

Zielanalyse

Stand: Juni 2024

Beruf-Kurz	Ausbildungsberuf							Zeitrictwert
HKO	Koch/Köchin							40
Lernfeld Nr.	Lernfeldbezeichnung							Jahr
11	Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten							3
	Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Speiseeis und Backwaren herzustellen sowie Desserts anzurichten.							
Schule, Ort	Lehrkräfteteam							
Bildungsplan¹	Lernsituationen							
kompetenzbasierte Ziele²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz³	Aufträge⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
Betriebsprofil: Hotel & Café Schwarz Rolle der SuS: Köchin bzw. Koch im Hotel & Café Schwarz (MA)					LF = Lernfeld LS = Lernsituation MA = Mitarbeiterin bzw. Mitarbeiter SuS = Schülerinnen und Schüler			
Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Aufgabe, Desserts zusammen zu stellen und Speiseeis sowie Backwaren aus Teigen und Massen herzustellen.	LS01 Angebote von Desserts, Speiseeis und Backwaren darstellen	MA soll Juniorchef bei der Umgestaltung der Nachmittagskarte unterstützen → MA muss sich über Möglichkeiten informieren	Mindmap	Betriebsprofil alte Speisekarte mit wenigen Kuchen und Desserts Informationstexte zu Desserts, Speiseeis und Backwaren	Erstellen Sie eine Mindmap mit - Speiseeis, - Backwaren aus Teigen und Massen und - denkbaren Desserts.	Informationen strukturieren Abhängigkeiten finden Fachsprache anwenden konzentriert lernen	Einführung Betriebsprofil vgl. HFK-HKO-LF10-LS01 (Süßspeisen – Cremespeisen)	02

¹ Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg (Herausgeber): Bildungsplan für die Berufsschule, Fachkraft Küche, Koch und Köchin (2021)

² Die in den kompetenzbasierten Zielen des Bildungsplans grau hervorgehobenen Passagen werden mehrfach aufgeführt.

³ Zur Bearbeitung der Aufträge notwendige Informationen

⁴ Aufträge beginnen mit einem Operator (siehe Operatorenliste der Koordinierungsstelle für Abschlussprüfungen von Berufsschule und Wirtschaft), enthalten jeweils nur einen Operator und führen zu dem in der vorigen Spalte aufgeführten betrieblichen Handlungsergebnis.

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über die Zusammenstellung von Desserts (<i>Frischprodukte, Convenience</i>) sowie die Angebotsformen und die Zubereitung von Speiseeis [...].	LS02 Zusammenstellung von Desserts darstellen	Juniorchef entscheidet aufgrund der Übersicht (LS01), dass Dessertvariationen nach dem Motto „alles rund um den Apfel“ kreiert werden sollen → MA soll sich über Möglichkeiten informieren	Tellerskizzen Zutatenlisten	Mindmap (LS01) Informationstexte zur Zusammenstellung von Desserts (einschl. Angebotsformen) Angebotsliste eines Lieferanten (einschl. Convenience) Fotos von angerichteten Desserts mit allen Komponenten	1. Gestalten Sie Tellerskizzen zu unterschiedlichen Dessertvarianten mit Apfel. 2. Erstellen Sie jeweils eine Zutatenliste.	Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen selbstständig planen und durchführen Entscheidungen treffen		02
	LS03 Zubereitung von Speiseeis darstellen	Juniorchef hat entschieden, dass das verwendete Speiseeis selbst zubereitet werden soll; Ablauf der Zubereitung ist in der Küche noch nicht bekannt → MA soll Arbeitsanweisung für das Küchenpersonal formulieren	Arbeitsanweisung	Tellerskizzen (LS02) Informationstext zur Zubereitung von Speiseeis und zu den Leitsätzen	Stellen Sie den allgemeinen Prozess der Zubereitung von Speiseeis in einer Arbeitsanweisung dar.	Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Probleme erkennen und zur Lösung beitragen systematisch vorgehen zuverlässig handeln	Hygiene Produktqualität Nachhaltigkeit	02
[...] Die Schülerinnen und Schüler planen die Herstellung von Speiseeis [...] gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. [...]	LS04 Herstellung von Speiseeis planen	Juniorchef möchte in die überarbeitete Nachmittagskarte 4 verschiedene Speiseeissorten aufnehmen → MA soll Herstellung planen	Arbeitsablaufpläne	Arbeitsanweisung (LS03) Rezepturen für 4 Eisgrundmassen	Stellen Sie die Herstellung der 4 unterschiedlichen Eissorten in Arbeitsablaufplänen dar.	Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen sich flexibel auf Situationen einstellen systematisch vorgehen	Teamarbeit Hygiene Nachhaltigkeit	02

