



# Didaktische Jahresplanung Schuljahr 2021/2022

Bildungsgang  
Köchin/Koch

## **Berufsbezogener Lernbereich**

- Gastorientierung
- Produktentwicklung und -pflege
- Betriebsführung
- Veranstaltungsorganisation
- Fremdsprache (Englisch)

## **Berufsübergreifender Lernbereich**

- Politik/Gesellschaftslehre



# Didaktische Jahresplanung Schuljahr 2021/2022

Bildungsgang  
Köchin/Koch

## **Berufsbezogener Lernbereich**

- Gastorientierung
- Produktentwicklung und -pflege
- Betriebsführung
- Veranstaltungsorganisation

### Lernfelder und –Situationen im Überblick

**Unterstufe**

<b>Lernfeld 1.1:</b>	<b>Arbeiten in der Küche/140 Jahrestunden</b>	<b>PE</b>
LS 1	Lernen in Schule und Betrieb	8
Projekt (1)	Einführung in die Küchenarbeit / Lehrküche	31
LS 2	Verantwortung für Gäste übernehmen Warenwirtschaft unter Berücksichtigung des Hygienekonzeptes	24
Projekt (2)	Unfallgefahren am Arbeitsplatz	31
LS 3	Beurteilen Sie das Nahrungsangebot unter Berücksichtigung der ernährungsphysiologischen Grundlagen	36
LS 4	Garverfahren - Vielfalt hat Methode	24
Projekt (3)	Herstellen einfacher Speisen ( Suppen)	31
LS 5		
<b>Lernfeld 1.2:</b>	<b>Arbeiten im Service/120 Jahrestunden</b>	<b>GO</b>
LS 1	Beurteilung gastronomischer Getränkekarten	48
Projekt (4)	Internationales Frühstück. Sie arbeiten im Hotel zum...	31
LS 2		
Projekt (5)	Aufgussgetränke	31
<b>Lernfeld 1.3:</b>	<b>Arbeiten im Magazin / 60 Jahrestunden</b>	<b>BEF</b>
	Laut Bildungsgangbeschluss Inhalte der Mittelstufe	

## Köchin/Koch

### Mittelstufe

Lernfeld 2.1 Lernfeld 2.2:	Zwischenmahlzeiten aus pflanzlichen Rohstoffen/70 Jahrestunden	PE
Projekt (1)	Käse	29
Projekt (4)	Sie haben die Aufgabe für ein vegetarisches Restaurant eine Speisekarte zu erstellen	29
LS 2.1.1	Präsentation zu ausgewählten pflanzlichen LM	22
LS 2.2.2	Bistrokarte mit vegetarischen Zwischenmahlzeiten	8
<b>Lernfeld 2.3:</b>	<b>Kalte und warme Büfets/40 Jahrestunden</b>	<b>VO</b>
LS 1	Sie werden aufgefordert die von Ihnen zusammengestellten Speisen (2.2 ZM) in büffetform anzurichten.	6
Projekt (2) LS 3	Erstellen Sie aus den vorgegebenen Fleischteilen Speisen für ein kalt-warmes B.	29
LS 2	Spezialkarte für die Metzgerinnung	6
<b>Lernfeld 2.4:</b>	<b>Nachspeisen/60 Jahrestunden</b>	<b>PE</b>
LS 1	Sie möchten zukünftig für die Nachspeisen im Betrieb verantwortlich sein.	16
Projekt (5)	Bereiten Sie ein abwechslungsreiches Nachspeisenangebot zu.	29
<b>Lernfeld 2.5:</b>	<b>À la carte-Geschäft/80 Jahrestunden</b>	<b>GO</b>
LS 1	Ergänzen Sie die Fischkarte um weitere Meeresfrüchte.	10
Projekt (3)	Erstellen Sie für ein Fischrestaurant eine Speisekarte	29

## Köchin/Koch

### Oberstufe

Lernfeld 3.1:	Bankett/80 Jahresstunden	VO
LS 1	Sie sollen bei einem Bankettgeschäft mitwirken	22
Projekt (1)	Fisch (Coronabedingt ist dieses Projektthema in der Mittelstufe entfallen)	30
Projekt (2) /LS 2	Der Küchenchef hat Sie als Oberstufenauszubildender damit beauftragt, einen Hauptgang für eine Veranstaltung vorzuschlagen, zu planen und zu präsentieren.	30
Lernfeld 3.2:	Aktionswoche/80 Jahresstunden	VO
Projekt (3)	Sie haben die Aufgabe für eine spezielle Aktionswoche ein 2-Gang-Menü zu erstellen.	30
LS 1	Sie sollen bei einer Aktionswoche zum Thema Wild und Wildgeflügel mitwirken	22
Lernfeld 3.3:	Speisenfolge/60 Jahresstunden	GO
Projekt (4)	Sie haben die Aufgabe aus einem Warenkorb eine sinnvolle Speisenfolge zu planen und herzustellen.	30
LS 1	Sie sind zukünftig für die korrekte Anfertigung der Menü- und Speisekarten in Ihrem Betrieb verantwortlich.	8
Lernfeld 3.4:	Regionale In- und ausländische Küche/60 Jahresstunden	PE
Projekt (5) LS 4	Fertigen Sie aus einem regionalen Warenkorb ein Drei-Gang-Menü an.	30
LS 1	Ihr Chef möchte im Rahmen der Essener Gourmet-Meile regionale Speisen anbieten	8
LS 2	Das deutsche Spezialitätenrestaurant	8
LS 3	Internationale Spezialitäten	14

## Auflistung von Lern- und Arbeitstechniken für die Didaktische Jahresplanung

<b>Lern- und Arbeitstechnik =</b>	<b>LAT</b>
<b>Einführung</b>	<b>= (E); Vertiefung = (V)</b>
LAT 01	Kartenabfrage, Mind-Map
LAT 02	Textrecherche / Internetrecherche
LAT 03	Vortragen und präsentieren, z. B. Referat, Impulsvortrag, Powerpoint-Präsentation
LAT 04	Bewertungsmatrix
LAT 05	Verschiedene Texterschließungstechniken: Markieren, exzerpieren, sinnentnehmendes Lesen
LAT 06	Gruppenarbeit (Regeln)
LAT 07	Handlungsorientierte Unterrichtsmethoden: ABC-Methode, Barometer, Blitzlicht, Expertenbefragung, Gruppenarbeit, Fishbowl, Markt der Möglichkeiten
LAT 08	Umgang mit Gesetzestexten, Nonverbale Kommunikationsmittel
LAT 09	Mitschriften
LAT 10	Pro- und Contra-Diskussion
LAT 11	Argumentations- und Gesprächstechniken
LAT 12	Prüf- und Checklisten
LAT 13	Rollenspiele
LAT 14	Gesprächsleitfaden
LAT 15	Lernkartei
LAT 16	Interviewtechniken
LAT 17	Szenariotechnik
LAT 18	Flussdiagramme
LAT 19	Schaubilder, Diagramme
LAT 20	Arbeitspläne, Zeitmanagement
LAT 21	Methoden der Projektplanung
LAT 22	Lerntagebuch
LAT 23	Reflexionstechniken
LAT 24	Soll-Ist-Vergleich
LAT 25	Textdokumentation: Berichte
LAT 26	Schriftliche Ausarbeitung
LAT 27	Konfliktmanagement
LAT 28	Problemanalysetechnik
LAT 29	Textdokumentation: Konzepte
LAT 30	Wandzeitung / Plakate

## Didaktische Jahresplanung Unterstufe - Übersicht

Lernfeld 1.1:	Arbeiten in der Küche/140 Jahrestunden	PE
LS 1	Lernen in Schule und Betrieb	8
Projekt (1)	Einführung in die Küchenarbeit / Lehrküche	31
LS 2	Verantwortung für Gäste übernehmen Warenwirtschaft unter Berücksichtigung des Hygienekonzeptes	24
Projekt (2)	Unfallgefahren am Arbeitsplatz	31
LS 3	Beurteilen Sie das Nahrungsangebot unter Berücksichtigung der ernährungsphysiologischen Grundlagen	36
LS 4	Garverfahren - Vielfalt hat Methode	24
Projekt (3) LS 5	Herstellen einfacher Speisen ( Suppen)	31
Lernfeld 1.2:	Arbeiten im Service/120 Jahrestunden	GO
LS 1	Beurteilung gastronomischer Getränkekarten	48
Projekt (4) LS 2	Internationales Frühstück. Sie arbeiten im Hotel zum...	31
Projekt (5)	Aufgussgetränke	31
Lernfeld 1.3:	Arbeiten im Magazin / 60 Jahrestunden	BEF
	Laut Bildungsgangbeschluss Inhalte der Mittelstufe	

<b>Produktentwicklung und -pflege</b> <b>Lernfeld 1.1: Arbeiten in der Küche</b>	
<b>Lernsituation 1:</b> <b>Lernen in Schule und Betrieb</b>	<b>Zeit 8 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario</b> Ihr Berufskolleg und ihre Ausbildungsbetriebe werden entsprechend den Betriebsarten vorgestellt.	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Überblick über die in der Klasse vertretenen Betriebsarten Turm-, oder Brückenbau oder Eiersegler  Lernerfolgskontrolle – keine
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> -S. erfassen das eigene Berufsbild und die daran gestellten Anforderungen -S. artikulieren eigene Interessen bezüglich ihrer Rolle aus Auszubildende/r -S. treffen verantwortliche ökologische Entscheidungen bezogen auf die Zubereitung einfacher Speisen -S. erfassen Vorzüge der Teamarbeit	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> Arbeits- und Aufgabenbereiche der Küche  Projekt: Arbeitsplatzgestaltung/ Ergonomie Arbeitssicherheit, Arbeitsgeräte, Schnittübungen  Bau eines gemeinsamen Produkts ( Turm, Brücke...)
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 02 – Internetrecherche (zu den eigenen Betrieben; (E) LAT 06 - arbeitsteilige Gruppenarbeit LAT 09 – Mitschriften; (E) LAT 30 – Wandzeitung/Plakate; (E) LAT 22 - Lerntagebuch	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Schulralley, Hausordnung, Praxisräume, Betriebe, Flyer und Werbeträger der Betriebe Plakate, Scheren, Kleber, Papier, Lineal	
<b>Organisatorische Hinweise</b> Anlegen eines Portfolio ( Lerntagebuch) mit Ausführungen zum eigenen Ausbildungsbetrieb, eigene Berufsziele, etc.	



