|  |
| --- |
| **2. Ausbildungsjahr****Bündelungsfach:** Erstellung von Verpflegungsleistungen**Lernfeld 8:** Bei der Verpflegung von Personengruppen mitarbeiten (60 UStd.)**Lernsituation 8.1:** „Hauptsache satt“, Speiseplanerstellung für unterschiedliche Personengruppen (40 UStd.) |
| Einstiegsszenario An das Cateringunternehmen, in dem Sie arbeiten, stellt die Kita „Sonnenschein“ eine Anfrage für die Mittagsverpflegung. Die Kita wünscht einen Wochenspeiseplan mit Hauptgang und Nachspeise unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeit.  | Handlungsprodukt/Lernergebnis* Wochenspeiseplan
 |
| Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler* erstellen Speisepläne in Bezug auf die individuellen Bedürfnisse von Kindern
* beurteilen die Speisenzusammensetzung in Bezug auf deren Allergen­inhalte
* lernen die Grundsätze der Wochenspeisenzusammenstellung kennen und wenden diese an.
 | Konkretisierung der Inhalte* 10 Regeln der DGE wiederholen
* Konzept (OptimiX)
* wichtige Aspekte der Kinderernährung (Nährstoffzufuhr)
* Allergenkennzeichnung
* nachhaltige Lebensmittelauswahl
* Bremer Checkliste und Kriterien der Wochenspeiseplanerstellung
 |
| Lern- und ArbeitstechnikenErstellen des Speiseplans unter Verwendung von Piktogrammen, Präsentationen, Erstellung und Auswertung von Kostplänen, Recherche bezüglich nachhaltiger Lebensmittelauswahl, Reflexion und Bewertung der Arbeitsprozesse- und Ergebnisse |
| Unterrichtsmaterialien/FundstelleFachliteratur, Internetrecherche, Saisonkalender, DGE Broschüre „Qualitätsstandards Kinderverpflegung“  |
| Organisatorische Hinweise |

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