|  |
| --- |
| **2. Ausbildungsjahr****Bündelungsfach:** Herstellung von Speisen und Produkten **Lernfeld 10:** Süßspeisen herstellen und präsentieren (60 UStd.)**Lernsituation 10.1:** Herstellung von Cremespeisen (16 UStd.) |
| Einstiegsszenario Die Auszubildenden bekommen die Aufgabe, saisonale Dessertkarten mit dem Schwerpunkt „Cremespeisen“ zu erstellen und diese Speisen herzustellen.  | Handlungsprodukt/Lernergebnis* Übersicht über die verschiedenen Bindungsarten der Cremespeisen
* Dessertkarte
* Zubereitete Cremespeisen

ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung* Bewertung und Verkostung der Cremespeisen
* Bewertung der Dessertkarten
* Arbeitsablaufpläne
* Warenanforderungen
 |
| Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler * analysieren die betrieblichen Abläufe zur Herstellung von Cremespeisen
* planendie Herstellung von Cremespeisen gemeinsam im Team
* berücksichtigen dabei hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen
* beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte
* informierensich auch in digitalen Quellen über verschiedene Bindungsarten der Cremespeisen
* reflektieren den Prozess und zeigen Möglichkeiten der Optimierung in Hinblick auf technische, soziale, ökonomische und ökologische Aspekte sowie Zielkonflikte auf
* erstellen eine Dessertkarte (digital).
 | Konkretisierung der Inhalte* Arbeitsablaufpläne
* Rezeptmengen
* Warenanforderung
* Hygienevorschriften/HACCP
* Saisonalität und Regionalität
* einfache Funktionen von Office-Anwendungen
* Arbeits- und Gesundheitsschutz
* Einteilung der Bindungsmöglichkeiten von Cremespeisen
 |
| Lern- und Arbeitstechniken* Anwendung grundlegender MS-Word- und MS-PowerPoint-Kenntnisse, z. B. zur digitalen Erstellung der Karten und Arbeitsablaufpläne
* Präsentation der Ergebnisse unter Einsatz eines geeigneten Mediums
* Teamarbeit
* Reflexion des Gesamtprozesses
 |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle* Fachbücher
* Fachzeitschriften
* Internetrecherche
 |
| Organisatorische Hinweise* Computerraum/Ipadkoffer mit Fachlehrerin/Fachlehrer
* Fachraum Küche zur Umsetzung der Dessertkarten
 |

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