**Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement**

|  |
| --- |
| Exemplarische Lernsituation für den **Bildungsgang Köchin und Koch (Anlage A) 3. Ausbildungsjahr****Bündelungsfach:** Betriebsprozesse und Organisation**Lernfeld 14:** Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen (100 UStd.)**Lernsituation 14.1:** Aktionswoche „Landestypische Gerichte“ (30 UStd.) |
| Einstiegsszenario Anlässlich der Einweihung einer neuen Messehalle in der Stadt soll auch die Inbetriebnahme der Messegastronomie erfolgen. Da viele Besucherinnen und Besucher aus der ganzen Welt erwartet werden, möchte der Messebetreiber die Einweihung unter das Motto „Gerichte aus aller Welt“ stellen. Die Betreiberfirma soll ein Konzept vorlegen, wie ein Aktionswoche mit landestypischen Gerichten kulturell sensibel umgesetzt werden kann. | Handlungsprodukt/Lernergebnis* Speisekarte z. B. als App mit Übersetzungsfunktion und Länderflaggen
* Übersicht landestypischer Gerichte unter Vermeidung von Klischees
* Speisekarte mit kulturellen Hinweisen zu den Gerichten und Nachhaltigkeitsaspekten

ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung* Test/Klausur
* Mdl. Präsentation der Speisekarte/-folge/des Buffetaufbaus inkl. kurzer Erklärungen der SuS ggf. digital unterstützt
 |
| Wesentliche Kompetenzen (Anknüpfung an den Bildungsplan)Die Schülerinnen und Schüler… * … informieren sich über landestypische Gerichte und entsprechende Esskulturen
* … sondieren Möglichkeiten für den Umgang mit und den Einsatz von landestypischen Besonderheiten beim Speisenangebot
* … planen das Speisenangebot entsprechend des Auftrags und erstellen Speise- oder Menükarten in analoger oder digitaler Form
* … entwickeln Konzepte für die Erhöhung der Gästezufriedenheit
* … bewerten und bereiten analoge und digitale Maßnahmen zum Feedback der Gäste zum Angebot und der Qualität der Speisen bei der Verabschiedung vor
* … reflektieren und optimieren die Speisenauswahl, den Ablauf, die Präsentation und die Organisation
* … reflektieren die Problematik von Stereotypisierungen und Zuschreibungen bei der Darstellung sog. „landestypischer Gerichte“
 | Konkretisierung der Inhalte* landestypische Speisen und Gerichte vs. Essensklischees (auch aus sozialen Medien und TV und Film)
* kultursensible Präsentation der Gerichte
* Nachhaltigkeit und Internationalisierung im Spannungsfeld Ernährung
* Möglichkeiten der Erhöhung der Gästezufriedenheit
* Identität und Ernährung, religiöse und kulturelle Ernährungsnormen
* Konzept kultureller Vielfalt und sozialer Vorurteile
* Nachhaltigkeit mit Blick auf „landestypische Gerichte“
 |
| Lern- und Arbeitstechniken* Erlernen und Anwenden digitaler Tools, z. B. Pinnwand, TaskCards und Präsentationsmöglichkeiten
* Selbstständige Erarbeitung von Themeninhalten mittels Internetrecherche und Nutzung von Fachliteratur (z. B. Kochzeitschriften, Social Media)
 |
| Unterrichtsmaterialien/FundstelleArtikel zum Themenbereich Kulturelle Speisen als Ausdruck von Identität bzw. Esskultur und Stereotypisierung * <https://www.uni-potsdam.de/de/romanistik-kimminich/kif/kif-analysen/kif-essen-identitaet>
* <https://www.sueddeutsche.de/panorama/sprachkritik-an-traditionsessen-hannover-verbannt-das-zigeunerschnitzel-1.1789488-0#seite-2>
* <https://interaktiv.tagesspiegel.de/lab/afrikanische-kuechen-sind-in-deutschland-kaum-bekannt-zu-unrecht/>

Globalisierung und Ernährung* <https://www.bpb.de/die-bpb/partner/teamglobal/67543/methodensammlung-globalisierung-essen/>
* <https://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2014/13/lebensmittelsicherheit_und_globalisierung___herausforderungen_und_chancen-190340.html>
* <https://www.swisseduc.ch/allgemeinbildung/globalisierung/docs/esskultur.pdf>
* <https://www.zeit.de/zeit-wissen/2013/01/Ernaehrung-Globalisierung-Essverhalten>
 |
| Organisatorische HinweiseAnknüpfungsmöglichkeiten zum Berufsübergreifenden Lernbereich: * *Politik/Gesellschaftslehre*: Anforderungssituation 6 – Globalisierung als politische Herausforderung (insbesondere Ziel 6 globalen Verteilungsungerechtigkeit von Nahrungsmitteln und nachhaltiges Konsumverhalten) auch als Anknüpfung und Übergang zu Anforderungssituation 4 Schutz von Natur und Umwelt – Ressourcensicherung und Nachhaltigkeit als politische Herausforderung
* *Katholische Religionslehre*: Anforderungssituation 4 – multikulturelles und plurales Zusammenleben
* *Wirtschafts- und Betriebslehre*: Anforderungssituation 2 – Beschaffung und Leistungserstellung sowie Qualitätsmanagement und Anforderungssituation 3 – Marketing
 |

