

Stoffverteilung Fleischer/ FLVLernfeld: 1 Einführen eines neuen Mitarbeiters

60 Stunden

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1	1.1	Das Berufs- und Persönlichkeitsprofil des FL/FIV und die gesetzlichen Grundlagen der Berufsausbildung Aus-Fort-und Weiterbildung	Berechnungen bzgl. - mathematischen Grundlagen in der Berufsausbildung	
2		Die Berufsgeschichte		
3		Handwerkliche Arbeitsbedingungen Die Teamarbeit	- Umsätzen und Verkaufsziffern (Erhöhung, Senkung) - Löhnen	
4		Die Organisations des deutschen Handwerks und der Industrie		
5	1.2	Standorte, Produktions- und Verkaufsräume/ Ladenkonzepte		Einsatz von Hard- und Software
6		Die technische Ausstattung	- Preisen für Maschinen, Geräte und Einrichtungen (Rabatt, Skonto, MwSt)	
7		Die Arbeitsabläufe in Produktion und Verkauf	- Arbeitszeiten (gerader/ungerader Dreisatz)	
8		Die Sicherheit am Arbeitsplatz (Vorschriften, Unfallverhütung, 1.Hilfe, Berufsgenossenschaft und Berufskrankheiten)		
9		Hygiene am Arbeitsplatz (gesetzlichen Grundlagen, Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene und Lebensmittelkontrolle)		
10		Die Mikroorganismen und Verderb		
11	1.3	Die Anforderungen an das Produkt (sensorische Grundschulung und Prüfverfahren, Sortimentsübersicht)	- Maßnahmen zum Schutz der Verbraucher vor wirtschaftlichen Schäden (Zutatenliste, QUID, Füllmengen, ..)	
12		Ernährung- Umwelt- Ökologie		
13		Der Verbraucherschutz		

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1.	1.2.1	Schweinerassen, Geschlechtseinteilung, Qualitätsbestimmungen Klassifizierung nach Handelsklassen	<u>Berechnungen bzgl:</u> - Verlusten in den einzelnen Zerlegestufen	
2.	1.2.1	Gewebearten Muskelgewebe, Knochengewebe, Bindegewebe, Hautgewebe, Fettgewebe, Aufbau - Zusammensetzung - Bsp. Blutzusammensetzung	- Schlachtausbeuten - Gewichtsveränderungen und Aus - wirkungen auf den Preis u.a. bei der	
3.	1.2.1		Haltbarmachung	
4.				
5.	1.2.1	Grobzerlegung - nach DLG Schnittführung		
6.	1.2.2.	Feinzerlegung in Fleischteilstücke Knochenbezeichnung Fleischwertsortierung (SI bis X)		Zerlegung einer Schweinehälfte mit anschließender Verwendung
7.	1.2.3.	Fleischreifung (Phasen der Fleischreifung) Verwendung, Einsatz		
8.	1.2.3.	Qualitätsprobleme - PSE, DFD Fleisch		
9.	1.2.3.	Mikrobiologie des Fleisches Aufbau, Arten, Vermehrung von MO		
10.	1.2.3.	Kühlen und Gefrieren von Schweinefleisch		
11.	1.2.4.	Schafzerlegung Fleischteilbestimmung Verwendung		
12.				Zerlegung einer Schweinehälfte mit anschließender Verwendung

13.	Abschlussarbeit!	Projekttag in Verbindung mit Lernfeld 3
-----	------------------	--

Lernfeld 1.3. Herstellen von Hackfleisch

40 Stunden

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1.	1.3.1.	produktrelevante Rechtsvorschriften Hygiene VO LMBG, Leitsätze	<u>Berechnungen bzgl.:</u>	
2.	1.3.2.	Anwendungsbereiche HACCP personelle Voraussetzungen		
3.		Fleischauswahl , Fleischteile zuordnen	- Rohstoffmengen	Fleischteile erkennen und bezeichnen
4.		Zusatzstoff Kochsalz	- Kochsalzmengen	
5.		Gewürze die zur Herstellung verwendet werden (Anbau, Herkunft usw.	- Gewürzmengen	Gewürzpraktikum
6.		Geräte und Maschinenzur Herstellung von Hackfleisch		Handhabung der Maschinen (Wolf - Steaker)
7.		Erarbeitung von Rezepturen zur Herstellung von Hackfleisch	- Zusammensetzung von Hackfleischprodukten	
8.	1.3.3.	Technologie zur Herstellung von Hackfleischerzeugnissen / Durchführung	- Fettanteilen in Hackfleischsorten	Herstellung von Hackepeter
9.		Beurteilung der Produktqualität Verkaufsargumente	- BEFFE - Berechnungen	Herstellen von verschiedenen Hackfleisch - produkten (Übung)
10.		Qualitätssicherung Kennzeichnungs VO		Projekttag - Herstellen von HF - Produkten