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
						zuverlässig handeln		
<p>[...] Die Schülerinnen und Schüler stellen passende Süßspeisen [...] als Bestandteile der Dessertauswahl zusammen. Sie beachten dabei Angebotsformen, Herstellungsverfahren und lebensmittelrechtliche Vorschriften. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz. [...]</p> <p>[...] Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte. [...]</p>	LS05 Desserts mit Speiseeis zusammenstellen	Desserts mit Speiseeis müssen unter dem Motto „rund um den Apfel“ für die überarbeitete Nachmittagskarte zusammengestellt werden → MA soll dies übernehmen	E-Mail Dessertkarte Berechnungen	Nachricht des Juniorchefs mit Anforderungen an die Desserts (z. B. natürliche Zutaten, wenig Zucker) und mit Rezepturen für das von ihm gewünschte Speiseeis Tellerskizzen (LS02) Arbeitsanweisung (mit Leitsätzen, LS03) Arbeitsablaufpläne (LS04) Rezepturen Saisonkalender	<ol style="list-style-type: none"> Erläutern Sie dem Juniorchef in einer E-Mail Ihre Auswahl von 4 Desserts mit Speiseeis unter dem Motto „rund um den Apfel“. Gestalten Sie eine Dessertkarte mit den ausgewählten Rezepturen zu Ihren Vorschlägen. Berechnen Sie den Material- und Wareneinsatz zu Ihren ausgewählten Desserts. 	sich flexibel auf Situationen einstellen Alternativen finden und bewerten sachlich argumentieren Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Fachsprache anwenden methodengeleitet vorgehen zuverlässig handeln	vgl. HFK-HKO-LF10-LS06 (Süßspeisen – Süßspeisenkarte)	05
<p>[...] Die Schülerinnen und Schüler bereiten Speiseeis [...] zu. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie präsentieren die Dessertauswahl [...] adressatengerecht. [...]</p>	LS06 Desserts mit Speiseeis zubereiten und präsentieren	Auswahl an Desserts muss in einem Probelauf hergestellt und präsentiert werden → MA muss dies durchführen	Speiseeis angerichteter Dessertteller Präsentation	Betriebsprofil (Adressaten) Arbeitsablaufpläne (LS04) Rezepturen (LS05) Dessertkarte (LS05) Warenkorb	<ol style="list-style-type: none"> Bereiten* Sie das Speiseeis zu. Richten* Sie einen Dessertteller mit Ihrem Speiseeis adressatengerecht an. Präsentieren* Sie Ihren Dessertteller. 	sich in Teamarbeit einbinden unterschiedliche Kenntnisstände akzeptieren sprachlich angemessen kommunizieren selbstständig planen und durchführen zuverlässig handeln	Arbeits-sicherheit Hygiene	04

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
[...] Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über die [...] Angebotsformen und die Zubereitung von [...] und Backwaren.	LS07 Zubereitung von Backwaren darstellen	Gästeumfrage ergab, dass die Nachmittagskarte zu wenige Backwaren enthält; Ablauf der Zubereitung von Backwaren ist in der Küche noch nicht bekannt → MA soll die Zubereitung darstellen	Steckbriefe	Informationstext zu Angebotsformen und zur Zubereitung von Teigen und Massen und zu Leitsätzen	Erstellen Sie Steckbriefe zu den verschiedenen Arten von Teigen und Massen.	Informationen strukturieren Zusammenhänge herstellen Fachsprache anwenden konzentriert lernen	vgl. LF03-LS04 (pflanzliche Rohstoffe – Getreidearten) vgl. HFK-HKO-LF09-LS04 (Getreide und Getreidemahlprodukte) Hygiene Produktqualität Nachhaltigkeit	02
Die Schülerinnen und Schüler planen die Herstellung von [...] Backwaren gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. [...]	LS08 Herstellung von Backwaren planen	Backwaren sollen in die überarbeitete Nachmittagskarte aufgenommen werden → MA soll Herstellung von Backwaren planen	Zeitstrahlen	Steckbriefe (LS07) Rezepturen für Teige und Massen	Stellen Sie die Herstellung der unterschiedlichen Backwaren mit Zeitstrahlen dar.	Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen sich flexibel auf Situationen einstellen systematisch vorgehen zuverlässig handeln	Teamarbeit Hygiene Nachhaltigkeit	03

