

Antrag für einen Seminarkurs zur Studien- und Berufsorientierung 2021-2023 **(Berufswahl- und Berufsweltkompetenz)**

Lehrkraft: Herr Schaetz

Leitfächer: *Geographie (Regionalisierung landwirtschaftlicher Produkte) und Biologie (Ernährungsphysiologie) Geschichte (historische Aspekte der Ernährung des Menschen), Pädagogik, Psychologie*

Berufe und Studiengänge: Eventmanagement, Gastronom, Koch

Thema des Seminarkurses:

Grundlagen der internationalen Küche

Mögliche Themenfelder:

- Erstellung von altersdifferenzierten Ernährungsplänen
- Erstellung von Menüs
- Erstellung von Buffetts
- Kalkulation, Einkauf und kochen für Gruppen- oder Großveranstaltungen
- Pädagogische und psychologische Kenntnisse beim Umgang mit den Kunden und Kollegen

Begründung und Zielsetzung:

Der Gastrobereich stellt für die Schüler ein sehr interessantes Berufsfeld dar, da viele von ihnen schon sehr viele, z.T. sehr emotionale, Erfahrungen in ihrem Leben gesammelt haben. Gleichzeitig werden gerade im Bereich Gastronomie händeringend qualifizierte Arbeitskräfte gesucht.

Besonders positiv ist, dass sich an unserer Schule ein sehr hoher Praxisanteil realisieren lässt, da Schulveranstaltungen von dem Kurs in der Planung und der Durchführung übernommen/ begleitet werden könnten. Dies würde auch zu einer Entlastung der Lehrkräfte in dieser Hinsicht führen und die Eigenverantwortung der Schüler stärken.

HJ	Monate	Tätigkeiten der Schüler/ der Lehrkraft	Leistungsnachweise/ Bewertungskriterien
1	08 - 01	Einführender Unterricht mit den Schwerpunkten: <ul style="list-style-type: none"> - Fachliches, theoretisches Grundwissen - Grundtechniken des Zubereitens, Garens und Präsentierens - Findung des Themas für das Portfolio 	<ul style="list-style-type: none"> - ein schriftl. Test (30') - drei Praxisnoten - eine Mitarbeitsnote
2	02 - 06	Weiterführender Unterricht mit den Schwerpunkten: <ul style="list-style-type: none"> - Erarbeitung des fachlichen Spezialwissens und Zubereitung ausgewählter nationaler und internationaler Gerichte - Entscheidung für ein Prüfungsmenü 	<ul style="list-style-type: none"> - Erstellung eines Exposés zum Prüfungsmenü - drei Praxisnoten - eine Mitarbeitsnote
3	08 – 11	<ul style="list-style-type: none"> - Portfolio erstellen - Prüfungsmenü - Konsultationen 	<ul style="list-style-type: none"> - Bewertung des Portfolios - Bewertung des Menüs
4	12 – 04	<ul style="list-style-type: none"> - Vorbereitung der Präsentationen - Konsultationen 	<ul style="list-style-type: none"> - Bewertung der Präsentation