**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 mit dem Arbeitsplatz Küche vertraut
* machen sich mit den Hygienevorschriften durch Internetrecherche (Personal-, Betriebs- und Produkthygiene) vertraut
* machen sich mit den Reinigungsarbeiten in der Küche (*Lagerung, Anwendung und Entsorgung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln*) vertraut
* reinigen Arbeitsplatz sowie Arbeitsgeräte
* entsorgen Abfälle unter Berücksichtigung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes
* beachten Nachhaltigkeit
* entwickeln Bewertungskriterien für die Präsentation
* dokumentieren die Ergebnisse digital
 |
| 3.2 | Sonderkarte für Eierspeisen erstellen | 30 UStd. | Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler* **informieren** sich über Arbeitsmittel und Maschinen und Geräte
* verschaffen sich einen Überblick über Eier, deren Zubereitung (*Garverfahren*)
* leiten ernährungspsychologische und küchentechnologische Eigenschaften ab
* erkundigen sich über 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**
 |
| 3.4 | Sättigungsbeilage |  | Wesentliche KompetenzenDie 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 3:** In der Küche arbeiten (120 UStd.)**Lernsituation 3.3:** Erstellen eines vegetarischen Angebotes (40 UStd.) |
| Einstiegsszenario Der Ausbildungsbetrieb bietet ein Mittagsmenü an; einmal in der Woche einen „Veggie-Day“. Er arbeitet mit den regionalen Biobauern zusammen und erhofft sich, den Kundenkreis zu erweitern. | Handlungsprodukt/Lernergebnis* Salat- und Gemüse-Büfett (praktisch, skizziert)
* Werbeflyer
* Rezept und Arbeitsablaufplan für einen Smoothie/ein vegetarisches Gericht
* Fotos von angerichteten Tellern

ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung* vegetarisches Gericht
* Multiple Choice–Test
* Werbeflyer
* Kriterien für einen Werbeflyer
 |
| Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler * informieren sich über Arbeitsmittel, Maschinen und Geräte
* verschaffen sich einen Überblick über Gemüsebeilagen, Gemüsegerichte und Salate sowie deren Zubereitung (*Garverfahren*)
* leiten ernährungsphysiologische und küchentechnologische Eigenschaften ab
* erkundigen sich über Vorbereitung (*Waschen, Putzen, Schälen)* und 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.
 | Konkretisierung der Inhalte* Warenkunde Gemüse und Salate (*Nährstoffe, Mineralstoffe, Ballaststoffe, Vitamine, Wasser*)
* Salatvarianten
* Saisonkalender
* Rohkost vs. Salat
* Garverfahren des Gemüses (*dünsten, dämpfen, sautieren*, *backen*)
* Vermeidung von Nährstoffverlusten
* ggf. Dressings, Cocktails, Smoothie
* Mengenberechnung
* Materialberechnung
* Arbeitsablaufplan
* Schneidetechnik
* Schnittformen
* Zubereitung von Gemüsebeilagen, Gemüsegerichten und Salaten
 |
| Lern- und Arbeitstechniken* Arbeitsablaufplan entwickeln, planen und ausführen
* arbeitsteilige Gruppenarbeit durchführen
* Werbebeiträge für soziale Medien erstellen
* Hard- und Software, Textverarbeitungs- und Präsentationsprogramme nutzen
 |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle* Fachbücher
* Internetrecherche
* Arbeitsblätter
 |
| Organisatorische Hinweise* Exkursion zum Biobauernhof
* ggf. Kooperation mit den Fächern Deutsch/Kommunikation, Religion (Schöpfungstheologie), Politik
 |

 |

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