**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 | 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  Schülerinnen und Schüler 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 | Herstellung von Speisen und Produkten:  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  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 8.2:** Herstellen, Präsentieren und Auswählen von Vor- und Hauptspeisen aus Fisch (25 UStd.) | |
| Einstiegsszenario  Ein Team hat sich für fünf verschiedene Fische entschieden, die es zukünftig zu Vor- und Hauptspeisen verarbeiten möchte. Die konkrete Auswahl der Gerichte findet zur Motivation des Küchenteams als Wettbewerb statt. Dafür ist ein Probekochen vorgesehen, in dem jedes Teammitglied eine Vor- und eine Hauptspeise fachgerecht plant, vor- und zubereitet. Bei der anschließenden Präsentation und Verkostung beurteilen und reflektieren alle den Arbeitsablauf und die Arbeitsergebnisse vor dem Hintergrund vorher vereinbarter und fachlich begründeter Kriterien. (Mögliche Kategorien: Hygiene, Sensorik, ökonomische Fischverarbeitung, Präsentation des Tellers) | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * Lernvideos zu Vorbereitungsarten * Präsentation der Fischgerichte (Vor- und Hauptspeise) * Begründung der Auswahl konkreter Fischgerichte (Vor- und Hauptspeisen)   ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung   * Produktion und Präsentation der Fischgerichte (Vor- und Hauptspeise) * Klassenarbeit mit situativ eingebundenen Aufgaben (kompetenzorientiertes Prüfen) |
| Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * analysieren den Auftrag, Gerichte aus ganzen Fischen und Teilen von Fischen herzustellen * informieren sich (auch in digitalen Quellen) 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. * 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 * erstellen unter Berücksichtigung von Gütekriterien Lernvideos zu den Vorbereitungsarbeiten * reflektieren die Lernwirksamkeit der Lernvideos vor dem Hintergrund der Gütekriterien. | Konkretisierung der Inhalte   * Frischemerkmale von Fisch * Fische vorbereiten (schuppen, säubern, ausnehmen, filetieren, ziselieren, enthäuten, portionieren etc.) * Fisch zubereiten (geeignete Garmachungsarten) * Angebotsformen von Fisch * Planen und Herstellen von Fischgerichten als Vorspeise * Planen und Herstellen von Fischgerichten als Hauptspeise mit passenden Beilagen und Saucen * Hygieneanforderungen bei der Verarbeitung von Fisch * Präsentation von Fischgerichten auf dem Teller * Rezepturen und Arbeitsablaufpläne * Material- und Wareneinsatz * Ökonomische und umweltschonende Fischverarbeitung * Sensorische Prüfung der produzierten Fischgerichte |
| Lern- und Arbeitstechniken  Erstellen von Arbeitsablaufplänen, Erstellen von Lernvideos  Anwenden von Vor- und Zubereitungsarbeiten  Kriteriengeleitete Bewertung und Reflexion | |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle | |
| Organisatorische Hinweise  Lehrküche oder Betriebskooperation  Nutzung von Ipads und Smartphones (falls Infrastruktur vorhanden)  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.)