**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 hygienischen 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 6.2:** Herstellen und Präsentieren von Saucen (20 UStd.) |
| EinstiegsszenarioDie Auszubildenden sollen zu verschiedenen Gerichten (kalte und warme Vorspeisen, Gerichte mit Fleisch und Fisch sowie vegetarische Gerichte) geeignete Saucen herstellen und präsentieren. | Handlungsprodukt/Lernergebnis* Lehrvideo zu Grundsaucen (u. a. Nutzung zur Prüfungsvorbereitung im dritten Ausbildungsjahr)
* Kriterienkatalog zur sensorischen Analyse der hergestellten Produkte

ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung* sensorische Analyse und Bewertung der hergestellten Produkte mittels des Kriterienkatalogs
* Bewertung der Lehrvideos
 |
| Wesentliche KompetenzenDie 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 in Bezug auf Informationsgehalt und Stichhaltigkeit.
 | Konkretisierung der Inhalte* Einteilung der Saucen (kalt/warm, hell/dunkel, Buttermischungen) sowie spezifische Eigenschaften (Standzeit)
* besondere Berücksichtigung von Hygienemaßnahmen bei der Herstellung von Sauce Hollandaise und Mayonnaise und deren Ableitungen (Arbeit mit Frischei)
* Herstellung und Präsentation geeigneter Saucen zu ausgewählten Gerichten mit digitaler Dokumentation (Erstellung und Speicherung von Lehrvideos zu den Grundsaucen)
* Festigung der Medienkompetenz
 |
| Lern- und Arbeitstechniken* Garverfahren
* Schnitttechniken bei der Herstellung
* Teamarbeit
* sensorische Prüfung der Arbeitsergebnisse
* Umgang mit Videokamera inkl. Videobearbeitung (Schnittsoftware)
 |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle* Kriterienkatalog Sensorik
* Fachbücher (Der junge Koch/Die junge Köchin, Die Lehrküche usw.)
* Internetrecherche
 |
| Organisatorische Hinweise* Projekt ggf. in Zusammenarbeit mit den Fachkollegen Deutsch/Kommunikation
* Fachraum Küche
* Lebensmittel-Bestellung
* digitale Endgeräte mit Kamera- und Tonfunktion (alternativ: Videokamera)/Computerraum
* Videoschneideprogramm
 |

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