



Umsetzungshilfe für die Ausbildungsberufe Koch/Köchin und Fachkraft Küche

Jahrgangsstufe 11

BERUFSSCHULE

ISB

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung München



Staatsinstitut für Schulqualität
und Bildungsforschung München

**Umsetzungshilfe für die
Ausbildungsberufe
Koch/Köchin und Fachkraft Küche
Jahrgangsstufe 11**

München, März 2025



Erarbeitet im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Unterricht und Kultus

Leitung des Arbeitskreises:

Alfred Stark

Staatsinstitut für Schulqualität und
Bildungsforschung (ISB), München

Mitglieder des Arbeitskreises:

Nadine Bach

Staatliche Berufsschule Donauwörth

Markus Bötz

Staatliche Berufsschule Bad Kissingen

Stefan Obermüller

Staatliche Berufsschule Regen

Andreas Popp

Staatliches Berufliches Schulzentrum

Herzogenaurach-Höchstädt an der Aisch

Martin Rudholzer

Staatliche Berufsschule Freilassing

Sabine Bovensiepen, Beraterin

Staatliche Führungsakademie für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten Landshut

Landwirtschaft und Forsten Landshut

Florian Vogel, Berater

Cramers Schlossrestaurant Hohenkammer

BildnachweisTitelseite:

[iStockphoto.com/shironosov](https://www.iStockphoto.com/shironosov)

Herausgeber:

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung

Anschrift:

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung

Abteilung Berufliche Schulen

Schellingstr. 155

80797 München

Tel.: 089 2170-2211

Fax: 089 2170-2215

Internet: www.isb.bayern.de

E-Mail: berufliche.schulen@isb.bayern.de

Layout/Satz:

PrePress-Salumae.com, Kaisheim

Inhaltsverzeichnis

1	Vorwort.....	5
2	Leitgedanken	6
2.1	Neuerungen in den Lehrplanrichtlinien	6
2.2	Spiralcurricularer Ansatz	7
2.3	Neuerungen in der Prüfungsordnung	9
2.4	Berufliche Handlungskompetenz.....	11
2.5	Lesehinweise.....	14
2.6	Kompetenzformulierungen als Ausgangspunkt für Lernsituationen.....	15
2.7	Lernprozess als vollständige Handlung	16
2.8	Entwicklung einer Lernsituation.....	17
2.9	Dimensionen von Lernsituationen	19
2.10	Das Unterrichtsprinzip <i>Berufssprache Deutsch</i> in gastronomischen Ausbildungsberufen.....	20
3	Zum Umgang mit der Handreichung	22
4	Illustrierende Aufgaben	23
4.1	Küche und Ernährung – Lernfeld 8.....	23
4.1.1	Curriculare Analyse	24
4.1.2	Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung	24
4.1.3	Hinweise zum Unterricht.....	26
4.1.4	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Speisekarte: Fischgerichte 8.1	26
4.1.5	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Speisekarte: Fischgerichte 8.2....	26
4.1.6	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Speisekarte: Fischgerichte 8.3....	27
4.1.7	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Speisekarte: Fischgerichte 8.4....	27
4.1.8	Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien.....	27
4.2	Vegetarische Ernährung – Lernfeld 9	29
4.2.1	Curricularer Bezug.....	30

4.2.2	Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung	30
4.2.3	Hinweise zum Unterricht.....	31
4.2.4	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Vegetarische und vegane Menüs 9.1.....	32
4.2.5	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Vegetarische und vegane Menüs 9.2.....	32
4.2.6	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Vegetarische und vegane Menüs 9.3.....	32
4.2.7	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Vegetarische und vegane Menüs 9.4.....	33
4.2.8	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Vegetarische und vegane Menüs 9.5.....	33
4.2.9	Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien.....	33
5	Vom Lernfeld zum Leistungsnachweis.....	35
6	Anhang / Quellen	36

1 Vorwort

Mit Beginn des Schuljahrs 2022/23 wurden die novellierten und neu strukturierten Lehrplanrichtlinien der Berufsausbildung für gastgewerbliche Berufe in Kraft gesetzt. Dabei wurden insgesamt sieben Berufe neu geordnet. Die Lehrplanrichtlinien stehen auf der Homepage des Staatsinstituts für Schulqualität und Bildungsforschung (www.isb.bayern.de) zur Einsicht und als Download zur Verfügung.

In den letzten Jahren sind die berufstypischen Arbeitsprozesse in gastronomischen Betrieben einem großen Wandel hinsichtlich der Ernährungsgewohnheiten als auch der Arbeitsprozesse unterworfen. Dies zeigt sich in den Metathemen Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Hygiene und Kommunikation. So ist eine stete Weiterentwicklung sowohl der fachlichen als auch der überfachlichen Kompetenzen unerlässlich.

Die vorliegende Umsetzungshilfe soll Lehrkräfte, die in diesem Ausbildungsberuf tätig sind, bei der Vermittlung von fachlichen Inhalten der lernfeldstrukturierten Lehrplanrichtlinie der Jahrgangsstufe 11 unterstützen und damit den Erwerb beruflicher Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler fördern. Gezielte Hinweise zeigen Verknüpfungsmöglichkeiten zwischen Lernfeldern und Bündelungsfächern auf und ermöglichen eine schul- und lehrerspezifische Weiterentwicklung der schulinternen didaktischen Jahrespläne.

Aufgrund der o. g. Neuordnung der Lehrplanrichtlinie ist insbesondere die Weiterqualifizierung der Lehrkräfte von essenzieller Bedeutung. Die vorliegende Umsetzungshilfe, insbesondere die Lehrplananalysen und die Empfehlungen zu den Fächern, sollen dabei helfen, diese Herausforderungen zu meistern.

Mein besonderer Dank gilt allen Lehrkräften des Arbeitskreises sowie den Beraterinnen und Beratern der Umsetzungshilfe.

Dr. Alfons Frey

Direktor des ISB

2 Leitgedanken

2.1 Neuerungen in den Lehrplanrichtlinien

Der Aufbau der Lehrplanrichtlinien weg von einem fachsystematischen, hin zu einem lernfeldorientierten Ansatz erfordert einen veränderten Blick auf den Unterricht. Neben den didaktisch-methodischen Überlegungen ergibt sich aus dem Lernfeldansatz die Chance, Änderungen und Prozesse der betrieblichen Wirklichkeit noch stärker in das unterrichtliche Geschehen zu stellen.

Darüber hinaus integriert der nun vorliegende Lehrplan die Metathemen Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Hygiene und Kommunikation. Diese stellen immanente Bestandteile des Unterrichts und grundlegendes Unterrichtsprinzip dar.

Eine wesentliche Neuerung ist die gemeinsame Beschulung aller sieben neugeordneten Ausbildungsberufe im ersten Ausbildungsjahr. Das heißt, die Lernfelder 1 bis 5 werden im ersten Ausbildungsjahr berufsübergreifend mit den Berufen Fachkraft für Gastronomie, Fachmann und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachmann und Fachfrau für Systemgastronomie, Hotelfachmann und Hotelfachfrau und Kauffmann für Hotelmanagement und Kauffrau für Hotelmanagement beschult. Dies entspricht dem multiprofessionellen Arbeiten in einem Gastronomiebetrieb und fordert die abteilungsübergreifende Kommunikationskompetenz der Auszubildenden.

