.

Stundentafel

Den Lehrplanrichtlinien liegt die folgende Stundentafel zugrunde:

Blockunterricht	9 Block- wochen
<u>Fächer</u>	<u>Jgst. 12</u>
Religionslehre	3
Deutsch	3
Sozialkunde	4
Sport	<u>2</u>
	12
Feine Backwaren	6
Speiseeis	12
Speiseeiserzeugnisse	6
Marketing und Verkauf	<u>3</u>
	27
Zusammen	39
<u>Wahlunterricht</u> ²	

¹ Lehrplanrichtlinien unterscheiden sich von herkömmlichen Lehrplänen darin, dass die Lernfelder aus den KMK-Rahmenlehrplänen im Wesentlichen unverändert übernommen werden.

² gemäß BSO in der jeweils gültigen Fassung

5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder

Jahrgangsstufe 12

Feine Backwaren

Herstellen von Erzeugnissen und Zubereitung von Massen 54 Std.

Speiseeis

Herstellen von Milcheis 40 Std.

Herstellen weiterer Speiseeissorten 68 Std.

108 Std.

Speiseeiserzeugnisse

Behandeln, Gestalten und Anrichten von Speiseeiserzeugnissen 54 Std.

Marketing und Verkauf

Eiscaféorganisation 27 Std.

6 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Die Lernfelder orientieren sich an den Arbeits- und Produktionsprozessen in der betrieblichen Realität. Die Kompetenzbeschreibungen sind so umzusetzen, dass sie zur beruflichen Handlungskompetenz führen.

Regionale Aspekte sowie aktuelle Entwicklungen und Einsatzschwerpunkte des Berufs sollten dabei angemessen Berücksichtigung finden.

Zur Veranschaulichung der fachlichen Kenntnisse sowie zur Einübung von Fertigkeiten sind Stundenanteile in den jeweiligen Lernfeldern ausgewiesen, um exemplarisch fachpraktische Lerninhalte (fpL) vermitteln zu können.

Die Förderung und Anwendung von Kompetenzen in den Bereichen Arbeitssicherheit, Hygiene, Gesundheits- und Umweltschutz sind durchgängige Ziele aller Lernfelder.

Die Auszubildenden in diesem Beruf erhalten eine fachliche Grundbildung zusammen mit allen Ausbildungsberufen des Hotel- und Gaststättenbereiches im ersten Ausbildungsjahr und eine gemeinsame Fachbildung – mit Ausnahme des Kochs und der Köchin – im zweiten Ausbildungsjahr.

Die erfolgreiche Berufsausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe, Hotelfachmann/frau Hotelkaufmann/frau, Restaurantfachmann/frau, Fachmann/frau für Systemgastronomie und Konditor/Konditorin kann durch eine einjährige Fachbildung im Bereich Fachkraft für Speiseeis ergänzt und mit dieser Berufsbezeichnung abgeschlossen werden.

LEHRPLANRICHTLINIEN

FEINE BACKWAREN Jahrgangsstufe 12

Lernfeld	54 Std.
Herstellen von Erzeugnissen und Zubereitung von Massen	
Kompetenzerwartung	
<p>Die Schülerinnen und Schüler kennen charakteristische Merkmale sowie Verarbeitungs- und Einsatzmöglichkeiten ausgewählter Massen. Sie entscheiden sich für Massen im Hinblick auf deren Einsatz oder Verwendung. Dabei berücksichtigen sie sachliche und betriebswirtschaftliche Kriterien.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Ablaufpläne für die Herstellungsverfahren, setzen Geräte rationell ein und berücksichtigen dabei die geltenden Arbeitsschutz- und Hygienebestimmungen. Sie wählen Rohstoffe den Rezepturen entsprechend aus und bereiten Füllungen vor.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen Massen her und wenden verschiedene Techniken der Formgebung und des Ausbackens an. Sie bewerten die hergestellten Massen und lassen die Ergebnisse in die weitere Planung einfließen.</p> <p>Die fertigen Produkte verwenden die Schülerinnen und Schüler zur Herstellung weiterer Erzeugnisse. Unter Berücksichtigung der Qualitätssicherung sorgen sie für angemessene Vorräte an Halbfertig- und Fertigprodukten.</p>	
Inhalte	
Biskuitmasse, Waffelmasse, Hippenmasse, Baisermasse	
Rechtliche Vorschriften, Leitsätze	
Rühren, Aufschlagen, Melieren, Dressieren, Trocknen, Abflämmen	
Backwaren aus Massen mit Füllungen zubereiten	
Qualitätsmerkmale	
Vergleich herkömmlich hergestellter Produkte mit Convenience-Produkten	

