

**Lehrplan zur Erprobung  
für das Berufskolleg  
in Nordrhein-Westfalen**

**Bäckerin/Bäcker**

**Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung**

Herausgegeben vom Ministerium für Schule, Jugend und Kinder  
des Landes Nordrhein-Westfalen  
Völklinger Straße 49, 40221 Düsseldorf

..... / 2004

**Auszug aus dem Amtsblatt  
des Ministeriums für Schule, Jugend und Kinder  
des Landes Nordrhein-Westfalen  
Nr. 8/04**

**Sekundarstufe II – Berufskolleg;  
Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung;  
Lehrpläne zur Erprobung**

RdErl. d. Ministeriums  
für Schule, Jugend und Kinder  
v. 27. 7. 2004 – 433-6.08.01.13-17974

Für den Unterricht in den Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung wurden unter verantwortlicher Leitung des Landesinstituts für Schule sowie unter Mitwirkung erfahrener Lehrkräfte und Berufsstandsvertreter für die in der **Anlage 1** aufgeführten Ausbildungsberufe des dualen Systems der Berufsausbildung auf der Grundlage der von der Kultusministerkonferenz beschlossenen Rahmenlehrpläne für das Land Nordrhein-Westfalen Lehrpläne zur Erprobung erarbeitet. Die späte Beschlussfassung der Ausbildungsordnungen und Rahmenlehrpläne auf Bundesebene verhinderte die rechtzeitige Fertigstellung der Entwürfe der Lehrpläne zur Erprobung zum Schuljahresbeginn 2004/2005.

Die Stundentafeln und Arbeitsstände der Lehrpläne wurden bereits im Rahmen von Fachtagungen zum Schuljahresende 2003/2004 erörtert und den betreffenden Berufskollegs zur Verfügung gestellt.

Allen Berufskollegs werden bis zum Zeitpunkt des Vorliegens der fertigen Lehrpläne zur Erprobung vorläufig die jeweiligen Stundentafeln und Rahmenlehrpläne – ergänzt um die Entwurfspläne – elektronisch unter [www.learn-line.nrw.de/angebote/lehrplaenebk](http://www.learn-line.nrw.de/angebote/lehrplaenebk) zur Verfügung gestellt. Sie sind ab Schuljahr 2004/2005 Grundlage des Unterrichts in den entsprechenden Bildungsgängen, es sei denn, dass die in den jeweiligen Ausbildungsordnungen getroffenen Übergangsregelungen angewandt werden.

Diese insoweit vorläufigen Unterrichtsvorgaben werden abgelöst durch die entsprechenden Lehrpläne zur Erprobung, die im ersten Halbjahr des Schuljahres 2004/2005 in Kraft gesetzt werden.

Darüber hinaus werden zum Schuljahr 2004/2005 Lehrpläne in Kraft gesetzt, für die in Nordrhein-Westfalen bisher kein eigener Lehrplan vorlag.

Die bisher gültigen Richtlinien und Lehrpläne (**Anlage 2**) treten ab Schuljahr 2004/2005 auslaufend außer Kraft, es sei denn, dass die in den jeweiligen Ausbildungsordnungen getroffenen Übergangsregelungen angewandt werden.

**Anlage 1**

Neue und neugeordnete Ausbildungsberufe, die zum 1. 8. 2004 in Kraft treten:

Heft	Ausbildungsberuf
4159	Bäckerin/Bäcker
41064	Bauwerksmechanikerin für Abbruch und Betontrenntechnik/Bau werksmechaniker für Abbruch und Betontrenntechnik
41065	Eisenbahnerin im Betriebsdienst/Eisenbahner im Betriebsdienst
4272	Elektronikerin für Luftfahrttechnische Systeme/Elektroniker für Luft fahrttechnische Systeme
41066	Fachkraft für Lagerlogistik
4205	Gestalterin für visuelles Marketing/Gestalter für visuelles Marke ting
4198	Glasveredlerin/Glasveredler
4157	Kauffrau für Spedition und Logistikdienstleistung/Kaufmann für Spedition und Logistikdienstleistung
4166	Kauffrau im Einzelhandel/Kaufmann im Einzelhandel (3jährig) und Verkäuferin/Verkäufer (2jährig)
41067	Maßschneiderin/Maßschneider

4231	Mechanikerin für Reifen- und Vulkanisationstechnik/Mechaniker für Reifen- und Vulkanisationstechnik
4171-14	Anlagenmechanikerin/Anlagenmechaniker
4171-13	Konstruktionsmechanikerin/Konstruktionsmechaniker
4171-10	Industriemechanikerin/Industriemechaniker
4171-11	Werkzeugmechanikerin/Werkzeugmechaniker
4171-12	Zerspanungsmechanikerin/Zerspanungsmechaniker
41068	Modistin/Modist
41069	Notarfachangestellte/Notarfachangestellter
4204	Raumausstatterin/Raumausstatter
4214	Rolladen- und Sonnenschutzmechatronikerin/Rolladen- und Sonnenschutzmechatroniker
41070	Schädlingsbekämpferin/Schädlingsbekämpfer
41701	Schifffahrtskauffrau/Schifffahrtskaufmann
4245	Schuhmacherin/Schuhmacher
4282	Technische Konfektionärin/Technischer Konfektionär

## Anlage 2

Folgende Richtlinien und Lehrpläne treten ab dem 31. 7. 2004 auslaufend außer Kraft:

- 1) Bäckerin/Bäcker  
RdErl. vom 2.11.1987 (BASS 15 – 33 Nr. 59)
- 2) Eisenbahnerin im Betriebsdienst/Eisenbahner im Betriebsdienst  
RdErl. vom 21. 11. 1997 (BASS 15 – 33 Nr. 52 a)
- 3) Fluggeräteelektronikerin/Fluggeräteelektroniker  
RdErl. vom 11. 8. 1998 (BASS 15 – 33 Nr. 172)
- 4) Schauwerbegestalterin/Schauwerbegestalter  
RdErl. vom 30. 7. 1999 (BASS 15 – 33 Nr. 105)
- 5) Glasveredlerin/Glasveredler  
Fachrichtung Gravur  
RdErl. vom 26. 9. 1997 (BASS 15 – 33 Nr. 98)  
Fachrichtung Schliff, Flächenveredlung  
RdErl. vom 26. 9. 1997 (BASS 15 – 33 Nr. 99)
- 6) Speditionskauffrau/Speditionskaufmann  
RdErl. vom 11. 8. 1998 (BASS 15 – 33 Nr. 57)
- 7) Kauffrau im Einzelhandel/Kaufmann im Einzelhandel  
RdErl. vom 22. 10. 1989 (BASS 15 – 33 Nr. 67)
- 8) Vulkaniseurin und Reifenmechanikerin/Vulkaniseur und  
Reifenmechaniker  
RdErl. vom 21. 10. 1996 (BASS 15 – 33 Nr. 131)

- 9) Anlagenmechanikerin/Anlagenmechaniker  
Fachrichtung Apparatechnik  
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 72.141)  
Fachrichtung Versorgungstechnik  
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 72.142)  
Fachrichtung Schweißtechnik  
RdErl. vom 9. 12. 1999 (BASS 15 – 33 Nr. 72.143)
- 10) Konstruktionsmechanikerin/Konstruktionsmechaniker  
Fachrichtung Metall- und Schiffbautechnik  
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 72.131)  
Fachrichtung Ausrüstungstechnik  
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 72.132)  
Fachrichtung Feinblechbautechnik  
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 72.133)  
Fachrichtung Schweißtechnik  
RdErl. vom 9. 12. 1999 (BASS 15 – 33 Nr. 72.134)
- 11) Industriemechanikerin/Industriemechaniker  
Fachrichtung Produktionstechnik  
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 72.101)  
Fachrichtung Betriebstechnik  
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 72.102)  
Fachrichtung Maschinen- und Systemtechnik  
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 72.103)  
Fachrichtung Geräte- und Feinwerktechnik  
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 72.104)
- 12) Werkzeugmechanikerin/Werkzeugmechaniker  
Fachrichtung Stanz- und Umformtechnik  
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 72.111)  
Fachrichtung Formtechnik  
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 72.112)  
Fachrichtung Instrumententechnik  
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 72.113)
- 13) Zerspanungsmechanikerin/Zerspanungsmechaniker  
Fachrichtung Automaten-Drehtechnik  
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 72.121)  
Fachrichtung Frästechnik  
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 72.122)  
Fachrichtung Schleiftechnik  
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 72.123)  
Fachrichtung Drehtechnik  
RdErl. vom 4. 9. 1991 (BASS 15 – 33 Nr. 72.124)
- 14) Raumausstatterin/Raumausstatter  
RdErl. vom 30. 7. 1999 (BASS 15 – 33 Nr. 104)
- 15) Rolladen- und Jalousiebauerin/Rolladen- und Jalousiebauer  
RdErl. vom 30. 7. 1999 (BASS 15 – 33 Nr. 114)
- 16) Schuhmacherin/Schuhmacher  
RdErl. vom 21. 10. 1996 (BASS 15 – 33 Nr. 145)

17) Technische Konfektionärin/Technischer Konfektionär

RdErl. vom 26. 9. 1997 (BASS 15 – 33 Nr. 182)



<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>	
1	Vorgaben für den Lernort Berufsschule im Rahmen der dualen Berufsausbildung	10
1.1	Rechtliche Grundlagen	10
1.2	Hinweise zum Lehrplan zur Erprobung	10
2	Studentafel	11
3	Hinweise zu den Lernbereichen	12
3.1	Hinweise zum berufsbezogenen Lernbereich	12
3.1.1	Zuordnung der Lernfelder	12
3.1.2	Erläuterung und Beschreibung der Fächer	12
3.2	Hinweise zum berufsübergreifenden Lernbereich	14
3.2.1	Deutsch/Kommunikation	14
3.2.1.1	Hinweise zum Fach Deutsch/Kommunikation	14
3.2.1.2	Schwerpunkte der berufsbezogenen Kompetenzen	14
3.2.1.3	Hinweise zu berufsbezogenen Lerngelegenheiten	15
3.2.1.4	Weitergehende Aufgaben des Unterrichts in Deutsch/Kommunikation	16
3.2.2	Evangelische Religionslehre	17
3.2.2.1	Grundlage des Faches Evangelische Religionslehre im Bildungsgang	17
3.2.2.2	Hinweise zu berufsbezogenen Lerngelegenheiten	17
3.2.2.3	Beiträge des Faches Evangelische Religionslehre zur allgemeinen Kompetenzentwicklung	19
3.2.2.4	Möglichkeiten thematischer Kooperation	20
3.2.2.5	Literaturangaben	20
3.2.3	Katholische Religionslehre	21
3.2.3.1	Grundlage des Faches Katholische Religionslehre im Bildungsgang	21
3.2.3.2	Hinweise zu berufsbezogenen Lerngelegenheiten	21
3.2.3.3	Beiträge des Faches Katholische Religionslehre zur allgemeinen Kompetenzentwicklung	24
3.2.3.4	Möglichkeiten thematischer Kooperation	25
3.2.3.5	Literaturangaben	25
3.2.4	Sport/Gesundheitsförderung	25
3.2.4.1	Grundlage des Faches Sport/Gesundheitsförderung im Bildungsgang und berufspezifisches Anforderungsprofil	25
3.2.4.2	Hinweise zur Entwicklung berufsbezogener Lerngelegenheiten	26
3.2.4.3	Berufsspezifische Kompetenzentwicklung	27
3.2.4.4	Möglichkeiten thematischer Kooperation	28
3.2.5	Politik/Gesellschaftslehre	29

---

3.3	Hinweise zum Differenzierungsbereich	30
3.3.1	Allgemeine Hinweise	30
3.3.2	Erwerb der Fachhochschulreife	30
4	Lernerfolgsüberprüfung	31
5	KMK-Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin	32
6	Aufgaben der Bildungsgangkonferenz	51
7	Beispiel für die Ausgestaltung einer Lernsituation	52
8	Hinweise zur Lehrplanevaluation	54
Anlagen		55
A-I	Vereinbarung über den Erwerb der Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen	55
A-II	Verordnung über die Berufsausbildung	61

# **1 Vorgaben für den Lernort Berufsschule im Rahmen der dualen Berufsausbildung**

## **1.1 Rechtliche Grundlagen**

Grundlagen für die Berufsausbildung zur Bäckerin/zum Bäcker sind:

- die geltenden Verordnungen über die Bildungsgänge in den Fachklassen des dualen Systems,
- der KMK-Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin (vgl. Kap. 5), der mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin (vgl. Anlage A-II) abgestimmt ist.

Die Verordnung über die Berufsausbildung gemäß § 25 BBiG bzw. HwO beschreibt die Berufsausbildungsanforderungen. Sie wurde von dem zuständigen Fachministerium des Bundes im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung erlassen. Der mit der Verordnung über die Berufsausbildung abgestimmte Rahmenlehrplan der Ständigen Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK-Rahmenlehrplan) beschreibt die Berufsausbildungsanforderungen für den berufsbezogenen Unterricht der Berufsschule.

Die Stundentafel (vgl. Kap. 2) und der Lehrplan zur Erprobung sind durch das Ministerium für Schule, Jugend und Kinder des Landes Nordrhein-Westfalen mit Einföhrungserlass vom <.....> in Kraft gesetzt worden.

## **1.2 Hinweise zum Lehrplan zur Erprobung**

Der vorliegende Lehrplan zur Erprobung ist die landesspezifische Umsetzung des KMK-Rahmenlehrplans für den Ausbildungsberuf Bäckerin/Bäcker. Er übernimmt die Lernfelder des KMK-Rahmenlehrplans mit ihren jeweiligen Zielformulierungen und Inhalten als Mindestanforderungen. Der Lehrplan enthält Vorgaben für den Unterricht in den Lernbereichen gemäß der Verordnung über die Ausbildung und Prüfung in den Bildungsgängen des Berufskollegs (Ausbildungs- und Prüfungsordnung Berufskolleg-APO-BK) vom 26. Mai 1999. Zur Unterstützung der Lernortkooperation und der schulinternen Arbeit ist dem Lehrplan zur Erprobung die Verordnung über die Berufsausbildung als Anlage beigefügt.

Generelles Ziel für den Unterricht ist die Entwicklung umfassender Handlungskompetenz. Dazu gehört auch die Sensibilisierung für die Wirkungen tradiertcr männlicher und weiblicher Rollenprägungen und die Entwicklung alternativer Verhaltensweisen zur Förderung der Gleichstellung von Frauen und Männern.

In Kapitel 8 beigefügt ist eine Zusammenstellung von Gesichtspunkten, die dabei helfen sollen, die in den Bildungsgängen der Berufskollegs gemachten Erfahrungen und Anregungen im Umgang mit dem vorliegenden Lehrplan zur Erprobung zu strukturieren.

Die Bildungsgangkonferenzen sind aufgerufen, zu dem im Einföhrungserlass genannten Zeitpunkt einen auf diesen Gesichtspunkten aufbauenden Evaluationsbogen zu beantworten. Der Evaluationsbogen wird im Internet bereit gestellt und sollte online bearbeitet werden. Die Internetadresse des Fragebogens wird den Schulen rechtzeitig per Email mitgeteilt.

Das Landesinstitut für Schule wertet die Rückläufe aus und arbeitet die Ergebnisse ggf. in den Lehrplan ein.

## 2 Stundentafel

	Unterrichtsstunden			
	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Summe
<b>I. Berufsbezogener Lernbereich</b>				
Betriebsorganisation und Wirtschaftsprozesse	60	40	40 - 80	140 - 180
Produktionstechnologie	180	240	160	580
Verkaufsförderung	80	40	80	200
<b>Summe:</b>	<b>320</b>	<b>320</b>	<b>280 - 320</b>	<b>920 - 960</b>
<b>II. Differenzierungsbereich</b>				
	Die Stundentafeln der APO-BK, Anlage A 1, A 2, A 3.1 und A 3.2 gelten entsprechend.			
<b>III. Berufsübergreifender Lernbereich</b>				
Deutsch/Kommunikation	Die Stundentafeln der APO-BK, Anlage A 1, A 2, A 3.1 und A 3.2 gelten entsprechend.			
Religionslehre				
Sport/Gesundheitsförderung				
Politik/Gesellschaftslehre				

### 3 Hinweise zu den Lernbereichen

#### 3.1 Hinweise zum berufsbezogenen Lernbereich

##### 3.1.1 Zuordnung der Lernfelder

	Zuordnung der Lernfelder zu den Fächern		
	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
<b>I. Berufsbezogener Lernbereich</b>			
Betriebsorganisation und Wirtschaftsprozesse	LF 1 und siehe Fachbeschreibung	siehe Fachbeschreibung	LF 13 und siehe Fachbeschreibung
Produktionstechnologie	LF 2, LF 4	LF 5, LF 7, LF 8	LF 9, LF 10, LF 12
Verkaufsförderung	LF 3	LF 6	LF 11

##### 3.1.2 Erläuterung und Beschreibung der Fächer

###### **Betriebsorganisation und Wirtschaftsprozesse**

Die für das Fach verbindlichen Vorgaben ergeben sich aus dem vorläufigen Lehrplan Wirtschafts- und Betriebslehre vom 04.05.1992 (Heft 4296 der Schriftenreihe: Die Schule in Nordrhein-Westfalen), der am 01.08.1992 in Kraft getreten ist.

Die Ziele und Inhalte des Lehrplans Wirtschafts- und Betriebslehre sind weitgehend durch die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplanes abgedeckt.

Die im Lehrplan für Wirtschafts- und Betriebslehre weiteren enthaltenen Themenbereiche sind mit den Inhalten des berufsbezogenen Lernbereichs zu verknüpfen. Die Abstimmung - auch mit den Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs - erfolgt in den Bildungsgangkonferenzen.

Jeder Herstellungsablauf ist zwangsläufig verknüpft mit organisatorischen und ökonomischen Aspekten. Trotz modernsten Technologieeinsatzes steht der arbeitende Mensch im Zentrum des Produktionsprozesses. Insofern muss sein berufliches Handeln von seiner bewusst wahrgenommenen Rechtsstellung und seiner Einordnung in Arbeitsteam, Betriebsstruktur und -abläufe geprägt sein.

Analyse und Verinnerlichung der Ausbildungs- und Arbeitsbedingungen helfen den Schülerinnen und Schülern von Anfang an, die notwendigen betrieblichen Obliegenheiten zu erfüllen (1. Schul-/Ausbildungsjahr: LF 1 integrativ mit weiteren Inhalten des Lehrplans Wirtschafts- und Betriebslehre).

Im 2. Schul-/Ausbildungsjahr werden unter weitgehender Berücksichtigung berufsspezifischer Aspekte, die Ziele und Inhalte des Lehrplans Wirtschafts- und Betriebslehre im Fach *Betriebsorganisation und Wirtschaftsprozesse* umgesetzt.

Im 3. Schul-/Ausbildungsjahr werden komplexere betriebswirtschaftliche Zusammenhänge und Entscheidungsprozesse durch Planung, Durchführung und Auswertung exemplarischer Produktionsabläufe realisiert (LF 13 in Verbindung mit den weiteren Inhalten des Lehrplans Wirtschafts- und Betriebslehre).

