| Zielanalyse | Stand: Juni 2024 |
| --- | --- |
| Beruf-Kurz | Ausbildungsberuf | Zeitrichtwert  |
| HKO | Koch/Köchin | 40 |
| Lernfeld Nr. | Lernfeldbezeichnung | Jahr |
| 11 | Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten | 3 |
| Kernkompetenz |
| Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Speiseeis und Backwaren herzustellen sowie Desserts anzurichten. |
| Schule, Ort | Lehrkräfteteam |
|  |  |
| **Bildungsplan[[1]](#footnote-2)** | **Lernsituationen** |

| kompetenzbasierte Ziele[[2]](#footnote-3) | Titel der Lernsituation | Situation | Handlungs-ergebnisse | Datenkranz[[3]](#footnote-4) | Aufträge[[4]](#footnote-5) | überfachlicheKompetenzen | Hinweise | Zeit |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Betriebsprofil: Hotel & Café SchwarzRolle der SuS: Köchin bzw. Koch im Hotel & Café Schwarz (MA) | LF = LernfeldLS = LernsituationMA = Mitarbeiterin bzw. MitarbeiterSuS = Schülerinnen und Schüler |
| Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, Desserts zusammen zu stellen und Speiseeis sowie Backwaren aus Teigen und Massen herzustellen. | **LS01 Angebote von Desserts, Speiseeis und Backwaren darstellen** | MA soll Juniorchef bei der Umgestaltung der Nachmittagskarte unterstützen🡪 MA muss sich über Möglichkeiten informieren | Mindmap | Betriebsprofilalte Speisekarte mit wenigen Kuchen und DessertsInformationstexte zu Desserts, Speiseeis und Backwaren | Erstellen Sie eine Mindmap mit* Speiseeis,
* Backwaren aus Teigen und Massen und
* denkbaren Desserts.
 | Informationen strukturierenAbhängigkeiten findenFachsprache anwendenkonzentriert lernen | Einführung Betriebsprofilvgl. HFK-HKO-LF10-LS01 (Süßspeisen – Cremespeisen) | 02 |
| Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Zusammenstellung von Desserts (*Frischprodukte, Convenience*) sowie die Angebotsformen und die Zubereitung von Speiseeis […]. | **LS02 Zusammenstellung von Desserts darstellen** | Juniorchef entscheidet aufgrund der Übersicht (LS01), dass Dessertvariationen nach dem Motto „alles rund um den Apfel“ kreiert werden sollen🡪 MA soll sich über Möglichkeiten informieren | TellerskizzenZutatenlisten | Mindmap (LS01)Informationstexte zur Zusammenstellung von Desserts (einschl. Angebotsformen)Angebotsliste eines Lieferanten (einschl. Convenience)Fotos von angerichteten Desserts mit allen Komponenten | 1. Gestalten Sie Tellerskizzen zu unterschiedlichen Dessertvarianten mit Apfel.
2. Erstellen Sie jeweils eine Zutatenliste.
 | Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellenselbstständig planen und durchführen Entscheidungen treffen |  | 02 |
| **LS03 Zubereitung von Speiseeis darstellen** | Juniorchef hat entschieden, dass das verwendete Speiseeis selbst zubereitet werden soll; Ablauf der Zubereitung ist in der Küche noch nicht bekannt🡪 MA soll Arbeitsanweisung für das Küchenpersonal formulieren | Arbeitsanweisung | Tellerskizzen (LS02)Informationstext zur Zubereitung von Speiseeis und zu den Leitsätzen | Stellen Sie den allgemeinen Prozess der Zubereitung von Speiseeis in einer Arbeitsanweisung dar. | Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellenProbleme erkennen und zur Lösung beitragensystematisch vorgehenzuverlässig handeln | HygieneProduktqualitätNachhaltigkeit | 02 |
| […] Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Speiseeis […] gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. […] | **LS04 Herstellung von Speiseeis planen** | Juniorchef möchte in die überarbeitete Nachmittagskarte 4 verschiedene Speiseeissorten aufnehmen🡪 MA soll Herstellung planen | Arbeitsablaufpläne | Arbeitsanweisung (LS03)Rezepturen für 4 Eisgrundmassen | Stellen Sie die Herstellung der 4 unterschiedlichen Eissorten in Arbeitsablaufplänen dar. | Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellensich flexibel auf Situationen einstellensystematisch vorgehenzuverlässig handeln | TeamarbeitHygieneNachhaltigkeit | 02 |
| […] Die Schülerinnen und Schüler **stellen** passende Süßspeisen […] als Bestandteile der Dessertauswahl **zusammen**. Sie beachten dabei Angebotsformen, Herstellungsverfahren und lebensmittelrechtliche Vorschriften. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz. […][…] Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte. […] | **LS05 Desserts mit Speiseeis zusammenstellen** | Desserts mit Speiseeis müssen unter dem Motto „rund um den Apfel“ für die überarbeitete Nachmittagskarte zusammengestellt werden🡪 MA soll dies übernehmen | E-MailDessertkarteBerechnungen | Nachricht des Juniorchefs mit Anforderungen an die Desserts (z. B. natürliche Zutaten, wenig Zucker) und mit Rezepturen für das von ihm gewünschte SpeiseeisTellerskizzen (LS02)Arbeitsanweisung (mit Leitsätzen, LS03)Arbeitsablaufpläne (LS04)RezepturenSaisonkalender | 1. Erläutern Sie dem Juniorchef in einer E-Mail Ihre Auswahl von 4 Desserts mit Speiseeis unter dem Motto „rund um den Apfel“.