Diese Neuerung greift auch im zweiten Ausbildungsjahr. Hier werden die beiden Berufe Koch und Köchin sowie Fachkraft Küche gemeinsam beschult.

Die beiden nachfolgenden Tabellen zeigen in einem kurzen Überblick die Aufteilung der Lernfelder und Bündelungsfächer der Jahrgangsstufen 10 und 11.

Tabelle 1,2: Bündelungsfächer und Lernfelder, Jgst. 10 und 11

Bündelungsfächer und Lernfelder Jgst. 10	
Betriebsorganisation	
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen
Küche und Ernährung	
3	In der Küche arbeiten

Restaurant und Service	
4	Restaurant vorbereiten und pflegen
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen

Bündelungsfächer und Lernfelder Jgst. 11	
Küche und Ernährung	
6	Suppen und Saucen herstellen und Präsentieren
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und Präsentieren
8	Gerichte aus Fisch herstellen und Präsentieren
Vegetarische Ernährung	
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten
Pâtisserie	
10	Süßspeisen herstellen und präsentieren

Diese Umsetzungshilfe erklärt den Aufbau und die Intension des Lehrplans und soll Ihnen aus schulorganisatorischer und didaktischer Sicht Konzepte bieten, die innovative Herangehensweisen für zeitgemäßes Unterrichten darstellen können.

2.2 Spiralcurricularer Ansatz

Die Bündelungsfächer mit ihren Lernfeldern verfolgen durch den spiralcurricularen Ansatz verschiedene Zielsetzungen. Diese beispielhaften Tabellen bieten einen Überblick, inwiefern Mindestinhalte zunehmend komplexer in den Jahrgangsstufen unterrichtet werden können.

Tabelle 1,4,5: Beispielhafter Überblick der Mindestinhalte aufbauend über die JgSt.

Handlungsfelder Fachkraft Küche	1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	
Aufgaben in der Speisenzubereitung kennen lernen und durchführen	Lernfeld 3 In der Küche arbeiten	Lernfeld 6 Suppen und Saucen herstellen und präsentieren	

		<p>Lernfeld 7 Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</p> <p>Lernfeld 8 Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren</p> <p>Lernfeld 9 Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten</p> <p>Lernfeld 10 Süßspeisen herstellen und präsentieren</p>	
--	--	---	--

Handlungsfelder Koch/Köchin	1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr
Aufgaben in der Speisenzubereitung kennen lernen und durchführen	<p>Lernfeld 3 In der Küche arbeiten</p>	<p>Lernfeld 6 Suppen und Saucen herstellen und präsentieren</p> <p>Lernfeld 7 Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</p> <p>Lernfeld 8 Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren</p> <p>Lernfeld 9 Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten</p> <p>Lernfeld 10 Süßspeisen herstellen und präsentieren</p>	<p>Lernfeld 11 Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten</p> <p>Lernfeld 13 Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren</p>
Aufgaben in der Warenwirtschaft kennen lernen und durchführen	<p>Lernfeld 2 Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p>		<p>Lernfeld 12 Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen</p> <p>Lernfeld 14 Eine Aktionswoche organisieren und</p>

			betriebswirtschaftlich beurteilen
--	--	--	-----------------------------------

2.3 Neuerungen in der Prüfungsordnung

Die Fachkräfte Küche haben eine Zwischenprüfung und eine Abschlussprüfung abzulegen.

Die Zwischenprüfung findet im dritten Ausbildungshalbjahr statt. Dabei ist zu beachten, dass die Lernfelder 1 bis 5 des Rahmenlehrplans für die Fachkraft Küche vor der Zwischenprüfung zu unterrichten sind. Am Ende desselben Ausbildungsjahres findet die Abschlussprüfung statt.

Die Inhalte, die Dauer sowie der Zeitpunkt der Prüfungen sind in den Prüfungsanforderungen der Ausbildungsordnung geregelt.

Einen Überblick über die Prüfungsstruktur der Fachkräfte Küche bietet die folgende Abbildung:

Abbildung 1: Prüfungsbereiche und Gewichtung

Zwischen- und Abschlussprüfung Fachkraft Küche		
Teil der Prüfung	Prüfungsbereiche	Gewichtung
Zwischenprüfung	Küchentechnische Praxis	Erster Teil (20 %)
		Zweiter Teil (80 %)
Abschlussprüfung	Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten	70 %
	Produkte und Lagerhaltung sowie	20 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	10 %

Das Ergebnis der Zwischenprüfung geht nicht in das Ergebnis der Abschlussprüfung ein.

Die Fachkraft Küche wird zweijährig ausgebildet. Im Anschluss an die abgeschlossene Berufsausbildung haben die Auszubildenden die Möglichkeit, das dritte Ausbildungsjahr zu ergänzen und als Koch oder Köchin abzuschließen.

¹ BIBB: Ausbildung gestalten. Fachkraft Küche, Koch und Köchin. Bonn 2022, S. 102.

Eine wesentliche Änderung in der Ausbildung der Köche und Köchinnen ist die Änderung hin zur gestreckten Abschlussprüfung. Bei dieser Prüfungsart (§ 44 BBiG) findet keine Zwischenprüfung statt, sondern eine Abschlussprüfung, die sich aus zwei bewerteten Teilen zusammensetzt. Teil 1 und 2 werden zeitlich voneinander getrennt geprüft. Beide Prüfungsteile fließen nach einem festgelegten Verhältnis in das Gesamtprüfungsergebnis ein.

Die Ausbildung zum Koch bzw. zur Köchin gliedert sich somit in zwei Ausbildungsphasen, jeweils vor und nach Teil 1 der Gestreckten Abschlussprüfung (GAP 1).

Die Kompetenzen der Lernfelder 1 bis 8 des Rahmenlehrplans sind mit den Qualifikationen der Ausbildungsordnung abgestimmt und somit Grundlage für den Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit, Lernfeld 6: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren, Lernfeld 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren und Lernfeld 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren zu Beginn der Jahrgangsstufe 11 zu unterrichten.

Dies sollten die Lehrkräfteteams bei der Erstellung der didaktischen Jahrespläne berücksichtigen.

