**Kompetenznachweis**

**Hauswirtschaftliches Zertifikat 1**

**Zusammenstellen, zubereiten und verteilen von Menüs**

Zulassung

Zugelassen sind Personen, die über mindestens 4 Jahre Haushaltpraxis oder ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis in einer beruflichen Grundbildung und 2 Jahre Praxis im Haushalt sowie eine Allgemeinbildung, die der Sekundarstufe II entspricht, verfügen.

Kompetenz

Die Teilnehmer/innen wenden theoretische und praktische Kenntnisse in der Ernährung an. Sie stellen Menus für eine gesunde Ernährung zusammen. Bei der Zubereitung einfacher, gesunder und schmackhafter Mahlzeiten beachten sie hygienische, ökologische und ökonomische Gesichtspunkte. Zudem gewährleisten sie eine zweckmässige und hygienische Abwaschorganisation.

Kompetenznachweis

Die Teilnehmer/innen beschreiben anhand eines vorgegebenen Rasters und der Ziele des Zertifikats ihre Lernfortschritte und ihr persönliches Lernverhalten. Sie dokumentieren damit ihre tatsächlich vorhandene Fach- und Selbstkompetenz sowie ihre Reflexionsfähigkeit.

**Aufgabenstellung**

Machen Sie anhand der in diesem Zertifikat verlangten Kompetenzen und Ziele eine Selbsteinschätzung (Dokument: Selbsteinschätzung).

Überlegen Sie zu den jeweiligen Zielen eine konkrete Situation, in der Sie die vorgegebene berufliche Handlungskompetenz bewiesen haben.

Orientieren Sie sich bei der Auswahl der Situation an Ihrer Selbsteinschätzung. Beschreiben Sie diese Situation/diese Situationen nach den vorliegenden Vorgaben.

**Hinweise**

Es wird pro Ziel (I bis III) eine Seitenzahl von mindestens 3 bis maximal 6 verlangt.

Es müssen für alle drei Ziele entsprechende Beschreibungen vorliegen.

Können für mindestens 2 von 3 Zielen die geforderten Beurteilungskriterien nachgewiesen werden, gilt der Kompetenznachweis als erfüllt.

Das ausgefüllte Raster muss bis zum geforderten Zeitpunkt eingereicht werden.

Die Validierung erfolgt nach einem 10-minütigen Gespräch. Das Gespräch dient der Klärung und Vertiefung einzelner Fragen.

**Beurteilungskriterien**

Mit der gewählten Handlung lässt sich ein Grossteil der verlangten Kompetenzen und Ziele beurteilen.

In der Beschreibung der Handlung sind die erforderlichen Elemente ausführlich beschrieben.

Der Ablauf der Handlung ist sinnvoll und nachvollziehbar.

Die Begründungen sind fachlich korrekt.

Das Ergebnis der Handlungen und das persönliche Verhalten sind reflektiert und die entsprechenden Schlüsse aus bisherigen Erfahrungen wurden eingebracht bzw. abgeleitet.

**Ziel I**

Ich bin in der Lage, bei der Zusammenstellung von gesunden Menüs allgemeine und spezifische Ernährungsregeln sowie saisongerechte und standortnahe Produkte zu berücksichtigen.

|  |
| --- |
| 1. **Beschreibung**
	1. Was war die Ausgangslage?
	2. Was war die konkrete Aufgabe (Fragestellung) in dieser Situation.
	3. Was haben Sie gemacht? Wie haben Sie es gemacht? Beschreiben Sie Ihr Vorgehen (Ihre Handlungen und Ihr Verhalten) detailliert Schritt für Schritt.
 |

|  |
| --- |
| 1. **Beschreibung**
	1. Ausgangslage

 * 1. Meine konkreten Aufgaben/mein Vorhaben

 * 1. Meine Handlungen

  |

|  |
| --- |
| 1. **Begründung**
	1. Warum haben Sie es so gemacht? Begründen Sie Ihr Vorgehen (Ihre Handlungen und Ihr Verhalten) mit fachlichen und professionellen Überlegungen.
	2. Was wäre auch noch möglich gewesen? Versuchen Sie – wenn immer möglich - mindestens eine andere Möglichkeit zu beschreiben.
 |

|  |
| --- |
| 1. **Begründung**
	1. Begründung meines Vorgehens

 * 1. Was wäre auch noch möglich gewesen?

  |

|  |
| --- |
| 1. **Reflektion**
	1. Was war konkret das Ergebnis Ihres Vorgehens?
	2. Wie schätzen Sie Ihr Vorgehen im Nachhinein ein? Was ist Ihnen gelungen bzw. was hat nicht so gut geklappt?
	3. Welche Schlussfolgerungen ziehen Sie? Was würden Sie bei einem nächsten Mal gleich, was anders machen?
 |

|  |
| --- |
| 1. **Reflektion**
	1. Ergebnis

 * 1. Was ist gut gelungen? Was hat nicht so gut geklappt?

