

**Quartal: X**

**Fachbereich Ernährung und Versorgungsmanagement**

Berufliche Handlungssituation	„Nicht nur Speisen anzubieten ist wichtig...“ – Die Speisenzubereitung im Betrieb sachgerecht umsetzen
Bezug Bildungsplan	<p><b>Fach: Betriebsorganisation, Produktion und Dienstleistung</b></p> <p><b>Lernfeld 3:</b> Lebensmittel verarbeiten und einfache Gerichte herstellen</p> <p><b>Anforderungssituation 3.1</b> Die Absolventinnen und Absolventen verarbeiten Lebensmittel, stellen daraus nach vorgegebenen Rezepten einfache Produkte her und servieren/präsentieren diese fachgerecht.</p> <p><b>Zielformulierungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Die Schülerinnen und Schüler arbeiten eigenverantwortlich und wenden die Fachsprache verbal und schriftlich an (ZF 1).</li><li>• Die Schülerinnen und Schüler planen Ihre Arbeitsabläufe nach ökonomischen, ergonomischen und sachgerechten Kriterien und beurteilen ihre Arbeitsergebnisse mit Hilfe einfacher Bewertungsschemata (ZF 2).</li><li>• Die Schülerinnen und Schüler setzen die Hygieneregeln verantwortlich um und entsorgen nicht vermeidbare Abfälle nach den gängigen Kriterien der Mülltrennung und überprüfen deren Umsetzung (ZF 3).</li><li>• Die Schülerinnen und Schüler reinigen Ihre Arbeitsplätze sowie eingesetzte Geräte und Maschinen fachgerecht (ZF 4).</li><li>• Die Schülerinnen und Schüler setzen Lebensmittel und Speisen mit unterschiedlichem Fertigungsgrad zur Herstellung von Produkten ein (ZF 5).</li></ul>
Fächer	Betriebsorganisation, Produktion und Dienstleistung (Theorie und Praxis)
Praxissituation / Situationsbeschreibung / Lernsituation	Während Ihres Praktikums in einem hauswirtschaftlichen Betrieb assistieren Sie täglich bei der Speisenzubereitung. Bei der Lebensmittelverarbeitung und der Speisenherstellung sind viele Aspekte zu beachten, um professionell, verantwortlich und adressatengerecht zu agieren.

Zeitrichtwert für die Praxissituation (LaaO)	Betriebsorganisation, Produktion und Dienstleistung (Theorie und Fachpraxis): 40 h
Literatur/ Quellenangabe	

### Exemplarische Aufgabenstellung

#### Exemplarische Aufgabenstellung- Quartal X

**Anmerkung:** Alle Aufgaben wurden in den Fächern Betriebsorganisation, Produktion und Dienstleistung (Theorie und Fachpraxis) inhaltlich vorbereitet.

Aufgaben	erledigt am...
<b>A) Beschreiben Sie die Speisenherstellung in Ihrem Betrieb, indem Sie auf folgende Aspekte eingehen...</b>	
<b>Beschreiben</b> Sie, welches Speisenangebot in Ihrem Betrieb angeboten wird und für welche Zielgruppe dieses Angebot bestimmt ist.	
<b>Beschreiben</b> Sie typische Arbeitsabläufe bei der Zubereitung von Speisen in Ihrem Betrieb.	
<b>Beschreiben</b> Sie inwiefern ökonomische, ergonomische und sachgerechte Aspekte bei der Speisenzubereitung Berücksichtigung finden. Befragen Sie hierzu Ihre Ansprechperson im Betrieb.	
<b>Beschreiben</b> Sie allgemeine Hygieneschutzmaßnahmen in Ihrem Betrieb. Erkundigen Sie sich hierzu auch bei Ihrer Ansprechperson.	
<b>Beschreiben</b> Sie Säuberungsarbeiten, die häufig in Ihrem Betrieb ausgeführt werden (u. a. Arbeitsflächenreinigung, Abfallentsorgungssysteme / Umweltmanagement).	
<b>Beschreiben</b> Sie, wie die Überwachung der Lebensmittel-, Personal- und Betriebshygiene in Ihrem Betrieb sichergestellt wird (erkundigen Sie sich z. B. nach verantwortlichen Personen, nach Dokumentationsverfahren, wie HACCP, usw.).	
<b>Beschreiben</b> Sie kleinschrittig den Prozess der Zubereitung ausgewählter Speisen in Ihrem Betrieb.	
<b>Beschreiben</b> Sie die Nutzung und den Einsatz von Produkten mit unterschiedlichen Fertigungsgraden bei der Speisenherstellung in Ihrem Betrieb.	
<b>Beschreiben</b> Sie Beurteilungsmöglichkeiten des Arbeitsergebnisses der Speisenproduktion im Betrieb (z.B. Bewertungsschemata). Erkundigen Sie sich hierzu auch bei Ihrer Ansprechperson.	
<b>B) Erläutern Sie an einem Beispiel aus Ihrem Betrieb die Bedeutung vielfältiger unterschiedlicher Aspekte bei einer professionellen Speisenherstellung.</b>	

<p><b>Erläutern</b> Sie die <b>Bedeutung einer professionellen Speisenherstellung</b> im Betrieb.</p> <p>Gehen Sie dabei auf folgende Aspekte ein:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Speisenangebot</li> <li>- Zielgruppe</li> <li>- Ökonomische Machbarkeit</li> <li>- Ergonomische Arbeitsabläufe</li> <li>- Hygienebestimmungen</li> <li>- Rezepturen</li> <li>- Lebensmittelauswahl und deren Fertigungsgrad</li> <li>- Abfallentsorgung</li> <li>- Evaluation des Ergebnisse/Ergebnisüberprüfung/Controlling</li> </ul>	
<p><b>C) Praxisaufgabe: Durchführung einer einfachen Speisenzubereitung beim x. Praxisbesuch</b></p>	
<p><b>Planung (schriftlich):</b></p> <p><b>Planen</b> Sie eine einfache Speisenzubereitung aus Ihrem Betrieb.  <b>Entwickeln</b> Sie hierzu tabellarisch eine Schritt-für-Schritt-Anleitung (min. sechs Schritte).  <b>Begründen</b> Sie jeweils die einzelnen geplanten Schritte.</p> <p>Die schriftliche Planung muss beim Praxisbesuch vorliegen.</p>	
<p><b>Durchführung:</b></p> <p><b>Durchführung der Speisenzubereitung (beim x. Praxisbesuch):</b></p> <p><b>Führen</b> Sie die von Ihnen gewählte Speisenzubereitung <b>durch, erklären</b> und <b>begründen</b> Sie hierbei die einzelnen Schritte.</p>	
<p><b>Reflexion:</b></p> <p><b>Reflektieren</b> Sie Ihre Speisenzubereitung im Gespräch mit Ihrer Mentorin/Ihrem Mentor. Notieren Sie die Ergebnisse in dem Ihnen vorliegenden Reflexionsbogen (s. Unterlagen der Schule).</p>	

**Reflexionsbogen (während der Reflexion mit Ihrem Mentor / Ihrer Mentorin auszufüllen)**

<p><b>Art der Speisenzubereitung:</b></p>	<p><i>z. B. Herstellung eines belegten Brötchens</i></p>
<p><b>Reflexion der Durchführung im Gespräch mit Ihrer Mentorin/Ihrem Mentor</b> (Nehmen Sie hierzu Ihre schriftliche Planung zu Hilfe.)</p>	
<p><b>Fragen zur Planung:</b></p> <p>Habe ich alle Schritte der gezeigten Speisenzubereitung eingehalten und korrekt durchgeführt?</p>	

Beispiel – Praktikumsaufgaben BF1  
 Fachbereich **Ernährungs- und  
 Versorgungsmanagement**

Habe ich alle Schritte fachlich richtig und verständlich erklärt?	
Habe ich bei der Planung alle wichtigen Aspekte berücksichtigt? Was würde ich nächstes Mal zusätzlich bedenken?	
<b>Fragen zur Durchführung:</b> Was war für mich schwierig in der Durchführung? Habe ich bei der Durchführung alle wichtigen Aspekte berücksichtigt? Was würde ich nächstes Mal anders machen?	
<b>Fragen zur Reflexion:</b> Warum sind die korrekte Planung, und Durchführung sowie die Berücksichtigung einer Vielzahl von Aspekten bei der Speisenzubereitung wichtig?	
Woran genau möchte ich künftig gerne weiterarbeiten und meine Kompetenzen bei der Speisenzubereitung weiterentwickeln?	
Punkte insg. (10 P)	

