Gesellenprüfung – Aufgabenbeispiele

zu Kapitel Prüfungen

zu
AUSBILDUNG GESTALTEN:
Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt Bäckerei.
Umsetzungshilfen und Praxistipps.
Hrsg.: BIBB. Bielefeld 2008

Bundesinstitut für Berufsbildung

Die Abschlussprüfung

Die gesamte Abschlussprüfung kann sich in den inhaltlichen Anforderungen auf alle Ziffern des Ausbildungsrahmenplanes und auf den „im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsbildung wesentlich ist", beziehen.

Im Folgenden legen wir - wie bei der Zwischenprüfung – Erläuterungen und Vorschläge zu den Aufgabenstellungen für den praktischen und den schriftlichen Teil der Abschlussprüfung vor.

Damit leichter verstanden wird, was erläutert wird, ist es ratsam, den § 10 der Ausbildungsordnung, Seite 28 ff., noch einmal anzuschauen oder bereitzuhalten.

2.1 Der praktische Prüfungsteil und mögliche Aufgaben

In der praktischen Arbeitsaufgabe sollen berufstypische Arbeitsprozesse aus dem Verkaufs- und sonstigen Betriebsgeschehen des Prüfl ings die Grundlage bilden. Die Prüfungsaufgaben sollen also keine „künstlichen" Aufgabenstellungen darstellen, sondern auf das betriebliche Handeln ausgerichtet sein oder sich aus ihm ableiten.

Die Ausbildungsordnung verlangt in **§ 10 Abs. 2**, der Prüfl ing soll „… in insgesamt höchstens acht Stunden vier praktische Aufgaben durchführen." Das heißt, es dürfen nicht mehr, aber auch nicht weniger Aufgaben sein.

Die Ausbildungsordnung fährt fort: „Dabei soll er zeigen, dass er...", und führt in den folgenden vier Ziffern an, welche berufl ichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten der Prüfl ing beherrschen soll.

Sie lauten:

1. Kunden beraten, Waren verkaufen und transportfähig verpacken sowie Rechnungen erstellen

2. Bestellungen aufnehmen und unter Beachtung besonderer Kundenwünsche bearbeiten

3. Werbemittel herstellen sowie Ware dekorieren und präsentieren

4. wirtschaftliche, technische, ökologische und lebensmittelrechtliche Vorgaben, Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit sowie Gesichtspunkte der Hygiene und des Umweltschutzes berücksichtigen.

Im dann folgenden **Absatz 3** werden die beruflichen Handlungen genannt - jeweils aufgegliedert nach den „Schwerpunkten" - aus denen Aufgaben gebildet oder entwickelt werden. Nur diese kommen in Betracht als Inhaltsquelle für die Aufgabenstellung!

Die hieraus abgeleiteten Aufgabenstellungen müssen dann so gestaltet sein, dass der Prüfling in ihnen die vorher benannten „Anforderungen" 1 – 4 zeigen kann.

Zur ersten Aufgabenstellung in der praktischen Abschlussprüfung:

In § 10 Absatz 3 Nr. 1a kommt für die Prüfung in Betracht: „Dekorieren und verkaufsförderndes Präsentieren von Backwaren mit Herstellung eines hierauf bezogenen Werbemittels"

Eine mögliche Aufgabenstellung dazu:

Dekorieren Sie die Verkaufstheke mit von Ihnen ausgewählten Bäckereierzeugnissen und fertigen Sie hierzu ein Plakat / ein Hinweisschild / beschriften Sie eine Schiefertafel!

Welche sprachliche Form gewählt wird, hängt von der Vorübung, der Begabungslage oder der Verstehensfähigkeit schriftlicher Aufgabenstellungen ab. Nebenbei: Zu Vorübung und Verstehensfähigkeit sollte die Berufsschule entschlossene und tapfere Mitarbeit leisten!

Es soll schon vorgekommen sein, dass Aufgabenstellungen auch mündlich gestellt wurden. Dies sehen wir als problematisch an, da durch Missverstehen oder vages Verstehen die Erfüllung der Aufgabe leiden würde, ohne dass der Prüfling daran Schuld trüge. Zu schweigen von rechtlichen Problemen, wenn ein Prüfling etwa das Nichtbestehen einer Prüfung von einem Gericht überprüfen ließe und sich dabei auf die formschwache mündlich Aufgabenstellung verweisen würde. Daher ist es ratsam, die Aufgabenstellung immer schriftlich vorzulegen, um sicher zu sein. Die Dokumentationspflicht in Prüfungen ist kaum anders zu berücksichtigen.

