Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes		zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	QB	zu vermitteln 1. Jahr	zu vermitteln 2. Jahr	Tätigkeiten (Beispiele) für die einzeln. Qualifizierungsstufen	Unterwei-sungsma-terial	vermittelt worden (wie oft?) a)-d)	Beherr-schungsgrad (wie gut) a)-d)
		➔	e) Waren annehmen und kontrol-lieren		☐	☐	a) Waren vom Lieferanten entgegennehmen b) Anzahl der gelieferten Pro-dukte und Waren kontrollieren c) Bestellungen und Anliefe-rungen miteinander vergleichen d) Qualitätskontrollen / Halt-barkeitskontrollen		☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
			f) bei der Vergabe von Dienst-leistungen mitwirken		☐	☐	a) b) c) d)		☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
		➔	g) Liefer- und Kaufbelege prüfen und betriebsbezogen bearbeiten		☐	☐	a) b) c) d)		☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
3.	Betriebsräume und Betriebseinrichtungen (§ 4 Abs. 1 Nr. 3)									
3.1	Einsetzen von Maschinen, Geräten und Gebrauchs-gütern (§ 4 Abs. 1 Nr. 3.1)	➔	a) Einsatzmöglichkeiten von Maschi-nen, Geräten und anderen Gebrauchs-gütern unter Berücksichtigung der Betriebsanleitung erläutern	1; 2; 3; 4; 5	☐	☐	a) Einsatzmöglichkeiten b) Aufbau der Maschinen im Bereich (siehe Anlage) c) Zubehörteile der Maschinen d) Bedienung der Maschinen laut Betriebsanleitung		☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
		➔	b) Maschinen, Geräte und Ge-brauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen und pflegen		☐	☐	a) b) c)		☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes		zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	QB	zu vermitteln 1. Jahr	zu vermitteln 2. Jahr	Tätigkeiten (Beispiele) für die einzeln. Qualifizierungsstufen	Unterwei-sungsma-terial	vermittelt worden (wie oft?) a)-d)	Beherr-schungsgrad (wie gut) a)-d)
							d) Richtige Beladung / richtiges Einlegen / richtige Nutzung der Maschinen unter Berücksichti-gung der vollen Ausnutzung, Auswahl der Programme und Arbeitssicherheit		☐ ☐ ☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐ ☐ ☐
		➔	c) Wartung entsprechend der Betriebsanleitung durchführen		☐	☐	a) Reinigung der Maschinen aus dem Bereich (Außenreinigung) b) Reinigung der Maschinen c) Reinigung der Zubehörteile d) Entkalken, Wechseln u.a. des Luftfilters u.ä.		☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
4.	Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen (§ 4 Abs. 1 Nr. 4)									
4.1	Speisenzubereitung und Service (§ 4 Abs. 1 Nr. 4.1)	➔	a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglich-keiten zuordnen		☐	☐	a) Verschiedene Obst- und Gemü-sesorten benennen können und Reifegrad ermitteln b) Versch. Lebensmittel kennen, Beschaffenheit ermitteln c) Versch. Lebensmittel, einschl. Obst- und Gemüsesorten nach Verwendungsmöglichkeiten einordnen d) Alle Lebensmittel nach MHD, Beschaffenheit und Verwendung zuordnen, sowie die Beachtung der gesunden Ernährung		☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
		➔	b) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten		☐	☐	a) Vorbereitungsmöglichkeiten von Lebensmitteln benennen b) Lebensmittel mit Sparschäler schälen c) Lebensmittel schälen, wa-schen, zerkleinern d) Lebensmittel nach verschie-denen Garmethoden verarbeiten		☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