

## **Liebe Schüler und Schülerinnen der K18,**

anbei sende ich ihnen die Aufgabenstellung der aktuellen Lernsituation zum Thema „Herstellen von Speisen aus Fisch“.

Im aktuellen Unterrichtsblock hätten wir uns mit den Aufgaben 3 - 6 in Gruppenarbeit beschäftigt. Die Arbeitsergebnisse sollten zusammen mit einer schriftlichen LK ihre Klassenarbeitsnote ergeben.

In der aktuellen Situation werde ich diese Aufgabe abwandeln:

- Sie bearbeiten die Aufgaben 3 - 6 in Abhängigkeit ihrer beruflichen Situation in Einzelarbeit.
- (Eventuell bilden sie „digitale Arbeitsgruppen“.)
- Melden Sie sich bitte umgehend, wenn ihre berufliche Situation es ihnen nicht ermöglicht, diese Aufgaben im geforderten Umfang zu erfüllen. Dann wird die Aufgabe für Sie entsprechend abgewandelt.
- **Ich brauche von Ihnen eine Rückmeldung, dass sie diese Aufgabe in der heutigen Mail erhalten haben. Nur dann wird diese Aufgabe/ihre Arbeitsergebnisse wie geplant bewertet. Die Bewertungskriterien übermittle ich ihnen später, da ich sie erst an die neue Aufgabenstellung anpassen muss.**

## **Hinweise zur Umsetzung der Aufgabe:**

Das Arbeitsergebnis ist eine Mappe mit:

- (Tabellarischem) Speisenplan (fünf Tage, zwei Menülinien)
- Rezepturen (10 Portionen), Zubereitungsschritte
- Handzettel/Merkblatt/Flyer als Informationsmaterial für Gäste der Kantine (Einkauf, Lagerung und/oder Gesundheitswert von Fisch).
- Fakultativ: Beschilderung der Speisenausgabe
  
- Zeigen Sie, was Kreatives in Ihnen steckt! Wecken Sie die Lust auf „Fisch“, indem Sie ihre Arbeitsergebnisse ansprechend gestalten. Hier einige Ideen:
  - Farbige Gestaltung
  - Fotos, Zeichnungen
  - ...

Sie können ihre Arbeitsergebnisse „per Hand“ oder am PC erstellen. Denken Sie an Quellenangaben von Rezepturen, Fotos....

Geben Sie ihre Arbeitsergebnisse im nächsten Schulblock bei mir ab oder senden Sie mir per Mail ihre Arbeitsergebnisse (z.B. Fotos von handschriftlichen Arbeiten) zu. Sie erreichen mich unter: [ulrike.grimmer@bsz-annefrank.de](mailto:ulrike.grimmer@bsz-annefrank.de)

**Scheuen Sie sich nicht, mich bei Problemen mit der Aufgabenstellung zu kontaktieren.**

**Ich wünsche Ihnen alles Gute!**

# **Lernsituation: Herstellen von Speisen aus Fisch**

Azubi Georg erhält vom Küchenchef folgenden Arbeitsauftrag:

## **Planen Sie für die Mittagsversorgung der Kantine eine Aktionswoche „Fisch“.**

Ihr Küchenchef wünscht sich einen innovativen und attraktiven Speiseplan mit warmen und kalten Speisen. Die Kantine besuchen Mitarbeiter der angrenzenden Büros und eines Automobilzulieferers. Einige Kunden bevorzugen eine einfache deftige Kost, andere sind gesundheitsbewusst und kritisch hinsichtlich der Qualität. Aus diesem Grund weist sie der Küchenchef auch auf eine sorgfältige sach- und fachgerechte Auswahl der Produkte im Einkauf, in der Lagerung und der Beschilderung an der Essensausgabe über den Gesundheitswert, Frische und die Produktion von Fisch hin.

Aufgaben:

1. Analysieren Sie die Lernsituation hinsichtlich der Arbeitsaufgaben des Azubis. Planen Sie ihr Vorgehen, um die Lernsituation zu bewältigen.
2. Informieren Sie sich über
  - a. den Körperbau eines Fisches.
  - b. die verschiedenen Einteilungen von Fischen und Fischarten einschließlich küchentechnischer und küchenrelevanter Merkmale.
  - c. verschiedene Produktionsmethoden und die Kennzeichnung von Fisch. Setzen Sie sich kritisch mit der Fischproduktion auseinander.
  - d. über das Angebot an Fisch und Fischerzeugnissen und deren Verwendung in der Küche. Beurteilen Sie, welche Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung, insbesondere in der Mittagsversorgung zum Einsatz kommen könnten.
  - e. Lagerung und Einkauf von (Frisch-) Fisch
  - f. den Gesundheitswert von Fisch. Bewerten Sie Fisch aus ernährungsphysiologischer Sicht. Begründen Sie. Nutzen Sie ihr Wissen aus den Kapiteln „Ernährungsphysiologie“ (Fr. Ebert) sowie „Fischproduktion“(Aufgabe3)
  - g. zur Vorbereitung und Zubereitung von Speisen aus Fisch, insbesondere
    - i. Putz- und Garverluste
    - ii. Anrichten/Garnituren

Stellen Sie ihr Wissen strukturiert in ihrem Hefter dar!

Die nach folgenden Aufgaben können auch in einer Arbeitsgruppe mit maximal 3 Schülern bewältigt werden.

3. Erstellen Sie ein Merkblatt zum Einkauf, Lagerung und Gesundheitswert von Fisch.
4. Entscheiden Sie, welche Speisen aus Fisch sie dem Küchenchef vorschlagen werden (Speisenplanung, 5 Tage-Woche, zwei Menülinien). Begründen Sie ihre Entscheidungen. Planen Sie den Arbeitsablauf und erstellen Sie die Rezepturen (10 Portionen). Berücksichtigen Sie ggfls Putz- und Garverluste!
5. Entwickeln Sie Ideen zur Beschilderung der Speisenausgabe!
6. Geben Sie ihre Arbeitsergebnisse in einer Mappe ab.