Gehen wir nun einen Schritt weiter, beziehen wir die obige konkrete Aufgabenstellung auf die Anforderungen. Was könnte ein Prüfling in dieser Aufgabe zeigen?

Mit dieser Aufgabe könnte der Prüfling nachweisen, dass er Anforderung Ziffer 3 zeigen kann: „Werbemittel herstellen sowie Ware dekorieren und präsentieren". In dieser Aufgabe steckt zugleich die Möglichkeit, dass der Prüfling einige aus den Anforderung der Ziffer 4 zeigen kann: „Gesichtspunkte der Hygiene" und „lebensmittelrechtliche Vorgaben" und „technische Vorgaben", indem er durch entsprechendes Anfassen und Legen der Waren beim Dekorieren der Theke, auch achtsames Positionieren von Fleisch- und Wurstwaren zu geschickter Entnahme beim Verkaufen, oder das Achten darauf, dass Erzeugnisse nicht nebeneinander liegen sollten, die sich optisch oder geschmacklich beeinträchtigen, oder durch Beachtung von kühler Lagerung verderblicher Erzeugnisse, um nur einiges beispielhaft zu nennen, seine berufsfachliche Qualifikation im Rahmen dieser Anforderungen unter Beweis stellt.

Würden Erzeugnisse durch den Prüfling so geschickt positioniert, dass sowohl das Entnehmen der Einzelteile während der folgenden Verkaufsvorgänge wie das hierdurch bedingte „Leerräumen" der Theke die Erzeugnisse keine tatsächlichen Beeinträchtigungen erführen, könnte im Rahmen der Erledigung dieser Aufgaben auch noch die Anforderung Ziffer 4 „wirtschaftliche Vorgaben" in Betracht kommen.

Es hängt von den tatsächlichen Gegebenheiten bei der Prüfung ab, welche Anforderungen in der Erledigung der Aufgabe insgesamt gezeigt werden können. Wenn keine Kühltheke zur Verfügung steht, kann die hierauf bezogene Anforderung auch nicht abgeprüft werden. So ist das grundsätzlich mit der Einrichtung von Prüfungsorten, sie bestimmen die Anforderungsberücksichtigung und den Erwartungshorizont der Prüfer mit.

Die Mitglieder der Prüfungskommission werden in den meisten Fällen bereits bei der Abfassung von Prüfungsaufgaben über die Anforderungen Klarheit herstellen und sich untereinander verständigen.

Sie werden vorab immer daran denken, dass die von ihnen zu stellenden Aufgaben so zu fassen sind, dass grundsätzlich **alle Anforderungen** durch die vier zu erledigenden Aufgaben im praktischen Teil der Prüfung zu zeigen sein müssen. Die Aufgabenstellungen werden im Übrigen von allen Mitgliedern der Prüfungskommission festgelegt und beschlossen. Es ist aus unserer Sicht sehr zu empfehlen, dass Prüfungsausschüsse zu jeder Aufgabenstellung, die sie fassen und vorlegen, einen Erwartungshorizont im Blick auf die Anforderungen abfassen!

Auch der Prüfling sollte sich angesichts einer Aufgabenstellung immer fragen, welche Anforderungen zu zeigen hier möglich ist. Dazu muss er natürlich die Anforderungen kennen. Dazu verhilft ebenfalls guter Berufsschulunterricht, aber durchaus auch die wiederholte Lektüre der entsprechenden Seiten dieser Broschüre!

Zur zweiten Aufgabe in der praktischen Abschlussprüfung:

In § 10 Absatz 3 Nr. 1b, 2a und 3b gibt es eine nahezu gleiche Anforderung für die drei Schwerpunkte Bäckerei, Konditorei und Fleischerei:

„Durchführen eines themenbezogenen Beratungs- und Verkaufsgespräches".

Im Schwerpunkt „Fleischerei" findet sich hier die Erweiterung: „… und Aufnehmen einer Bestellung".

