**Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nr. | Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen | Zeitrichtwert | Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan |
| 8.1 | Fische und deren Bezugsquellen begründet auswählen | 15 UStd. | Die Schülerinnen und Schüler  **analysieren** den Auftrag.  unterscheiden Fischarten.  **informieren** sich über unterschiedliche Angebotsformen von Fisch.  **wählen** Fische vor dem Hintergrund der Nachhaltigkeit sowie regionaler, kultureller und ernährungsphysiologische Aspekte aus.  **reflektieren** vor diesen Hintergründen ihr betriebliches und privates handeln.  Politik/Gesellschaftslehre: AS 4  Sie setzen sich kritisch mit der Funktion von Gütesiegeln bei Lebensmitteln auseinander (ZF 3). Die Schülerinnen und Schüler erklären Abhängigkeiten zwischen Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit vor dem Hintergrund des Produzentenverhaltens (ZF 4) und leiten als Konsequenz Möglichkeiten für unternehmerisches Engagement für ökologische und soziale Ziele ab (ZF 5).  Fremdsprache: AS 2  Schülerinnen und Schüler entnehmen ausgewählte Informationen über Lebensmittel aus Gesprächen und Texten weitgehend eigenständig (Rezeption, mündlich und schriftlich) (ZF 1).  Deutsch/Kommunikation:  AF 3: Sie wenden Techniken und Formen des Argumentierens adressatengerecht an (ZF 11). Zur Informationsbeschaffung wählen sie geeignete Medien aus und geben ihre Literaturquellen an. (ZF12)  AS 6: Unter Einsatz geeigneter Suchstrategien nutzen sie die Informationsmöglichkeiten unterschiedlicher Medien |
| 8.2 | Herstellen, präsentieren und auswählen von Vor- und Hauptspeisen aus Fisch | 25 UStd. | Die Schülerinnen und Schüler   * **analysieren** den Auftrag, Gerichte aus ganzen Fischen und Teilen von Fischen herzustellen. * **informieren** sich über Frischemerkmale, Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Gerichte. * **planen** die Herstellung von Gerichten aus Fisch im Team. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen. * **wählen** für die angebotenen Gerichte geeignete Fische, Angebotsformen und Garverfahren sowie passende Saucen und Beilagen aus. Sie **entscheiden sich für** Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz. * **überprüfen** ausgewählte Fische und Fischteile auf ihre Qualität. * Sie bereiten Fisch vor (schuppen, säubern), filetieren und portionieren diesen. * **bereiten** Vorspeisen und Hauptgerichte aus Fisch unter Beachtung der Hygiene zu und richten diese als vollständiges Gericht an. Sie **präsentieren** das Gericht. * **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.   Politik/Gesellschaftslehre: AS 4  Die Schülerinnen und Schüler   * setzen sich exemplarisch mit Produkten aus ihrer Berufs- und Lebenswelt auseinander (ZF 1), indem sie die ökologische Bilanz der Nahrungsmittelproduktion beispielhaft untersuchen (ZF 2).   Fremdsprache: AS 2  Schülerinnen und Schüler   * stellen die für die Ernährungsbranche grundlegenden Hygiene- und Sicherheitsvorschriften vor und begründen diese angeleitet für den vorgeschriebenen Umgang mit Lebensmitteln und Produktionsverfahren (Rezeption, mündlich und schriftlich; Produktion, mündlich * und schriftlich) (ZF 2).   Deutsch/ Kommunikation: AS 3  Schülerinnen und Schüler   * erstellen Stoffsammlungen, ordnen diese und fertigen eine Gliederung an (z. B. Erstellen von Arbeitsmappen, Darstellung von Arbeitsabläufen. (ZF 5). |

|  |
| --- |
| **2. Ausbildungsjahr**  **Bündelungsfach:** Herstellung von Speisen und Produkten  **Lernfeld 8:** Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren (40 UStd.)  **Lernsituation 8.1:** Fische und deren Bezugsquellen begründet auswählen (15 UStd.) |