<b>Produktentwicklung und -pflege</b> <b>Lernfeld 1.1: Arbeiten in der Küche</b>	
<b>Lernsituation : Projekt (1)</b> Lernen in Schule und Betrieb	<b>Zeit 29 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b> Ihr Küchenchef möchte nächste Woche von Ihnen wichtige Gemüseschnittformen erklärt und gezeigt bekommen. Sie bereiten sich mit Ihren Kollegen darauf vor. Gleichzeitig sollen Sie mögliche HACCP-Mängel der Küche benennen.	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Verkaufsfähige Gemüsesalate und gebratener Hähnchenbrust Informationsplakat zu Gemüseschnittarten, Präsentation der Inhalte HACCP-Kontrolle in der Schulküche - Übersicht und Kontrolllisten
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> S. sind in der Lage mit Hilfe eines Plakates selbst erarbeitete Inhalte darzustellen und zu präsentieren S. bereiten einfache Speisen zu und präsentieren diese Ihren Mitschülern S. erlangen erste Fertigkeiten für verschiedene Schnitttechniken S. berücksichtigen bei der Herstellung von einfachen Speisen das Hygienekonzept der Schule S. übernehmen Verantwortung für die hygienische Qualität an ihrem Arbeitsplatz	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> Zubereitung einfacher Speisen ( Salate)  Gemüseschnittformen  Anlegen einer HACCP-Übersicht sowie einzelner Kontrolllisten und Regelblätter (Was muss in der Schulküche, im Sinne des HACCP-Konzeptes, zu Anwendung kommen?).
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 02 – Text/Internetrecherche (E) LAT 03 - Referat LAT 06 – arbeitsteilige Gruppenarbeit (V) LAT 09 – Mitschriften; (E) LAT 30 – Wandzeitung/Plakate LAT 31 – praktische Übungen (E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Eingesetztes Schulbuch: Junger Koch Plakate, Eddings, Scheren, Erste-Hilfe Informationsbroschüre	
<b>Organisatorische Hinweise</b> Erste Projektwoche in den Werkstatträumen und im Projektunterrichtsraum 107	

<b>Produktentwicklung und -pflege</b> <b>Lernfeld 1.1: Arbeiten in der Küche</b>	
<b>Lernsituation 2:</b> Verantwortung für die Gäste übernehmen. Warenwirtschaft unter Berücksichtigung des Hygienekonzeptes (HACCP)	<b>Zeit 24 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario</b> Sie sind verantwortlich für die Gesundheit ihrer Gäste und sollen ihre Arbeitsschritte in allen gastronomischen Einsatzbereichen unter ökologischen Gesichtspunkten planen.	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Tabelle/ Checkliste der CCP`S exemplarisch an einem Lebensmittel bzw. Gericht z.B. Geflügel oder Ei Berechnungen zum Energieverbrauch <b>Lernerfolgskontrolle</b> 1. Klassenarbeit
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> S. übernehmen Verantwortung für hygienische und ökologische Entscheidungen an ihrem Arbeitsplatz	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> Hygienearten ( Betriebs-, Produkt-Personalhygiene) Lebensmittelkontrolle (HACCP) Mikroorganismen und Schädlinge Umweltschutz ( Müll, Energie, Wasser)
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 02 – Textrecherche; (E) LAT 06 – arbeitsteilige Gruppenarbeit LAT 09 – Mitschriften; (E) LAT 26 – Schriftliche Ausarbeitung; (E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> eingesetzte Lehrbücher: Junger Koch und Fachrechnen HACCP evt. Schulungsunterlagen aus den Betrieben	
<b>Organisatorische Hinweise</b> erste schriftliche Leistungsüberprüfung (KA)	

## Köchin/Koch

Produktentwicklung und -pflege Lernfeld 1.1: Arbeiten in der Küche	
<b>Lernsituation 3:</b> Beurteilen Sie das Nahrungsangebot unter Berücksichtigung der ernährungsphysiologischen Grundlagen	<b>Zeit 36 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b> Bestimmen Sie ihre persönliche Energiebilanz und leiten Sie Konsequenzen für das eigene Ernährungsverhalten ab.  Bewerten Sie das Nahrungsmittelangebot ihrer persönlichen Speisepläne unter den Gesichtspunkten der empfohlenen Nährstoffrelationen.	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Persönliches Ernährungsprofil ( BMI, Größe, Gewicht, Alter, Geschlecht, Leistungsumsatz)  Ausgewogener Tageskostplan in Anlehnung an DGE Empfehlungen <b>Lernerfolgskontrolle</b> 2. schriftliche Leistungsüberprüfung
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> S. bewerten die Rohstoffauswahl für die Speisenherstellung nach sensorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien, entsprechend ihres Verwendungszweckes, Beschaffenheit und Wirtschaftlichkeit. S. sind in der Lage Konsequenzen für ihr eigenes Ernährungsverhalten abzuleiten S. führen Verlust-, Nährstoff-und Energieberechnungen durch	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> Kenntnisse zu allen Nährstoffen ( Proteine, Fette, Kohlenhydrate, Vitaminen, Mineralstoffen, Wasser) und deren Stoffwechselprozesse ( Enzyme)  Kenntnisse über Referenzgrößen (BMI...)  Berechnungen von Maßen, Gewichte, Verluste, Rohstoffmengen, Nähr-und Energiewerten
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 02 – Text/Internetrecherche (E) LAT 09 – Mitschriften; (E) LAT 19 – Schaubilder und Diagramme LAT 22 – Lerntagebuch (V) LAT 26 – Schriftliche Ausarbeitung; (E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Eingesetztes Schulbuch: Junger Koch, Nährwerttabellen, Internetrecherche, DGE Arbeitsmaterialien, Speisekarten der Betriebe, Taschenrechner, Waage, Maßband,	
<b>Organisatorische Hinweise</b> Weiterarbeit am Lerntagebuch initiieren,	

## Köchin/Koch

Produktentwicklung und -pflege Lernfeld 1.1: Arbeiten in der Küche	
<b>Lernsituation 4:</b> Garverfahren – Vielfalt hat Methode	<b>Zeit 24UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b> Erstellen Sie anhand exemplarischer Menüs die Einkaufslisten( Warenkörbe) für 10 Personen.	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Tabellarische Übersicht über gastronomische Portionsgrößen, Vor-und Zubereitungsverluste, Einkaufsmenge <b>Lernerfolgskontrolle</b>
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> S. erfassen gastronomische Portions/Einkaufsmengen S. kennen verschiedene <b>Vorbereitungstechniken</b> in Bezug auf die lebensmitteltechnologischen Besonderheiten S. unterscheiden <b>Garverfahren</b> in Abhängigkeit vom Rohstoff und deren Verwendungsmöglichkeiten	<b>Konkretisierung der Inhalte.</b> Verfahren der Vor- und -Zubereitung      Grundtechniken wie: Waschen, Wässern, Schälen, Garverfahren Vor- und Zubereitungsverluste Portionsgrößen, Lagerung
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 02 – Text/Internetrecherche LAT 03 – Vortragen und präsentieren; (E) LAT 06 – arbeitsteilige Gruppenarbeiten LAT 12 – Prüf- und Checklisten LAT 22 – Lerntagebuch (V) LAT 26 – Schriftliche Ausarbeitung; (E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> 6 Dreigangmenüs unter Berücksichtigung von verschiedenen Rohstoffgruppen und Garverfahren Lernsituationsgestützter Arbeitsauftrag Fachbuch: Der junge Koch	

<b>Produktentwicklung und -pflege</b> <b>Lernfeld 1.1: Arbeiten in der Küche</b>	
<b>Lernsituation: Projekt (2)</b> Unfallgefahren am Arbeitsplatz	<b>Zeit 29 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b> Folie mit vielen Unfallgefahren: Die SchülerInnen sollen Verletzungsmöglichkeiten an Arbeitsplätzen erkennen, benennen und aus dem eigenen Alltag berichten.	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Verkaufsfähige Salate Informationsplakat zu Unfallursachen, Unfallvermeidung und deren erste Hilfe Maßnahmen ( ggf. Ersthelferbescheinigung)
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> S. bereiten einfache Speisen zu und präsentieren diese in einer Verkaufsaktion S. üben sich in der vorher erlernten Plakatmethode S. vertiefen Fertigkeiten verschiedener Schnitttechniken S. erlangen die Fähigkeit „Erste Hilfe“-Maßnahmen situationsgerecht durchzuführen S. berücksichtigen bei der Herstellung von einfachen Speisen das Hygienekonzept der Schule	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> Zubereitung einfacher Speisen ( Salate)  Gemüseschnittformen  Spezielle Maßnahmen am Unfallort
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 02 – Text/Internetrecherche (E) LAT 03 - Referat LAT 06 – arbeitsteilige Gruppenarbeit (V) LAT 09 – Mitschriften; (E) LAT 30 – Wandzeitung/Plakate LAT 31 – praktische Übungen (E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Eingesetztes Schulbuch: Junger Koch Plakate, Eddings, Scheren, Erste-Hilfe Informationsbroschüre, Verbandstoffe und „Erste Hilfe“-Materialien	
<b>Organisatorische Hinweise</b> Erste Projektwoche in den Werkstatträumen und im Projektunterrichtsraum 107	

## Köchin/Koch

<b>Lernsituation 1:</b> Beurteilung gastronomischer Getränkekarten		<b>Zeit 48 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b> Sie stellen das Getränkeangebot Ihrer Betriebe vor und entwickeln daraus eine eigene Getränkekarte. Sie sollen eine Gästeberatung unter der Anwendung von Kommunikationsregeln durchführen.	<b>Gastorientierung</b> <b>Lernfeld 1.2: Arbeiten im Service</b>	
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> S. beraten unter Einhaltung von Kommunikationsregeln ihre Gäste zu einfachen Getränkeangeboten S. erstellen einfache Angebotskarten	<b>Lernsituation 1:</b> Beurteilung gastronomischer Getränkekarten	<b>Zeit 48 UStd.</b>
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 01 – Mind-Map LAT 02 – Text/Internetrecherche (E) LAT 09 – Mitschriften; (E) LAT 13 – Rollenspiele / gastorientierte Gespräche (E) LAT 22 – Lerntagebuch (V) LAT 26 – Schriftliche Ausarbeitung; (E)		
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Getränkekarten, eingesetztes Schulbuch: Junger Koch, Kopien,		
<b>Organisatorische Hinweise</b>		

<b>Gastorientierung</b> <b>Lernfeld 1.1: Arbeiten in der Küche</b>	
<b>Projekt (3)</b> Sie befinden sich im ersten Jahr der Kochausbildung im Restaurant „Zum goldenen Löffel“. Suppen und Eintöpfe hoher Qualität sind die Spezialität des Hauses. Die Chefköche Josef und Armin haben Urlaub. Damit die Produktion weitergehen kann, übernehmen Sie mit Hilfe einiger Kollegen die Herstellung von Kraftbrühen und Eintöpfen.	<b>Zeit 29 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b> Sie verschaffen sich einen Überblick über die Suppenvielfalt in der Gastronomie, indem sie von ihrem aktuellem Speisekartenangebot berichten.	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Verkaufsfähige Suppen und Eintöpfe <b>Lernerfolgskontrolle</b> Präsentation ausgesuchter Themen Expertenrunde Schriftliche Lernzielkontrolle
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> S. können einen Überblick über verschiedene Suppenarten und ausgesuchte Beispiele wiedergeben. Die S. kennen verschieden hochwertige Einlagen und deren Zubereitung. S. sind in der Lage Arbeitsschritte zur Herstellung von Grundbrühen (...) zu beschreiben und anzuwenden. S. präsentieren ihre hergestellten Produkte unter gastorientierten Gesichtspunkten	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> Grundbrühen/ Klärvorgang Suppenarten / Suppeneinlagen Eintöpfe Regionale/Internationale/Saisonale Spezialitäten Servierarten und Methoden
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 02 – Text/Internetrecherche (E) LAT 07 – Expertenrunde (V) LAT 09 – Mitschriften/Projektmappe (E) LAT 31 – praktische Übungen (E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Realien, Fachbücher ( Junger Koch, Rezeptbücher)	
<b>Organisatorische Hinweise</b> Werkstattunterricht und Projektraum 107	

