**Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld**

| **Nr.** | **Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen**  | **Zeitrichtwert** | **Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan** |
| --- | --- | --- | --- |
| 6.1 | Erstellung einer Speisekarte | 60 UStd. |  |
| 6.2 | Überarbeitung unserer/einer digitalen Speisekarte | 20 – 30 UStd. |  |
| 6.3 | Zeitgemäße Angebotsformen und Absatzwege unserer Speisen | 5 – 10 UStd. |  |
| 6.4 | Eine Veranstaltung planen und vorbereiten und nach der (fiktiven) Durchführung reflektieren | 25 – 30 UStd. |  |
| … |  |  |  |
| … |  |  |  |

|  |
| --- |
| **2. Ausbildungsjahr****Bündelungsfach:** Gastorientiertes Handeln**Lernfeld 6:** Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren (120 UStd.)**Lernsituation 6.3:** Zeitgemäße Angebotsformen und Absatzwege unserer Speisen (5 – 10 UStd.) |
| Einstiegsszenario Im Zuge von Modernisierungsarbeiten wurde festgestellt, dass die Arbeitsmittel und -geräte in Ihrem Betrieb nicht mehr zeitgemäß sind. Es sollen außerdem neue Vertriebswege und Absatzmöglichkeiten gefunden werden. | Handlungsprodukt/LernergebnisMaterialliste für Service und Deliveryggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung |
| Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler* analysieren die Bedarfe für mögliche Materialien zum Servieren der Speisen bzw. zu Mitnahme- und Liefermöglichkeiten
* informieren sich über nachhaltige, passende Angebote (Anforderungen der Gerichte für z. B. Delivery)
* planen die Umstellung der Servier- und Mitnahme-Materialien (z. B. Mietgeschirr, Boxen für Take away, etc.)
* erstellen eine Materialliste für Service und Delivery
* reflektieren ihre Ergebnisse im Hinblick auf die Dimensionen der Nachhaltigkeit.
 | Konkretisierung der Inhalte* Zubereitungsmöglichkeiten servierfähiger Speisen und Produkte
* Nachhaltige Mitnahmemöglichkeiten (Verpackungsmaterialien)
* Übergang vom standardisierten Angebot zum individuellen Produkt
 |
| Lern- und Arbeitstechniken |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle |
| Organisatorische Hinweise*z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursionen, Lernortkooperation* |

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