

Lernfeld LF 2	Materialien/Titel <b>Küchentechnische Eigenschaften der Kohlenhydrate</b>	<b>Ernährung und Gastronomie</b>
Kompetenzbereiche:		Lernsituation
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ich kann Erkenntnisse aus den Versuchen zu den küchentechnischen Eigenschaften der Kohlenhydrate in die Küchenpraxis umsetzen und in verschiedenen Situationen anwenden.</li> <li>- Ich kann einen komplexeren Arbeitsauftrag zeitlich und inhaltlich planen und in einem Team arbeiten.</li> </ul>		Lernthema
		Lernschritt
<div> <div> Was ich hier lernen kann: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ich kann kohlenhydrathaltige Lebensmittel in Bezug auf ihre küchentechnischen Eigenschaften beurteilen.</li> <li>- Ich kann die küchentechnischen Eigenschaften der Kohlenhydrate in der Kochpraxis richtig ein- und umsetzen.</li> <li>- Ich kann anhand der Kopfstandmethode Schlüsselfragen formulieren und daraus einen Versuchsaufbau ableiten.</li> <li>- Ich kann meine Arbeit reflektieren und meine Arbeitsweise beurteilen.</li> <li>- Ich kann der Gruppe Feedback geben.</li> </ul> </div> <div> Was Sie schon können sollten: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ich kann Grundtechniken in der Küche mit geeigneten Arbeitsmitteln anwenden und Gerichte sensorisch beurteilen.</li> <li>- Ich kann Arbeitsabläufe nach ergonomischen, ökonomischen und ökologischen Grundsätzen planen und gestalten.</li> <li>- Ich kann Querverbindungen zwischen BFK und BPK erkennen.</li> </ul> </div> <div> Wie Sie Ihr Können prüfen können: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Übungsaufgaben</li> <li>- Klassenarbeit</li> </ul> </div> </div>		

### Arbeitsauftrag: Versuche zu den küchentechnischen Eigenschaften der Kohlenhydrate und Handlungskreislauf

Nr.	Mit wem?	Aufgabe	Hinweise	
1 und 2	   40 Min.	Verschaffen Sie sich einen Überblick über die Eigenschaften der Kohlenhydrate. Lesen Sie die Lernsituation und den Text der Aufgabe ★ und analysieren Sie den Inhalt, in dem Sie Wichtiges markieren. Vergleichen Sie Ihre Analyse mit dem Advance Organizer und den Ergebnissen der Mitschülerinnen und Mitschüler. Klären Sie offene Fragen.	Vergleiche Lernsituation Text ★	 
3, 4 und 5	  30 Min.	Erarbeiten Sie im Team einen Versuchsaufbau zu den küchentechnischen Eigenschaften der Kohlenhydrate. Überprüfen Sie im Plenum die Vollständigkeit der Versuchsreihe und legen Sie die Verteilung auf die Gruppen fest.		 
6	 20 Min.	Führen Sie einen Versuch in Ihrer Gruppe durch. Falls die Zeit reicht, können Sie einen zweiten Versuch durchführen.		
7	 	Präsentieren Sie Ihre Ergebnisse der Klasse. Sammeln und vergleichen Sie die Ergebnisse der durchgeführten Versuche aller Gruppen, ergänzen Sie und heften Sie die Unterlagen in Ihrem Ordner ab.	Ordner	  

<b>8</b>		Lösen Sie das Kreuzworträtsel. Bereiten Sie sich dabei auf die Klassenarbeit vor.	Rätsel
<b>9</b>		Reflektieren Sie Ihre Arbeit und formulieren Sie zwei Ziele, auf die Sie beim nächsten Lernschritt besonders achten wollen.	eventuell Lerntagebuch

