|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 | überfachliche  Kompetenzen | 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 strukturieren  Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen  systematisch 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 strukturieren  Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen  systematisch vorgehen  kulturelle Identitäten berücksichtigen  Wohlbefinden 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 Mitarbeiterschulung  Merkblatt  Hygieneplan | Informationen strukturieren  Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen  systematisch vorgehen  Gesetzestexte anwenden |  | 04 |
| **LS04 Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen Kriterien, küchentechnischen Eigenschaften und Verarbeitungsgrad unterscheiden** | Präsentation | selbstständig planen und durchführen  Informationen strukturieren  Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen  systematisch vorgehen  Wohlbefinden und Gesundheit aller Beteiligten berücksichtigen  sich in Teamarbeit einbinden  Möglichkeiten der Digitalisierung anwenden  mit Medien sachgerecht umgehen | Projekt möglich | 08 |
| **LS05 Bedarfsgerechte Ernährung ermitteln** | Mitarbeiterhandbuch | Informationen strukturieren  Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen  systematisch vorgehen  sich in Teamarbeit einbinden | Projekt möglich | 03 |
| **LS06 Formen der Tischkultur darstellen** | Mitarbeiterhandbuch Gedecke | Informationen strukturieren  Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen  systematisch vorgehen  kulturelle Identitäten berücksichtigen  sich 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 strukturieren  systematisch vorgehen  zuverlässig handeln  Zusammenhänge darstellen  Schlussfolgerungen ziehen  begründet vorgehen  Alternativen finden und bewerten | Portionsgrößen | 06 |
| **LS08 Zubereitung der Speisen und Getränke unter Berücksichtigung nährstoffschonender Vor- und Zubereitungstechniken planen** | Ablaufplan  Arbeitsplatzaufbau | begründet vorgehen  Realisierbarkeit erkennbare Lösungen abschätzen  Abhängigkeiten finden  Informationen 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** | Speisen  Getränke  Portionierung  Gedecke | sich flexibel auf Situationen einstellen  sich in Teamarbeit einbinden  selbstständig planen und durchführen  konzentriert lernen bzw. arbeiten  Maßnahmen der Hygiene sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes umsetzen  wertschätzend kommunizieren  Hilfestellung geben  zuverlässig handeln  Arbeitsprozesse organisieren  Kenntnisse 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** | Kriterienkatalog  optimierte Arbeitspläne  optimierte Ablaufpläne | sich flexibel auf Situationen einstellen  sich in Teamarbeit einbinden  selbstständig planen und durchführen  Schlussfolgerungen ziehen  Realisierbarkeit erkennbarer Lösungen abschätzen  Mitverantwortung tragen  zuverlässig handeln  Arbeitsprozesse organisieren  konzentriert 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)