11.		Herstellung und Präsentation von verschiedenen Hackfleischerzeugnissen	- Preisberechnungen (Mischungsrechnen)	
12.		Lagerung von Hackfleischprodukten		
13.	3.3.	Anordnung in der Theke / Präsentation von Hackfleischerzeugnissen		

Lernfeld: 1.4 Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen

60 Stunden

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1 - 3	1.4.1	Gewürze / würzende Zutaten 1. Definition		
		2. Einteilung nach - Pflanzenteilen - Herkunft	- Berechnungen bzgl : Gewürzmengen für die Herstellung von küchenfertigen Erzeugnissen	sensorische Prüfung und Begutachtung der einzelnen Gewürze
		3. Wirkung der Gewürze		
		4. Andere geschmacksgebende Zutaten - Salz - Essig - Alkoholische Getränke - Geschmacksverstärker - Gewürzmischungen, -zubereitungen, -präparate - Gemüse, Obst, Nüsse und Pilze - Kartoffeln und -erzeugnisse	- Berechnungen bzgl: Herstellungsverlusten (Putz-, Koch - Bratverlust, ...)	
4 - 6	1.4.2	Herstellung küchenfertiger Erzeugnisse		
		1. Fleischgerichte für Pfanne und Grill	- Rohstoffmengenberechnung für die Herstellung	Herstellen eines Grillerzeugnisses
		2. Braten und Rollbraten küchenfertig vorber.	- Berechnung von Herstellungsverlusten	Herstellen eines Rollbratens
		3. Küchenerzeugn. durch Pökeln, Beizen, Marinieren	- Berechnung von Pökelergebnissen - und verlusten	Herstellen eines Sauerbratens
		4. Küchenerzeugn. Fleischzeugn. Mit Speck oder Teig verfeinern	- Materialkostenerstellung	Herstellen eines Erzeugnisses im Teigmantel
		5. Fleischzeugn. Mit raffinierter Füllung herstellen		Herstellen einer gefüllten Hähnchens
6 - 8	1.4.3	Verkaufsförderndes Präsentieren küchenfertiger Erzeugnisse		

	<p>1. Produktqualität beurteilen</p> <p>Kundenerwartungen</p> <p>DLG-Qualitätswettbewerb</p> <p>Rechtliche Bestimmungen</p>		
	<p>2. Präsentationsmöglichkeiten</p> <p>Gestaltung von Preisschildern</p> <p>Erarbeitung eines Info-Blattes</p> <p>Gewichts- und Rezepturberechnungen</p>	- Kalkulation von Verkaufspreisen	<p>Erarbeitung von optisch wirksamen Preisschildern für die hergestellte Produkte</p> <p>Erstellen eines Info-Blattes zu einem ausgewählten Anlass</p>

Lernfeld: 1.5 Informieren über Fleischereiprodukte

80 Stunden

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung/Labor
1	1.5.1	<p>Kundenrelevante Informationen über Inhaltsstoffe von Fleisch und Fleischerzeugnissen</p> <p>1. Allgemeine Grundlagen</p> <p>1.1. Bedeutung der Ernährung</p> <ul style="list-style-type: none"> - ausgewogene Ernährung - zehn Regeln der DGE 		Grundkenntnisse der Labortätigkeit
2		<p>1.2. Bereiche der Ernährungslehre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel -Übersicht Lebensmittelbestandteile <p>1.3. Energiebedarf</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundregel der Energiebilanz - Berechnung Grund- und Leistungsumsatz <p>1.4. Leitsätze Fleisch</p>	Berechnung Grund- Leistungsumsatz	Einteilung der LM und Aufgaben im Organismus
3		<p>1.5. Bedeutung energieliefernder Nährstoffe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Übersicht Eiweiß- Fett- Kohlenhydrat <p>1.6. Energiebedarfsberechnung</p> <ul style="list-style-type: none"> -Faustregel und Berechnungen <p>2. Grundnährstoffe</p>	Energiewertberechnung	