<b>Betriebsführung</b> <b>Lernfeld 1.3: Arbeiten im Magazin (Mittelstufe)</b>	
<b>Lernsituation 1:</b>  Sie arbeiten im Magazin ihres Betriebes mit und sind für die Wareneingangskontrolle , Lagerung und Warenausgabe zuständig.	<b>Zeit 40 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario</b> Sie erhalten die Wochenlieferung an Waren ihres Betriebes und müssen diese kontrollieren, fachgerecht einlagern und verwalten . ( s. Arbeitsauftrag...)	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Dokumentation der Warenkontrolle einer exemplarischen Bestellung/Lieferung schriftliche Übersicht über die vorgeschriebenen Lagerarten in gastronomischen Betrieben
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> -S. unterscheiden die verschiedenen Lagerarten in gastronomischen Betrieben und kennen sie Grundsätze der Lagerhaltung/Lagerkennzahlen. -S. sind in der Lage Bestelllisten und Lieferscheine fachgerecht zu prüfen. -S. dokumentieren die Wareneingangskontrolle übersichtlich und nachvollziehbar -S. berechnen Mengen, Gewichte und Warenverluste	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> Wareneingang,- lagerung und –ausgabe  Berechnungen rund um die Warenwirtschaft  Verwaltung von Schriftstücken
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 12 – Prüf- und checklisten LAT 19 – Schaubilder, Diagramme LAT 09 – Mitschriften; (V) LAT 29 – Textdokumentation ( E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Fachbücher ( Junger Koch und Fachrechnen); Rechner, Notebook, Smartphone, Dokumentationsvorlagen aus den Betrieben	



<b>Betriebsführung</b> <b>Lernfeld 1.2: Arbeiten im Service</b>	
<b>Lernsituation : Projekt (4)</b> Internationales Frühstück	<b>Zeit 29 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b> Sie arbeiten im Hotel zum braunen Bären und sollen dem Frühstückskoch bei seiner Arbeit unterstützen. Es sind in den nächsten Wochen internationale Gäste in Ihrem Hotel. Er bittet Sie für die Gäste landestypische Speisen zu einem Frühstücksbuffet zusammen zustellen.	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Verkaufsfähige internationale Speisen aus dem Frühstücksbereich
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> - S. sind in der Lage den Aufbau und die Zusammensetzung des Hühnereis zu erklären.  S. verstehen die Deklaration sowie die Einteilung der Eier nach Größen und Qualitätsstufen.  S. sind in der Lage einfache Eierspeisen zu erläutern und zuzubereiten.  S. können mit einem vorgegebenen Budget haushalten und einen sinnvollen und wertentsprechenden Warenkorb erwerben.  S. sind in der Lage mit Hilfe unterschiedlichster Medien ein „Internationales Frühstücksbüfett“ zu planen, zuzubereiten und zu präsentieren	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> Zubereitung einfacher Eierspeisen und interationaler „Frühstücksgerichte“
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 02 – Text/Internetrecherche (E) LAT 06 – arbeitsteilige Gruppenarbeit (V) LAT 09 – Mitschriften; (E) LAT 31 – praktische Übungen (E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Eingesetztes Schulbuch: Junger Koch, Internet,	
<b>Organisatorische Hinweise</b> Erste Projektwoche in den Werkstatträumen und im Projektunterrichtsraum 107	

## Didaktische Jahresplanung Mittelstufe - Übersicht

Lernfeld 2.1 Lernfeld 2.2:	Zwischenmahlzeiten aus pflanzlichen Rohstoffen/70 Jahrestunden	PE
Projekt (1)	Käse	29
Projekt (4)	Sie haben die Aufgabe für ein vegetarisches Restaurant eine Speisekarte zu erstellen	29
LS 2.1.1	Präsentation zu ausgewählten pflanzlichen LM	22
LS 2.2.2	Bistrokarte mit vegetarischen Zwischenmahlzeiten	8
<b>Lernfeld 2.3:</b>	<b>Kalte und warme Büfets/40 Jahrestunden</b>	<b>VO</b>
LS 1	Sie werden aufgefordert die von Ihnen zusammengestellten Speisen (2.2 ZM) in büffetform anzurichten.	6
Projekt (2) LS 3	Erstellen Sie aus den vorgegebenen Fleischteilen Speisen für ein kalt-warmes B.	29
LS 2	Spezialkarte für die Metzgerinnung	6
<b>Lernfeld 2.4:</b>	<b>Nachspeisen/60 Jahrestunden</b>	<b>PE</b>
LS 1	Sie möchten zukünftig für die Nachspeisen im Betrieb verantwortlich sein.	16
Projekt (5)	Bereiten Sie ein abwechslungsreiches Nachspeisenangebot zu.	29
<b>Lernfeld 2.5:</b>	<b>À la carte-Geschäft/80 Jahrestunden</b>	<b>GO</b>
LS 1	Ergänzen Sie die Fischkarte um weitere Meeresfrüchte.	10
Projekt (3)	Erstellen Sie für ein Fischrestaurant eine Speisekarte	29

<b>Produktentwicklung und -pflege</b> <b>Lernfeld 2.1/2.2: Zwischenmahlzeiten aus pflanzlichen Rohstoffen</b>	
<b>Lernsituation 1:</b> Erstellen Sie für die nächste Mitarbeiterschulung eine Präsentation zu einer ausgewählten LM-Gruppe	<b>Zeit 22 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario</b>	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Freie Präsentation im „Markt der Möglichkeiten“  <b>Lernerfolgskontrolle</b> Ja Klassenarbeit
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> Die S. kennen die wesentlichen Gruppen pflanzlicher Rohstoffe und deren Hauptvertreter Die S. sind in der Lage Auskunft über das Marktangebot, die ernährungsphysiologische Bedeutung und die Lagerung einzelner LM-gruppen zu geben Die S. kontrollieren ihre Arbeitsergebnisse selbständig	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Erstellen Sie eine Übersicht über alle pflanzlichen Rohstoffe (Obst, Gemüse, Salat, Pilze, Reis, Hülsenfrüchte, Kartoffeln)</li> <li>▪ Marktangebot</li> <li>▪ Ernährungsphysiologische Bedeutung</li> <li>▪ Verwendungsmöglichkeiten</li> <li>▪ Qualitätsmerkmale</li> <li>▪ Lagerung</li> </ul>
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 02 – Internetrecherche (zu den Inhalten der Stationen); (E) LAT 09 – Mitschriften; (E) LAT 26 – Schriftliche Ausarbeitung; (E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Der Junge Koch, Internet, Schulbibliothek	
<b>Organisatorische Hinweise</b> Je nach Klassengröße sollte für die Präsentation das PZ reserviert werden. Ebenso Tische wie Stellwände bereitstellen/ reservieren.	

Produktentwicklung und -pflege	
Lernfeld 2.1 / 2.2: Zwischenmahlzeiten aus pflanzlichen Rohstoffen	
Lernsituation 2: Sie haben die Aufgabe für ein Bistro/Restaurant eine Speisekarte mit vegetarischen Zwischenmahlzeiten zu erstellen	<b>Zeit 8 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario</b>	<p><b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Präsentation eines Bistros/Restaurants mit einer entsprechenden Speisekarte und kalkulierten Preisen von 4-6 ZM zu einem ausgewählten Rohstoff.</li> <li>- Darstellung der ZM (Photo/Skizze)</li> <li>- Zusammengefasst in einer Präsentationsmappe</li> </ul> <p><b>Lernerfolgskontrolle</b></p>
<p><b>Wesentliche Kompetenzen</b></p> <p>S. sind in der Lage mit exemplarischen Rohstoffen eine warenkundliche Bestimmung zu verschriftlichen. Sie kalkulieren auf Grundlage von 10 Personen Rezepte, Mengen und Preise für ihre exemplarischen Gerichte. Sie können Arbeitsablaufpläne für Ihre Gerichte unter Berücksichtigung der Hygiene, Mülltrennung und Arbeitssicherheit schreiben.</p>	<p><b>Konkretisierung der Inhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definition und ernährungsphysiologische Bedeutung von Zwischenmahlzeiten</li> <li>- Arten von Zwischenmahlzeiten</li> <li>- Planung eines Bistros: Einrichtung, Speisenangebot, Werbung, Kundentyp sollen in die Planung einfließen.</li> <li>- Folgende Rohstoffe (Obst, Gemüse, Pilze, Getreide, Hülsenfrüchte, Kartoffeln)</li> <li>- Würzmittel inkl. Kräuter</li> <li>- Convenienceprodukte</li> <li>- Kalkulation des Kartenpreises</li> <li>- Fach und Fremdsprache</li> </ul>
<p><b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b></p> <p>LAT 02 – Internetrecherche (zu den Inhalten der Stationen; (E) - LAT 03 – Vortragen und präsentieren; (E) - LAT 06 – arbeitsgleiche Gruppenarbeiten LAT 22 – Lerntagebuch (V) - LAT 26 – Schriftliche Ausarbeitung; (E)</p>	
<p><b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b></p> <p>Lernsituationsgestützten Arbeitsauftrag (siehe Ulla), Fachbuch: Der junge Koch, Internet, evtl. Großmarktbesuch (Hanos/Metro), Betriebseigene Karten</p>	
<p><b>Organisatorische Hinweise</b></p> <p>Die praktische Umsetzung kleiner Speisen ist integrativer Bestandteil des Projektes Vegetarische Kost aus dem LF 4 (Speisen aus pflanzlichen LM)</p>	

## Köchin/Koch

<b>Produktentwicklung und -pflege</b> <b>Lernfeld 2.1: Zwischenmahlzeiten aus pflanzlichen Rohstoffen - Projekt</b>	
<b>Projekt 1:</b> Sie haben die Aufgabe für ein vegetarisches Restaurant eine Speisekarte zu erstellen	<b>Zeit 40 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario</b> Die Arbeitsgruppen erhalten die Aufgabe aus einem vegetarischen Warenkorb Speisen für ein Büffet zu erarbeiten	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Vegetarische Speisekarten, Projektmappe zum Thema, Vegetarisches Büffet,  <b>Lernerfolgskontrolle</b>
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> S. bereiten vegetarische Speisen und Zwischenmahlzeiten zu und präsentieren diese in einer Verkaufsaktion S. unterscheiden verschiedene vegetarische Kostformen und vollwertige Ernährung von Vollwertkost S. berücksichtigen bei der Herstellung von einfachen Speisen das Hygienekonzept der Schule	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kostformen</li> <li>▪ Vollwerternährung</li> <li>▪ ökologischer Landbau</li> <li>▪ Planung und Zubereitung eines vegetarischen Büffets aus einen Warenkorb</li> </ul>
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 02 – Text/Internetrecherche (E) LAT 09 – Mitschriften/Projektmappe; (E) LAT 31 – praktische Übungen (E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Eingesetztes Schulbuch: Junger Koch, Vegetarische und nicht vegetarische Kochbücher Vegetarische LM bzw. Warenkörbe	
<b>Organisatorische Hinweise</b>	

<b>Veranstaltungsorganisation</b> <b>Lernfeld 2.3: Kalte und warme Büffets</b>	
<b>Lernsituation 1:</b> Sie werden aufgefordert, die von Ihnen zusammengestellten Speisen (2.2 ZM) in büffetform anzurichten und zu präsentieren. Im Mittelpunkt dieser Präsentation soll die Werterhaltung der LM und die lebensmittelrechtlichen Vorschriften stehen.	<b>Zeit 6 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b>	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> - Skizze über einen Büffetaufbau - Jahreszeitliche Dekorationsvorschläge - Exemplarische Verkaufsgespräche <b>Lernerfolgskontrolle</b>
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> Die S. kennen die Büffetangebote und sind in der Lage Büffettanordnungen und Zusammensetzung fachlich zu begründen. Die S. führen gastorientierte Gespräche vor dem Hintergrund der fachlichen Beratung	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Büffetaufbau entsprechen der jeweiligen Vorgaben (Gästewünsche/Anlässe)</li> <li>▪ Berücksichtigung dekor. Ansprüche</li> <li>▪ Gastorientierte Gespräche zu ausgew. Gerichten (2.2 ZM)</li> </ul>
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 02 – Internetrecherche (E) LAT 09 – Mitschriften; (E) LAT 26 – Schriftliche Ausarbeitung; (E) LAT 03 –Vortragen und präsentieren, z. B. Referat, Impulsvortrag, Powerpoint-Präsentation	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Eingesetztes Schulbuch: Junger Koch, Schulbibliothek, Internet,	
<b>Organisatorische Hinweise</b>	