SPEISEEIS
Jahrgangsstufe 12

Lernfeld	40 Std.
Herstellen von Milcheis	
Kompetenzerwartung	
<p>Die Schülerinnen und Schüler bereiten die Herstellung von Milcheis und seinen Variationen vor. Sie wählen nach Rezepturen die entsprechenden Rohstoffe aus und beachten dabei deren Einflüsse auf Qualität und Beschaffenheit des Speiseeises. Sie planen den Handlungsablauf, wenden technologische Verfahren zur Herstellung von Milcheis an und führen themenbezogene Berechnungen durch. Sie bedienen die entsprechenden Maschinen und Geräte sicher.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler prüfen die Qualität des Milcheises nach bestimmten Kriterien und optimieren gegebenenfalls die Rezeptur bzw. den Herstellungsprozess.</p> <p>Sie sind mit lebensmittelrechtlichen Bestimmungen vertraut und erkennen diese als grundlegende Voraussetzung für das Herstellen, Lagern und Inverkehrbringen einwandfreier Produkte an. Sie führen Maßnahmen im Rahmen eines Qualitätsmanagements durch.</p>	
Inhalte	
Rechtliche Vorschriften	
Einsatz und technologische Bedeutung von Milch und Milcherzeugnissen, Zucker und Zuckerarten sowie Eisbindemitteln	
Wertgebende Rohstoffe	
Rohstoffe mit allergenem Potenzial	
Pasteurisation, Gefriervorgang, Volumenzunahme	
Volumenveränderungen, Litergewicht	
Rezepturberechnungen, Mindestmengen	
Kriterien für die Überprüfung der Produktqualität (Schmelz, Konsistenz, Geschmack, Geruch, Aussehen, Frischeeindruck)	

SPEISEEIS

Jahrgangsstufe 12

Lernfeld	68 Std.
Herstellen weiterer Speiseeissorten	
Kompetenzerwartung	
<p>Die Schülerinnen und Schüler bereiten die Herstellung weiterer Speiseeissorten und ihrer Variationen vor. Sie wählen nach Rezepturen die entsprechenden Rohstoffe aus und beachten dabei deren Einflüsse auf Qualität und Beschaffenheit des Speiseeises. Sie planen den Handlungsablauf, wenden entsprechende technologische Verfahren zur Herstellung dieser Speiseeissorten an und führen themenbezogene Berechnungen durch. Sie bedienen die entsprechenden Maschinen und Geräte sicher.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler prüfen die Qualität des Speiseeises nach bestimmten Kriterien und optimieren gegebenenfalls die Rezeptur bzw. den Herstellungsprozess.</p> <p>Sie sind mit lebensmittelrechtlichen Bestimmungen vertraut und erkennen diese als grundlegende Voraussetzung für das Herstellen, Lagern und Inverkehrbringen einwandfreier Produkte an. Sie führen Maßnahmen im Rahmen eines Qualitätsmanagements durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler nehmen Berechnungen vor, die für Unternehmen im Rahmen der Speiseeisherstellung von Bedeutung sind.</p>	
Inhalte	
Cremeis, Rahmeis, Fruchteis, Eiscreme, Fruchteiscreme, Sorbet, Wassereis	
Rechtliche Vorschriften	
Einsatz und technologische Bedeutung von Ei und Eiprodukten, Früchten und Fruchterzeugnissen, Wasser, pflanzlichen Fetten sowie Eisbindemitteln	
Wertgebende Rohstoffe	
Rohstoffe mit allergenem Potenzial, Austauschstoffe	
Herstellungstechniken, Gefriervorgang, Volumenzunahme, Bilanzierung von Rezepturen	
Kriterien für die Überprüfung der Produktqualität (Schmelz, Konsistenz, Geschmack, Geruch, Aussehen, Frischeeindruck)	

SPEISEEISERZEUGNISSE

Jahrgangsstufe 12

Lernfeld	54 Std.
Behandeln, Gestalten und Anrichten von Speiseeis- erzeugnissen	
Kompetenzerwartung Die Schülerinnen und Schüler gestalten und dekorieren Eisbecher und weitere Speiseeiserzeugnisse nach Rezeptur bzw. Vorgabe. Sie entwerfen und gestalten eigene Variationen und setzen diese um. Dabei berücksichtigen sie geschmackliche, optische und saisonale Aspekte. Die Schülerinnen und Schüler verarbeiten Früchte in vielfältiger Weise und verwenden Milch, Zucker, Kakao und daraus hergestellte Erzeugnisse sowie Spirituosen als Zutat und Dekor. Die Schüler und Schülerinnen bereiten Eismixgetränke zu und gestalten diese entsprechend.	
Inhalte Halbeis, Parfaits Eisbecher, Eisbomben, Eistorten, Eisziegel, Eisdesserts, Cassata, Soufflés Eismixgetränke Einsatz von Spirituosen	

MARKETING UND VERKAUF

Jahrgangsstufe 12

Lernfeld	27 Std.
Eiscaféorganisation	
Kompetenzerwartung	
<p>Die Schülerinnen und Schüler sind fähig, Arbeiten im Service- und Produktionsbereich des Eiscafés durchzuführen und zu organisieren sowie deren Notwendigkeiten zu begründen.</p> <p>Sie beschreiben Einsatzbereiche für die Fachkraft für Speiseeis in einem Eiscafé. Sie erstellen Organisationspläne unter Beachtung der Rechtsvorschriften.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erstellen und gestalten Eis-, Speise- und Getränkekarten. Sie kalkulieren die Preise verschiedener Speiseeiserzeugnisse und interpretieren die Ergebnisse hinsichtlich Produktivität und Wirtschaftlichkeit.</p>	
Inhalte	
Einsatzbereiche und Stellenbeschreibungen	
Organisationspläne	
Arbeitszeiten, Stundenkostensatz	
Aufbau und Gestaltung von Eis-, Speise- und Getränkekarten	
Wirtschaftlichkeitsberechnungen	
Kalkulation: Straßenverkauf, Eiscafé	
Rechtsvorschriften	
Fachsprache	
Elektronische Datenverarbeitung	

ANHANG

Mitglieder der Lehrplankommission:

Peter Sagstetter
Franz Wenninger
Christine Buchner

Staatl. BS I Straubing
Landshut (Innungsvertreter)
ISB München