**Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld**

| **Nr.** | **Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen** | **Zeitrichtwert** | **Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan** |
| --- | --- | --- | --- |
| 3.1 | Beschwerden zur Hygiene bei einem Brunch-Büfett | 30 UStd. | **Wesentliche Kompetenzen:**  Die Schülerinnen und Schüler   * analysieren den Auftrag, Arbeiten in der Küche durchzuführen * machen sich mit dem Arbeitsplatz Küche vertraut * machen sich mit den Hygienevorschriften durch Internetrecherche (*Personal-, Betriebs- und Produkthygiene*) vertraut * machen sich mit den Reinigungsarbeiten in der Küche (*Lagerung, Anwendung und Entsorgung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln*) vertraut * reinigen Arbeitsplatz sowie Arbeitsgeräte * entsorgen Abfälle unter Berücksichtigung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes * beachten Nachhaltigkeit * entwickeln Bewertungskriterien für die Präsentation * dokumentieren die Ergebnisse digital |
| 3.2 | Sonderkarte für Eierspeisen erstellen | 30 UStd. | Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * informieren sich über Arbeitsmittel und Maschinen und Geräte * verschaffen sich einen Überblick über Eier, deren Zubereitung (Garverfahren) * leiten ernährungspsychologische und küchentechnologische Eigenschaften ab * erkundigen sich über Vorbereitung (*Schälen)* * planen die Arbeitsschritte zur Vor- und Zubereitung einfacher Speisen digital * entscheiden sich für Rezepturen * wählen Lebensmittel (Qualität, Regionalität, Nachhaltigkeit) aus * wählen Arbeitsmittel aus * berechnen Material- und Wareneinsatz * richten ihren Arbeitsplatz ein * bereiten einfache Speisen (Eierspeisen) zu * beachten ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln sowie Hygienevorschriften * richten Speisen an * präsentieren diese * reflektieren ihren Arbeitsprozess * überprüfen die Ergebnisse * le**iten** Optimierungsmöglichkeiten **ab** |
| 3.3 | Erstellen eines vegetarischen Angebotes | 40 UStd. | Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * **informie**ren sich über Arbeitsmittel und Maschinen und Geräte * verschaffen sich einen Überblick über Gemüsebeilagen, Gemüsegerichte und Salate, deren Zubereitung (Garverfahren) * leiten ernährungspsychologische und küchentechnologische Eigenschaften ab * erkundigen sich über Vorbereitung (Waschen, Putzen, Schälen) * erkundigen sich über Verarbeitung von Lebensmitteln (Schneidetechniken, Schnittformen, Arbeitssicherheit) * planen die Arbeitsschritte zur Vor- und Zubereitung einfacher Speisen * entscheiden sich für Rezepturen * wählen Lebensmittel (Qualität, Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit) aus * wähle**n** Arbeitsmittel **aus** * berechnen Material- und Wareneinsatz (Tabellenkalkulation) * erstellen Waren- und Materialbedarfslisten, auch digital * richten ihren Arbeitsplatz ein * bereiten einfache Speisen (Gemüsebeilagen, Gemüsegerichte, Salate) zu * wenden Schnitt- und Mischtechniken an * beachten ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln sowie Hygienevorschriften * richten Speisen an * präsentieren diese, auch digital   + **refle**ktieren ihren Arbeitsprozess   + überprüfen die Ergebnisse   + leite**n** Optimierungsmöglichkeiten **ab** |
| 3.4 | Sättigungsbeilage |  | Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * **inf**ormieren sich über Arbeitsmittel und Maschinen und Geräte * verschaffen sich einen Überblick über Sättigungsbeilagen, deren Zubereitung (Garverfahren) * leiten ernährungspsychologische und küchentechnologische Eigenschaften ab * erkundigen sich über Vorbereitung (Waschen, Putzen, Schälen) * erkundigen sich über Verarbeitung von Lebensmitteln (Schneidetechniken, Schnittformen, Arbeitssicherheit) * planen die Arbeitsschritte zur Vor- und Zubereitung einfacher Speisen * entscheiden sich für Rezepturen * wählen Lebensmittel (Qualität, Regionalität, Nachhaltigkeit) aus * wählen Arbeitsmittel aus * berechnen Material- und Wareneinsatz * erstellen Waren- und Materialbedarfslisten * richten ihren Arbeitsplatz ein * bereiten einfache Speisen (Sättigungsbeilagen) zu * wenden Schnitt- und Mischtechniken an * beachten ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln sowie Hygienevorschriften * richten Speisen an * präsentieren diese * reflektieren ihren Arbeitsprozess * überprüfen die Ergebnisse * leiten Optimierungsmöglichkeiten ab |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **1. Ausbildungsjahr**  **Bündelungsfach:** Erstellung von Produkten und Angeboten  **Lernfeld 3:** In der Küche arbeiten (120 UStd.)  **Lernsituation 3.4:** Sättigungsbeilage (20 UStd.) | | | Einstiegsszenario | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * Reader, Nachschlagewerk * Fotos zum Vergleichen und Bewerten der Ergebnisse   ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung | | Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * informieren sich über Arbeitsmittel, Maschinen und Geräte * verschaffen sich einen Überblick über Sättigungsbeilagen und deren Zubereitung (Garverfahren) * leiten ernährungspsychologische und küchentechnologische Eigenschaften ab * erkundigen sich über Vorbereitung (Waschen, Putzen, Schälen) und Verarbeitung von Lebensmitteln (Schneidetechniken, Schnittformen, Arbeitssicherheit) * planen die Arbeitsschritte zur Vor- und Zubereitung einfacher Speisen * entscheiden sich für Rezepturen * wählen Lebensmittel (Qualität, Regionalität, Nachhaltigkeit) aus * wählen Arbeitsmittel aus * berechnen Material- und Wareneinsatz * erstellen Waren- und Materialbedarfslisten * richten ihren Arbeitsplatz ein * bereiten einfache Speisen (Sättigungsbeilagen) zu * wenden Schnitt- und Mischtechniken an * beachten den ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln sowie Hygienevorschriften * richten Speisen an * präsentieren diese * reflektieren ihren Arbeitsprozess * überprüfen die Ergebnisse * leiten Optimierungsmöglichkeiten ab | Konkretisierung der Inhalte   * Warenkunde Teigware, Kartoffeln, Getreide, Reis (Nährstoffe, Mineralstoffe, Ballaststoffe, Vitamine, Wasser) * Zubereitungsarten und fachsprachliche Begriffe für die Sättigungsbeilage Kartoffel * Kohlenhydrate * Kocheigenschaften der Kartoffel * Garverfahren der Sättigungsbeilage (dämpfen, sautieren, backen, frittieren, kochen, dünsten) * Convenience-Produkte * Mengenberechnung * Materialberechnung * Berechnung von Schäl- und Putzverlust * Arbeitsablaufplan * Schneidetechnik * Schnittformen * Zubereitung der Sättigungsbeilagen | | Lern- und Arbeitstechniken | | | Unterrichtsmaterialien/Fundstelle   * Fachbücher * Internetrecherche * Arbeitsblätter | | | Organisatorische Hinweise | | |

Medienkompetenz, Anwendungs-Know-how, Informatische Grundkenntnisse (Bitte markieren Sie alle Aussagen zu diesen drei Kompetenzbereichen der Digitalisierung in den entsprechenden Farben.)