|  |  |
| --- | --- |
| Zielanalyse | Stand: 2021 |
| Beruf-Kurz | Ausbildungsberuf | Zeitrichtwert  |
| HHB | Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin | 60 |
| Lernfeld Nr. | Lernfeldbezeichnung | Jahr |
| 08 | Verpflegung von Personengruppen planen | 2 |
| Kernkompetenz |
| Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Verpflegung für verschiedene Personengruppen zu planen. |
| Schule, Ort | Lehrkräfteteam |
|  |  |
| **Bildungsplan[[1]](#footnote-2)** | **didaktisch-methodische Analyse** |

| kompetenzbasierte Ziele | Konkretisierung | Lernsituation | Handlungsergebnis | überfachlicheKompetenzen | Hinweise | Zeit |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Aufträge bezüglich der Verpflegung von Personengruppen in unterschiedlichen Lebensphasen und mit besonderen Ernährungsbedarfen.  |  | **LS01 Aufträge zur Verpflegung von Personengruppen darstellen** | Übersicht | Informationen strukturierenzielgerichtet arbeitensystematisch vorgehen | Vgl. LF02 | 02 |
| Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über ernährungsphysiologische Anforderungen an Verpflegung (*Energiebedarfe, Nährstoffrelationen*), Kostformen sowie die Zusammenstellung von Speiseplänen, Menüs und Zwischenmahlzeiten für ausgewählte Personengruppen. Darüber hinaus verschaffen sie sich einen Überblick über Verpflegungssysteme, Speisenverteilsysteme sowie Eindecken und Gestalten von Tischen. |  | **LS02 Ernährungsphysiologische Anforderungen an Verpflegung und Kostformen ermitteln** | ÜbersichtMerkblätter | Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellenInformationen strukturierensystematisch vorgehenmit Medien sachgerecht umgehenMöglichkeiten der Digitalisierung anwenden | Vgl. LF02 | 08 |
| **LS03 Zusammenstellung von Speiseplänen, Menüs und Zwischenmahlzeiten erkunden** | Übersichten | Informationen strukturierenzielgerichtet arbeitensystematisch vorgehen | Vgl. LF02Vgl. LF12 | 03 |
| **LS04 Systeme für Verpflegung und Speisenverteilung erkunden** | Übersicht | Informationen strukturierenzielgerichtet arbeitensystematisch vorgehen |  | 03 |
| **LS05 Eindecken und Gestalten von Tischen erkunden** | Übersicht | Informationen strukturierenzielgerichtet arbeitensystematisch vorgehen | Vgl. LF02Vgl. LF12 | 02 |
| Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Verpflegung von Personengruppen und **wählen** Lebensmittel, Speisen und Getränke nach dem Gesundheitswert, Eignungswert, Genusswert und dem ökologischen Wert **aus**. Sie beachten dabei Ernährungsbedürfnisse und -gewohnheiten. Darüber hinaus wählen sie ein Speisenverteilsystem aus. |  | **LS06 Verpflegung von Personengruppen planen sowie Ernährung und Speisenverteilsysteme kriteriengeleitet auswählen** | MerkblätterHandlungsempfehlungen | Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellenInformationen strukturierensystematisch vorgehenSchlussfolgerungen ziehenEntscheidungen treffensich in Teamarbeit einbinden | Projekt möglichVgl. LF02Vgl. LF12 | 06 |
| Die Schülerinnen und Schüler erstellen Speisepläne (*Tageskostplan, Wochenspeiseplan*) und Speisekarten unter Berücksichtigung von Kennzeichnungspflichten, **führen** Nährwertberechnungen (*analog, digital*) **durch** und berechnen die Nährstoffrelation für ausgewählte Personengruppen. Sie erstellen Entwürfe zur Tischgestaltung. Sie präsentieren ihre Ergebnisse, geben Feedback und nehmen dieses an. |  | **LS07 Speisepläne unter Berücksichtigung der Kennzeichnungspflicht erstellen**  | KennzeichnungskartenSpeisepläne | Informationen strukturierensystematisch vorgehenkonzentriert lernen bzw. arbeitenWohlbefinden und Gesundheit aller Beteiligten berücksichtigenKulturelle Identitäten berücksichtigenmit Medien sachgerecht umgehenMöglichkeiten der Digitalisierung anwendensich in Teamarbeit einbinden | Projekt möglich | 06 |
| **LS08 Nährwertberechnungen durchführen und Nähstoffrelation für die Speisepläne berechnen**  | Nährwertberechnungen | systematisch vorgehenzielgerichtet arbeitenFormeln entwickelnZusammenhänge herstellen | Vgl. LF02 | 04 |
| **LS09 Speisekarten unter Berücksichtigung der Kennzeichnungspflicht erstellen**  | Speisekarten | systematisch vorgehenkonzentriert lernen bzw. arbeitenmit Medien sachgerecht umgehenMöglichkeiten der Digitalisierung anwenden |  | 02 |
| **LS10 Entwürfe zur Tischgestaltung erstellen und präsentieren**  | KonzeptPräsentationFeedbackbogenFeedbackgespräch | Informationen strukturierenkonzentriert lernen bzw. arbeitenArbeitsergebnisse präsentierenNotizen anfertigenmit Medien sachgerecht umgehenMöglichkeiten der Digitalisierung anwendensachlich argumentierenwertschätzend kommunizierensich flexibel auf Situationen einstellensich in Teamarbeit einbinden | Projekt möglichVgl. LF02 | 08 |
| Die Schülerinnen und Schüler **beurteilen** Speisen, Speisepläne und Speisenverteilsysteme im Hinblick auf die zu verpflegenden Personengruppen sowie die Entwürfe zur Tischgestaltung. |  | **LS11 Speisen, Speisepläne, Speiseverteilsysteme und Tischgestaltung beurteilen** | Soll-Ist-Vergleich | Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellensystematisch vorgehenbegründet vorgehenBewertungsmaßstäbe bilden | Vgl. LF02 | 02 |
| Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** den Planungsprozess und das Planungsergebnis und leiten Optimierungsmöglichkeiten ab. |  | **LS12 Planungsprozess und Planungsergebnis reflektieren und Optimierungsmöglichkeiten ableiten** | OptimierungsmöglichkeitenkatalogHandlungsempfehlung | systematisch vorgehenVerbesserungsvorschläge entwickelnSchlussfolgerungen ziehenEntscheidungen treffen |  | 02 |

1. Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg (Herausgeber): Bildungsplan für die Berufsschule, Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin (2019), S. 17. [↑](#footnote-ref-2)