







Lernfeld LF 2	Materialien/Titel Kohlenhydrate als vielseitige Sättigungsbeilage Unterrichtsarrangement Schülerinnen und Schüler BPK	Ernährung und Gastronomie
Kompetenzbereiche: <ul style="list-style-type: none"> - 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 oder Getreide nach technologischen und ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten auswählen und diese bei der Herstellung fachgerecht umsetzen. 		Lernsituation Lernthema
Was ich hier lernen kann: <ul style="list-style-type: none"> - 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 sensorisch bewerten. - Ich kann ein geeignetes Garverfahren für Klöße und Taler auswählen und richtig anwenden. 	Was Sie schon können sollten: <ul style="list-style-type: none"> - Ich kann Grundtechniken in der Küche mit geeigneten Arbeitsmitteln anwenden und Gerichte sensorisch beurteilen. Wie Sie Ihr Können prüfen können: <ul style="list-style-type: none"> - Übungsaufgaben - Klassenarbeit 	

**Unterrichtsarrangement für ca. drei Unterrichtsstunden:
Versuchsreihe „Küchentechnische Eigenschaften der Kohlenhydrate“**



Nr.	Mit wem?	Aufgabe	Hinweise
1	  25 Min.	Impuls: Abb. Tellergericht ohne Sättigungsbeilage Erkenntnis – es fehlen Kohlenhydrate Bezug BFK – Kohlenhydratarten Eigenschaften? Verwendung in der Küche? Wann und wo hatte ich mit kohlenhydrathaltigen Lebensmitteln zu tun?	BFK-Ordner Fachbuch Materialproben
2	 15 Min.	Lesen Sie den Text sorgfältig und markieren Sie küchentechnische Eigenschaften der Kohlenhydrate durch unterstreichen.	Text:  Kohlenhydrate „nützliche Gehilfen“ in der Nahrungszubereitung!
3	 15 Min.	Formulieren Sie Negativfragen für die Kopfstandmethode z. B. wie erreiche ich möglichst viele Klümpchen in Pudding oder Sauce und notieren Sie diese auf Mediationskärtchen.	
4		Vergleichen Sie Ihre Ergebnisse in der Gruppe und im Plenum.	vgl. BFK Kärtchen

Thema Lernsituation LF2 – BPK

	10 Min.	Klären Sie offene Fragen. Erstellen Sie ein Cluster mit allen Mediationskärtchen und erstellen Sie gemeinsam eine Versuchsreihe zu den küchentechnischen Eigenschaften der Kohlenhydrate.	dicke Filzstifte Stellwand Nadeln oder Magnete	
5	 5 Min.	Teilen Sie die Versuchsreihe unter den Gruppen auf. Überprüfen Sie Ihre Versuchsreihe – ggf. ergänzen Sie diese.	Gruppenbildung	
6	 20 Min.	Führen Sie Ihren Versuch durch. Dokumentieren Sie den Verlauf und das Ergebnis. Überlegen Sie, wie Sie Ihre Ergebnisse den anderen vorstellen wollen.	Versuchsreihe zu den küchentechnischen Eigenschaften der Kohlenhydrate	
7	 20 Min.	Präsentieren Sie Ihr Ergebnis der Klasse und heben Sie die Besonderheiten für die Küchenpraxis hervor. Übertragen Sie die Ergebnisse in Ihre Unterlagen.	Präsentationszeit pro Gruppe max. 5 Min.	
8	 15 Min.	Lösen Sie das Kreuzworträtsel und kontrollieren Sie Ihre Ergebnisse.		
9	 10 Min.	Vergleichen und überprüfen Sie Ihre Ergebnisse mit verschiedenen Rezepten. Erstellen Sie Regeln für die Praxis. Rückmeldung und Vergleich der Ergebnisse mit der Arbeitsgruppe Unterlagen überprüfen, ergänzen und im Ordner abheften		











Unterrichtsarrangement für ca. vier Unterrichtsstunden:

