|  |
| --- |
| **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 KompetenzenDie 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.)