4		<p>2.1. Die Kohlenhydrate</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herkunft der KH - Einteilung der KH - Lebensmitteltechnologische Eigenschaften - Kohlenhydratreiche Lebensmittel <p>2.2. Die Fette</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fette und fettähnliche Stoffe - Struktur und Eigenschaften 	<p>Berechnung der empfohlenen KH-Zufuhr</p> <p>Energie- und Nährwertberechnung von Kohlenhydratreichen LM</p> <p>Berechnung Fettbedarf</p>	<p>Nachweis von KH</p> <p>Glucosegehaltbestimmung in LM</p> <p>Eigenschaften der KH</p> <ul style="list-style-type: none"> - Löslichkeit - Vergärbarkeit - Bräunungsvermögen <p>Nachweis chemischer Elemente der Fette</p> <p>Ermittlung von Schmelzbereichen</p> <p>Fettnachweise in LM</p>
6		<ul style="list-style-type: none"> - Lebensmitteltechnologische Eigenschaften - fetthaltige Lebensmittel - Empfehlungen für die Fettbedarfsdeckung 		<p>Gewinnung von Fett/ Herstellung Margarine</p> <p>Fettverderb</p> <p>Löslichkeit der Fette</p>
7		<p>2.3. Die Eiweiße</p> <ul style="list-style-type: none"> - Struktur und Eigenschaften der Eiweiße - Eiweißbedarf und Eiweißstoffwechsel 	<p>Berechnung der Eiweißbedarfsdeckg.</p> <p>Energie- und Nährwertberechnung von Eiweißhaltigen LM</p>	<p>Nachweis chemischer Elemente der Eiweiße</p> <p>Denaturierung und Renaturierung von</p>
8		<ul style="list-style-type: none"> - Eiweißhaltige Lebensmittel - Lebensmitteltechnologische Eigenschaften <p>3. Inhaltsstoffe des Fleisches</p>		<p>Gelatine</p> <p>Eiweißnachweis in LM</p> <p>Milchzusammensetzung</p>
9		<p>3.1. Das Wasser</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aufgaben des Wassers im Organismus - Flüssigkeitsbedarfsdeckung - Wasser in Lebensmitteln und in der LM-Verarbeitung <p>3.2. Die Vitamine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einteilung, Vorkommen und Funktionen - Vitaminbedarfsdeckung 	<p>Vitamingehaltsberechnung in LM</p>	<p>Wasserhärtebestimmungen</p> <p>Wasserlöslichkeit von LM</p> <p>Nachweis in LM</p> <p>Zusammensetzung einer Vitamin - Brausetablette</p>
10		<p>3.3. Die Minerale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Minerale als Nahrungsbestandteile - Vorkommen und Funktionen der Minerale - Mangelerscheinungen <p>3.4. Die Enzyme</p> <ul style="list-style-type: none"> - Struktur und Eigenschaften der Enzyme - Funktionen im Organismus 	<p>Berechnung der Mineralzufuhr durch LM</p>	<p>Nachweis in LM</p> <p>Eigenschaften von Enzymen</p> <p>Verdauung</p>
11	1.5.2	<p>Bedeutung der Fleischerzeugnisse für eine ausgewogene Ernährung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Darstellung unterschiedlicher Ernährungsmodelle - Beurteilung von Ernährungstrends - Ableitungen für eigenes Essverhalten - ernährungsbedingte Krankheiten - Vorteile einer ausgewogenen Ernährung 	<p>Berechnung Grund- Leistungsumsatz des eigenen Bedarfs</p> <p>Nährwertberechnung des eigenen Speiseplans</p>	<p>Erstellung eines ausgewogenen Speiseplans</p> <p>Nachweise für Nährstoffmängel</p>
12				