|  |  |
| --- | --- |
| Einstiegsszenario  Bisher werden im Betrieb folgende Fische zu Vor- und Hauptspeisen verarbeitet: Lachs aus Aquakultur Atlantik, Thunfisch, Pangasius, Aal, Schillerlocke, Forelle, Rotbarsch, Makrele und Steinbutt.  In letzter Zeit haben Gäste häufiger den Wunsch nach Gerichten aus Fisch der Region und nachhaltiger Fischerei geäußert. Im Bewertungsportal des Restaurants findet sich sogar ein Gastkommentar, der das große überregionale Fischangebot vor dem Hintergrund der Gift- und Schadstoffbelastung grundsätzlich in Frage stellt. Zur Gästebindung möchte das Küchenteam auf diese Wünsche eingehen und geht gemeinsam auf die Suche nach entsprechenden Bezugsquellen, um das Fischangebot anzupassen. | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * fachlich begründete Auswahl von Fischen und Bezugsquellen im Hinblick auf Nachhaltigkeit, Regionalität, Ernährungsphysiologie und Schadstoffbelastung (Form des Handlungsprodukts passend zur Art der Darstellung in Absprache mit den Auszubilden).   ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung   * fachlich begründete Auswahl von Fischen und Bezugsquellen in Hinblick auf Nachhaltigkeit, Regionalität, Ernährungsphysiologie und Schadstoffbelastung. |
| Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * analysieren den Auftrag * unterscheiden Fischarten * informieren sich über unterschiedliche Handelsformen von Fisch * wählen Fische vor dem Hintergrund der Nachhaltigkeit sowie regionaler, kultureller und ernährungsphysiologische Aspekte aus * reflektieren vor diesen Hintergründen ihr betriebliches und privates Handeln * wählen zur Informationsbeschaffung geeignete (digitale) Medien aus und recherchieren zu möglichen realen Fischlieferanten * reflektieren den Einsatz geeigneter Suchstrategien mittels unterschiedlicher Medien für Informationsmöglichkeiten zu realen Fischlieferanten * kontrollieren Arbeitsergebnisse im Stationenlernen selbständig, indem sie Learning Apps zur Übung und Erfolgskontrolle nutzen. | Konkretisierung der Inhalte   * Warenkunde Fisch (Steckbriefe) * Einteilung von Fisch nach unterschiedlichen Kategorien (Herkunft, Form, Hautbeschaffenheit, Fettgehalt, Qualität) * Handelsformen von Fisch * Ernährungsphysiologische Besonderheiten und Gift- und Schadstoffe von Fisch im Allgemeinen und anhand konkreter Beispiele wie Mager-, Fettfisch und Mikroplastik * Fischsiegel im Vergleich * Nachhaltigkeit und speziell Regionalität beim Fischfang |
| Lern- und Arbeitstechniken  Fischbezeichnungen den korrekten Bildern zuordnen (Learning-App)  Gruppenpuzzle zu Fischsteckbriefen  Fisch nach unterschiedlichen Kategorien klassifizieren  (digitales) Stationenlernen zu den ernährungsphysiologischen Aspekten von Fisch  digitale Bezugsquellen recherchieren | |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle  <https://www.rbb-online.de/kontraste/ueber_den_tag_hinaus/wirtschaft/frisch-und-giftig--fische-durch-plastikmuell-belastet.html> (Film über Schadstoffbelastung in Fisch)  <https://www.planet-schule.de/wissenspool/nachhaltige-fischerei/> (Film über nachhaltige Fischerei)  <https://learningapps.org/5475248> (Zuordnungsaufgabe zu Fisch nach Kategorien)  <https://fischratgeber.wwf.de/> (Informationsmaterial als Fischratgeber) | |
| Organisatorische Hinweise  Nutzung von Ipads und Smartphones (falls Infrastruktur vorhanden), alternativ PC-Räume  Beamer  Projektionsfläche  variabel stellbare Tische für Gruppenpuzzle  mögliche Verknüpfung mit LF 13 (3. Lehrjahr) | |

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