**Vorhabenbezogene Konkretisierung zu UV VI:**

**„Catering: hausgemacht oder liefern lassen?“**

**Vergleich von Rahmenbedingungen für professionelles Catering und private Nahrungszubereitung**

Inhaltsfelder:

* IF 1: Haushaltsmanagement
* IF 2: Lebensstil und Ernährung
* IF 3: Qualität und Konsum
* IF 5: Wohnen und Leben

Inhaltliche Schwerpunkte:

* Lagerung und Bevorratung
* Verteilung und Organisation von Arbeit im privaten Haushalt
* Rollenerwartungen in Haushalt und Beruf
* Nährstofferhaltender Umgang mit Lebensmitteln
* Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft
* Vielfalt der Esskultur
* Digitale Werkzeuge im Ernährungsbereich
* Lebensmittelsicherheit
* Produktvergleich
* Arbeitsplätze in fachbezogenen Berufen

Bezüge zu den Querschnittsaufgaben:

* Medienkompetenzrahmen (MKR): 1.2 Digitale Werkzeuge, 2.1 Informationsrecherche, 4.1 Medienproduktion und Präsentation, 6.1 Prinzipien der digitalen Welt, 6.2 Algorithmen erkennen
* Rahmenvorgabe Verbraucherbildung in Schule (VB): Ü (Übergreifender Bereich Allgemeiner Konsum), B (Ernährung und Gesundheit), D (Leben, Wohnen und Mobilität)
* Leitlinie Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE): Ziel 3 (Gesundheit und Wohlergehen)
* Berufliche Orientierung: Berufsfelder und -bilder im Bereich Ernährung für viele Menschen werden genauer betrachtet.

