

**Mecklenburg  
Vorpommern**



**Ministerium für Bildung,  
Wissenschaft und Kultur**

## **Rahmenplan**

**in Erprobung**

**Berufsschule**

**Bildungsgang: Fachpraktiker/-in im Gastgewerbe**

**Schwerin, 2016**

## **1. Rechtliche Rahmenbedingungen**

Der Rahmenplan ist nach dem Lernfeldkonzept der Kultusministerkonferenz erstellt. Rechtliche Grundlagen sind:

- Schulgesetz des Landes Mecklenburg-Vorpommern
- Verordnung über die Berufsschule in Mecklenburg-Vorpommern (Berufsschulverordnung –BSVO M-V)
- Handreichung für die Erarbeitung von Lehrplänen für Menschen mit Behinderung nach § 66 BBiG/§ 42m HwO (Beschluss des Unterausschusses für Berufliche Bildung vom 23.09.2011)
- Ausbildungsregelung gemäß § 66 BBiG und § 42m HwO für: Fachpraktiker/-in im Gastgewerbe

Der Rahmenplan orientiert sich weiterhin am Rahmenlehrplan der Kultusministerkonferenz für den anerkannten Ausbildungsberuf Fachkraft im Gastgewerbe.

## **2. Bildungsauftrag der Berufsschule**

Das Ziel einer Berufsausbildung ist der Erwerb umfassender Handlungskompetenzen durch die Vermittlung von Berufsfähigkeit, welche Fachkompetenz mit personaler und sozialer Kompetenz verbindet.

Dies ist auch für Menschen mit erheblichen lang andauernden Lern- und Leistungsrückständen anzustreben. Eine Berufsausbildung nach § 66 BBiG / § 42m HwO wird durchgeführt, wenn die Schwere und / oder die Art der Behinderung eine anerkannte Berufsausbildung nicht zulassen. Dies wird durch die Bundesagentur für Arbeit festgestellt.

Die folgenden Aussagen zum Bildungsauftrag der Berufsschule sind entsprechend dem Unterricht für Schülerinnen und Schüler in Ausbildungsberufen nach § 66 BBiG bzw. § 42m HwO zu interpretieren und die didaktische Reduktionen sind zu orientieren an den Leistungsbedingungen und dem Lernverhalten der Schülerinnen und Schüler.

Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag. Die Berufsschule nimmt dabei eine wichtige gesamtgesellschaftliche Aufgabe wahr. Im Rahmen der Lernortkooperation leistet sie einen wichtigen Beitrag, Jugendlichen mit Behinderungen eine Berufsausbildung zu ermöglichen und eine dauerhafte Eingliederung in die Berufswelt zu erleichtern.

Die Berufsschule ist ein eigenständiger Lernort, der auf der Grundlage der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 15.03.1991 in der jeweils gültigen Fassung) agiert. Sie arbeitet als gleichberechtigter Partner mit den anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen und hat die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern berufsbezogene und berufsübergreifende Handlungskompetenz zu vermitteln. Damit werden die Schülerinnen und Schüler zur Erfüllung der spezifischen Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und der Gesellschaft in sozialer, ökonomischer und ökologischer Verantwortung, insbesondere vor dem Hintergrund sich wandelnder Anforderungen, befähigt.

Das schließt die Förderung der Kompetenzen der jungen Menschen

- zur persönlichen und strukturellen Reflektion,
- zum lebenslangen Lernen,
- zur beruflichen sowie individuellen Flexibilität und Mobilität im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas

ein.

Um den Bildungsauftrag zu erfüllen, muss die Berufsschule ein differenziertes Bildungsangebot gewährleisten, das

- in didaktischen Planungen für das Schuljahr mit der betrieblichen Ausbildung abgestimmte handlungsorientierte Lernarrangements entwickelt,
- einen inklusiven Unterricht mit entsprechender individueller Förderung vor dem Hintergrund unterschiedlicher Erfahrungen, Fähigkeiten und Begabungen aller Schülerinnen und Schüler ermöglicht,
- zur Gesunderhaltung sowie für spezifische Unfallgefahren in Beruf, Privatleben und Gesellschaft sensibilisiert,
- Perspektiven unterschiedlicher Formen von Beschäftigung einschließlich unternehmerischer Selbstständigkeit aufzeigt, um eine selbstverantwortliche Berufs- und Lebensplanung zu unterstützen,
- an den relevanten wissenschaftlichen Erkenntnissen und Ergebnissen im Hinblick auf Kompetenzentwicklung und Kompetenzfeststellung ausgerichtet ist.