Die für das Fach *Betriebsorganisation und Wirtschaftsprozesse* erbrachten Leistungen sind einschließlich der Leistungen zu den Zielen und Inhalten des Lehrplans Wirtschafts- und Betriebslehre in jedem Schuljahr im Fach *Betriebsorganisation und Wirtschaftsprozesse* auf dem Zeugnis auszuweisen.

### **Produktionstechnologie**

Ziel und Maßgabe für die nahrungsgewerbliche Herstellung von Lebensmitteln ist das regelmäßige Erreichen einer gewünschten Produktqualität unter Einhaltung der relevanten Rechtsvorschriften. Um dieses Ziel zu erreichen, müssen standardisierte Rohstoff-, Rezept- sowie Prozess- und Produktmerkmale bekannt sein und umgesetzt werden.

Grundlage für sicheres und fachgerechtes Arbeiten im Bäckerhandwerk ist die Beherrschung handwerklicher Grundtechniken. Schülerinnen und Schüler erwerben Kenntnisse einfacher Rezepturen, wählen dazu benötigte Rohstoffe produktgerecht aus und planen ihre Arbeitsorganisation weitgehend selbstständig. Rohstoffe und Produkte beurteilen sie nach beruflich-fachlichen Qualitätskriterien (LF 2, LF 4).

Im Rahmen komplexerer Arbeitsabläufe erweitern sie ihre Kompetenzen zur Beurteilung und zur Verwendung von Rohstoffen und zum Einsatz verschiedener, angemessener Herstellungstechniken. Unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung planen sie Arbeitsabläufe rationell und selbstständig und führen diese fachgerecht durch (LF 5, LF 7, LF 8, LF 10).

Auf Basis der gewonnenen Erfahrungen entwickeln Schülerinnen und Schüler die Beherrschung von Produktionstechniken, die über den traditionellen Bereich des Berufsfeldes hinausgehen (LF 12).

Sie sind ebenso in der Lage, Aufgaben zu bewältigen, die betriebs- und/oder regionalspezifisch geprägt sind (LF 9).

### **Verkaufsförderung**

Zentrales Anliegen des Bäckerhandwerks ist es den Verbraucherinnen und Verbrauchern hochwertige Erzeugnisse anzubieten. Dieses setzt vor allem im Hinblick auf industrielle Konkurrenz voraus, dass die Schülerinnen und Schüler in der Lage sind, ihre Erzeugnisse verkaufsfördernd zu präsentieren und die Vorzüge herauszuheben (LF 3).

Darüber hinaus können die Schülerinnen und Schüler spezielle Wünsche des Verbrauchers erfüllen, indem sie auf individuelle Vorgaben eingehen und Erzeugnisse zu besonderen Anlässen herstellen oder kreativ neue Produkte entwerfen (LF 6).

Die Schülerinnen und Schüler verarbeiten zudem hochwertige Rohstoffe kreativ zu vielfältigen Produkten, die den Kundinnen und Kunden auch unter Berücksichtigung diätetischer Gesichtspunkte verkaufsfördernd präsentiert werden (LF 11).

## **3.2 Hinweise zum berufsübergreifenden Lernbereich**

Der Unterricht in den Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs *Deutsch/Kommunikation, Religionslehre, Sport/Gesundheitsförderung* und *Politik/Gesellschaftslehre* ist integraler Bestandteil eines beruflichen Bildungsgangs. So weit wie möglich sollen die Lehrerinnen und Lehrer dieser Fächer thematisch und methodisch Kooperationen und Erweiterungen untereinander und mit dem berufsbezogenen Lernbereich umsetzen. Die Zusammenarbeit im Bildungsgang erfolgt auf der Grundlage der für die Fächer jeweils gültigen Lehrpläne.

### **3.2.1 Deutsch/Kommunikation**

#### **3.2.1.1 Hinweise zum Fach Deutsch/Kommunikation**

Das Ziel des Unterrichts im Fach *Deutsch/Kommunikation* in den Bildungsgängen der Fachklassen des dualen Systems ist die Weiterentwicklung der sprachlichen Handlungskompetenz in kommunikativen Zusammenhängen unter Berücksichtigung der beruflichen Kommunikation.

Diese Zielsetzung und die Verpflichtung zur Zusammenarbeit der Lernbereiche eröffnen für das Unterrichtsfach *Deutsch/ Kommunikation* drei Aufgabenbereiche:

- Zum einen ist die berufliche Qualifizierung zu ergänzen. Diese Aufgabe entfaltet sich in enger Abstimmung mit dem berufsbezogenen Lernbereich und in der Entwicklung gemeinsamer Zielsetzungen.
- Der zweite Aufgabenbereich erfordert, dass das Fach *Deutsch/Kommunikation* darüber hinaus die in der APO-BK eingeforderten berufsübergreifenden Bildungsziele aufgreift, um die umfassende Kompetenzentwicklung zu gewährleisten. Der Unterricht im Fach *Deutsch/Kommunikation* wird hier Ziele und Inhalte eher selbstständig in den Blick nehmen.
- Der dritte Aufgabenbereich bezieht sich auf den Differenzierungsbereich. Im Rahmen der Gesamtvorgaben für diesen Lernbereich entwickelt der Unterricht in *Deutsch/Kommunikation* im Hinblick auf das Ausbildungsziel der Lerngruppe im Bildungsgang entsprechende Beiträge.

#### **3.2.1.2 Schwerpunkte der berufsbezogenen Kompetenzen**

Bäckerinnen und Bäcker stellen für ihre Kundinnen und Kunden Lebensmittel her, die sowohl ernährungsphysiologisch bedeutsam als auch genussorientiert sind.

Sie sind beruflich-fachlich kompetent, qualitativ hochwertige Produkte herzustellen, sie verkaufsfertig aufzubereiten und für Kundinnen und Kunden zu präsentieren. Sie agieren in ihren betrieblichen Arbeitsbereichen zunehmend selbstständig und teambezogen. In der Kundenbeziehung können sie sowohl den Kundinnen und Kunden wie dem Betrieb gegenüber verantwortungsbewusst und verkaufsfördernd beraten und den Verkaufsprozess gestalten.

Dazu benötigen sie sprachliche Kompetenzen, die sie befähigen, eigene Arbeitsprozesse fachsprachlich sicher zu beschreiben, Teamarbeitsprozesse konstruktiv mitzugestalten, kundenorientierte Kommunikationsprozesse sicher zu steuern sowie Produkte und Serviceleistungen situationsangemessen zu präsentieren. Das Fach *Deutsch/Kommunikation* entwickelt die

sprachliche Handlungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler berufsorientiert weiter und fördert zugleich die allgemeine Sprachhandlungskompetenz im Hinblick auf den Bildungsauftrag des Faches.

### 3.2.1.3 Hinweise zu berufsbezogenen Lerngelegenheiten

Die Lernfelder bieten vielfältige Anknüpfungspunkte für das Fach *Deutsch/Kommunikation*, um Lehr-Lernprozesse zur Weiterentwicklung der sprachlichen Handlungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler berufsorientiert zu gestalten. Im Rahmen der Zusammenarbeit der Lernbereiche lassen sich berufsbezogene Lerngelegenheiten entwickeln. Die folgende Zusammenstellung der Kompetenzbereiche des Faches *Deutsch/Kommunikation* und der Kompetenzen der Lernfelder zeigt beispielhaft solche Lerngelegenheiten auf.

<b>Sprachliche Kompetenzen im Lehrplan Deutsch/Kommunikation</b>	<b>Beispiele für korrespondierende Kompetenzen im Lehrplan des berufsbezogenen Lernbereichs und berufsbezogene Lerngelegenheiten</b>
<p><b>Kommunikation aufnehmen und gestalten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontakte mit anderen aufnehmen</li> <li>- eigene Gefühle, Erfahrungen und Einstellungen angemessen ausdrücken</li> <li>- auf Gefühle, Erfahrungen, Einstellungen anderer eingehen</li> <li>- Verstehens- und Verständigungsprobleme, auch interkulturell bedingte, zur Sprache bringen und bearbeiten</li> <li>- Gespräche organisieren, führen und moderieren</li> <li>- in Diskussionen auf andere eingehen und einen eigenen Standpunkt vertreten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- besondere Verantwortung gegenüber Kundinnen und Kunden beachten (L F1)</li> <li>- Kommunikationsstrukturen im Team erfassen und teamorientiert einsetzen (LF 1, LF 13)</li> <li>- Verkaufsgespräche führen, Verkaufsargumente einsetzen und Kundinnen und Kunden beraten (LF 3, LF 9, LF 12, LF 13)</li> <li>- Kundenprofil und Kundenerwartungen einschätzen (LF 13)</li> <li>- eigene und Arbeitsergebnisse anderer beurteilen (LF 4, LF 5, LF 9, LF 10)</li> </ul>
<p><b>Informationen verarbeiten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Informationsquellen und –materialien auffinden und auswerten</li> <li>- Informationen ordnen und zusammenstellen</li> <li>- den Inhalt eines Textes wiedergeben</li> <li>- Zusammenhänge herstellen (beschreiben, definieren)</li> <li>- Fachsprache verstehen und anwenden</li> <li>- Vorgänge und Sachverhalte dokumentieren und darstellen (protokollieren, referieren, berichten)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- den eigenen Ausbildungsbetrieb beschreiben (LF 1)</li> <li>- Informationen zu Gesundheitsschutz, Verbraucherschutz, Umweltschutz usw. ermitteln und zusammenstellen (LF 1)</li> <li>- Fachtexte zu Rohstoffen verstehen und auswerten (LF 2)</li> <li>- Arbeitsablaufpläne entwickeln (LF 4, L 5, LF 8, LF 10)</li> <li>- Arbeitsergebnisse präsentieren (LF 5, LF 8)</li> <li>- Herstellungsverfahren vergleichen und beurteilen (LF 7)</li> </ul>

<p><b>Texte erstellen und präsentieren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Texte sach-, intentions-, situations- und adressatengerecht formulieren</li> <li>- Texte form- und mediengerecht gestalten</li> <li>- Formulare und ähnliche Standardisierungen nutzen und ggf. entwerfen</li> <li>- Texte überarbeiten (korrigieren, erweitern, umstellen, umformulieren)</li> <li>- Texte präsentieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- verkaufsfördernde Texte - Plakate, Handzettel, usw. - erstellen (LF 3)</li> <li>- Angebote marktorientiert und sprachlich angemessen präsentieren (LF 12)</li> <li>- Marketingkonzept entwickeln und präsentieren (LF 13)</li> </ul>
<p><b>Verstehen von Texten und Medien weiterentwickeln</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verständnisschwierigkeiten in Texten formulieren und bearbeiten</li> <li>- komplizierte Texte auslegen und dabei Verstehenshilfen nutzen (z. B. Wörterbücher, Kontexte, Textsorten, Strukturmerkmale etc.)</li> <li>- auf die Absichten des Verfassers und den Verwendungszweck eines Textes schließen</li> <li>- Texte auf ihren Nutzen hin beurteilen</li> <li>- die Machart von Texten beschreiben und die Gestaltung von Texten beurteilen</li> <li>- Massenmedien und neue Informations- und Kommunikationstechnologien einschätzen und reflektiert nutzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fachtexte zu gesunder Ernährung für das eigene berufliche Handeln und die Kundenberatung erschließen (LF 3)</li> <li>- Rechtstexte, z. B. zu Lebensmittelrecht, Hygieneverordnung, erschließen (LF 6)</li> <li>- Fachtexte zu Diabetes erschließen (LF 11)</li> <li>- Informations- und Kommunikationssysteme zur Planung und Durchführung einer Aktionswoche nutzen (LF 13)</li> </ul>
<p><b>Interessen vertreten und verhandeln</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- für Produkte und Dienstleistungen werben</li> <li>- für Ideen, Anliegen werben</li> <li>- Hilfen und Anleitungen geben</li> <li>- Probleme und Konflikte erörtern</li> <li>- Vorgänge und Sachverhalte bewerten</li> <li>- Entscheidungen treffen und begründen</li> <li>- Handlungsperspektiven und Konsequenzen aufzeigen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Marketing als Instrument der Verkaufsförderung nutzen (LF 3)</li> <li>- Plakate und Handzettel gestalten (LF 3)</li> <li>- Zielgruppen unterscheiden und zielgruppenbezogene Konzepte planen(LF 9)</li> <li>- Marketingkonzept entwickeln (LF 13)</li> </ul>

### 3.2.1.4 Weitergehende Aufgaben des Unterrichts in Deutsch/Kommunikation

Die folgenden sprachlichen Kompetenzen werden durch den unmittelbaren Berufsbezug nur unzureichend angesprochen. Diese müssen folglich vom Unterricht im Fach *Deutsch / Kommunikation* selbstständig und auch in Abstimmung mit den anderen Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs in den Blick genommen werden:

- Wirklichkeitskonstruktionen in ästhetisch-kreativen Texten erschließen und zu ihnen Stellung nehmen,

- verdeckte Beeinflussung durch Sprache beschreiben und darauf reagieren,
- Texte sprachlich richtig verfassen (Grammatik, Rechtschreibung, Zeichensetzung).

Das Fach *Deutsch/Kommunikation* leistet seinen Beitrag zur Entwicklung einer umfassenden beruflichen, gesellschaftlichen und personalen Handlungskompetenz. Insbesondere für die Weiterentwicklung der personalen und gesellschaftlichen Handlungskompetenz und für eine interkulturelle Orientierung bieten literarische Texte vielfältige Lerngelegenheiten.

### **3.2.2 Evangelische Religionslehre**

#### **3.2.2.1 Grundlage des Faches Evangelische Religionslehre im Bildungsgang**

Grundlage des Unterrichts im Fach *Evangelische Religionslehre* bei Bäckerinnen und Bäckern sind die Unterrichtsvorgaben in der gültigen Fassung. Zentraler Angelpunkt bleibt der dort fixierte Diskurs von Qualifikation, Situation und Thema, aus dem sich die Vereinbarung über Unterrichtsvorhaben ergibt.

Der Religionsunterricht im berufsübergreifenden Lernbereich ergänzt „die berufliche Qualifizierung“ und trägt „darüber hinaus zur allgemeinen Kompetenzentwicklung bei“, indem er „zentrale gesellschaftliche, kulturelle, ethische und religiöse Fragen in die Ausbildung einbezieht“ (s. APO-BK, Erster Teil, Erster Abschnitt, § 6).

„Der Religionsunterricht ist auf die Berufsausbildung und den gewählten Beruf bezogen und berücksichtigt die ständig sich verändernde Lebenssituation der Auszubildenden. In ökumenischer Offenheit orientiert er sich an der christlichen Botschaft von Frieden, Gerechtigkeit und Bewahrung der Schöpfung. Auch aus Fragestellungen, die das Leben der Auszubildenden bestimmen, ergeben sich konkrete Inhalte und Themen des Religionsunterrichts. Vor dem Hintergrund der christlichen Überlieferung und des christlichen Glaubens können Lösungsmodelle und Antworten dialogisch entwickelt werden.“

*In: Gemeinsame Erklärung der Handwerkskammern und der Evangelischen Landeskirchen in NRW.*

Religionspädagogisch besonders relevant sind im Berufsprofil der Bäckerinnen und Bäcker die Aspekte „Lebensmittel“, „Geschmack“ und „Gestaltung“. Sie verweisen zum einen auf Verantwortung für die Gesundheit und zum anderen auf den Auftrag Angenehmes zu schaffen, den Menschen eine Freude zu bereiten.

#### **3.2.2.2 Hinweise zu berufsbezogenen Lerngelegenheiten**

Der Unterricht im Fach *Evangelische Religionslehre* vertieft und bereichert Lernfelder des berufsbezogenen Lernbereichs. Er erweitert Lernsituationen, die sich aus diesen Lernfeldern ergeben, in Richtung auf solche Kompetenzen, wie sie in den Unterrichtsvorgaben des Faches beschrieben sind:

- Gefühle wahrnehmen – mitteilen – annehmen
- sich informieren – kennen – übertragen
- durchschauen – urteilen – entscheiden
- mitbestimmen – verantworten – gestalten
- etwas wagen – hoffen – feiern

Solche Gelegenheiten zur Vertiefung ergeben sich in der Ausbildung von Bäckerinnen und Bäckern beispielsweise bei folgenden thematischen Konkretionen:

<b>Anknüpfung im berufsbezogenen Lernbereich</b>	<b>Vorschläge für thematische Konkretionen</b>	<b>Angestrebte Kompetenzen im Fach Evangelische Religionslehre</b>
<p><b>Lernfeld 4 - 9</b> (Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen, von Weizenbrot und Weizenkleingebäck, von Backwarensnacks, von roggenhaltigem Brot und Kleingebäck, von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbroten)</p>	<p>Es gibt kaum einen handwerklichen Bereich, der näher zum praktizierten christlichen Glauben steht, als der Bereich der Herstellung von Speisen. Im Zentrum aller christlichen Theologien steht das Abendmahl, das gemeinsame Essen Jesu mit seinen Jüngern. Das Neue Testament ist voll von Situationen, in denen gegessen und getrunken wird, und meistens auch gefeiert wird (z. B. Hochzeit von Kanaan oder die „Wunderbare Brotvermehrung“).</p> <p>Essen gehört zu den unauflösbaren Grundbedürfnissen aller organischen Wesen. Gemeinschaftliches Essen ist im christlichen Verständnis u. a. Ausdruck der Zusammenführung von individuellem und gemeinschaftlichem Leben. In der gemeinsamen Essordnung (Tischsitten) und vor allem dann, wenn alle das Gleiche essen, erfahren Menschen immer wieder in eindrucksvoller Weise Gemeinsamkeit. Vor diesem anthropologischen Hintergrund wird klar, dass Speisen eine soziale und eine religiöse Funktion von höchster Bedeutung haben. Dessen müssen sich Herstellerinnen und Hersteller in jedem Moment ihres beruflichen Tuns bewusst sein. Insbesondere das Bäckerhandwerk ist in diesem Sinn ein „zelebrierendes Schaffen“ von gemeinschaftlichem Leben.</p>	<p><b>Kompetenzen:</b> Gefühle wahrnehmen, mitteilen, annehmen</p> <p>Etwas wagen – hoffen – feiern</p>
<p><b>Lernfeld 10 - 11</b> (Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen, von Torten und Desserts)</p>	<p>Bäckereiarbeiten sind auch schöpferische Arbeiten. Das Wort Ästhetik kommt aus dem Griechischen „wahrnehmen“, „empfinden“, „Einsicht haben“, „innerlich erkennen“, „urteilsfähig sein“. Ästhetische Produkte sind nicht nur einfach schön, sie lösen vielmehr auch inneres Erkennen aus, sie beflügeln so spirituelle Prozesse individuell und gemeinschaftlich. Geburtstage, Hochzeiten und andere (spirituelle) Gelegenheiten des Feierns sind Ausdruck davon. Die Herstellerinnen und Hersteller dürfen sich nicht nur, sondern sollen sich im Auftrag der Schöpfung sehen. Sie sollen wissen, dass sie zur Schönheit und zur Ästhetik verpflichtet sind.</p>	<p><b>Kompetenzen:</b> Gefühle wahrnehmen, mitteilen, annehmen</p> <p>Durchschauen, urteilen, entscheiden</p> <p>Etwas wagen – hoffen – feiern</p>

