|  |  |
| --- | --- |
| **2. Ausbildungsjahr** Köchin und Koch/Fachkraft Küche  **Bündelungsfach:** Herstellung von Speisen und Produkten  **Lernfeld 10:** Süßspeisen herstellen und präsentieren (60 UStd.)  **Lernsituation 10.2:** Herstellung von Lernvideos zum Thema Mousse (16 UStd.) | |
| Einstiegsszenario  Die Auszubildenden bekommen die Aufgabe, ein Lernvideo zum Thema „Planung und Herstellung verschiedener Moussearten“ zu planen und zu erstellen. | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * Lernvideo * zubereitete Produkte * Fortführung des Rezeptbuchs   ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung   * Bewertung und Verkostung der Mousse * Bewertung des Videos * Arbeitsablaufpläne * Warenanforderungen |
| Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * analysieren die betrieblichen Abläufe zur Herstellung von Mousse * beurteilen die unterschiedlichen Herstellungsweisen der Moussearten bezüglich Zutaten und Zubereitung * planen die Herstellung von Mousse gemeinsam im Team. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte * informieren sich auch in digitalen Quellen über verschiedenen Zutaten und Bindungsarten der Mousse * reflektieren ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab * erstellen ein Lernvideos (digital). | Konkretisierung der Inhalte   * Arbeitsablaufpläne * Rezeptmengen * Warenanforderung * Hygienevorschriften/ HACCP * Saisonalität und Regionalität * Anwendungen von Videobearbeitungssoftware * Arbeits- und Gesundheitsschutz * Übersicht über verschiedene Moussearten |
| Lern- und Arbeitstechniken   * Anwendung von Videosoftware zur Erstellung kurzer Lernvideos * Präsentation der Ergebnisse unter Einsatz eines geeigneten Mediums * Fachgerechte Nutzung der Arbeitsmittel * Teamarbeit * Reflexion des Gesamtprozesses | |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle   * Fachbücher * Fachzeitschriften * Internetrecherche * Rezeptbücher | |
| Organisatorische Hinweise   * Computerraum/Ipadkoffer mit Fachlehrerin/Fachlehrer * Fachraum Küche zur Herstellung der Mousse | |

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