<b>Veranstaltungsorganisation</b> <b>Lernfeld 2.3: Kalte und warme Büffets</b>	
<b>Lernsituation 2:</b> Sie haben die Aufgabe für ein Treffen der Metzgerinnung eine Spezialseisekarte zum Thema Innereien/Hackfleisch und Wurstwaren zu entwerfen und vorzustellen	<b>Zeit 6 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b> Schreiben der Metzgerinnung mit Anfrage für ein Spezialmenü	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Spezialkarte zum Thema <b>Lernerfolgskontrolle</b>
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> Die S. kennen die besonderen hygienischen Anforderungen, die mit der Verwendung von Hackfleisch verbunden sind. S. können Speisen aus und mit Innereien und Hackfleisch und Wurstwaren zu benennen und zu einer sinnvollen Speisenfolge zusammenstellen	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rechtsvorschriften</li> <li>▪ Definition</li> <li>▪ Schlachttierinnereien und deren Verwendung</li> </ul>
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 02 – Internetrecherche (zu den Inhalten der Stationen); (E) LAT 09 – Mitschriften; (E) LAT 26 – Schriftliche Ausarbeitung; (E) LAT 03 –Vortragen und präsentieren, z. B. Referat, Impulsvortrag, Powerpoint-Präsentation	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Eingesetztes Schulbuch: Junger Koch, Schulbibliothek, Internet,	
<b>Organisatorische Hinweise</b>	

<b>Veranstaltungsorganisation</b> <b>Lernfeld 2.3: Kalte und warme Büffets - Projekt</b>	
<b>Projekt 2:</b> Erstellen Sie aus vorgegeben Fleischteilen Speisen für ein kalt-warmes Büffet	<b>Zeit 40 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b> Die Arbeitsgruppen erhalten die Aufgabe aus einem Warenkorb Speisen für ein Büffet zu erarbeiten	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Speisekarten Projektmappe zum Thema Fleisch Büffet  <b>Lernerfolgskontrolle</b>
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> Die S. sind in der Lage Speisen für ein kalte und warme Büffets zu erstellen Die S. können nach Rezepturen unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlust arbeiten S. berücksichtigen bei der Herstellung von einfachen Speisen das Hygienekonzept der Schule Die S. unterscheiden die verschiedenen Schlachtprozesse und können unterschiedlichen Fleischteilen begründet ein Garverfahren zuordnen	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ernährungsphysiologische Bedeutung</li> <li>▪ Fleischaufbau und -teile</li> <li>▪ Schlachtprozess</li> <li>▪ Schlachttierverwendung</li> <li>▪ Zubereitung eines kalt und warmen Büffets</li> </ul>
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 02 – Text/Internetrecherche (E) LAT 09 – Mitschriften/Projektmappe; (E) LAT 31 – praktische Übungen (E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Eingesetztes Schulbuch: Junger Koch, Schulbibliothek, Internet, Lehrfilme (Schlachtung) LM bzw. Warenkörbe	
<b>Organisatorische Hinweise</b> Schlachthofbesuch-Schweineschlachtung sowie Filme über den Schlachtprozess	



Produktentwicklung und -pflege Lernfeld 2.4: Nachspeisen	
<b>Lernsituation 1:</b> Sie möchten zukünftig für die Nachspeisen im Betrieb verantwortlich sein. Überzeugen Sie Ihren Chef mit Ihrem Fachwissen	<b>Zeit 16 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b> Sie haben den Auftrag für eine Hochzeitsfeier das Nachspeisenbüfett zu planen. Die Auswahl der Speisen sollte vielfältig sein, damit sich für jeden Geschmack etwas aus diversen Teigen, verschiedenen Cremes, Massen, Eisspeisen oder Kuchen finden lässt.	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Nachspeisenheft mit Grundrezepten <ul style="list-style-type: none"> <li>- Erarbeitung und Sicherung fachlicher Grundlagen mit digitalen Endgeräten</li> <li>- Erstellung eines Online-Nachschlagewerks zum Thema Nachspeisen</li> <li>- Sicherung auf einer kollaborativen digitalen Plattform</li> </ul> <b>Lernerfolgskontrolle</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Klassenarbeit</li> </ul>
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> Die Schülerinnen und Schüler... <ul style="list-style-type: none"> <li>- kennen die Unterschiede und Herstellungswege von Teigen, Massen und diversen Süßspeisen</li> <li>- verwenden digitale Informationsquellen zur Fachrecherche und reflektieren deren Richtigkeit, Aktualität und Anwendbarkeit</li> <li>- erstellen ein Online-Nachschlagewerk mit Hilfe einer digitalen Plattform</li> <li>- bereiten Inhalte mit Textverarbeitungsprogrammen auf</li> <li>- verwenden adressatengerecht Medien zur Präsentation und Kommunikation der Ergebnisse</li> </ul>	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Teige, Massen, Süßspeisen</li> <li>▪ Definition</li> <li>▪ Arten</li> <li>▪ Herstellung, Verwendung</li> <li>▪ Convenienceprodukte</li> <li>▪ Benutzung einer digitalen Plattform</li> </ul>
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b>  LAT 02 - Textrecherche / Internetrecherche LAT 03 - Vortragen und präsentieren, z. B. Referat, Impulsvortrag, Powerpoint-Präsentation LAT 06 - Gruppenarbeit (Regeln) LAT 07 - Placemate LAT 09 - Mitschriften; (E) LAT 26 - Schriftliche Ausarbeitung; (E)	

## Köchin/Koch

### **Unterrichtsmaterialien/Fundstellen**

Eingesetztes Schulbuch: Junger Koch, Schulbibliothek, Internet, Homepage-Köche-BKO, Online-Plattform, Verarbeitungssoftware, Textverarbeitungsprogramm

### **Organisatorische Hinweise**

WLAN zur Nutzung von Laptops/ Tablets oder Smartphones, zur Nutzung eigener Endgeräte

<b>Produktentwicklung und -pflege</b> <b>Lernfeld 2.4: Nachspeisen -Projekt</b>	
<b>Projekt 3:</b> Bereiten Sie ein abwechslungsreiches Nachspeisenangebot zu	<b>Zeit 40 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b> Die Arbeitsgruppen erhalten die Aufgabe aus einem Warenkorb ein Nachspeisenangebot zu erarbeiten	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Speisekarten, Projektmappe zum Thema Nachspeisen <b>Lernerfolgskontrolle</b>
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> Die S. kennen die Unterschiede und Herstellungswege von Teigen, Massen und diversen Süßspeisen Die S. können nach Rezepturen unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlust arbeiten S. berücksichtigen bei der Herstellung von einfachen Speisen das Hygienekonzept der Schule	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Teige, Massen, Süßspeisen</li> </ul>
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 02 – Text/Internetrecherche (E) LAT 09 – Mitschriften/Projektmappe; (E) LAT 31 – praktische Übungen (E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Eingesetztes Schulbuch: Junger Koch, Schulbibliothek, Internet, Power-Point-Präsentation zum Thema Wein, LM bzw. Warenkörbe	
<b>Organisatorische Hinweise</b>	

## Köchin/Koch

<b>Gastorientierung</b>	
<b>Lernfeld 2.5: Á la carte-Geschäft</b>	
<b>Projekt 4:</b> Erstellen Sie für ein Fischrestaurant eine Speisekarte. Bereiten Sie die geplanten Speisen zu und bieten Sie diese im á la carte-Geschäft an	<b>Zeit 40 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b> Erstellen Sie für ein Fischrestaurant eine Speisekarte. Bereiten Sie die geplanten Speisen zu und bieten Sie diese im á la carte-Geschäft an	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Speisekarten, Projektmappe zum Thema Fisch, Büffet,  <b>Lernerfolgskontrolle</b>
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> Die S. können nach Rezepturen unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlust arbeiten Die S. unterscheiden die Fischarten deren sinnvolle Verwendung, sowie ausgewählte Grundzubereitungen S. berücksichtigen bei der Herstellung von einfachen Speisen das Hygienekonzept der Schule Die S. sind in der Lage Speisen für ein á la carte-Geschäft zu erstellen	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Erstellung einer Fischkarte</li> <li>▪ Fischgrundlagenwissen: Aufbau, Einteilung, Frischemerkmale, ernährungsphysiologische Bedeutung</li> <li>▪ Praktische Grundlagen: Fischzerlegung, Frischebestimmung, Grundsuppen und –brühen, Farce, Fonds</li> <li>▪ Tischeindecken, Service</li> </ul>
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 02 – Text/Internetrecherche (E) LAT 09 – Mitschriften/Projektmappe; (E) LAT 31 – praktische Übungen (E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Eingesetztes Schulbuch: Junger Koch, Schulbibliothek, Internet, LM bzw. Warenkörbe	
<b>Organisatorische Hinweise</b> Das „á la carte“-Essen wird in Raum 107 über zwei Pausen angeboten und von einem Serviceteam (Köche) angenommen und an die Küche weitergegeben, die als Restaurationsküche, mit Küchenchef, Pass..., organisiert ist. Die Lehrer fungieren als Beobachter und greifen nur im Notfall ein.	

<b>Gastorientierung</b> <b>Lernfeld 2.5: Á la carte-Geschäft (Meeresfrüchte)</b>	
<b>Lernsituation 1:</b> Ergänzen Sie die Fischkarte um weitere Meeresfrüchte	<b>Zeit 6 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b>	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> <b>Lernerfolgskontrolle</b>
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> Die S. sind in der Lage Krebstiere und Weichtiere nach Gruppen zu unterscheiden und sinnvolle Zubereitungsempfehlungen zu geben	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Krebstiere / Weichtiere: Aufbau, Einteilung, Verwendung</li> <li>▪ Caviar</li> </ul>
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 09 – Mitschriften; (E) LAT 26 – Schriftliche Ausarbeitung; (E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Eingesetztes Schulbuch: Junger Koch, Schulbibliothek, Internet,	
<b>Organisatorische Hinweise</b>	

## Didaktische Jahresplanung Oberstufe - Übersicht

Lernfeld 3.1:	Bankett/80 Jahrestunden	VO
LS 1	Sie sollen bei einem Bankettgeschäft mitwirken	22
Projekt (1)	Fisch (Coronabedingt ist dieses Projektthema in der Mittelstufe entfallen)	30
Projekt (2) /LS 2	Der Küchenchef hat Sie als Oberstufenauszubildender damit beauftragt, einen Hauptgang für eine Veranstaltung vorzuschlagen, zu planen und zu präsentieren.	30
Lernfeld 3.2:	Aktionswoche/80 Jahresstunden	VO
Projekt (3)	Sie haben die Aufgabe für eine spezielle Aktionswoche ein 2-Gang-Menü zu erstellen.	30
LS 1	Sie sollen bei einer Aktionswoche zum Thema Wild und Wildgeflügel mitwirken	22
Lernfeld 3.3:	Speisenfolge/60 Jahresstunden	GO
Projekt (4)	Sie haben die Aufgabe aus einem Warenkorb eine sinnvolle Speisenfolge zu planen und herzustellen.	30
LS 1	Sie sind zukünftig für die korrekte Anfertigung der Menü- und Speisekarten in Ihrem Betrieb verantwortlich.	8
Lernfeld 3.4:	Regionale In- und ausländische Küche/60 Jahresstunden	PE
Projekt (5) LS 4	Fertigen Sie aus einem regionalen Warenkorb ein Drei-Gang-Menü an.	30
LS 1	Ihr Chef möchte im Rahmen der Essener Gourmet-Meile regionale Speisen anbieten	8
LS 2	Das deutsche Spezialitätenrestaurant	8
LS 3	Internationale Spezialitäten	14