<p><b>Lernfeld 12 - 13</b> (Herstellen von kleinen Gerichten, Planen und Durchführen einer Aktionswoche)</p>	<p>Bäckereiprodukte sind wie alle Lebensmittel stets in der Gefahr zu verderben. Darüber hinaus sind auch unverdorbene Speisen nicht für jeden Menschen gesundheitlich gleich gut.</p> <p>Neben der notwendigen Sorgfalt bei der Herstellung von Bäckereiprodukten ist es auch wichtig, den Kundinnen und Kunden genau Auskunft zu geben über die Zusammensetzung. Man denke an Diabetiker oder an Menschen, die keinen Alkohol zu sich nehmen dürfen. Es gehört zu den moralisch begründeten Pflichten im Bäckereihandwerk, die Ökologie und die Hygiene der Produkte sehr genau zu kennen und über die Fähigkeit zu verfügen, das „Richtige“ aus der Sicht der Kundin bzw. des Kunden zu verkaufen, damit diese nicht zu Schaden, sondern zu bestem Genuss gelangen können.</p>	<p><b>Kompetenzen:</b> Sich informieren, verantworten, gestalten Mitbestimmen, verantworten, gestalten</p>
--	---	--

**3.2.2.3 Beiträge des Faches Evangelische Religionslehre zur allgemeinen Kompetenzentwicklung**

Aus den für den Evangelischen Religionsunterricht maßgebenden Kompetenzen ergeben sich im Blick auf das Anspruchsprofil von Bäckerinnen und Bäckern beispielsweise folgende Aspekte:

<p><b>Angestrebte Kompetenzen (K) im Fach Evangelische Religionslehre</b></p>	<p><b>Vorschläge für thematische Konkretionen</b></p>
<p><b>Kompetenzen:</b> Gefühle wahrnehmen, mitteilen, annehmen Durchschauen, urteilen, entscheiden</p>	<p>Es fällt auf, wie oft Jesus in seinen Gleichnissen vom Himmelreich das Mahl, das gesittete und schöne Essen nicht nur zum bildlichen Motiv nimmt, sondern wie oft er gerade bei Mahlzeiten vom Himmelreich und der neuen Ordnung spricht. Die Gute Nachricht, das Evangelium (griechisch „eu-aggelion“; eu = gut, aggelion = Botschaft) steht fast immer im Zusammenhang von Speisen (insbesondere das Letzte Abendmahl). Das hat vermutlich religionsgeschichtlich archaische Wurzeln. Im Essen und Trinken verbindet der Körper des Menschen sich wie beim Atmen mit der übrigen natürlichen Welt; biologisch spricht man gefühllos von Stoffwechsel, aus religiöser Sicht kann jedoch hier die von Gott gewollte Ganzheitlichkeit der Schöpfung in der Einheit von Körper, Emotion, Intellekt und Spiritualität durchdacht werden.</p>

<p><b>Kompetenzen:</b> Durchschauen, urteilen, ent- scheiden  Mitbestimmen, verantworten, gestalten</p>	<p>Essen und Essen für andere Menschen herstellen ist stets Umgang mit der eigenen Gesundheit und dem eigenen Leben und für professionelle Herstellung vor allem Umgang mit der Gesundheit und mit dem Leben anderer Menschen. Deshalb wird Sorgfalt mit den Rezepturen und besonders auch mit der Sauberkeit zur Frage nach Wahrheit und Lüge. Die Verbraucherinnen und Verbraucher sind auf die Ehrlichkeit bei der Herstellung angewiesen; ihrem Vertrauen muss daher bewusst engagierte Ehrlichkeit auch im Sinne des Wortes Ehre entgegengebracht werden. Der Religionsunterricht kann hier die Diskussion über das Gebot der körperlichen Integrität des Menschen suchen, das sich ja auch im Grundgesetz in Artikel 1 und 2 manifestiert.</p>
---	--

### 3.2.2.4 Möglichkeiten thematischer Kooperation

Der Religionsunterricht lässt sich mit den anderen Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs verknüpfen. Bei solcher gewünschten Zusammenarbeit in einer Lernsituation bleibt es bei der Gewichtung der Fächer nach der Stundentafel.

In der Berufsausbildung von Bäckerinnen und Bäckern bietet sich eine Kooperation beispielsweise an beim

Thema: Salmonellen-Alarm – Über die Verantwortung der professionellen Hersteller von Lebensmitteln!  
mit dem Fach Politik/Gesellschaftslehre.

Thema: Die Torte war ein Gedicht! – Über die Kunst der Bäckerei, Menschen zur Sprache zu verhelfen!  
mit dem Fach Deutsch/Kommunikation.

### 3.2.2.5 Literaturangaben

Berufsbezug im Religionsunterricht. Werkheft für das Berufskolleg; Hrsg.: Pädagogisch-theologisches Institut der Evangelischen Kirche im Rheinland, 2. überarbeitete und erweiterte Auflage, Düsseldorf 2003

Gemeinsame Erklärung der Handwerkskammern und der evangelischen Landeskirchen in NRW zum Religionsunterricht im Rahmen der Berufsausbildung; Düsseldorf 1998

Kompetenzbildung mit Religionsunterricht. Gemeinsame Erklärung der (Erz-)Bistümer und der evangelischen Landeskirchen in NRW, des Deutschen Gewerkschaftsbundes Landesbezirk Nordrhein-Westfalen, der Landesvereinigung der Arbeitgeberverbände Nordrhein-Westfalen, der Vereinigung der Industrie- und Handelskammern in Nordrhein-Westfalen, des Westdeutschen Handwerkskammertags und des Nordrhein-Westfälischen Handwerkstages; Düsseldorf 1998

### 3.2.3 Katholische Religionslehre

#### 3.2.3.1 Grundlage des Faches Katholische Religionslehre im Bildungsgang

Grundlage des Unterrichts im Fach *Katholische Religionslehre* für Bäckerinnen/Bäcker ist der gültige Lehrplan des Faches. Der unterrichtliche Prozess in diesem Fach verknüpft in vielfältiger Weise theologische und religionspädagogische Akzente mit beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Lebenssituationen zur Kompetenzentwicklung der Schülerinnen und Schüler in den Bildungsgängen der Fachklassen des dualen Systems.

Der Religionsunterricht im berufsübergreifenden Lernbereich des Bildungsgangs „ergänzt die berufliche Qualifizierung“ und trägt „darüber hinaus zur allgemeinen Kompetenzentwicklung bei“, indem er „zentrale gesellschaftliche, kulturelle, ethische und religiöse Fragen in die Ausbildung einbezieht“ (s. APO-BK, Erster Teil, Erster Abschnitt, § 6).

Der Religionsunterricht gewinnt „sein Profil

- an der individuellen, sozialen und religiösen Lebenswelt der Schüler,
- am Leben in der Einen Welt und an sozialetischen Dimensionen von Arbeit, Wirtschaft und Technik,
- an der schöpfungstheologischen Orientierung der Weltgestaltung,
- an der lebendigen, befreienden Botschaft des Reiches Gottes in gegenwärtigen Lebenszusammenhängen und
- an der tröstenden, versöhnenden und heilenden Zusage Jesu Christi.“<sup>1</sup>

Der Religionsunterricht steht „in einem notwendigen interdisziplinären Dialog. Dieser Dialog ist vor allem auf der Ebene zu führen, auf der jedes Fach die Persönlichkeit der Schülerin bzw. des Schülers prägt. Dann wird die Darstellung der christlichen Botschaft die Art und Weise beeinflussen, wie man den Ursprung der Welt und den Sinn der Geschichte, die Grundlage der ethischen Werte, die Funktion der Religion in der Kultur, das Schicksal des Menschen und sein Verhältnis zur Natur sieht.“<sup>2</sup>

Der Religionsunterricht hat „die Aufgabe, bei jungen Menschen, die im Arbeits-, Berufs- und Beschäftigungssystem unserer pluralen Gesellschaft leben und handeln, persönliche und soziale Verantwortung und die umfassende Handlungsorientierung mit beruflicher, sozialer und persönlicher Kompetenz zu fördern. Sie ist zugleich wertbezogen und sinngelitet, um der wachsenden beruflichen Mobilität und gesellschaftlichen Herausforderungen gewachsen zu sein.“<sup>3</sup>

#### 3.2.3.2 Hinweise zu berufsbezogenen Lerngelegenheiten

Der Unterricht im Fach *Katholische Religionslehre* vertieft und bereichert Lernfelder des Lehrplans für den berufsbezogenen Lernbereich. Er ergänzt Lernsituationen in Richtung auf

<sup>1</sup> in: Die Deutschen Bischöfe. Kommission für Erziehung und Schule: Zum Religionsunterricht an Berufsbildenden Schulen, Hrsg.: Sekretariat der Deutschen Bischofskonferenz, Bonn 1991<sup>3</sup>

<sup>2</sup> in: Die Deutschen Bischöfe (Hrsg.): Allgemeines Direktorium für die Katechese, Bonn 1997, Der Eigencharakter der Religionsunterrichts in den Schulen, S. 69 f.

<sup>3</sup> in: Kompetenzbildung mit Religionsunterricht. Gemeinsame Erklärung der (Erz-)Bistümer und der Evangelischen Landeskirchen in NRW, des Deutschen Gewerkschaftsbundes Landesbezirk NRW, der Landesvereinigung der Arbeitgeberverbände NRW, der Vereinigung der Industrie- und Handelskammern in NRW, des Westdeutschen Handwerkskammertages und des NRW Handwerkstages, Nr. 7, Düsseldorf 1998

subsidiäres, solidarisches und nachhaltiges Handeln der Auszubildenden. Lerngelegenheiten zu einem vertieften Verständnis werden insbesondere im Religionsunterricht angestrebt, wenn er sein Proprium in Form von öffnenden Grundfragen mit dem konkreten Beruf und der erlebten Arbeit, mit Produktion, Konsum, Verwaltung und Medienwelt vernetzt.

Junge Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer werden befähigt sich in ihrem beruflichen Handeln mit existenziellen und lebensbetreffenden Problemen auseinander zu setzen:

- **Wer bin ich? Woher komme ich?** Welche Motive bewegen mich etwas zu tun oder zu unterlassen? (Selbstständigkeit, Leistungsbereitschaft, für etwas gerade stehen, Verantwortung wem gegenüber? Wem gebe ich Rechenschaft für meine beruflichen Tätigkeiten? Wem vertraue ich zutiefst? Wie wird verantwortlich von Gott, Allah und Schöpfer gesprochen?).
- Junge Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer lernen im Religionsunterricht, Argumente an werthaltigen und normbetreffenden Problemen und Aufgaben auszutauschen, sie zu durchdenken, sie zu gewichten und Handlungslösungsmöglichkeiten zu entwickeln, **Woran halte ich mich? Wonach orientiere ich mich?** Was wollen wir? Wofür setzen wir uns ein? (Gewinnbeteiligung, Mitverantwortung, Eigentum, Lohn, Humankapital, Arbeit – Freizeit – Muße).
- Junge Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer sind in ihrem beruflichen Alltag immer wieder konfrontiert mit weltanschaulich geprägten Entscheidungen im Arbeitsleben, **Was dient mir und zugleich allen Menschen?** Welche Werte sind bestimmend? Was ist zukunftsfähig über betriebswirtschaftliches Denken hinaus? (Umgang mit Material, ökologische Verantwortung, Abfallbeseitigung, Autoritätsstrukturen, Umgang mit Schuld und Versagen, Schöpfung, Solidarität).
- Junge Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer werden in unserer Gesellschaft mit unterschiedlich kulturell und religiös geprägten Menschen zusammenarbeiten und zusammen Feste feiern. Sie werden innerhalb ihrer Betriebe konfrontiert mit unterschiedlichen Überzeugungen und Haltungen, **Was darf ich hoffen?** Wozu überhaupt arbeiten? Was hält über mein Arbeitsleben hinaus? (Fortschritt, Umgang mit Leid und Sterben, Menschenbilder, Sonntagskultur, zwischen Meinung und Glauben, Hoffnungssymbole im Vergleich von Gegenwart und biblischer Offenbarung).

Beispielhafte Vernetzungen zwischen den Lernfeldern des Lehrplans für den berufsbezogenen Lernbereich und den Kompetenzbereichen des Religionsunterrichts werden von den Religionslehrkräften entfaltet. Die beteiligten Religionslehrkräfte entscheiden dies innerhalb der Bildungsgangkonferenz auf der Grundlage des jeweils geltenden Lehrplans des Faches *Katholische Religionslehre*. Die folgende Zusammenstellung zeigt Beispiele berufsbezogener Lerngelegenheiten in der Ausbildung von *Bäckerinnen/Bäckern*, die die Kompetenzen des Faches *Katholische Religionslehre* mit den Kompetenzen der Lernfelder verknüpfen und thematisch konkretisieren:

<b>Kompetenzen im Lehrplan Katholische Religionslehre</b>	<b>Beispiele berufsbezogener Lerngelegenheiten</b>	<b>Anknüpfung im berufsbezogenen Lernbereich</b>
<b>Sich selbst und den Anderen bewusst wahrnehmen und die vom dreifaltigen Gott geschenkte Würde annehmen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selbstwahrnehmung (Wer bin ich: „Ich rufe dich beim Namen, mein bist du“; Jes, 43,1)</li> <li>- Der junge Mensch im Zusammenleben mit verschiedenen Gruppen (Hierarchie, Teamarbeit: Christ sein kann man nicht allein, verschiedenartig doch gleichwertig)</li> <li>- Verantwortlicher Umgang mit dem Leben (Hygiene, Sicherheit, Inhaltsstoffe, Allergien: Schöpfung, bedingungslose Annahme des Menschen durch Jesus Christus)</li> <li>- Werbung und Menschenwürde (werben, beraten, verkaufen: der Mensch als Geist begabte freie Person, einmalig, wertvoll)</li> </ul>	Lernfelder 1-5, 9
Erfahrungen von Glück und Unglück wahrnehmen und aus der Perspektive der jüdisch-christlichen Heilzusage deuten und damit umgehen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Feste als Ausdruck besonderen Glücks (spezielle Backwaren und christliche Traditionen)</li> <li>- Situationen im Betrieb (Hierarchie, kollegiales Miteinander: Chancen und Probleme; christliche Soziallehre: Subsidiarität, Solidarität)</li> <li>- Betriebsunfälle (Scheitern, Krankheit: Angenommensein durch Gott)</li> <li>- Der Tod als Grenzerfahrung (Umgang mit Trauernden, Auferstehungsglaube)</li> </ul>	Lernfelder 1, 2, 4, 5, 9 - 11
Den Schöpfungsglauben als kritisches Korrektiv für Mythen und Visionen von Gruppen erfassen und aus der Verantwortung für die Schöpfung handeln	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Welt als Gottes Schöpfung (Einsatz von und Umgang mit Rohstoffen, Sinnhaftigkeit der Welt, Bewahrung der Schöpfung)</li> <li>- Fairer Handel (Eine-Welt-Produkte, Praxis christlicher Sozialethik)</li> <li>- Umgang mit Abfällen und Nachhaltigkeit</li> </ul>	Lernfelder 2, 3, 5, 7-10, 13

Ausdrucksformen von persönlicher und gemeinschaftlicher Religiosität und Zeichen kirchlichen Glaubens wahrnehmen und am interreligiösen Diskurs teilnehmen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Feste, Symbole: Brot, (Oster-)Lamm</li> <li>- Sakramente (Christen in einer Welt der Gottesferne, christliches Selbstverständnis, religiöses Leben)</li> <li>- Auseinandersetzung mit anderen Religionen (internationale Spezialitäten, internationaler Kollegenkreis, Zusammenleben mit Muslimen, Juden und Angehörigen anderer Religionen)</li> </ul>	Lernfelder 4, 5, 7 - 11, 13
Das Zusammenleben von Menschen im beruflichen, privaten und öffentlichen Bereich in Orientierung an der biblischen Botschaft vom Reich Gottes gestalten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeit im Team Menschenbilder (Marketing und christliches Menschenbild)</li> <li>- Preisgestaltung und Gewinnoptimierung im Spannungsfeld zwischen christlicher Verantwortung und marktwirtschaftlichen Vorgaben (Kalkulation, christliche Soziallehre, christliches Menschenbild)</li> <li>- Konkurrenz, Kalkül (Gottes- und Nächstenliebe)</li> </ul>	Lernfelder 1, 3, 5, 6, 10 - 13
An Versöhnung und universalen Frieden auch durch Begegnung mit Formen von Spiritualität mitwirken	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Weihnachten (Fest des Friedens und der Versöhnung, die große Palette der Advents- und Weihnachtsgebäcke, die Friedensbotschaft Jesu, die caritativen Hilfswerke der christlichen Kirchen)</li> <li>- Frieden und Versöhnung im persönlichen Umfeld (soziales Verhalten im Betrieb, zwischen „Auge um Auge“ und „Liebet eure Feinde“)</li> <li>- Das Sonntagsgebot (Sonn- und Feiertage als Arbeitstage, Sonntagsgebot und Gottesdienst)</li> </ul>	Lernfelder 1, 4, 10, 11, 13

### 3.2.3.3 Beiträge des Faches Katholische Religionslehre zur allgemeinen Kompetenzentwicklung

Im Religionsunterricht werden Kompetenzen angestrebt, die darauf abzielen, dass Schülerinnen und Schüler verantwortlich und rational begründet ethische Urteile gewinnen sowie religiöse Deutungen erschließen, die in der Tradition der Kirche bewahrt sind. Sie bilden die Basis für ein subsidiäres, solidarisches und nachhaltiges Handeln im beruflichen, privaten und gesellschaftlichen Bereich. Die theologischen und anthropologischen Akzentuierungen der Kompetenzen im Lehrplan können in der Verknüpfung mit den Lernfeldern des Berufs häufig nicht angemessen berücksichtigt werden. Deshalb müssen vom Unterricht in Katholische Religionslehre komplementäre Aspekte in den Blick genommen werden um seinen Bildungsauftrag zu erfüllen.

Komplementäre Aspekte des Faches Katholische Religionslehre, die sich aus dem Lehrplan Katholische Religionslehre ermitteln lassen sind z. B.: Gestaltung von Beziehungen, Freundschaften, Ehe, Familie, Lebens- und Liebesgemeinschaften.

### 3.2.3.4 Möglichkeiten thematischer Kooperation

Der Religionsunterricht verknüpft sich unter bestimmten Lernsituationen und im Sinne der allgemeinen Kompetenzentwicklung mit den anderen Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs. Solche fachübergreifende Zusammenarbeit in Projekten bzw. fächerverbindenden Lerngelegenheiten richtet sich nach den Zeitangaben der Stundentafeln für das Fach *Katholische Religionslehre*.