Es liegt eine Anforderung vor, die zu mündlicher Prüfungsdurchführung bestens geeignet ist, sie sogar erzwingt. Damit daraus ein gelungener Prüfungsvorgang wird, betrachten wir die Einzelelemente der Ziffer, die hier in Betracht kommt:

Es geht um ein **Gespräch**.

Genauer:
Beratungsgespräch
und Verkaufsgespräch.

Zudem soll es **themenbezogen** sein,

Folglich heißt die Anforderung in der Ausbildungsordnung:

„Durchführen eines themenbezogenen Beratungs- und Verkaufsgespräches"

Um Missverständnisse zu vermeiden, soll hier gleich gesagt werden, dass sich die Mitglieder der Prüfungskommission darauf einigen sollten, dass ein Kommissionsmitglied ein „echtes" Verkaufsgespräch mit dem Prüfling als Verkäufer/in führt. Das Mitglied der Prüfungskommission muss unter dieser Aufgabenstellung also in die Rolle eines Kunden schlüpfen und ein Verkaufsgespräch führen, das sich auf die Ziffern des Ausbildungsrahmenplanes bezieht. Besondere Geltung haben hier die Ziffern 9, 12 (teilweise), 14 (teilweise), 16 und 18 sowie die Ziffern 1 und 2 des jeweiligen Schwerpunktes. Dort ist angeführt, welche inhaltlichen Lernziele in Sachen Verkaufsgespräch der Prüfling beherrschen sollte. Abgesehen von den gleichzeitigen Anforderungen.

Das geforderte und durchzuführende Verkaufsgespräch muss während der Prüfung immer den Charakter eines Verkaufsgespräches behalten; es darf nicht abgleiten in eine verkappte mündliche Abfrageprüfung, in der etwa nach den Grundrechenarten, der Rezepturberechnung gefragt würde. Der Prüfer verbleibt immer in der Rolle eines Kunden.

Was heißt nun **„themenbezogen"**?

Themen eines Verkaufsgespräches – das gilt dann auch und ganz besonders für die Bestellung innerhalb eines Verkaufs- und Beratungsgespräches – können sein alle Fragen und Erläuterungen zu Produkten, ihrer Herstellung, ihrer Inhaltsstoffe, des Preises, der Haltbarkeit und Lagerung, der Kombination mit anderen Ess- oder Trinkwaren, den Verzehrmöglichkeiten und -bedingungen und dergleichen mehr.

Weitere Themen können auch sein Fragen der Belieferung, des Bestellumfangs, der Reklamation, der Abrechnung usw.

Themen könnten auch sein Fragen nach Verzehrberatung, der Verträglichkeit von Produkten, der Körperwirksamkeit eines Produktes usw.

Ein abschließender Katalog kann nicht gefasst werden; die fachliche Entwicklung, die regionale wie betriebliche Eigenheit und die jeweils gedachte Bestellsituation lassen eine gehörige Bandbreite der inhaltlichen Füllung der Prüfungsaufgaben zu – rund um Herstellung, Transport und Verzehr von Lebensmitteln des Schwerpunktes.

Zur dritten Aufgabe in der praktischen Abschlussprüfung

Nach § 10 Absatz 3 Nr. 1c kommt für die dritte Aufgabe in Betracht: „Durchführen von Verkaufshandlungen, Schneiden, Zusammenstellen und Verpacken von Waren nach Kundenwünschen"

Rahmen und Horizont dieser Aufgabe können so verstanden werden, dass die hier abzuprüfenden Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse in dem unter der zweiten Aufgabe gedachten Verkaufsgespräch dargelegt werden. „Verkaufshandeln" zielt auf den Gesamtvorgang, „Schneiden", „Zusammenstellen" und „Verpacken" kann mit der Herstellung einer fachlichen Tätigkeit innerhalb dieser Verkaufshandlung erfüllt werden.

Konkrete Aufgabenstellungen könnten lauten:

Variante I:

Stellen Sie eine Bunte Platte aus Kremschnittchen, Tortenstücken und Dauergebäck für eine Gesellschaft von sechs Personen zusammen! Verpacken Sie diese transportsicher und erstellen Sie eine Rechnung!

Variante II:

Stellen Sie für einen von Ihnen zu wählenden Anlass / für einen Grillabend mit ca. 10 Personen eine Backwarenlieferung zusammen! Erstellen Sie eine Rechnung hierzu!