<b>Veranstaltungsorganisation</b> <b>Lernfeld 3.1 Bankett</b>	
<b>Lernsituation 1:</b> Sie sollen bei einem Bankettgeschäft mitwirken.	<b>Zeit 22 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b> Der Umsatz ihres Unternehmens soll gesteigert werden und deshalb möchte man das Bankettgeschäft intensivieren. Auf der Grundlage von Bankettabsprachen sollen Sie Gerichte/ 3-Gang-Menüs aus vorgegebenen Rohstoffen zusammenstellen, kalkulieren und präsentieren.	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Bankettbesprechung ( gastorientiertes Gespräch) Präsentationsmappe <b>Lernerfolgskontrolle</b> Bewertung der Handlungsprodukte
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> S. sind in der Lage Gäste bei der Planung eines Banketts aus küchentechnologischer Sicht zu beraten. S. führen ein gastorientiertes Gespräch mit den Gästen. S. präsentieren ihre Menüvorschläge unter technologischen Gesichtspunkten mit Hilfe von Arbeitsablaufplänen S. bewerten ihre Arbeitsergebnisse im Team.	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bankettanlässe benennen und anlassbezogen eine Menuezusammenstellung erstellen.</li> <li>▪ warenkundliche Erarbeitung des exemplarischen Rohstoffes ( Geflügel, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte)</li> <li>▪ Arbeitsablaufplan schreiben</li> <li>▪ Kalkulation in Menge und Preis für 100 Personen</li> <li>▪ Menüpreiskalkulation</li> </ul>
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 02 – Text/Internetrecherche (V) LAT 09 – Mitschriften/Mappe; (V) LAT 13 - Rollenspiele Bankettberatung LAT 20 - Arbeitspläne, Zeitmanagement	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Fachbücher ( Junger Koch, Rezeptbücher, Kochen als Beruf)	
<b>Organisatorische Hinweise</b> Internetzugang ermöglichen für die Recherche Beschreibung des Lernszenarios (Anhang)	

<b>Veranstaltungsorganisation</b> <b>Lernfeld 3.1: Bankett</b>	
<b>Lernsituation 2: Projekt (1)</b> Der Küchenchef hat Sie als Oberstufenauszubildender damit beauftragt, einen Hauptgang für eine Veranstaltung vorzuschlagen, zu planen und zu präsentieren.	<b>Zeit 40 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b> Der Vorstand von Rot-Weiß-Essen plant eine Mitgliederversammlung in ihrem Haus. Dazu wird ein einfacher Hauptgang gereicht. Folgenden Produkte ....aus dem Warenkorb müssen zu einem Gericht verarbeitet werden.	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> „Speisekarten“, Tellergericht-Hauptgang , Arbeitsablaufplan, Gastorientiertes Gespräch  <b>Lernerfolgskontrolle</b>
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> Die S. sind in der Lage ein Hauptgericht zu planen und zu präsentieren Die S. können nach Rezepturen unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlust arbeiten S. berücksichtigen bei der Herstellung von einfachen Speisen das Hygienekonzept der Schule	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Speisenplanung aus einem Warenkorb</li> <li>▪ Verschriftlichung (EDV)</li> <li>▪ Arbeitsablaufplan nach Prüfungskriterien</li> <li>▪ Gastorientiertes Gespräch nach Prüfungsvorgabe</li> <li>▪ Vor- und Zubereitung sowie Anrichteweise einfacher Speisen</li> <li>▪ Rezepturberechnung</li> </ul>
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 02 – Text/Internetrecherche (E) LAT 09 – Mitschriften; (E) LAT 26 – Schriftliche Ausarbeitung; (E) LAT 31 – praktische Übungen (E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Eingesetztes Schulbuch: Junger Koch, Schulbibliothek, Internet, LM bzw. Warenkörbe	
<b>Organisatorische Hinweise</b> Der Unterricht findet grundsätzlich in Raum 107 statt. Ergänzend (Klassenteilung) wird Mittwoch und Donnerstag die Lehrküche miteinbezogen. Alle SchülerInnen erhalten am Ende des Projektes ein Protokoll, das alle Einzelleistungen und die Gesamtbewertung dokumentiert.	



<b>Veranstaltungsorganisation</b> <b>Lernfeld 3.2 Aktionswoche</b>	
<b>Lernsituation 1:</b> Sie sollen bei der Aktionswoche zum Thema <b>Wild und Wildgeflügel</b> mitwirken. Die Speisen sollen hergestellt und verkaufsfördernd angeboten werden.	<b>Zeit 20 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b> Ihr Betrieb möchte eine Aktionswoche zum Thema: <b>Wild</b> und Wildgeflügel werbewirksam organisieren. Sie sollen eine Spezialkarte zum Thema Wild erarbeiten und eine kleine Informationsbroschüre zu dieser Aktionswoche zusammenstellen.	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aktionskarte mit kalten und warmen Vorspeisen und Hauptgerichten zum Thema Wild</li> <li>▪ Informationsbroschüre, bestehend aus einzelnen Steckbriefen.</li> </ul> <b>Lernerfolgskontrolle</b> Bewertung der Handlungsprodukte
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> S. sind in der Lage ihren Betrieb bei einer Aktionswoche zum Thema Wild werbewirksam und verkaufsfördernd zu unterstützen. S. berechnen Rezepturen, Mengen, Kosten und Erträge. S. bewerten ihre Arbeitsergebnisse im Team.	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kriteriengeleitete Erstellung einer Informationsbroschüre unter den Aspekten: Tierart, Saison, Gewichte, Preise, Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen, Lagerung</li> <li>▪ Arbeitsablaufpläne für kalte und warme Vorspeisen, sowie Hauptgerichte</li> <li>▪ Angebots-, und Werbeträger bestimmen.</li> </ul>
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 02 – Text/Internetrecherche (V) LAT 20 - Arbeitspläne, Zeitmanagement (V) LAT 26 – Schriftliche Ausarbeitung ( Steckbriefe)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Fachbücher ( Junger Koch, Rezeptbücher , insbesondere Teubner Edition zum Thema Wild) evt. Kooperation mit den Bildungsgängen: Visuelles Marketing etc.	
<b>Organisatorische Hinweise</b> Internetzugang ermöglichen für die Recherche Beschreibung des Lernszenarios (Anhang)	

<b>Veranstaltungsorganisation</b> <b>Lernfeld 3.2: Aktionswoche</b>	
<b>Lernsituation: Projekt (2)</b> Sie haben die Aufgabe für eine spezielle Aktionswoche ein 2-Gang-Menü zu erstellen.	<b>Zeit 40 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b> Im Restaurant Erbse soll der Umsatz zum Jahresanfang, mit der Aktionswoche „Neue Speisen im Neuen Jahr“, gesteigert werden. Hierfür werden neue Hauptgänge und Desserts benötigt.	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Speisekarten, Zwei-Gang-Menü, Arbeitsablaufpläne, Gastorientierte Gespräche  <b>Lernerfolgskontrolle</b> Speisenbewertung unter Mitwirkung der Schülerinnen und Schüler
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> Die S. sind in der Lage Speisen für eine Zwei-Gang-Menü zu erstellen und verkaufsfördernd zu präsentieren Die S. können nach Rezepturen unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlust arbeiten S. berücksichtigen bei der Herstellung von einfachen Speisen das Hygienekonzept der Schule	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menüplanung aus einem Warenkorb</li> <li>▪ Verschriftliches Menü (EDV)</li> <li>▪ Arbeitsablaufplan nach Prüfungskriterien</li> <li>▪ Gastorientiertes Gespräch nach Prüfungsvorgabe</li> <li>▪ Vor- und Zubereitung sowie Anrichteweise einfacher Speisen</li> <li>▪ Rezepturberechnung</li> </ul>
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 02 – Text/Internetrecherche (E) LAT 03 – Vortragen und präsentieren LAT 09 – Mitschriften; (E) LAT 26 – Schriftliche Ausarbeitung; (E) LAT 31 – praktische Übungen (E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Eingesetztes Schulbuch: Junger Koch, Schulbibliothek, Internet, LM bzw. Warenkörbe	
<b>Organisatorische Hinweise</b> Der Unterricht findet grundsätzlich in Raum 107 statt. Ergänzend (Klassenteilung) wird Mittwoch und Donnerstag die Lehrküche miteinbezogen. Alle SchülerInnen erhalten am Ende des Projektes ein Protokoll, das alle Einzelleistungen und die Gesamtbewertung dokumentiert.	

<b>Gastorientierung</b> <b>Lernfeld 3.3: Speisenfolge</b>	
<b>Lernsituation 1:</b> Sie sind zukünftig für die korrekte Anfertigung der Menü- und Speisekarten in Ihrem Betrieb verantwortlich. Bereiten Sie sich so vor, dass Sie dieser Aufgabe gewachsen sind.	<b>Zeit 8UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b> Von Ihren Kolleginnen und Kollegen wurden die folgenden Speisenvorschläge eingereicht. Leider haben sich einige Fehler eingeschlichen und die Vorschläge müssen ggf. noch ergänzt werden.	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Zusammenfassung der Regeln der klassischen Menükunde sowie der korrespondierenden Getränke  <b>Lernerfolgskontrolle</b> Korregieren Sie ein fehlerhaftes Menü und ordnen Sie die Fehler Obergruppen zu.
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> S. sind in der Lage Menüs nach den Regeln der klassischen Menükunde zu erstellen. S. sind in der Lage korrespondierende Getränke zu Speisen und Menüs zu empfehlen.	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menüaufbau und -regeln</li> <li>▪ Planung, Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsabläufen</li> <li>▪ korrespondierende Getränke</li> </ul>
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 09 – Mitschriften; (E) LAT 10 – Pro- und Contra-Diskussion LAT 26 – Schriftliche Ausarbeitung; (E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Eingesetztes Schulbuch: Junger Koch, Schulbibliothek, Internet,	
<b>Organisatorische Hinweise</b> Die praktische Umsetzung zum LF 11 erfolgt u. a. im Projektunterricht Drei-Gang-Menü	

**Köchin/Koch**

<b>Gastorientierung</b> <b>Lernfeld 3.3: Speisenfolge</b>	
<b>Lernsituation 2: Projekt (3)</b> Sie haben die Aufgabe aus einem Warenkorb eine sinnvolle Speisenfolge zu planen und herzustellen.	<b>Zeit 40 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b>	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Speisekarten, Drei-Gang-Menü, Arbeitsablaufpläne, Gastorientierte Gespräche  <b>Lernerfolgskontrolle</b>
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> Die S. sind in der Lage Speisen für eine Drei-Gang-Menü zu erstellen und verkaufsfördernd zu präsentieren Die S. können nach Rezepturen unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlust arbeiten S. berücksichtigen bei der Herstellung von einfachen Speisen das Hygienekonzept der Schule	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menüplanung unter Berücksichtigung der Menükunde</li> <li>▪ Verschriftliches Menü (EDV)</li> <li>▪ Arbeitsablaufplan nach Prüfungskriterien</li> <li>▪ Gastorientiertes Gespräch inklusive korrespondierender Getränke</li> <li>▪ Menüzubereitung, Anrichteweise</li> <li>▪ Rezepturberechnung</li> </ul>
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 02 – Text/Internetrecherche (E) LAT 03 – Vortragen und präsentieren LAT 09 – Mitschriften; (E) LAT 26 – Schriftliche Ausarbeitung; (E) LAT 31 – praktische Übungen (E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Eingesetztes Schulbuch: Junger Koch, Schulbibliothek, Internet, LM bzw. Warenkörbe	
<b>Organisatorische Hinweise</b> Der Unterricht findet grundsätzlich in Raum 107 statt. Ergänzend (Klassenteilung) wird Mittwoch und Donnerstag die Lehrküche miteinbezogen. Alle SchülerInnen erhalten am Ende des Projektes ein Protokoll, das alle Einzelleistungen, Gesamtbewertung und Entwicklung dokumentiert.	