In der Berufsausbildung von Bäckerinnen und Bäckern bietet sich eine Kooperation beispielsweise an bei folgenden Lerngelegenheiten:

1. Der junge Mensch im Zusammenleben mit verschiedenen Gruppen (Hierarchie, Teamarbeit, Christsein kann man nicht allein) mit dem Fach Politik/Gesellschaftslehre
2. Werbung und Menschenwürde (werben, beraten, verkaufen, der Mensch als Geist begabte freie Person, einmalig und wertvoll) mit den Fächern Politik/Gesellschaftslehre und Deutsch/Kommunikation

### 3.2.3.5 Literaturangaben

Die Deutschen Bischöfe. Kommission für Erziehung und Schule: Zum Religionsunterricht an Berufsbildenden Schulen, Hrsg.: Sekretariat der Deutschen Bischofskonferenz, Bonn 1991<sup>3</sup>.

Kompetenzbildung mit Religionsunterricht. Gemeinsame Erklärung der (Erz-)Bistümer und der Evangelischen Landeskirchen in NRW, des Deutschen Gewerkschaftsbundes Landesbezirk NRW, der Landesvereinigung der Arbeitgebervverbände NRW, der Vereinigung der Industrie- und Handelskammern in NRW, des Westdeutschen Handwerkskammertages und des NRW Handwerkstages, Düsseldorf Dezember 1998.

Die Deutschen Bischöfe (Hrsg.): Allgemeines Direktorium für die Katechese. Der Eigencharakter des Religionsunterrichts in den Schulen, Bonn 1997

## 3.2.4 Sport/Gesundheitsförderung

### 3.2.4.1 Grundlage des Faches Sport/Gesundheitsförderung im Bildungsgang und berufspezifisches Anforderungsprofil

Der Lehrplan Sport/Gesundheitsförderung in den dualen Bildungsgängen der Berufsschule im Berufskolleg ist Grundlage für den Unterricht in diesem Ausbildungsberuf. Damit wird sichergestellt, dass der Unterricht im Bildungsgang Bäckerin/Bäcker neben der Entwicklung berufsbezogener Handlungskompetenzen die Aufgabe der Gesundheitsförderung mit ihren Beiträgen zur Stärkung und Weiterbildung der Persönlichkeit von Jugendlichen wahrnimmt.

## **Tätigkeitsprofil**

Die Aufgaben der Bäckerin/des Bäckers sind das Herstellen von Backwaren, von unterschiedlichen Brotsorten, Feinbackwaren, Torten und Feingebäck sowie die Präsentation der Ware und die Beratung von Kunden.

## **Anforderungen und Belastungen**

Bäckerinnen und Bäcker leisten überwiegend mittelschwere körperliche Arbeit, meist im Stehen mit leicht vorn über gebeugtem Oberkörper. Die Arbeit wird in temperierten, oft überwärmten Räumen, häufig bei künstlicher Beleuchtung durchgeführt. Hervorzuheben ist der frühe Arbeitsbeginn. Voraussetzungen für die Ausübung dieses Berufes sind u.a. die Funktionstüchtigkeit und Belastbarkeit der Wirbelsäule, die Fähigkeit zum beidhändigen Arbeiten und Finger- und Handgeschicklichkeit sowie im psychischen Bereich eine zügige, sorgfältige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise, Kreativität und die Fähigkeit zur Teamarbeit.

## **Fachrelevante berufliche Gefährdungen**

Hier ist hauptsächlich die Überbeanspruchung des Bewegungsapparates im Bereich der oberen Extremitäten, des Schultergürtels und der Wirbelsäule sowie Erkrankungen der unteren Extremitäten durch langes Stehen (z. B. Krampfadern, Rückenprobleme) zu nennen. Weiterhin bestehen durch mangelnde Aufmerksamkeit Gefahren durch Unfälle, hauptsächlich Verbrennungen.

## **Lebens- und Berufseinstiegssituation**

Die Berufseinstiegssituation verlangt von den Jugendlichen vielfältige Entscheidungen und Umstrukturierungen, die im Sportunterricht in der Kompetenzentwicklung aufgegriffen werden.

### **3.2.4.2 Hinweise zur Entwicklung berufsbezogener Lerngelegenheiten**

Die folgenden sechs Kompetenzbereiche weisen das Spektrum von Entwicklungsbeiträgen aus, die das Fach *Sport/Gesundheitsförderung* in den dualen Bildungsgängen der Berufsschule zur Handlungskompetenzentwicklung der Schülerinnen und Schüler leisten kann:

- sich, den eigenen Körper und seine Umwelt in Beruf und Alltag wahrnehmen,
- mit beruflichen Belastungen umgehen lernen und Ausgleichschancen wahrnehmen,
- sich darstellen können und Kreativität entwickeln,
- in Alltag und Beruf für sich und andere Verantwortung übernehmen,
- lernen eigenverantwortlich zu gestalten, sich organisieren und Leistungsentwicklung erfahren,
- miteinander kommunizieren, im Team arbeiten und aufgabenbezogen kooperieren.

Diese Kompetenzbereiche erfahren im Rahmen des Ausbildungsberufes eine spezifische Akzentuierung, indem mit Hilfe der Informationen über Tätigkeitsprofil, Anforderungen und Belastungen, fachrelevante berufliche Gefährdungen sowie die Beschreibung der Berufseinstiegssituation der Lerngruppe angemessene Inhalte und Arbeitsweisen ausgewählt werden.

Für den Beruf Bäckerin/Bäcker bedeutet das im Sinne der allgemeinen Kompetenzentwicklung, z. B.:

- das Selbstvertrauen, Selbstbild und Selbstbewusstsein der Jugendlichen in Kooperations- und Kommunikationssituationen des Übens und Trainierens in Individual- und Mannschaftssportarten auch mit Blick auf Teamfähigkeit, Kommunikationsfähigkeit und Konfliktlösungsfähigkeit zu thematisieren und zu fördern,
- Lern-, Spiel- und Übungssituationen zur Aktualisierung vorhandener Fähigkeiten und Fertigkeiten bzw. als Chance, Neues zu lernen so zu nutzen, dass die Jugendlichen sich als lernfähig oder in ihrem Können erleben,
- in Formen flexibel gestalteten Freizeitsports durch Bewegung und Entspannung Chancen zu erleben und wahrzunehmen, alltägliche Beanspruchungen und Stresserleben in persönlichem Wohlbefinden auszugleichen.

### 3.2.4.3 Berufsspezifische Kompetenzentwicklung

Im Sinne der lernfeldbezogenen und berufsbegleitenden Kompetenzentwicklung bieten sich im Rahmen entsprechend ausgewählter Unterrichtsvorhaben folgende thematische Konkretisierungen, Aufgabenstellungen und Inhalte an, die zur berufsspezifischen Kompetenzentwicklung beitragen.

#### Kompetenzbereich 1

- Die Selbstwahrnehmung systematisch entwickeln (LF 1), z. B.:
  - Körpersignale für physische und psychische Beanspruchungen wahrnehmen, Entspannungsmethoden systematisch und gezielt anwenden. Die Umwelt bewusst wahrnehmen.
  - Wahrnehmung und Orientierung in Zeit und Raum in Mannschaftssportarten verbessern sowie die Aufmerksamkeit gezielt fördern.
  - Konzentration als Hilfe zur korrekten Bewegungsausführung (Trampolinspringen) einsetzen.

#### Kompetenzbereich 2

- Mit physischen und psychischen Belastungen umgehen (LF 1, LF 3, LF 5), z. B.:
  - Tätigkeiten im Beruf durch Selbstbeobachtung analysieren, Folgen einseitiger Belastung erkennen und ausgleichen (Individuelle Funktionsgymnastik, richtiges Heben und Tragen). Möglichkeiten zur gesunden Ernährung aufzeigen und ihre Auswirkungen auf den Organismus erfahren und Konsequenzen für das eigene Verhalten ziehen. Regelmäßiges Bewegen als individuelle Ausgleichsmöglichkeit zur Stressregulation einsetzen. Ein individuelles Fitnessprogramm entwickeln, durchführen und auswerten.

#### Kompetenzbereich 3

- Körpersprache und Bewegung bewusst wahrnehmen und situationsgerecht gestalten (LF 3, LF 5, LF 8, LF 11 und LF 12), z. B.:
  - Situationen und Bewegungsgeschichten „erzählen“. Bewegungen erarbeiten, Präsentieren und auswerten.

Erarbeitung und Präsentation einer Kür auf der Grundlage vorher vereinbarter Gestaltungskriterien.

#### **Kompetenzbereich 4**

- Risiken erkennen, einschätzen und sicherheitsbewusst handeln (LF 1), z. B.:
  - Formen des Sicherns und Helfens entwickeln und anwenden sowie Zuverlässigkeit zeigen und Vertrauen entwickeln.
  - Bewegungsaufgaben wie „Blind führen“, „Fallen ohne zu stürzen“ durchführen und eigene Grenzen und Grenzen anderer kennen lernen, einschätzen und respektieren.
  - Veränderung von Spielregeln zugunsten von mehr Sicherheit, Gesundheit und Gerechtigkeit.

#### **Kompetenzbereich 5**

- Situationen sportlichen Handelns thematisieren, in denen die Lernprozesse analysiert und strukturiert werden, um daraus Rückschlüsse für das eigene Lernverhalten zu ziehen (siehe Teil II des Rahmenlehrplans, bes. Methoden- und Lernkompetenz, LF 13), z. B.:
  - Partnerbeobachtung zur Fehleranalyse in ausgewählten Sportarten und –bereichen. Die individuelle Leistungsfähigkeit einschätzen lernen, systematisch entwickeln und bewerten.
  - Die aktuelle konditionelle Leistungsfähigkeit im Ausdauerlauf ermitteln und durch gezieltes Training verbessern.
  - Planen und Entwickeln von Trainingseffekten in Individual- und Mannschaftssportarten sowie sich selbst und andere für neue Ziele motivieren lernen; an Teamwettbewerben, Schulwettbewerben, Laufwettbewerben u. ä. teilnehmen.

#### **Kompetenzbereich 6**

- Die Bedeutung von Aufgabenteilung, Organisation und Kommunikation für Teamarbeit erfahren und bewusst einsetzen (LF 1, LF 3, LF 6, LF 9, LF 11, LF 12 und LF 13), z. B.:
  - Ein Spiel miteinander gestalten, gemeinsam die Regeln erarbeiten und einhalten sowie Gestaltung und Wirkung von Feedback und ihre Bedeutung für Teamarbeit kennen lernen und erproben.
  - In Partner- bzw. Gruppenarbeit das Jonglieren erlernen sowie verbale und nonverbale Kommunikation in sportlichen Situationen reflektieren und gestalten.
  - Bewegung und Körpersignale zur Verständigung nutzen, indem Intentionen und Gefühle durch Pantomime dargestellt werden.

#### **3.2.4.4 Möglichkeiten thematischer Kooperation**

In der Kooperation mit Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs können Bewegung, Spiel und Sport besonders die folgenden Aspekte veranschaulichen und praktisch erfahrbar machen:

- Wertorientierungen im praktischen Handeln erkennen und beachten,
- Verantwortung für Mensch, Tier und Umwelt erkennen und übernehmen,

- Wege und Möglichkeiten zur systematischen Gestaltung von Lern- und Arbeitsprozessen entwickeln,
- Kommunikationsprozesse gestalten und reflektieren.

### 3.2.5 Politik/Gesellschaftslehre

#### Didaktische Perspektiven und Berufsbezug

Im Folgenden werden Aussagen getroffen, die sich an den Zielvorstellungen der Politischen Bildung orientieren, wie sie in die Rahmenvorgabe Politische Bildung aufgenommen sind.<sup>1</sup>

Die wesentlichen Inhalte des Unterrichts im Fach *Politik/Gesellschaftslehre* nehmen Bezug auf eine Verbindung des **berufsbezogenen und berufsübergreifenden Lernbereichs**.

Vor dem Hintergrund der Grundwerte, wie sie im Grundgesetz und in der Verfassung des Landes Nordrhein-Westfalen vorgegeben sind, gehören zu den **Kompetenzbereichen der politischen Bildung**:

- Politische Urteilskompetenz
- Politische Handlungskompetenz
- Methodische Kompetenz im Bereich der Politischen Bildung

Diese Kompetenzbereiche sind im Laufe eines Bildungsganges umzusetzen.

Für die **Inhalte politischer Bildung** sind in erster Linie die im Folgenden genannten **Problemfelder** von Interesse, von denen nach heutigem Kenntnisstand erwartet werden kann, dass sie auf mittlere und längere Sicht politisch bedeutsam werden.

- Sicherung und Weiterentwicklung der Demokratie
- Wirtschaft und Arbeit im Übergang zur nachindustriellen Gesellschaft
- Identität und Lebensgestaltung im Wandel der modernen Gesellschaft
- Chancen und Risiken neuer Technologien
- Sicherung des Friedens und Verfahren der Konfliktlösung
- Soziale Gerechtigkeit zwischen individueller Freiheit und strukturellen Ungleichheiten
- Ökologische Herausforderung für Politik und Wirtschaft
- Chancen und Probleme der Internationalisierung und Globalisierung

Diese Problemfelder sind im Laufe eines Bildungsganges umzusetzen.

Die **Methodenvielfalt** im Fach *Politik/Gesellschaftslehre* zeigt sich in folgenden vier Bereichen:

- Methoden, die der Gewinnung, Analyse und Interpretation von Daten, Aussagen und Zusammenhängen dienen,
- Methoden, die vorrangig das produktorientierte und schüleraktive Gestalten von Lernprozessen und Formen der Präsentation von Arbeitsergebnissen unterstützen,
- Methoden des simulativen Handelns, der handlungsorientierten Kooperations- und Kommunikationsformen und
- Methoden, die ein „reales Handeln“ oder unmittelbares Erkunden politischer Sachverhalte außerhalb des Klassenraums vorsehen.

Gelegenheiten der unterrichtlichen Umsetzung ergeben sich insbesondere in der **Anknüpfung an die Lernfelder des berufsbezogenen Lernbereichs**.

<sup>1</sup> Rahmenvorgabe Politische Bildung, RdErl. des Ministeriums für Schule, Wissenschaft und Forschung vom 7. Juli 2001

## **Möglichkeiten der Kooperation mit den Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs**

Eine Kooperation zwischen dem Fach *Politik/Gesellschaftslehre* und den anderen Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs ist thematisch und methodisch orientiert. Dazu gibt es eine Vielzahl von Verknüpfungsmöglichkeiten. Es wird empfohlen, diese auf der Grundlage der Problemfelder zu entwickeln.

### **3.3 Hinweise zum Differenzierungsbereich**

#### **3.3.1 Allgemeine Hinweise**

Die Unterrichtsstunden des Differenzierungsbereichs können in dem in der Stundentafel ausgewiesenen Umfang für die Stützung bzw. Vertiefung von Lernprozessen oder den Erwerb von Zusatzqualifikationen, erweiterten Zusatzqualifikationen und erweiterten Stützangeboten verwendet werden. Zusatzqualifikationen werden unter Angabe der erworbenen zusätzlichen Kompetenzen zertifiziert (s. APO-BK, Erster Teil, 1. Abschnitt, §§ 8, 9). Die Stundenanteile des Differenzierungsbereichs können darüber hinaus auch im Rahmen von Bildungsgängen des dualen Systems genutzt werden, die eine Berufsausbildung nach BBiG/HwO und den Erwerb der Fachhochschulreife verbinden (Doppelqualifikation).

#### **3.3.2 Erwerb der Fachhochschulreife**

Für Bildungsgänge, die eine Berufsausbildung nach BBiG/HwO und den Erwerb der Fachhochschulreife verbinden, gelten die entsprechenden Vorgaben der APO-BK sowie der „Verordnung über den Erwerb der Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 05.06.1998 i. d. F. vom 09.03.2001)“ (s. Anlage A-I).

## 4 Lernerfolgsüberprüfung

Lernerfolgsüberprüfungen erfolgen auf der Grundlage der rechtlichen Vorgaben. Sie dienen der Sicherung der Ziele des Bildungsganges und haben in diesem Zusammenhang verschiedene Funktionen.

Sie sind Grundlage für die Planung und Steuerung konkreter Unterrichtsverläufe, indem sie Hinweise auf Lernvoraussetzungen, Lernfortschritte, Lernschwierigkeiten und Lerninteressen der einzelnen Schülerinnen und Schüler liefern.

Sie bilden die Grundlage für die individuelle Beratung der Schülerinnen und Schüler anlässlich konkreter Probleme, die im Zusammenhang mit dem Lernverhalten, den Arbeitsweisen, der Leistungsmotivation und der Selbstwerteinschätzung stehen. Somit sind sie auch Basis für die Beratung(en) der Schülerinnen und Schüler über ihren individuellen Bildungsgang.

Sie sind Grundlage für die Leistungsbewertung und haben damit auch rechtliche Konsequenzen für die Zuerkennung des Berufschulabschlusses, den Erwerb allgemeinbildender Abschlüsse der Sekundarstufe II sowie den nachträglichen Erwerb von Abschlüssen der Sekundarstufe I.

Darüber hinaus liefern sie auch Informationen und Entscheidungshilfen für alle in der Berufsausbildung Mitverantwortlichen.

Lernerfolgsüberprüfungen erfüllen eine wichtige pädagogische Funktion, indem sie den Schülerinnen und Schülern bei der Einschätzung ihrer Leistungsprofile helfen und sie zu neuen Anstrengungen ermutigen.

Formen und Inhalte der Lernerfolgsüberprüfung und die didaktisch-methodische Ausgestaltung der unterrichtlichen Lehr-Lernprozesse stehen in unmittelbarem Zusammenhang. Eine Unterrichtsgestaltung, die auf den Erwerb umfassender Handlungskompetenz ausgerichtet ist, erfordert in der Lernerfolgsüberprüfung vor allem problemorientierte Aufgabenstellungen, die von den Schülerinnen und Schülern zielorientiert und selbstständig gelöst werden können.

Bei der Beurteilung und Benotung von Lernerfolgen soll sich das Anforderungsniveau an der angestrebten Handlungskompetenz orientieren. Innerhalb dieses allgemeinen Rahmens sind insbesondere zu berücksichtigen:

- der Umfang der geforderten Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten,
- die sachliche Richtigkeit sowie die Differenzierung und Gründlichkeit der Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten,
- die Selbstständigkeit der geforderten Leistung,
- die Nutzung zugelassener Hilfsmittel,
- die Art der Darstellung und Gestaltung des Arbeitsergebnisses und
- das Engagement und soziale Verhalten in Lernprozessen.

Diese Kriterien beziehen sich auf alle Dimensionen der Handlungskompetenz.

Über Formen und Einsatz der Lernerfolgsüberprüfungen entscheidet die Bildungsgangkonferenz unter Berücksichtigung der rechtlichen Vorgaben.

## **5 KMK-Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin\***

(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 29.01.2004)

### **Teil I: Vorbemerkungen**

Dieser Rahmenlehrplan für den berufsbezogenen Unterricht der Berufsschule ist durch die Ständige Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK) beschlossen worden.

