|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fachtheorie**  Koch/ Köchin  1. Ausbildungsjahr | | **Curricularer Bezug:**   * [Rahmenlehrpläne für die Ausbildungsberufe im Hotel- und Gaststättenbereich](https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/Bildung/BeruflicheBildung/rlp/Gastronomie_EL-21-12-17.pdf) (RLP, i. d. F. v. 17.12.2021) (Fachkraft Küche, Koch/ Köchin, Hotelfachmann und Hotelfachfrau, Fachmann und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachkraft für Gastronomie)   **Lernfeld 3: In der Küche arbeiten** | | |
| **Titel:** 3.1 Speisen auswählen  **Handlungssituation: LS 3** Der Sportverein XXX beauftragt Ihr Schulrestaurant „XXX“ mit der Planung eines vegetarischen Fingerfood-Angebots für ein Vereinsfests. Das Vereinsfest steht im Zeichen von Sport und gesunder Ernährung. Neben einer variantenreichen Auswahl soll die Saisonalität und Regionalität der Speisen berücksichtigt werden.  3.1 Ihr Küchenchef beauftragt Sie, abwechslungsreiche Speisen vorzuschlagen. Sie sollen eine Liste aus Speisenvorschlägen bis XX.XX.XXXX abgeben.  **Geplanter Zeitrichtwert: 10 Stunden á 90 Minuten** | | | | |
| **Handlungsergebnisse**   * Liste mit abwechslungsreichen Speisenvorschlägen | | | | |
| **Handlungskompetenz**  PK  Die Schülerinnen und Schüler…  … übernehmen verschiedene Rollen im Team zur Verbesserung ihrer Teamfähigkeit.  … entscheiden sich nach fachlichen Gesichtspunkten für eine Speisenauswahl.  … reflektieren die Erarbeitung der Speisenliste und geben ein konstruktives Feedback unter Berücksichtigung der Feedback-Regeln.  … beschreiben weiterführende Ziele für den Auftrag des Vereinsfest.  FK  Die Schülerinnen und Schüler…  … strukturieren ihr Vorgehen in einer Übersicht.  … definieren die Kategorien „Nahrungsmittel“, „Genussmittel“, „Lebensmittel“ und „Nährstoffe“ und ordnen verschiedene Lebensmittel und Begriffe diesen Kategorien zu.  … erläutern Grundlagen der Ernährung, z.B. Hauptnährstoffe, Ernährungspyramide der DGE.  … beschreiben verschiedene vegetarische Ernährungsformen.  … beschreiben exemplarisch die Inhaltsstoffe des Rohstoffs „Ei“.  … erläutern die ernährungsphysiologische Bedeutung der Proteine.  … unterscheiden saisonales Obst und Gemüse.  … benennen Aspekte der Nachhaltigkeit zur Auswahl der Rohstoffe.  … beurteilen kriteriengeleitet ihre Speisenauswahl. | | | **Inhalte**  - Nahrungs- und Genussmittel  - Hauptnährstoffe der menschlichen Ernährung  - Grundlagen der Energieberechnung  - Grundlagen der Ernährung: Hauptnährstoffe, vollwertige Ernährung, Sportlerkost, Ernährungspyramide, DGE, vegetarische Ernährungsformen  - Rohstoff Ei: Aufbau, Handlungsklassen  - Grundlagen Proteine  - Saisonkalender  - Aspekte der Nachhaltigkeit zur Auswahl der Rohstoffe  - Mengenberechnung durch Dreisatz  - Feedbackregeln | |
| **Phase der vollständigen Handlung** | **geplanter Unterricht**  **Beispiele für mögliche Stolpersteine** | | **Methoden** | **(sprachsensible) Materialien**  **Die grün markierten Materialien sind sprachsensibel.** |
| **Informieren** | Die Schülerinnen und Schüler erfassen die Aufgabenstellung, ein vegetarisches Fingerfood-Angebot für das Vereinsfest mit einer variantenreichen Auswahl an saisonalen und regionalen Speisen zu erstellen. | | [Begriffsnetz](https://methodenpoolapp.de/pdfs/BegriffsnetzKorr.pdf) | LS7\_01\_Handlungssituation |
| **Planen** | Die Schülerinnen und Schüler planen ihr Vorgehen zur Erstellung der Liste von abwechslungsreichen Speisenvorschlägen. | | [Cluster](https://www.methodenkartei.uni-oldenburg.de/methode/cluster/?pdf=851) |  |
| **Entscheiden** | Die Schülerinnen und Schüler entscheiden sich für eine Anzahl an Speisenvorschlägen. Sie erstellen ihren vorläufigen Zeitplan zur Erstellung in einer Übersicht.  Dabei respektieren sie Aspekte der Mitschülerinnen und Mitschüler und übernehmen verschiedene Aufgaben im Team. | | Teamaufgaben | Zeitplan  Rollenkarten |
| **Durchführen** | Die Schülerinnen und Schüler leiten aus der Übersicht weitere konkrete Inhalte des Auftrags ab.  Die Schülerinnen und Schüler definieren Nahrungs- und Genussmittel und ordnen verschiedene Lebensmittel zu. Sie erstellen eine Übersicht zu den Hauptnährstoffen mit dem Fachbuch der menschlichen Ernährung. Sie beschreiben die Grundlagen einer Energieberechnung in kcal/ kJ.  Schülerinnen und Schüler informieren sich über Grundlagen der Ernährung. Sie beschreiben arbeitsteilig verschiedene vegetarische Ernährungsformen. Die Schülerinnen und Schüler binden das eingeführte Fachbuch zur Bearbeitung von Aufgaben zielorientiert ein.  