<b>Produktentwicklung und -pflege</b> <b>Lernfeld 3.4.1: Regionale In-und ausländische Küche</b>	
LS 1: Ihr Chef möchte im Rahmen der Essener „Gourmet-Meile“ regionale Speisen anbieten. Er bitte Sie um Mithilfe bei der Speisenauswahl.	<b>Zeit 8UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b>	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Speisekarten Ruhrgebietsküche/Rheinische Küche, Rezepte zum Thema <b>Lernerfolgskontrolle</b>
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> Die S. kennen die für Ihre Region typischen Lebensmittel und sind in der Lage diese nach regionalen Rezepturen einzusetzen	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Esskultur</li> <li>▪ regionale Lebensmittel und Speisen</li> <li>▪ Rezeptrecherche</li> <li>▪ Vor-/Zubereitung</li> <li>▪ Anrichteweisen</li> </ul>
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 03 – Vortragen und präsentieren, z. B. Referat, Impulsvortrag, Powerpoint-Präsentation LAT 04 – Bewertungsmatrix LAT 05 – Verschiedene Texterschließungstechniken: Markieren, exzerpieren, sinnentnehmendes Lesen LAT 06 – Gruppenarbeit (Regeln) LAT 07 – Handlungsorientierte Unterrichtsmethoden: ABC-Methode, Barometer, Blitzlicht, Expertenbefragung, Gruppenarbeit, Fishbowl, Markt der Möglichkeiten LAT 09 – Mitschriften; (E) LAT 10 – Pro- und Contra-Diskussion LAT 26 – Schriftliche Ausarbeitung; (E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Eingesetztes Schulbuch: Junger Koch, Schulbibliothek, Internet,	
<b>Organisatorische Hinweise</b> Die praktische Umsetzung zum LF 12	

<b>Produktentwicklung und -pflege</b> <b>Lernfeld 3.4: Regionale Speisen</b>	
<b>Lernsituation 2: Projekt (4)</b> Fertigen Sie aus einem regionalen Warenkorb ein Drei-Gang-Menü an.	<b>Zeit 40 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b> Ihr Küchenchef setzt zukünftig mehr auf regionale Küche und hat Sie damit beauftragt ein Drei-Gang-Menü zum Thema zu entwickeln.	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Speisekarten, Drei-Gang-Menü, Arbeitsablaufpläne, gastorientierte Gespräche  <b>Lernerfolgskontrolle</b>
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> Die S. sind in der Lage Speisen für eine Drei-Gang-Menü zu erstellen und verkaufsfördernd zu präsentieren Die S. können nach Rezepturen unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlust arbeiten S. berücksichtigen bei der Herstellung von einfachen Speisen das Hygienekonzept der Schule	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menüplanung unter Berücksichtigung der Menükunde</li> <li>▪ Verschriftliches Menü (EDV)</li> <li>▪ Arbeitsablaufplan nach Prüfungskriterien</li> <li>▪ Gastorientiertes Gespräch inklusive regionaler Alternativen</li> <li>▪ Menüzubereitung, Anrichteweise</li> <li>▪ Rezepturberechnung</li> </ul>
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 02 – Text/Internetrecherche (E) LAT 03 – Vortragen und präsentieren LAT 09 – Mitschriften; (E) LAT 26 – Schriftliche Ausarbeitung; (E) LAT 31 – praktische Übungen (E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Eingesetztes Schulbuch: Junger Koch, Schulbibliothek, Internet, LM bzw. Warenkörbe	
<b>Organisatorische Hinweise</b> Der Unterricht findet grundsätzlich in Raum 107 statt. Ergänzend (Klassenteilung) wird Mittwoch und Donnerstag die Lehrküche miteinbezogen. Alle SchülerInnen erhalten am Ende des Projektes ein Protokoll, das alle Einzelleistungen, Gesamtbewertung und Entwicklung dokumentiert.	

<b>Produktentwicklung und -pflege</b> <b>Lernfeld 3.4.2: Regionale In- und ausländische Küche</b>	
LS 2: Das deutsche Spezialitätenrestaurant	<b>Zeit 6 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b> Sie möchten sich später mit einem deutschen Spezialitätenrestaurant selbstständig machen und überlegen welche Spezialitäten in welcher Region angeboten werden.	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Speisekarte mit deutschen Spezialitäten und Rezepte zum Thema <b>Lernerfolgskontrolle</b>
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> Die S. kennen die deutschen regionalen Lebensmittel und sind in der Lage diese nach Rezepturen einzusetzen	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Esskultur</li> <li>▪ Deutsche regionale Lebensmittel und Speisen</li> <li>▪ Rezeptrecherche</li> <li>▪ Vor-/Zubereitung</li> <li>▪ Anrichteweisen</li> </ul>
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 03 – Vortragen und präsentieren, z. B. Referat, Impulsvortrag, Powerpoint-Präsentation LAT 04 – Bewertungsmatrix LAT 05 – Verschiedene Texterschließungstechniken: Markieren, exzerpieren, sinnentnehmendes Lesen LAT 06 – Gruppenarbeit (Regeln) LAT 07 – Handlungsorientierte Unterrichtsmethoden: ABC-Methode, Barometer, Blitzlicht, Expertenbefragung, Gruppenarbeit, Fishbowl, Markt der Möglichkeiten LAT 09 – Mitschriften; (E) LAT 10 – Pro- und Contra-Diskussion LAT 26 – Schriftliche Ausarbeitung; (E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Eingesetztes Schulbuch: Junger Koch, Schulbibliothek, Internet,	
<b>Organisatorische Hinweise</b>	



<b>Produktentwicklung und -pflege</b> <b>Lernfeld 3.4.3: Regionale In- und ausländische Küche</b>	
LS 3: Internationale Spezialitäten	<b>Zeit 6 UStd.</b>
<b>Einstiegsszenario:</b> Sie bewerben sich in einem internationalen Spezialitätenrestaurant und bereiten sich auf das Vorstellungsgespräch und das Probearbeiten vor	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Speisekarte mit internationalen Spezialitäten und Rezepte zum Thema <b>Lernerfolgskontrolle</b>
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> Die S. kennen internationale Spezialitäten und sind in der Lage diese nach Rezepturen zuzubereiten	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Esskultur</li> <li>▪ Internationale Spezialitäten</li> <li>▪ Rezeptrecherche</li> <li>▪ Vor-/Zubereitung</li> <li>▪ Anrichteweisen</li> </ul>
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT)</b> LAT 03 – Vortragen und präsentieren, z. B. Referat, Impulsvortrag, Powerpoint-Präsentation LAT 04 – Bewertungsmatrix LAT 05 – Verschiedene Texterschließungstechniken: Markieren, exzerpieren, sinnentnehmendes Lesen LAT 06 – Gruppenarbeit (Regeln) LAT 07 – Handlungsorientierte Unterrichtsmethoden: ABC-Methode, Barometer, Blitzlicht, Expertenbefragung, Gruppenarbeit, Fishbowl, Markt der Möglichkeiten LAT 09 – Mitschriften; (E) LAT 10 – Pro- und Contra-Diskussion LAT 26 – Schriftliche Ausarbeitung; (E)	
<b>Unterrichtsmaterialien/Fundstellen</b> Eingesetztes Schulbuch: Junger Koch, Schulbibliothek, Internet,	
<b>Organisatorische Hinweise</b>	



# Didaktische Jahresplanung Schuljahr 2020/2021

Bildungsgang  
Köchin/Koch

**Berufsbezogener Lernbereich**  
- Betriebsführung

Stand August 2020

## Köchin/Koch

<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Unterrichtsfach:</b> Betriebsführung <b>Lernfeld:</b> Lernfeldübergreifend <b>Lernsituation:</b> Der Betrieb stellt fest, dass die Azubis erhebliche Defizite beim Rechnen haben. (50 Unterrichtsstunden)	
<b>Einstiegsszenario:</b>  Da die Schulabgänger zunehmend schlechtere Rechenfähigkeiten mitbringen, hat der Betrieb beschlossen, einen verpflichtenden Kurs anzubieten.  Mit dieser Maßnahme soll gewährleistet werden, dass die Azubis Sicherheit beim Rechnen entwickeln und notfalls auch ohne elektronische Unterstützung mit dem Gast abrechnen können.  Inhalt des Kurses sollen die grundlegenden Rechenverfahren sein.	<b>Handlungsprodukt/Lernergebnis:</b>  <ul style="list-style-type: none"><li>- Klassenarbeit Grundrechenarten, Bruchrechnen, Maße und Gewichte</li><li>- Klassenarbeit Dreisatz</li><li>- Klassenarbeit Zinsrechnen</li></ul>
<b>Wesentliche Kompetenzen:</b>  Die Schülerinnen und Schüler können ...  <ul style="list-style-type: none"><li>- beim Erfassen der Lagerbestände während der Inventur helfen</li><li>- die erfassten Waren wertmäßig berechnen</li><li>- berechnen, wie viele Portionen aus einem Lebensmittel hergestellt werden können</li><li>- eine einfache Mengenkalkulation durchführen</li><li>- verschiedene Maße und Gewichte umrechnen</li><li>- erforderliche Arbeitszeiten bei variierender Mitarbeiterzahl berechnen</li><li>- Preise nach erfolgten Erhöhungen oder Senkungen errechnen</li><li>- Waren, Gewinne oder Kosten nach einem Schlüssel verteilen</li></ul>	<b>Konkretisierung der Inhalte:</b>  <ul style="list-style-type: none"><li>- Grundrechenarten</li><li>- Bruchrechnen</li><li>- Maße und Gewichte</li><li>- Volumen- und Flächenberechnung</li><li>- Dreisatz (gerade, ungerade, zusammengesetzt)</li><li>- Zinsrechnen</li></ul>
<b>Lern- und Arbeitstechniken:</b>  Übungsaufgaben in Einzel- und Partnerarbeit	
<b>Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle:</b>  Fachbuch „Fachrechnen für gastgewerbliche Berufe“, Informations- und Arbeitsblätter	

## Köchin/Koch

<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Unterrichtsfach:</b> Betriebsführung <b>Lernfeld 1.3:</b> Arbeiten im Magazin <b>Lernsituation:</b> Der Azubi Sven wird in verschiedenen Bereichen der Küche eingesetzt (10 Unterrichtsstunden)	
<b>Einstiegsszenario:</b>  Der Küchenchef erklärt Sven, dass die Verkaufspreise immer genau kalkuliert werden müssen, damit der Betrieb keinen Verlust macht.  Voraussetzung dafür ist eine genaue Einhaltung von Rezeptmengen sowie die Kenntnis von Gewichtsveränderungen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln.  Außerdem ist es wichtig, dem zunehmend gesundheitsbewussten Gast ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Angebot zu machen.	<b>Handlungsprodukt/Lernergebnis:</b>  - Klassenarbeit Prozentrechnen - Zusammenstellung von leichten Gerichten mit Angabe von Energie- und Nährstoffgehalt als Vorarbeit für eine sommerliche Angebotskarte
<b>Wesentliche Kompetenzen:</b>  Die Schüler können ...  - benötigte Rohstoffmengen für Speisen bestimmen unter Berücksichtigung von Vor- und Zubereitungsverlusten bzw. Lagerungsschwund sowie Gewichtszunahmen - Speisen nach ihrem Nährwert beurteilen	<b>Konkretisierung der Inhalte:</b>  - Prozentrechnen - Ernährungsrechnen
<b>Lern- und Arbeitstechniken:</b>  Übungsaufgaben in Einzel- und Partnerarbeit	
<b>Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle:</b>  Fachbuch „Fachrechnen für gastgewerbliche Berufe“, Informations- und Arbeitsblätter, Nährwerttabelle	