Der Rahmenlehrplan ist mit der entsprechenden Ausbildungsordnung des Bundes (erlassen vom Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie oder dem sonst zuständigen Fachministerium im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung) abgestimmt. Das Abstimmungsverfahren ist durch das "Gemeinsame Ergebnisprotokoll vom 30.05.1972" geregelt. Der Rahmenlehrplan baut grundsätzlich auf dem Hauptschulabschluss auf und beschreibt Mindestanforderungen.

Der Rahmenlehrplan ist bei zugeordneten Berufen in eine berufsfeldbreite Grundbildung und eine darauf aufbauende Fachbildung gegliedert.

Auf der Grundlage der Ausbildungsordnung und des Rahmenlehrplans, die Ziele und Inhalte der Berufsausbildung regeln, werden die Abschlussqualifikation in einem anerkannten Ausbildungsberuf sowie - in Verbindung mit Unterricht in weiteren Fächern - der Abschluss der Berufsschule vermittelt. Damit werden wesentliche Voraussetzungen für eine qualifizierte Beschäftigung sowie für den Eintritt in schulische und berufliche Fort- und Weiterbildungsgänge geschaffen.

Der Rahmenlehrplan enthält keine methodischen Festlegungen für den Unterricht. Selbstständiges und verantwortungsbewusstes Denken und Handeln als übergreifendes Ziel der Ausbildung wird vorzugsweise in solchen Unterrichtsformen vermittelt, in denen es Teil des methodischen Gesamtkonzeptes ist. Dabei kann grundsätzlich jedes methodische Vorgehen zur Erreichung dieses Zieles beitragen; Methoden, welche die Handlungskompetenz unmittelbar fördern, sind besonders geeignet und sollten deshalb in der Unterrichtsgestaltung angemessen berücksichtigt werden.

Die Länder übernehmen den Rahmenlehrplan unmittelbar oder setzen ihn in eigene Lehrpläne um. Im zweiten Fall achten sie darauf, dass das im Rahmenlehrplan berücksichtigte Ergebnis der fachlichen und zeitlichen Abstimmung mit der jeweiligen Ausbildungsordnung erhalten bleibt.

---

\* Veröffentlichung im Bundesanzeiger; einzusehen in der Homepage der KMK unter:  
<http://www.kmk.org/beruf/home.htm>

## Teil II: Bildungsauftrag der Berufsschule

Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Die Berufsschule ist dabei ein eigenständiger Lernort. Sie arbeitet als gleichberechtigter Partner mit den anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen. Sie hat die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern berufliche und allgemeine Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln.

Die Berufsschule hat eine berufliche Grund- und Fachbildung zum Ziel und erweitert die vorher erworbene allgemeine Bildung. Damit will sie zur Erfüllung der Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und Gesellschaft in sozialer und ökologischer Verantwortung befähigen. Sie richtet sich dabei nach den für diese Schulart geltenden Regelungen der Schulgesetze der Länder. Insbesondere der berufsbezogene Unterricht orientiert sich außerdem an den für jeden einzelnen staatlich anerkannten Ausbildungsberuf bundeseinheitlich erlassenen Berufsordnungsmitteln:

- Rahmenlehrplan der ständigen Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK)
- Ausbildungsordnungen des Bundes für die betriebliche Ausbildung.

Nach der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der KMK vom 15.03.1991) hat die Berufsschule zum Ziel,

- „eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten humaner und sozialer Art verbindet;
- berufliche Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft auch im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas zu entwickeln;
- die Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung zu wecken;
- die Fähigkeit und Bereitschaft zu fördern, bei der individuellen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewusst zu handeln.“

Zur Erreichung dieser Ziele muss die Berufsschule

- den Unterricht an einer für ihre Aufgaben spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont;
- unter Berücksichtigung notwendiger beruflicher Spezialisierung berufs- und berufsfeldübergreifende Qualifikationen vermitteln;
- ein differenziertes und flexibles Bildungsangebot gewährleisten, um unterschiedlichen Fähigkeiten und Begabungen sowie den jeweiligen Erfordernissen der Arbeitswelt und Gesellschaft gerecht zu werden;
- im Rahmen ihrer Möglichkeiten Behinderte und Benachteiligte umfassend stützen und fördern;
- auf die mit Berufsausübung und privater Lebensführung verbundenen Umweltbedrohungen und Unfallgefahren hinweisen und Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung aufzeigen.

Die Berufsschule soll darüber hinaus im allgemeinen Unterricht und soweit es im Rahmen berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf Kernprobleme unserer Zeit wie z. B.

- Arbeit und Arbeitslosigkeit
- friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung kultureller Identität

- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlage, sowie
- Gewährleistung der Menschenrechte

eingehen.

Die aufgeführten Ziele sind auf die Entwicklung von Handlungskompetenz gerichtet. Diese wird hier verstanden als die Bereitschaft und Fähigkeit des einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

**Handlungskompetenz** entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Personalkompetenz und Sozialkompetenz.

**Fachkompetenz** bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

**Personalkompetenz** bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst personale Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zur ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

**Sozialkompetenz** bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen, zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

**Methoden- und Lernkompetenz** erwachsen aus einer ausgewogenen Entwicklung dieser drei Dimensionen.

Kompetenz bezeichnet den Lernerfolg in Bezug auf den einzelnen Lernenden und seine Befähigung zu eigenverantwortlichem Handeln in privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Situationen. Demgegenüber wird unter Qualifikation der Lernerfolg in Bezug auf die Verwertbarkeit, d.h. aus der Sicht der Nachfrage in privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Situationen, verstanden (vgl. Deutscher Bildungsrat, Empfehlungen der Bildungskommission zur Neuordnung der Sekundarstufe II).

### Teil III: Didaktische Grundsätze

Die Zielsetzung der Berufsausbildung erfordert es, den Unterricht an einer auf die Aufgaben der Berufsschule zugeschnittenen Pädagogik auszurichten, die Handlungsorientierung betont und junge Menschen zu selbstständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeit befähigt.

Lernen in der Berufsschule vollzieht sich grundsätzlich in Beziehung auf konkretes berufliches Handeln sowie in vielfältigen gedanklichen Operationen, auch gedanklichem Nachvollziehen von Handlungen anderer. Dieses Lernen ist vor allem an die Reflexion der Vollzüge des Handelns (des Handlungsplans, des Ablaufs, der Ergebnisse) gebunden. Mit dieser gedanklichen Durchdringung beruflicher Arbeit werden die Voraussetzungen geschaffen für das

Lernen in und aus der Arbeit. Dies bedeutet für den Rahmenlehrplan, dass die Beschreibung der Ziele und die Auswahl der Inhalte berufsbezogen erfolgt.

Auf der Grundlage lerntheoretischer und didaktischer Erkenntnisse werden in einem pragmatischen Ansatz für die Gestaltung handlungsorientierten Unterrichts folgende Orientierungspunkte genannt:

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind (Lernen für Handeln).
- Den Ausgangspunkt des Lernens bilden Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder aber gedanklich nachvollzogen (Lernen durch Handeln).
- Handlungen müssen von den Lernenden möglichst selbstständig geplant, durchgeführt, überprüft, ggf. korrigiert und schließlich bewertet werden.
- Handlungen sollten ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit fördern, z. B. technische, sicherheitstechnische, ökonomische, rechtliche, ökologische, soziale Aspekte einbeziehen.
- Handlungen müssen in die Erfahrungen der Lernenden integriert und in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen reflektiert werden .
- Handlungen sollen auch soziale Prozesse, z. B. der Interessenerklärung oder der Konfliktbewältigung, einbeziehen.

Handlungsorientierter Unterricht ist ein didaktisches Konzept, das fach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verschränkt. Es lässt sich durch unterschiedliche Unterrichtsmethoden verwirklichen.

Das Unterrichtsangebot der Berufsschule richtet sich an Jugendliche und Erwachsene, die sich nach Vorbildung, kulturellem Hintergrund und Erfahrungen aus den Ausbildungsbetrieben unterscheiden. Die Berufsschule kann ihren Bildungsauftrag nur erfüllen, wenn sie diese Unterschiede beachtet und Schülerinnen und Schüler- auch benachteiligte oder besonders begabte - ihren individuellen Möglichkeiten entsprechend fördert.

#### **Teil IV: Berufsbezogene Vorbemerkungen**

Der vorliegende Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin ist mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin vom 21.04.2004 (BGBl. 2004 Teil I, Nr. 19, S. 632 ff.) abgestimmt.

Der Ausbildungsberuf ist nach der Berufsgrundbildungsjahr-Anrechnungs-Verordnung dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, Schwerpunkt Back- und Süßwarenherstellung zugeordnet.

Soweit die Ausbildung im 1. Jahr in einem schulischen Berufsgrundbildungsjahr erfolgt, gilt der Rahmenlehrplan für den berufsbezogenen Lernbereich im Berufsgrundbildungsjahr.

Der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin (Beschluss der KMK vom 08.04.1983) wird durch den vorliegenden Rahmenlehrplan aufgehoben.

Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde wesentlicher Lehrstoff der Berufsschule wird auf der Grundlage der "Elemente für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe" (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18.05.1984) vermittelt.

Die Ausbildungsberufe des Nahrungsmittelhandwerks Bäcker/Bäckerin, Konditor/Konditorin sowie Fachverkäufer/Fachverkäuferin können im ersten Ausbildungsjahr eine gemeinsame fachliche Grundbildung erhalten.

Im Rahmenlehrplan sind die Lernfelder sowie deren Ziele und Inhalte konsequent aus beruflichen Handlungssituationen abgeleitet. Die Struktur der Lernfelder folgt sowohl dem Konzept der Handlungsorientierung als auch der Fachsystematik und verbindet beide zu einer Einheit. Die produktionsbezogenen Lernfelder sind nach Rezept, Herstellung und Beurteilung aufgebaut.

Die verkaufsorientierten Lernfelder berücksichtigen über die Produktkenntnis hinausgehende Aspekte wie Marketing, Präsentation, Beratung oder den Verkaufsvorgang.

Mathematische Inhalte sind den Lernfeldern zugeordnet, integrativ zu vermitteln und ausreichend zu üben. Entsprechend beinhalten die Vorschläge zu den Berechnungen von einem Lernfeld zum nächsten soweit möglich einen ansteigenden Schwierigkeitsgrad.

Aufgabe des berufsbezogenen Unterrichts der Berufsschule ist es, den Schülerinnen und Schülern den Erwerb einer ganzheitlichen beruflichen Handlungskompetenz zu ermöglichen.

Ganzheitliches Lernen bedeutet auch folgende Unterrichtsprinzipien als integrative Bestandteile der Lernfelder zu vermitteln:

- Rechtliche Vorgaben einhalten,
- Hygienebewusstsein entwickeln,
- Qualitätssicherung durchführen,
- Arbeitssicherheit und Umweltschutz beachten,
- Kreativität entwickeln,
- mit Ressourcen sparsam umgehen,
- im Team arbeiten,
- Fachsprache anwenden,
- neue Technologien einsetzen,
- Informations- und Kommunikationssysteme nutzen,
- Kundenorientierung berücksichtigen.

Die jeweilige Konkretisierung und Schwerpunktsetzung erfolgt lernfeldbezogen in den Zielen und Inhalten.

Bereits behandelte Inhalte - wie zum Beispiel Rohstoffe - werden in den folgenden Lernfeldern in der Regel nicht wiederholt aufgeführt. Der Hinweis „insbesondere“ stellt die Mindestanforderung dar, weitere Inhalte sind dadurch nicht ausgeschlossen und bieten den Freiraum zur ständigen Aktualisierung.

Zur beruflichen Handlungskompetenz gehören neben der Technik- und Produktentwicklung die angemessene Reaktion auf sich ändernde Marktsituationen im Sinne einer kontinuierlichen Sortimentsentwicklung und die aktuelle Kundenorientierung.

**Teil V:Lernfelder**

<b>Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Bäckerin/Bäcker</b>				
<b>Lernfelder</b>		<b>Zeitrichtwerte</b>		
<b>Nr.</b>		<b>1. Jahr</b>	<b>2. Jahr</b>	<b>3. Jahr.</b>
1	Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters	60		
2	Herstellen einfacher Teige/ Massen	100		
3	Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen	80		
4	Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen	80		
5	Herstellen von Weizenbrot und -kleingebäcken		80	
6	Herstellen von Backwarensnacks		40	
7	Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig		80	
8	Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäcke		80	
9	Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbrot			60
10	Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen			60
11	Herstellen von Torten und Desserts			80
12	Herstellen von kleinen Gerichten			40
13	Planen und Durchführen einer Aktionswoche			40
	<b>Summe (insgesamt 880 Std.)</b>	<b>320</b>	<b>280</b>	<b>280</b>

**Lernfeld 1: Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters****1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden****Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler führen einen neuen Mitarbeiter/eine neue Mitarbeiterin am Arbeitsplatz ein. Sie kennen das Anforderungsprofil im Handwerk. Sie beschreiben ihre Ausbildungsbetriebe, beurteilen ihre Zukunftschancen im Beruf und entwickeln eine positive Berufseinstellung.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben fachsprachlich zutreffend die Funktion, Ausstattung und Nutzung der Betriebsräume, Maschinen und Geräte und vergleichen die unterschiedlichen Anforderungen in den Arbeitsbereichen. Sie begreifen die Zusammenarbeit der Abteilungen und Personalgruppen als Arbeit im Team und kennen den Einsatz der Informations- und Kommunikationstechnik. Bei ihrer Mitarbeit in Produktion und Verkauf erkennen sie Gefahren und berücksichtigen Maßnahmen zur Krankheits- und Unfallverhütung. Für die Anwendung von Hygienemaßnahmen bei Herstellung, Lagerung und Verkauf leiten sie hygienisches Verhalten im Umgang mit Lebensmitteln ab und setzen umweltschonende Verfahren ein. Sie führen themenbezogene Berechnungen durch.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Produkte unter sensorischen und ökologischen Aspekten und beachten ihre besondere Verantwortung gegenüber der Kundin und dem Kunden.

**Inhalte:**

Berufliches Anforderungsprofil, Berufsgeschichte, handwerkliche Arbeitsbedingungen

Gepflegtes persönliches Erscheinungsbild

Aus-, Fort- und Weiterbildung

Anforderungen am Arbeitsplatz, Produktions- und Verkaufsräume; Berechnungen der Kosten von Betriebseinrichtungen und der Betriebsflächen

Arbeitsabläufe, Aufgaben und Zusammenarbeit im Team Produktion/ Verkauf

Einführung in die branchenspezifische Nutzung der Hard- und Software

Einrichten des Arbeitsplatzes; Bedienung und Pflege von Maschinen und Geräten

Arbeitssicherheit, Unfallverhütung, Brandschutz, Erste Hilfe

Berufskrankheiten, Berufsgenossenschaft

Personal-, Betriebs-, Produkthygiene, Lebensmittelkontrolle

Umweltschutz bei Produktion, Reinigung und Entsorgung; Energie- und Wasserverbrauch

Anforderungen an das Produkt, Sortimentsübersicht (DLG)

Sensorische Grundschulung, Prüfverfahren

Verbraucherschutz

Ernährung unter ökologischen Gesichtspunkten

**Lernfeld 2: Herstellen einfacher Teige/Massen****1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 100 Stunden****Zielformulierung:**

Ausgehend von der Sortimentsübersicht (DLG) und ihrem Backzettel kennen die Schülerinnen und Schüler Grundrezepte für einfache Backwaren aus Hefeteigen, Feinteigen ohne Hefe und Massen. Sie wählen für ihre berufstypischen Produkte die Hauptrohstoffe aus, in denen die wesentlichen Inhalts- und Nährstoffe enthalten sind. Sowohl die Auswahl der Rezepte als auch die unterrichtliche Vertiefung der Rohstoffe erfolgt nach berufsbezogener Schwerpunktsetzung.

Die Schülerinnen und Schüler wenden geeignete Arbeitsschritte an um die typischen Teig-, Massen- und Gebäckeseigenschaften zu erreichen. Sie führen Berechnungen durch und begründen das Herstellungsverfahren mit den technologischen Eigenschaften der Rohstoffe und deren Inhaltsstoffen.

Die Schülerinnen und Schüler bewerten die Rohstoffqualität sowie die sensorische und ernährungsphysiologische Bedeutung der wesentlichen Nähr- bzw. Inhaltsstoffe. Sie beurteilen die technologische Wirkung der Rohstoffe bzw. deren Inhaltsstoffen auf die Qualität von Teig, Masse und Gebäck.

**Inhalte:**

Rezept-/Rohstoffauswahl für einfache Teige/Massen; Gewichts-, Mengen, Rezeptumrechnung Angebot, Qualität, Preis, Lagerung, Kontrolle, Verwendung der Hauptrohstoffe; Ausmahlungsgrad, Mehltyp

Arten und Aufbau der wesentlichen Inhaltsstoffe

Herstellung, Arbeitsablauf und dekorative Gestaltung der Produkte; Arbeitszeitberechnung, Teigtemperatur

Technologische Bedeutung der Hauptrohstoffe

Technologische Eigenschaften und Wirkung der wesentlichen Inhaltsstoffe

Beurteilung der technologischen, sensorischen und ernährungsphysiologischen Bedeutung gebäcktypischer Rohstoffe und ihrer Inhaltsstoffe für Teig, Masse und Gebäck

<b>Lernfeld 3: Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden</b>
<b>Zielformulierung:</b>  Die Schülerinnen und Schüler kennen die wesentliche Bedeutung des Marketings, gestalten und präsentieren Produkte und wenden Kommunikationsinstrumente an.  Sie beraten Kundinnen/Kunden und berücksichtigen neben lebensmittelrechtlichen, ökonomischen, ökologischen, sensorischen besonders ernährungsphysiologische Aspekte und führen Nährwertberechnungen durch. Sie entwickeln geeignete Verkaufsargumente und gehen auf Kundinnen und Kunden ein.  Die Schülerinnen und Schüler schließen berufstypische Kaufverträge, verpacken Produkte fachgerecht und nehmen Berechnungen vor.	
<b>Inhalte:</b>  Marketing als Instrument der Verkaufsförderung Marktbeobachtung/Bedarfsermittlung; Preisgestaltung Bestellung, Wareneingangskontrolle Präsentation der Ware in der Theke, im Regal oder im Schaufenster Ästhetische Grundsätze, insbesondere Farbgebung, Licht, Form, Anordnung, Umgebung Gestalterische Grundlagen, insbesondere Plakate, Handzettel Beratung über gesunde Ernährung: Bedeutung der Inhaltsstoffe von Back- und Konditoreiwaren, insbesondere Mineralstoffe, Vitamine, Ballaststoffe, Verdaulichkeit der Nährstoffe Zusatzstoffe Ernährungstrends Verkaufsvorgang, insbesondere Kaufmotive, Verkaufsargumente, Gesprächsführung; Abrechnungen und Rechnungserstellung Grundlagen des Verpackens	

**Lernfeld 4: Herstellen von Feinen Backwaren  
aus Teigen**
**1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**
**Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler stellen süßes und pikantes Gebäck her. Dafür wählen sie für ihre Rezepte Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eignung und der rechtlichen Vorgaben aus und führen dazu Berechnungen durch.

