

<b>Zielanalyse</b>		<b>Stand: 2022</b>				
Beruf-Kurz	Ausbildungsberuf					Zeitrchwert
<b>HHB</b>	<b>Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin</b>					<b>80</b>
Lernfeld Nr.	Lernfeldbezeichnung					Jahr
<b>12</b>	<b>Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten</b>					<b>3</b>
	<b>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen zu planen und anzubieten.</b>					
Schule, Ort	Lehrkräfteteam					
<b>Bildungsplan<sup>1</sup></b>		<b>didaktisch-methodische Analyse</b>				
<b>kompetenzbasierte Ziele</b>	<b>Konkretisierung</b>	<b>Lernsituation</b>	<b>Handlungsergebnis</b>	<b>überfachliche Kompetenzen</b>	<b>Hinweise</b>	<b>Zeit</b>
Die Schülerinnen und Schüler <b>analysieren</b> Kundenwünsche für serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Verpflegung im Zusammenhang mit Maßnahmen der Reinigung und Raumgestaltung.		<b>LS01 Kundenwünsche im Bereich Verpflegung erkunden</b>	Checkliste Bedarfsanalyse	zielgerichtet arbeiten systematisch vorgehen Informationen strukturieren	Vgl. LF03 Vgl. LF08 Vgl. LF09	04
Die Schülerinnen und Schüler recherchieren Ernährungstrends und Essgewohnheiten. Dabei berücksichtigen sie kulturelle und religiöse Identitäten. Darüber hinaus <b>informieren</b> sie sich über Menü-, Buffet- und Servierregeln, Eindecken und Dekorieren sowie Verpflegungsangebote für besondere Anlässe und Veranstaltungen.		<b>LS02 Ernährungstrends und Essgewohnheiten recherchieren</b>	Mitarbeiterhandbuch/Präsentation	zielgerichtet arbeiten systematisch vorgehen Informationen strukturieren mit Medien sachgerecht umgehen Möglichkeiten der Digitalisierung anwenden kulturelle Identitäten berücksichtigen	Vgl. LF02 Vgl. LF08	06
		<b>LS03 Regeln bei Menüs, Buffets und beim Servieren erkunden</b>	Mitarbeiterhandbuch (Leitfaden) Mitarbeiterhandbuch (Skizzen)	Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Informationen strukturieren systematisch vorgehen Notizen anfertigen		04
		<b>LS04 Eindecken und Dekorieren für besondere Anlässe und Veranstaltungen erkunden</b>	Mitarbeiterhandbuch (Skizzen)	Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Informationen strukturieren systematisch vorgehen Notizen anfertigen	Vgl. LF02 Vgl. LF08	04

<sup>1</sup> Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg (Herausgeber): Bildungsplan für die Berufsschule, Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin (2019), S. 21

kompetenzbasierte Ziele	Konkretisierung	Lernsituation	Handlungsergebnis	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
		<b>LS05 Verpflegungsangebote für besondere Anlässe und Veranstaltungen erkunden</b>	Übersichten	Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Informationen strukturieren zielgerichtet arbeiten		04
Die Schülerinnen und Schüler <b>planen</b> projektförmig Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Qualitäts- und Hygienestandards. Sie kalkulieren Angebote und stimmen die Planung mit den Kunden ab.		<b>LS06 Dienstleistungen planen und anbieten</b>	E-Mails/Gespräche/Telefonate Protokolle/Notizen Projektplan Kalkulation Angebotsmappen	wertschätzend kommunizieren Notizen anfertigen selbstständig planen und durchführen Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen konzentriert arbeiten systematisch vorgehen Arbeitsprozesse organisieren methodengeleitet vorgehen dienstleistungsorientiert handeln Qualitätsmanagement umsetzen Maßnahmen der Hygiene sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes umsetzen mit Medien sachgerecht umgehen	Vgl. LF05 Vgl. LF10  Projekt möglich  Rollenspiel	15
Die Schülerinnen und Schüler <b>führen</b> Dienstleistungen anlass- und adressatenbezogen <b>durch</b> . Sie koordinieren die Arbeitsabläufe und arbeiten vernetzt mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen. Sie ermitteln systematisch die Kundenzufriedenheit, nehmen Kritik konstruktiv an ( <i>Beschwerdemanagement</i> ) und werten die Rückmeldungen im Rahmen der Qualitätssicherung aus.		<b>LS07 Dienstleistungen durchführen</b>	Checkliste durchgeführte Dienstleistungen	systematisch vorgehen selbstständig planen und durchführen Arbeitsprozesse organisieren teamorientiert und multiprofessionell arbeiten sich flexibel auf Situationen einstellen zuverlässig handeln wertschätzend kommunizieren	Vgl. LF04  Projekt möglich  praktische Umsetzungen	20

kompetenzbasierte Ziele	Konkretisierung	Lernsituation	Handlungsergebnis	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
		<b>LS08 Kundenzufriedenheit ermitteln und Rückmeldungen zur Qualitätssicherung auswerten</b>	Feedbackbogen/Feedbackgespräch Feedbackauswertung	Informationen strukturieren systematisch vorgehen selbstständig planen und durchführen Qualitätsmanagement umsetzen Spannungen ertragen	Rollenspiel	04
Die Schülerinnen und Schüler <b>reflektieren</b> und <b>bewerten</b> Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse anhand selbst gewählter Kriterien im Team. Sie entwickeln Verbesserungsvorschläge.		<b>LS09 Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse kriteriengeleitet reflektieren und bewerten</b>	Soll-Ist-Vergleiche / Abweichungsanalysen Handlungsempfehlungen	Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen systematisch vorgehen begründet vorgehen sich in Teamarbeit einbinden Entscheidungen treffen		03