## Köchin/Koch

<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Unterrichtsfach:</b> Betriebsführung <b>Lernfelder 1.3</b> Arbeiten im Magazin <b>Lernsituation 1:</b> Aufbau des Lagers (4 Wochenstunden)	
<b>Einstiegsszenario:</b>  Im Anschluss an die Ausbildung in der Küche wechselt Sven entsprechend dem Ausbildungsplan ins Lager. Nach einer Führung durch diese Abteilung erhält er vom Magazinverwalter die Aufgabe, eine Übersicht über die verschiedenen Lagerräume und die dort herrschenden Lagerbedingungen anzufertigen. Die Übersicht soll auch darüber informieren, welche Produkte in den jeweiligen Räumen eingelagert werden. Der Plan soll den künftigen Azubis und neuen Mitarbeitern die Einarbeitung erleichtern.	<b>Handlungsprodukt/Lernergebnis:</b>  - Raumpläne mit Anforderungen an die Raumbedingungen sowie Zuordnung der wichtigsten Warengruppen
<b>Wesentliche Kompetenzen:</b>  Die Schüler können ...  - die Aufgaben eines Magazins beschreiben - die Hauptlagerarten nach verschiedenen Kriterien unterscheiden - die Anforderungen diverser Waren an die Lagerbedingungen erklären und begründen - die Bedeutung der richtigen Lagerung für die Vermeidung von Verlusten nachvollziehen - die Lagerhaltung als Voraussetzung eines kontinuierlichen Betriebs- und Produktionsablaufs beschreiben	<b>Konkretisierung der Inhalte:</b>  - Trockenlager - Kühllager - Tiefkühllager - Müll-Lagerung
<b>Lern- und Arbeitstechniken:</b>  Fallbeispiele	
<b>Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle:</b>  Informations- und Arbeitsblätter, Fachbuch je nach Bildungsgang „Hotel & Gast“ o.ä.	

## Köchin/Koch

<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Unterrichtsfach:</b> Betriebsführung <b>Lernfelder 1.3:</b> Arbeiten im Magazin <b>Lernsituation 2:</b> Organisation des Lagers <span style="float: right;">(8 Unterrichtsstunden)</span>	
<b>Einstiegsszenario:</b>  Zur Qualitätssicherung und zur Einarbeitung neuer Mitarbeiter sollen für die Arbeit im Magazin Arbeitsablaufpläne und Checklisten erstellt werden. Sven erhält die Aufgabe, die geforderten Pläne und Listen mit Unterstützung des Magazinverwalters zu erstellen.	<b>Handlungsprodukt/Lernergebnis:</b>  <ul style="list-style-type: none"><li>- Arbeitsablaufplanung von der Warenannahme bis zur Ausgabe an die anfordernde Abteilung</li><li>- Anfertigung von Checklisten</li><li>- Klassenarbeit Lagerhaltung</li></ul>
<b>Wesentliche Kompetenzen:</b>  Die Schüler können ...  <ul style="list-style-type: none"><li>- Bedarfsberechnung, Bezugsquellenermittlung und Angebotsvergleiche durchführen und als notwendige Voraussetzung für Bestellungen begründen</li><li>- anhand von Lagerkennziffern die Wirtschaftlichkeit der Lagerhaltung begründen und erläutern</li><li>- Waren überprüfen und Lieferscheine anhand der Bestellungen kontrollieren</li><li>- gelieferte Waren richtig einsortieren und auf der Lagerkartei- und Lagerfachkarte erfassen</li><li>- Probleme der Lagerhaltung wie Schwund, Verderb, Diebstahl und Beschädigung erklären und Maßnahmen zum Schutz vor derartigen Problemen erläutern</li></ul>	<b>Konkretisierung der Inhalte:</b>  <ul style="list-style-type: none"><li>- Bedarfsermittlung und Ermittlung von Bezugsquellen</li><li>- Angebotsvergleich</li><li>- Lagerkennziffern und Bestellung</li><li>- Wareneingangskontrolle</li><li>- Einsortieren und Verbuchen der Waren</li><li>- Verlustberechnungen</li><li>- Durchschnittsrechnen</li><li>- Mischungsrechnen</li></ul>
<b>Lern- und Arbeitstechniken:</b>  Übungsaufgaben in Einzel- und Partnerarbeit	
<b>Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle:</b>  Fachbuch „Fachrechnen für gastgewerbliche Berufe“, Informations- und Arbeitsblätter	

<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Unterrichtsfach:</b> Betriebsführung <b>Lernfelder 1.3:</b> <b>Arbeiten im Magazin</b> <b>Lernsituation 3:</b> Wareneinkauf <span style="float: right;">(8 Unterrichtsstunden)</span>	
<b>Einstiegsszenario:</b>  Der Magazinverwalter erklärt Sven die Notwendigkeit der genauen Kenntnis von Bezugspreisen für die Auswahl der Einkaufsquellen. Dabei weist er darauf hin, dass es nicht nur um den Vergleich der Materialpreise geht, sondern auch um die Warenqualität (Vor- und Zubereitungsverluste) sowie die Liefer- und Zahlungsbedingungen .	<b>Handlungsprodukt/Lernergebnis:</b>  - Klassenarbeit Bezug von Waren
<b>Wesentliche Kompetenzen:</b>  Die Schüler können ... <ul style="list-style-type: none"> <li>- Angebote auswerten und vergleichen</li> <li>- durch Einbeziehung von Qualitätskriterien, Liefer- und Zahlungsbedingungen</li> <li>- den besten Anbieter auswählen</li> </ul>	<b>Konkretisierung der Inhalte:</b>  - Brutto für netto - Rabatt und Skonto - Bezugskalkulation - Preisvergleiche
<b>Lern- und Arbeitstechniken:</b>  Übungsaufgaben in Einzel- und Partnerarbeit	
<b>Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle:</b>  Fachbuch „Fachrechnen für gastgewerbliche Berufe“, Informations- und Arbeitsblätter	



# **Didaktische Jahresplanung Schuljahr 2020/2021**

Bildungsgang  
Köchin/Koch

**Berufsbezogener Lernbereich**  
- Fremdsprache: Englisch

M. Kunert Stand August 2020



## Unterrichtsinhalte im Fach Englisch

Die Didaktische Jahresplanung im Bildungsgang "Köchin/Koch" ist für das 2. Ausbildungsjahr gemäß dem neuen Rahmenlehrplan und dem Beschluß der Bildungsgangkonferenz festgelegt. Die Inhalte orientieren sich an berufstypischen Lernsituationen, die fächerübergreifend erarbeitet werden.

Der Englischunterricht wird in den Mittelstufen jeweils zwei Stunden pro Woche erteilt. Die Schülerinnen/Schüler erhalten somit 80 Wochenstunden Unterricht innerhalb ihrer dreijährigen Ausbildungszeit. Schüler mit einem Hauptschulabschluß können, bei entsprechendem Notendurchschnitt, den FOR-Abschluß erlangen. Dieser wird, am Ende der Ausbildungszeit, auf Antrag ausgestellt.

Folgende Unterrichtsinhalte werden im Englischunterricht grundsätzlich erarbeitet:

- Präsentation/ Vorstellung von Personen
- Anlegen einer Lernkartei für (neue)Fachbegriffe.
- Erarbeitung von Fachvokabular im Zusammenhang mit Bewerbungen, schildern des eigenen Werdeganges.
- Erarbeitung des notwendigen Fachvokabulars für Beschreibungen verschiedener Ausbildungsorte (Hotel, Restaurant, Kantine,...) mit abschließender Präsentation der eigenen Ausbildungsstätte für den Gästebereich (LF 2).
- Erarbeitung von Fachvokabular rund um den zentralen Arbeitsplatz "Küche", Erstellung von Beschreibungen und Arbeitsabläufen (LF 1).
- Erkennen, Benennen und Beschreiben von Lebensmitteln. Verknüpfung mit Arbeitsabläufen, Rezepten und Arbeitsanweisungen (LF4/7/8). Erstellung und Übersetzung von Rezepten. Erstellung einer Speisekarte unter Wettbewerbsbedingungen.
- Erarbeitung von Fachvokabular zum Thema Getränke. Beschreibung und Empfehlung von Weinen. Rollenspiele "At the Restaurant"
- Übungen für den Bereich "Service" (LF 2).
- Kennenlernen/ Sammeln internationaler Essgewohnheiten. Landeskunde . Übungen zum Anwenden des neu erworbenen Wissens (Was empfehle ich, wenn Gäste z.B. kosher speisen wollen?) (LF2/4
- Wettbewerb Warenkorb- Create a Dish! Erstellung eines Gerichtes aus vorgegebenen Zutaten mit detaillierter Beschreibung des Arbeitsablaufes.

Berufszugehöriger Bereich: Englisch Mittelstufe: Lernfeldübergreifend	
<b>Lernsituationen:</b> <b>Choosing a Job</b>	<b>Zeit 6 UStd</b>
<b>Einstiegsszenario</b>  Frage: How many applications did you write?	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b>  Kennen des Fachvokabulars, Beschreiben des eigenen Werdeganges, Anwenden des Fachvokabulars in Übungstexten.n Lesen von Fachtexten Lernerfolgskontrolle: Schreiben einer Bewerbung
<b>Wesentliche Kompetenzen</b>  Die Schülerinnen und Schüler... erkennen, dass die englische Sprache "Bestandteil" des Deutschen ist (Anglizismen) entwickeln sprachliche Kompetenzen, um ihren eigenen Werdegang fachsprachlich angemessen zu beschreiben und zu reflektieren.	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <b>Unterrichts-Doppelstunden mit inhaltlichen Schwerpunkten</b> -Nennung und Umschreibung von Anglizismen -Präsentation einer Person (Partnerarbeit) -Lesen eines Textes über den Werdegang eines Kochazubis- Klärung der Fachbegriffe , Wiederholung grammatischer Strukturen, -Unterrichtsgespräche -lesen/schreiben von Bewerbungsbrief und Lebenslauf
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT):</b>	LAT 5; LAT 7; LAT 9; LAT 26
<b>Unterrichtsmaterialien</b> Medien: Diverse Arbeits- und Informationsblätter, OHP- Folien, Stellenanzeigen	
<b>Organisatorische Hinweise</b> Die Themen des Faches Englisch erfordern jeweils eine enge Abstimmung und Aktualisierung mit den Inhalten des restlichen berufsbezogenen Bereiches.	

