|  |  |
| --- | --- |
| **3. Ausbildungsjahr** | Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter |
| **Bündelungsfach** | *Betriebsorganisation* |
| **Lernfeld *6*** | *Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen (60 UStd.)* |
| **Lernsituation 6.*1*** | *Ausrichten eines Buffets für das Sommerfest eines Altenheims in Absprache mit dem Seniorenbeirat (60 UStd.)* |
| Einstiegsszenario In der Altenheimat soll ein Sommerfest ausgerichtet werden, zu dem neben den Bewohnerinnen und Bewohnern auch Angehörige und Gäste eingeladen werden. Geplant sind ein buntes Programm mit Aufführungen, Markständen, an denen selbsthergestellte Köstlichkeiten verkauft werden, und ein reichhaltiges Buffet. Dabei sollen die kulturellen Besonderheiten der verschiedenen Nationen (deutsch, polnisch, russisch), die in der Altenheimat wohnen und arbeiten, Berücksichtigung finden. | Handlungsprodukt/Lernergebnis* Konzept für ein Buffet für ein Sommerfest: Sommerbuffet und *Marktstände,* Verfahrensplanung, Personaleinsatzplanung
* Kalkulationstabellen für Lebensmitteleinkäufe, Personaleinsatz etc.
* Erstellung und Auswertung eines digitalen Fragebogens zur Ermittlung der Wünsche der Bewohner/innen
* Menükarten, Aushänge, Programm etc.

ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung |
| Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler* analysieren die Situation und sind sich der kulturellen Bedeutung von Essen und Trinken für das gesellschaftliche Zusammenleben bewusst. Sie erkennen die Notwendigkeit, auf die Bedürfnisse und Wünsche der Personen einzugehen, aktuelle Entwicklungen aufzugreifen und kreativ umzusetzen. Dabei zeigen sie Verständnis für regionale und fremdländische Besonderheiten, Sitten und Gebräuche.
* organisieren ihren Arbeitsprozess eigenständig in ihrem Einsatzgebiet, wobei Arbeitsprozesse einzeln und im Team gestaltet und beurteilt werden.
* erstellen einen digitalen Fragebogen zur Ermittlung der Wünsche der Bewohner/innen und werten Ergebnisse aus.
* können Speisen und Getränke anlassbezogen anbieten.
* führen mit den zu versorgenden Personen Gespräche und können Adressaten situationsbezogen informieren.
* recherchieren im Internet nach Rezepten und kulturellen Besonderheiten und überprüfen diese mit den Angaben der einschlägigen Fachliteratur.
* Entnehmen und verarbeiten Informationen aus unterschiedlichen Quellen unter Berücksichtigung der formalen Anforderungen. (Digitale Gestaltung von Produktinformationen für die Marktstände Menükarten, Aushängen etc.)
* präsentieren softwaregestützt ein umfassendes Konzept zum Thema „Sommerfest in der Altenheimat“, das alle für ihren Beruf relevanten Aspekte berücksichtigt.
* erstellen mit Hilfe einer Tabellenkalkulationssoftware formelgestützt Kalkulationsvorlagen, um mit diesen sowohl Personaleinsatzplanungen, als auch Kostenkalkulationen oder Einkaufskalkulationen zu erstellen.
* reflektieren den Arbeitsprozess u. a. dahingehend, ob durch die Anwendung von Software hinsichtlich Zeitmanagement und Zielerreichung Vorteile entstanden sind.
 | Konkretisierung der Inhalte* Essensgewohnheiten unterschiedlicher Religionen und Nationen
* regionale, saisonale, ökonomische und nachhaltige Aspekte bei der Buffetplanung
* Inhaltsstoffe von Speisen und Getränken
* Verarbeitungstechniken
* Kalkulation der Kosten
* Präsentationstechniken wie z.B. Power Point
 |
| Lern- und ArbeitstechnikenGruppenarbeit, Internetrecherche (z. B. zu Dekoration, Rezepten, kulturellen Besonderheiten etc.), Präsentieren, Erstellung und Auswertung eines digitalen Fragebogens, formelgestützte Tabellenkalkulation (z. B. Excel), Reflexion der Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse |
| Unterrichtsmaterialien/FundstelleInternetrecherche, Fachliteratur, Firmenprospekte |
| Organisatorische Hinweise*z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursionen, Lernortkooperation* |

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

**Name des Berufskollegs:**

**Autorin/Autor/Autorenteam:**