|  |  |
| --- | --- |
| **Schule** | **FBS Villach Warmbad** |
| Zweig | Gastronomiefachmann/-fachfrau |
| Organisationsform | 10-Wochen-Lehrgang |
| Unterrichtsgegenstand | Fachpraxis |
| Schuljahr | 4.Lehrgang / 2021/22 |
| Klasse | 4iGF Klasse (20 SuS, 17 weibl./3 männl.) |
| Kompetenzbereich/Kompetenzmodul | Kompetenzbereich Kochen |
| Kompetenzbeschreibung/Bildungs-  und Lehraufgabe | Die SuS können ein Mehrgang-Menü eigenständig und fachlich korrekt zubereiten. |
| Lehrstoff | Gestalten und zubereiten eines Menüs zum Thema Fisch für die Vorbereitung zur Lehrabschlussprüfung |
| Unterrichtseinheiten | 1 (4 Stunden) |

**Berufliche Handlungskompetenz**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Fachkompetenz (wissen)** | | **Methodenkompetenz** | |
| * Verschiedene Zubereitungsarten von Fischen * Das Rezept und die nötigen Lebensmittel schriftlich erfassen und in eigenen Worten wiedergeben * Lebensmittel- bzw. Warenkunde * die Unterteilungen von Fischen in eigenen Worten erklären | | * mit Hilfe der Rezeptmappe (von der Schule zur Verfügung gestellt) die verschiedenen Fischgerichte zubereiten * Verschiedene Fische fachlich korrekt verwenden können | |
| **Sozialkompetenz** | | **Personalkompetenz** | |
| * bei den Aufgaben und Stationen aktiv mitarbeiten * die eigene Leistung anhand von Verkosten überprüfen * kooperieren in Partnerarbeit * sich in einer Gruppe eingliedern, Informationen austauschen und miteinander diskutieren * gewinnen durch Erfolgserlebnisse an Selbstvertrauen | | * Arbeiten ausdauernd und motiviert * aktiv zuhören * Hilfestellung anbieten und annehmen * Klar und verständlich ausdrücken | |
| **Methodisch-didaktischer Kommentar** | | | | |
| **Phase** | **Ablauf** | | **Anmerkung**  **(Zeit/Medien/ Methoden etc.)** | |
| **Begrüßung/**  **Einstieg**  **12:55**  **5 Minuten** | Begrüßung und aktivieren des Vorwissens anhand einer Fragerunde zum aktuellen Thema Fisch (Wiederholung aus der 3. Klasse)   * HACCP * Einteilung von Fischen * Arten, Herkunft,... | | Was fällt Ihnen zum Thema Fisch ein? | |
| **13:00 10 Minuten** | Arbeitsauftrag zum Thema wird erklärt.  ***Lernzirkel****:* Stationenlernen etwas anders. In dieser Lehreinheit kochen alle SuS dasselbe 5-Gang Fisch Menü in fünf verschiedenen Stationen.  An jeder Station finden die SuS ein Rezept mit Anleitung und die dazu benötigten Lebensmittel. Alle Rezepte wurden bereits in der 3. Klasse erarbeitet und werden hierbei wiederholt. | | Vorbereitung der Lebensmittel je 5 mal | |
| **Erarbeitung**  **13:10**  **Je 20 Minuten** | SuS kochen in Viererteams das vorgegebene Rezept in kurzer Zeit. nach 20 min Zubereitungszeit werden 5 Minuten Reinigungszeit einberechnet.  dh 5 mal 25 min = 125 min  Nun findet der Wechsel im Uhrzeigersinn statt. Die Schülergruppen bleiben gleich und wandern zum nächsten Rezept. | | Die Menüs müssen regional, saisonal und passend zum vorgegebenen Thema gestaltet werden. | |
| **15:10 20 Minuten**  Sicherung | Nun sollten alle SuSGruppen alle 5 Stationen bekocht haben und die erarbeiteten Gerichte präsentieren. Anhand eines schönen Displays wird ein Fischbuffet zusammengestellt. SuS haben die Möglichkeit, Fotos von Ihren Fischkreationen zu machen und diese in ihren eigenen Worten wiederzugeben. | | Ausgehändigte Schulrezepte und dazu benötigte Lebensmittel. | |
| 15:30-16:15\*  Reinigung | Anschließend findet die Endreinigung der Lehrküche statt. | |  | |
| Didaktische Reserve: | 5 Finger Methode | |  | |

\*im praktischen Unterricht wird die 10 Minuten Pause durchgezogen, damit die SuS den HACCP Bereich nicht verlassen müssen. Die SuS dürfen deshalb bereits um 16:15 Uhr aufhören.

****

**Station 1:** Heimische Forelle Tartar von der Räucherforelle, Kren und Apfel

**Station 2:** Meeresfisch Branzino Cevice mit Gurke und Limette

**Station 3:** Wanderfisch Lachs Sashimi mit Wasabi

**Station 4:** Heilbutt Fischsülzchen

**Station 5:** Wolfsbarsch Karkassen Fischsuppe mit Fenchel und Zucchini