Einen Überblick über die Prüfungsstruktur der gestreckten Abschlussprüfung bietet die folgende Abbildung:

Abbildung 2: Übersicht über die Prüfungsstruktur von Teil 1 und 2 der „Gestreckten Abschlussprüfung“

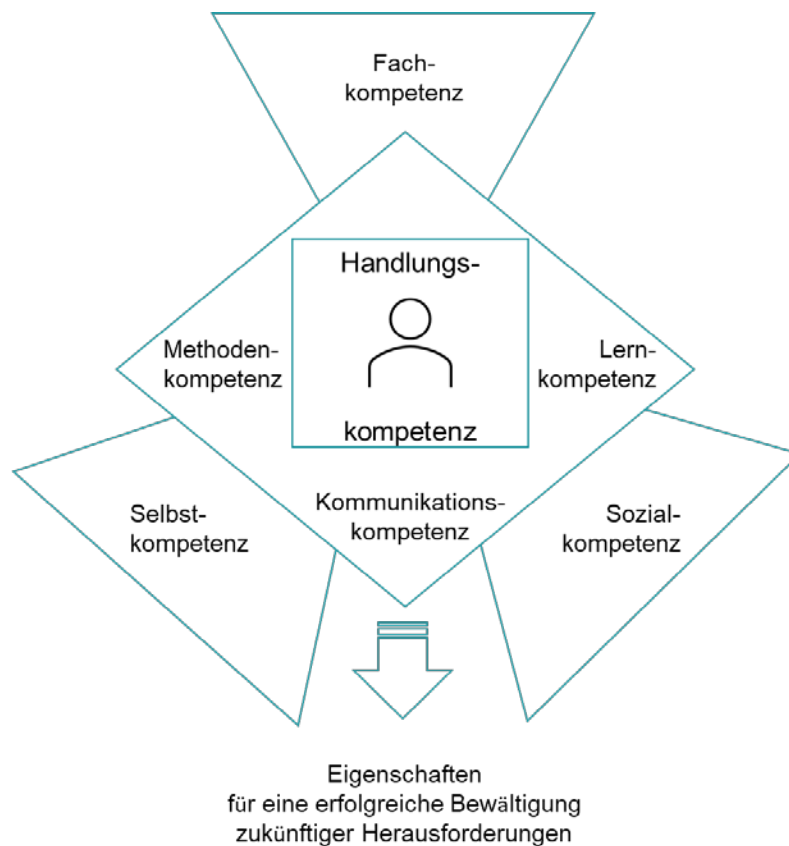
„Gestreckte Abschlussprüfung“ Koch/Köchin			
Teil der „Gestreckten Abschlussprüfung“	Prüfungsbereiche		Gewichtung
Teil 1	Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten	Erster Teil (30 %)	25 %
		Zweiter Teil (70 %)	
Teil 2	Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs		35%
	Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft		15 %
	Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team		15 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde		10 %

² BIBB: Ausbildung gestalten. Fachkraft Küche, Koch und Köchin. Bonn 2022, S. 112.

2.4 Berufliche Handlungskompetenz

Im Zentrum der KMK-Rahmenlehrpläne steht die Fokussierung auf den Erwerb beruflicher Handlungskompetenz und damit einhergehend die Realisierung von kompetenzorientiertem Unterricht. Dieser ist nach thematischen Einheiten, nach Lernfeldern strukturiert. Diese Lernfelder sind aus beruflichen Aufgabenstellungen und Handlungsfeldern abgeleitet und bilden eine umfassende berufliche Handlungskompetenz ab, indem bedeutende Kompetenzen beschrieben werden.

Abbildung 3: Kompetenzzusammenspiel zur Erreichung der Handlungskompetenz



Im Kontext eines kompetenzorientierten Unterrichts ist einerseits die bisherige Anforderung geblieben, dass die Schülerinnen und Schüler einschlägiges und aktuelles Fachwissen erwerben sollen, andererseits kommt die Notwendigkeit hinzu, den Wissenserwerb zudem auf die Entwicklung beruflicher Handlungsfähigkeiten auszurichten.

¹ KMK: Handreichung für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule und ihre Abstimmung mit Ausbildungsordnungen des Bundes für anerkannte Ausbildungsberufe. Berlin 2011, S. 15 f.

Um den Kompetenzanspruch curricular zu verankern, wurden die Lernfeldlehrpläne implementiert. Ehemals sehr konkrete, kleinschrittige, weitgehend kognitive Lernziele der curricularen Lehrpläne wurden in sog. „Zielformulierungen“ umbenannt. Hier wird nicht das im Unterricht zu erwerbende Wissen beschrieben, sondern welche berufsbezogenen Handlungen im Lernprozess vollzogen werden sollen.

Die Umsetzung des lernfeldorientierten Lehrplans hat zum Ziel, die Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler zu fördern. Unter Handlungskompetenz wird die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen verstanden, sich in privaten, gesellschaftlichen und beruflichen Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten. Sie entfaltet sich in den drei Dimensionen Fach-, Selbst- und Sozialkompetenz sowie der integrierten Methodenkompetenz.

Die Schülerinnen und Schüler sollen befähigt werden, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, methodengeleitet und selbständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen. Fachkompetenz setzt ein solides Fachwissen voraus. Hinzu kommt die Fähigkeit zur Anwendung dieses Wissens.

Die Lernenden sollen sich zu individuellen Persönlichkeiten entwickeln, die Anforderungen in der Familie, im öffentlichen Leben sowie im Beruf durchdenken und beurteilen, ihre Begabungen entfalten und Lebenspläne fassen und fortentwickeln. Diese beschriebene Selbstkompetenz umfasst sowohl Eigenschaften wie Selbständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein als auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Die Sozialkompetenz stellt, neben der Fachkompetenz und der Selbstkompetenz, den dritten Kompetenzbereich dar. Die Schülerinnen und Schüler sollen soziale Beziehungen gestalten können, indem sie Zuwendungen und Spannungen erfassen, verstehen und sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinandersetzen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Integraler Bestandteil der drei genannten Kompetenzbereiche sind die Methodenkompetenz, die Lernkompetenz sowie die kommunikative Kompetenz. Die Schülerinnen und Schüler sollen lernen, bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen zielgerichtet und planmäßig vorzugehen und dabei Lerntechniken anzuwenden und Lernstrategien zu entwickeln. Um kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten, müssen eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Kommunikationspartner wahrgenommen, verstanden und dargestellt werden.¹

Selbständiges und verantwortungsbewusstes Denken und Handeln als übergreifendes Ziel muss Teil des didaktisch-methodischen Gesamtkonzeptes sein. In diesem Sinne sind Unterrichtsmethoden anzuwenden, mit denen Handlungskompetenz unmittelbar

gefördert wird. Eine Lernsituation ist als Planungshilfe zur Strukturierung des Lernfeldunterrichts anzusehen. Lernsituationen stellen keine Unterrichtsmethode dar, sondern sind methodisch auszugestalten.

2.5 Lesehinweise

Abbildung 4: Rahmenlehrplan für die Ausbildungsberufe der Gastronomie vom 17.12.2021, S. 30

