**Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld 6**

| **Nr.** | **Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen**  | **Zeitrichtwert** | **Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan** |
| --- | --- | --- | --- |
| 6.1 | Herstellen und Präsentieren von Suppen und Brühen | 20 UStd. | Die Schülerinnen und Schüler* analysieren die Aufgabe, Suppen und Brühen zur Begleitung von Gerichten herzustellen.
* informieren sich über die Arten von Suppen und Brühen (Informationsbeschaffung aus dem Internet).
* planen die Herstellung von Suppen und Brühen und berücksichtigen nachhaltiges Vorgehen sowie hygienische Anforderungen und Arbeitssicherheit.
* wählen geeignete Suppeneinlagen für Suppen und Brühen aus.
* stellen Suppen, Brühen und Suppeneinlagen her und präsentieren diese.
* reflektieren ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse, auch sensorisch. Daraus leiten sie Optimierungsmöglichkeiten ab.
 |
| 6.2 | Herstellen und Präsentieren von Saucen | 20 UStd. | Die Schülerinnen und Schüler* analysieren die Aufgabe, Saucen zur Begleitung von Gerichten herzustellen.
* informieren sich über die Arten von Saucen (Informationsbeschaffung aus dem Internet sowie Fachliteratur).
* planen die Herstellung von Saucen und berücksichtigen nachhaltiges Vorgehen sowie hygienische Anforderungen und Arbeitssicherheit.
* wählen Saucen zur Begleitung von Gerichten aus und stellen diese her.
* wenden Grundlagen zur Videobearbeitung an
* dokumentieren das Handlungsprodukt in digitaler Form
* reflektieren und bewerten die Lehrvideos auf Informationsgehalt und Stichhaltigkeit
 |

|  |
| --- |
| **2. Ausbildungsjahr****Bündelungsfach:** Betriebsprozesse und Organisation**Lernfeld 6:** Suppen und Saucen herstellen und präsentieren (40 UStd.)**Lernsituation. 6.1:** Herstellen und Präsentieren von Suppen und Brühen (20 UStd.) |
| Einstiegsszenario Zur Vorbereitung der Zwischenprüfung sollen die Auszubildenden im zweiten Lehrjahr im Hotel XY ein Suppenbüffet erstellen. | Handlungsprodukt/Lernergebnis* hergestellte Suppen/Brühen/Eintopf und Suppeneinlagen

ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung* sensorische Analyse der hergestellten Produkte mittels Kriterienkatalog
 |
| Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler* analysieren die Aufgabe, Suppen und Brühen zur Begleitung von Gerichten herzustellen
* informieren sich über die Arten von Suppen und Brühen (Informationsbeschaffung aus dem Internet)
* planen die Herstellung von Suppen und Brühen und berücksichtigen nachhaltiges Vorgehen sowie hygienische Anforderungen und Arbeitssicherheit
* wählen geeignete Suppeneinlagen für Suppen und Brühen aus
* stellen Suppen, Brühen und Suppeneinlagen her und präsentieren diese
* reflektieren ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse, auch sensorisch (Reflexion eigener Arbeitsergebnisse). Daraus leiten sie Optimierungsmöglichkeiten ab.
 | Konkretisierung der Inhalte* Einteilung von Suppen und Brühen
* Ansatz von Suppen und Brühen
* Klärvorgang (am Beispiel Rinderkraftbrühe) unter Berücksichtigung hygienischer Grundsätze sowie Arbeitssicherheit
* Herstellung und Präsentation von Eintöpfen und Kaltschalen
* Herstellung und Präsentation von Suppeneinlagen
* Rezepturoptimierung
 |
| Lern- und Arbeitstechniken* Garverfahren
* Schnitttechniken bei der Herstellung von Suppeneinlagen
* Teamarbeit
* sensorische Prüfung der Arbeitsergebnisse
 |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle* Kriterienkatalog Sensorik
* Fachbücher (Der junge Koch/Die junge Köchin, Die Lehrküche usw.)
* Internetrecherche
 |
| Organisatorische Hinweise* Fachraum Küche
* Lebensmittel-Bestellung
* digitale Endgeräte/Computerraum
 |

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