**Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld**

| **Nr.** | **Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen** | **Zeitrichtwert** | **Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan** |
| --- | --- | --- | --- |
| 7.1 | Informieren der Gäste auf einem Bierseminar | 18 UStd. | WBL-Reinheitsgebot, Englisch |
| 7.2 | Neueröffnung einer Weinbar | 40 UStd. | WBL, BF, Marketing, Englisch, Deutsch/Kommunikation |
| x.3 |  |  |  |
| x.4 |  |  |  |
| … |  |  |  |
| … |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **2. Ausbildungsjahr**  **Bündelungsfach:** Gastorientiertes Handeln  **Lernfeld** **7:** Getränke anbieten und servieren (80 UStd.)  **Lernsituation** **7.2:** Eröffnung einer Weinbar (40 UStd.) | | | Einstiegsszenario  Ein Gastronomiebetrieb möchte sich vergrößern und eröffnet eine Weinbar namens „Weinliebe“. Die Auszubildenden erhalten die Aufgabe, eine ansprechende Weinkarte für diese Weinbar zu entwerfen. | Handlungsprodukt/Lernergebnis  Weinkarte (Deutschland, Spanien, Italien)  ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung   * Bewertung der Weinkarte mit einer vorgegebenen Kriterienliste * digitale Wissensabfrage | | Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * zählen die Anbaugebiete Deutschlands und anderer Länder auf und ordnen sie geografisch zu. * unterscheiden die Herstellungsverfahren von Rot- und Weißwein sowie Rosé. * unterscheiden die Weinarten und ordnen Trauben und die Art der Gärung zu. * können zwischen Rotling, Schillerwein, Badisch Rotgold unterscheiden. * ordnen den Qualitätsstufen Merkmale zu. * beschreiben die Geschmacksrichtungen trocken, halbtrocken, lieblich und den Säuregehalt von Weiß- und Rotwein. * benennen obligatorische und fakultative Angaben auf dem Wein­etikett. * verkosten Wein und erriechen/erkennen typische Weinfehler. * ordnen Weinarten typischen Speisen/Gerichten zu. * erstellen und gestalten digital die Weinkarte für „Weinliebe“ unter vorgegebenen Kriterien. | Konkretisierung der Inhalte  Deutschland im Vergleich zu Spanien und Italien   * Weinanbaugebiete * Weinherstellung * Weinarten * Rebsorten * Qualitätsstufen * Geschmacksstufen * Angaben auf dem Weinetikett (Weinrecht) * Weinlagerung * Weinfehler * Sensorik/Weinverkostung/Welcher Wein zu welchen Speisen? * Aufbau der Weinkarte (Schreibweise, Gliederung) | | Lern- und Arbeitstechniken  Einzelarbeit, Gruppenarbeit, Arbeit mit Realien | | | Unterrichtsmaterialien/Fundstelle  Fachbücher, Fachzeitschriften, Internet, Lehrfilme vom deutschen Weininstitut, z. B. „Willkommen in den besten Lagen“ | | | Organisatorische Hinweise  *z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursionen, Lernortkooperation*  Deutsches Weininstitut/Verkostung, Exkursion Winzer/Weinberg, Weinhandel | | |

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