Die Berufsschule soll darüber hinaus im allgemeinen Unterricht und soweit es im Rahmen des berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf Kernprobleme unserer Zeit eingehen wie z. B.

- Arbeit und Arbeitslosigkeit,
- friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung kultureller Identität,
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlage sowie Gewährleistung der Menschenrechte.

Zentrales Ziel von Berufsschule ist es, die Entwicklung umfassender Handlungskompetenz zu fördern. Handlungskompetenz wird verstanden als die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten. Dies wird unterstützt durch die lernfeldorientierte Strukturierung des Rahmenplans.

### **3. Berufsbild**

Fachpraktiker/-in im Gastgewerbe ist ein Ausbildungsberuf für Menschen mit Behinderung nach §66 BBiG bzw. §42 HWO. Die Ausbildung zum Fachpraktiker/-in im Gastgewerbe kann in einem Ausbildungsbetrieb der Gastronomie oder in außerbetrieblichen Einrichtungen der beruflichen Rehabilitation durchgeführt werden.

Fachpraktiker/-in im Gastgewerbe arbeiten vor allem in Betrieben der Gastronomie. Sie wirken mit bei der Zubereitung und dem Anrichten einfacher Speisen und Getränke. Dabei wissen sie, wie Rohstoffe ressourcengerecht und Arbeitsmittel sinnvoll eingesetzt werden. Sie können die Vorschriften und Grundsätze der Lebensmittelhygiene anwenden und arbeiten unter Beachtung der Richtlinien zum

Umweltschutz. Fachpraktiker/-in im Gastgewerbe sind in der Lage, den Warenbedarf für einfache Speisen auf Grundlage von Rezepturen zu ermitteln und diese unter Berücksichtigung von Arbeitsanleitungen und Ernährungsgrundsätzen zuzubereiten und anzurichten. Sie können Waren richtig lagern und wirken mit bei der Kontrolle der Lagerbestände.

Fachpraktiker/-in im Gastgewerbe helfen beim Service im Restaurant mit und können die entsprechenden Arbeiten vorbereiten. Sie können Räume und Tafeln für verschiedene Anlässe dekorieren. Darüber hinaus reinigen und pflegen sie Gasträume und ihre Einrichtungen. Dabei beachten sie insbesondere Aspekte des Umweltschutzes.

Für den Fachpraktiker/-in im Gastgewerbe kommen vor allem folgende Einsatzbereiche in Betracht:

- Reinigen und Pflegen der Gast- und Wirtschaftsräume und ihrer Einrichtungen
- Pflegen der Wäsche
- Lagern und Kontrollieren von Waren
- Vor- und Zubereiten einfacher Speisen und Getränke
- Gäste empfangen und betreuen
- Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren
- Servieren und Ausheben im Restaurant
- Arbeiten am Büfett
- Anlassbezogenes Dekorieren von Räumen und Tafeln
- Umgang mit Kassensystemen

#### **4. Didaktische Grundsätze/Kompetenzbeschreibung**

Der vorliegende Rahmenplan geht von folgenden schulischen Zielen aus:

Die Ausbildungsberufe Fachpraktiker/-in Küche und Fachpraktiker/-in im Gastgewerbe erhalten im ersten Ausbildungsjahr eine gemeinsame fachliche Grundbildung (Lernfelder 1 bis 3). Ab dem zweiten Ausbildungsjahr wird eine getrennte Fachbildung für die jeweiligen Berufe angeboten.

Die Lernfelder, ihre Ziele und Inhalte leiten sich aus den zugrunde gelegten anerkannten Ausbildungsberufen ab und berücksichtigen die besondere Situation der Zielgruppe. Hierbei sind die Lernfelder der anerkannten Ausbildungsberufe sowohl horizontal als auch vertikal reduziert und in kleinere Handlungseinheiten unterteilt. Die Kompetenzen sind als operationalisierbares Endverhalten formuliert, die theoriereduziert bzw. mit weniger komplexen Inhalten gefördert werden können. Dabei sind die angestrebten Kompetenzen als Mindestanforderung zu verstehen, die entsprechend der Leistungsfähigkeit erweitert werden können.

Die personalen und sozialen Kompetenzen sind verstärkt zu berücksichtigen.

Bei allen Überlegungen ist die Möglichkeit der Durchlässigkeit in entsprechend anerkannte Ausbildungsberufe berücksichtigt.

### Handlungskompetenz

Sie entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz.

### Fachkompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

### Selbstkompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

### Sozialkompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz sind immanenter Bestandteil von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz.

### Methodenkompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit zu zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen (zum Beispiel bei der Planung der Arbeitsschritte).

### Kommunikative Kompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit, kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten. Hierzu gehört es, eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Partner wahrzunehmen, zu verstehen und darzustellen.

### Lernkompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit, Informationen über Sachverhalte und Zusammenhänge selbstständig und gemeinsam mit anderen zu verstehen, auszuwerten und in gedankliche Strukturen einzuordnen. Zur Lernkompetenz gehört insbesondere auch die Fähigkeit und Bereitschaft, im Beruf und über den Berufsbereich hinaus Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln und diese für lebenslanges Lernen zu nutzen.

Ziel der beruflichen Ausbildung von Menschen mit Behinderungen ist es, sie zum Arbeiten unter Anleitung zu befähigen und dabei im Rahmen der jeweiligen individuellen Möglichkeiten selbstständig zu handeln.

Für den erfolgreichen Unterricht mit lernbehinderten Auszubildenden sind folgende Unterrichtsprinzipien besonders wichtig:

- Konsequente Einbettung der Lerninhalte in konkrete berufliche Handlungssituationen
- Gestaltung von Lernprozessen, die weniger abstrakt und theoretisch gestaltet sind
- Ansprechen verschiedener Sinneszugänge zu den Unterrichtsinhalten
- Reduzierung der Lerninhalte und Unterteilung in kleinere Lernschritte
- Horizontale und vertikale Differenzierung im Unterricht
- Ständiges, impliziertes Wiederholen und Üben auch im Rahmen erweiterter Aufgabenstellungen
- Hilfen bei der Selbstorganisation von Lernprozessen (Anbieten von Planungsschritten, Angebote von Problemlösungswegen)
- Hilfen bei der Kontrolle und Beurteilung der Lernergebnisse (Musterlösungen, Analyseraster, Auswertungsbögen)
- Unmittelbare Rückmeldungen über den Lernerfolg und sofortige Fehlerkorrektur

Im Rahmen der Umsetzung des Rahmenplans Fachpraktiker/-in im Gastgewerbe in den Schulen sollten spezifische Ergänzungen und Veränderungen z.B. im Hinblick auf individuelle Förderung, Leistungsbewertung und Lernortkooperation vorgenommen werden.

Mathematische und betriebswirtschaftliche Inhalte werden integrativ in den Lernfeldern unterrichtet. Dabei ist eine enge Kooperation mit dem Unterrichtsfach Sozialkunde und eine schulinterne Absprache der betriebswirtschaftlichen Inhalte anzustreben. Insbesondere Themen wie Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht sowie marktwirtschaftliche Grundlagen sind verstärkt im Sozialkundeunterricht aufzugreifen.

Bei der Vermittlung mathematischer Inhalte in den Lernfeldern ist der Lerngegenstand im Rahmen einer Lernsituation berufsbezogen und praxisnah auszuwählen. Leitziel ist die Festigung der Kenntnisse und Fähigkeiten bei der Anwendung grundlegender Rechenoperationen. Dabei sind insbesondere Aufgaben zu den Grundrechenarten, das Rechnen mit dem Dreisatz und die Prozentrechnung zu trainieren. Die Anwendung in Aufgaben zur Berechnung von Verlusten und Erträgen, Materialeinsatz- und Kostenberechnungen, Rezeptberechnungen, Durchschnittsberechnungen sowie einfache Aufgaben zum Mischungs- und Verteilungsrechnen sind im Anforderungsniveau vom Leichten zum Schweren sowie vom Einfachen zum Komplexen zu steigern.

Einige Lernfelder des Rahmenlehrplans Fachkraft im Gastgewerbe wurden für den Rahmenplan Fachpraktiker/-in im Gastgewerbe umbenannt. Diese Umbenennung entspringt einer Konkretisierung und Reduzierung der Lerninhalte. Die Durchlässigkeit beider Ausbildungsberufe wird dadurch nicht beeinträchtigt.

