**Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld**

| **Nr.** | **Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen**  | **Zeitrichtwert** | **Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan** |
| --- | --- | --- | --- |
| 7.1 | Informieren der Gäste auf einem Bierseminar | 18 UStd. | WBL-Reinheitsgebot, Englisch |
| 7.2 | Neueröffnung einer Weinbar | 40 UStd. | WBL, BF, Marketing, Englisch, Deutsch/Kommunikation |
| x.3 |  |  |  |
| x.4 |  |  |  |
| … |  |  |  |
| … |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **2. Ausbildungsjahr****Bündelungsfach:** Gastorientiertes Handeln**Lernfeld** **7:** Getränke anbieten und servieren (80 UStd.)**Lernsituation** **7.2:** Eröffnung einer Weinbar (40 UStd.) |
| Einstiegsszenario Ein Gastronomiebetrieb möchte sich vergrößern und eröffnet eine Weinbar namens „Weinliebe“. Die Auszubildenden erhalten die Aufgabe, eine ansprechende Weinkarte für diese Weinbar zu entwerfen. | Handlungsprodukt/LernergebnisWeinkarte (Deutschland, Spanien, Italien)ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung* Bewertung der Weinkarte mit einer vorgegebenen Kriterienliste
* digitale Wissensabfrage
 |
| Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler* zählen die Anbaugebiete Deutschlands und anderer Länder auf und ordnen sie geografisch zu.
* unterscheiden die Herstellungsverfahren von Rot- und Weißwein sowie Rosé.
* unterscheiden die Weinarten und ordnen Trauben und die Art der Gärung zu.
* können zwischen Rotling, Schillerwein, Badisch Rotgold unterscheiden.
* ordnen den Qualitätsstufen Merkmale zu.
* beschreiben die Geschmacksrichtungen trocken, halbtrocken, lieblich und den Säuregehalt von Weiß- und Rotwein.
* benennen obligatorische und fakultative Angaben auf dem Wein­etikett.
* verkosten Wein und erriechen/erkennen typische Weinfehler.
* ordnen Weinarten typischen Speisen/Gerichten zu.
* erstellen und gestalten digital die Weinkarte für „Weinliebe“ unter vorgegebenen Kriterien.
 | Konkretisierung der InhalteDeutschland im Vergleich zu Spanien und Italien* Weinanbaugebiete
* Weinherstellung
* Weinarten
* Rebsorten
* Qualitätsstufen
* Geschmacksstufen
* Angaben auf dem Weinetikett (Weinrecht)
* Weinlagerung
* Weinfehler
* Sensorik/Weinverkostung/Welcher Wein zu welchen Speisen?
* Aufbau der Weinkarte (Schreibweise, Gliederung)
 |
| Lern- und ArbeitstechnikenEinzelarbeit, Gruppenarbeit, Arbeit mit Realien |
| Unterrichtsmaterialien/FundstelleFachbücher, Fachzeitschriften, Internet, Lehrfilme vom deutschen Weininstitut, z. B. „Willkommen in den besten Lagen“ |
| Organisatorische Hinweise*z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursionen, Lernortkooperation*Deutsches Weininstitut/Verkostung, Exkursion Winzer/Weinberg, Weinhandel |

 |

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