

Zielanalyse		Stand: 2021				
Beruf-Kurz	Ausbildungsberuf	Zeitrichtwert				
HHB	Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin	60				
Lernfeld Nr.	Lernfeldbezeichnung	Jahr				
08	Verpflegung von Personengruppen planen	2				
	Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Verpflegung für verschiedene Personengruppen zu planen.					
Schule, Ort	Lehrkräfteteam					
Bildungsplan¹		didaktisch-methodische Analyse				
kompetenzbasierte Ziele	Konkretisierung	Lernsituation	Handlungsergebnis	überfachliche Kompetenzen	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 strukturieren zielgerichtet arbeiten systematisch vorgehen	Vgl. LF02	02
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über ernährungsphysiologische Anforderungen an Verpflegung (<i>Energiebedarfe, Nährstoffrelationen</i>), Kostformen sowie die Zusammenstellung von Speiseplänen, Menüs und Zwischenmahlzeiten für ausgewählte Personengruppen. Darüber hinaus verschaffen sie sich einen Überblick über Verpflegungssysteme, Speisenverteilssysteme sowie Eindecken und Gestalten von Tischen.		LS02 Ernährungsphysiologische Anforderungen an Verpflegung und Kostformen ermitteln	Übersicht Merkblätter	Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Informationen strukturieren systematisch vorgehen mit Medien sachgerecht umgehen Möglichkeiten der Digitalisierung anwenden	Vgl. LF02	08
		LS03 Zusammenstellung von Speiseplänen, Menüs und Zwischenmahlzeiten erkunden	Übersichten	Informationen strukturieren zielgerichtet arbeiten systematisch vorgehen	Vgl. LF02 Vgl. LF12	03
		LS04 Systeme für Verpflegung und Speisenverteilung erkunden	Übersicht	Informationen strukturieren zielgerichtet arbeiten systematisch vorgehen		03
		LS05 Eindecken und Gestalten von Tischen erkunden	Übersicht	Informationen strukturieren zielgerichtet arbeiten systematisch vorgehen	Vgl. LF02 Vgl. LF12	02

¹ Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg (Herausgeber): Bildungsplan für die Berufsschule, Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin (2019), S. 17.

kompetenzbasierte Ziele	Konkretisierung	Lernsituation	Handlungsergebnis	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
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 Speisenverteilssystem aus.		LS06 Verpflegung von Personengruppen planen sowie Ernährung und Speisenverteilssysteme kriteriengeleitet auswählen	Merkblätter Handlungsempfehlungen	Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Informationen strukturieren systematisch vorgehen Schlussfolgerungen ziehen Entscheidungen treffen sich in Teamarbeit einbinden	Projekt möglich Vgl. LF02 Vgl. LF12	06
Die Schülerinnen und Schüler erstellen Speisepläne (<i>Tageskostplan, Wochenspeiseplan</i>) und Speisekarten unter Berücksichtigung von Kennzeichnungspflichten, führen Nährwertberechnungen (<i>analog, digital</i>) 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	Kennzeichnungskarten Speisepläne	Informationen strukturieren systematisch vorgehen konzentriert lernen bzw. arbeiten Wohlbefinden und Gesundheit aller Beteiligten berücksichtigen Kulturelle Identitäten berücksichtigen mit Medien sachgerecht umgehen Möglichkeiten der Digitalisierung anwenden sich in Teamarbeit einbinden	Projekt möglich	06
		LS08 Nährwertberechnungen durchführen und Nährstoffrelation für die Speisepläne berechnen	Nährwertberechnungen	systematisch vorgehen zielgerichtet arbeiten Formeln entwickeln Zusammenhänge herstellen	Vgl. LF02	04
		LS09 Speisekarten unter Berücksichtigung der Kennzeichnungspflicht erstellen	Speisekarten	systematisch vorgehen konzentriert lernen bzw. arbeiten mit Medien sachgerecht umgehen Möglichkeiten der Digitalisierung anwenden		02
		LS10 Entwürfe zur Tischgestaltung erstellen und präsentieren	Konzept Präsentation Feedbackbogen	Informationen strukturieren konzentriert lernen bzw. arbeiten	Projekt möglich	08

kompetenzbasierte Ziele	Konkretisierung	Lernsituation	Handlungsergebnis	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
			Feedbackgespräch	Arbeitsergebnisse präsentieren Notizen anfertigen mit Medien sachgerecht umgehen Möglichkeiten der Digitalisierung anwenden sachlich argumentieren wertschätzend kommunizieren sich flexibel auf Situationen einstellen sich in Teamarbeit einbinden	Vgl. LF02	
Die Schülerinnen und Schüler beurteilen Speisen, Speisepläne und Speiserverteilsysteme im Hinblick auf die zu verpflegenden Personengruppen sowie die Entwürfe zur Tischgestaltung.		LS11 Speisen, Speisepläne, Speiserverteilsysteme und Tischgestaltung beurteilen	Soll-Ist-Vergleich	Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen systematisch vorgehen begründet vorgehen Bewertungsmaßstäbe 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	Optimierungsmöglichkeitenkatalog Handlungsempfehlung	systematisch vorgehen Verbesserungsvorschläge entwickeln Schlussfolgerungen ziehen Entscheidungen treffen		02