**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 vertraut mit dem Arbeitsplatz Küche und mit Hygienevorschriften, auch durch Internetrecherche (Personal-, Betriebs- und Produkthygiene) * machen sich mit den Reinigungsarbeiten in der Küche vertraut (*Lagerung, Anwendung und Entsorgung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln*) * reinigen Arbeitsplatz und Arbeitsgeräte * entsorgen Abfälle unter Berücksichtigung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes * beachten Nachhaltigkeit * entwickeln Bewertungskriterien für Präsentationen * dokumentieren die Ergebnisse digital |
| 3.2 | Sonderkarte für Eierspeisen erstellen | 30 UStd. | Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * informieren sich über Arbeitsmitte, Maschinen und Geräte * verschaffen sich einen Überblick über Eier und deren Zubereitung (*Garverfahren*) * leiten ernährungspsychologische und küchentechnologische Eigenschaften ab * erkundigen sich über Maßnahmen der 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, Maschinen und Geräte * verschaffen sich einen Überblick über Gemüsebeilagen, Gemüsegerichte und Salate sowie 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.x |  | 20 UStd |  |
| 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 Nr. 3** In der Küche arbeiten (120 UStd.)  **Lernsituation 3.1** Beschwerden zur Hygiene bei einem Brunch-Büfett (30 UStd.) | | | Einstiegsszenario  Die Gäste eines gastronomischen Betriebes haben sich nach dem Genuss eines Brunch-Büfetts über verschiedene hygienische Missstände in der offenen Küche beschwert.  Bei der ersten Personalbesprechung wurde eine Schulung angeordnet, an der sich alle Auszubildenden beteiligen sollen. | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * Reinigungsplan (Blankovorlage), digital * Schulung neuer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, digital * Schulungsvideo   ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung   * Bewertung der mündlichen Leistung (Vortrag) * Bewertung des Schulungsvideos * Bewertung des Reinigungsplanes * schriftliche Leistung | | Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * analysieren den Auftrag, Arbeiten in der Küche durchzuführen * machen sich mit dem Arbeitsplatz Küche und mit den Hygienevorschriften durch Internetrecherche (Personal-, Betriebs- und Produkthygiene) vertraut * machen sich mit den Reinigungsarbeiten in der Küche vertraut (Lagerung, Anwendung und Entsorgung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln) * reinigen Arbeitsplatz sowie Arbeitsgeräte * entsorgen Abfälle unter Berücksichtigung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes * beachten Nachhaltigkeit * entwickeln Bewertungskriterien für die Präsentation * dokumentieren die Ergebnisse digital | Konkretisierung der Inhalte   * Hygienearten (Lebensmittelhygiene, Produkthygiene, Personalhygiene) 🡪 LF 1 * HACCP-Konzept * Reinigungspläne * mikrobiologische Grundlagen * Unterscheidung von Reinigungsmittel und Desinfektionsmitteln * Berechnung von Mischungsverhältnissen und Wachstum der Bakterien * gefährdete Lebensmittel * Mülltrennung * Nachhaltigkeit 🡪 LF 1 * Kenntnisse über Vortrags- und Präsentationstechniken 🡪 LF 1 | | Lern- und Arbeitstechniken   * Präsentationstechniken anwenden * einen Vortrag gliedern und ausführen * Dokumentationsraster zum Reinigungsplan mittels MS-Excel ausfüllen/erstellen | | | Unterrichtsmaterialien/Fundstelle   * Fachbücher * Internetrecherche * Arbeitsblätter * Lebensmittelrecht * ggf. Material der Betriebe/Firmen | | | Organisatorische Hinweise   * Computerraum, technische Endgeräte * ggf. Kooperation mit den Fächern Deutsch/Kommunikation, Englisch, Religion, Politik/Gesellschaftslehre oder Wirtschafts- und Betriebslehre | | |

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