**Informationen zur Gruppenphase**

1. **Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld Ansprechpartner redaktionelle Rückfragen:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lernfeld Nr. 2: (100 Std.) Verpflegung zubereiten und anbieten 1. Ausbildungsjahr** | | | |
| **Nr.** | **Abfolge der Lernsituationen** | **Zeitrichtwert** | **Kompetenzen aus dem KMK-Rahmenlehrplan**  **Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem Fachlehrplan** |
| 2.1 | Frühstücksgestaltung in einer Tagungsstätte | 30 | Die Schülerinnen und Schüler können ein ansprechendes und ausgewogenes Frühstück anbieten (nur theoretisch) |
| 2.2 | Unterschiedliche Angebote zum Mittagessen | 50 | Die Schülerinnen und Schüler können unterschiedliche Gerichte zum Mittagessen zubereiten. (Praxisanteil)  (*Kompetenzen*: küchentechnische Eigenschaften, Tischkultur berücksichtigen, Rezepturen korrekt anwenden, Ablaufplan kontrollieren und bewerten, Arbeitsplatz aufbauen , Vor- und Zubereitungstechniken anwenden (Putzen, Zerkleinern, Mischen und Garen), Auswahl von Geräten und Maschinen) |
| 2.3 | Auswahl an Gebäcken zur Kaffeezeit | 20 | Die Schülerinnen und Schüler können eine vielseitige Auswahl an Gebäcken zur Kaffeezeit bereitstellen.  (*Kompetenzen*: Tisch eindecken, Gebäcke und Getränke portionieren, Berechnungen von Maßen und Gewichten, Ablaufplan erstellen, Arbeitsplatz aufbauen, Kontrolle, Bewertung und Optimierung von Arbeitsplan, Arbeitsablauf und Arbeitsergebnis) |

1. **Gestaltung von Lernsituationen**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Ausbildungsjahr**  **Bündelungsfach:** Erstellung von Verpflegungsleistungen  **Lernfeld 2:** Verpflegung zubereiten und anbieten (100 UStd.)  **Lernsituation 2.1:** Frühstücksgestaltung in einer Tagungsstätte (30 UStd.) | |
| Einstiegsszenario  In einem Tagungshaus wird eine wechselnde Anzahl von Teilnehmerinnen und Teilnehmern über den Tag verpflegt. In der kommenden Woche wird eine Gruppe von 20 Personen zu einer Fortbildung erwartet. Hierfür sind unterschiedliche Angebote zu erstellen, die Gesundheit und Wohlbefinden der Gäste fördern. | **Handlungsprodukt/Lernergebnis**  **ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung**   * Infoblatt zu Hygieneregeln in der Küche * Steckbriefe zu den zu den ausgewählten Lebensmittelgruppen * Begründete Planung für ein Frühstücksbuffet präsentieren (z. B. mittels Skizze, Foto o. ä.) |
| **Wesentliche Kompetenzen**  Die Schülerinnen und Schüler   * informieren sich über die Umsetzung rechtlicher Vorgaben der Lebensmittelhygiene * analysieren die Bedeutung der Ernährung für Gesundheit und Wohlbefinden * planen die Zubereitung und Bereitstellung von Speisen und Getränken * präsentieren und reflektieren ihre Arbeitsergebnisse | **Konkretisierung der Inhalte**   * HACCP * Nährstoffgruppen, Energiegehalt * Ernährungspyramide, 10 Regeln der DGE * Ausgewählte Lebensmittelgruppen * Angebotsformen (Buffet) |
| **Lern- und Arbeitstechniken**   * Plakaterstellung oder Flyer oder PowerPoint-Präsentation, Gruppen- oder Partnerarbeit, Internetrecherche, Präsentieren, Reflexion der Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse | |
| **Unterrichtsmaterialien/Fundstelle**   * Lehrbuch, Fachliteratur, Internetrecherche, Flyer | |
| **Organisatorische Hinweise**  *z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursionen, Lernortkooperation*   * Lehrküche, PC-Räume, gemeinsames Frühstück in einem gastronomischen Betrieb | |

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