**Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld**

| **Nr.** | **Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen** | **Zeitrichtwert** | **Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan** |
| --- | --- | --- | --- |
| 6.1 | Erstellung einer Speisekarte | 60 UStd. |  |
| 6.2 | Überarbeitung unserer/einer digitalen Speisekarte | 20 – 30 UStd. |  |
| 6.3 | Zeitgemäße Angebotsformen und Absatzwege unserer Speisen | 5 – 10 UStd. |  |
| 6.4 | Eine Veranstaltung planen und vorbereiten und nach der (fiktiven) Durchführung reflektieren | 25 – 30 UStd. |  |
| … |  |  |  |
| … |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Ausbildungsjahr**  **Bündelungsfach:** Gastorientiertes Handeln  **Lernfeld 6:** Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren (120 UStd.)  **Lernsituation 6.2:** Überarbeitung unserer/einer digitalen Speisekarte (20 – 30 UStd.) | |
| Einstiegsszenario  In letzter Zeit kam es vermehrt zu negativen Bewertungen im Internet:  *(Hier ggf. die Bewertungen als Social-Media-Beitrag präsentieren)*  „Nachdem ich dort gegessen habe, hatte ich plötzlich eine allergische Reaktion. Dabei habe ich ganz genau darauf geachtet, ob Sellerie in meinem Gericht enthalten ist …“  „Was für ein langweiliges Angebot …“  „Ich musste doch tatsächlich noch eine Servicegebühr bezahlen …“  „Was für eine winzige Portion … Der Salatteller bestand nur aus drei Salatblättern und einer Tomatenscheibe.“ | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * Überarbeitete Speisekarte * Rollenspiel: Mögliche Beratungs- und Verkaufsgespräche (ggf. anhand von Rollenkarten mit gastspezifischen Bedürfnissen) *(ggf. in Ergänzung zu 6.1 oder als Wiederholung)*   ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung |
| Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * analysieren eine fehlerhafte Speisekarte * informieren sich über Produkte, rechtliche Aspekte, Allergene, Zusatzstoffe, etc. * erweitern bzw. vertiefen somit ihre Produktkenntnisse (wenn noch nicht in 6.1 abgedeckt) * überprüfen die Speisekarte * führen Korrekturen bzw. Optimierungen aus * kontrollieren die überarbeiteten Speisekarten * reflektieren die Erfüllung der Anforderungen an eine Speisekarte. | Konkretisierung der Inhalte   * Überarbeitung einer (fehlerhaften/langweiligen/…) Speisekarte * Rohstoffe/Produkte und deren Inhaltsstoffe *(ggf. in Ergänzung oder Erweiterung zu 6.1)* (*(in Anlehnung an den RLP)* * rechtliche Vorgaben einer Speisekarte (PangVo, LMIV …) *(ggf. als Wiederholung zu LS 6.1)* * … |
| Lern- und Arbeitstechniken  Digitale Speisekarten erstellen 🡪 Arbeit am PC, Tablet, etc. (z. B. Arbeit mit Textverarbeitungsprogrammen) | |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle  Fachbücher  Internetrecherche  Speisekarten aus Betrieben, ggf. Wurfsendungen (Karten mit Gerichten aus sämtlichen Bereichen)  selbst erstellte fehlerhafte Speisekarten | |
| Organisatorische Hinweise  *z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursionen, Lernortkooperation*  Anknüpfungspunkte zum Fach Deutsch/Kommunikation (Rechtschreibung in Speisekarten)/Englisch (Fremd- und Fachsprache, internationale Besonderheiten)/Wirtschaft- und Betriebslehre (Angebotserstellung unter Berücksichtigung des Kaufvertrags) | |

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