Sie entwickeln Ablaufpläne und setzen Maschinen und Apparate zur rationellen Herstellung und Bevorratung der Teige und Gebäcke auch unter Einbeziehung der Kältetechnik ein. Unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit beherrschen sie die Techniken zur Beschickung der Backgeräte sowie des Ausbackens. Sie führen vor- und nachbereitende Arbeiten aus, dekorieren und bringen die Erzeugnisse in verkaufsfertige Form. Sie führen schwerpunktmäßig Berechnungen zur Ausbeute und zu den Verlusten durch.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.

**Inhalte:**

Grund- und Spezialrezepte, insbesondere Hefefeinteige, Plunderteige, Blätterteige, Mürbeteige, Honigkuchen- und Lebkuchenteige

Rohstoffe, insbesondere Milch, Käse, Spezialfette, Backmittel, Lockerungsmittel, Honig, Obst, Salz, Würzmittel

Systematische Arbeitsabläufe

Teigführung: Knetprozess, Teigbildung; Teigausbeute

Formgebung

Biologische, physikalische und chemische Lockerung

Gärprozess, Gärsteuerung

Backprozess: Ofen und Fettbackgerät; Backausbeute, Volumenausbeute

Fertigstellen der Gebäcke, insbesondere Füllen, Aprikotieren, Glasieren, Dekorieren

Veränderungen nach dem Backen

Lager-, Einwiege-, Gär- und Backverlust

Beurteilung von Rohstoff, Teig, Gebäck sowie Qualitätserhaltung

Ursachen und Vermeidung von Gebäck- und Lagerfehlern

**Lernfeld 5: Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck****2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden****Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler stellen Weizenbrote und Weizenkleingebäcke her. Dafür wählen sie für ihre Rezepte Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eignung und der rechtlichen Vorgaben aus und führen dazu Berechnungen durch.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Ablaufpläne, setzen Geräte und Maschinen zur rationellen Herstellung und Bevorratung der Teige auch unter Einbeziehung der Kältetechnik ein. Sie führen vor- und nachbereitende Arbeiten aus, bringen die Erzeugnisse in verkaufsfertige Form und berechnen Ausbeuten.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.

**Inhalte:**

Rezepte, insbesondere Weizenbrötchen, Weizenbrote, Toastbrote, Baguette

Rohstoffe, insbesondere Weizenbackmittel, Fertigmehle

Mindestanforderungen nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck

Gewichtsvorschriften

Direkte und indirekte Teigführung

Teigbildung, insbesondere Knetprozess, Teigruhe; Teigausbeute

Formgebung, insbesondere Wirken, Wickeln, Flechten, Schneiden

Gärprozess, Gärsteuerung; relative Luftfeuchte

Backverfahren

Backprozess; Backausbeute

Veränderungen nach dem Backen

Präsentation, Qualitätsbewertung

Qualitätserhaltung von Weizengebäcken

Ursachen und Vermeidung von Gebäck- und Lagerfehlern und Brotkrankheiten

**Lernfeld 6: Herstellen von Backwarensnacks****2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 40 Stunden****Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler stellen Backwarensnacks aus unterschiedlichen Teigarten, Füllungen und anderen Zutaten in geeigneter Kombination her. Sie beachten die rechtlichen Vorschriften.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln neue Rezepturvarianten und berücksichtigen Kundenwünsche, Kaufverhalten und Kostenstruktur. Sie führen vergleichende Kostenberechnungen durch. Die Schülerinnen und Schüler beachten die besonderen hygienischen Anforderungen an die Lagerung und Verarbeitung der Zutaten sowie die Besonderheiten der Präsentations- und Darreichungsformen der Backwarensnacks.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen ihre Produkte selbstständig unter Marketinggesichtspunkten.

**Inhalte:**

Belegte Brot- und Brötchensorten

Gebackene Snacks mit Auflagen

Gebackene Snacks mit Füllungen

Trendgebäcke

Teige und Teigmischungen

Tierische und pflanzliche Zutaten

Vorgefertigte Produkte

Spezielle Backverfahren

Kalt- und Warmlagerung, Wiedererwärmung

Verpackung für Direkt- und Außer-Haus-Verzehr

Qualitätsbeurteilung, Qualitätserhaltung, Sortimentsgestaltung, Werbung; Materialkosten

**Lernfeld 7: Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig****2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden****Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler stellen Brote mit verschiedenen Sauerteigverfahren her. Sie wählen entsprechende Getreidemahlerzeugnisse aus und begründen die technologische und sensorische Bedeutung der Versäuerung.

Die Schülerinnen und Schüler gewinnen, pflegen und verwenden verschiedene Arten von Anstellgut. Sie berechnen und führen traditionelle Sauerteige unter Berücksichtigung der Sauerteigbiologie. Außerdem vergleichen sie weitere neuentwickelte Sauerteigverfahren eigenverantwortlich.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen den Sauerteig unter Berücksichtigung typischer Sauerteigfehler. Die Brote werden im Hinblick auf die verwendeten Sauerteigverfahren unter Kosten-, Qualitäts- und Gesundheitsaspekten verglichen. Die Schülerinnen und Schüler entwickeln ein Qualitätsbewusstsein für Sauerteigbrote.

**Inhalte:**

Getreidemahlerzeugnisse, insbesondere Roggenmehle

Wirkung von Säure, Salz, teigsäuernden Backmitteln

Anstellgut: Vollsauer, Reinzuchtsauer, Spontansauer

Mikroorganismen im Sauerteig

Aufgaben und Führungsbedingungen der Sauerteigstufen

Dreistufenführung

Mehr- und einstufige Sauerteigführungen; Sauerteigschemata, Sauerteiganteil

Kombinierte Sauerteigführungen

Sauerteigautomaten

Weizensauer

Sauerteigfehler

Sauerteigbeurteilung, insbesondere Sensorik, Säuregrad, pH-Wert

Ernährungsphysiologische Bedeutung

**Lernfeld 8: Herstellen von roggenhaltigem Brot  
und Kleingebäck**
**2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**
**Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler stellen roggenhaltige Gebäcke her. Dafür wählen sie für ihre Rezepte Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eignung und rechtlichen Vorgaben aus und führen dazu Berechnungen durch.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Ablaufpläne für die Teigführung, setzen Maschinen und Apparate zur rationellen Herstellung der Teige ein und berücksichtigen die Arbeitsschutzbestimmungen. Sie beherrschen die verschiedenen Techniken der Formung von Broten und roggenhaltigen Kleingebäcken. Sie beurteilen die Gare und bereiten die Gebäcke zum Backen vor. Unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit beherrschen sie die Techniken zur Beschickung der Backgeräte und steuern den Backprozess entsprechend der technologischen Veränderungen der Gebäcke.

Die Schülerinnen und Schüler präsentieren und beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.

**Inhalte:**

Unterscheidung der Brote nach verwendeten Getreidemahlerzeugnissen; Mehlmischungen

Rohstoffe, insbesondere Brotbackmittel, Brotfertigmehle

Teigführung, Teigfestigkeit, Teigtemperatur, Teigruhe

Manuelle und maschinelle Aufarbeitung

Brotformen

Gärprozesse, Gärsteuerung

Backvorbereitungen, insbesondere Abstreichen, Schneiden, Stippen, Bemehlen

Backofentypen; Ofenkapazität

Backprozess, insbesondere Schwaden, Temperatursteuerung, Ofentrieb, Krumenbildung, Krustenbildung, Ausbacken; Backverlust

Spezielle Backverfahren, insbesondere Unterbruch-Backmethode

Veränderungen nach dem Backen

Frischhaltungsmethoden

Gebäckbeurteilung und Qualitätserhaltung

Ursachen und Vermeidung von Gebäck- und Lagerfehlern

**Lernfeld 9: Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbroten****3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden****Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler stellen Schrot-, Vollkorn- und Spezialbrote her. Sie sind sich der Bedeutung einer an verschiedenen Zielgruppen orientierten Produktauswahl bewusst. Dabei gehen sie auf die Bedürfnisse und Wünsche der Kunden ein, greifen aktuelle Entwicklungen auf und setzen sie kreativ um. Sie wählen Rohstoffe entsprechend der Rezepturen unter Berücksichtigung ernährungs-physiologischer Aspekte und rechtlicher Vorgaben aus.

Die Schülerinnen und Schüler wählen das geeignete Führungsschema aus, entwickeln Ablaufpläne zur rationellen Herstellung und vollziehen die geeigneten Arbeitsschritte, um die typischen Teig- und Gebäckeeigenschaften zu erreichen. Dabei wenden sie verschiedene Herstellungsverfahren an und begründen diese mit den technologischen Eigenschaften der Rohstoffe und deren Inhaltsstoffe. Sie führen Berechnungen zum Quell- und Brühstück durch.

Die Schülerinnen und Schüler wählen die geeigneten Backtechniken aus und berücksichtigen dabei die Arbeitssicherheit. Sie verpacken und deklarieren die Gebäcke nach rechtlichen Vorschriften.

Die Schülerinnen und Schüler überprüfen die Arbeitsergebnisse selbstständig unter Verwendung der aktuellen DLG-Bestimmungen, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie präsentieren die Produkte nach ernährungs-physiologischen Gesichtspunkten und bewerten sie marktorientiert und betriebswirtschaftlich.

**Inhalte:**

Schrote, Vollkornmehlerzeugnisse

Rohstoffe tierischen und pflanzlichen Ursprungs, insbesondere Nichtbrotgetreide und Ölsaaten

Fertigmehle

Brühstück, Quellstück, Restbrot

Teigführung: Knetprozess, Teigbildung

Formgebung

Spezielle Backverfahren

Schnittbrot

Beurteilung der Qualität, insbesondere sensorische und ernährungsphysiologische Kriterien

Diätetische Gebäcke; Nährwertberechnungen

Funktionelle Lebensmittel

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung

Betriebskosten, Selbstkosten

Verkaufsargumente

**Lernfeld 10: Herstellen von Feinen Backwaren  
aus Massen****3. Ausbildungsjahr  
Zeitrictwert: 60 Stunden****Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler kennen die charakteristischen Merkmale der Massen und stellen Erzeugnisse her. Sie wählen Rohstoffe entsprechend der Rezepturen aus.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Ablaufpläne für die Herstellung, setzen Maschinen rationell ein und berücksichtigen dabei die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen. Sie unterscheiden verschiedene Herstellungstechniken und wenden sie fachgerecht unter Einhaltung der besonderen Hygienevorschriften an. Die Schülerinnen und Schüler beherrschen verschiedene rationelle Techniken der Formgebung, der Beschickung der Backgeräte sowie des Ausbackens, der Bevorratung und Qualitätssicherung. Sie führen Berechnungen zum Volumen und zur Preiskalkulation durch.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.

**Inhalte:**

Grundrezepte für Baisermassen, Biskuitmassen, Wiener Massen, Sandmassen, Brandmassen, Makronenmassen, Röstmassen

Mindestanforderungen nach den Leitsätzen für Feine Backwaren

Rohstoffe, insbesondere Weizenstärke, Emulgatoren

Systematische Arbeitsabläufe, insbesondere Rühren, warm und kalt Aufschlagen, Melieren, Abrösten, Aufdressieren, Trocknen, Abflämmen

Aufschlagverfahren, insbesondere Einkessel- und Zweikesselmassen; Litergewicht

Backverfahren

Fertigstellen der Gebäcke

Nettoverkaufspreis, Bruttoverkaufspreis

Qualitätsbewertung und Qualitätserhaltung

Vergleich mit vorgefertigten Produkten

Ursachen und Vermeidung von Gebäckfehlern

**Lernfeld 11: Herstellen von Torten und Desserts****3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden****Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler stellen aus geeigneten Rohstoffen unter Beachtung der Hygienevorschriften Füllungen, Cremes, Torten und Desserts, auch für Diabetiker her und überprüfen diese nach rechtlichen Vorgaben. Sie beachten, dass der Umgang mit diesen Produkten ein hohes Maß an Verantwortung erfordert.

Die Schülerinnen und Schüler wählen Böden, Füllungen und Dekormaterialien aus und kombinieren diese. Sie wenden geeignete Verfahren zur Bevorratung und Qualitätssicherung an und führen Preisberechnungen durch. Sie entwickeln rationelle Arbeitsabläufe und erfüllen Kundenwünsche kreativ.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Qualität ihrer Produkte, präsentieren und verkaufen sie. Im Rahmen der Kundenberatung empfehlen sie geeignete Getränke.

**Inhalte:**

Sahne- und Cremetorten, klassische und regional bedeutsame Torten, gebackene Torten und Obsttorten

Einzel- und Schnittdesserts

Kalte, halbgefrorene oder gefrorene Süßspeisen

Diabetikererzeugnisse

Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe

Füllungen aus Früchten, Kakaoerzeugnissen und Rohmassen

Schlagsahne, Sahnecremes

Gekochte, gerührte und geschlagene Cremes

Grundtechniken beim Aufbau und der Gestaltung von Torten und Desserts

Kalkulation des Cafépreises

Getränke auf der Basis von Kaffee, Tee, Kakao

Beurteilung, insbesondere Einstrich, Garnierung, Schnittbild, Geruch und Geschmack, Gesamtbild

Vergleich mit vorgefertigten Produkten

Qualitätserhaltung

Zeitaufwand, Kundenakzeptanz, ernährungsphysiologische Beurteilung

Deklaration; Broteinheiten

**Lernfeld 12: Herstellen von kleinen Gerichten****3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 40 Stunden****Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler stellen kleine Gerichte für verschiedene Tageszeiten und Anlässe her. Sie wählen Rohstoffe und Zutaten nach Rezeptangabe aus und führen notwendige Berechnungen dazu durch.

Bei der Vor- und Zubereitung wenden sie geeignete Verfahren an und kennen die Auswirkungen auf den Verkaufspreis. Die Schülerinnen und Schüler arbeiten im Team, halten die Hygienevorschriften ein und beachten die besonderen Anforderungen an die Lagerung der Rohstoffe, die Zwischenlagerung und die Präsentation der fertigen Erzeugnisse.

Sie richten kleine Gerichte verkaufsfördernd an, beraten Kunden, empfehlen passende Getränke und führen den Verkauf durch.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Produkte selbstständig nach ernährungsphysiologischen und sensorischen Gesichtspunkten und bewerten ihre Angebote marktorientiert und betriebswirtschaftlich.

**Inhalte:**

Rezept- und Rohstoffauswahl für süße und herzhaftige Teig- und Eierspeisen, Aufläufe, Grätins, Salat- und Toastvariationen

Vorbereiten, Garverfahren; Putz-, Vorbereitungs- und Garverluste

Speisenzusammenstellung, Portionsgröße und Produktqualität

Kalt- und Warmlagerung, Qualitätserhaltung

Preispolitik; Rückwärtskalkulation

**Lernfeld 13: Planen und Durchführen  
einer Aktionswoche****3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 40 Stunden****Zielformulierung:**

Für die Aktion wählen die Schülerinnen und Schüler unter themenbezogener und technologischer Schwerpunktsetzung geeignete Bäckereierzeugnisse aus. Dabei berücksichtigen sie Kundenprofil und Kundenerwartungen. Sie stellen diese Erzeugnisse her und beurteilen deren Qualität nach sensorischen, ernährungsphysiologischen, ökonomischen und ökologischen Aspekten.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln ein Marketingkonzept mit der Zielrichtung „Erlebniskauf in der Bäckerei“ und setzen es um. Dazu entwickeln sie auch Arbeits- und Ablaufpläne. Sie präsentieren verkaufsfördernd ihre Arbeitsergebnisse in der Öffentlichkeit.

Die Schülerinnen und Schüler führen eigenverantwortlich überschaubare Arbeitsaufträge aus und benutzen dabei unter anderem Informations- und Kommunikationssysteme. Sie arbeiten handlungsbezogen im Team. Sie wenden berufsbezogene Fertigkeiten und Kenntnisse an, festigen diese, ergänzen sie dort, wo es notwendig ist und führen Wirtschaftlichkeitsberechnungen durch.

**Inhalte:**

Rezeptauswahl, Herstellung, Beurteilung

Marketing

Verkaufsvorgang

## 6 Aufgaben der Bildungsgangkonferenz

Die Bildungsgangkonferenz hat bei der Umsetzung des Lehrplans im Rahmen der didaktischen Jahresplanung (s. APO-BK, Erster Teil, Erster Abschnitt, § 6) in Kooperation mit allen an der Berufsausbildung Beteiligten (s. APO-BK, Erster Teil, Erster Abschnitt, § 14 (3)) vor allem folgende Aufgaben:

- Ausdifferenzierung der Lernfelder durch die Lernsituationen, wobei zu beachten ist, dass die im Lehrplan enthaltenen Zielformulierungen, Inhalte und Zeitrichtwerte verbindlich sind,
- Planung von Lernsituationen, die an beruflichen Handlungssituationen orientiert sind und für das Lernen im Bildungsgang exemplarischen Charakter haben,
- Ausgestaltung der Lernsituationen, Planung der methodischen Vorgehensweise (Projekt, Fallbeispiel, ...) und Festlegung der zeitlichen Folge der Lernsituationen im Lernfeld; dabei ist von der Bildungsgangkonferenz besonderes Gewicht auf die Entwicklung aller Kompetenzdimensionen zu legen, also neben der Fachkompetenz auch der Personal- und Sozialkompetenz. Integrativ sind Methoden-, Lern- und Sprachkompetenz zu entwickeln,
- Verknüpfung der Zielformulierungen und Inhalte des berufsbezogenen Lernbereichs mit dem Lehrplan Wirtschafts- und Betriebslehre und den Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs sowie des Differenzierungsbereichs,
- Planung der Lernorganisation in Absprache mit der Schulleitung
  - Vorschläge zur Belegung von Klassen-/Fachräumen, Planung von Exkursionen usw.
  - Planung zusammenhängender Lernzeiten zur Umsetzung der Lernsituation
  - Einsatzplan für die Lehrkräfte (im Rahmen des Teams),
- Bestimmung und Verwaltung der sächlichen Ressourcen im Rahmen der Zuständigkeiten der Schule,
- Vereinbarungen hinsichtlich der Lernerfolgsüberprüfungen,
- Berücksichtigung entsprechender Regelungen bei Einrichtung eines doppeltqualifizierenden Bildungsgangs (vgl. APO-BK, Anlage A, §§ 2,7),
- Dokumentation der didaktischen Jahresplanung und
- Evaluation.

## 7 Beispiel für die Ausgestaltung einer Lernsituation

Die hier dargestellte Lernsituation bewegt sich in ihrer Planung auf einem mittleren Abstraktionsniveau. Sie ist als Anregung für die konkrete Arbeit der Bildungsgangkonferenz zu sehen, die bei ihrer Planung die jeweilige Lerngruppe, die konkreten schulischen Rahmenbedingungen und den Gesamtrahmen der didaktischen Jahresplanung berücksichtigt.

### Lernfeld 2: Herstellen einfacher Teige und Massen

**Lernsituation:** Termingerechte Herstellung von Schnittbrötchen

**Schul-/Ausbildungsjahr:** 1

**Zeitrictwert:** 40 UStd.

#### **Beschreibung der Lernsituation:**

Sie erhalten von Ihrer Ausbilderin/Ihrem Ausbilder den Auftrag 900 Schnittbrötchen zu je 45 g Backgewicht herzustellen.