Die Schülerinnen und Schüler erfassen exemplarisch den Rohstoff „Ei“. Sie beschreiben die ernährungsphysiologische Bedeutung von Proteinen für die menschliche Ernährung.  Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über regionale Speisen und Produkte. Sie wenden den Saisonkalender fachgerecht an.  Im Team diskutieren sie verschiedene Dimensionen der Nachhaltigkeit und respektieren die Meinung anderer.  Sie erstellen mithilfe einer Vorlage arbeitsteilig Rezepte unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeit und der Mengenangaben.  Während der Präsentation der Rezepte begründen sie ihre Auswahl der Lebensmittel. Sie treffen sie gemeinsam eine Auswahl der Speisen. | | [Cluster](https://www.methodenkartei.uni-oldenburg.de/methode/cluster/?pdf=851)  [Definitionskarten](https://methodenpoolapp.de/pdfs/DefinitionskarteKor.pdf)  [Stationenlernen](https://www.methodenkartei.uni-oldenburg.de/methode/stationenarbeit/)  [Internetrecherche](https://lehrerfortbildung-bw.de/st_kompetenzen/weiteres/projekt/projektkompetenz/methoden_a_z/recherche/)  [Puzzle](https://methodenpoolapp.de/pdfs/TextpuzzleKor.pdf)  [Expertengruppen](https://lehrerfortbildung-bw.de/st_if/bs/if/unterrichtsgestaltung/methodenblaetter/gruppenpuzzle.html)  Kurzfilm, Lernplakat  [Internetrecherche](https://lehrerfortbildung-bw.de/st_kompetenzen/weiteres/projekt/projektkompetenz/methoden_a_z/recherche/)  [Diskussion Abstand nehmen](https://methodenpoolapp.de/pdfs/AbstandnehmenKor.pdf)  [Methodenblatt Wort- und Phrasensammlung](https://methodenpoolapp.de/pdfs/WortPhrasensammlungKorr.pdf)  [Punkteabfrage](https://www.methodenkartei.uni-oldenburg.de/methode/punktabfrage/) | Cluster DIN A3  LS7\_02\_Definitionskarten Nahrungs- und Genussmittel  Übersicht Hauptnährstoffe  Stationen Energieberechnung  Puzzle 10 Regeln der DGE  AB Ernährungskreis der vollwertigen Ernährung, Ernährungspyramide  Plakat Proteine und Ei  Internet mit Endgeräten  Saisonkalender der BZfE  LS7\_03\_Abstand nehmen  LS7\_04\_Wort- und Phrasensammlung  Vorlage Rezepte  Poster/ Klebepunkte |
| **Überprüfen** | Die Schülerinnen und Schüler erstellen Kriterien zur Beurteilung und passen die Speisenauswahl an.  Sie beurteilen die Speisenauswahl kriteriengeleitet auf ihre Verkaufsfähigkeit. | | Checkliste | Checkliste |
| **Reflektieren** | Die Schülerinnen und Schüler reflektieren die Erarbeitung der Speisen und geben ein konstruktives Feedback unter Berücksichtigung der Feedback-Regeln. Sie beschreiben weiterführende Ziele für den Auftrag des Vereinsfest. | | Wollfaden-Feedback |  |
| **Weitere schulische Vereinbarungen:**  - Teamorientierte Erarbeitung der Inhalte siehe LF 1  - Fachrechnen LF 2 und LF 3  - Warenanforderung Deutsch  **Verwendete Quellen:**   * Brandes A., Harten A., Voll M., Wolfgang T. (2019) Der junge Koch. Die junge Köchin (37. Auflage) Haan-Gruiten: Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG. * Herrmann, J. (2015) Gastronomie Grundstufe (8. Auflage) Hamburg: Handwerk und Technik * Kettmann, A., Koch, M. (2019) Einfach Koch(en) lernen. Fachpraktiker Küche (1. Auflage) Haan-Gruiten: Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG. * Mattes, W. (2011) Methoden für den Unterricht. Paderborn: Schöningh Verlag. * Wilkening, M. 2016) Praxishandbuch Feedback im Unterricht. Lernprozesse reflektieren und unterstützen. Weinheim und Basel: Beltz Verlag * <https://www.bzfe.de/fileadmin/resources/import/pdf/3488_2017_saisonkalender_posterseite_online.pdf> (abgerufen am 09.02.2023)   **Eingebundene Verlinkungen:**   * <https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/Bildung/BeruflicheBildung/rlp/Gastronomie_EL-21-12-17.pdf> (abgerufen am 12.02.2023) * <https://methodenpoolapp.de//pdfs/DefinitionskarteKor.pdf> (abgerufen am 07.02.2023) * <https://methodenpoolapp.de//pdfs/BegriffsnetzKorr.pdf> (abgerufen am 07.02.2023) * <https://methodenpoolapp.de//pdfs/AbstandnehmenKor.pdf> (abgerufen am 07.02.2023) * <https://methodenpoolapp.de//pdfs/WortPhrasensammlungKorr.pdf> (abgerufen am 07.02.2023) | | | | |

Haftungshinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Inhalte externer Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich. Alle hier verwendeten Namen, Begriffe, Zeichen und Grafiken  
können Marken- oder Warenzeichen im Besitz ihrer rechtlichen Eigentümer sein. Die Rechte aller erwähnten und benutzten Marken- und Warenzeichen liegen ausschließlich bei deren Besitzern. Die Daten dieser Sammlung sind frei erfunden, Übereinstimmungen mit realen Personen oder Unternehmen sind nicht beabsichtigt und rein zufällig. Die Daten und Illustrationen dieser Sammlung dürfen für schulische Zwecke ohne Nachfrage verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist nicht zulässig.