## 5. Übersicht der Lernfelder

<b>Übersicht über die Lernfelder für den Bildungsgang</b>			
<b>Lernfelder</b>		<b>Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden</b>	
<b>Nr.</b>		<b>1. Jahr</b>	<b>2. Jahr</b>
1	LF 1 In der Küche arbeiten	160	
2	LF 2 Im Service arbeiten	120	
3	LF 3 Im Magazin arbeiten	40	
4	LF 4 Speisen empfehlen und verkaufen		100
5	LF 5 Speisen und Getränke servieren		80
6	LF 6 Im Wirtschaftsdienst arbeiten		60
7	LF 7 In der Warenwirtschaft arbeiten		40
<b>Summen: insgesamt 600 Stunden</b>		<b>320</b>	<b>280</b>

## 6. Lernfeldbeschreibung

**Lernfeld 1: In der Küche arbeiten**

**1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 160 Stunden**

### **Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler kennen Vorbereitungsarbeiten und Garverfahren. Sie können einfache Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen vor- und zubereiten sowie anrichten. Die Arbeitsschritte werden unter Anleitung nach vorgegeben ökonomischen und ökologischen Aspekten geplant, die Arbeitsergebnisse nach vorgegeben Kriterien kontrolliert und bewertet.

Sie verstehen lebensmittelrechtliche Forderungen und handeln danach. Insbesondere werden Hygieneregeln von den Schülerinnen und Schülern im Umgang mit Lebensmitteln angewandt.

Die Schülerinnen und Schüler können Rohstoffe nach sensorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien unterscheiden und nach Verwendungszweck auswählen. Sie kennen geeignete Verfahren der Vor- und Zubereitung, um die Werterhaltung von Lebensmitteln zu sichern.

Die Schülerinnen und Schüler führen einfache Rohstoffmengen- und Verlustberechnungen durch und können mit der Nährwerttabelle arbeiten.

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über Kenntnisse zur Unfallverhütung und halten die Sicherheitsvorschriften ein. Sie verstehen die Bedeutung des Umweltschutzes und sind in der Lage, umweltbewusst zu handeln.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

### **Inhalte:**

- Arbeitsorganisation in der Küche
- Vorbereitungsarbeiten und Garverfahren
- Grundlagen der gesunden Ernährung
- Nährstoffe und ihre küchentechnischen Eigenschaften
- technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen (Eier, Milch- und Milchprodukte)
- Herstellung einfacher Speisen (Eierspeisen, einfache Salate)
- Lebensmittelrechtliche Grundlagen
- Personal-, Betriebs- und Produkthygiene
- Umweltschutz
- Arbeitssicherheit
- Berechnungen (Gewichtsmaße, Rohstoffmengen, Verluste)
- Arbeit mit der Nährwerttabelle
- Fachbegriffe



**Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler kennen die wichtigsten Arbeitsmittel im Service. Sie verfügen über grundlegende Kenntnisse der wichtigsten Servierarten und –methoden.

Sie können geplante Arbeiten im Office, im Restaurant und am Büfett beschreiben.

Den Schülerinnen und Schülern ist ihre Funktion als Gastgeber bewusst. Sie erkennen die Auswirkungen ihres persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf die Gäste. Sie führen einfache Kundengespräche unter Einhaltung von Kommunikationsregeln durch und präsentieren einfache Speisen- und Getränkeangebote.

Sie erstellen einfache Gästerechnungen und kennen Zahlungsarten.

Die Schülerinnen und Schüler kennen Rechtsvorschriften, die das Restaurant betreffen, und halten diese ein.

Die Schülerinnen und Schüler arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

**Inhalte:**

- Servierarten und -methoden
- Arbeitsmittel im Service
- Tischwäsche / Tischdekorationen
- Getränkekunde
- Herstellen von Aufgussgetränken und einfachen Mischgetränken
- Umgang mit Gästen
- Kundengespräch und Kommunikationsregeln
- Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant (Bargeld, Scheck, Kreditkarte)
- Rechtsvorschriften (Bewirtschaftungsvertrag, Haftung, Reklamation, Jugendschutzgesetz)
- Berechnungen (Volumenmaße, Schankverlust, Gästerechnung)
- Fachbegriffe

**Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Aufgaben eines Magazins für gastronomische Betriebe und beschreiben Arbeitsabläufe.

Sie prüfen Waren auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden und kontrollieren Bestellungen und Lieferscheine. Sie sind in der Lage, Waren richtig einzulagern und verstehen die Notwendigkeit, Warenbestände zu kontrollieren.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, eine rezeptbezogene Warenanforderung zu erstellen und erkennen, weshalb der Umgang mit Schriftstücken organisiert sein muss.

Sie kennen den Inhalt von Kaufverträgen, erkennen Störungen bei dessen Erfüllung und reagieren angemessen.

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Notwendigkeit des Datenschutzes. Sie sind fähig, Kommunikationsmedien zu nutzen.