fortlaufende Nummer	Kernkompetenz der übergeordneten beruflichen Handlung ist niveaugemessen beschrieben	Angabe des Ausbildungsjahres; Zeitrichtwert
Lernfeld 1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	1 Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
<p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, ihre Rolle innerhalb des Betriebes mitzugestalten und ihren Betrieb zu repräsentieren.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Berufsbilder im Gastgewerbe sowie Leitbild und Organisationsstruktur ihres Betriebes. Sie suchen und bewerten Informationen und deren Quellen zur Darstellung (<i>Organisationsstrukturen, Arbeitsteilung</i>) und erschließen das Leistungsspektrum ihres Betriebes.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Anforderungen an die Rolle als Gastgeber und Gastgeberin sowie im Team. Sie erkunden Kommunikationsformen und erfassen Kommunikationsstörungen. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Arbeitsfelder im Gastgewerbe und die Internationalität der Branche. Sie ermitteln Möglichkeiten und Chancen der persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung (<i>Aufstiegschancen, Fort- und Weiterbildung</i>) sowie die beruflichen Herausforderungen (<i>persönliche Gesundheit</i>).</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über das betriebliche Qualitätsmanagement (<i>Arbeitssicherheit, Personal-, Betriebs- und Produkthygiene</i>) und betriebliche Nachhaltigkeitsmaßnahmen (<i>sozial, ökologisch, ökonomisch</i>).</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler planen eine Präsentation über ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit. Sie entwickeln Kriterien zur Bewertung von Präsentationen und beachten Datenschutz sowie Urheber- und Persönlichkeitsrechte.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wählen geeignete Präsentationsmedien aus und erstellen eine Präsentation.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler präsentieren ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit adressatengerecht auch in einer Fremdsprache.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler reflektieren Kriterien geleiteter Arbeitsprozess sowie die Präsentationen. Sie geben Feedback und nehmen dieses an. Sie leiten Empfehlungen für ihre Rolle im Betrieb und gegenüber dem Gast ab.</p>		
1. Satz enthält generalisierte Beschreibung der Kernkompetenz (siehe Bezeichnung des Lernfeldes) am Ende des Lernprozesses des Lernfeldes		
verbindliche Mindestinhalte sind kursiv markiert		
Komplexität und Wechselwirkungen von Handlungen sind berücksichtigt		
offene Formulierungen ermöglichen den Einbezug organisatorischer und technologischer Veränderungen		
Nachhaltigkeit in Lern- und Arbeitsprozessen ist berücksichtigt		
Datenschutz und Datensicherheit sind berücksichtigt		
offene Formulierungen ermöglichen unterschiedliche methodische Vorgehensweisen unter Berücksichtigung der Sachausstattung der Schulen		
berufssprachliche Handlungssituationen berücksichtigen		
Fremdsprache ist berücksichtigt		
Fach-, Selbst-, Sozialkompetenz; Methoden-, Lern- und kommunikative Kompetenz sind berücksichtigt		Gesamttext gibt Hinweise zur Gestaltung ganzheitlicher Lernsituationen über die Handlungsphasen hinweg

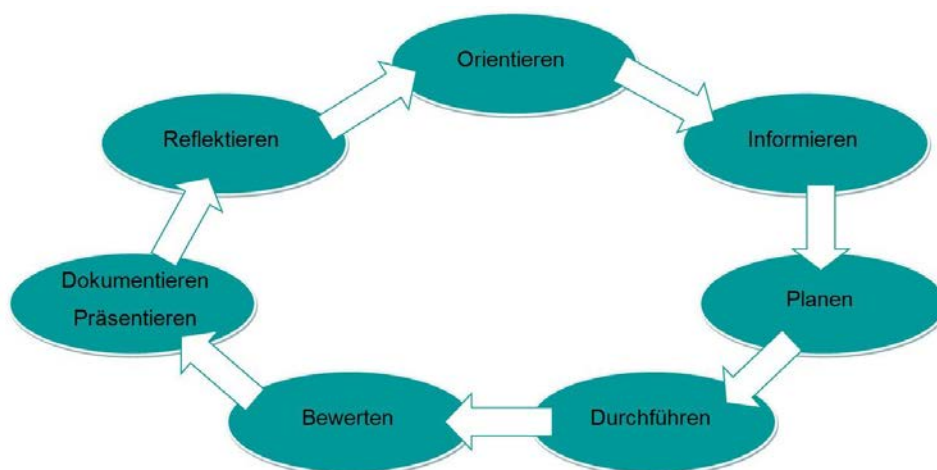
2.6 Kompetenzformulierungen als Ausgangspunkt für Lernsituationen

In den verschiedenen Lernfeldern werden Handlungskompetenzen beschrieben, die von den Auszubildenden am Ende des Lernprozesses erwartet werden. Entsprechend dieser geforderten Kompetenzen werden durch das Lehrerteam Lernsituationen entwickelt, die selbstreguliertes Lernen fördern. In ihrer Gesamtheit haben die Lernsituationen eines jeden Lernfeldes die Aufgabe, die beschriebenen Kompetenzen des Lernfeldes abzudecken. Im Rahmen der didaktischen Jahresplanung stimmen die Lehrkräfte die Lernfelder aufeinander ab. Durch die mit dem Lernfeldkonzept verbundene große pädagogische Freiheit können schulische und regionale Bedingungen leichter berücksichtigt werden. Im Rahmen der Schwerpunktsetzung besteht die Chance, dem jeweiligen Schulprofil Rechnung zu tragen.

2.7 Lernprozess als vollständige Handlung

Die Handlungsorientierung ist das didaktische Leitbild des Lernfeldkonzeptes. In Form von konkreten Handlungsaufträgen wird den Schülerinnen und Schülern eine Hilfestellung gegeben. Sie nehmen die Rolle der in einer beruflichen Aufgaben- oder Problemstellung handelnden Person ein und sind zur Lösung des Problems bzw. zur Erarbeitung eines Lösungsvorschlags aufgefordert. Die Schülerinnen und Schüler durchlaufen in ihrem selbstgesteuerten Lernprozess die in der folgenden Abbildung dargestellten gleichbedeutenden Phasen der vollständigen Handlung. Die Lernenden orientieren sich an der gegebenen Aufgaben- oder Problemstellung, beschaffen sich die notwendigen Informationen, planen die Handlungen und führen diese durch. Diese werden von ihnen überprüft und bei Bedarf korrigiert. Sie bewerten ihre Aufgaben- bzw. Problemlösung und reflektieren ihren Lern- und Bearbeitungsprozess.

