**Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld**

| **Nr.** | **Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen**  | **Zeitrichtwert** | **Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan** |
| --- | --- | --- | --- |
| 3.1 | Beschwerden zur Hygiene bei einem Brunch-Büfett | 30 UStd. | **Wesentliche Kompetenzen:** Die Schülerinnen und Schüler* analysieren den Auftrag, Arbeiten in der Küche durchzuführen
* machen sich vertraut mit dem Arbeitsplatz Küche und mit Hygienevorschriften, auch durch Internetrecherche (Personal-, Betriebs- und Produkthygiene)
* machen sich mit den Reinigungsarbeiten in der Küche vertraut (*Lagerung, Anwendung und Entsorgung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln*)
* reinigen Arbeitsplatz und Arbeitsgeräte
* entsorgen Abfälle unter Berücksichtigung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes
* beachten Nachhaltigkeit
* entwickeln Bewertungskriterien für Präsentationen
* dokumentieren die Ergebnisse digital
 |
| 3.2 | Sonderkarte für Eierspeisen erstellen | 30 UStd. | Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler* informieren sich über Arbeitsmitte, Maschinen und Geräte
* verschaffen sich einen Überblick über Eier und deren Zubereitung (*Garverfahren*)
* leiten ernährungspsychologische und küchentechnologische Eigenschaften ab
* erkundigen sich über Maßnahmen der Vorbereitung (*Schälen)*
* planen die Arbeitsschritte zur Vor- und Zubereitung einfacher Speisen digital
* entscheiden sich für Rezepturen
* wählen Lebensmittel (*Qualität, Regionalität, Nachhaltigkeit*) aus
* wählen Arbeitsmittel aus
* berechnen Material- und Wareneinsatz
* richten ihren Arbeitsplatz ein
* bereiten einfache Speisen (*Eierspeisen*) zu
* beachten ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln sowie Hygienevorschriften
* richten Speisen an
* präsentieren diese
* reflektieren ihren Arbeitsprozess
* überprüfen die Ergebnisse
* leiten Optimierungsmöglichkeiten ab
 |
| 3.3 | Erstellen eines vegetarischen Angebotes | 40 UStd. | Wesentliche Kompetenzen* Die Schülerinnen und Schüler
* informieren sich über Arbeitsmittel, Maschinen und Geräte
* verschaffen sich einen Überblick über Gemüsebeilagen, Gemüsegerichte und Salate sowie deren Zubereitung (*Garverfahren*)
* leiten ernährungspsychologische und küchentechnologische Eigenschaften ab
* erkundigen sich über Vorbereitung (*Waschen, Putzen, Schälen)*
* erkundigen sich über Verarbeitung von Lebensmitteln (*Schneidetechniken, Schnittformen, Arbeitssicherheit)*
* planen die Arbeitsschritte zur Vor- und Zubereitung einfacher Speisen
* entscheiden sich für Rezepturen
* wählen Lebensmittel (*Qualität, Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit*) aus
* wählen Arbeitsmittel aus
* berechnen Material- und Wareneinsatz (Tabellenkalkulation)
* erstellen Waren- und Materialbedarfslisten, auch digital
* richten ihren Arbeitsplatz ein
* bereiten einfache Speisen (*Gemüsebeilagen, Gemüsegerichte, Salate*) zu
* wenden Schnitt- und Mischtechniken an
* beachten ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln sowie Hygienevorschriften
* richten Speisen an
* präsentieren diese, auch digital
* reflektieren ihren Arbeitsprozess
* überprüfen die Ergebnisse
* leiten Optimierungsmöglichkeiten ab
 |
| 3.x |  | 20 UStd |  |
| 3.4 | Sättigungsbeilage |  | Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler* **informieren** sich über Arbeitsmittel und Maschinen und Geräte
* verschaffen sich einen Überblick über Sättigungsbeilagen, deren Zubereitung (*Garverfahren*)
* leiten ernährungspsychologische und küchentechnologische Eigenschaften ab
* erkundigen sich über Vorbereitung (*Waschen, Putzen, Schälen)*
* erkundigen sich über Verarbeitung von Lebensmitteln (*Schneidetechniken, Schnittformen, Arbeitssicherheit)*
* **planen** die Arbeitsschritte zur Vor- und Zubereitung einfacher Speisen
* entscheiden sich für Rezepturen
* **wählen** Lebensmittel (*Qualität, Regionalität, Nachhaltigkeit*) **aus**
* **wählen** Arbeitsmittel **aus**
* berechnen Material- und Wareneinsatz
* erstellen Waren- und Materialbedarfslisten
* richten ihren Arbeitsplatz ein
* **bereiten** einfache Speisen (*Sättigungsbeilagen*) **zu**
* wenden Schnitt- und Mischtechniken an
* beachten ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln sowie Hygienevorschriften
* richten Speisen an
* präsentieren diese
* **reflektieren** ihren Arbeitsprozess
* überprüfen die Ergebnisse
* leiten Optimierungsmöglichkeiten ab
 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **1. Ausbildungsjahr****Bündelungsfach:** Erstellung von Produkten und Angeboten **Lernfeld Nr. 3** In der Küche arbeiten (120 UStd.)**Lernsituation 3.1** Beschwerden zur Hygiene bei einem Brunch-Büfett (30 UStd.) |
| Einstiegsszenario Die Gäste eines gastronomischen Betriebes haben sich nach dem Genuss eines Brunch-Büfetts über verschiedene hygienische Missstände in der offenen Küche beschwert.Bei der ersten Personalbesprechung wurde eine Schulung angeordnet, an der sich alle Auszubildenden beteiligen sollen. | Handlungsprodukt/Lernergebnis* Reinigungsplan (Blankovorlage), digital
* Schulung neuer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, digital
* Schulungsvideo

ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung* Bewertung der mündlichen Leistung (Vortrag)
* Bewertung des Schulungsvideos
* Bewertung des Reinigungsplanes
* schriftliche Leistung
 |
| Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler * analysieren den Auftrag, Arbeiten in der Küche durchzuführen
* machen sich mit dem Arbeitsplatz Küche und mit den Hygienevorschriften durch Internetrecherche (Personal-, Betriebs- und Produkthygiene) vertraut
* machen sich mit den Reinigungsarbeiten in der Küche vertraut (Lagerung, Anwendung und Entsorgung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln)
* reinigen Arbeitsplatz sowie Arbeitsgeräte
* entsorgen Abfälle unter Berücksichtigung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes
* beachten Nachhaltigkeit
* entwickeln Bewertungskriterien für die Präsentation
* dokumentieren die Ergebnisse digital
 | Konkretisierung der Inhalte* Hygienearten (Lebensmittelhygiene, Produkthygiene, Personalhygiene) 🡪 LF 1
* HACCP-Konzept
* Reinigungspläne
* mikrobiologische Grundlagen
* Unterscheidung von Reinigungsmittel und Desinfektionsmitteln
* Berechnung von Mischungsverhältnissen und Wachstum der Bakterien
* gefährdete Lebensmittel
* Mülltrennung
* Nachhaltigkeit 🡪 LF 1
* Kenntnisse über Vortrags- und Präsentationstechniken 🡪 LF 1
 |
| Lern- und Arbeitstechniken* Präsentationstechniken anwenden
* einen Vortrag gliedern und ausführen
* Dokumentationsraster zum Reinigungsplan mittels MS-Excel ausfüllen/erstellen
 |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle* Fachbücher
* Internetrecherche
* Arbeitsblätter
* Lebensmittelrecht
* ggf. Material der Betriebe/Firmen
 |
| Organisatorische Hinweise* Computerraum, technische Endgeräte
* ggf. Kooperation mit den Fächern Deutsch/Kommunikation, Englisch, Religion, Politik/Gesellschaftslehre oder Wirtschafts- und Betriebslehre
 |

 |

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