



Lehrberuf	KOCH
Ort	LS 6
Gegenstand/Gegenstände	FK
Datum	03.06.2020
Klasse	2 kKO / N
Zweite Gruppe	Fachkollege Gundolf
Kompetenzfeld	Speise und Menükunde
Kompetenzbeschreibung	Gerichte vom Schwein
Lehrstoff	Schweinefleisch
Unterrichtseinheiten	4

## Berufliche Handlungskompetenz

Fachkompetenz (wissen)	Methodenkompetenz (verstehen, anwenden)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• können eine to do Liste erstellen</li> <li>• können einzelne Fleischteile zu Gerichten zuordnen.</li> <li>• können theoretisch Gerichte fachgerecht zubereiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• erarbeiten sich selbstständig Gerichte und verstehen den Zusammenhang zwischen einer to do Liste und können diese praktisch anwenden.</li> <li>• Erkennen das Fleischteil und können Gerichte daraus zubereiten</li> </ul>
Sozialkompetenz	Personalkompetenz
<ul style="list-style-type: none"> <li>• können durch „Stationenbetrieb“ ihre Gedanken mit Schülerinnen und Schülern teilen und niederschreiben</li> <li>• geben und akzeptieren konstruktives Feedback</li> <li>• bieten gegenüber anderen Schülerinnen und Schülern Hilfestellungen an</li> <li>• gehen respektvoll mit den anderen Schülerinnen und Schülern um</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• akzeptieren die vorgegebenen Rituale &amp; Strukturen</li> <li>• können sich klar und verständlich ausdrücken</li> <li>• beteiligen sich aktiv, interessiert und eigeninitiativ am Unterricht.</li> </ul>

Methodisch-didaktischer Kommentar		
Phase	Ablauf	Anmerkung
Einleitung: Inputphase	Begrüßung und Anwesenheitskontrolle Vorstellung der Stundengestaltung Vorwissen generieren Bilder zum Thema Gerichte vom Schwein (Whiteboard)	5min. 45min
Hauptteil: Erarbeitung	„Stationenbetrieb“ Die Schülerinnen und Schüler bilden 3er Gruppen und bekommen durch die Lehrkraft auf 4 Stationen unterschiedliche Gerichte zugeteilt. Diese Gerichte sollen sie nun vervollständigen und eine to do Liste nach klar definiertem Beispiel schreiben. Alle 20min. wechselt die Gruppe zum nächsten Gericht. (Flipchart)	90min.
Schlussteil: Sicherung Ergebnisse	Die einzelnen Ergebnisse werden im Plenum präsentiert und besprochen.	45min.



## Beispiel:

Erarbeite 1 Gericht vom Schweinefleisch mit to do Liste für 2 Personen

### 1. Schnitzel nach Wiener Art

mit Zubereitung, passender Vitaminbeilage, Sättigungsbeilage, Sauce und Garnitur!

<p>Fleischteil:</p> <hr/> <p>Qualität:</p> <hr/> <p>Garmethode:</p> <hr/> <p>Gewicht:</p> <hr/> <p>Sauce:</p> <hr/> <p>Sättigungsbeilage:</p> <hr/> <p>Vitaminbeilage:</p> <hr/> <p>Garnitur:</p> <hr/>	<p>to do Liste:</p>
---	---------------------