

Branchengruppe Lebensmittel

Leistungsziele Allgemeine Branchenkunde



Zeitraumen	FK	MK	SK	Lernbereiche Themen	Kompetenzen Ziele	TA	Lektionen
1./2. Semester	X			Einführung in die Branchengruppe	Die Lernenden haben einen Gesamtüberblick der Branchengruppe und der Aufteilung in allgemeine und spezielle Branchenkunde	1	2
1./2. Semester				Hygiene			10
	X	X	X	Persönliche Hygiene	Die Lernenden sind sich der Wichtigkeit der persönlichen Hygiene bewusst und wenden sie an	3	
	X	X	X	Betriebliche Hygiene	Die Lernenden sind sich der Wichtigkeit der betrieblichen Hygiene bewusst und wenden sie an	3	
1./2. Semester				Ernährungslehre			10
	X	X		Entwicklung und Grundsätze	Die Lernenden kennen die Entwicklung der Ernährung, verstehen die Grundsätze der modernen Ernährung und wenden sie in der Beratung an	3	
	X			Nährstoffe/Stoffwechsel	Die Lernenden verstehen Aufbau und Funktion der Nährstoffe und deren Wirkung auf den Stoffwechsel	2	
	X	X		Diätetische Ernährung	Die Lernenden kennen ernährungsabhängige Krankheiten und können entsprechende Produkte empfehlen	3	
1./2. Semester				Lebensmittel-gesetzgebung			6
	X			Lebensmittelgesetz	Die Lernenden kennen das Lebensmittelgesetz und die entsprechenden Verordnungen	1	
	X			Hygieneverordnung	Die Lernenden kennen die Hygieneverordnung	1	
	X			Kennzeichnungsverordnung	Die Lernenden können den Zweck der Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln erläutern	2	
	X			Zusatzstoffverordnung	Die Lernenden kennen Inhalt und Bedeutung der Zusatzstoffverordnung	1	
1./2. Semester				Produkteauszeichnung			10
	X	X		Deklaration	Die Lernenden wenden die Grundsätze der Deklaration anforderungsgerecht an	3	
	X	X		Datierung	Die Lernenden können Produkte datieren	3	

Detailhandelsfachfrau/Detailhandelsfachmann
 Detailhandelsassistentin/Detailhandelsassistent

	X	X		Preisauszeichnungspflicht	Die Lernenden können die Preisauszeichnungspflicht umsetzen	3	
	X	X		Zusätzliche Kennzeichnung	Die Lernenden verstehen die Bedeutung zusätzlicher Kennzeichnung	2	
1./2. Semester				Konservierung/ Lagerung/Kontrolle			6
	X			Konservierung	Die Lernenden kennen die verschiedenen Konservierungsarten	1	
	X	X		Lagerung / Kontrolle	Die Lernenden können Produkte sachgerecht lagern und kontrollieren	3	
1./2.Semester				Rohstoffe und Produkte			16
	X			Grundkenntnisse	Die Lernenden verfügen über Grundkenntnisse der Rohstoffe und deren Eigenschaften zur Herstellung von Nahrungsmitteln	1	
	X			Früchte/Gemüse	Die Lernenden kennen die wichtigsten Früchte- und Gemüsearten	1	
	X			Backwaren/ Confiserieprodukte	Die Lernenden haben ein Überblick über die wesentliche Produkte aus dem Bereich Bäckerei, Konditorei und Confiserie	1	
	X			Milch/Milchprodukte	Die Lernenden kennen die wichtigsten Milcharten und Milchprodukte	1	
	X			Fleisch/Fleischerzeugnisse	Die Lernenden kennen die wichtigsten Fleischarten und Fleischerzeugnisse	1	
	X			Getränke/Spirituosen	Die Lernenden überblicken die wichtigsten Getränkearten und Spirituosen	1	
	X			Gewürze	Die Lernenden kennen die bedeutendsten Gewürze, Gewürzkräuter und Würzmittel	1	
				Total Lektionen			60

9.3.2006, 2. Version

Detailhandelsfachfrau/Detailhandelsfachmann
Detailhandelsassistentin/Detailhandelsassistent

FK = Fachkompetenzen MK = Methodenkompetenzen SK = Sozial- und Selbstkompetenzen
TA = Taxonomie/Bewertung = 1. Wissen 2. Verstehen 3. Anwenden 4. Analysieren