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
<p>[...] Die Schülerinnen und Schüler stellen passende Süßspeisen [...] und Backwaren als Bestandteile der Dessertauswahl zusammen. Sie beachten dabei Angebotsformen, Herstellungsverfahren und lebensmittelrechtliche Vorschriften. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz. [...]</p> <p>[...] Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte. [...]</p>	LS09 Desserts mit Backwaren zusammenstellen	Kuchen und Desserts mit Backwaren müssen unter dem Motto „rund um den Apfel“ für die überarbeitete Nachmittagskarte zusammengestellt werden → MA muss dies übernehmen	E-Mail Dessert- und Kuchenkarte Berechnungen	Ergebnis der Gästefrage (z. B. regional, kulturell) Tellerskizzen (LS02) Steckbriefe (mit Leitsätzen; LS07) Zeitstrahlen (LS08) Rezepturen Saisonkalender	<ol style="list-style-type: none"> Erläutern Sie dem Juniorchef in einer E-Mail Ihre Auswahl von 4 Kuchen oder Desserts mit Backwaren unter dem Motto „rund um den Apfel“. Gestalten Sie eine Dessert- und Kuchenkarte mit den ausgewählten Rezepturen zu Ihren Vorschlägen. Berechnen Sie den Material- und Wareneinsatz zu Ihren ausgewählten Kuchen oder Desserts. 	sich flexibel auf Situationen einstellen Alternativen finden und bewerten sachlich argumentieren Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Fachsprache anwenden methodengeleitet vorgehen zuverlässig handeln		04
<p>[...] Die Schülerinnen und Schüler bereiten [...] Backwaren zu. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie präsentieren die Dessertauswahl und Backwaren adressatengerecht. [...]</p> <p>[...] Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab. [...]</p>	LS10 Backwaren zubereiten und mit Dessertauswahl präsentieren	Auswahl an Desserts muss in einem Probelauf hergestellt und präsentiert werden → MA muss dies durchführen	Backwaren angerichteter Dessertteller oder Kuchenteller Präsentation ausgefüllter Kontrollbogen Merkblatt	Betriebsprofil (Adressaten; Kontrollbogen) Rezepturen (LS09) Dessert- und Kuchenkarte (LS09) Warenkorb	<ol style="list-style-type: none"> Bereiten* Sie die Backwaren zu. Richten* Sie einen Dessertteller mit Backwaren oder einen Kuchenteller adressatengerecht an. Präsentieren* Sie Ihren Dessertteller bzw. Ihren Kuchenteller. Wenden Sie den betrieblichen Kontrollbogen zur Bewertung Ihres Desserttellers oder Kuchentellers an. 	sich in Teamarbeit einbinden unterschiedliche Kenntnisstände akzeptieren sprachlich angemessen kommunizieren selbstständig planen und durchführen zuverlässig handeln eigenes Handeln reflektieren konstruktiv kritisieren	Hygiene Arbeits-sicherheit	04

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
					Die Backwaren entsprechen nicht alle Ihren Wünschen. 5. Erstellen Sie ein Merkblatt mit „Tipps und Tricks zur Vermeidung von Fehlern bei der Erstellung von Backwaren“.	Alternativen finden und bewerten		
[...] Die Schülerinnen und Schüler stellen [...] und Käse [...] als Bestandteile der Dessertauswahl zusammen . Sie beachten dabei Angebotsformen, Herstellungsverfahren und lebensmittelrechtliche Vorschriften. [...]	LS11 Käseauswahl zusammenstellen	einzelne Gästerrückmeldungen ergeben den Wunsch nach Käseteller zum Dessert → MA soll dem Wunsch nachkommen	Käseauswahl	Concept Map (LF10-LS03) Informationstext zu Käsezusammenstellung	Stellen* Sie eine Käseauswahl zusammen.	Gelerntes auf neue Probleme übertragen Zusammenhänge herstellen selbstständig planen und durchführen zuverlässig handeln	vgl. HFK-HKO-LF10-LS03 (Käse – Angebotsformen, Herstellungsverfahren, lebensmittelrechtliche Vorschriften)	02
gesamt⁵								32

* Die Verben „zubereiten“, „anrichten“, „präsentieren“ und „zusammenstellen“ werden verwendet, da sie zu praktischen bzw. berufstypischen Handlungen auffordern. Sie finden sich nicht in der Operatorenliste der Koordinierungsstelle, da die Koordinierungsstelle diese Operatoren nicht für die schriftliche Prüfung vorsieht.

⁵ Die restlichen 20 % des Zeitrichtwerts sind für Vertiefung und Lernerfolgskontrolle vorgesehen.