Lernfeld: 2.1**Verkauf aktiv gestalten**

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1 - 5	2.1.1.	Verkaufshandlungen - Kundenerwartungen an das Verkaufspersonal - Kundentypen und Kundengruppen - Kaufmotive - Fragetechniken - Ablauf eines Verkaufsgesprächs	- Berechnungen bzgl --- Bereitstellung von Handelswaren und Eigenprodukten --- Konsum - und Kaufverhalten von Kunden	Rollenspiele
6 - 9	2.1.2.	2. Formulierung von Verkaufsargumenten Grundsoriment		Waren des Grundsoriments
10 - 13	2.1.3.	3. Verkauf erfolgreich abschließen - wiegen und verpacken - Preisermittlung - Umrechnen von Gewichten - Aufbau und Funktion von Waage und Kasse - Zahlungsarten - Kaufbelege - Kassenbericht / Soll-Ist-Berechnung - Verabschiedung der Kunden	- Durchschnittspreise für Mischungen - Ermittlung von Preisen und Kaufsummen, Kopfrechnen - Kassierung und Quittierung von Kaufbeträgen - Zahlungsverkehr (Rabatt/ Skonto) - Kassenprüfung	Übungen an der Waage Kopfrechnen Rollenspiele

Lernfeld: 2.2**Waren kundenorientiert verkaufen****100 Stunden**

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1 - 4	2.2.1	Rohpökelfware, kalten Braten und Spezialitäten - Geschichte des Pökeln - Begriff Pökelfware und Warenbeispiele - Salzen - Pökelfstoffe und -hilfsstoffe - Möglichkeiten und Anwendungsbereiche - Umrötung - Räucherverfahren und Raucherzeugung - Hürdenkonzept - Technologie der Roh-, Rohpökelfwaren-, Braten- und Spezialitätenherstellung (Fleischauswahl - Lake- und Verlustberechnung	- Berechnungen bzgl --- Pökelfgewinnen - und verlusten --- Zusammensetzung von Laken --- Verdünnen und Verstärken von Laken	

5 - 7	2.2.2	<p>Grundlagen der Herstellung von Kochwurst</p> <ul style="list-style-type: none"> - Begriff/Einteilung von Kochwurst - Wursthüllen (Natur- und Kunstdärme) - Qualitätsstufen und Sülzwurstherstellung - Kochwurstfehler und ihre Ursachen - Ernährungsphysiologische Bewertung - Berechnung von Garverlusten 	<ul style="list-style-type: none"> - Berechnungen bzgl --- Gewichtsverlusten bei der Herstellung --- einfachster Rezepturen --- Preisen 	
7 - 9	2.2.3	<p>Grundlagen der Herstellung von BW</p> <ul style="list-style-type: none"> - Begriffe/Einteilung von Brühwurst - Allgemeine Technologie der BW - Herstellung - BW - Fehler und ihre Ursachen - Ernährungsphysiologische Bewertung - Berechnung von BEFFE /Brühverlusten - Kalkulation von Preisen 	<ul style="list-style-type: none"> - Berechnungen bzgl --- Gewichtsverlusten bei der Herstellung --- einfachster Rezepturen --- Preisen --- geforderter Analysenwerte bzgl. 	
10 - 11	2.2.4	<p>Grundlagen der Herstellung von Rohwurst</p> <ul style="list-style-type: none"> - Begriffe / Einteilung - Qualitätsstufen - Allgemeine Technologie der RW - Herstellung - RW - Fehler und ihre Ursachen - Lagerung und Warenpflege - Ernährungsphysiologische Bewertung - Berechnung von BEFFE und Reifeverlusten - Kalkulation von Preisen 	<ul style="list-style-type: none"> - Berechnungen bzgl --- Gewichtsverlusten bei der Herstellung --- einfachster Rezepturen --- Preisen --- geforderter Analysenwerte bzgl. BEFFE und BEFFE im FE 	
12 - 13	2.2.5	<p>Aktives Verkaufen von Pökelware, Brüh-, Koch- und Rohwurst</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thekenbelegungspläne jahreszeitlichen Themen - Argumentationstechnik Wurstwaren - Kennzeichnungsvorschriften - Möglichkeiten der Verpackung - Verkaufshandlung durch die Schüler - Wiederholung ergonomischer Prinzipien 		<p>Rollenspiele</p> <p>Argumentationsübungen</p> <p>Verpackungsübungen</p>