Abbildung 5: Die vollständige Handlung



⁵ ISB: Selbstreguliertes Lernen in Lernfeldern. München 2009, S. 18

2.8 Entwicklung einer Lernsituation

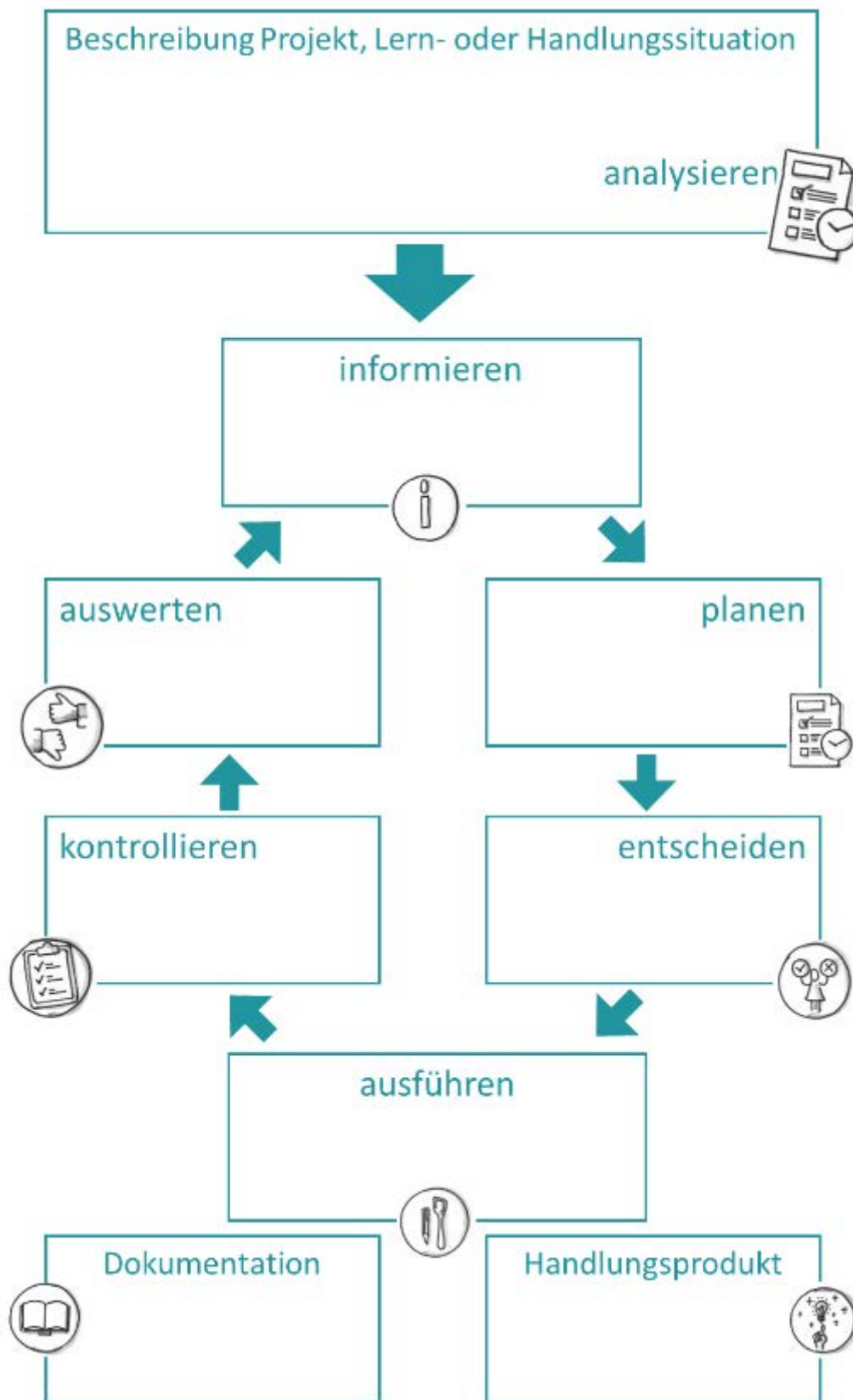
Bei der Entwicklung einer Lernsituation einigt sich das Lehrerteam zunächst darüber, welche Kompetenzen in einer Lernsituation besonders gefördert werden sollen. Danach werden die Inhalte abgestimmt, anhand derer diese Kompetenzen entwickelt werden können. Darüber hinaus sollte sich das Lehrerteam Gedanken machen, auf welche Weise in der Lernsituation soziale Lernprozesse gefördert werden können und welche Anknüpfungspunkte sich zur Förderung von Methodenkompetenz, kommunikativer Kompetenz und Lernkompetenz bieten.

Das Lehrerteam sollte nicht nur auf idealtypische Situationen, sondern auch auf „Schlüsselprobleme“ der Berufswirklichkeit eingehen, anhand derer sowohl allgemeine Zusammenhänge wie auch mögliche Konflikte oder Widersprüche erarbeitet und reflektiert werden können.

In der didaktischen Konzeption werden anschließend die in der beschriebenen Situation erforderlichen beruflichen Handlungsanforderungen in Handlungen der Schülerinnen und Schüler übersetzt. Ausgehend von der Lernsituation ist der Unterricht so zu planen, dass der Lernprozess eine vollständige Handlung darstellt und selbständiges und selbstreguliertes Lernen fördert. Es bietet sich an, geeignete berufliche Situationen als Rahmensituation fächerübergreifend zu verwenden. Auf der Basis dieser Rahmensituation können dann, dem jeweils gewünschten Fokus entsprechend, die verschiedenen Lernfelder, Bündelungsfächer und/oder Fächer miteinander verknüpft werden. Damit wird die berufliche Situation aus unterschiedlichen Blickrichtungen betrachtet. Ausgehend von einer möglichst authentischen beruflichen Lernsituation sollten die Handlungsaufträge so formuliert werden, dass sie die Schülerinnen und Schüler eindeutig zur Lösung der beschriebenen Aufgaben- oder Problemstellung auffordern und eindeutige Handlungsprodukte hervorbringen.


Im Sinne des selbstregulierten Lernens ist es sinnvoll, verschiedene Informationsquellen anzubieten. Aufgrund der gewonnenen Erkenntnisse planen die Schülerinnen und Schüler ihre Handlungen und führen diese selbständig durch, wobei die Lehrkraft beratend zur Verfügung steht. Anschließend reflektieren die Schülerinnen und Schüler ihre Arbeitsergebnisse.

Abbildung 6: Die vollständige Handlung mit Lernsituation und Handlungsprodukt



⁶ ISB: Abschlussbericht zum BLK-Modellversuch Selbstreguliertes Lernen in Lernfeldern der Berufsschule (segel-bs, Bayern), München 2008

Anhand folgender Checkliste können Anforderungen an Lernsituationen schnell überprüft werden:

	Gütekriterien	
1	Betriebliche Situation	
2	Echtes Problem – positiv formuliert	
3	Rollenzuweisung	
4	Exemplarisch	
5	Förderung möglichst vieler Kompetenzen	
6	Konkrete aktuelle und realistische Daten	
7	Aufforderung zur Erarbeitung eines Handlungsprodukts (ggf. Handlungsprodukt aus betrieblichen Prozessen)	
8	Prozessorientierung (vollständige Handlung)	

2.9 Dimensionen von Lernsituationen

Lernsituationen können unterschiedliche Abstraktionsgrade einnehmen. Somit dienen sie zum einen für einzelne Unterrichtsstunden oder Unterrichtssequenzen, zum anderen können sie auch im Lehrerteam schuljahresübergreifend (Didaktischer Jahresplan), oder sogar jahrgangsübergreifend eingesetzt werden (Spiralcurricularer Anspruch). Je komplexer eine Lernsituation ist, desto vernetzter kann diese am Schulstandort eingesetzt werden (d.h. Verknüpfung mit Deutsch, Politik und Gesellschaft, Ethik, Religion).

In der vorliegenden Umsetzungshilfe finden sich alle drei Abstraktionsgrade.

Jahrgangsübergreifende Lernsituation	Bündelungsfachübergreifende Lernsituation	Lernsituation für einzelne Unterrichtssequenzen
--------------------------------------	---	---

2.10 Das Unterrichtsprinzip *Berufssprache Deutsch* in gastronomischen Ausbildungsberufen

„Das Unterrichtsprinzip *Berufssprache Deutsch* besagt, dass die Schülerinnen und Schüler in der Entwicklung ihrer berufssprachlich-kommunikativen Kompetenzen zielorientiert im fachlichen sowie allgemeinbildenden Unterricht gefördert werden, damit die Integration in das Berufsleben erfolgreich gelingt.“ ([Lehrplan Deutsch für die Berufsschulen und Berufsfachschulen](#), S. 8)

Das Unterrichtsprinzip *Berufssprache Deutsch* gilt für alle Klassen an allen Berufsschulen und Berufsfachschulen:

- von der Berufsvorbereitung (inkl. Berufsintegration) mit dem Schwerpunkt Spracherwerb
- über die Fachklassen mit dem Fokus auf sprachsensiblen Fachunterricht
- bis zum erfolgreichen Berufsschul- bzw. Berufsfachschulabschluss.

