|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 | 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 (*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** | 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 |
| 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** | 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 (*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** | 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 Nähstoffrelation 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  Feedbackgespräch | Informationen strukturieren  konzentriert lernen bzw. arbeiten  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 | Projekt möglich  Vgl. 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 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 |

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