**Informationen zur Gruppenphase**

1. **Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld Ansprechpartner redaktionelle Rückfragen:** Theresia Kruft

|  |
| --- |
| **Lernfeld Nr. 8: Verpflegung von Personengruppen planen** **(60 Std.) 2. Ausbildungsjahr** |
| **Nr.** | **Abfolge der Lernsituationen**  | **Zeitrichtwert** | **Kompetenzen aus dem KMK-Rahmenlehrplan****Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem Fachlehrplan** |
| 8.1 | „Hauptsache satt“, Speiseplanerstellung für unterschiedliche Personengruppen  | (40 UStd.) |  |
| 8.2 | „Schlange stehen, nicht bei uns“  | (20 UStd.) |  |

1. **Gestaltung von Lernsituationen**

|  |
| --- |
| **2. Ausbildungsjahr****Bündelungsfach:** Erstellung von Verpflegungsleistungen**Lernfeld 8:** Verpflegung von Personengruppen planen (60 UStd.)**Lernsituation 8.1:** „Hauptsache satt“, Speiseplanerstellung für unterschiedliche Personengruppen (40 UStd.) |
| Einstiegsszenario Eine Auszubildende/ein Auszubildender ist in der Schulmensa eines Berufskollegs tätig, die auch ein Altenheim und einen Kindergarten beliefert. Das Altenheim wünscht sich eine Verbesserung der Speisenzusammenstellung für die Bewohnerinnen und Bewohner. Der Kindergarten möchte die Kinder gesünder versorgt haben. Die Schülerinnen und Schüler melden der Schulmensa zurück, dass die Portionen zu klein sind. Die Mensaleitung bittet darum alle Speisepläne zu überarbeiten und die entsprechenden Nährwerte und Allergene zu bestimmen. | Handlungsprodukt/Lernergebnis* Zu jeder Einrichtung einen Wochenkostplan
* Für jede Gruppe eine Energiebedarfsberechnung
* Nährwertberechnung für jeweils einen Tag, EDV gestützt
* Allergenkennzeichnung für den Wochenplan
* Liste der Grundsätze einer Speisenzusammenstellung
* Präsentation des Wochenplans (Plakat, EDV, Handout, Wandzeitung)
 |
| Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler* analysieren Versorgungsbedingungen unterschiedlicher Personengruppen im Bereich Verpflegung
* berechnen den Energiebedarf der Personengruppen und den daraus resultierenden Nährwertbedarf.
* erstellen Speisepläne in Bezug auf die individuellen Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden
* erlernen den Umgang mit verschiedenen Berechnungsmethoden und Hilfsmitteln
* beurteilen die Speisenzusammensetzung in Bezug auf deren Allergeninhalte.
* informieren sich und wählen geeignete Präsentationsmethoden aus
* lernen die Grundsätze der Speisenzusammenstellung kennen
* wenden unterschiedliche Regeln bei der Erstellung des Kostplans an
 | **Konkretisierung der Inhalte*** 10 Regeln der DGE
* EDV-gestützte Nährwertberechnungsprogramme (OPTIMIX)
* Allergenkennzeichnung
* Leistungsumsatzberechnung
* Vergleich und Bewertung der Berechnungsarten des Normalgewichts (BMI, Waist-to-Hip…)
* Nachhaltige Lebensmittelauswahl
* Arbeiten mit Nährwerttabellen
* Plakatgestaltung, Arbeiten mit PowerPoint, Wandzeitung erstellen
 |
| **Lern- und Arbeitstechniken**Gruppenarbeit, Digitale Medien, Präsentationen, Erstellung und Auswertung von Kostplänen, Recherche bezüglich nachhaltiger Lebensmittelauswahl, Einsatz/Verwendung von Nährwerttabellen, Einzelarbeit, Reflexion und Bewertung der Arbeitsprozesse- und Ergebnisse |
| **Unterrichtsmaterialien/Fundstelle**Fachliteratur, Internetrecherche |
| **Organisatorische Hinweise**Rückblick auf Lernfeld 2, Anknüpfung an Lernfeld 12Fachraumbedarf anmelden. |

Medienkompetenz, Anwendungs-Know-how, Informatische Grundkenntnisse (Bitte markieren Sie alle Aussagen zu diesen drei Kompetenzbereichen in den entsprechenden Farben.)