| **Sequenz** | **Fachdidaktische Ideen / Inhalte des Lern- und Arbeitsprozesses** | **Kompetenzerwartungen** | **Materialvorschläge** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Essen für Viele: Feste planen durch das Schuljahr   (z.B. religiöse Feste, Begrüßungsfeier, Entlassfeier, Hochzeit, Geburtstag…)  (1 Stunden) | * Vorwissen und Erfahrungen der Schülerinnen und Schüler aktivieren: Gemeinsames Sammeln von Festen bzw. Anlässen, zu denen besondere Speisen zubereitet werden * Internetrecherche und Umfrage auf dem Schulhof, beim Wochenmarkt, in der Fußgängerzone: Welche Feste werden in welcher Kultur gefeiert und welchen Stellenwert hat dabei die Nahrungszubereitung bzw. das Essen selbst? Wer bereitet diese Speisen zu? Welche Besonderheiten gibt es zu beachten?   Hat jemand schon mal von einem Caterer gegessen und zu welchem Anlass?   * Hinführung zu weiteren Sequenzen: Wollen und können wir die Speisen selbst zubereiten oder lassen wir sie fertig nach Hause liefern? Warum handeln wir wie?   Catering – selbstgemacht oder liefern lassen? | Die Schülerinnen und Schüler …  Übergeordnete Kompetenzerwartungen:   * stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1) * führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2) * erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3)   Konkretisierte Kompetenzerwartungen:   * beschreiben die Aufgabenverteilung im Haushalt hinsichtlich unterschiedlicher Rollenerwartungen (SK) * erläutern Ernährungsgewohnheiten unterschiedlicher Personengruppen (SK) * stellen kulturell unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten dar (SK)   Bezüge zu Querschnittsaufgaben:   * MKR: 2.1 * VB: Ü (Allgemeiner Konsum), B (Ernährung und Gesundheit) |  |
| 1. Catering selbstgemacht – private Nahrungszubereitung   (3 Stunden) | **Catering in der Schulküche selbst machen**   * Arbeitsteilige und eigenverantwortliche Planung in Kleingruppen eines kalten Buffets / Flying Buffets für ein ausgewähltes Fest und eine festgelegte Anzahl von Personen: Berücksichtigung und Schätzung von Arbeitszeit, Kosten, benötigten Lebens- und Arbeitsmitteln, Arbeitskraft   Wer übernimmt in der Kleingruppe welche Arbeiten bei der Nahrungszubereitung?   * Einsatz einer App, um das Menü eines Festessens zu planen, Rezepte zu finden, Einkaufslisten zu erstellen und die Menge der Zutaten anzupassen und um eigene Rezepte zu erstellen * Lagerungsmöglichkeiten zubereiteter Speisen: Besteht ausreichend Platz im Kühlschrank? Wie lange können die zubereiteten Speisen gelagert werden? Können übriggebliebene Speisen weiterhin bedenkenlos gegessen werden? Welche Speisen müssen am Tag der Verkostung zubereitet werden, welche Speisen können vorbereitet werden? * Mögliche Nahrungszubereitung: kaltes Buffet, zum Beispiel Schnitzel, Frikadellen und verschiedene Salate oder Flying Buffet mit Tomate-Mozzarella-Spießen, Mini-Salaten im Glas oder kleinen Gebäckstücken * Vermeidung von Lebensmittelabfällen: Was passiert mit Lebensmittelresten? Untersuchung und Einsatz von „Die Beste Reste-App“ * Auswertung des Vorhabens „Buffet selbstgemacht“: tatsächliche Arbeitszeit, Kosten, benötigte Lebens- und Arbeitsmittel, Arbeitskraft.   Wer hat den Einkauf und das Aufräumen der Küche übernommen? Wieviel Zeit nehmen diese Aufgaben in Anspruch? | Übergeordnete Kompetenzerwartungen:   * erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials) und Projektdokumentationen (MK 10) * verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1) * nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4) * planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5)   Konkretisierte Kompetenzerwartungen:   * stellen unterschiedliche Lagerformen und -orte von frischen und konservierten Nahrungsmitteln gegenüber (SK) * erläutern Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und -organisation (SK) * erörtern Möglichkeiten und Grenzen der Bevorratung und Lagerung von Lebensmitteln (UK) * erklären Funktion und Nutzen digitaler Werkzeuge im Ernährungsbereich (SK) * ordnen Lebensmitteln geeignete Be- und Verarbeitungsverfahren zu und verwenden passende Arbeitsmittel bei der Nahrungszubereitung (UK) * beschreiben Voraussetzungen und Folgen der Lebensmittelsicherheit für unterschiedliche Bereiche wirtschaftlichen Handelns (Produktion, Handel, Verbrauch) (SK)   Bezüge zu Querschnittsaufgaben:   * MKR: 1.2, 2.1, 4.1, 6.1, 6.2 * VB: B (Ernährung und Gesundheit) * BNE: Ziel 3 | * Realmedien zum Zubereiten der Speisen * [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de) (letzter Zugriff am 11.01.2021, kostenlos) - hier findet man eine Reihe von Tipps zur Lagerung von Lebensmitteln und zur richtigen Planung des Einkaufs. * „Die Beste Reste-App“ ([www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de), letzter Zugriff am 11.01.2021, kostenlos) * Apps zur Planung eines Festessens, zum Beispiel „Rezeptzauber“ (nur Android, kostenlose Probeversion, letzter Zugriff am 11.01.2021) |
| 1. Professionelles Catering liefern lassen   (6 Stunden) | **Catering vom Profi**   * Diskussion: Warum bestelle ich Gerichte bei einem Cateringunternehmen? Möchte ich die Zeit investieren, um selbst zu kochen? Bin ich dazu in der Lage, die Speisen selbst herzustellen? * Recherche (Internet, telefonisch, persönliches Interview) Preisvergleich: Was kosten unsere Speisen, wenn sie bei einem Cateringunternehmen bestellt werden? Wie setzen sich diese Preise zusammen? (Arbeitszeit, Personalkosten, Küchenausstattung, Einkauf der Nahrungsmittel) * Vergleich der selbst hergestellten Speisen mit einem kalten Buffet eines Cateringunternehmens: Wieviel Arbeit steckt in dem Vorhaben? Was ist mir die Leistung wert? Ist die Qualität der Produkte überprüfbar? Warum unterscheiden sich die Kosten bzw. Preise? Welche Kosten stecken im Preis der Caterer? * Auswertung des Vergleichs eines professionellen Caterings mit privater Nahrungszubereitung: In welcher Situation ist es sinnvoll einen Caterer zu beauftragen? Wie wähle ich ein geeignetes Catering-Unternehmen aus? * Beschreibung von Berufsbildern bzw. Berufsfeldern im Bereich Ernährung für Viele, zum Beispiel Gastronomischer Assistent / Gastronomische Assistentin, Koch / Köchin, Restaurantfachfrau / Restaurantfachmann * Gegenüberstellung von Regeln zur Sicherheit und Hygiene in privaten und gewerblich genutzten Küchen * Ermittlung und Überprüfung von Hygieneregeln in der Gemeinschaftsverpflegung | Übergeordnete Kompetenzerwartungen:   * beschreiben fachbezogene Berufsfelder und Berufsbilder (SK 5) * entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9) * begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2) * analysieren komplexe Konsumentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4) * analysieren den Einfluss digitaler und gesellschaftlicher Entwicklungen auf fachbezogene Berufe und (die eigenen) Perspektiven der Berufswahl (UK 6) * entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3)   Konkretisierte Kompetenzerwartungen:   * setzen sich kritisch mit Normen und Werten einer sich stetig wandelnden Gesellschaft im Hinblick auf Rollenerwartungen in Haushalt und Beruf auseinander (UK) * erklären Kriterien für die Qualitätsüberprüfung im Rahmen von Waren- und Dienstleitungstests und erläutern ihre Funktion (SK) * stellen Berufe dar, in denen fachbezogene Aspekte bedeutsam sind (SK) * erläutern Unterschiede im Hinblick auf Sicherheit und Hygiene zwischen Küchen im privaten Bereich und gewerblichen Küchen (SK) * ermitteln grundlegende Hygienevorschriften in Kontexten der Gemeinschaftsverpflegung und begründen deren Notwendigkeit (UK)   Bezüge zu Querschnittsaufgaben:   * MKR: 2.1 * B (Ernährung und Gesundheit), D (Leben, Wohnen und Mobilität) * BNE: Ziel 3 * BO | * Beruf aktuell – Lexikon der Ausbildungsberufe (Taschenbuch oder <https://www.arbeitsagentur.de/datei/dok_ba014834.pdf>, letzter Zugriff am 11.01.2021, kostenlos) * Merkblatt „Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie“ (kostenloser Download <https://www.bfr.bund.de/de/lebenmittelhygiene-54338.html>, letzter Zugriff am 11.01.2021) |
| **Hinweis:**   * Je nach Jahreszeit können unterschiedliche Feste als Anlass der Nahrungszubereitung dienen. | | | |

10 Unterrichtsstunden