Die Brötchen werden um 11:00 Uhr vom Kunden abgeholt.

#### **Angestrebte Kompetenzen:**

##### **Beiträge des berufsbezogenen Lernbereichs:**

##### **Fachkompetenzen:**

- Arbeitsplanung vornehmen
- Informationsquellen nutzen
- Rezept- und Rohstoffauswahl treffen
- Rezeptumrechnung vornehmen
- Teig herstellen, aufarbeiten und abbacken
- Produktqualität beurteilen
- Arbeitsprozess dokumentieren und reflektieren

##### **Personal-/Sozialkompetenzen:**

- Aufgabenverteilung im Team vornehmen
- Regeln für die Teamkommunikation beachten
- beruflich verantwortlich handeln

##### **Beiträge des berufsübergreifenden Lernbereichs:**

Die Fächer des berufsübergreifenden Lernbereichs leisten ihre Beiträge auf der Grundlage der jeweiligen Fachlehrpläne im Rahmen der Bildungsgangkonferenz.

Mögliche Anknüpfungspunkte:

##### **Deutsch/Kommunikation**

- Dokumentationsformen unterscheiden und einsetzen
- Kommunikation im Team trainieren
- ...

##### **Politik/Gesellschaftslehre**

- ...

##### **Religionslehre**

- ...

##### **Sport/Gesundheitsförderung**

- ...

**Inhalte:**

Mehl und wesentliche Zutaten  
 technologische, sensorische und ernährungsphysiologische Eigenschaften des Mehls  
 Teigbildung  
 Rezeptumrechnungen, Gewichtsberechnungen  
 Arbeitsablaufplanung  
 Produktbeurteilung

<b>Handlungsphasen der Lernenden / Lerngruppe</b>		<b>Mögliche Methoden, Medien, Sozialformen</b>
Analysieren:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsauftrag erfassen</li> <li>- Informationsquellen ermitteln</li> </ul>	(wird im Lehrerteam abgestimmt)
Planen:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsablauf festlegen</li> <li>- Zeitplanung vornehmen</li> <li>- Rezeptauswahl treffen</li> <li>- notwendige Rohstoffvorräte feststellen</li> <li>- mögliche Herstellungsvarianten unterscheiden</li> <li>- Personaleinsatz im Team festlegen</li> <li>- Maschinen und Geräte auswählen</li> </ul>	
Ausführen:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Auswirkungen der Rohstoffe auf die Teig- und Gebäckbeschaffenheit berücksichtigen</li> <li>- Rohstoffmengen berechnen</li> <li>- Teig herstellen, aufarbeiten und abbacken</li> <li>- Schnittbrötchen zur Abholung bereitstellen</li> </ul>	
Bewerten:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsergebnisse präsentieren</li> <li>- Erzeugnisse sensorisch und technologisch beurteilen</li> </ul>	
Reflektieren:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fehlerursachenanalyse durchführen</li> <li>- Erfahrungen austauschen</li> </ul>	

## 8 Hinweise zur Lehrplanevaluation

Die Evaluation des vorliegenden Landeslehrplans geht von den Erfahrungen aus, die Sie mit seiner unterrichtlichen Umsetzung an Ihrer Schule gemacht haben.

Dabei sollen Ihre Erfahrungen mit den **landesspezifischen** Elementen des Lehrplans bei einer Überarbeitung berücksichtigt werden. Diese Bearbeitung umfasst unter anderem den Aufbau des Lehrplans, die Fächerschneidung mit ihrer Zuordnung von Lernfeldern zu Bündelungsbegriffen und die Stundentafel.

Dem gegenüber können die **Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans** (Lernfelder, ihr zeitlicher Umfang und ihre Zuordnung zu den einzelnen Ausbildungsjahren) nicht verändert werden. Ihre Erfahrungen mit diesen Elementen des Lehrplans sind jedoch wichtig, damit diese Erfahrungen bei zukünftigen KMK-Rahmenlehrplänen einfließen können.

Die Bildungsgangkonferenzen sind aufgerufen, zu dem jeweiligen im Einführungserlass genannten Zeitpunkt einen Evaluationsbogen zu beantworten. Der Evaluationsbogen wird im Internet bereit gestellt und kann online beantwortet werden. Die Internetadresse des Fragebogens wird den Schulen rechtzeitig per Email mitgeteilt.

Der Evaluationsbogen wird dabei u.a. folgende Gesichtspunkte berücksichtigen:

- I. Erfahrungen mit dem Aufbau und der Lesbarkeit des Lehrplans (z. B. Verständlichkeit, Gliederungsstruktur)
- II. Erfahrungen mit dem Lehrplan in der Bildungsgangarbeit (u.a. bei der kollegialen Zusammenarbeit, bei der Kooperation der Lernbereiche, bei der Lernortkooperation)
- III. Erfahrungen mit den Lernfeldern des KMK-Rahmenlehrplans (u.a. berufliche Relevanz der Lernfelder, Offenheit gegenüber beruflichen Entwicklungen und regionalen Erfordernissen)
- IV. Erfahrungen mit der Stundentafel (Fächerschneidungen, Fächerbezeichnungen)
- V. Erfahrungen mit dem Differenzierungsbereich (u.a. benötigte Hilfestellungen bei der Ausgestaltung von Zusatz- und Stützangeboten)
- VI. Erfahrungen mit der Ausgestaltung von Lernangeboten
- VII. Erfahrungen mit externen Prüfungen (u. a. bei der zeitliche Zuordnung der Abfolge von Lernfeldern zu Prüfungsterminen)

## Anlagen

### **A-I Vereinbarung über den Erwerb der Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen\***

(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 05.06.1998 i. d. F. vom 09.03.2001)

#### **I. Vorbemerkung**

Die Vereinbarung über den Erwerb der Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen geht davon aus, dass berufliche Bildungsgänge in Abhängigkeit von den jeweiligen Bildungszielen, -inhalten sowie ihrer Dauer Studierfähigkeit bewirken können.

Berufliche Bildungsgänge fördern fachpraktische und fachtheoretische Kenntnisse sowie Leistungsbereitschaft, Selbstständigkeit, Kooperationsfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein und kreatives Problemlösungsverhalten. Dabei werden auch die für ein Fachhochschulstudium erforderlichen Lern- und Arbeitstechniken vermittelt.

#### **II. Voraussetzungen für den Erwerb der Fachhochschulreife nach dieser Vereinbarung**

Die Fachhochschulreife nach dieser Vereinbarung kann erworben werden in Verbindung mit dem

- Abschluss einer mindestens zweijährigen Berufsausbildung nach dem Recht des Bundes oder der Länder<sup>1</sup>; die Mindestdauer für doppeltqualifizierende Bildungsgänge beträgt drei Jahre
- Abschluss eines mindestens zweijährigen berufsqualifizierenden schulischen Bildungsgangs<sup>1</sup>, bei zweijähriger Dauer in Verbindung mit einem einschlägigen halbjährigen Praktikum bzw. einer mindestens zweijährigen Berufstätigkeit
- Abschluss einer Fachschule/Fachakademie.

Der Erwerb der Fachhochschulreife über einen beruflichen Bildungsgang setzt in diesem Bildungsgang den mittleren Bildungsabschluss voraus. Der Nachweis des mittleren Bildungsabschlusses muss vor der Fachschulabschlussprüfung erbracht werden.

Die Fachhochschulreife wird ausgesprochen, wenn in den einzelnen originären beruflichen Bildungsgängen die zeitlichen und inhaltlichen Rahmenvorgaben eingehalten werden. Außerdem muss die Erfüllung der in dieser Vereinbarung festgelegten inhaltlichen Standards über

---

\* hrsg. vom Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland, Bonn

<sup>1</sup> einschließlich besonderer zur Fachhochschulreife führender Bildungsgänge nach Abschluss einer Berufsausbildung (u.a. Telekolleg II)

eine Prüfung (vgl. Ziff. V.) nachgewiesen werden. Diese kann entweder in die originäre Abschlussprüfung integriert oder eine Zusatzprüfung sein.

Die Möglichkeit, über den Besuch der Fachoberschule die Fachhochschulreife zu erwerben, wird durch die „Rahmenvereinbarung über die Fachoberschule“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 06.02.1969 i. d. F. vom 26.02.1982) und die „Rahmenordnung für die Abschlussprüfung der Fachoberschule“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 26.11.1971) geregelt.

### III. Rahmenvorgaben

Folgende zeitliche Rahmenvorgaben müssen erfüllt werden:

- |    |   |                       |
|----|---|-----------------------|
| 1. | Sprachlicher Bereich  | 240 Stunden           |
|    | Davon müssen jeweils mindestens 80 Stunden auf Muttersprachliche Kommunikation/Deutsch und auf eine Fremdsprache entfallen. |                       |
| 2. | Mathematisch-naturwissenschaftlich-technischer Bereich  | 240 Stunden           |
| 3. | Gesellschaftswissenschaftlicher Bereich (einschließlich wirtschaftswissenschaftlicher Inhalte)                              | mindestens 80 Stunden |

Diese Stunden können jeweils auch im berufsbezogenen Bereich erfüllt werden, wenn es sich um entsprechende Unterrichtsangebote handelt, die in den Lehrplänen ausgewiesen sind. Die Schulaufsichtsbehörde legt für jeden Bildungsgang fest, wo die für die einzelnen Bereiche geforderten Leistungen zu erbringen sind.

### IV. Standards

#### 1. Muttersprachliche Kommunikation / Deutsch

Der Lernbereich „Mündlicher Sprachgebrauch“ vermittelt und festigt wesentliche Techniken situationsgerechten, erfolgreichen Kommunizierens in Alltag, Studium und Beruf.

Die Schülerinnen und Schüler sollen die Fähigkeiten erwerben,

- unterschiedliche Rede- und Gesprächsformen zu analysieren, sachgerechte und manipulative Elemente der Rhetorik zu erkennen,
- den eigenen Standpunkt in verschiedenen mündlichen Kommunikationssituationen zu vertreten,
- Referate zu halten, dabei Techniken der Präsentation anzuwenden und sich einer anschließenden Diskussion zu stellen.

Im Lernbereich „Schriftlicher Sprachgebrauch“ stehen vor allem die Techniken der präzisen Informationswiedergabe und der schlüssigen Argumentation – auch im Zusammenhang mit beruflichen Erfordernissen und Anforderungen des Studiums – im Mittelpunkt.

Die Schülerinnen und Schüler sollen die Fähigkeit erwerben,

- komplexe Sachtexte über politische, kulturelle, wirtschaftliche, soziale und berufsbezogene Themen zu analysieren (geraffte Wiedergabe des Inhalts, Analyse der Struktur und wesentlicher sprachlicher Mittel, Erkennen und Bewertung der Wirkungsabsicht, Erläuterung von Einzelaussagen, Stellungnahme) und
- Kommentare, Interpretationen, Stellungnahmen oder Problemerkörterungen - ausgehend von Texten oder vorgegebenen Situationen – zu verfassen (sachlich richtige und schlüssige Argumentation, folgerichtiger Aufbau, sprachliche Angemessenheit, Adressaten- und Situationsbezug) oder
- literarische Texte mit eingegrenzter Aufgabenstellung zu interpretieren (Analyse von inhaltlichen Motiven und Aspekten der Thematik, der Raum- und Zeitstruktur, ggf. der Erzählsituation, wichtiger sprachlicher und ggf. weiterer Gestaltungselemente).

## 2. Fremdsprache

Das Hauptziel des Unterrichts in der fortgeführten Fremdsprache ist eine im Vergleich zum Mittleren Schulabschluss gehobene Kommunikationsfähigkeit in der Fremdsprache für Alltag, Studium und Beruf. Dazu ist es erforderlich, den allgemeinsprachlichen Wortschatz zu festigen und zu erweitern, einen spezifischen Fachwortschatz zu erwerben sowie komplexe grammatikalische Strukturen gebrauchen zu lernen.

### Verstehen (Rezeption)

Die Schülerinnen und Schüler sollen die Fähigkeit erwerben,

- anspruchsvollere allgemeinsprachliche und fachsprachliche Äußerungen und unterschiedliche Textsorten (insbesondere Gebrauchs- und Sachtexte) – ggfs. unter Verwendung von fremdsprachigen Hilfsmitteln – im Ganzen zu verstehen und im Einzelnen auszuwerten.

### Sprechen und Schreiben (Produktion)

Die Schülerinnen und Schüler sollen die Fähigkeit erwerben,

- Gesprächssituationen des Alltags sowie in berufsbezogenen Zusammenhängen in der Fremdsprache sicher zu bewältigen und dabei auch die Gesprächsinitiative zu ergreifen,
- auf schriftliche Mitteilungen komplexer Art situationsgerecht und mit angemessenem Ausdrucksvermögen in der Fremdsprache zu reagieren,
- komplexe fremdsprachige Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung von Hilfsmitteln auf Deutsch wiederzugeben und entsprechende in Deutsch dargestellte Inhalte in der Fremdsprache zu umschreiben.

## 3. Mathematisch-naturwissenschaftlich-technischer Bereich

Die Schülerinnen und Schüler sollen ausgehend von fachrichtungsbezogenen Problemstellungen grundlegende Fach- und Methodenkompetenzen in der Mathematik und in Naturwissenschaften bzw. Technik erwerben.

Dazu sollen sie

- Einblick in grundlegende Arbeits- und Denkweisen der Mathematik und mindestens einer Naturwissenschaft bzw. Technik gewinnen,
- erkennen, dass die Entwicklung klarer Begriffe, eine folgerichtige Gedankenführung und systematisches, induktives und deduktives, gelegentlich auch heuristisches Vorgehen Kennzeichen mathematisch-naturwissenschaftlich-technischen Arbeitens sind,
- Vertrautheit mit der mathematischen und naturwissenschaftlich-technischen Fachsprache und Symbolik erwerben und erkennen, dass Eindeutigkeit, Widerspruchsfreiheit und Vollständigkeit beim Verbalisieren von mathematischen bzw. naturwissenschaftlich-technischen Sachverhalten vor allem in Anwendungsbereichen für deren gedankliche Durchdringung unerlässlich sind,
- befähigt werden, fachrichtungsbezogene bzw. naturwissenschaftlich-technische Aufgaben mit Hilfe geeigneter Methoden zu lösen,
- mathematische Methoden anwenden können sowie Kenntnisse und Fähigkeiten zur Auswahl geeigneter Verfahren und Methoden mindestens aus einem der weiteren Bereiche besitzen:
  - Analysis (Differential- und Integralrechnung),
  - Beschreibung und Berechnung von Zufallsexperiment, einfacher Wahrscheinlichkeit, Häufigkeitsverteilung sowie einfache Anwendungen aus der beurteilenden Statistik,
  - Lineare Gleichungssysteme und Matrizenrechnung,
- reale Sachverhalte modellieren können (Realität  $\square$  Modell  $\square$  Lösung  $\square$  Realität),
- grundlegende physikalische, chemische, biologische oder technische Gesetzmäßigkeiten kennen, auf fachrichtungsspezifische Aufgabenfelder übertragen und zur Problemlösung anwenden können,
- selbstständig einfache naturwissenschaftliche bzw. technische Experimente nach vorgegebener Aufgabenstellung planen und durchführen,
- Ergebnisse ihrer Tätigkeit begründen, präsentieren, interpretieren und bewerten können.

## V. Prüfung

### 1. Allgemeine Grundsätze

Für die Zuerkennung der Fachhochschulreife ist jeweils eine schriftliche Prüfung in den drei Bereichen – muttersprachliche Kommunikation/Deutsch, Fremdsprache, mathematisch-naturwissenschaftlich-technischer Bereich – abzulegen, in der die in dieser Vereinbarung festgelegten Standards nachzuweisen sind. Für die Zuerkennung der Fachhochschulreife für Absolvantinnen und Absolventen der mindestens zweijährigen Fachschulen kann der Nachweis der geforderten Standards in zwei der drei Bereiche auch durch kontinuierliche Leistungsnachweise erbracht werden. Soweit die zeitlichen und inhaltlichen Rahmenvorgaben dieser Vereinbarung durch die Stundentafeln und Lehrpläne der genannten beruflichen Bildungsgänge abgedeckt und durch die Abschlussprüfung des jeweiligen Bildungsgangs oder eine Zusatzprüfung nachgewiesen werden, gelten die Bedingungen dieser Rahmenvereinbarung als erfüllt.

Die Prüfung ist bestanden, wenn mindestens ausreichende Leistungen in allen Fächern erreicht sind. Ein Notenausgleich für nicht ausreichende Leistungen richtet sich nach den Bestimmungen der Länder.

Die schriftliche Prüfung kann in einem Bereich durch eine schriftliche Facharbeit mit anschließender Präsentation der Ergebnisse im Rahmen eines Kolloquiums unter prüfungsgemäßen Bedingungen ersetzt werden.

## 2. Festlegungen für die einzelnen Bereiche

### a) Muttersprachliche Kommunikation/Deutsch

In der schriftlichen Prüfung mit einer Dauer von mindestens 3 Stunden ist eine der folgenden Aufgabenarten zu berücksichtigen:

- (Textgestützte) Problemerkörterung,
- Analyse nichtliterarischer Texte mit Erläuterung oder Stellungnahme
- Interpretation literarischer Texte.

### b) Fremdsprachlicher Bereich

In der schriftlichen Prüfung mit einer Dauer von mindestens 1 1/2 Stunden, der ein oder mehrere Texte, ggf. auch andere Materialien, zu Grunde gelegt werden, sind Sach- und Problemfragen zu beantworten und persönliche Stellungnahmen zu verfassen. Zusätzlich können Übertragungen in die Muttersprache oder in die Fremdsprache verlangt werden.

### c) Mathematisch-naturwissenschaftlich-technischer Bereich

In der schriftlichen Prüfung mit einer Dauer von mindestens zwei Stunden soll nachgewiesen werden, dass die Schülerinnen und Schüler in der Lage sind, komplexe Aufgabenstellungen selbstständig zu strukturieren, zu lösen und zu bewerten,

die dabei erforderlichen mathematischen oder naturwissenschaftlich-technischen Methoden und Verfahren auszuwählen und sachgerecht anzuwenden.

## **VI. Schlussbestimmungen**

Die Schulaufsichtsbehörde jedes Landes in der Bundesrepublik Deutschland steht in der Verpflichtung und der Verantwortung, die Voraussetzungen für den Erwerb der Fachhochschulreife über berufliche Bildungswege zu gewährleisten.

Die Länder verpflichten sich, Prüfungsarbeiten für verschiedene Fachrichtungen in den Bereichen Muttersprachliche Kommunikation/Deutsch, Fremdsprache und Mathematik/Naturwissenschaft/Technik zur Sicherung der Transparenz und Vergleichbarkeit auszutauschen.

Ein gemäß dieser Vereinbarung in allen Ländern der Bundesrepublik Deutschland anerkanntes Zeugnis enthält folgenden Hinweis:

„Entsprechend der Vereinbarung über den Erwerb einer Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen – Beschluss der Kultusministerkonferenz 05.06.1998 i. d. F. vom 09.03.2001 – berechtigt dieses Zeugnis in allen Ländern in der Bundesrepublik Deutschland zum Studium an Fachhochschulen.“

Dieser Sachverhalt wird bei bereits erteilten Zeugnissen auf Antrag nach folgendem Muster bescheinigt:

Frau/Herr \_\_\_\_\_

geboren am \_\_\_\_\_

in \_\_\_\_\_

hat am \_\_\_\_\_

an der (Schule) \_\_\_\_\_

die Abschlussprüfung in dem Bildungsgang

---

bestanden.

„Entsprechend der Vereinbarung über den Erwerb einer Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen – Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 05.06.1998 i. d. F. vom 09.03.2001 – berechtigt dieses Zeugnis in allen Ländern in der Bundesrepublik Deutschland zum Studium an Fachhochschulen.“

Bildungsgänge, die dieser Vereinbarung entsprechen, werden von den Ländern dem Sekretariat angezeigt und in einem Verzeichnis, das vom Sekretariat geführt wird, zusammengefasst.

Die vorliegende Vereinbarung tritt mit dem Tage der Beschlussfassung in Kraft.

Die „Vereinbarung von einheitlichen Voraussetzungen für den Erwerb der Fachhochschulreife über besondere Bildungswege“ (Beschluss der KMK vom 18.09.1981 i. d. F. vom 14.07.1995) wird mit Wirkung vom 01.08.2001 aufgehoben.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Für das Land Berlin werden Zeugnisse der Fachhochschulreife auf der Grundlage der „Vereinbarung von einheitlichen Voraussetzungen für den Erwerb der Fachhochschulreife über besondere Bildungswege“ noch bis zum 01.02.2005 ausgestellt und gegenseitig anerkannt.

## A-II **Verordnung über die Berufsausbildung\***

### **Verordnung über die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin\*\* Vom 21. April 2004**

Auf Grund des § 25 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 der Handwerksordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074), der zuletzt durch Artikel 1 Nr. 26 des Gesetzes vom 24. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2934) geändert worden ist, und § 25 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Satz 1 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt durch Artikel 184 Nr. 1 der Verordnung vom 25. November 2003 (BGBl. I S. 2304) geändert worden ist, jeweils in Verbindung mit Artikel 4 des Gesetzes vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

#### § 1

#### **Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes**

Der Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin wird

1. gemäß § 25 der Handwerksordnung zur Ausbildung für das Gewerbe Nummer 30 der Anlage A der Handwerksordnung und
2. gemäß § 25 des Berufsbildungsgesetzes staatlich anerkannt.

#### § 2

#### **Ausbildungsdauer**

- (1) Die Ausbildung dauert drei Jahre.
- (2) Auszubildende, denen der Besuch eines nach

landesrechtlichen Vorschriften eingeführten schulischen Berufsgrundbildungsjahres nach einer Verordnung gemäß § 27a Abs. 1 der Handwerksordnung und § 29 Abs. 1 des Berufsbildungsgesetzes als erstes Jahr der Berufsausbildung anzurechnen ist, beginnen die betriebliche Ausbildung im zweiten Ausbildungsjahr.

#### § 3

#### **Zielsetzung der Berufsausbildung**

Die in dieser Verordnung genannten Fertigkeiten und Kenntnisse sollen bezogen auf Arbeits- und Geschäftsprozesse vermittelt werden. Sie sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren sowie das Handeln im betrieblichen Gesamtzusammenhang einschließt. Die in Satz 2 beschriebene Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 9 und 10 nachzuweisen.

#### § 4

#### **Berufsfeldbreite Grundbildung**

Die Ausbildung im ersten Ausbildungsjahr vermittelt eine berufsfeldbreite Grundbildung, wenn die betriebliche Ausbildung nach dieser Verordnung und die Ausbildung in der Berufsschule nach den landesrechtlichen Vorschriften über das Berufsgrundbildungsjahr erfolgen.

#### § 5

#### **Ausbildungsberufsbild**

Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht,
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz,
4. Umweltschutz,

\* Bundesgesetzblatt Jahrgang 2004 Teil I Nr. 19 vom 30. April 2004, S. 632 ff.

\*\* Diese Rechtsverordnung ist eine Ausbildungsordnung im Sinne des § 25 des Berufsbildungsgesetzes und des § 25 der Handwerksordnung. Die Ausbildungsordnung und der damit abgestimmte, von der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland beschlossene Rahmenlehrplan für die Berufsschule werden als Beilage zum Bundesanzeiger veröffentlicht.

5. Umsetzen von Hygienevorschriften,
6. Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechniken,
7. Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team,
8. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen,
9. Kundenberatung und Verkauf,
10. Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten,
11. Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln,
12. Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck,
13. Herstellen von Brot und Kleingebäck,
14. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen,
15. Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen,
16. Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes,
17. Herstellen von Partykleingebäck,
18. Herstellen von Süßspeisen,
19. Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts,
20. Herstellen von Backwarensnacks,
21. Herstellen von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe.

#### § 6

##### **Ausbildungsrahmenplan**

Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 5 sollen nach der in der Anlage enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung des Ausbildungsinhalts ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

#### § 7

##### **Ausbildungsplan**

Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplans für die Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

#### § 8

##### **Berichtsheft**

Die Auszubildenden haben ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

#### § 9

##### **Zwischenprüfung**

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für das erste Ausbildungsjahr und die erste Hälfte des zweiten Ausbildungsjahres aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) In höchstens vier Stunden soll der Prüfling je eine praktische Aufgabe aus den Gebieten 1 und 2 sowie eine praktische Aufgabe aus dem Gebiet 3 oder 4 bearbeiten. Folgende Gebiete sind zu Grunde zu legen:

1. Herstellen von Weizenbrot,
2. Herstellen von Weizenkleingebäck,
3. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teig oder Masse,
4. Herstellen von Backwarensnacks oder Partykleingebäck.

Bei der Durchführung der Aufgaben soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeiten planen, unter sachgemäßer Verwendung von Geräten, Anlagen und Maschinen durchführen und die Ergebnisse beurteilen und kontrollieren sowie Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit, der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und der Kundenorientierung berücksichtigen und hierbei die Informations- und Kommunikationstechnik anwenden kann.

(4) In höchstens 150 Minuten soll der Prüfling Aufgaben schriftlich bearbeiten, die sich auf die praktischen Aufgaben beziehen. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsschritte planen, Arbeitsmittel festlegen, Rohstoffe beurteilen, Mengen bestimmen sowie lebensmittelrechtliche Vorschriften und Maßnahmen der Qualitätssicherung berücksichtigen kann.

## § 10

**Gesellenprüfung, Abschlussprüfung**

(1) Die Gesellenprüfung, Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) In Teil A der Prüfung soll der Prüfling in insgesamt höchstens acht Stunden vier Arbeitsaufgaben durchführen sowie während dieser Zeit in insgesamt 15 Minuten hierüber ein Fachgespräch führen. Hierfür kommen folgende Arbeitsaufgaben in Betracht:

1. Herstellen von Sauerteigbrot,
2. Herstellen von Kleingebäck unterschiedlicher Teige und unterschiedlicher Formen,
3. Herstellen von Backwarensnacks, Partykleingebäck oder kleinen Gerichten,
4. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen oder Massen,
5. Herstellen einer Torte.

Die Arbeitsaufgaben 1 bis 3 sind verpflichtend zu bearbeiten. Von den Arbeitsaufgaben 4 und 5 ist eine zu wählen. Durch die Durchführung der Arbeitsaufgaben und das Fachgespräch soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsabläufe unter Beachtung wirtschaftlicher, technischer, ökologischer und zeitlicher Vorgaben im Hinblick auf Kundenerwartungen selbstständig planen, umsetzen und präsentieren, Sicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen, Kundenaufträge annehmen, Kunden beraten, die für die Arbeitsaufgaben relevanten fachlichen Hintergründe aufzeigen sowie die Vorgehensweise bei der Durchführung der Arbeitsaufgaben begründen kann.

(3) In Teil B der Prüfung soll der Prüfling Aufgaben aus folgenden Prüfungsbereichen schriftlich bearbeiten:

1. Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten,
2. Betriebswirtschaftliches Handeln,
3. Wirtschafts- und Sozialkunde.

In den Prüfungsbereichen

1. Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten und
2. Betriebswirtschaftliches Handeln

sind insbesondere produktbezogene Problemstellungen mit verknüpften planerischen, technologischen, mathematischen und hygienebe-

zogenen Sachverhalten zu analysieren, zu bewerten und Lösungswege darzustellen. Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde kommen Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:

Allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge aus der Berufs- und Arbeitswelt.

(4) Für Teil B der Prüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:

1. Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten  
180 Minuten,
2. Betriebswirtschaftliches Handeln  
120 Minuten,
3. Wirtschafts- und Sozialkunde  
60 Minuten.

(5) Innerhalb des Teils B der Prüfung sind die Prüfungsbereiche wie folgt zu gewichten:

1. Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten  
50 Prozent,
2. Betriebswirtschaftliches Handeln  
30 Prozent,
3. Wirtschafts- und Sozialkunde  
20 Prozent.

(6) Teil B der Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in den einzelnen Prüfungsbereichen durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung der Ergebnisse für die mündlich geprüften Prüfungsbereiche sind die jeweiligen bisherigen Ergebnisse und die entsprechenden Ergebnisse der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.

(7) Die Prüfung ist bestanden, wenn

1. im Prüfungsteil A und
2. im Prüfungsteil B

jeweils mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden.

In zwei der Prüfungsbereiche des Prüfungsteils B müssen mindestens ausreichende Leistungen, in dem weiteren Prüfungsbereich des Prüfungsteils B dürfen keine ungenügenden Leistungen erbracht worden sein.

§ 11

**Übergangsregelung**

Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden, es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung.

§ 12

**Inkrafttreten, Außerkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am 1. August 2004 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Bäcker Ausbildungsverordnung vom 30. März 1983 (BGBl. I S. 413), geändert durch Artikel 2 § 26 des Gesetzes vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), außer Kraft.

Berlin, den 21. April 2004

Der Bundesminister  
für Wirtschaft und Arbeit  
In Vertretung  
Georg Wilhelm Adamowitsch

**Anlage**

(zu § 6)

Ausbildungsrahmenplan  
für die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin

**Abschnitt I: Berufliche Grundbildung**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 5 Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung des Arbeitsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären</li> <li>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen</li> <li>c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen</li> <li>d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</li> <li>e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 5 Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aufgaben und Aufbau des ausbildenden Betriebes erläutern</li> <li>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären</li> <li>c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen</li> <li>d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben</li> </ul>			
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz (§ 5 Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</li> <li>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> <li>c) Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</li> <li>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul>			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
4	Umweltschutz (§ 5 Nr. 4)	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen			
5	Umsetzen von Hygienevorschriften (§ 5 Nr. 5)	a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden b) Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden	4		
6	Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechniken (§ 5 Nr. 6)	a) Bedeutung und Nutzungsmöglichkeiten von Informations- und Kommunikationssystemen für den Ausbildungsbetrieb erläutern b) Arbeitsaufgaben mit Hilfe von Informations- und Kommunikationssystemen bearbeiten c) Vorschriften zum Datenschutz beachten d) Daten pflegen und sichern	3		
7	Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team (§ 5 Nr. 7)	a) Arbeitsaufträge erfassen b) Informationen beschaffen und nutzen, insbesondere Rezepte, Produktbeschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten e) Arbeitsaufgaben im Team planen und Sachverhalte darstellen	3		
8	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 5 Nr. 8)	a) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln b) zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen im eigenen Betrieb beitragen c) Prüfarten und Prüfmittel auswählen d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern e) frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen	2		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
9	Kundenberatung und Verkauf (§ 5 Nr. 9)	a) Kundenerwartungen im Hinblick auf Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik und Kleidung beachten b) Verkaufshandlungen durchführen	2		
10	Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten (§ 5 Nr. 10)	a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken d) Fehlfunktionen an Anlagen, Geräten und Maschinen erkennen und melden	4		
11	Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln (§ 5 Nr. 11)	a) Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden b) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen c) Umverpackungen lagern und entsorgen d) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern e) Betriebsmittel lagern	3		
12	Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck (§ 5 Nr. 12)	a) Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen b) Teige herstellen c) Teige nach unterschiedlichen Verfahren aufarbeiten d) Gärprozesse steuern e) Backprozesse durchführen	12		
13	Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen (§ 5 Nr. 14)	a) Blätterteig herstellen b) gefüllte und ungefüllte Teile aus Blätterteig aufmachen c) Mürbeteig herstellen und verarbeiten d) Hefeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten e) deutschen und dänischen Plunderteig herstellen und verarbeiten f) Backprozesse durchführen	12		
14	Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen (§ 5 Nr. 15)	a) Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen b) Biskuitmassen, insbesondere Wiener Masse, anschlagen c) Massen aufstreichen, einfüllen und backen	3		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
15	Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes (§ 5 Nr. 16)	a) Aprikotur herstellen und verarbeiten b) Glasuren herstellen und verarbeiten c) Sahne aufschlagen d) Cremes herstellen e) Füllungen herstellen, insbesondere Mandel-, Nuss-, Quark- und Mohnfüllung	4		

## Abschnitt II: Berufliche Fachbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
1	Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team (§ 5 Nr. 7)	a) Bedarf an Arbeitsmaterial ermitteln b) Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung insbesondere fertigungstechnischer, wirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte planen, festlegen und vorbereiten		2	
		c) Aufträge und Vorgaben auf Umsetzbarkeit prüfen, Lösungen teamorientiert entwickeln d) Zeitaufwand und personelle Unterstützung festlegen e) Backzettel herstellen, Reihenfolge der Produktherstellung festlegen f) Listen zur Warenbeschaffung führen, auch unter Verwendung von Informations- und Kommunikationstechnologie			2
2	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 5 Nr. 8)	a) Bedeutung und Wirksamkeit qualitätssichernder Maßnahmen für den betrieblichen Ablauf beurteilen b) Prüfarten und Prüfmittel anwenden, Wareneingangskontrolle durchführen c) betriebliche Dokumentationen anlegen d) Betriebsmittel unter Berücksichtigung ihrer Wirkung auf Lebensmittel lagern		2	
		e) qualitätssichernde Verfahren anwenden, insbesondere Kältetechnik und Frischhalteverpackungstechnik f) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln beseitigen g) Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen			4

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			
			1	2	3	
1	2	3	4			
3	Herstellen von Brot- und Kleingebäck (§ 5 Nr. 13)	<p>a) Rohstoffe und Halbfabrikate für Weizen-, Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmisch- und Spezialbrot sowie Kleingebäck auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen</p> <p>b) Vorteige herstellen und einsetzen</p> <p>c) Lockerungsmittel, insbesondere Sauerteig und Hefe, einsetzen</p> <p>d) Sauerteig nach vorgegebenen Rezepturen und Führungsarten herstellen</p> <p>e) Teige herstellen</p> <p>f) Teige in unterschiedlichen Formen, auch von Hand, aufarbeiten</p> <p>g) Gärprozesse steuern, insbesondere unter Berücksichtigung der Kältekonservierung</p> <p>h) Backprozesse für Weizen-, Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmischbrot und Kleingebäck durchführen</p> <p>i) Vollkorn- und Schrotbrote herstellen</p> <p>j) Spezialbrote herstellen, insbesondere unter Verwendung anderer Getreidearten und Zusatz von Saaten</p>		5		
				12		
						10
4	Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen (§ 5 Nr. 14)	<p>a) Flechtgebäcke herstellen</p> <p>b) Mürbeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten</p> <p>c) Spritzmürbeteige rühren und dressieren</p> <p>d) Teegebäck aus Mürbeteig füllen, zusammensetzen und garnieren</p> <p>e) deutschen und französischen Blätterteig herstellen und aufarbeiten</p> <p>f) Backprozesse durchführen</p> <p>g) Lebkuchenteig herstellen und aufarbeiten</p> <p>h) schweren Hefeteig, insbesondere für Stollen, herstellen und aufarbeiten</p> <p>i) nährstoff-, vitamin- und mineralstoffveränderte Backwaren herstellen</p>		10		
						4

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
5	Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen (§ 5 Nr. 15)	a) schwere Massen rühren, insbesondere für Sandkuchen und Kuchen mit Früchten b) Makronenmasse herstellen c) Florentiner und Nussecken herstellen d) Brandmasse herstellen e) Bienenstichmasse abrösten f) Baiser-Masse herstellen g) Massen dressieren, aufstreichen und einfüllen h) Backprozesse durchführen			12
6	Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes (§ 5 Nr. 16)	a) Eiweißspritzglasur herstellen und verarbeiten b) frische und getrocknete Früchte sowie Gemüse zu Füllungen verarbeiten c) Sahnecreme herstellen		3	
		d) pikante Füllungen herstellen e) Kuvertüre auswählen, temperieren und verarbeiten f) deutsche, französische und italienische Butter- und Fettcreme herstellen			4
7	Herstellen von Partykleingebäck (§ 5 Nr. 17)	a) Partykleingebäck, insbesondere Salz- und Käsegebäck, aus Teigen und deren Verbindungen mit tierischen und pflanzlichen Zutaten herstellen		3	
		b) Pasteten mit unterschiedlichen Füllungen herstellen			3
		c) Partykleingebäck aus Brandmasse herstellen			
8	Herstellen von Süßspeisen (§ 5 Nr. 18)	a) kalte und halbgefrorene oder gefrorene Süßspeisen herstellen b) süße Eierspeisen herstellen		3	
9	Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts (§ 5 Nr. 19)	a) Torten und Desserts unter Berücksichtigung von Farbe, Form, Geschmack und deren Wechselwirkung entwerfen b) Böden und Kapseln mit Füllungen zusammensetzen c) Dekortechniken ausführen, insbesondere Einstreichen, Einstreuen, Einschlagen, Riefen, Dressieren und Belegen d) Ornamente und Schriftzeichen entwerfen und herstellen e) Torten und Desserts ausgarnieren			6
10	Herstellen von Backwarensnacks (§ 5 Nr. 20)	a) Backwarensnacks aus Teigen mit tierischen und pflanzlichen Zutaten herstellen b) Brot und Kleingebäck belegen und garnieren		4	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			
			1	2	3	
1	2	3	4			
		c) gebackene Snacks mit Auflagen und Füllungen herstellen d) Backwarensnacks entwickeln				3
11	Herstellen von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe (§ 5 Nr. 21)	a) süße Teigspeisen herstellen, insbesondere Strudel b) Eierspeisen herstellen c) Toastvariationen zubereiten			3	
		d) herzhaftes Teigspeisen, insbesondere Gemüsekuchen, Zwiebelkuchen und Quiche, zubereiten e) Salatvariationen zubereiten				3
12	Kundenberatung und Verkauf (§ 5 Nr. 9)	a) Waren präsentieren b) Kundengespräche situationsgerecht führen c) Kunden beraten			3	
		d) Bäckereierzeugnisse kundengerecht und transportsicher verpacken e) bei verkaufsfördernden Maßnahmen mitwirken				3