**Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld 7 Küche**

| **Nr.** | **Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen** | **Zeitrichtwert** | **Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan** |
| --- | --- | --- | --- |
| x.1 |  |  |  |
| x.2 |  |  |  |
| x.3 |  |  |  |
| x.4 |  |  |  |
| … |  |  |  |
| … |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Ausbildungsjahr**  **Bündelungsfach:** Herstellung von Speisen und Produkten  **Lernfeld 7:** Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren (60 UStd.)  **Lernsituation 7.1:** Einsatz auf dem Saucier-Posten (60 UStd.) | |
| Einstiegsszenario  Im zweiten Ausbildungsjahr ist der Einsatz auf dem Saucier-Posten vorgesehen. Hier sind die Auszubildenden u. a. für den Einkauf von Fleisch sowie die Vor- und Zubereitung von Fleischgerichten zuständig. | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * Arbeitsprobe (Fachpraxis) * Kurzreferat * Rezeptsammlung   ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung |
| Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * analysieren den Auftrag, Gerichte aus Fleischteilen (Schwein, Rind und Hausgeflügel) herzustellen und zu präsentieren * unterscheiden Fleischarten, Fleischteile und Innereien * verschaffen sich einen Überblick über die Bearbeitung von Fleischteilen (parieren, zuschneiden, portionieren) und Garverfahren * informieren sich (auch in digitalen Quellen) über Herkunft und Haltungsform der tierischen Produkte und dokumentieren ihre Ergebnisse * planen die Herstellung von Gerichten aus Fleischteilen in Absprache mit anderen Arbeitsbereichen. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges Vorgehen und hygienische Anforderungen * beachten regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte. * wählen für die Gerichte geeignete Fleischteile, Angebotsformen und Garverfahren sowie passende Saucen und Beilagen aus * entscheiden sich für Rezepturen * berechnen deren Material- und Wareneinsatz * bereiten Fleischteile zu und richten diese als vollständiges Gericht an. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an und kommunizieren im Team * präsentieren das Gericht * reflektieren ihren Arbeitsablauf * bewerten die Arbeitsergebnisse, auch sensorisch * leiten Optimierungsmöglichkeiten ab. | Konkretisierung der Inhalte   * Arten von Schlachtfleisch (Rind, Schwein) und Hausgeflügel * Fleischteilstücke zu o. g. Fleischarten und deren Zuordnung * Geeignete Vor- und Zubereitungstechniken * Fachbegriffe * Internetrecherche Fleischlabel (z. B. Tierwohl, Bio, Neuland …) * Fleischproduktion vs. Nachhaltigkeit (Politik) * Facetten des Fleischkonsums (ernährungsphysiologisch, kulturell …) * Regeln der Speisenzusammensetzung * Speisekarten (Deutsch) * Hygienestandards (HACCP) * Arbeits- und Gesundheitsschutz * Ökonomische Aspekte für den Betrieb * Ökologische Aspekte der Warenbeschaffung * Einfache Funktionen der Textverarbeitung |
| Lern- und Arbeitstechniken   * Anwendung grundlegender Kenntnisse der Textverarbeitung, z.B. zur digitalen Erstellung von Fachvokabular-Übersichten * Exemplarische Internetrecherche zu Fleischkennzeichnung * Präsentation der Ergebnisse unter Einsatz eines geeigneten Mediums * Reflexion des Gesamtprozesses | |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle   * Fachbücher * Fachzeitschriften * Internetrecherche * Realia | |
| Organisatorische Hinweise   * Computerraum mit Fachlehrerin/Fachlehrer * Fachraum Küche | |

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