Zur vierten Aufgabe in der praktischen Abschlussprüfung:

Nach § 10 Absatz 3 Nr. 1d kommt hier in Betracht: „Herstellung eines anlassbezogenen Büffets unter Verwendung von Backwaren und selbst hergestellten Snacks"

Für Kunden ergeben sich familiäre oder persönliche Anlässe, im Jahreskreis allgemeine Anlässe zu Feiern oder Festen. Es wird in dieser Prüfungsaufgabe zu einem (evtl. vom Prüfungsausschuss vorher festgelegten) Anlass ein Büffet herzustellen sein, bei dem Backwaren und selbst hergestellte Snacks verwendet werden.

„Unter Verwendung von ... **selbst** hergestellten Snacks" ist so zu verstehen, dass in dieser Aufgabe zuerst Snacks (Pluralform, also mindestens zwei unterschiedliche) hergestellt werden und dann „Backwaren" mit den selbst hergestellten Snacks zu einem „anlassbezogenen Büffet" zusammengestellt werden. Es wäre gegen die Absicht der Autoren der Verordnung, die Snacks außerhalb der Prüfung von wem immer herstellen und vom Prüfling in der Prüfung lediglich „verwenden" zu lassen.

Die Worte „**selbst** hergestellten" zielen auf den Prüfling. Es gelten hier die Ziffern 17b und A. 2 a, b, c des Ausbildungsrahmenplanes.

Eine konkrete Aufgabenstellung kann daher lauten:

Stellen Sie aus den Ihnen vorgelegten Materialien unterschiedliche Snacks her; verwenden sie diese und weitere Backwaren aus einem Warenkorb zur Herstellung eines Büffets aus Anlass einer abendlichen Geburtstagsfeier / einer sommerlichen Gartenparty / einer Verlobungsfeier; dekorieren Sie das Büffet mit Dekor eigener Wahl!

Ein Wort zur Note über die praktischen Aufgaben der Abschlussprüfung: § 10 Absatz 3 sagt hierzu: „Die vier praktischen Aufgaben sind gleich zu gewichten." Das bedeutet, es wird eine Gesamtnote aus den Einzelnoten der praktischen Aufgaben gebildet; diese Einzelnoten haben jeweils das Gewicht von 25% der Gesamtnote der praktischen Abschlussprüfung.

2.2 Der schriftliche Teil der Abschlussprüfung und mögliche Aufgaben

An die Auszubildenden unter den Nutzern dieser Broschüre gerichtet: Es hilft nichts, jetzt wird es noch einmal schwierig. Wer sich durch diesen Satz nicht abschrecken lässt und weiterliest, wird am Ende feststellen können, dass er die Erwartungen an die schriftliche Abschlussprüfung durchschauen und daher leichter erledigen kann.

Dann also:

§ 10 Abs. 4 bestimmt, dass der Prüfling „Aufgaben aus folgenden Prüfungsbereichen" bearbeiten soll.

Diese Prüfungsbereiche lauten:

1. Umgang mit Waren, Verkauf und Beratung, unter Berücksichtigung des Schwerpunktes

2. Betriebswirtschaftliches Handeln

3. Wirtschafts- und Sozialkunde.

Das alles dürfte schon sehr vertraut klingen. Waren, Verkauf, Beratung - aus dem Ausbildungsbetrieb und der Berufsschule. Betriebswirtschaftliches Handeln und Wirtschafts- und Sozialkunde ebenfalls aus dem Berufsschulunterricht und einigen Hinweisen in diesen Erläuterungen.

Die Aufgaben zu den Prüfungsbereichen 1 und 2 sollen „produktbezogene" und „kundenbezogene" Problemstellungen enthalten, die der Prüfling **analysieren** und **bewerten** und zu denen er **Lösungswege darstellen** soll.

„Produktbezogen" heißt nichts anderes, als dass alle Aufgaben sich um die Produkte des Ausbildungsbetriebes oder des Schwerpunktes drehen müssen; die hat der Prüfling ja schließlich herstellen, verkaufen und damit auch erklären gelernt.

„Kundenbezogen" heißt nichts anderes, als dass sich alle Aufgaben direkt oder indirekt auf Kunden und ihre Erwartungen und Wünsche rückbeziehen (lassen) müssen. Wenn auch in der Aufgabenstellung das Wort „Kunde" nicht vorkommt, so ist der Prüfling dennoch gut beraten, in seinen Gedanken zur Problemstellung den Kunden mit einbeziehen.

Bei der Analyse der Problemstellungen, bei der Bewertung der Problemstellungen und bei der Darstellung der Lösungswege soll der Prüfling - **mit diesen Problemstellungen verknüpfte** - Sachverhalte beachten. Diese Sachverhalte werden mit vier Eigenschaftswörtern benannt:

„Planerisch" meint, alle Arbeiten finden in Abläufen statt, die vorweg geplant werden können und sollen; dass der Prüfling dies erlernt hat, soll er hier auch schriftlich zeigen.

„Technologisch" meint, Geräte, Maschinen und Einrichtungen wie auch die Herstellung von Erzeugnissen und ihre Behandlung – kurzum allen Handlungen im Bereich des Fachverkäufers kommt eine bestimmte „Technik" zu, die man kennen und beherrschen muss; davon ist in der Prüfung zu schreiben.

„Mathematisch" meint, bei vielen Arbeiten finden Rechenvorgänge statt, deren zutreffende Anwendung der Prüfling hier zeigen können muss.

„Hygienebezogen" meint, bei den meisten Arbeiten findet die Hygiene ganz praktische Beachtung; sie anzuwenden oder zu berücksichtigen soll der Prüfling auch im schriftlichen Teil der Abschlussprüfung Gelegenheit bekommen.

Beziehen wir diese Aussagen auf die Aufgabenstellung: Diese sollen produkt- und kundenbezogene Problemstellungen enthalten – wie gerade ausgeführt.

Der Prüfling soll die Problemstellung analysieren, in erster Linie fachlich, aber auch mit planerischen, technologischen wie mathematischen und hygienebezogenen Gesichtspunkten. Er soll zugleich die Problemstellungen bewerten, evtl. auch hier mit planerischen, technologischen, mathematischen und hygienebezogenen Gesichtspunkten. Und er soll Lösungswege darstellen, natürlich fachlich und auch hier mit planerischen, technologischen mathematischen und hygienebezogenen Gesichtspunkten.

Die planerischen, technologischen, mathematischen und hygienebezogenen Sachverhalte müssen nicht bei jedem Schritt der jeweiligen Aufgabenbearbeitung beachtet werden, sondern je nachdem, wo sie am meisten Sinn machen oder fachlich gefordert sind. Und das hängt von der konkreten Aufgabe ab. Aber beachtet werden müssen sie, sonst wäre eine schwächere Note die Folge, unter Umständen sogar das Nichtbestehen der Prüfung.

Noch einmal sei gesagt, die Aufgabenstellungen müssen so gefasst werden, dass in ihnen die gerade ausgeführten „verknüpften Sachverhalte" anzuwenden, auszuloten oder darzustellen sind.

2.3 Die Durchführung der schriftlichen Prüfung und mögliche Aufgaben

Die gesamte Dauer der schriftlichen Prüfung beträgt insgesamt fünf Stunden. Streng genommen gehören die Begrüßung der Prüflinge, die Aushändigung der Aufgabenstellungen und Gelegenheit zur Nachfrage nicht zu dieser Zeit. Die Uhr beginnt zu laufen, wenn die Prüfungskommission oder eines ihrer Mitglieder das Zeichen zum Beginn gibt.

Die Arbeitszeiten für die Aufgaben beträgt nach § 10 Abs. 5 für den Prüfungsbereich 1 = 150 Minuten, für den Prüfungsbereich 2 = 90 Minuten, für den Prüfungsbereich 3 = 60 Minuten. Die jeweilige Arbeitszeit soll den Horizont der Aufgabe bestimmen, die Aufgabenstellung muss der Dauer der Arbeitszeit angemessen sein an Tiefe und Fachlichkeit; die Prüfer müssen ihre Erwartungen an den Prüfling davon ableiten.

Aufgabenstellungen sollten zuvor im Berufsschulunterricht geübt werden. Die Betriebe können und sollten bei der Erstellung der Texte zum Berichtsheft ebenfalls flankierend helfen, indem sie die Auszubildenden anregen oder von ihnen verlangen, kleine Aufsätze zu ähnlichen Aufgaben zu verfassen, die einen Vorgeschmack auf die schriftliche Abschlussprüfung geben. (Vergleiche die Ausführungen zum schriftlichen Ausbildungsnachweis S. 26 und 129.)

