

Lernfeld LF 2	Materialien/Titel Kohlenhydrate als vielseitige Sattmacher	Ernährung und Gastronomie	
Kompetenzbereiche: <ul style="list-style-type: none">- Ich kann Lebensmittel nach den Inhaltsstoffen einteilen, sie nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten beurteilen und diese Kenntnisse bei der Herstellung einfacher Gerichte umsetzen.- Ich kann Informationen zu einer Aufgabe aus verschiedenen Quellen beschaffen.- Ich kann einen komplexeren Arbeitsauftrag zeitlich und inhaltlich planen und in einem Team arbeiten.			Lernsituation
			Lernthema
			Lernschritt

Kompetenz: <ul style="list-style-type: none">- Ich kann die Lernsituation lesen, markieren und analysieren.- Ich kann anhand der Analyse die Lernsituation planen und Entscheidungen treffen.- Ich kann in der Gruppe einen Plan zur Durchführung erstellen.- Ich kann meine Arbeit reflektieren und meine Arbeitsweise beurteilen.- Ich kann der Gruppe Feedback geben.	Was Sie schon können sollten: <ul style="list-style-type: none">- Lebensmittel benennen und die Hauptinhaltsstoffe kennen- kohlenhydratreiche Lebensmittel erkennen- Grundtechniken in der Küche mit geeigneten Arbeitsmitteln anwenden- Gerichte sensorisch beurteilen- Arbeitsabläufe nach ergonomischen, ökonomischen und ökologischen Grundsätzen planen und gestalten
	Wie Sie Ihr Können prüfen können: <ul style="list-style-type: none">- Übungsaufgaben, Kochpraxis, Klassenarbeit









Kohlenhydrate als vielseitige Sattmacher

Notizen:

- In Ihrem Ausbildungsbetrieb, einem Landgasthof in der Ferienregion Hochschwarzwald, werden für die Herbstsaison neue Speisekarten erstellt. Kohlenhydrate in Form von Sättigungsbeilagen gehören zu jeder vollwertigen Mahlzeit. Dabei
- 5 können diese Beilagen weitaus vielfältiger und abwechslungsreicher sein als die üblichen Teigwaren und Kartoffeln.
- Ihr Küchenchef geht mit Ihnen die verschiedenen kohlenhydrathaltigen Nahrungsmittel durch und erwartet von
- 10 Ihnen, dass Sie drei Vorschläge zur Menügestaltung in Bezug auf die Sättigungsbeilage erarbeiten. Dabei müssen Sie sich mit den ernährungsphysiologischen und küchentechnischen Eigenschaften von Kohlenhydraten auseinandersetzen. Die verschiedenen Beilagen präsentieren Sie bei einer
- 15 Mitarbeiterbesprechung mit entsprechend aufbereiteten Rezepten und Proben.
- Sie fassen für die Mitarbeiter die ernährungsphysiologischen und küchentechnischen Eigenschaften der Kohlenhydrate übersichtlich in einer Mindmap zusammen.

Thema Lernsituation LF2 – BPK

Arbeitsauftrag und Handlungskreislauf

Nr.	Mit wem?	Aufgabe	Hinweise
1	 20 Min.	Lesen Sie die Lernsituation und analysieren Sie den Inhalt, in dem Sie Wichtiges markieren. Vergleichen Sie Ihre Analyse mit dem Advance Organizer.	
2	 40 Min.	Erstellen Sie im Team einen Projekt- und Zeitplan. Sprechen Sie Ihre Planung mit der Lehrkraft ab.	Projektplan
3		Bearbeiten Sie nun die Lernthemen A oder B und beachten Sie dabei Ihre Planung. Verknüpfen Sie Inhalte aus BFK und BPK. Tauschen Sie die Ergebnisse in Ihrer Gruppe aus.	
4		Kontrollieren Sie die Vollständigkeit Ihrer Unterlagen zu dieser Lernsituation. Wiederholen Sie die Lernthemen. Schreiben Sie die Klassenarbeit. Erstellen Sie als besondere Lernleistung eine Mindmap.	Ordner Klassenarbeit Mindmap
5		Bewerten Sie die Lernsituation mit einer Feedbackmethode.	Kofferpacken
6		Reflektieren Sie Ihre Arbeit und formulieren Sie zwei Ziele, auf die Sie bei der nächsten Lernsituation besonders achten wollen.	evtl. Lerntagebuch

