**Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld**

| **Nr.** | **Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen** | **Zeitrichtwert** | **Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan** |
| --- | --- | --- | --- |
| 6.1 | Erstellung einer Speisekarte | 60 UStd. |  |
| 6.2 | Überarbeitung unserer/einer digitalen Speisekarte | 20 – 30 UStd. |  |
| 6.3 | Zeitgemäße Angebotsformen und Absatzwege unserer Speisen | 5 – 10 UStd. |  |
| 6.4 | Eine Veranstaltung planen und vorbereiten und nach der (fiktiven) Durchführung reflektieren | 25 – 30 UStd. |  |
| … |  |  |  |
| … |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **2. Ausbildungsjahr**  **Bündelungsfach:** Gastorientiertes Handeln  **Lernfeld 6:** Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren (120 UStd.)  **Lernsituation 6.1:** Erstellung einer Speisekarte (60 UStd.) | | | Einstiegsszenario  Ein Gastronomiebetrieb möchte die Speisekarte für den Herbst aktualisieren und bittet seine Auszubildenden um tatkräftige Unterstützung.  Möglicher Zusatz: Die Geschäftsführung denkt über einen Lieferantenwechsel nach und regt an, einen regionalen Anbieter zu beauftragen. | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * Erstellung einer Speisekarte/Aktionskarte (ggf. Berücksichtigung saisonaler Besonderheiten, Ernährungstrend, etc.)   ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung   * Rollenspiel: Mögliche Beratungs- und Verkaufsgespräche (ggf. anhand von Rollenkarten mit gastspezifischen Bedürfnissen) | | Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * analysieren ihre Zielgruppen und Ernährungstrends * informieren sich über verschiedene Angebote unterschiedlicher Betriebstypen * informieren sich über verschiedene saisonale Aspekte und Kostformen * informieren sich über rechtliche Vorgaben zur Erstellung einer Speisekarte * planen und erstellen eine (digitale) Speisekarte * überprüfen und reflektieren die Einsatzmöglichkeit ihrer Speisekarten (z. B. im Rollenspiel, anhand einer Checkliste, etc.). | Konkretisierung der Inhalte   * Erstellung einer digitalen Speisekarte (je nach Berufsbild umfassend oder als Aktionskarte) * Rohstoffe / Produkte und deren Inhaltsstoffe (je nach Berufsbild umfassend oder als Auswahl, z. B. nur Fisch/Dessert etc.) *(in Anlehnung an den RLP)* * Allergenkennzeichnung * Kostformen, Ernährungstrends * regionale, saisonale Besonderheiten * Qualitäts- und Gütesiegel * rechtliche Vorgaben einer Speisekarte  (PangVo, LMIV, ZuZulVO, …)  🡪 *ggf. erst in LS 6.2?!* * … | | Lern- und Arbeitstechniken  Erstellung einer digitalen Speisekarte, z. B. mit MS-Word, Padlet, etc. | | | Unterrichtsmaterialien/Fundstelle  Internetrecherche  Fachbücher, Kochbücher, Materialien aus dem Betrieb und den Mitbewerberinnen und Mitbewerber | | | Organisatorische Hinweise  *z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursionen, Lernortkooperation*  Zusammenarbeit mit anderen Fächern möglich, z. B. Wirtschaft- und Betriebslehre (rechtliche Vorgaben (PangVO, etc.)/Durchführung der Beratungsgespräche in Deutsch/Kommunikation, Englisch, etc./Nachhaltigkeitsaspekte in Politik/Gesellschaftslehre  Ggf. Exkursion zu regionalen Betrieben, z. B. Bio-Bauernhof | | |

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