**Inhalte:**

- Wareneingang, -lagerung und -ausgabe
- Warenbestandskontrolle
- Kaufvertrag
- mangelhafte Lieferung
- Berechnungen (Lagerkennzahlen, Schwund)

**Lernfeld 4: Speisen empfehlen und verkaufen****2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 100 Stunden****Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, anhand der Speisekarte einfache Verkaufsgespräche zu führen. Dabei spielen ernährungsphysiologische und sensorische Aspekte eine besondere Rolle. Es werden Kommunikationsregeln und produktbezogene Kenntnisse angewandt. Sie verstehen die Materialberechnung und einfache Preisgestaltung.

Die Schülerinnen und Schüler kennen Möglichkeiten der Reservierung. Sie können ein gastorientiertes Gespräch zu führen und sind in der Lage, Reklamationen anzunehmen und weiterzuleiten.

Beim Verkauf von Speisen können sie fremdsprachliche Begriffe anwenden.

**Inhalte:**

- Einteilung und Überblick von Speisen im Restaurant
- Verkaufsgespräch
- Reservierungsarten
- Reklamationen
- Rechtsvorschriften
- Berechnungen (Materialien, Preise)
- Fachsprache

**Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, anhand der Getränkekarte einfache Verkaufsgespräche zu führen. Dabei spielen sensorische und wirkstoffliche Aspekte eine besondere Rolle. Es werden Kommunikationsregeln und produktbezogene Kenntnisse angewandt.

Die Schülerinnen und Schüler verstehen die Materialberechnung und die einfache Preisgestaltung.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Gästetische fachgerecht einzudecken. Sie kennen verschiedene Servierarten und können verschiedene Serviermethoden beim Speise- und Getränkeservice anwenden.

Die Schülerinnen kennen die verschiedenen Ausschanktemperaturen für Getränke und können diese kontrollieren.

**Inhalte:**

- Menügedecke / Eindecken einer Tafel
- Servieren von Speisen (Servicearten und –methoden)
- Getränkekunde
- Arbeiten am Getränkebüfett
- Getränkeservice
- Abrechnung mit dem Gast und dem Betrieb
- Berechnungen (Materialien, Preise)
- Rechtsvorschriften
- Fachsprache

**Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der zentralen Bedeutung des Wirtschaftsdienstes für das Wohlbefinden des Gastes und den Betriebserfolg bewusst und handeln danach. Sie planen unter Anleitung rationelle Arbeitsabläufe beim Reinigen, Pflegen und Herrichten von Gasträumen und kontrollieren diese nach vorgegebenen Kriterien.

Den Materialien entsprechend werden Reinigungs- und Pflegemittel nach ökonomischen und ökologischen Kriterien ausgewählt. Dabei können die Schülerinnen und Schüler einfache Kostenvergleiche anstellen.

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über Kenntnisse zur Unfallverhütung und halten die Sicherheitsvorschriften ein. Sie verstehen die Bedeutung des Umweltschutzes und sind in der Lage, umweltbewusst zu handeln.

Bei den Arbeiten im Wirtschaftsdienst sind die Schülerinnen und Schüler auch in der Lage, Gästen einfache Informationen zu erteilen und gegebenenfalls Gästeanfragen weiterzuleiten.

Rechtsvorschriften, die den Wirtschaftsdienst betreffen, werden eingehalten.

**Inhalte:**

- Materialkundliche Grundlagen
- Reinigungs- und Pflegemittel
- Arbeitsvorbereitung, Arbeitsabläufe und Kontrollmöglichkeiten
- Umgang mit Gästen
- Berechnungen (Kostenvergleich von Reinigungs-, Pflege- und Verbrauchsmitteln)
- Rechtsvorschriften
- Arbeitssicherheit
- Rechtsvorschriften
- Fachsprache

**Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler kennen Ziele und Aufgaben der Warenwirtschaft. Sie ermitteln den betrieblichen Warenbedarf, kennen Bezugsquellen und können Angebote vergleichen.

Die Schülerinnen und Schüler haben Kenntnisse über den Abschluss von Rechtsgeschäften. Sie kennen Störungen des Kaufvertrages, deren Folgen und handeln im Sinne des Betriebes verantwortungsvoll.

Die Schülerinnen und Schüler haben Kenntnisse über Zahlungsvorgänge und können einfache Zahlungsvorgänge nachvollziehen.

Beispielhaft führen sie Inventuren durch und erstellen ein einfaches Inventar unter Anleitung.

**Inhalte:**

- Warenbedarfsermittlung und –beschaffung
- Rechtsgeschäfte und Kaufvertrag
- Zahlungsverkehr
- Inventur und Inventar
- Berechnungen (rechnerische Kontrollen, Preisvergleiche)
- elektronische Datenverarbeitung