**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 Kompetenzen  Die 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** |
| 3.4 | Sättigungsbeilage |  | Wesentliche Kompetenzen  Die 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 3.3:** Erstellen eines vegetarischen Angebotes (40 UStd.) | | | Einstiegsszenario  Der Ausbildungsbetrieb bietet ein Mittagsmenü an; einmal in der Woche einen „Veggie-Day“.  Er arbeitet mit den regionalen Biobauern zusammen und erhofft sich, den Kundenkreis zu erweitern. | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * Salat- und Gemüse-Büfett (praktisch, skizziert) * Werbeflyer * Rezept und Arbeitsablaufplan für einen Smoothie/ein vegetarisches Gericht * Fotos von angerichteten Tellern   ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung   * vegetarisches Gericht * Multiple Choice–Test * Werbeflyer * Kriterien für einen Werbeflyer | | 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 ernährungsphysiologische und küchentechnologische Eigenschaften ab * erkundigen sich über Vorbereitung (*Waschen, Putzen, Schälen)* und 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. | Konkretisierung der Inhalte   * Warenkunde Gemüse und Salate (*Nährstoffe, Mineralstoffe, Ballaststoffe, Vitamine, Wasser*) * Salatvarianten * Saisonkalender * Rohkost vs. Salat * Garverfahren des Gemüses (*dünsten, dämpfen, sautieren*, *backen*) * Vermeidung von Nährstoffverlusten * ggf. Dressings, Cocktails, Smoothie * Mengenberechnung * Materialberechnung * Arbeitsablaufplan * Schneidetechnik * Schnittformen * Zubereitung von Gemüsebeilagen, Gemüsegerichten und Salaten | | Lern- und Arbeitstechniken   * Arbeitsablaufplan entwickeln, planen und ausführen * arbeitsteilige Gruppenarbeit durchführen * Werbebeiträge für soziale Medien erstellen * Hard- und Software, Textverarbeitungs- und Präsentationsprogramme nutzen | | | Unterrichtsmaterialien/Fundstelle   * Fachbücher * Internetrecherche * Arbeitsblätter | | | Organisatorische Hinweise   * Exkursion zum Biobauernhof * ggf. Kooperation mit den Fächern Deutsch/Kommunikation, Religion (Schöpfungstheologie), Politik | | |

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