



LF03

**Lernfeld 3: In der Küche arbeiten****Lernsituation 3: Vorschriften zur Betriebs- und Lebensmittelhygiene in der Küche erkunden**

Unter- richts- phase	Phase der vollständigen Handlung	Handeln		Sozial- Aktionsform	Binnen- differenzierung	Material, Medien	Hinweise
		Schülerinnen und Schüler (SuS)	Lehrkraft (LK)				
Einstieg		sammeln Mängelarten	stellt Mängelbericht vor	impulssetzend Plenum		Mängelbericht	Einstieg → siehe Zusatzmaterial/ Moove
Erarbei- tung	Informieren <i>Was soll getan werden, was ist das Ziel?</i>	informieren sich über die Situation, die Aufträge und verschaffen sich einen Überblick über den Datenkranz	berät/unterstützt bei Bedarf erläutert die Vorgehensweise bei der Methode Wortrondell	Einzelarbeit	Informationstext mit sprachsensibler Unterstützung (Treppe, Lift)	Informationstexte zur Betriebs- und Produkthygiene Methodenkarte Merkblatt erstellen	Methodenhinweis: Wortrondell → siehe Zusatzmaterial/ Moove
	Planen <i>Wie ist vorzugehen, um das Ziel zu erreichen?</i>	planen das Layout für ein Merkblatt und die Sortierhilfe für die Abfallentsorgung	berät/unterstützt bei Bedarf	Plenum			
	Entscheiden <i>Welcher Arbeits-/ Lösungsweg wird gewählt? Welche Materialien etc. werden</i>	legen Kriterien für das Layout fest entscheiden, wer welchen Text bearbeitet	berät/unterstützt bei Bedarf	Plenum Partnerarbeit			

	verwendet?						
	Ausführen 1	wenden ihre Lesestrategie an führen das Wortrondell durch erstellen ihr Merkblatt je nach Textwahl (Betriebs- bzw. Produkthygiene) präsentieren sich gegenseitig den Inhalt ihres Merkblattes	berät/unterstützt bei Bedarf	Gruppe A (Betrieb) Gruppe B (Produkt) Partnerarbeit			Methodenkarte: Lesemenü → siehe Zusatzmaterial/ Moove
	Kontrollieren 1 <i>Wurden die Aufträge vollständig, sach- und fachgerecht ausgeführt?</i>	kontrollieren mit dem Lösungsvorschlag und ergänzen ihre Merkblätter ggfs. geben sich gegenseitiges Feedback zur Präsentation	berät/ unterstützt bei Bedarf	Einzelarbeit Partnerarbeit	<i>Präsentationstipps to go</i> zum mündlichen Vortrag (Treppe, Lift)	Lösungsvorschlag	
	Ausführen 2	vervollständigen ein Prüfprotokoll recherchieren zur richtigen Abfallentsorgung	berät/unterstützt bei Bedarf	Partnerarbeit	Informationstext mit sprachsensibler Unterstützung (Treppe, Lift)	Text zu HACCP Vorlage Prüfprotokoll Mitarbeitenden-Info Mülltrennung Internet	

		vervollständigen die Sortierhilfe					
	Kontrollieren 2 <i>Wurden die Aufträge vollständig, sach- und fachgerecht ausgeführt?</i>	kontrollieren mit einem anderen Schüler oder einer anderen Schülerin und ergänzen diese ggfs. mit dem Lösungsvorschlag	erklärt die Methode Lobby berät/unterstützt bei Bedarf	Partnerarbeit	Bildung der Partnergruppen nach Tempo	SuS-Lösungen Lösungsvorschlag	Methodenhinweis: Lobby → siehe Zusatzmaterial/ Moove
Reflexion	Bewerten <i>Was kann zukünftig besser gemacht werden?</i>	bewerten ihr eigenes Handeln mithilfe des Reflexionsbogens geben einem/einer anderen S. eine Rückmeldung zur Zusammenarbeit bewerten die eigene Entwicklung im Bullet Journal	erläutert das Vorgehen	Einzelarbeit Partnerarbeit		Reflexionsbogen (liegt den SuS vor) Methodenkarte Feedback geben Bullet Journal (liegt den SuS vor)	im Fokus der Bewertung liegen die 6 Schritte der vollständigen Handlung, hier die Schritte <i>planen und durchführen</i>
Vertiefung		suchen Lösungswege für die Mülllagerung auf einem Kreuzfahrtschiff	berät/unterstützt bei Bedarf	Einzel- oder Partnerarbeit		Arbeitsauftrag	