



Kompetenzraster

1. Ausbildungsjahr FaGa → LF: Arbeiten in der Küche → LS 1 – Arbeiten in der Gastronomie

Stufe → ↓ Kompetenzen	1	2	3	4
Lebensmittelrechtliche Forderungen verstehen und danach handeln	Ich kann wesentliche Inhalte des Infektionsschutzgesetzes wiedergeben.	Ich kann den Begriff Infektionskrankheit aus dem Infektionsschutzgesetz herleiten und definieren.	Ich kann Gründe, die zu Infektionskrankheiten führen, anhand des Infektionsschutzgesetzes auflisten und erklären.	Ich kann mit Hilfe des Infektionsschutzgesetzes Maßnahmen zur Vermeidung von Infektionskrankheiten entwickeln.
	Ich kann Qualitätsmerkmale für Lebensmittel nennen.	Ich kann unter Zuhilfenahme der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 7 Merkmale zur Feststellung der Lebensmittelqualität aufzählen und diese erklären.	Ich kann die 7 wesentlichen Merkmale der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung zur Bestimmung der Lebensmittelqualität erläutern.	Ich kann mit Hilfe der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung die Qualität ausgewählter Lebensmittel begründet feststellen.
Erstellung eines Fließschemas	Ich kann den Begriff Fließschema definieren.	Ich kann mit Hilfestellung ein Fließschema zu einem Thema erstellen und das Ergebnis vorstellen.	Ich kann selbstständig ein Fließschema zu einem Thema erstellen und das Ergebnis präsentieren.	Ich kann die Arbeitsschritte innerhalb eines erstellten Fließschemas begründen und die Darstellung reflektieren. Ich kann das Fließschema als Lerninstrument nutzen.
Hygieneregeln begründen und im Umgang mit Lebensmitteln anwenden (Betriebshygiene)	Ich kann den Begriff HACCP- Konzept erklären und den Sinn eines HACCP- Konzept mündlich darlegen.	Ich kann die wesentlichen Punkte zum Erstellen eines HACCP- Konzeptes wiedergeben.	Ich kann einfache und kritische Kontrollpunkte eines HACCP- Konzeptes voneinander abgrenzen und die wesentlichen Punkte zum Erstellen eines HACCP- Konzeptes erklären.	Ich kann ein HACCP- Konzept für ein konkretes Beispiel erstellen und zu jedem kritischen Kontrollpunkt eine Korrekturmaßnahme entwickeln.
Hygieneregeln begründen und im Umgang mit Lebensmitteln anwenden (Personal- und Produkthygiene/ Lebensmittelverderb)	Ich kann fünf Hygieneregeln nennen, die ich im Umgang mit Lebensmitteln befolgen muss, um die Qualität des Lebensmittels nicht zu beeinträchtigen.	Ich kann eine Checkliste für Regeln im Bereich der Personalhygiene der Küche erstellen und begründet darlegen.	Ich kann die Mikroorganismen, die Verderbnisprozesse auslösen können, nennen und deren Lebensbedingungen aufzählen.	Ich kann die Charakteristika der verschiedenen Verderbnisprozesse erläutern und in einer Übersicht voneinander abgrenzen.
Hygieneregeln begründen und im Umgang mit Lebensmitteln anwenden (Lebensmittelvergiftungen)	Ich kann den Begriff Lebensmittelvergiftung definieren.	Ich kann anhand eines HACCP- Konzeptes die Lebensbedingungen und Übertragungsmöglichkeiten von Salmonellen herleiten.	Ich kann zu den Lebensbedingungen und Übertragungsmöglichkeiten von Salmonellen Fragen entwickeln.	Ich kann wesentliche Aspekte von Lebensmittelvergiftungen übersichtlich abbilden und Unterschiede erläutern.