2. Gestalten Sie eine Dessertkarte mit den ausgewählten Rezepturen zu Ihren Vorschlägen.
3. Berechnen Sie den Material- und Wareneinsatz zu Ihren ausgewählten Desserts.
 | sich flexibel auf Situationen einstellenAlternativen finden und bewertensachlich argumentierenInformationen nach Kriterien aufbereiten und darstellenFachsprache anwendenmethodengeleitet vorgehenzuverlässig handeln | vgl. HFK-HKO-LF10-LS06 (Süßspeisen – Süßspeisenkarte) | 05 |
| […] Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Speiseeis […] **zu**. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie präsentieren die Dessertauswahl […] adressatengerecht. […] | **LS06 Desserts mit Speiseeis zubereiten und präsentieren** | Auswahl an Desserts muss in einem Probelauf hergestellt und präsentiert werden🡪 MA muss dies durchführen | Speiseeisangerichteter DesserttellerPräsentation | Betriebsprofil (Adressaten)Arbeitsablaufpläne (LS04)Rezepturen (LS05)Dessertkarte (LS05)Warenkorb | 1. Bereiten\* Sie das Speiseeis zu.
2. Richten\* Sie einen Dessertteller mit Ihrem Speiseeis adressatengerecht an.
3. Präsentieren\* Sie Ihren Dessertteller.
 | sich in Teamarbeit einbindenunterschiedliche Kenntnisstände akzeptierensprachlich angemessen kommunizierenselbstständig planen und durchführenzuverlässig handeln | Arbeits-sicherheitHygiene | 04 |
| […] Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die […] Angebotsformen und die Zubereitung von […] und Backwaren. | **LS07 Zubereitung von Backwaren darstellen** | Gästeumfrage ergab, dass die Nachmittagskarte zu wenige Backwaren enthält; Ablauf der Zubereitung von Backwaren ist in der Küche noch nicht bekannt🡪 MA soll die Zubereitung darstellen | Steckbriefe | Informationstext zu Angebotsformen und zur Zubereitung von Teigen und Massen und zu Leitsätzen | Erstellen Sie Steckbriefe zu den verschiedenen Arten von Teigen und Massen. | Informationen strukturierenZusammenhänge herstellenFachsprache anwendenkonzentriert lernen | vgl. LF03-LS04 (pflanzliche Rohstoffe – Getreidearten)vgl. HFK-HKO-LF09-LS04 (Getreide und Getreidemahlprodukte)HygieneProduktqualitätNachhaltigkeit | 02 |
| Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von […] Backwaren gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. […] | **LS08 Herstellung von Backwaren planen** | Backwaren sollen in die überarbeitete Nachmittagskarte aufgenommen werden🡪 MA soll Herstellung von Backwaren planen | Zeitstrahlen | Steckbriefe (LS07)Rezepturen für Teige und Massen | Stellen Sie die Herstellung der unterschiedlichen Backwaren mit Zeitstrahlen dar. | Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellensich flexibel auf Situationen einstellensystematisch vorgehenzuverlässig handeln | TeamarbeitHygieneNachhaltigkeit | 03 |
| […] Die Schülerinnen und Schüler **stellen** passende Süßspeisen […] und Backwaren als Bestandteile der Dessertauswahl **zusammen**. Sie beachten dabei Angebotsformen, Herstellungsverfahren und lebensmittelrechtliche Vorschriften. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz. […][…] Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte. […] | **LS09 Desserts mit Backwaren zusammenstellen** | Kuchen und Desserts mit Backwaren müssen unter dem Motto „rund um den Apfel“ für die überarbeitete Nachmittagskarte zusammengestellt werden🡪 MA muss dies übernehmen | E-MailDessert- und KuchenkarteBerechnungen | Ergebnis der Gästeumfrage (z. B. regional, kulturell) Tellerskizzen (LS02)Steckbriefe (mit Leitsätzen; LS07)Zeitstrahlen (LS08)RezepturenSaisonkalender | 1. Erläutern Sie dem Juniorchef in einer E-Mail Ihre Auswahl von 4 Kuchen oder Desserts mit Backwaren unter dem Motto „rund um den Apfel“.
