

Titel	Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden	Erläuterungen (Quelle: BIBB Berufsbildungsserie Erläuterungen und Praxishilfen zur Ausbildungsordnung)
Ausbildungsberuf	Hauswirtschafter / Hauswirtschafterin (lt. Ausbildungsverordnung vom 30.06.1999)	
Qualifizierungsziel	Der / die Teilnehmer/in kann Obst schälen und schneiden. Der / die Teilnehmerin kann Gemüse vor- und zubereiten.	
Voraussetzung	keine	
Dauer des QB	200 h : 0,75 = 267 Ustd : 7 Ustd / Woche = 38 Wochen	
Elemente / zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans	
<p>1. Lernt Vorschriften und Grundsätze der Personal-, Betriebs- und Produkthygiene kennen.</p> <p>Kann Hygienemaßnahmen zur persönlichen Hygiene durchführen.</p>	<p>(§ 4 Abs. 1 Nr. 1.5)</p> <p>a) Grundsätze der Hygiene insbesondere der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene erläutern.</p> <p>b) Betriebsspezifische Maßnahmen zur Sicherung der Hygiene durchführen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Betriebshygiene: Ausstattung der Räume, Einrichtungsgegenstände und Geräte - Produkthygiene: Verwendung einwandfreier Produkte, Lagerbedingungen - Prozesshygiene: Notwendigkeit der Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln – Verderblichkeit, Schädigung durch Schädlinge, Insekten, Pilze, Mikroorganismen, Reinigungs- und Desinfektionspläne - Personalhygiene: Körperhygiene Arbeitskleidung - Qualitätssicherung im Hygienebereich - Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz, z.B. Lebensmittelhygiene-VO, Hackfleisch-VO, Hühnerfleisch-VO - Bundesseuchengesetz neu seit 01 / 2001: Lebensmittelhygiene-VO und Infektionsschutzgesetz
<p>2. Berücksichtigt die Arbeitssicherheit am Arbeitsplatz</p>	<p>(§ 4 Abs. 1 Nr. 1.4)</p> <p>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen.</p> <p>b) Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ergonomie am Arbeitsplatz - Sicherheitsvorschriften - Arbeitsschutzbestimmungen - Gefahrenkennzeichnungsverordnung - Unfallverhütungsverordnung - Brandschutzvorschriften - Präventive Maßnahmen
<p>3. Kann Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter einsetzen</p> <p>Einsatz von Messern, Wiege- und Messgeräten sowie Portionshilfen</p>	<p>(§ 4 Abs. 1 Nr. 3.1)</p> <p>b) Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen und pflegen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Geräte auswählen unter Berücksichtigung von Zeit, Kosten und Personaleinsatz - Geräte zum Einsatz rüsten und unter Beachtung von Wirtschaftlichkeit, Sicherheit, Ergonomie einsetzen. - Geräte reinigen und pflegen
<p>4. Kann Arbeitstechniken und Arbeitsverfahren sowie Betriebsmittel auftragsorientiert einsetzen.</p>	<p>(§ 4 Abs. 1 Nr. 2.1)</p> <p>b) Arbeitstechniken und –verfahren sowie Betriebsmittel auftragsorientiert einsetzen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ziel festlegen - Kundenorientierte Auftragsbearbeitung - Rationelle Arbeitstechniken und –verfahren - Auswahl der Arbeitsmittel nach ökonomischen und

		ökologischen Gesichtspunkten
5. Kann einen Arbeitsplatz entsprechend der anfallenden Arbeit gestalten	(§ 4 Abs. 1 Nr. 2.1) d) Zusammenarbeit gestalten und Aufgaben teamorientiert durchführen.	- Aufgaben als Teamarbeit planen, evtl. Kooperation mit anderen Institutionen und internen und externen Partnern. - Teilnahme an fachbereichsübergreifenden Dienstbesprechungen - Arbeit im Team durchführen
6. Kann in einem Team mitarbeiten	(§ 4 Abs. 1 Nr. 2.1) d) Zusammenarbeit gestalten und Aufgaben teamorientiert durchführen.	- s.o.
7. Besitzt Warenkenntnis der Waren: Obst und Gemüse	(§ 4 Abs. 1 Nr. 2.5) a) Fachinformationen systematisch einholen, erfassen und ordnen.	- Fachgeschäfte, -bücher, -zeitschriften, Internet - Befragung von Firmenvertretern, Experteninterviews - Verbraucherberatungsstellen und Fachmessen - Auswertung der Daten und Fakten, ordnen nach Themen, systematische Ablage - <i>Siehe Projekt 2 Seite 80</i>
8. Kann Obst und Gemüse putzen, schälen und schneiden.	(§ 4 Abs. 1 Nr. 4.1) a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen. b) LM nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten.	- Kontrolle laut Eigenkontrollsystem durchführen z.B. Temperaturmessung, Menge, Frische, Kontrolle des MHD, Verderb, Verunreinigung, Handels- und Gewichtsklassen, geeignete (vorgeschriebene) Aufbewahrungsorte wählen. - Verschiedene Techniken (manuelle Ausführung, Einsatz von verschiedenen Maschinen) und Verfahren (z.B. Säubern, Zerkleinern, Garen) - Vor- und Nachteile der verschiedenen Techniken und Verfahren
9. Kann die Garverfahren Dünsten, Dämpfen, Kochen und Braten anwenden.	(§ 4 Abs. 1 Nr. 4.1) a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen. b) LM nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten. c) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden.	- s.o. - Schneidetechniken, Geräteeinsatz - Garen, z.B. Kochen, Garziehen (Pochieren), Dämpfen, Dünsten, Backen, Braten, Schmoren, Frittieren - Gekoppelte und entkoppelte Garverfahren
10. Kann einfache Gerichte mit Gemüse herstellen.	(§ 4 Abs. 1 Nr. 4.1) b) LM nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten. c) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden	- s.o.
Leistungsfeststellung (Prüfung)	Praktische Aufgabe Der / die Teilnehmer/in stellt einen Gemüseauflauf her.	
	Fachtheorie Der / die Teilnehmer/in gibt einen Überblick über Gemüse und kann die Garverfahren erläutern mit Beispielen.	