

Lernfeld <b>LF 2</b>		Materialien/Titel <b>Klassenarbeit zum Thema/Lernprojekt</b>		<b>Ernährung und Gastronomie</b>
<b>Name:</b>	<b>Klasse:</b> 2BFEG1	<b>Datum:</b>	<b>Zeit:</b>	
<b>Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ich kann kohlenhydrathaltige Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen und küchentechnischen Gesichtspunkten auswählen, diese bei der Herstellung einfacher Beilagen anwenden und passende Garverfahren fachgerecht einsetzen.</li> <li>- Ich kann das fertige Gericht sensorisch beurteilen und bewerten.</li> </ul>				<b>Lernprojekt:</b> Kohlenhydraten auf der Spur
<b>Beschreibung der Handlungssituation/des Lernprojektes:</b> Ihr Ausbildungsbetrieb erstellt neue Speisekarten. Die Vielfalt der kohlenhydrathaltigen Sättigungsbeilagen steht dabei im Vordergrund. Kartoffeln und Getreideprodukte bilden die Rezeptgrundlage. Sie sollen die Beilagen nach ernährungsphysiologischen und küchentechnischen Gesichtspunkten beurteilen und bewerten.				

**informieren/analysieren**

Aufgabe 1		
1.1	Nennen Sie je drei Aufgaben der Kohlenhydrate für unseren Körper.	3
1.2	Nennen Sie drei küchentechnische Eigenschaften der Kohlenhydrate.	3
1.3	Streichen Sie die falschen Aussagen durch: Kohlenhydrate liefern keine Energie. Kohlenhydrate sind Brennstoff für die Zellen. Kohlenhydrate können nicht verkleistern. Kohlenhydrate werden bei trockener Hitze braun.	2
1.4	Zählen Sie vier Zutaten für den gekochten Kartoffelteig auf.	2

**planen und entscheiden**

Aufgabe 2		
2.1	Begründen Sie, warum Kartoffeln als Sattmacher geeignet sind.	2
2.2	Erstellen Sie eine Mindmap zur Verwendung unterschiedlicher Kohlenhydrate in der Küchenpraxis.	4
2.3	Entscheiden Sie sich für ein Garverfahren bei der Zubereitung einer Beilage aus gekochtem Kartoffelteig.	4

**Thema      Lernsituation LF2 – BFK und BPK**

2.4	In unseren Lebensmitteln kommen verschiedene Kohlenhydrate vor. Ordnen Sie das jeweilige Kohlenhydrat dem passenden Lebensmittel zu. (Mehrfachnennungen sind möglich.)	6
	<div> <div>Einfach- und Doppelzucker</div> <div>Stärke</div> <div>Ballaststoffe</div> </div> <div> <div>Vollkornreis</div> <div>Milch</div> <div>Kartoffel</div> <div>Karamellbonbons</div> <div>Honig</div> <div>Getreide</div> <div>Brot</div> <div>Apfel</div> </div>	

**durchführen**

Aufgabe 3		
3.1	Anstelle der von Ihnen gewählten Kartoffelknödel könnten Sie auch Vollkornnudeln zubereiten. Erklären Sie den Unterschied aus ernährungsphysiologischer Sicht.	4
3.2	Sie haben Kartoffelteig hergestellt und wollen Knödel zubereiten. Ihr Probekloß zerfällt! Überlegen Sie woran dies liegen kann und nennen Sie drei Möglichkeiten, wie Sie ein optimales Ergebnis erreichen können.	3

**kontrollieren**

Aufgabe 4		
4.1	Kohlenhydrate sind Brennstoffe. Erklären Sie einer „Nichtfachfrau“/einem „Nichtfachmann“ diesen Satz mit eigenen Worten.	2
4.2	Erstellen Sie eine Tabelle mit sensorischen Qualitätskriterien (5) zur Beurteilung der gefertigten Kartoffelknödel.	5

**reflektieren und bewerten**

Aufgabe 5		
5.1	Unterscheiden Sie zwischen Fruchtzucker und Rohr- und Rübenzucker bei der Zubereitung von Nachspeisen.	2
5.2	Schreiben Sie je zwei Aussagen mit Informationsgehalt zu ernährungsphysiologischen und küchentechnischen Eigenschaften der Kohlenhydrate auf.	2