**Didaktische Begründung der Thematik und des Vorgehens:**

Die vorliegende Lernsituation greift das Lernfeld 14 „Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen“ der Fachklasse des dualen Systems im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement im Bündelungsfach „Betriebsprozesse und Organisation“ auf.

Ziele dieser für Lernsituation für das Bündelungsfach ist es die Brille der politischen Bildung bzw. der Demokratieerziehung in den Bündelungsfächern aufzusetzen und in die eigene fachliche Arbeit zu integrieren. So soll eine Ergänzung der eigenen Fachlichkeit der bereichsspezifischen Fächer um die politische Dimension vorgenommen werden. Konkret wird dies an den Überschneidungen zum Themenkomplex „Globalisierung“ in der Anforderungssituation 14.1 der Planung einer Aktionswoche „Landestypische Gerichte“. Anknüpfungspunkte finden sich hier in den Kompetenzanforderungen zur Information über Esskulturen und landestypischer Gerichte sowie der adressatengerechten Auswahl der Gerichte.

Die Lernsituation beruht auf dem Kontext einer Aktions- oder Projektwoche im gastronomischen Betrieb. Grundlage bildet die Planung und Gestaltung eines Angebots im Rahmen von Betriebsorganisation und Geschäftsprozessen, die in der politischen Dimension um eine kritische Reflexion der Auswahl und geeigneten, adressatengerechten Auswahl der Speisen mit kultureller Sensibilität erweitert werden. Je nach Interessenlage und Biografie der Lerngruppe, den Vorerfahrungen der Auszubildenden und den örtlichen bzw. betrieblichen Besonderheiten der Kundschaft/des Konzepts sollen Gerichte ausgewählt werden, die in Absprache mit der Lehrkraft, den Betrieben und den Auszubildenden ausgewählt werden. Die Gewichtung der Spannungsfelder Interkulturalität, Globalisierung, Stereotypisierung und Nachhaltigkeit können von der Lehrkraft selbst, je nach Ausgangslage der Lerngruppe gesetzt werden.

Im Hinblick auf die politische Bildung und den Themenbereich „Globalisierung“ zeigen sich für den Ausbildungsberuf und den Fachbereich Ernährung und Versorgung sowohl Zugänge in der beruflichen als auch der gesellschaftlichen Dimension, die im Rahmen der politischen Bildung im Bündelungsfach umgesetzt werden können: So zeigt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung in ihrem Beitrag zu DGEwissen „Nachhaltigkeit der Ernährung – eine globale Sichtweise“ (<https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/fm/dgewissen/2020/03/DGEwissen-Nachhaltigkeit-der-Ernaehrung-03-2020-S12-17.pdf>) verschiedene Aspekte der globalen Ernährungssysteme und ihrer Auswirkungen auf den Planeten auf, geht auf fairen Handel und den Lebensmittelverzehr nach Lebensmittelgruppen ein, die in der Planung der Aktionswoche anhand der Auswahl und Menge der Gerichte berücksichtigt werden können, beispielhaft am Verhältnis von Fleisch, Fisch und Milchprodukten. Thematisch lassen sich hier ggf. sowohl der Fleisch- und Fischkonsum hinterfragen, als auch die Auswahl alternativen Proteinlieferanten im Hinblick auf verschiedene Ernährungssysteme in unterschiedlichen Kulturen thematisieren.

Der Zeitrichtwert des Lernfelds sieht 100 Unterrichtsstunden, eingrenzend der der Lernsituation 14.1 einen Umfang von 30 Unterrichtsstunden vor, wobei der Schwerpunkt auf der Information, Planung, Entwicklung und Reflexion sowie Bewertung der konzipierten Aktionswoche aus der Perspektive des Betriebsprozesses liegt. Die entsprechenden Kompetenzerwartungen durch die Brille der politischen Bildung ordnen sich dabei hier ein, z. B. in Form der Qualitätskriterien der Bewertung und Reflexion, wenn Kultursensibilität/Vermeidung von Stereotypen oder Nachhaltigkeit mitberücksichtigt werden.

Zur zeitlichen Entlastung des eigenen Fachunterrichts kann dabei zielorientiert auf den fachübergreifenden Unterricht verwiesen werden.