Berufszugehöriger Bereich: Englisch Mittelstufe: Lernfeld 2 Arbeiten im Service	
<b>Lernsituationen:</b> <b>At the Restaurant</b>	<b>Zeit 6 UStd</b>
<b>Einstiegsszenario</b>  Frage: What does your restaurant look like? Where do you serve your dishes?	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b>  Kennen des Fachvokabulars, Beschreiben des eigenen Arbeitsplatzes, Anwenden des Fachvokabulars in Übungstexten. Lesen von Fachtexten über verschiedene Restaurant-/ bzw. Ausbildungsorte Lernerfolgskontrolle: Klassenarbeit zum Thema
<b>Wesentliche Kompetenzen</b>  Die Schülerinnen und Schüler...  entwickeln sprachliche Kompetenzen, um ihren eigenen Arbeitsplatz (das Restaurant, die Kantine,...) fachsprachlich angemessen zu beschreiben und zu reflektieren.	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <b>Unterrichts-Doppelstunden mit inhaltlichen Schwerpunkten</b> -Über die Präsentation von Restaurantbildern wird das Fachvokabular erarbeitet -es werden Fachtexte zu verschiedenen Restaurant- typen gelesen -Verschriftlichung von Beschreibungen der verschiedenen Ausbildungsorte -Wiederholung grammatischer und sprachlicher Strukturen
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT):</b>	LAT 5; LAT 7; LAT 9; LAT 26
<b>Unterrichtsmaterialien</b>	Medien: Diverse Arbeits- und Informationsblätter, OHP- Folien, Abbildungen von Restaurants, das Schulrestaurant
<b>Organisatorische Hinweise</b>	Die Themen des Faches Englisch erfordern jeweils eine enge Abstimmung und Aktualisierung mit den Inhalten des restlichen berufsbezogenen Bereiches.

erufszugehöriger Bereich: Englisch Mittelstufe: Lernfeld 2 Arbeiten in der Küche	
<b>Lernsituation:</b> At the kitchen	<b>Zeit 12 UStd</b>
<b>Einstiegsszenario</b>  Frage: What is your station? What do you do at work?	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b>  Kennen des Fachvokabulars, Beschreiben des eigenen Arbeitsplatzes (Küche), Anwenden des Fachvokabulares in Übungstexten. Lesen von Fachtexten über die verschiedenen Posten und deren Aufgabenschwerpunkte in der Küche Lernerfolgskontrolle: Klassenarbeit zum Thema
<b>Wesentliche Kompetenzen</b>  Die Schülerinnen und Schüler...  entwickeln sprachliche Kompetenzen, um ihren eigenen Arbeitsplatz (die Küche) fachsprachlich angemessen zu beschreiben und ihre dort verrichteten Arbeiten (Küchenutensilien, Tätigkeiten) zu beschreiben und zu reflektieren.	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <b>Unterrichts-Doppelstunden mit inhaltlichen Schwerpunkten</b> -Erstellung einer Übersicht zu den verschiedenen Posten in der Küche -lesen eines Fachtextes zur Beschreibung von Arbeitsabläufen in der Küche -Erstellung eigener Arbeitsbeschreibungen -Präsentation und Erarbeitung des Fachvokabulars des Arbeitsplatzes "Küche" auf der Grundlage von Abbildungen sowie der Schulküche (Realie) -Beschreibung des Arbeitsplatzes und der Utensilien
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT):</b>	LAT 5; LAT 7; LAT 9; LAT 26
<b>Unterrichtsmaterialien</b> Medien: Diverse Arbeits- und Informationsblätter, OHP- Folien, Abbildungen von Küchen	
<b>Organisatorische Hinweise</b> Die Themen des Faches Englisch erfordern jeweils eine enge Abstimmung und Aktualisierung mit den Inhalten des restlichen berufsbezogenen Bereiches.	

<b>Berufszugehöriger Bereich: Englisch</b> <b>Mittelstufe: Lernfelder 2 (Arbeiten in der Küche), 4 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen), 7 (Nachspeisen) &amp; 6 (Kalte und warme Büfets)</b>	
<b>Lernsituation:</b> <b>At the At the kitchen</b>	<b>Zeit 20 UStd</b>
<b>Einstiegsszenario</b>  Frage: What is your favourite food? How do you cook it? What else can you recommend?	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Kennen des Fachvokabulars, Beschreiben der Lebensmittel), Anwenden des Fachvokabulars in Übungstexten. Lesen von Fachtexten über die verschiedenen Nahrungsmittel und deren Zubereitung (Rezepte); Übersetzen sowie Erstellen einer Speisekarte Lernerfolgskontrolle: Klassenarbeit zum Thema
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> Die Schülerinnen und Schüler...  entwickeln sprachliche Kompetenzen, um ihre Handlungsprodukte (Gerichte, Speisen) fachsprachlich angemessen zu beschreiben und ihre verrichteten Arbeiten (Zubereitung) zu beschreiben und zu reflektieren. lesen Rezepte in auf sowie der Zielsprache und können diese in beide Richtungen übersetzen können Speisekarten übersetzen (deutsch/englisch und umgekehrt)	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <b>Unterrichts-Doppelstunden mit inhaltlichen Schwerpunkten</b> -Übungen und Texte zum Erlernen des Fachvokabulars -Methodenvielfalt: Matching, Domino, Memory- Techniken -lesen, übersetzen und verfassen von Rezepten -Transferübungen anhand echter Speisekarten
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT:)</b>	LAT 5; LAT 7; LAT 9; LAT 26
<b>Unterrichtsmaterialien</b> Medien: Diverse Arbeits- und Informationsblätter, OHP- Folien, Rezepte, Speisekarten, Realien (Obst/Gemüse// Kräuter/...)	
<b>Organisatorische Hinweise</b> Die Themen des Faches Englisch erfordern jeweils eine enge Abstimmung und Aktualisierung mit den Inhalten des restlichen berufsbezogenen Bereiches.	

Berufszugehöriger Bereich: Englisch Mittelstufe: Lernfeld 8 (die Speisekarte)	
<b>Lernsituation:</b> <b>Creating a menu</b>	<b>Zeit 4 UStd</b>
<b>Einstiegsszenario</b>  Frage: If you would become your own boss- what would your menu look like?	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b>  Anwenden des Fachvokabulares in einer berufsrelevanten Aufgabenstellung Lernerfolgskontrolle: die selbsterstellte Speisekarte in der Zielsprache
<b>Wesentliche Kompetenzen</b>  Die Schülerinnen und Schüler...  wenden ihr erworbenes Fachvokabular in einer berufsspezifischen Aufgabenstellung an messen sich und ihr Können in einem Wettbewerb mit den Mitschülerinnen und Schülern	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <b>Unterrichts-Doppelstunden mit inhaltlichen Schwerpunkten</b> -Präsentation eines "Wettbewerbs": Become your own Boss! -Schülerer arbeiten in Partnerarbeit eine Präsentation und eine Speisekarte für "ihr" Restaurant und wenden somit ihr erworbenes Wissen an -aufgrund des Wettbewerb-Charakters mit seinen eng gesteckten Vorgaben werden am Ende drei erste Plätze (von der Lehrkraft) vergeben -die Lerngruppe evaluiert im Plenum
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT):</b>	LAT 5; LAT 7; LAT 9; LAT 13; LAT 26
<b>Unterrichtsmaterialien</b>  Medien: Diverse Arbeits- und Bastelblätter, OHP- Folien, Clip-Arts, Speisekarten als Vorlage , Realien	
<b>Organisatorische Hinweise</b>  Die Themen des Faches Englisch erfordern jeweils eine enge Abstimmung und Aktualisierung mit den Inhalten des restlichen berufsbezogenen Bereiches.	

Berufszugehöriger Bereich: Englisch Mittelstufe: Lernfeld 2 (die Getränkekarte)	
<b>Lernsituation:</b> <b>Beverages</b>	<b>Zeit 12 UStd</b>
<b>Einstiegsszenario</b>  Frage: What beverage goes well with your food?	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> Kennen des Fachvokabulars, Beschreiben und kategorisieren der Getränke, Anwenden des Fachvokabulars in Dialogen. Lesen von Fachtexten über die verschiedenen Getränkearten und deren Herstellung (Bier, Wein) Übersetzen/Erstellen einer Getränkekarte Lernerfolgskontrolle: Klassenarbeit zum Thema
<b>Wesentliche Kompetenzen</b>  Die Schülerinnen und Schüler... entwickeln sprachliche Kompetenzen, um die thematisierten Getränke fachsprachlich angemessen zu kategorisieren, zu beschreiben und über ihre Zubereitung sowie der speisebegleitenden Darreichung zu reflektieren. lesen Fachtexte über die Herstellung und gastronomisch korrekte Darreichung der thematisierten Getränke	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <b>Unterrichts-Doppelstunden mit inhaltlichen Schwerpunkten</b> -Kategorisierung verschiedenster Getränke, Erarbeitung des Fachvokabulars, Erstellung von Postern -lesen von Fachtexten zur Bierherstellung, Übungen zur Beschreibung verschiedener Biersorten, Erarbeitung des Fachvokabulars -lesen von Fachtexten zur Weinherstellung, Übungen zur Beschreibung verschiedener Weinsorten, Erarbeitung des Fachvokabulars -Übungen und Dialoge zur Präsentation, Beschreibung und Empfehlung der thematisierten Getränke
<b>Lern- und Arbeitstechniken (LAT):</b>	LAT 5; LAT 7; LAT 9; LAT 13; LAT 26
<b>Unterrichtsmaterialien</b>	Medien: Diverse Arbeits- und Informationsblätter, OHP- Folien, Getränkekarten (Realien), Plakate
<b>Organisatorische Hinweise</b>	Die Themen des Faches Englisch erfordern jeweils eine enge Abstimmung und Aktualisierung mit den Inhalten des restlichen berufsbezogenen Bereiches.

<b>Berufszugehöriger Bereich: Englisch</b> <b>Mittelstufe: Lernfeld 1 ( Arbeiten in der Küche),2 (Arbeiten im Service) 4 (Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen), 7 (Nachspeisen) &amp; 8 (A la Carte)</b>	
<b>Lernsituation:</b> (Inter-) National Food/ Creative Recipe writing	<b>Zeit 8 UStd</b>
<b>Einstiegsszenario</b> Frage: What Food or beverage is known worldwide? Can you compete?	<b>Handlungsprodukt / Lernergebnis</b> wenden ihr erworbenes Fachvokabular in einer berufsspezifischen Aufgabenstellung an reflektieren über die heimische sowie internationale Küche messen sich und ihr Können in einem Wettbewerb mit den Mitschülerinnen und Schülern Lernerfolgskontrolle: Ehrung der drei besten Rezeptideen/ "Medaillen"
<b>Wesentliche Kompetenzen</b> Die Schülerinnen und Schüler... entwickeln schriftliche Kompetenzen, um die heimische sowie internationale Küche fachsprachlich angemessen zu beschreiben wenden ihr erworbenes Fachvokabular in einer berufsspezifischen Aufgabenstellung an messen sich und ihr Können in einem Wettbewerb mit den Mitschülerinnen und Schülern	<b>Konkretisierung der Inhalte</b> <b>Unterrichts-Doppelstunden mit inhaltlichen Schwerpunkten</b> -Sammlung und Beschreibung von internationalen Speisen, Getränken und Lebensmitteln -Übungen und Fachtexte zu (inter-) nationalen Speisen -Erstellung eines Gerichts auf Grundlage eines vorgegebenen Warenkorbes -Ziel ist ein detaillierter Arbeitsablaufplan in der Zielsprache -aufgrund des Wettbewerb-Charakters mit seinen eng gesteckten Vorgaben werden am Ende drei erste Plätze (von der Lehrkraft) vergeben
<b>Arbeitstechniken (LAT):</b>	LAT 5; LAT 7; LAT 9; LAT 13; LAT 20; LAT 26
<b>Unterrichtsmaterialien</b> Medien: Diverse Arbeits- und Informationsblätter, OHP- Folien	
<b>Organisatorische Hinweise</b> Die Themen des Faches Englisch erfordern jeweils eine enge Abstimmung und Aktualisierung mit den Inhalten des restlichen berufsbezogenen Bereiches.	