

Lernfeld LF 2	Materialien/Titel Kohlenhydrate als vielseitige Sättigungsbeilage Unterrichtsarrangement Lehrkraft BPK	Ernährung und Gastronomie
Kompetenzbereiche: - 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 und/oder Getreideerzeugnissen nach technologischen und ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten auswählen und diese bei der Herstellung fachgerecht umsetzen.		Lernsituation Lernthema
Was ich hier lernen kann: - 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 bewerten.		Was Sie schon können sollten: - Ich kann Grundtechniken in der Küche mit geeigneten Arbeitsmitteln anwenden und Gerichte sensorisch beurteilen. Wie Sie Ihr Können prüfen können: - Übungsaufgaben - Klassenarbeit



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

HK	Lern- phase	Zeit	Inhalt/Methode	Material	Hinweise
informieren		45 Min.	Impuls: Abb. Tellergericht ohne Sättigungsbeilage ergänzende Sättigungsbeilage auf - Kartoffelbasis - Getreidebasis Erfahrungen mit Kohlenhydraten in der Küchenpraxis? Vielseitigkeit/Verwendung? Küchentechnische Eigenschaften? Lesen Text → Erfahrungsaustausch	Tafel: Abb. Tellergericht ohne Sättigungsbeilage Rohstoffe für Sättigungsbeilagen Mehl, Stärkemehl, Zucker	Schülerinnen und Schüler gestalten während des Projektes eine Mindmap zum Thema küchentechnische Eigenschaften der Kohlenhydrate.
		15 Min.	Kohlenhydrate – Verwendung in der Küche → Versuchsaufbau? Fragen zu Verhalten von Zucker und Stärke in Flüssigkeit (kalt, warm), bei Hitze (trocken, feucht) → Kopfstandmethode Ergebnisse in „Cluster“ zusammenfassen	verschiedene Rezepte Kärtchen Stecktafel	

Thema Lernsituation LF2 – BPK

entscheiden		10 Min.	Fragestellungen zum Versuchsaufbau Auswahl der Versuche in Bezug auf die Lernsituation Zuteilung der Versuchsreihen →Arbeitsgruppe/Praxisgruppe	Versuchsaufbau	
durchführen	 	40 Min.	Durchführung der Versuche eigene Ergebnisse dokumentieren und der Klasse präsentieren	Versuchsaufbau und Ergebnisse Arbeitsblatt	
kontrollieren		15 Min.	Ergebnisse der einzelnen Gruppen dokumentieren Kreuzworträtsel	Arbeitsblatt Kreuzworträtsel	
reflektieren bewerten		10 Min.	Ergebnisse anhand verschiedener Rezepte überprüfen und Regeln für die Praxis erstellen Rückmeldung an die Arbeitsgruppe Unterlagen in Ordner überprüfen und ergänzen	Rezeptordner Kochbuch	








Unterrichtsarrangement für ca. vier Unterrichtsstunden:

Kochpraxis: Zubereitung von Knödeln und Co. als Sättigungsbeilage

HK	Lern-phase	Zeit	Inhalt/Methode	Material	Hinweise
informieren		10 Min.	Stiller Impuls – anknüpfen an die vorangegangene Einheit – Versuche zu den küchentechnischen Eigenschaften der Kohlenhydrate	Tafel: Abbildung Pudding, süßes Getränk, Karamellbonbon, Marmelade usw. Ergebnissammlung	Umsetzung der bisherigen Lerninhalte BFK und BPK
planen		5 Min.	Arbeitsanweisungen lesen Arbeitsweise für die Praxis planen		
entscheiden		5 Min.	Entscheidung über die eigene Arbeitsweise in der Praxis		

Thema Lernsituation LF2 – BPK

durchführen	 evtl. 	80 Min.	Kartoffelteig zubereiten ★ Knödel/Gnocchi garziehen/kochen ★ Kartoffelplätzchen braten Grießteig/brei zubereiten ★ Grießknödel garziehen/kochen ★ Grießtaler braten	unterschiedliche Garverfahren für Kartoffelteig anwenden unterschiedliche Garverfahren für Grießteig anwenden	Anrichten: - Knödel in Schüssel mit Einsatz zum Ablaufen der Flüssigkeit - Taler/Plätzchen auf Platte – sollen knusprig bleiben
kontrollieren	 evtl. 	10 Min.	★ Beurteilungskriterien erstellen/auflisten (Tabelle) ★ Domino/Memory-Kartoffelteig ★ Beurteilungskriterien Garverfahren (Tabelle) ★ Domino Garziehen/Kurzbraten	Buch Tabellenraster Domino/Memory Rezept Tabellenraster Buch Domino Rezept	Jede Gruppe bearbeitet ein Thema und tauscht die Ergebnisse mit den anderen Gruppen.
reflektieren/bewerten		30 Min.	Essen Ergebnisse: Sensorik/Arbeitsweise		Verkostung und Gruppengespräch während des Essens
		20 Min.	aufräumen		
		10 Min.	nach dem Essen: Heftaufzeichnungen und Rezepte ergänzen Hinweise/Besonderheiten zu den Garverfahren	Ablage der Arbeitsblätter im Ordner	 