

Übersicht über das Lernprojekt

Beschreibung des Lernprojektes:

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 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 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 Mitarbeiterbesprechung mit entsprechend aufbereiteten Rezepten und Proben.

Die ernährungsphysiologischen und küchentechnischen Eigenschaften der Kohlenhydrate fassen Sie für die Mitarbeiter übersichtlich in einer Mindmap zusammen.

Möglicher zeitlicher Ablauf des Lernprojektes

Einheit	Zeit	Thema	Methode	BFK	BPK
1. Einheit	1,5	Analyse des Lernprojektes mit Projektplanung	Advance Organizer Projektmethode, Marktplatz, stiller Impuls	x	x
2. Einheit 3. Einheit	4	Lernthema Aufbau, Einteilung und Aufgaben der Kohlenhydrate, Auswahl und Einteilung kohlenhydratreicher Lebensmittel	Handlungskreislauf informieren bis bewerten (Stationen)	x	
2. Einheit 3. Einheit	4	Lernthema küchentechnische Eigenschaften der Kohlenhydrate, Auswirkung der küchentechnischen Eigenschaften auf Rezepte und Garverfahren Speisenauswahl und deren Bewertung	Handlungskreislauf informieren bis bewerten (Versuche und Recherche im Fachbuch)		x
4. Einheit	3	Lernthema Besondere Lernleistung Mindmap, Kriterien und Darstellung	Handlungskreislauf informieren bis bewerten (Internetrecherche)	x	
5. Einheit 6. Einheit	4	Lernthema Zubereitung und Anrichten der Speisen	Handlungskreislauf informieren bis bewerten (arbeitsteilige Gruppenarbeit, Produktpräsentation)		x
7. Einheit	3	Lernthema Kriterien zur Bewertung einer Mindmap Präsentation der Mindmap zur Mitarbeiterbesprechung	Handlungskreislauf informieren bis bewerten (Präsentation, Marktplatz oder Galeriegang)	x	
7. Einheit	3	Lernthema Kriterien zur sensorischen und arbeitstechnischen Bewertung erstellen und bewerten Selbstbeurteilung	Handlungskreislauf informieren bis bewerten (Bewertungsbögen/Tabelle)		x
8. Einheit	2	Feedback Lernsituation in allen Phasen Klassenarbeit	„Kofferpacken“ Rundgespräch	x	x
Summe:	ca. 24,5				

Zeit = Angabe in Unterrichtsstunden (à 45 Minuten)