 * 1. Schlussfolgerung

  |

**Ziel II**

Ich bin in der Lage, einfache, schmackhafte Gerichte fachgerecht, hygienisch einwandfrei und effizient zuzubereiten.

|  |
| --- |
| 1. **Beschreibung**
	1. Was war die Ausgangslage?
	2. Was war die konkrete Aufgabe (Fragestellung) in dieser Situation.
	3. Was haben Sie gemacht? Wie haben Sie es gemacht? Beschreiben Sie Ihr Vorgehen

(Ihre Handlungen und Ihr Verhalten) detailliert Schritt für Schritt. |

|  |
| --- |
| 1. **Beschreibung**
	1. Ausgangslage

 * 1. Meine konkreten Aufgaben/mein Vorhaben

 * 1. Meine Handlungen

  |

|  |
| --- |
| 1. **Begründung**
	1. Warum haben Sie es so gemacht? Begründen Sie Ihr Vorgehen (Ihre Handlungen und Ihr Verhalten) mit fachlichen und professionellen Überlegungen.
	2. Was wäre auch noch möglich gewesen? Versuchen Sie – wenn immer möglich - mindestens eine andere Möglichkeit zu beschreiben.
 |

|  |
| --- |
| 1. **Begründung**

 * 1. Begründung meines Vorgehens

 * 1. Was wäre auch noch möglich gewesen?

  |

|  |
| --- |
| 1. **Reflektion**
	1. Was war konkret das Ergebnis Ihres Vorgehens?
	2. Wie schätzen Sie Ihr Vorgehen im Nachhinein ein? Was ist Ihnen gelungen bzw. was hat nicht so gut geklappt?
	3. Welche Schlussfolgerungen ziehen Sie? Was würden Sie bei einem nächsten Mal gleich, was anders machen?
 |

|  |
| --- |
| 1. **Reflektion**
	1. Ergebnis

 * 1. Was ist gut gelungen? Was hat nicht so gut geklappt?

 * 1. Schlussfolgerung

  |

**Ziel III**

Ich bin in der Lage eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation zu gewährleisten und dabei ökologische Gesichtspunkte zu berücksichtigen.

|  |
| --- |
| * 1. **Beschreibung**
	2. Was war die Ausgangslage?
	3. Was war die konkrete Aufgabe (Fragestellung) in dieser Situation.
	4. Was haben Sie gemacht? Wie haben Sie es gemacht? Beschreiben Sie Ihr Vorgehen (Ihre Handlungen und Ihr Verhalten) detailliert Schritt für Schritt.
 |

|  |
| --- |
| 1. **Beschreibung**
	1. Ausgangslage

 * 1. Meine konkreten Aufgaben/mein Vorhaben

 * 1. Meine Handlungen

  |

|  |
| --- |
| 1. **Begründung**
	1. Warum haben Sie es so gemacht? Begründen Sie Ihr Vorgehen (Ihre Handlungen und Ihr Verhalten) mit fachlichen und professionellen Überlegungen.
	2. Was wäre auch noch möglich gewesen? Versuchen Sie – wenn immer möglich - mindestens eine andere Möglichkeit zu beschreiben.
 |

|  |
| --- |
| 1. **Begründung**
	1. Begründung meines Vorgehens

 * 1. Was wäre auch noch möglich gewesen?

  |

|  |
| --- |
| 1. **Reflektion**
	1. Was war konkret das Ergebnis Ihres Vorgehens?
	2. Wie schätzen Sie Ihr Vorgehen im Nachhinein ein? Was ist Ihnen gelungen bzw. was hat nicht so gut geklappt?
	3. Welche Schlussfolgerungen ziehen Sie? Was würden Sie bei einem nächsten Mal gleich, was anders machen?
 |

|  |
| --- |
| 1. **Reflektion**
	1. Ergebnis

 * 1. Was ist gut gelungen? Was hat nicht so gut geklappt?

 * 1. Schlussfolgerung

  |