Die folgenden Aufgabenstellungen haben Vorschlagscharakter; sie können nach Bedarf und Leistungsfähigkeit der Prüflinge verändert werden. In ihnen wurden die allgemeinen Ziffern 1 - 4 des Ausbildungsrahmenplans nicht dezidiert berücksichtigt. Es ist aber durchaus möglich, den Aufgabenstellungen diese Hinsichten wie auch Fragen zur Einbettung in betriebliche Abläufe oder der Wirtschaftlichkeit anzufügen.

Im Folgenden werden komplexe Aufgabenstellungen in **Befehlsform** vorgestellt, die in einfache **Frageform** übertragen werden können. An einem Beispiel wird dies vorgeführt; es kann so mit allen Aufgabenstellungen verfahren werden.

Bei der Einübung von schriftlichen Prüfungsaufgaben während des Berufsschulunterrichtes - evtl. noch unmittelbar vor Beginn einer Prüfungsarbeit - sollten die zukünftigen Prüflinge damit vertraut gemacht werden, dass sie die komplexen Aufgabenstellungen in einzelne Bearbeitungsschritte aufgliedern und ihr schriftliches Bearbeiten so planen und dann durchführen können.

Aufgabenstellungen

Erster Prüfungsbereich: „Umgang mit Waren, Beratung und Verkauf" (§ 10 Abs. 4 Nr. 1)

Prüfungsdauer: 150 Minuten

Aufgabenstellungen Schwerpunkt Bäckerei:

1) Geben Sie an, in welchen Stufen die Sauerteigherstellung durchgeführt wird; zeigen Sie dabei, welche chemischen Prozesse im Sauerteig während der Ruhezeit und während der Backzeit ablaufen! Machen Sie Aussagen zur Verträglichkeit von Sauerbrot und zu Fragen der Verwendbarkeit!

Übertragen in die Frageform:

1) Beantworten Sie die folgenden Fragen schriftlich:

In welchen Stufen wird die Sauerteigherstellung durchgeführt?

Welche chemischen Prozesse laufen im Sauerteig während der Herstellung und während des Backens ab?

Worin besteht die Verträglichkeit von Sauerbrot?

Mit welchen anderen Lebensmitteln lässt sich Sauerbrot bei welchen Gelegenheiten kombinieren?

Begründen Sie Ihre Aussagen hierzu!

2) Erläutern Sie die Herstellung eines Erzeugnisses aus einer leichten Masse / einer schweren Masse; geben Sie an, worauf bei Lagerung in der Vitrine oder im Verkaufsraum zu achten ist, und erläutern Sie, bei welchen Gelegenheiten und unter welchen Bedingungen das Erzeugnis mit anderen Waren verwendet oder genossen werden kann!

3) Beschreiben Sie die Herstellung einer Füllung nach Vorgabe / nach eigener Wahl! Legen Sie dar, worauf bei der Verwendung der Füllung bei von Ihnen zu benennenden Erzeugnissen zu achten ist! Geben Sie an, wie Erzeugnisse mit Füllungen zu lagern, zu verpacken und zu transportieren sind! Erwägen Sie, bei welcher Gelegenheit und mit welchen anderen Lebensmitteln Erzeugnisse mit Füllungen genossen werden können!

4) Ein Kunde möchte bei Ihnen ein Brotbüffet / eine Kaffeetafel für eine Goldene Hochzeit bestellen; legen Sie dar, worauf Sie bei der Beratung des Kunden achten; denken Sie hierbei besonders an den Anlass, die Produktkombinationen und den Verzehr der Waren!

Legen Sie dar, welche Arbeitsschritte Sie zur Erledigung der Bestellung durchführen!

Zweiter Prüfungsbereich: „Betriebswirtschaftliches Handeln“ (§ 10 Abs. 4 Nr. 2)

Betriebswirtschaftliche Gesichtspunkte werden nach Maßgabe des Rahmenlehrplanes und der Erkenntnisse der Betriebswirtschaft im Berufsschulunterricht bearbeitet. Sie werden in aller Regel im Zusammenhang mit konkreten beruflichen Handlungen vermittelt. Ob dabei der Rahmen weit gespannt wird, von den betriebswirtschaftlichen Zusammenhängen über die sozialen Auswirkungen betrieblichen Handelns bis zur Organisationsentwicklung und Methoden der Entgeltfindung, ist Sache des Prüfungsausschusses gemäß §§ 38 und 39 BBiG.

