|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lernfeld  LF 2 | Materialien/Titel  **Kohlenhydrate als vielseitige Sättigungsbeilage**  **Unterrichtsarrangement Lehrkraft BPK** | | |  | **Ernährung und Gastronomie** |
| Kompetenzbereiche:   * Ich kann Erkenntnisse aus den Versuchen zu den küchentechnischen Eigenschaften der Kohlenhydrate in die Küchenpraxis umsetzen und in verschiedenen Situationen anwenden. * Ich kann Rezepte für Sättigungsbeilagen aus Kartoffeln und/oder Getreideerzeugnissen nach technologischen und ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten auswählen und diese bei der Herstellung fachgerecht umsetzen. | | | |  |
| Lernsituation |
| Lernthema |
|  |
|  | | | | | |
| Was ich hier lernen kann:   * Ich kann kohlenhydrathaltige Lebensmittel in Bezug auf ihre küchentechnischen Eigenschaften beurteilen. * Ich kann die küchentechnischen Eigenschaften von Kohlenhydraten in der Kochpraxis richtig ein- und umsetzen. * Ich kann Sättigungsbeilagen aus Kartoffeln und Getreide herstellen und bewerten.­ | | Was Sie schon können sollten:   * Ich kann Grundtechniken in der Küche mit geeigneten Arbeitsmitteln anwenden und Gerichte sensorisch beurteilen. | | | |
| Wie Sie Ihr Können prüfen können:   * Übungsaufgaben * Klassenarbeit | | | |
|  |

**Unterrichtsarrangement für ca. drei Unterrichtsstunden:** 

**Versuchsreihe „Küchentechnische Eigenschaften der Kohlenhydrate“**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HK** | **Lern-**  **phase** | **Zeit** | **Inhalt/Methode** | **Material** | **Hinweise** |
| informieren |  | 45  Min. | Impuls: Abb. Tellergericht ohne Sättigungsbeilage  ergänzende Sättigungsbeilage auf   * Kartoffelbasis * Getreidebasis   Erfahrungen mit Kohlenhydraten in der Küchenpraxis?  Vielseitigkeit/Verwendung?  Küchentechnische Eigenschaften? Lesen Text  🡪Erfahrungsaustausch | Tafel:  Abb. Tellergericht ohne Sättigungsbeilage  Rohstoffe für Sättigungsbeilagen  Mehl, Stärkemehl, Zucker | Schülerinnen und Schüler gestalten während des Projektes eine Mindmap zum Thema küchentechnische Eigenschaften der Kohlenhydrate. |
| planen |  | 15  Min. | Kohlenhydrate – Verwendung in der Küche 🡪 Versuchsaufbau? Fragen zu Verhalten von Zucker und Stärke in Flüssigkeit (kalt, warm), bei Hitze (trocken, feucht) 🡪Kopfstandmethode  Ergebnisse in „Cluster“ zusammenfassen | verschiedene Rezepte  Kärtchen  Stecktafel |  |
| entscheiden |  | 10  Min. | Fragestellungen zum  Versuchsaufbau  Auswahl der Versuche  in Bezug auf die Lernsituation  Zuteilung der Versuchsreihen  🡪Arbeitsgruppe/Praxisgruppe | Versuchsaufbau |  |
| durchführen |  | 40  Min. | Durchführung der Versuche  eigene Ergebnisse dokumentieren und der Klasse präsentieren | Versuchsaufbau und Ergebnisse  Arbeitsblatt |  |
| kontrollieren |  | 15 Min. | Ergebnisse der einzelnen Gruppen dokumentieren  Kreuzworträtsel | Arbeitsblatt  Kreuzworträtsel |  |
| reflektieren  bewerten |  | 10 Min. | Ergebnisse anhand verschiedener Rezepte überprüfen und Regeln für die Praxis erstellen  Rückmeldung an die Arbeitsgruppe  Unterlagen in Ordner überprüfen und ergänzen | Rezeptordner  Kochbuch |  |

**Unterrichtsarrangement für ca. vier Unterrichtsstunden:** 

**Kochpraxis: Zubereitung von Knödeln und Co. als Sättigungsbeilage**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HK** | **Lern-**  **phase** | **Zeit** | **Inhalt/Methode** | **Material** | **Hinweise** |
| informieren |  | 10  Min. | Stiller Impuls – anknüpfen an die vorangegangene Einheit – Versuche zu den küchentechnischen Eigenschaften der Kohlenhydrate | Tafel:  Abbildung Pudding, süßes Getränk, Karamellbonbon,  Marmelade usw.  Ergebnissammlung | Umsetzung der bisherigen  Lerninhalte BFK und BPK |
| planen |  | 5 Min. | Arbeitsanweisungen lesen Arbeitsweise für die Praxis planen |  |  |
| entscheiden |  | 5 Min. | Entscheidung über die eigene Arbeitsweise in der Praxis |  |  |
| durchführen | evtl. | 80  Min. | Kartoffelteig zubereiten  Knödel/Gnocchi  garziehen/kochen  Kartoffelplätzchen  braten  Grießteig/brei zubereiten  Grießknödel  garziehen/kochen  Grießtaler braten | unterschiedliche Garverfahren für Kartoffelteig anwenden  unterschiedliche Garverfahren für Grießteig anwenden | Anrichten:   * Knödel in Schüssel mit Einsatz zum Ablaufen der Flüssigkeit * Taler/Plätzchen auf Platte – sollen knusprig bleiben |
| kontrollieren | evtl. | 10 Min. | Beurteilungskriterien  erstellen/auflisten  (Tabelle)  Domino/Memory- Kartoffelteig    Beurteilungskriterien  Garverfahren (Tabelle)  Domino  Garziehen/Kurzbraten | Buch  Tabellenraster  Domino/Memory  Rezept  Tabellenraster  Buch  Domino  Rezept | Jede Gruppe bearbeitet ein Thema und tauscht die Ergebnisse mit den anderen Gruppen. |
| reflektieren/bewerten |  | 30 Min. | Essen  Ergebnisse: Sensorik/Arbeitsweise |  | Verkostung und Gruppengespräch während des Essens |
|  | 20 Min. | aufräumen |  |  |
|  | 10 Min. | nach dem Essen:  Heftaufzeichnungen und Rezepte ergänzen Hinweise/Besonderheiten zu den Garverfahren | Ablage der Arbeitsblätter im Ordner |  |