|  |  |
| --- | --- |
| **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 Kompetenzen  Die 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 Arbeitstechniken  Erstellen des Speiseplans unter Verwendung von Piktogrammen, Präsentationen, Erstellung und Auswertung von Kostplänen, Recherche bezüglich nachhaltiger Lebensmittelauswahl, Reflexion und Bewertung der Arbeitsprozesse- und Ergebnisse | |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle  Fachliteratur, 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.)