|  |  |
| --- | --- |
| **2. Ausbildungsjahr**  **Bündelungsfach:** Herstellung von Speisen und Produkten  **Lernfeld 10:** Süßspeisen herstellen und präsentieren (60 UStd.)  **Lernsituation 10.1:** Herstellung von Cremespeisen (16 UStd.) | |
| Einstiegsszenario  Die Auszubildenden bekommen die Aufgabe, saisonale Dessertkarten mit dem Schwerpunkt „Cremespeisen“ zu erstellen und diese Speisen herzustellen. | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * Übersicht über die verschiedenen Bindungsarten der Cremespeisen * Dessertkarte * Zubereitete Cremespeisen   ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung   * Bewertung und Verkostung der Cremespeisen * Bewertung der Dessertkarten * Arbeitsablaufpläne * Warenanforderungen |
| Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * analysieren die betrieblichen Abläufe zur Herstellung von Cremespeisen * planendie Herstellung von Cremespeisen gemeinsam im Team * berücksichtigen dabei hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen * beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte * informierensich auch in digitalen Quellen über verschiedene Bindungsarten der Cremespeisen * reflektieren den Prozess und zeigen Möglichkeiten der Optimierung in Hinblick auf technische, soziale, ökonomische und ökologische Aspekte sowie Zielkonflikte auf * erstellen eine Dessertkarte (digital). | Konkretisierung der Inhalte   * Arbeitsablaufpläne * Rezeptmengen * Warenanforderung * Hygienevorschriften/HACCP * Saisonalität und Regionalität * einfache Funktionen von Office-Anwendungen * Arbeits- und Gesundheitsschutz * Einteilung der Bindungsmöglichkeiten von Cremespeisen |
| Lern- und Arbeitstechniken   * Anwendung grundlegender MS-Word- und MS-PowerPoint-Kenntnisse, z. B. zur digitalen Erstellung der Karten und Arbeitsablaufpläne * Präsentation der Ergebnisse unter Einsatz eines geeigneten Mediums * Teamarbeit * Reflexion des Gesamtprozesses | |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle   * Fachbücher * Fachzeitschriften * Internetrecherche | |
| Organisatorische Hinweise   * Computerraum/Ipadkoffer mit Fachlehrerin/Fachlehrer * Fachraum Küche zur Umsetzung der Dessertkarten | |

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