|  |  |
| --- | --- |
| Zielanalyse | Stand: 2020 |
| Beruf-Kurz | Ausbildungsberuf | Zeitrichtwert  |
| HHB | Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin | 100 |
| Lernfeld Nr. | Lernfeldbezeichnung | Jahr |
| 02 | Verpflegung zubereiten und anbieten | 1 |
| Kernkompetenz |
| **Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Verpflegung zuzubereiten und anzubieten.** |
| Schule, Ort | Lehrkräfteteam |
|  |  |
| **Bildungsplan[[1]](#footnote-2)** | **didaktisch-methodische Analyse** |

| kompetenzbasierte Ziele | Konkretisierung | Lernsituation | Handlungsergebnis | überfachlicheKompetenzen | Hinweise | Zeit |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Bedeutung der Ernährung sowie der Zubereitung und Bereitstellung von Speisen und Getränken für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben. |  | **LS01 Bedeutung der Ernährung analysieren** | Übersicht | Informationen strukturierenInformationen nach Kriterien aufbereiten und darstellensystematisch vorgehen | Ernährungskreis/Er-nährungs-pyramide, 10 Regeln DGE | 02 |
| **LS02 Zubereitung und Bereitstellung von Speisen und Getränken für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben analysieren** | Handlungsempfehlung | Informationen strukturierenInformationen nach Kriterien aufbereiten und darstellensystematisch vorgehenkulturelle Identitäten berücksichtigenWohlbefinden und Gesundheit aller Beteiligten berücksichtigen |  | 02 |
| Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Umsetzung rechtlicher Vorgaben der Lebensmittelhygiene und über Lebensmittel. Sie unterscheiden die Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen Kriterien (*Energiegehalt, Nährstoffgruppen*), küchentechnischen Eigenschaften und Verarbeitungsgraden. Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über bedarfsgerechte Ernährung sowie über verschiedene Formen der Tischkultur (*Gedecke*). |  | **LS03 Rechtliche Vorgaben der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel sowie deren Umsetzung darstellen**  | Konzept für MitarbeiterschulungMerkblattHygieneplan | Informationen strukturierenInformationen nach Kriterien aufbereiten und darstellensystematisch vorgehenGesetzestexte anwenden |  | 04 |
| **LS04 Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen Kriterien, küchentechnischen Eigenschaften und Verarbeitungsgrad unterscheiden** | Präsentation | selbstständig planen und durchführenInformationen strukturierenInformationen nach Kriterien aufbereiten und darstellensystematisch vorgehenWohlbefinden und Gesundheit aller Beteiligten berücksichtigen sich in Teamarbeit einbindenMöglichkeiten der Digitalisierung anwendenmit Medien sachgerecht umgehen | Projekt möglich | 08 |
| **LS05 Bedarfsgerechte Ernährung ermitteln** | Mitarbeiterhandbuch | Informationen strukturierenInformationen nach Kriterien aufbereiten und darstellensystematisch vorgehensich in Teamarbeit einbinden | Projekt möglich | 03 |
| **LS06 Formen der Tischkultur darstellen** | Mitarbeiterhandbuch Gedecke | Informationen strukturierenInformationen nach Kriterien aufbereiten und darstellensystematisch vorgehenkulturelle Identitäten berücksichtigensich in Teamarbeit einbinden | Projekt möglich | 02 |
| Die Schülerinnen und Schüler **wählen** auf dieser Grundlage Lebensmittel und Rezepturen für die Zubereitung von Speisen und Getränken **aus,** berechnen benötigte Mengen (*Maße, Gewichte*) und **planen** die schrittweise Zubereitung der Speisen und Getränke (*Ablaufplan, Arbeitsplatzaufbau*). Hierbei entscheiden sie sich für nährstoffschonende Vor- und Zubereitungstechniken *(Putzen, Zerkleinern, Mischen, Garen)* und wählen Geräte und Maschinen aus. |  | **LS07 Lebensmittel und Rezepturen bedarfsgerecht auswählen und deren Mengen berechnen** | Handlungsanweisung/Arbeitsplan | Informationen strukturierensystematisch vorgehenzuverlässig handelnZusammenhänge darstellenSchlussfolgerungen ziehenbegründet vorgehenAlternativen finden und bewerten | Portionsgrößen | 06 |
| **LS08 Zubereitung der Speisen und Getränke unter Berücksichtigung nährstoffschonender Vor- und Zubereitungstechniken planen** | AblaufplanArbeitsplatzaufbau | begründet vorgehenRealisierbarkeit erkennbare Lösungen abschätzenAbhängigkeiten findenInformationen strukturieren |  | 08 |
| Die Schülerinnen und Schüler **wenden** die grundlegenden Vor- und Zubereitungstechniken **an**. Sie bereiten Verpflegung unter Berücksichtigung der Hygiene, der Ergonomie und des Arbeitsschutzes ressourcenschonend zu. Sie decken Tische ein, portionieren Speisen und Getränke und bieten diese an. |  | **LS09 Verpflegung zubereiten und anrichten** | SpeisenGetränkePortionierungGedecke | sich flexibel auf Situationen einstellen sich in Teamarbeit einbindenselbstständig planen und durchführenkonzentriert lernen bzw. arbeitenMaßnahmen der Hygiene sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes umsetzenwertschätzend kommunizierenHilfestellung gebenzuverlässig handelnArbeitsprozesse organisierenKenntnisse und Methoden transferieren | praktische Umsetzung | 40 |
| Die Schülerinnen und Schüler **kontrollieren** und **bewerten** Arbeitspläne, Arbeitsabläufe […] anhand ausgewählter Kriterien und leiten Optimierungen ab. |  | **LS10 Arbeitspläne und Arbeitsabläufe kontrollieren, bewerten und optimieren** | Kriterienkatalogoptimierte Arbeitspläneoptimierte Ablaufpläne | sich flexibel auf Situationen einstellen sich in Teamarbeit einbindenselbstständig planen und durchführenSchlussfolgerungen ziehenRealisierbarkeit erkennbarer Lösungen abschätzenMitverantwortung tragenzuverlässig handelnArbeitsprozesse organisierenkonzentriert lernen bzw. arbeiten |  | 05 |
| [Die Schülerinnen und Schüler **kontrollieren** und **bewerten** …] und Arbeitsergebnisse [anhand ausgewählter Kriterien und leiten Optimierungen ab.] | [Umfassende Kompetenz für das gesamte Lernfeld]Integrativ umsetzen |

1. Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg (Herausgeber): Bildungsplan für die Berufsschule, Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin (2019), S. 11. [↑](#footnote-ref-2)