Themenorientierte Kompetenzbeschreibung (TK)

|  |
| --- |
| **Tiroler Fachberufsschule für Tourismus Absam** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Schuljahr: 2021/22 | Schulstufe: 12 | Woche/n: 1 – 10 | Klasse: 3 |
| Lehrberuf | Koch/ Köchin | | |
| Modul/Schwerpunkt | Tourismus | | |
| Unterrichtsgegenstand | Fachkunde | | |
| Kompetenzbereich | **Küchenmanagement und Warenwirtschaft/**  **Kochtechniken und Angebotsgestaltung** | | |
| Thema | **Projekt – inklusive Menükunde** | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **THEMENORIENTIERTE KOMPETENZBESCHREIBUNG - TK 7** | | |
| **KOMPETENZBESCHREIBUNG Küchenmanagement und Warenwirtschaft** | **LEHRSTOFF** | **UE** |
| **Lehrplankompetenzen:**   * Lehrplankompetenzen: * Die Schülerinnen und Schüler … * eine Projektidee entwickeln, die Projektziele formulieren, einen Projektplan mit Meilensteinen aufstellen sowie die zur Projektrealisierung erforderlichen Ressourcen aufzeigen, * ein Projektteam unter Berücksichtigung der Sozialformen des Arbeitsprozesses zusammenstellen, Teilaufgaben für ein Projekt festlegen und diese auf die einzelnen Projektmitglieder verteilen, * aufgrund eines Projektplanes eine To-do-Liste erstellen und argumentieren, * für ein Projekt die Querverbindungen zu allgemeinbildenden, sprachlichen,  betriebswirtschaftlichen, fachtheoretischen und fachpraktischen Inhalten aufzeigen und argumentieren sowie diese in der Projektplanung berücksichtigen. | * Projektkonzeption * Was? Wie? * Projektplanung * Menükunde * Allergenverordnung * Materialbedarfsberechnung * Preisberechnung * Lebensmittelbestellung | |
| **Teilkompetenzen**  **Stufe A:** Ich kann mit meinem(r) Mitschüler(in) – in der Gruppe und Unterstützung der Lehrperson ein mehrgängiges Menü (4 Gänge), unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit und Umweltbewusstsein die jeweiligen Rezepte selbst erstellten, bei biologischer Gefahr ein dazugehöriges Fließdiagramm ausarbeiten, eine Materialbedarfsberechnung mit einer Preisberechnung berechnen, korrespondierende Getränke empfehlen, der Allergenverordnung nachkommen, eine entsprechende Menükarte anfertigen und eine dazugehörige Lebensmittelbestellung abgeben.  **Stufe B:** Ich kann mit meinem(r) Mitschüler(in) – in der Gruppe und teilweiser Unterstützung der Lehrperson ein mehrgängiges Menü (4 Gänge), unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit und Umweltbewusstsein die jeweiligen Rezepte selbst erstellten, bei biologischer Gefahr ein dazugehöriges Fließdiagramm ausarbeiten, eine Materialbedarfsberechnung mit einer Preisberechnung berechnen, der Allergenverordnung nachkommen, eine entsprechende Menükarte anfertigen und eine dazugehörige Lebensmittelbestellung abgeben.  **Stufe C:** Ich kann mit meinem(r) Mitschüler(in) – in der Gruppe fast selbständig ein mehrgängiges Menü (4 Gänge), unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit und Umweltbewusstsein die jeweiligen Rezepte selbst erstellten, bei biologischer Gefahr ein dazugehöriges Fließdiagramm ausarbeiten, eine Materialbedarfsberechnung mit einer Preisberechnung berechnen, der Allergenverordnung nachkommen, eine entsprechende Menükarte anfertigen und eine dazugehörige Lebensmittelbestellung abgeben.  **Stufe D:** Ich kann mit meinen meinem(r) Mitschüler(in) – in der Gruppe selbständig ein mehrgängiges Menü (4 Gänge), unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit und Umweltbewusstsein die jeweiligen Rezepte selbst erstellten, bei biologischer Gefahr ein dazugehöriges Fließdiagramm ausarbeiten, eine Materialbedarfsberechnung mit einer Preisberechnung berechnen, der Allergenverordnung nachkommen, eine entsprechende Menükarte anfertigen und eine dazugehörige Lebensmittelbestellung abgeben. | | |

