**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 KompetenzenDie 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 ArbeitstechnikenEinsatz verschiedener Informations-Tools, Gruppenarbeit, SLZ, Internetrecherche, Mindmap |
| Unterrichtsmaterialien/FundstelleFachbücher, 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.)