2. Gestalten Sie eine Dessert- und Kuchenkarte mit den ausgewählten Rezepturen zu Ihren Vorschlägen.
3. Berechnen Sie den Material- und Wareneinsatz zu Ihren ausgewählten Kuchen oder Desserts.
 | sich flexibel auf Situationen einstellenAlternativen finden und bewertensachlich argumentierenInformationen nach Kriterien aufbereiten und darstellenFachsprache anwendenmethodengeleitet vorgehenzuverlässig handeln |  | 04 |
| […] Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** […] Backwaren **zu**. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie präsentieren die Dessertauswahl und Backwaren adressatengerecht. […][…] Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab. […] | **LS10 Backwaren zubereiten und mit Dessertauswahl präsentieren** | Auswahl an Desserts muss in einem Probelauf hergestellt und präsentiert werden🡪 MA muss dies durchführen | Backwarenangerichteter Dessertteller oder KuchentellerPräsentationausgefüllter KontrollbogenMerkblatt | Betriebsprofil (Adressaten; Kontrollbogen)Rezepturen (LS09)Dessert- und Kuchenkarte (LS09)Warenkorb | 1. Bereiten\* Sie die Backwaren zu.
2. Richten\* Sie einen Dessertteller mit Backwaren oder einen Kuchenteller adressatengerecht an.
3. Präsentieren\* Sie Ihren Dessertteller bzw. Ihren Kuchenteller.
4. Wenden Sie den betrieblichen Kontrollbogen zur Bewertung Ihres Desserttellers oder Kuchentellers an.

Die Backwaren entsprechen nicht alle Ihren Wünschen.1. Erstellen Sie ein Merkblatt mit „Tipps und Tricks zur Vermeidung von Fehlern bei der Erstellung von Backwaren“.
 | sich in Teamarbeit einbindenunterschiedliche Kenntnisstände akzeptierensprachlich angemessen kommunizierenselbstständig planen und durchführenzuverlässig handelneigenes Handeln reflektierenkonstruktiv kritisierenAlternativen finden und bewerten | HygieneArbeits-sicherheit | 04 |
| […] Die Schülerinnen und Schüler **stellen** […] und Käse […] als Bestandteile der Dessertauswahl **zusammen**. Sie beachten dabei Angebotsformen, Herstellungsverfahren und lebensmittelrechtliche Vorschriften. […] | **LS11 Käseauswahl zusammenstellen** | einzelne Gästerückmeldungen ergeben den Wunsch nach Käseteller zum Dessert🡪 MA soll dem Wunsch nachkommen | Käseauswahl | Concept Map (LF10-LS03)Informationstext zu Käsezusammenstellung | Stellen\* Sie eine Käseauswahl zusammen. | Gelerntes auf neue Probleme übertragenZusammenhänge herstellenselbstständig planen und durchführenzuverlässig handeln | vgl. HFK-HKO-LF10-LS03 (Käse – Angebotsformen, Herstellungsverfahren, lebensmittelrechtliche Vorschriften) | 02 |
| **gesamt[[5]](#footnote-6)** | **32** |

\* Die Verben „zubereiten“, „anrichten“, präsentieren“ und „zusammenstellen“ werden verwendet, da sie zu praktischen bzw. berufstypischen Handlungen auffordern. Sie finden sich nicht in der Operatorenliste der Koordinierungsstelle, da die Koordinierungsstelle diese Operatoren nicht für die schriftliche Prüfung vorsieht.

1. Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg (Herausgeber): Bildungsplan für die Berufsschule, Fachkraft Küche, Koch und Köchin (2021) [↑](#footnote-ref-2)
2. Die in den kompetenzbasierten Zielen des Bildungsplans grau hervorgehobenen Passagen werden mehrfach aufgeführt. [↑](#footnote-ref-3)
3. Zur Bearbeitung der Aufträge notwendige Informationen [↑](#footnote-ref-4)
4. Aufträge beginnen mit einem Operator (siehe Operatorenliste der Koordinierungsstelle für Abschlussprüfungen von Berufsschule und Wirtschaft), enthalten jeweils nur einen Operator und führen zu dem in der vorigen Spalte aufgeführten betrieblichen Handlungsergebnis. [↑](#footnote-ref-5)
5. Die restlichen 20 % des Zeitrichtwerts sind für Vertiefung und Lernerfolgskontrolle vorgesehen. [↑](#footnote-ref-6)