Kompetenzprofil mit Aufgabenstellung

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tiroler Fachberufsschule für Tourismus Absam** | | |
| **KOMPETENZORIENTIERTE AUFGABENSTELLUNG MIT KOMPETENZPROFIL**  **FACHKUNDE** | | |
| **Aufgabenstellung zum Thema:** Projekt mit Menükunde | TK 7 | |
| **Situationsbeschreibung:**  Du sollst mit deinen Mitschülerinnen bzw. Mitschülern – in der Gruppe (2 bis maximal 3 Personen), nachfolgend „Küchenteam“ genannt, ein 4 gängiges Menü für 20 Personen organisieren. Euer Küchenleiter sprich: Fachlehrer, überwacht eure Schritte. Dein Küchenteam soll nun einen Vorschlag für ein mehrgängiges Menü zusammenstellen. Die Getränke dürfen dabei nicht fehlen. Dabei erstellt jeder im Küchenteam eine Speisenfolge. Es muss dabei auch der Materialbedarf und der Warenverkaufspreis kalkulieret werden. In der Menükarte, die erstellt werden muss, sollen auch die Allergene anführen werden. | | |
| **Führe folgende Arbeitsschritte durch:** | |  |
| **Aufgabenstellung:**   1. Stellt eine **Projektmappe,** in der Anzahl der Gruppenmitglieder, zusammen. 2. Erstellt darin ein **Inhaltsverzeichnis** mit: 3. Einem **Functionsheet** zur Veranstaltung. 4. Stellt das **Menü** nach den fachlichen Kriterien für ein jahreszeitliches 4 gängiges Menü - *Kalte oder warme Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Nachspeise* zusammen.  * Setzt einen der nachstehenden Projektvorschläge zu deinem Menü, verschiedene Ernährungformen wie vegan, vegetarisch, Vollwert oder auch Fischmenü, Fusionsmenü, ethnologisches Menü, im Projekt um.  1. Erstellt eine **Menükarte** in **Deutsch** und eine auf **Englisch**.  * Eruiert die **Allergene** aus den Rezepten und führt sie in der Menükarte auf. * Schlägt jeweils 2 herbe bzw. zwei süßliche **Aperitif**, einen **Wein** für die Vorspeise und einen für die Hauptspeise, 2 herbe bzw. zwei süßliche **Digestif**, vor.  1. **Rezeptiert** das Menü für 5 Personen. 2. Erarbeitet eine Liste, in der ihr die **Reihenfolge** der **Arbeitsschritte** festlegt. 3. Erstellt bei Bedarf ein **Fließdiagramm**. 4. **Skizziert** &beschriftet die jeweiligen Gänge – so wie ihr sie voraussichtlich anrichten werdet. 5. Erstellt einen **Hygieneplan** (Was muss ich alles bei der Erstellung des Menüs hinsichtlich der Hygiene berücksichtigen (Handreinigung, Arbeitsplatzdesinfektion usw.). 6. Erstellt einen **Arbeitsplan** – wer kocht welches Gericht in welchen Zeitabläufen. 7. Stellt die **Lebensmittelbestellung** für **5 Personen** zusammen. 8. **Kalkuliert** für die Hauptspeise über den **Wareneinstandspreis** (5 Portionen) zum **Verkaufspreis** für **1** Person bis hin zum **Kartenpreis**. | | |
| **Hilfsmittel und Rahmendbedingungen:**  **Sozial- und Personalkompetenz**  Die Schülerinnen und Schüler ….   * erarbeiten ihr Projekt in verschiedenen Sozialformen (Partner-, Gruppenarbeit) aus. * verwenden Schul- oder Fachbuch, Arbeitsblätter und das Internet als Informationsunterlagen. * erwerben Grundkenntnisse der Unterrichtsinhalte. * fassen die Ergebnisse zielgerichtet zusammen. | | |

**Beurteilung**

|  |  |
| --- | --- |
| **NE** | Wenigstens eine wesentliche Kompetenz wurde nicht einmal überwiegend erfüllt. |
| **A** | Alle wesentlichen Kompetenzen wurden zumindest überwiegend erfüllt. |
| **B** | Alle wesentlichen Kompetenzen wurden zur Gänze erfüllt; wurden einzelne dieser Kompetenzen nur überwiegend erfüllt, so wird dies durch die zumindest überwiegende Erfüllung gleich vieler über die  wesentlichen Kompetenzen hinausgehenden Kompetenzen ausgeglichen. |
| **C** | Alle über die wesentlichen Kompetenzen hinausgehenden Kompetenzen wurden zumindest überwiegend erfüllt; wurden einzelne dieser Kompetenzen nicht überwiegend erfüllt, so wird dies durch die gänzliche Erfüllung gleich vieler solcher Kompetenzen ausgeglichen. |
| **D** | Alle wesentlichen Kompetenzen wurden zur Gänze und alle über die wesentlichen Kompetenzen hinausgehenden Kompetenzen wurden zumindest überwiegend erfüllt, die Mehrheit dieser jedoch zur Gänze. |

Kompetenzprofil zur Umsetzung der Aufgabenstellung

|  |  |
| --- | --- |
| **Tiroler Fachberufsschule für Tourismus Absam** | |
| **KOMPETENZORIENTIERTE AUFGABENSTELLUNG MIT KOMPETENZPROFIL**  **FACHKUNDE** | |
| **Kriterien zur Präsentation:** Projekt mit Menükunde | TK 7 |
| Reihenfolge des Inhalts der **Projektmappe**:   1. Deckblatt (Projektvorstellung und Gruppenmitglieder) 2. Inhaltsverzeichnis 3. Functionsheet 4. Menükarten auf Deutsch (Getränke, Menü und Allergene mit Allergenliste) 5. Menükarten auf Englisch (Getränke, Menü und Allergene mit Allergenliste) 6. Rezepte 7. Reihenfolge des Arbeitsablaufes 8. Bei Bedarf Fließdiagramme 9. Skizzen zum Menü 10. Hygieneplan 11. Arbeitsplan 12. Lebensmittelbestellung 13. Wareneinsatzberechnung der Hauptspeise | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tiroler Fachberufsschule für Tourismus Absam** | |
| **KOMPETENZORIENTIERTE AUFGABENSTELLUNG MIT KOMPETENZPROFIL**  **FACHKUNDE** | |
| Vorgaben zum Projekt: **Change the box** | TK 7 |
| * Vollwertmenü – mit Vollwertkomponenten in allen Gängen. * Lebensmittelvorgabe – Regionale Lebensmittel, aus von mit. . . (Vollwertteige, frische Kräuter, Spargel, einheimischer Fisch, Erdbeeren. * In der ersten Praxiseinheit ist das Menü so vorzubereiten, dass in der zweiten Praxiseinheit das Menü von einer anderen Gruppe in 2 Stunden gekocht werden kann. * Heißt: Alle Menükomponenten (Teige usw.) vorbereiten (garen usw.), klar beschriftet in eine Box geben und mit schriftlichen Anweisungen zur Vollendung versehen. * Heißt: Wird von einer anderen Gruppe gegart (vollendet) und Präsentiert | |