Das sprachlich-kommunikative Ziel ist die souveräne mündliche und schriftliche Verwendung der Fachsprache des jeweiligen Ausbildungsberufs.

Aufgrund der sprachlich heterogenen Klassen in der gastronomischen Ausbildung wird auf die Informationen und die vielfältigen berufsbezogenen Unterrichtsmaterialien (z. B. Methodensammlungen) des [ISB-Fachportals *Berufssprache Deutsch*](#) verwiesen.



Abb.: © ISB: *Berufssprache Deutsch*

Eine wesentliche Grundlage des sprachsensiblen Fachunterrichts entsprechend des Unterrichtsprinzips *Berufssprache Deutsch* ist die sinnvolle Ergänzung der fachlichen Kompetenzerwartungen um sprachliche Lernhilfen (Scaffolds).

Auf diese Weise erwerben die Schülerinnen und Schüler sprachlich-kommunikative Kompetenzen passend zum jeweiligen Ausbildungsberuf und sprachliche Hürden werden mit Hilfe unterschiedlicher sprachsensibler Methoden minimiert.

Weitere Informationen, wie auch Unterstützungsangebote und regionale Ansprechpartner, sind in der [TaskCard Sprachlich fit! Fachlich stark! Sprachsensibler \(Fach-\)Unterricht in gastronomischen Ausbildungsberufen](#) zusammengefasst:

- Links und Tipps zu gastronomischen Ausbildungsberufen
- Tipps zur Arbeit mit den Diagnostikergebnissen
- Lernsituationen sprachsensibel gestalten
- Sprachsensiblen Fachunterricht umsetzen
- Sprachensible Methodensammlungen

- KI-System als Sprachsensibilitätsassistent
- Beispiele für sprachensible, berufsbezogene Lernszenarien
- Überblick der Unterstützungsangebote

Die Inhalte des Portals Berufssprache Deutsch wurden nicht von dieser Kommission erstellt.

3 Zum Umgang mit der Handreichung

In der vorliegenden Handreichung werden die Lernfelder der Lehrplanrichtlinien mit illustrierenden Aufgaben konkretisiert. Dabei werden nicht alle Lernfelder vollständig abgedeckt, es handelt sich hierbei um eine exemplarische Auswahl. Die Abfolge der Lernfelder gleicht der Lehrplanrichtlinie.

Die Schülerinnen und Schüler sollen durch berufliche Problemstellungen direkt angesprochen werden. In den Beispielen finden Sie einen situativen Einstieg (mit Handlungsauftrag). Dies kann als Grundlage für die weitere Unterrichtsplanung dienen. Damit sollen die Schülerinnen und Schüler zur Bewältigung der Aufgaben- bzw. Problemstellung angeleitet werden.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit haben die Autorinnen und Autoren dieser Umsetzungshilfe entschieden, in den nächsten Unterkapiteln nicht das vollständige illustrierende Beispiel darzustellen. Es werden lediglich Ziele, Inhalte und besondere Hinweise erläutert.

Die detailliert ausgearbeiteten illustrierenden Unterrichtsmaterialien werden zum Download auf der Homepage des ISB zur Verfügung gestellt. Diese können direkt zur Unterrichtsvorbereitung und -durchführung genutzt werden.

4 Illustrierende Aufgaben

4.1 Küche und Ernährung – Lernfeld 8

Lernfeld	35 Std.
Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren	
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Gerichte aus Fisch herzustellen und zu präsentieren.	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren den Auftrag, Gerichte aus ganzen Fischen und Teilen von Fischen herzustellen.	
Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Fischarten und erfassen Frischemerkmale. Sie informieren sich über unterschiedliche Angebotsformen von Fisch, Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Gerichte.	
Die Schülerinnen und Schüler planen die Herstellung von Gerichten aus Fisch im Team. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.	
Die Schülerinnen und Schüler wählen für die angebotenen Gerichte geeignete Fische, Angebotsformen und Garverfahren sowie passende Saucen und Beilagen aus . Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.	
Die Schülerinnen und Schüler überprüfen ausgewählte Fische und Fischteile auf ihre Qualität. Sie bereiten Fisch vor (<i>schuppen, säubern</i>), filetieren und portionieren diesen. Sie bereiten Vorspeisen und Hauptgerichte aus Fisch unter Beachtung der Hygiene zu und richten diese als vollständiges Gericht an. Sie präsentieren das Gericht.	
Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	

4.1.1 Curriculare Analyse

Bündelungsfach	Küche und Ernährung
Lernfeld	8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren
Querverweis zu weiteren Bündelungsfächern / Lernfeldern	Curricularer Bezug: LF 2, LF 3, LF 6, LF 9, LF 13
Zeitrahmen	35 Unterrichtsstunden
Benötigtes Material	EDV-Raum bzw. Laptop/Tablet

4.1.2 Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung

Orientieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Die Schülerinnen und Schüler analysieren den Auftrag Gerichte aus ganzen Fischen und Teilen von Fischen herzustellen. Sie setzen sich mit der neuen Speisekarte auseinander.	Speisekarte	1

Informieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie informieren sich über Angebotsformen und Zubereitungsarten und stellen die Informationen mit Hilfe eines Steckbriefes zusammen.	Herkunft Fettgehalt Körperform Inhaltsstoffe	7

Planen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie entscheiden sich für Angebotsformen, Garmethoden und Zubereitungsformen. Die Arbeitsschritte planen Sie mit Hilfe von Checklisten.	Checklisten	2
Sie berechnen Material- und Wareneinsatz, auch mithilfe digitaler Medien.	Preislisten Berechnungen analog und digital	4

Durchführen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie nehmen die Waren an, kontrollieren die Qualität und lagern die Ware fachgerecht.		18
Sie bereiten die Gerichte der Speisekarte unter Beachtung der Hygiene zu und servieren diese.		

Kontrollieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie kontrollieren ihre Arbeitsschritte mit Hilfe der erstellten Checklisten.	Checklisten	1

Präsentieren und Bewerten		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie präsentieren und probieren die Speisen und bewerten diese in Bezug auf Geschmack, Konsistenz und Aussehen.		2

4.1.3 Hinweise zum Unterricht

- Hier bietet sich der Verweis auf Ökologie bei nachhaltiger Fischerei an – nicht nur im Lernfeld, sondern auch für die Fächer Religion/Ethik und Politik und Gesellschaft (Wertebildung).
- Sprachsensibler Unterricht / Berufssprache Deutsch: Textverständnis weiterentwickeln – Fachsprache richtig anwenden – Dokumente finden sich auch in einfacher Sprache.
- Bei den Berechnungen kann ganz einfach die innere Differenzierung angewendet werden – die Materialpreisberechnung liegt in 3 Anforderungsstufen vor.
- Bei der Materialpreisberechnung kann zusätzlich ein BIO-Menü verwendet werden, dieses hat in der Regel einen höheren Preis. So kann Diskussion über Tierwohl und Nachhaltigkeit anregt und hier auch auf die Fächer Politik und Gesellschaft sowie Religion und Ethik verweisen werden.
- Digitalisierung im Unterricht bei den Berechnungen. Die Aufgaben liegen mittels Excel vor (DigCompEdu Kompetenzbereich 6.2).