Lernfeld: 2.3 Speisen herstellen und anrichten

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1	2.3.1	Überblick zu Snacks	<u>Berechnungen bzgl :</u>	
		Blatt- und Rohkostsalate	- Mengenermittlung für die Herstellung von Snacks	
		Dressings		
2		Brot- und Brötchensorten		
		Aufstriche, Beläge und Garnierung	- Nährwerten	
		Convenience- Produkte		
3		Lagerung der Zutaten	- Nährwerten	
3 und 4		Herstellung von Snacks	- Herstellungsverlusten	Salate, Finger- Food, belegte Brötchen
5		Präsentation und Lagerung des Produkts	-Verkaufspreisen	
		Verpackung		
		Sensorische, lebensmittelrechtliche und betriebswirtschaftliche Aspekte		
6	Leistungskontrolle			
6 und 7	2.3.2	Gebackene Snacks aus verschiedenen Teigen	- Mengenermittlung für die Herstellung von gebackenen Snacks	
8		Wiederholung Garverfahren		
9		Convenience- Produkte		
10		Warmlagerung einschl. Geräte		
		Präsentation und Verpackung	- Verkaufspreisen	
11		Herstellung und Verkostung	- Herstellungsverlusten	Pizzen, Quiche Lorraine, Zwiebelkuchen Flammkuchen
11 und 12	ernährungsphysiologische Beratung	- Nährwerten		

12	Verkaufsberatung		
13	Leistungskontrolle		
14	Abschlussarbeit		

Lernfeld: 2.4 Produkte verkaufsfördernd präsentieren

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1 - 6	2.4.1.	1. Erstellen und einsetzen von Werbeträgern - Plakatschriftarten - Grundlagen und Bedeutung der Werbung - einfache Werbeträger Schnitt	<u>Berechnungen bzgl.</u> - Präsentationsmittel	Erlernen von Plakatschriftarten Angebotszetteln und Flächenmaße
7 - 10	2.4.2.	2. Ware präsentieren und dekorativ gestalten - Ladengestaltung und Außenwerbung - Dekoration von Theke und Schaufenster - Gestaltung von Aufschnittplatten - Legetechniken und Garniturelemente - Kalkulation von Wurst- und Käsaplatten	- Dekorationsmaterial	Firmenlogos / Werbeauftritts Gestaltung einer Blickfangdekoration Gemüsedekorationen herstellen
11 - 13	2.4.3.	Fleischerfachgeschäft - dekorative Gestaltungselemente	- Verpackungsmittel - Portionierens - QUID - mengenmäßige Kenn - zeichnung von Zutaten	Wurststrauß, Wurstgesteck, Präsentkorb Geschenke verpacken, Schleifen binden

Stoffverteilungsg

FIV

Lernfeld: 3.1 Besondere Verkaufssituationen gestalten

40 Stunden

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1	3.1.1 25 Std	Sonderfälle im Verkauf	Berechnungen bzgl.	
1		Geschenkverkäufe		
1		Spätkunden		
2		Verkauf bei Hochbetrieb		Rollenspiele zum Verhalten bei Sonderfällen Sonderfällen
3		Rechte und Pflichten aus dem Kaufvertrag	- Kaufsummen unter Berücksichtigung von Rabatten, Anzahlungen	
3		Bedeutung von Reklamationen	- Kopfrechnen - Kassenprüfungen	
4		Erkennen und bewältigen von Konflikten		Rollenspiele zur Konfliktbewältigung Konfliktbewältigung
5		Umgang mit Reklamationen	- Reklamation von Waren und Zahlungsbeträgen	
6		Verhalten bei Ladendiebstählen		
7	Methoden des Diebstahls und vorbeugende Massnahmen			
8		Rechtslage bei Ladendiebstahl und Folgen für Ladendiebe		Besuch einer Gerichtsverhandlung
9	3.1.2 15 Std.	Einwände der Kunden behandeln		
10		Arten von Einwänden - echte Einwände		

11	- unechte Einwände		
	Verhalten bei Einwänden		
12 - 13	Methoden der Einwandbehandlung		Rollenspiele

Lernfeld: 3.2 Waren herrichten, präsentieren und verkaufen

100 Stunden

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
	3.2.1.	Rindfleisch verkaufen Alters- und Geschlechtsbezeichnung Herkunftsnachweise Handelsklassen Fleischteile Verwendungsmöglichkeiten Steakarten Zubereitungsmöglichkeiten Präsentation	<u>Berechnung bzgl.</u> - Bewertungssätzen - Kalkulation mit Netto + Brutto Aufschlag - Rohstoffmengen und Preisen	
	3.2.2.	Verkaufsargumentation Geflügelfleisch verkaufen Handelsklassen Arten Ernährungsphysiologische Bewertung Wiederholung hygienische Maßnahmen Fleischteile und Angebotsformen Verwendungsmöglichkeiten	- Kalkulation mit Brutto / Netto Handelsaufschlag bzw Handelsspanne	

