**Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld**

| **Nr.** | **Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen** | **Zeitrichtwert** | **Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan** |
| --- | --- | --- | --- |
| 7.1 | Informieren der Gäste auf einem Bierseminar | 18 h | WBL-Reinheitsgebot, Englisch-Vorträge ausländische Gäste |
| 7.2 | Eröffnen einer Weinbar | 40 h | Weinrecht, Marketing, WBL, BF |
| 7.3 |  |  |  |
| x.4 |  |  |  |
| … |  |  |  |
| … |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **2. Ausbildungsjahr**  **Bündelungsfach:** Gastorientiertes Handeln  **Lernfeld 7**: Getränke anbieten und servieren (80 UStd.)  **Lernsituation 7.1:** Informieren der Gäste auf einem Bierseminar (18 UStd.) | | | Einstiegsszenario  Als neue Aktion bietet ein Gastronomiebetrieb für interessierte Gäste ein Bierseminar an. In diesem Zusammenhang sind die Auszubildenden für die Information der Gäste bezüglich Bierherstellung und Bierangebot zuständig. | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * Plakat, Power-Point-Präsentation, Mindmap, Padlet o. ä. über Bierherstellung * Booklet/Informationsbroschüre/Steckbriefe über Biersorten/Arten und weitere Kriterien   ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung   * Präsentation der Ergebnisse * Klassenarbeit, Test * Dokumentation * Fachgespräch | | Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * erläutern die einzelnen Schritte/Phasen der Bierherstellung * unterscheiden die Biere hinsichtlich Biergattung und ‑art * informieren sich über die verschiedenen Eigenschaften der Biere und deren Herstellung * informieren die Gäste adressatengerecht * erstellen eine Power-Point-Präsentation zur Bierherstellung. | Konkretisierung der Inhalte   * Definition Bier in Deutschland * Reinheitsgebot * Rohstoffe der Bierherstellung * einzelne Schritte der Bierherstellung (Mälzen, Maischen, Würzsud, Gärung, Reifung) * Unterschiede: Biergattung, Schankbier, Vollbier, Starkbier und deren Stammwürzgehalt * Unterschied zwischen obergärigem und untergärigem Bier * unterschiedliche Biersorten | | Lern- und Arbeitstechniken  Einsatz verschiedener Informations-Tools, Gruppenarbeit, SLZ, Internetrecherche, Mindmap | | | Unterrichtsmaterialien/Fundstelle  Fachbücher, Fachzeitschriften, Realien, Brauereiverbund-Infomaterial, Internet | | | Organisatorische Hinweise  *z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursionen, Lernortkooperation*  Brauereibesichtigung, Hopfenanbau, Gersteanbau, selbst Bier brauen, sensorische Verkostung, Messebesuche, Bierfachgeschäfte, Bierseminar | | |

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