**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 mit dem Arbeitsplatz Küche vertraut
* machen sich mit den Hygienevorschriften durch Internetrecherche (*Personal-, Betriebs- und Produkthygiene*) vertraut
* machen sich mit den Reinigungsarbeiten in der Küche (*Lagerung, Anwendung und Entsorgung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln*) vertraut
* reinigen Arbeitsplatz sowie Arbeitsgeräte
* entsorgen Abfälle unter Berücksichtigung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes
* beachten Nachhaltigkeit
* entwickeln Bewertungskriterien für die Präsentation
* dokumentieren die Ergebnisse digital.
 |
| 3.2 | Sonderkarte für Eierspeisen erstellen | 30 UStd. | Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler* **informieren** sich über Arbeitsmittel und Maschinen und Geräte
* verschaffen sich einen Überblick über Eier, deren Zubereitung (*Garverfahren*)
* leiten ernährungspsychologische und küchentechnologische Eigenschaften ab
* erkundigen sich über 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 KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler* **informieren** sich über Arbeitsmittel und Maschinen und Geräte
* verschaffen sich einen Überblick über Gemüsebeilagen, Gemüsegerichte und Salate, 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**
 |
| 3.4 | 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 3** In der Küche arbeiten (120 UStd.)**Lernsituation 3.2** Sonderkarte für Eierspeisen erstellen (30 UStd.) |
| Einstiegsszenario Aus hygienischen Gründen werden die Eierspeisen nicht mehr am Brunch-Büfett angeboten. Die Gäste erhalten die Möglichkeit, die Eierspeise über á la carte zu bestellen. Dazu soll eine neue Eierkarte für das Frontcooking erstellt werden. | Handlungsprodukt/Lernergebnis* Video mit Arbeitsschritten zur Erstellung einer ausgewählten Eierspeise
* bebilderter Arbeitsablauf
* Eierkarte
* Bewertungsschema
* Plakat
* Rollenspiel zur Beratung

ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung* Eierkarte
* schriftlicher Leistungsnachweis und/oder praktischer Leistungsnachweis
 |
| Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler* informieren sich über Arbeitsmittel, Maschinen und Geräte
* verschaffen sich einen Überblick über Eier und deren Zubereitung (*Garverfahren*)
* leiten ernährungsphysiologische und küchentechnologische Eigenschaften ab
* erkundigen sich über Vorbereitungsmaßnahmen (*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 und präsentieren diese
* reflektieren ihren Arbeitsprozess
* überprüfen die Ergebnisse
* leiten Optimierungsmöglichkeiten ab
 | Konkretisierung der Inhalte* Salmonellengefahr und deren Vermeidung
* Warenkunde Ei (*z.B.* *Aufbau des Hühnereies, Güteklasse und Inhaltsstoffe*)
* Technologie des Eies (*Klebemittel, Gerinnung, Klärvorgang, Emulgator, Lockerungsmittel, Färbemittel*)
* Übersicht über die Garverfahren für Eierspeisen (*braten, kochen, pochieren, Sous vide garen*)
* Arbeitsablaufplan
* Übersicht über Eierspeisen für das Brunch-Büfett
* Umrechnung von Rezepturen
* Zubereitung von Eierspeisen
* Anrichten von Eierspeisen
* Entwicklung eines Bewertungsschemas für Videos, Plakate, Rollenspiele
* Formulierung von Verbesserungsvorschlägen
 |
| Lern- und Arbeitstechniken* Rollenspiel anwenden
* Bewertungsmatrix erstellen
* Internetrecherche durchführen
* arbeitsteilige Gruppenarbeit organisieren
* Think-Pair-Share
* Lernen an Stationen
 |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle* Fachbücher
* Internetrecherche
* Arbeitsblätter
 |
| Organisatorische Hinweise* ggf. Kooperation mit den Fächern Deutsch/Kommunikation, Englisch
* technische Endgeräte für den Videodreh
 |

 |

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