**Exemplarischer Bewertungsbogen**

Aufgabe	Erwartungshorizont	Punkte	Erreichte Punkte
<b>A</b>	<b>Beschreiben Sie die Speisenherstellung</b> (von z. B. einem belegten Brötchen) <b>in Ihrem Betrieb.</b>  Die Schülerin/der Schüler beschreibt...		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Speisenangebot im Betrieb (z. B. Mahlzeitenangebot, Bistroangebot, Snackangebot unter Berücksichtigung der jeweiligen Zielgruppe, bspw. im Krankenhaus, in Bistro/Kantine/Bäckerei oder im Café, u.ä.)</li> <li>• Ökonomische Überlegungen zum Speisenangebot, z.B. Budget für Wareneinsatz je Speise, Kalkulation</li> <li>• Ergonomische Regeln/Abläufe/Vorschriften, z.B. Arbeitsschuhe, Umgang mit Arbeitsgeräten</li> <li>• Hygienebestimmungen, z.B. Körperhygiene, Schmuck, HACCP</li> <li>• Rezepturen und Lebensmittelauswahl, z.B. Kostformen, eingesetzte Fertigungsgrade</li> <li>• Abfallentsorgung, z.B. Mülltrennung</li> </ul>	<p><b>5*</b></p> <p><b>5*</b></p> <p><b>5*</b></p> <p><b>5*</b></p> <p><b>10*</b></p> <p><b>5*</b></p>	
<b>B</b>	<p><b>Erläutern Sie an einem Beispiel aus Ihrem Betrieb die Bedeutung vielfältiger unterschiedlicher Aspekte bei einer professionellen Speisenherstellung</b></p> <p>Die Schülerin/der Schüler beurteilt, z.B. bei der Herstellung belegter Brötchen...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Wichtigkeit einer guten Arbeitsablauforganisation, z.B. Planung, Arbeitsgeräte</li> <li>• die Notwendigkeit von hygienischer Arbeitsweise, z.B. Infektionsschutz</li> <li>• die Wichtigkeit eines adressatengerechten Speisenangebotes, z.B. Kundenorientierung</li> <li>• das Erfordernis einer realisierbaren Preiskalkulation, z.B. gute Preisgestaltung</li> <li>• die Bedeutung eines sinnvollen Lebensmitteleinsatzes, z.B. Nachhaltigkeit, Praktikabilität</li> </ul>	<p><b>3*</b></p> <p><b>3*</b></p> <p><b>3*</b></p> <p><b>3*</b></p> <p><b>3*</b></p>	
<b>C</b>	<p><b>Durchführung einer einfachen Speisenzubereitung.</b></p> <p>Die Schülerin / der Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• führt eine Speisenzubereitung durch.</li> <li>• reflektiert diese im Gespräch mit der Mentorin/dem Mentor und hält die Reflexionsergebnisse schriftlich fest.</li> </ul>	<p><b>10*</b></p> <p><b>10*</b></p>	

\*Die erwarteten Leistungen können nach Anforderungsumfang konkretisiert, reduziert oder erweitert werden. Die Aufteilung der Punkte sollte im Leistungskonzept im Rahmen einer Bildungsgangkonferenz festgelegt werden.

## Hinweise zur Bearbeitung und Bewertung für die Schülerinnen und Schüler

### Hinweise für die Bearbeitung der Praktikumsaufgaben:

- Informieren Sie zu Beginn des Praktikums Ihre Ansprechperson über die Aufgaben, die Sie während des XX Quartals zu bearbeiten haben.
- Treffen Sie mit Ihrer Ansprechperson Absprachen darüber, wann Sie an Ihren Praktikumsaufgaben arbeiten können und ob bzw. wie viel Zeit hierfür zur Verfügung steht.
- Legen Sie die von Ihnen bearbeiteten Aufgaben Ihrer Ansprechperson vor und lassen Sie (vor Abgabe in der Schule) diese unterschreiben.
- Geben Sie Ihre bearbeiteten Aufgaben bitte bis zum XX.XX.XXXX bei Ihrer Mentorin/Ihrem Mentor ab.

### Hinweise zur Leistungsbewertung:

Aufgabe	Bewertung im Fach X	Prozentualer Anteil sL
A	Betriebsorganisation, Produktion und Dienstleistung	XX
B	Betriebsorganisation, Produktion und Dienstleistung	XX
C	Produktion – Fachpraxis	XX