**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 * **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab** |
| 3.3 | Erstellen eines vegetarischen Angebotes | 40 UStd. | Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * **informieren** 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** * **wählen** 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 * **reflektieren** ihren Arbeitsprozess * überprüfen die Ergebnisse * **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab** |
| 3.4 | Sättigungsbeilage |  | Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * **informieren** 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 3.2** Sonderkarte für Eierspeisen erstellen (30 UStd.) | | | Einstiegsszenario  Aus hygienischen Gründen werden die Eierspeisen nicht mehr am Brunch-Büfett angeboten. Die Gäste erhalten die Möglichkeit, die Eierspeise über á la carte zu bestellen. Dazu soll eine neue Eierkarte für das Frontcooking erstellt werden. | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * Video mit Arbeitsschritten zur Erstellung einer ausgewählten Eierspeise * bebilderter Arbeitsablauf * Eierkarte * Bewertungsschema * Plakat * Rollenspiel zur Beratung   ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung   * Eierkarte * schriftlicher Leistungsnachweis und/oder praktischer Leistungsnachweis | | Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * informieren sich über Arbeitsmittel, Maschinen und Geräte * verschaffen sich einen Überblick über Eier und deren Zubereitung (*Garverfahren*) * leiten ernährungsphysiologische und küchentechnologische Eigenschaften ab * erkundigen sich über Vorbereitungsmaßnahmen (*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 und präsentieren diese * reflektieren ihren Arbeitsprozess * überprüfen die Ergebnisse * leiten Optimierungsmöglichkeiten ab | Konkretisierung der Inhalte   * Salmonellengefahr und deren Vermeidung * Warenkunde Ei (*z.B.* *Aufbau des Hühnereies, Güteklasse und Inhaltsstoffe*) * Technologie des Eies (*Klebemittel, Gerinnung, Klärvorgang, Emulgator, Lockerungsmittel, Färbemittel*) * Übersicht über die Garverfahren für Eierspeisen (*braten, kochen, pochieren, Sous vide garen*) * Arbeitsablaufplan * Übersicht über Eierspeisen für das Brunch-Büfett * Umrechnung von Rezepturen * Zubereitung von Eierspeisen * Anrichten von Eierspeisen * Entwicklung eines Bewertungsschemas für Videos, Plakate, Rollenspiele * Formulierung von Verbesserungsvorschlägen | | Lern- und Arbeitstechniken   * Rollenspiel anwenden * Bewertungsmatrix erstellen * Internetrecherche durchführen * arbeitsteilige Gruppenarbeit organisieren * Think-Pair-Share * Lernen an Stationen | | | Unterrichtsmaterialien/Fundstelle   * Fachbücher * Internetrecherche * Arbeitsblätter | | | Organisatorische Hinweise   * ggf. Kooperation mit den Fächern Deutsch/Kommunikation, Englisch * technische Endgeräte für den Videodreh | | |

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