| Fachkompetenz  (Auszüge aus dem Bildungs-/Lehrplan) | Medienkompetenz | Anwendungs-Know-how | Informatische Grundkenntnisse |
| --- | --- | --- | --- |
| Lernfeld 1: Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters |  |  |  |
| 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. * begreifen die Zusammenarbeit der Abteilungen und Personalgruppen als Arbeit im Team und kennen den Einsatz der Informations- und Kommunikationstechnik. | 1.1.1 Technologietrends und Transformationsprozesse in der Arbeits- und Lebenswelt verstehen und analysieren   * analysieren den Zusammenhang von automatisierten Prozessen in der Backstube und Arbeitserfordernissen (Rezeptur, Ofensteuerung, Softwareupdates, Personaleinsatz und betriebsinterne Schulungen) | 1.2.1 Methoden computergestützter Kooperation vergleichen   * weisen neue Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter die Geräte und Systeme des Betriebes ein und erläutern Systemvernetzungen | 1.3.1 Vernetzte Systeme und Komponenten   * erkennen Schnittstellen zwischen Warenlieferungen und Kundennachfrage * Identifizieren Netzwerkkomponenten |
| Lernfeld 3: Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen |  |  |  |
| Die Schülerinnen und Schüler kennen die wesentliche Bedeutung des Marketings, gestalten und präsentieren Produkte und wenden Kommunikationsinstrumente an. | 2.1.1 Validität von Informationen überprüfen  2.1.4 Digitalen Medien zur Zielerreichung bewerten  2.1.5 Einsatz digitaler Lernmedien begründen   * bewerten Online-Angebote in Hinblick auf Kundenanforderungen * bewerten digitale Medien in Hinblick auf Aufwand, Verfügbarkeit und Effizienz | 2.2.1 Selbstständig Informationen aus dem Internet beschaffen  2.2.4 Medien zur aktiven und passiven Nutzung gestalten  2.2.5 Lernressourcen für den offenen Gebrauch nutzen   * nutzen das Internet als Recherchetool * erstellen digitale Medien für die Produktwerbung * erstellen für die Einweisung von Personal digitale Medien | 2.3.1 Internetrecherche (Adressen, Browser, Formate und Lizenzen)  2.3.2 Suchmaschinen und –strategien  2.3.3 Virtuelle Lernmanagementsysteme   * unterscheiden Suchmaschinen und –strategien * erläutern computerbasierte Wissensverarbeitung * unterscheiden Social-Media Anwendungen |
| Lernfeld 5: Herstellen von Weizenbrot |  |  |  |
| Die Schülerinnen und Schüler   * wählen für Rezepte Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eignung und der rechtlichen Vorgaben aus und führen dazu Berechnungen durch * entwickeln Ablaufpläne, setzen Geräte und Maschinen zur rationellen Herstellung und Bevorratung der Teige auch unter Einbeziehung der Kältetechnik ein. | 6.1.1 Digitale Repräsentation von Daten in automatisierten Prozessen bewerten   * vergleichen und bewerten die Wirkungsweise von Systemen und Softwareanwendungen in der Bäckerei sowie in vernetzten Filialbetrieben * identifizieren Störungen in Prozessketten der Herstellung und Lieferung von Backwaren | 6.2.3 Fachbereichsspezifische Software einsetzen   * setzen Diagnosesoftware zur Fehleranalyse ein * nutzen Schnittstellen zu Herstellerportalen | 6.3.4 Produktionssteuerung   * unterscheiden Planung, Steuerung und Kontrolle von Herstellungs- und Lieferungsprozessen in Softwareanwendungen |
| Lernfeld 12: Herstellen von kleinen Gerichten |  |  |  |
| Die Schülerinnen und Schüler stellen kleine Gerichte für verschiedene Tageszeiten und Anlässe her. | 7.1.1 Eigene Arbeitsergebnisse der digitalen Aufbereitung im Hinblick auf Informationsgehalt, Aktualität und Stichhaltigkeit analysieren   * entwickeln Marketingkonzept mit der Zielrichtung „Aktionswoche im Mai“ und setzen es um * bewerten das Ergebnis nach Kundenanforderungen und Wettbewerbsbedingungen | 7.2.1 Problemstellungen zum Einsatz von Informationssystemen analysieren   * analysieren den Personalaufwand für Softwarelösungen im Marketing für Kleinbetriebe | 7.3.5 Projektmanagement   * unterscheiden Projektmanagementsoftware für das Handwerk nach Funktionsumfang und Schulungserfordernissen |