Kochpraxis: Zubereitung von Knödeln und Co. als Sättigungsbeilage

Nr.	Mit wem?	Aufgabe Gruppe 1	Hinweise	
1	 3 Min.	Bilden Sie eine Dreiergruppe, verschaffen Sie sich einen Überblick über die Aufgaben und verteilen Sie diese untereinander.		Gruppenrollen verteilen
2	 7 Min.	Lesen Sie den Text sorgfältig und markieren Sie küchentechnische Eigenschaften der Kohlenhydrate durch unterstreichen.	Text: ★ Kohlenhydrate „nützliche Gehilfen“ in der Nahrungszubereitung	
3	 3 Min.	Vergleichen Sie Ihre Ergebnisse in der Gruppe und klären Sie offene Fragen.	vgl. Versuche zu Kohlenhydrate	
4	 2 Min.	Kontrollieren Sie Ihre Ergebnisse. Ergänzen Sie.		
5	 5 Min.	Erstellen Sie ein Mindmap mit den küchentechnischen Eigenschaften der Kohlenhydrate. Verwenden Sie die Legekärtchen und ergänzen Sie mit eigenen Worten.	Legekärtchen Plakat dicke Filzstifte	
6	 5 min	Übertragen Sie die Mindmap in Ihren Ordner.		

Thema Lernsituation LF2 – BPK

7	 5 Min.	Überlegen Sie, wie Sie Ihre Ergebnisse den anderen vorstellen wollen.	
---	---	---	--

Nr.	Mit wem?	Aufgabe Gruppe 2	Hinweise
1	 3 Min.	Bilden Sie eine Dreiergruppe, verschaffen Sie sich einen Überblick über die Aufgaben und verteilen Sie diese untereinander.	
2	 7 Min.	Lesen Sie den Text sorgfältig und markieren Sie Zutaten durch unterstreichen.	Text: ★ Beilagen zum Sattwerden.
3	 3 Min.	Vergleichen Sie Ihre Ergebnisse in der Gruppe und klären Sie offene Fragen.	
4	 2 Min.	Kontrollieren Sie Ihre Ergebnisse.	
5	 5 Min.	Legen Sie das Domino oder das Memory.	
6	 5 Min.	Übertragen Sie Ihre Ergebnisse in Ihr Rezeptregister.	
7	 5 Min.	Überlegen Sie, wie Sie Ihre Ergebnisse den anderen vorstellen wollen – finden Sie eine passende Überschrift und übertragen Sie Ihre Ergebnisse in Ihr Heft.	













Gruppenrollen verteilen



Nr.	Mit wem?	Aufgabe Gruppe 3	Hinweise
1	 3 Min.	Bilden Sie eine Dreiergruppe, verschaffen Sie sich einen Überblick über die Aufgaben und verteilen Sie diese untereinander.	
2	 7 Min.	Lesen Sie den Text und die Rezepte Kartoffelknödel/Grießknödel sorgfältig durch und markieren Sie Merkmale der sensorischen Beurteilung von Klößen.	Text: ★ Kohlenhydrate „nützliche Gehilfen“ in der Nahrungszubereitung Rezepte
3	 3 Min.	Vergleichen Sie Ihre Ergebnisse in der Gruppe und klären Sie offene Fragen.	
4	 2 Min.	Kontrollieren Sie Ihre Ergebnisse. Ergänzen Sie.	
5	 5 Min.	Erstellen Sie eine Checkliste zur sensorischen Beurteilung von Klößen und geben Sie Hinweise für die Fehlerbehebung.	Buch
6	 5 Min.	Übertragen Sie die Tabelle in Ihren Ordner.	
7	 5 Min.	Überlegen Sie, wie Sie Ihre Ergebnisse den anderen vorstellen wollen.	

Gruppenrollen verteilen



Nr.	Mit wem?	Aufgabe Gruppe 4	Hinweise	
1	 3 Min.	Bilden Sie eine Dreiergruppe, verschaffen Sie sich einen Überblick über die Aufgaben und verteilen Sie diese untereinander.		Gruppenrollen verteilen
2	 7 Min.	Lesen Sie den Text und die Rezepte Kartoffelknödel/Grießknödel sorgfältig durch und markieren Sie Hinweise zu den Garverfahren.	Text:  Beilagen zum Sattwerden. Rezepte	
3	 3 Min.	Vergleichen Sie Ihre Ergebnisse in der Gruppe und klären Sie offene Fragen.		
4	 2 Min.	Kontrollieren Sie Ihre Ergebnisse. Ergänzen Sie.		
5	 5 Min.	Vergleichen Sie die möglichen Garverfahren und stellen Sie Regeln und Besonderheiten für das Garen sowie das Anrichten der Gerichte auf.	Fachbuch	
6	 5 Min.	Übertragen Sie die Tabelle in Ihren Ordner.		
7	 5 Min.	Überlegen Sie, wie Sie Ihre Ergebnisse den anderen vorstellen wollen.		