**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.) | |
| Einstiegsszenario  Die 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 Kompetenzen  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 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.)