| 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) | | überfachliche  Kompetenzen | Hinweise | Zeit |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Betriebsprofil: Hotel & Café Schwarz  Rolle der SuS: Köchin bzw. Koch im Hotel & Café Schwarz (MA) | | | | | | LF = Lernfeld  LS = Lernsituation  MA = Mitarbeiterin bzw. Mitarbeiter  SuS = 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 | Betriebsprofil  alte Speisekarte mit wenigen Kuchen und Desserts  Informationstexte zu Desserts, Speiseeis und Backwaren | Erstellen Sie eine Mindmap mit   * Speiseeis, * Backwaren aus Teigen und Massen und * denkbaren Desserts. | | Informationen strukturieren  Abhängigkeiten finden  Fachsprache anwenden  konzentriert lernen | Einführung Betriebsprofil  vgl. 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 | Tellerskizzen  Zutatenlisten | 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 darstellen  selbstständig 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 darstellen  Probleme erkennen und zur Lösung beitragen  systematisch vorgehen  zuverlässig handeln | Hygiene  Produktqualität  Nachhaltigkeit | 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 darstellen  sich flexibel auf Situationen einstellen  systematisch vorgehen  zuverlässig handeln | Teamarbeit  Hygiene  Nachhaltigkeit | 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-Mail  Dessertkarte  Berechnungen | Nachricht des Juniorchefs mit Anforderungen an die Desserts (z. B. natürliche Zutaten, wenig Zucker) und mit Rezepturen für das von ihm gewünschte Speiseeis  Tellerskizzen (LS02)  Arbeitsanweisung (mit Leitsätzen, LS03)  Arbeitsablaufpläne (LS04)  Rezepturen  Saisonkalender | 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 einstellen  Alternativen finden und bewerten  sachlich argumentieren  Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen  Fachsprache anwenden  methodengeleitet vorgehen  zuverlässig 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 | Speiseeis  angerichteter Dessertteller  Präsentation | 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 einbinden  unterschiedliche Kenntnisstände akzeptieren  sprachlich angemessen kommunizieren  selbstständig planen und durchführen  zuverlässig handeln | Arbeits- sicherheit  Hygiene | 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 strukturieren  Zusammenhänge herstellen  Fachsprache anwenden  konzentriert lernen | vgl. LF03-LS04 (pflanzliche Rohstoffe – Getreidearten)  vgl. HFK-HKO-LF09-LS04 (Getreide und Getreidemahlprodukte)  Hygiene  Produktqualität  Nachhaltigkeit | 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 darstellen  sich flexibel auf Situationen einstellen  systematisch vorgehen  zuverlässig handeln | Teamarbeit  Hygiene  Nachhaltigkeit | 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-Mail  Dessert- und Kuchenkarte  Berechnungen | Ergebnis der Gästeumfrage (z. B. regional, kulturell)  Tellerskizzen (LS02)  Steckbriefe (mit Leitsätzen; LS07)  Zeitstrahlen (LS08)  Rezepturen  Saisonkalender | 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 einstellen  Alternativen finden und bewerten  sachlich argumentieren  Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen  Fachsprache anwenden  methodengeleitet vorgehen  zuverlässig 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 | Backwaren  angerichteter Dessertteller oder Kuchenteller  Präsentation  ausgefüllter Kontrollbogen  Merkblatt | 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 einbinden  unterschiedliche Kenntnisstände akzeptieren  sprachlich angemessen kommunizieren  selbstständig planen und durchführen  zuverlässig handeln  eigenes Handeln reflektieren  konstruktiv kritisieren  Alternativen finden und bewerten | Hygiene  Arbeits- 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 übertragen  Zusammenhänge herstellen  selbstständig planen und durchführen  zuverlässig 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)