

Zielanalyse						Stand: 2020
Beruf-Kurz	Ausbildungsberuf					Zeitrhythmus
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				
Bildungsplan¹		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/Ernährungspyramide, 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 (<i>Energiegehalt, Nährstoffgruppen</i>), küchentechnischen Eigenschaften und Verarbeitungsgraden. Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über be-		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 Ei-	Präsentation	selbstständig planen und durchführen Informationen strukturieren Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen systematisch vorgehen	Projekt möglich	08

¹ Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg (Herausgeber): Bildungsplan für die Berufsschule, Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin (2019), S. 11.

kompetenzbasierte Ziele	Konkretisierung	Lernsituation	Handlungsergebnis	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
darfgerechte Ernährung sowie über verschiedene Formen der Tischkultur (<i>Gedecke</i>).		genschaften und Verarbeitungsgrad unterscheiden		Wohlbefinden und Gesundheit aller Beteiligten berücksichtigen sich in Teamarbeit einbinden Möglichkeiten der Digitalisierung anwenden mit Medien sachgerecht umgehen		
		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 (<i>Maße, Gewichte</i>) und planen die schrittweise Zubereitung der Speisen und Getränke (<i>Ablaufplan, Arbeitsplatzaufbau</i>). Hierbei entscheiden sie sich für nährstoffschonende Vor- und Zubereitungstechniken (<i>Putzen, Zerkleinern, Mischen, Garen</i>) 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

kompetenzbasierte Ziele	Konkretisierung	Lernsituation	Handlungsergebnis	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
<p>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.</p>		<p>LS09 Verpflegung zubereiten und anrichten</p>	<p>Speisen Getränke Portionierung Gedecke</p>	<p>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</p>	<p>praktische Umsetzung</p>	<p>40</p>
<p>Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren und bewerten Arbeitspläne, Arbeitsabläufe [...] anhand ausgewählter Kriterien und leiten Optimierungen ab.</p>		<p>LS10 Arbeitspläne und Arbeitsabläufe kontrollieren, bewerten und optimieren</p>	<p>Kriterienkatalog optimierte Arbeitspläne optimierte Ablaufpläne</p>	<p>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</p>		<p>05</p>
<p>[Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren und bewerten ...] und Arbeitsergebnisse [anhand ausgewählter Kriterien und leiten Optimierungen ab.]</p>	<p>[Umfassende Kompetenz für das gesamte Lernfeld] Integrativ umsetzen</p>					