**Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld 6**

| **Nr.** | **Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen** | **Zeitrichtwert** | **Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan** |
| --- | --- | --- | --- |
| 6.1 | Herstellen und Präsentieren von Suppen und Brühen | 20 UStd. | Die Schülerinnen und Schüler   * analysieren die Aufgabe, Suppen und Brühen zur Begleitung von Gerichten herzustellen. * informieren sich über die Arten von Suppen und Brühen (Informationsbeschaffung aus dem Internet). * planen die Herstellung von Suppen und Brühen und berücksichtigen nachhaltiges Vorgehen sowie hygienische Anforderungen und Arbeitssicherheit. * wählen geeignete Suppeneinlagen für Suppen und Brühen aus. * stellen Suppen, Brühen und Suppeneinlagen her und präsentieren diese. * reflektieren ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse, auch sensorisch. Daraus leiten sie Optimierungsmöglichkeiten ab. |
| 6.2 | Herstellen und Präsentieren von Saucen | 20 UStd. | Die Schülerinnen und Schüler   * analysieren die Aufgabe, Saucen zur Begleitung von Gerichten herzustellen. * informieren sich über die Arten von Saucen (Informationsbeschaffung aus dem Internet sowie Fachliteratur). * planen die Herstellung von Saucen und berücksichtigen nachhaltiges Vorgehen sowie hygienische Anforderungen und Arbeitssicherheit. * wählen Saucen zur Begleitung von Gerichten aus und stellen diese her. * wenden Grundlagen zur Videobearbeitung an * dokumentieren das Handlungsprodukt in digitaler Form * reflektieren und bewerten die Lehrvideos auf Informationsgehalt und Stichhaltigkeit |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Ausbildungsjahr**  **Bündelungsfach:** Betriebsprozesse und Organisation  **Lernfeld 6:** Suppen und Saucen herstellen und präsentieren (40 UStd.)  **Lernsituation. 6.1:** Herstellen und Präsentieren von Suppen und Brühen (20 UStd.) | |
| Einstiegsszenario  Zur Vorbereitung der Zwischenprüfung sollen die Auszubildenden im zweiten Lehrjahr im Hotel XY ein Suppenbüffet erstellen. | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * hergestellte Suppen/Brühen/Eintopf und Suppeneinlagen   ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung   * sensorische Analyse der hergestellten Produkte mittels Kriterienkatalog |
| Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * analysieren die Aufgabe, Suppen und Brühen zur Begleitung von Gerichten herzustellen * informieren sich über die Arten von Suppen und Brühen (Informationsbeschaffung aus dem Internet) * planen die Herstellung von Suppen und Brühen und berücksichtigen nachhaltiges Vorgehen sowie hygienische Anforderungen und Arbeitssicherheit * wählen geeignete Suppeneinlagen für Suppen und Brühen aus * stellen Suppen, Brühen und Suppeneinlagen her und präsentieren diese * reflektieren ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse, auch sensorisch (Reflexion eigener Arbeitsergebnisse). Daraus leiten sie Optimierungsmöglichkeiten ab. | Konkretisierung der Inhalte   * Einteilung von Suppen und Brühen * Ansatz von Suppen und Brühen * Klärvorgang (am Beispiel Rinderkraftbrühe) unter Berücksichtigung hygienischer Grundsätze sowie Arbeitssicherheit * Herstellung und Präsentation von Eintöpfen und Kaltschalen * Herstellung und Präsentation von Suppeneinlagen * Rezepturoptimierung |
| Lern- und Arbeitstechniken   * Garverfahren * Schnitttechniken bei der Herstellung von Suppeneinlagen * Teamarbeit * sensorische Prüfung der Arbeitsergebnisse | |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle   * Kriterienkatalog Sensorik * Fachbücher (Der junge Koch/Die junge Köchin, Die Lehrküche usw.) * Internetrecherche | |
| Organisatorische Hinweise   * Fachraum Küche * Lebensmittel-Bestellung * digitale Endgeräte/Computerraum | |

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