2		Einsatz von Halbfertig- und Convenienceprodukten LMKV, AromV, ZZuIV, NKV		
3		Feinkostsalate aus Fleisch, Wurst, Geflügelsalat, Meeresfrüchte, Fisch und Käse und Dressings	Nährwertberechnungen Preiskalkulationen	Fleischsalat, Rindfleischsalat, Wurstsalat, Geflügelsalat
3		Zubereitung und Anrichtung/ Präsentation und Beurteilung und Lagerung	Handelsspanne, Handelsaufschlag Kalkulationsfaktor	
4	3.3.2	Herstellungs- und Garverfahren		
5		Geräte und Werkzeuge zum Garen, Erhitzen oder Backen von Gerichten		
6		Fleischgerichte aus Schwein und Rind und Geflügel Fleischteile und Verwendung	Kalkulation und Portionierung Maße und Gewichte	
7		Zubereitung und Anrichtung/ Präsentation und Beurteilung	Gewichtsveränderungen und Aus - wirkungen auf den Preis	Kotelett, Schnitzel, Grillfleisch und Geschnetzeltes Hähnchen, Putenbraten
8		Gerichte aus Hackfleisch, Bratwurst und Fleischkäse		Frikadellen, gefüllte Paprikaschoten, Fleischkäse
9		Soßen und Beilagen		Kartoffelpüree, Kartoffelsalat, Klöße und Gemüsebeilagen Rahmsoßen
10		Suppen und Eintöpfe Rezepturen, Auswahl von Rohstoffen	Berechnung von Rohstoffmengen und Verkaufspreisen	Gemüseeeintopf, Gulaschsuppe, Chili con Carne
11		Zubereitung und Anrichtung/ Präsentation und Beurteilung		klare Brühen mit Einlage
12		Vegetarische Gerichte sowie Teig-, Nudel- und Eiergerichte		
13		Rezepturen, Auswahl von Rohstoffen Zubereitung und Anrichtung/ Präsentation und Beurteilung	Rezeptur - und Preisberechnungen Nährwertberechnungen	Nudelaufguss, Kartoffelgratin, Lasagne

Lernfeld: 3.4 Gerichte und Getränke präsentieren und servieren

40 Stunden

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1	3.4.1	Anlässe für Partyservice - Anlassbezogene Kundenberatung		
2		Zusammenstellung von Menüs oder Büfettis	<u>Berechnungen bzgl.</u>	erstellen von Büfettvorschlägen für verschiedene Anlässe
2		Ermitteln des Materialbedarfs - Portionsmengen	-Rohstoffmengen - Portionsmengen (Rezeptfaktor,...)	
3		Alternativ- und Zusatzangebote	- Preisen	
3		Preiskalkulation		
4 - 5		Lieferscheinen und Rechnungen	- Rabatt und Skonto	erarbeiten und gestalten eines Büfettkatalogs

6	3.4.2	Auswahl und Empfehlung der korrespondierenden Getränke	- Rohstoffmengen -und Preisbe - rechnungen für Getränke	Exkursion in eine Brauerei oder zu einer Weinverkostung
7		1. alkoholfreie Getränke		
8		2. alkoholische Getränke		
9		3. Heißgetränke/Aufgussgetränke		
10		Servieren von Getränken in den richtigen Gläsern		
11	3.4.3	Planen des Serviceablaufes		Eindecken eines Gästetisches zum vorgegebenen Anlass
11		Anordnung der Tische		
11		Eindecken der Gästetische		
12		Vorbereitung und Dekoration des Büfett-Tisches		
12		Speisenanordnung auf dem Büfett		
13		Menükarten und Informationsschilder		
13	Aufgaben des Servicepersonals			

Lernfeld: 3.5 Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern

60 Stunden

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1 - 2	3.5.1	Planung einer Aktionswoche	Wiederholung und Übung zur Vorbereitung der Abschlussprüfung	Erarbeiten einer Marktanalyse im Bereich des Schulstandortes
3		Erstellen eines Marketingkonzeptes		
4		- Marktanalyse . potentieller Kundenkreis . Mitbewerber		
5		- Marketinginstrumente		
5		- Aktionsplan		

	3.5.2	Durchführen von Aktionen		
6		Planen und Durchführen einer Verkaufsaktion		
7		- Vorüberlegungen und Themenwahl		
8		- Erstellung einer Checkliste		
9		- Kostenkalkulation		
10		- rechtliche Vorschriften		
11 - 13		- Herstellen von Werbeträgern		Erarbeiten eines Aktionsplanes, Herstellen von Plakaten,

