| 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 überprüfen2.1.4 Digitalen Medien zur Zielerreichung bewerten2.1.5 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 beschaffen2.2.4 Medien zur aktiven und passiven Nutzung gestalten2.2.5 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 –strategien2.3.3 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
 |