4.1.4 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Speisekarte Fischgerichte 8.1

In Ihrem Restaurant wird eine neue Speisekarte mit Fischgerichten eingeführt. Die Küchenleitung stellt die Karte dem gesamten Team vor.

Der Küchenchef erwartet von Ihnen genaues Fachwissen zum Thema Fisch. Informieren Sie sich über Herkunft, Fettgehalt, Körperform sowie ernährungsphysiologische Bedeutung ausgewählter Fische der Speisekarte. Stellen Sie diese Informationen mit Hilfe eines Steckbriefes zusammen.

4.1.5 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag –Speisekarte: Fischgerichte 8.2

In einem Gespräch zwischen Küchenchef und Souschefin werden Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Angebotsformen diskutiert. Informieren Sie sich zu den Angebotsformen und treffen Sie eine begründete Entscheidung für die Auswahl.

4.1.6 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Speisekarte: Fischgerichte 8.3

Heute ist der Tag der Warenanlieferung. Sie kontrollieren die Qualität, und lagern die Fische nach Angebotsform fachgerecht.

Für das Probekochen bereiten Sie die Fische vor und die Gerichte der neuen Speisekarte zu. Die nötigen Arbeitsschritte planen Sie mithilfe von Checklisten. Dabei beachten Sie die Hygieneregeln. Die Gerichte richten Sie an und präsentieren Sie dem Servicepersonal.

Nach dem Probekochen besprechen Sie Ihren Arbeitsprozess mit der Küchenleitung.

4.1.7 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Speisekarte: Fischgerichte 8.4

In Ihrem Restaurant wird eine neue Speisekarte mit Fischgerichten eingeführt. Die Küchenleitung stellt die Karte dem gesamten Team vor.

Anhand von Preislisten berechnen Sie die Materialkosten einzelner Gerichte. Dabei berücksichtigen Sie Vorbereitungsverluste.

4.1.8 Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien

8.1:

Speisekarte Fisch

Steckbrief Fisch

Steckbrief Fisch – Lösungsvorschlag

8.2:

Wildfang oder Aquakultur

Wildfang oder Aquakultur – Lösungsvorschlag

Wildfang oder Aquakultur – einfache Sprache

Nachhaltige Fischerei

Nachhaltige Fischerei – Lösungsvorschlag

Fisch im Handel

Fisch im Handel – einfache Sprache

8.3:

Checkliste Fisch

Checkliste Fisch – Lösungsvorschlag

8.4:

Arbeitsauftrag A

Materialkostenberechnung A

Materialkostenberechnung A – Lösungsvorschlag

Arbeitsauftrag B

Materialkostenberechnung B Kabeljau

Materialkostenberechnung B Lachssteak

Arbeitsauftrag C

Materialkostenberechnung C Kabeljau

Materialkostenberechnung C Lachssteak

4.2 Vegetarische Ernährung – Lernfeld 9

Lernfeld	80 Std.
Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten	
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen und Pilzen herzustellen, zu verarbeiten und zu präsentieren.	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren den Auftrag, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen herzustellen.	
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Pilze und Hülsenfrüchte, Getreide und Getreidemahlprodukte sowie Kräuter und Gewürze. Sie verschaffen sich einen Überblick über vorgefertigte Teige. Sie erfassen Formen der Zubereitung zu Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten. Sie ordnen pflanzliche Rohstoffe als Alternativen zu tierischen Produkten ein.	
Die Schülerinnen und Schüler planen die Herstellung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.	
Die Schülerinnen und Schüler wählen Rezepturen für die Zubereitung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen aus . Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen und Herstellungsverfahren und berechnen den Material- und Wareneinsatz.	
Die Schülerinnen und Schüler stellen Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile von Gerichten und eigenständige Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen her , richten diese an und präsentieren diese. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und Hygiene an und kommunizieren im Team.	
Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	

4.2.1 Curricularer Bezug

Bündelungsfach	Vegetarische Ernährung
Lernfeld	9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten
Querverweis zu weiteren Bündelungsfächern / Lernfeldern	Curricularer Bezug: LF 2, LF 3, LF 12
Zeitrahmen	80 Unterrichtsstunden
Benötigtes Material	EDV-Raum bzw. Laptop/Tablet

4.2.2 Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung

Orientieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Die Schülerinnen und Schüler analysieren den Auftrag, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen herzustellen. Sie setzen sich mit dem Function sheet für die Geburtstagsfeier auseinander	Function sheet	2

Informieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie informieren sich über die pflanzlichen Rohstoffe. Außerdem informieren sie sich über fleischlose Ernährungsformen und Ersatzprodukte und erfassen deren Bedeutung für die Ernährung.	Vegetarische und vegane Ernährung	22

Planen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit

Sie erstellen Menüvorschläge auf Basis der Lagerbestandsliste. Sie planen die Arbeitsschritte für die Herstellung der Gerichte schriftlich.	Lagerbestandsliste To-Do-Liste	10
Sie berechnen Putz- und Schälverluste sowie den Materialeinsatz.	Berechnungen	4

Durchführen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie bereiten die Gerichte für das Probeessen zu, richten die Speisen an und servieren diese.		40

Kontrollieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit

Präsentieren und Bewerten		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie holen die Rückmeldung der Gastgeberinnen und Gastgeber ein.		2

4.2.3 Hinweise zum Unterricht

- Um eine ausgewogene Verteilung zwischen Theorie und Praxis zu gewährleisten, kann die Abfolge der Lernsituationen für jeden Gang einzeln abgehandelt werden.
- Das Menü kann jederzeit nach schulischen Erfordernissen abgeändert werden.
- Eine Weiterverwendung der Angebotsliste aus LF 3 ist (auch in abgeänderter Form) möglich.
- Die Bewertung der Speisen sollte durch kritische Beurteilung im Unterrichtsgespräch stattfinden.

- Im theoretischen Teil des Unterrichts kann und sollte Verbindung zum Fach Politik und Gesellschaft hergestellt werden: Fleischkonsum – Massentierhaltung (Wertebildung).
- Ganz wichtig ist in diesem Lernfeld außerdem das Metathema Nachhaltigkeit anzusprechen – saisonale, regionale Küche mit Lebensmitteln aus ökologischem Anbau bzw. Produktion.
- Im Anschluss kann eine fachliche Diskussion über Fleischersatzprodukte geführt werden.
- Bei der Lernsituation 4 ist der Einsatz von Textverarbeitung möglich, in dem die Berechnungen mittels Excel von den Schülerinnen und Schülern bearbeitet werden.

4.2.4 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Vegetarische und vegane Menüs 9.1

Für eine Geburtstagsfeier wurde ein 4-Gänge Menü vereinbart. Im Vorfeld der Feier wünschen die Gastgeberinnen und Gastgeber, dass auch vegetarische und vegane Menüalternativen angeboten werden.