Meist dürften hier die Arten von Kosten und die Kostenermittlung unter der Organisationsform des Handwerksbetriebes berücksichtigt werden. Daher finden sich im Folgenden zwei einfache Aufgaben, die innerhalb der Bearbeitungszeit von 90 Minuten bearbeitet werden können. Sie befassen sich mit der Ermittlung und Kalkulation von Produktpreisen und der Warenannahme. Beide Aufgabenstellungen sind für mittlere Leistungsfähigkeit geeignet.

1. Berechnen Sie die Materialkosten für einen Marmorkuchen auf der Grundlage des folgenden Rezeptur für acht Marmorkuchen!

Rezeptur für 8 Marmorkuchen:

650 g	Bachmargarine	1,92 € / kg
750 g	Zucker	0,95 € / kg
150 g	Persipanrohmasse	2,75 € / kg
320 g	Weizenpulver	0,84 € / kg
15 g	Bachpulver	1,95 € / kg
550 g	Mehl Type 550	0,47 € / kg
700 g	Eier (14 Stück)	0,15 € / Stück
50 g	Kakaopulver	4,15 € / kg

2. Es erfolgt in Ihrem Betrieb eine Lieferung, bei der Sie beim Entgegennehmen und Versorgen der Ware die Verantwortung übernehmen sollen. Erläutern Sie die wichtigsten Gesichtspunkte, die sie hierbei beachten müssen!

Dritter Prüfungsbereich: Wirtschafts- und Sozialkunde (§ 10 Abs. 4 Nr. 3)

Wirtschaftliche und soziale Gesichtspunkte werden im Berufsschulunterricht auf der Grundlage der „Elemente für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe“ vermittelt. Aus diesem Horizont werden Aufgaben vorgelegt, die den konkreten Unterricht in der Berufsschule berücksichtigen. (S.d. Beschluss der KMK vom 18. Mai 1984 – im Anhang S. 137 ff. abgedruckt. Anmerkung: Die „Elemente“ befinden sich bei Drucklegung dieser Broschüre in der Überarbeitung; es ist daher möglich, dass in naher Zukunft neue erscheinen).

Aus den Gesichtspunkten der „Elemente“ sind beispielhaft vier Aufgabenstellungen gebildet:

1) ***Das Berufsbildungsgesetz regelt in § 22 die Kündigung während der Berufsausbildung.***
Erläutern Sie, welche Kündigungsmöglichkeiten Sie während dieser Zeit haben und was dabei zu beachten ist!

2) ***Sie haben bei der Sparkasse ein Sparkonto und ein Girokonto. Da Sie nach der Lehre eine feste Anstellung haben, wird Ihnen schon während der Lehre ein Überziehungskredit von 1500,-- € eingeräumt. Legen Sie dar, welche Kontenform berührt ist, welche vertraglichen Bezüge Sie zur Sparkasse haben und welche Folgewirkung es hätte, wenn eine Seite der Vertragspflicht nicht nachkäme!***

3) ***Ihr Betrieb entschließt sich an einer Werbewoche teilzunehmen, an der fast alle Geschäfte der Innenstadt beteiligt sind, vom Drogeriemarkt bis zum Schuhgeschäft und dem Juwelier. Wie nennt man diese Art von Werbung, welche Erwartungen sind mit ihr verbunden? Legen sie Ihre Ausführungen mit eigenen Worten dar!***

4) ***Beate M. hat im Ausbildungsbetrieb, bei dem sie die Lehre aufnehmen will, bereits ein Praktikum absolviert. Der Ausbilder möchte daher auf die Probezeit verzichten. Beate M. denkt ihrerseits an eine Verkürzung der Ausbildungszeit. Nehmen Sie zu beiden Fragen Stellung und begründen Sie Ihre Auffassung!***

Wer sich noch tiefer und umfassender auf diesen Prüfungsteil vorbereiten möchte, kann dies mit den im Anhang abgedruckten „Elementen für den Berufsschulunterricht im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde“ tun (S.d. Seite 137 ff.).