**Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld 7 Küche**

| **Nr.** | **Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen**  | **Zeitrichtwert** | **Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan** |
| --- | --- | --- | --- |
| x.1 |  |  |  |
| x.2 |  |  |  |
| x.3 |  |  |  |
| x.4 |  |  |  |
| … |  |  |  |
| … |  |  |  |

|  |
| --- |
| **2. Ausbildungsjahr****Bündelungsfach:** Herstellung von Speisen und Produkten**Lernfeld 7:** Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren (60 UStd.)**Lernsituation 7.1:** Einsatz auf dem Saucier-Posten (60 UStd.) |
| Einstiegsszenario Im zweiten Ausbildungsjahr ist der Einsatz auf dem Saucier-Posten vorgesehen. Hier sind die Auszubildenden u. a. für den Einkauf von Fleisch sowie die Vor- und Zubereitung von Fleischgerichten zuständig. | Handlungsprodukt/Lernergebnis* Arbeitsprobe (Fachpraxis)
* Kurzreferat
* Rezeptsammlung

ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung |
| Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler* analysieren den Auftrag, Gerichte aus Fleischteilen (Schwein, Rind und Hausgeflügel) herzustellen und zu präsentieren
* unterscheiden Fleischarten, Fleischteile und Innereien
* verschaffen sich einen Überblick über die Bearbeitung von Fleischteilen (parieren, zuschneiden, portionieren) und Garverfahren
* informieren sich (auch in digitalen Quellen) über Herkunft und Haltungsform der tierischen Produkte und dokumentieren ihre Ergebnisse
* planen die Herstellung von Gerichten aus Fleischteilen in Absprache mit anderen Arbeitsbereichen. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges Vorgehen und hygienische Anforderungen
* beachten regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.
* wählen für die Gerichte geeignete Fleischteile, Angebotsformen und Garverfahren sowie passende Saucen und Beilagen aus
* entscheiden sich für Rezepturen
* berechnen deren Material- und Wareneinsatz
* bereiten Fleischteile zu und richten diese als vollständiges Gericht an. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an und kommunizieren im Team
* präsentieren das Gericht
* reflektieren ihren Arbeitsablauf
* bewerten die Arbeitsergebnisse, auch sensorisch
* leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.
 | Konkretisierung der Inhalte* Arten von Schlachtfleisch (Rind, Schwein) und Hausgeflügel
* Fleischteilstücke zu o. g. Fleischarten und deren Zuordnung
* Geeignete Vor- und Zubereitungstechniken
* Fachbegriffe
* Internetrecherche Fleischlabel (z. B. Tierwohl, Bio, Neuland …)
* Fleischproduktion vs. Nachhaltigkeit (Politik)
* Facetten des Fleischkonsums (ernährungsphysiologisch, kulturell …)
* Regeln der Speisenzusammensetzung
* Speisekarten (Deutsch)
* Hygienestandards (HACCP)
* Arbeits- und Gesundheitsschutz
* Ökonomische Aspekte für den Betrieb
* Ökologische Aspekte der Warenbeschaffung
* Einfache Funktionen der Textverarbeitung
 |
| Lern- und Arbeitstechniken* Anwendung grundlegender Kenntnisse der Textverarbeitung, z.B. zur digitalen Erstellung von Fachvokabular-Übersichten
* Exemplarische Internetrecherche zu Fleischkennzeichnung
* Präsentation der Ergebnisse unter Einsatz eines geeigneten Mediums
* Reflexion des Gesamtprozesses
 |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle* Fachbücher
* Fachzeitschriften
* Internetrecherche
* Realia
 |
| Organisatorische Hinweise* Computerraum mit Fachlehrerin/Fachlehrer
* Fachraum Küche
 |

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