

Name:

Datum:

Personengruppen verpflegen

Meine Ziele: Ich kann...

- bei der Verpflegung von Menschen meine hohe Verantwortung für den Erhalt der Gesundheit sowie die Verbesserung der Leistungsfähigkeit der zu versorgenden Personen beachte
- unter Berücksichtigung der jeweiligen Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen Kostpläne erstellen und beachte dabei ernährungsbedingte Krankheiten, diätetischer Maßnahmen und Faktoren, die das Essverhalten beeinflussen
- bei der Planung und Herstellung von Mahlzeiten den ernährungsphysiologischen sowie den sensorischen Wert der Speisen und Getränke beachten
- Speisen und Getränke nach verschiedene Möglichkeiten verteilen
- im Gespräch mit den zu versorgenden Personen ernährungsbezogene Informationen weitergeben

Mein Auftrag:

1. Schätzen Sie Ihre Kenntnisse und Fähigkeiten zum Verpflegen von Personengruppen ein.
2. Kreuzen Sie in der Zeile „**Mein Stand vorher**“ zwischen 👎 und 👍 an, wie weit Sie Ihre Ziele zum Verpflegen von Personengruppen vor der Bearbeitung ihrer Lernaufgabe erreicht haben.

Mein Stand vorher										
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3. Bearbeiten Sie jetzt Ihre Lernaufgabe.
Nutzen Sie hierzu auch die Absprache mit Personen aus Ihrem Betrieb oder der Schule.
4. Kreuzen Sie nach dem Abschluss der Bearbeitung Ihrer Lernaufgabe in der Zeile „**Mein Stand nachher**“ zwischen 👎 und 👍 an, wie weit Sie Ihre Ziele zum Verpflegen von Personengruppen durch die Bearbeitung der Lernaufgabe jetzt erreicht haben.

Mein Stand nachher										
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

5. Besprechen Sie Ihre Entwicklung mit Personen aus Ihrem Betrieb oder der Schule.
6. Überlegen Sie, welche Inhalte bei der Bearbeitung Ihrer Lernaufgabe vorgekommen sind. Kreuzen Sie an.

Diese Inhalte kamen bei der Bearbeitung meiner Lernaufgabe vor:

- vollwertige Ernährung
- unterschiedliche Kostformen
- ausgewählte Diätformen
- Herstellen von Mahlzeiten für unterschiedliche Personengruppen
- Berechnungen zur Energie- und Nährstoffbedarfsdeckung
- Kenntnisse über Ausgabesysteme
- Planung, Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsabläufen
- Qualitätsbeurteilungen
- Gesprächsführung
- Teamarbeit

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Personengruppen verpflegen

Meine Lernaufgabe, die mich meinen Zielen näherbringen wird

Speisen und Getränken auf der Basis von Soja-Lebensmitteln in Kostplänen können dazu beitragen, den Anteil pflanzlicher Proteine zu erhöhen und damit den Anteil tierischer Lebensmittel zu senken. Sie können dabei als traditionelle Lebensmittel aus der asiatischen Küche (z.B. Tofu-Suppe) das Speisenangebot und die Tischkultur bereichern. Sie können aber auch als Alternative in Gestalt bekannter Lebensmittel (Brotaufstrich, Soja-Wurst, Soja-Bratling, Soja-Süßspeisen, Soja-Drink, Soja-Snack...) genutzt werden.

1. Recherchieren Sie in Kochbüchern oder auf den Homepages von Herstellern von Soja-Lebensmitteln nach Rezeptvorschlägen für Speisen mit Soja-Lebensmitteln oder Soja-Drinks, die das Speisenangebot Ihres Betriebes sinnvoll ergänzen können.
2. Bewerten Sie diese Auswahl von Soja-Speisen nach ihrer Eignung für die in Ihrem Betrieb zu verpflegende Personengruppe. Erstellen Sie eine tabellarische Übersicht und bewerten Sie die Speisen nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten (z.B. Energiegehalt, ernährungsphysiologischer Wert der Proteine, sekundäre Pflanzenstoffe, Eignung für Kostformen und diätetische Maßnahmen), nach sensorischen Aspekten (Geschmack, Konsistenz, Textur), ökologischen Gesichtspunkten (z.B. Ökobilanz, CO₂-Bilanz, Regionalität, Herkunft aus ökologische Landwirtschaft) und Attraktivität für Esskultur und Tischkultur.
1. Wählen Sie aus diesen Speisen die Speise aus, die besonders gut zum Angebot Ihres Betriebes passt. Bereiten Sie diese Speise in Absprache mit Ihrem Betrieb einmal in einer größeren Anzahl an Portionen (z.B. als Kostprobe für Kolleginnen und Kollegen) zur Erprobung der Speise zu.
2. Erstellen Sie für diese Speise ein Rezeptblatt für die Rezeptsammlung Ihres Betriebes.

Dazu können gehören: Zutaten, Bezugsquellen der Zutaten, Rohstoffmengen für die in Ihrem Betrieb typischen Anzahlen an Portionen, Beschreibung der Arbeitsschritte, Garzeiten und -temperaturen, Aufwand an Arbeitszeit, Arbeitsplan, Dokumentation der betrieblichen Qualitätsstandards (z.B. Portionsgröße, Geschirr, Garnitur...), Beschreibung der Attraktivität und der Vorzüge der Speise (Sensorik, gesunde Ernährung, Bioqualität, regionale Erzeugung, ökologische Aspekte), Einsatzmöglichkeiten, Eignung der Speise für Anlässe oder Personengruppen, Energie- und Nährstoffwerte.

3. Dokumentieren Sie Ihr Vorgehen. Erstellen Sie einen Bericht oder eine Präsentation über Ihr Vorgehen und die Ergebnisse. Stellen Sie den Bericht oder die Dokumentation im Betrieb oder der Schule vor. Lassen Sie sich hierzu eine Rückmeldung geben.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks