**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
* le**iten** Optimierungsmöglichkeiten **ab**
 |
| 3.3 | Erstellen eines vegetarischen Angebotes | 40 UStd. | Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler* **informie**ren 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
* wähle**n** 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
	+ **refle**ktieren ihren Arbeitsprozess
	+ überprüfen die Ergebnisse
	+ leite**n** Optimierungsmöglichkeiten **ab**
 |
| 3.4 | Sättigungsbeilage |  | Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler* **inf**ormieren 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 3.4:** Sättigungsbeilage (20 UStd.) |
| Einstiegsszenario  | Handlungsprodukt/Lernergebnis* Reader, Nachschlagewerk
* Fotos zum Vergleichen und Bewerten der Ergebnisse

ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung |
| Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler* informieren sich über Arbeitsmittel, Maschinen und Geräte
* verschaffen sich einen Überblick über Sättigungsbeilagen und deren Zubereitung (Garverfahren)
* leiten ernährungspsychologische 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, 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 den ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln sowie Hygienevorschriften
* richten Speisen an
* präsentieren diese
* reflektieren ihren Arbeitsprozess
* überprüfen die Ergebnisse
* leiten Optimierungsmöglichkeiten ab
 | Konkretisierung der Inhalte* Warenkunde Teigware, Kartoffeln, Getreide, Reis (Nährstoffe, Mineralstoffe, Ballaststoffe, Vitamine, Wasser)
* Zubereitungsarten und fachsprachliche Begriffe für die Sättigungsbeilage Kartoffel
* Kohlenhydrate
* Kocheigenschaften der Kartoffel
* Garverfahren der Sättigungsbeilage (dämpfen, sautieren, backen, frittieren, kochen, dünsten)
* Convenience-Produkte
* Mengenberechnung
* Materialberechnung
* Berechnung von Schäl- und Putzverlust
* Arbeitsablaufplan
* Schneidetechnik
* Schnittformen
* Zubereitung der Sättigungsbeilagen
 |
| Lern- und Arbeitstechniken |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle* Fachbücher
* Internetrecherche
* Arbeitsblätter
 |
| Organisatorische Hinweise |

 |

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