OSZ 2 SPN
 Abt. Ernährung/Körperpflege
 Fachgruppe: Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk; Fleischerei

Datum: 14.10.08

Stoffverteilungsp Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk; Fleischerei 2. Lehrjahr

Lernfeld: Wpf "Betriebswirtschaftliche Kennziffern" 40 Stunden

Block	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1	Grundlagen des Vertragsrechts		Planspiel
2	Umsätze und Verkaufsziffern		
3	Leistungsstörungen		
4	Umsätze und Verkaufsziffern		
5	Hemmung und Verjährung, Haftung und Schadenersatz		
6	Betriebskosten - Abschreibungen		
7	Verbraucherschutzgesetze		Arbeiten am PC
8	Betriebskosten - Abschreibungen		
9	Mahn- und Klageverfahren		
10	Zinsrechnung		
11	Betriebliche Leistungsmaßstäbe		
12	Kalkulation von Verkaufspreisen		
13	Betriebliches Rechnungswesen		

Lernfeld: Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen

60 Stunden

Block	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1 - 3	Gewürze / würzende Zutaten 1. Definition		
	2. Einteilung nach - Pflanzenteilen - Herkunft	- Berechnungen bzgl : Gewürzmengen für die Herstellung von küchenfertigen Erzeugnissen	sensorische Prüfung und Begutachtung der einzelnen Gewürze
	3. Wirkung der Gewürze		
	4. Andere geschmacksgebende Zutaten - Salz - Essig - Alkoholische Getränke - Geschmacksverstärker - Gewürzmischungen, -zubereitungen, -präparate - Gemüse, Obst, Nüsse und Pilze - Kartoffeln und -erzeugnisse	- Berechnungen bzgl: Herstellungsverlusten (Putz-, Koch - Bratverlust, ...)	
4 - 6	Herstellung küchenfertiger Erzeugnisse		
	1. Fleischgerichte für Pfanne und Grill	- Rohstoffmengenberechnung für die Herstellung	Herstellen eines Grillerzeugnisses
	2. Braten und Rollbraten küchenfertig vorber.	- Berechnung von Herstellungsverlusten	Herstellen eines Rollbratens
	3. Küchenfert. Erzeugn. durch Pökeln, Beizen, Marinieren	- Berechnung von Pökelgewinnen - und verlusten	Herstellen eines Sauerbratens
	4. Küchenfertige Fleischerzeugn. Mit Speck oder Teig verfeinern	- Materialkostenerstellung	Herstellen eines Erzeugnisses im Teigmantel
	5. Fleischerzeugn. Mit raffinierter Füllung herstellen		Herstellen einer gefüllten Hähnchens

Berufsgruppe:

Fach: Berufsbezogene Informatik, 3. Ausbildungsjahr

Block	Inhalte	math. Verknüpfungen	Verknüpfung Deutsch
1	1. Dokumente erstellen, formatieren, gestalten, speichern		Lebenslauf
2	1.1. Menü-, Symbolleisten, Einzüge, Tabulatoren, Formatieren, Symbole, Aufzählungen, Speichern mit dem Datenstick		Bewerbung Geschäftsbriefe
3	2. Erstellen von Tabellenkalkulationen 2.1. Einstieg in das Programm, Vorteile gegenüber WORD		

	2.2. Prozentrechnung, Addition	Prozentrechnung, Dreisatz, Grundrechenarten	
4	2.3. Diagrammerstellung		
5	2.4. Funktionen (Durchschnitt, Summe)	Mittelwert	
6	2.5. Rechnungserstellung	Rabatt, Skonto	
7	2.6. Rezeptumrechnungen	Umrechnungsfaktor	
8	2.7. Preiskalkulation	Zuschlagskalkulation	
9			
10	Abschlussarbeit "EXCEL"		
11	3. Werbegestaltung unter Einbeziehung des Internets		
12	3.1. Vorstellen der Programme		
13	3.2. Erstellen einer CAFE'KARTE (BäV) mit Internetnutzung		
	3.2. Erstellen einer Speisekarte (FIV) mit Internetnutzung		
	3.3. Erstellen von Flyer (Tag der offenen Tür, Kindertag in der Bäckerei, Spezialitäten in der Fleischerei u.a.)		