Die Küchenleitung beauftragt Sie, sich über fleischlose Ernährungsformen und Ersatzprodukte zu informieren.

4.2.5 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Vegetarische und vegane Menüs 9.2

Für eine Geburtstagsfeier wurde ein 4-Gänge Menü vereinbart. Im Vorfeld der Feier wünschen die Gastgeberinnen und Gastgeber, dass auch vegetarische und vegane Menüalternativen angeboten werden.

Im nächsten Schritt analysieren Sie die Bestandteile und Rohstoffe des 4-Gänge-Menüs, inwiefern sie sich für vegetarische und vegane Ernährung eignen.

4.2.6 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Vegetarische und vegane Menüs 9.3

Für eine Geburtstagsfeier wurde ein 4-Gänge Menü vereinbart. Im Vorfeld der Feier wünschen die Gastgeberinnen und Gastgeber, dass auch vegetarische und vegane Menüalternativen angeboten werden.

Durch den Austausch von Rohstoffen verändert sich der Materialeinsatz. Berechnen Sie exemplarisch anhand der Vorgaben der Küchenleitung.

4.2.7 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Vegetarische und vegane Menüs 9.4

Für eine Geburtstagsfeier wurde ein 4-Gänge Menü vereinbart. Im Vorfeld der Feier wünschen die Gastgeberinnen und Gastgeber, dass auch vegetarische und vegane Menüalternativen angeboten werden.

Schlagen Sie auf dem erarbeiteten Wissen nun Menüalternativen für die Gastgeberinnen und Gastgeber vor. Planen Sie ihre Arbeitsschritte schriftlich.

4.2.8 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Vegetarische und vegane Menüs 9.5

Für eine Geburtstagsfeier wurde ein 4-Gänge Menü vereinbart. Im Vorfeld der Feier wünschen die Gastgeberinnen und Gastgeber, dass auch vegetarische und vegane Menüalternativen angeboten werden.

Die Gastgeberinnen und Gastgeber sind mit den Vorschlägen zufrieden und kommen zum Probeessen. Sie stellen die einzelnen Gänge her, richten an und präsentieren sie den Gastgeberinnen und Gastgebern und holen deren Rückmeldung ein.

4.2.9 Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien

<u>Lernsituation 9.1:</u>
Function Sheet
Stationenlernen Vegetarismus
Vegetarismus
Vegetarismus Lösungsvorschlag
<u>Lernsituation 9.2:</u>
Function Sheet

Infotexte Getreideprodukte

Couscous – Bulgur

Graupen Grütze Flocken

Grieß

Pseudogetreide

Hülsenfrüchte

Hülsenfrüchte Lösungsvorschlag

Speisepilze

Speisepilze Lösungsvorschlag

Kräuter

Kräuter Lösungsvorschlag

Gewürze

Gewürze Lösungsvorschlag

Lagerbestandsliste

Lernsituation 9.3:

Vergleich Spargel

Verlustrechnung Spargel

Verlustrechnung Spargel Lösungsvorschlag

Verlustrechnung Gemüse

Verlustrechnung Gemüse Lösungsvorschlag

Putzverlust Gemüse

Putzverlust Gemüse Lösungsvorschlag

5 Vom Lernfeld zum Leistungsnachweis

Bei der Erstellung von kompetenzorientierten Leistungsnachweisen gilt es, die Anforderungsbereiche I – III nach KMK Standards zu beachten. Die Einteilung erfolgt nach 3 Anwendungsbereichen.

Anforderungsbereich I: Reproduktion

Anforderungsbereich II: Organisation- Transfer

Anforderungsbereich III: Problemlösung und Urteilsfindung.

Die Anforderungsbereiche definieren zielgenaue Operatoren, welche die qualitative und quantitative Aufgabenbeantwortung beschreiben.

Anforderungsbereich I	Angeben, nennen, benennen, skizzieren, wiedergeben, zusammenfassen, notieren
	Berechnen, bestimmen, beschreiben, darstellen, erklären, ordnen, zuordnen, zeichnen
Anforderungsbereich II	Anwenden, auswerten, belegen, nachweisen, vergleichen
	Ableiten, analysieren, untersuchen, begründen, diskutieren, erörtern
Anforderungsbereich III	Begründen, zeigen, beurteilen, entscheiden, bewerten, entwerfen, entwickeln, Stellung nehmen

Nähere Erläuterungen zu kompetenzorientierten Leistungserhebungen können dem folgenden Link entnommen werden:

https://www.isb.bayern.de/fileadmin/user_upload/Grundsatzabteilung/Kompetenzorientierung/Leitfaden_kompetenzorientierte_leistungsaufgaben_2019.pdf

Wichtig ist außerdem, dass sich die Lehrkräfte der Bündelungsfächer bei der Menge der einzubringenden Leistungsnachweise absprechen. Ebenso gilt das für die Lehrkräfte der fachtheoretischen und fachpraktischen Inhalte innerhalb eines Lernfeldes.

Beispielhafte Leistungsnachweise finden sich im Anhang an diese Umsetzungshilfe.

6 Anhang / Quellen

Alle nicht anders gekennzeichneten Texte wurden vom Arbeitskreis „Umsetzungshilfe für Lehrkräfte in den Ausbildungsberufen Koch und Köchin / Fachkraft Küche“ am Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung (ISB) erstellt.

Alle Rechte für Bilder und Texte liegen beim ISB, München 2023.

Die genannten Marken-, Firmen- oder Produktnamen dienen der Umsetzung der Lernsituationen. Sie wurden exemplarisch und ohne Priorisierung gewählt und können jederzeit durch ähnliche Marken, Firmen oder Produkte ersetzt werden.

Das Titelbild wurde von istockphoto erworben. Sonstige Bilder in den Materialien sind lizenzfrei.

Abbildung auf der Titelseite: © istockphoto.com

Vertiefende Literatur:

- BIBB: Ausbildung gestalten. Fachkraft Küche, Koch und Köchin. Bonn 2022
- KMK: Handreichung für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule und ihre Abstimmung mit Ausbildungsordnungen des Bundes für anerkannte Ausbildungsberufe. Berlin 2011
- Meyer, Hilbert: Unterrichtsmethoden, Theorieband. Cornelsen Verlag, Berlin, 13. Auflage, 2009
- ISB: Überfachliche Kompetenzen einschätzen und entwickeln – unterstützt durch Kompetenzraster, München 2016
- ISB: Selbstreguliertes Lernen in Lernfeldern. München 2009
- ISB: Abschlussbericht zum BLK-Modellversuch Selbstreguliertes Lernen in Lernfeldern der Berufsschule (segel-bs, Bayern), München 2008

Weiterführende Links:

https://www.isb.bayern.de/fileadmin/user_upload/Grundsatzabteilung/Kompetenzorientierung/Leitfaden_kompetenzorientierte_leistungsaufgaben_2019.pdf

<https://www.berufssprache-deutsch.bayern.de/>

<https://www.berufssprache-deutsch.bayern.de/klassen-zur-berufsausbildung/gastgewerbe>