

Lernorganisation für das Lernpaket
 „Auf und Zubereitung von Kalbfleisch“
 mit Schwerpunkt IT-Einsatz

LEHRZIELE

VORAUSSETZUNGEN

ARBEITSPLAN

Anmerkung zu „HOT-POTATOES“

<u>Lehrziele</u>	
Küchenführung	<ul style="list-style-type: none"> • Selbständige Gestaltung einer Rezeptur mit ernährungsspezifischen Vorgaben • Fachgerechte Zubereitung eines Gerichtes mit Kalbfleisch mit besonderem Augenmerk auf eine ernährungsbewusste Materialbehandlung • Festigung des Themas „Schlachtfleisch“
IT	<ul style="list-style-type: none"> • Erstellen und Auswerten von Basisrezepturen • Auffinden von Rezeptbanken im Internet

[Zurück zum Index](#)

<u>Voraussetzungen</u>	
Küchenführung	<ul style="list-style-type: none"> • Grundkenntnisse über die Eigenschaften der Nahrungsmittel • Praktische Basiskenntnisse der Grundzubereitungen von Lebensmitteln
IT	<ul style="list-style-type: none"> • Basisrezepturen in ACON • Einfache Internetrecherchen

[Zurück zum Index](#)

Arbeitsplan

- Einführung durch den Lehrer, Verweis auf das Thema Schlachtfleisch im Allgemeinen und zum Thema Kalbfleisch im Besonderen
- SchülerInnen sollen ein ganz bestimmtes Rezept im Internet finden. Das Rezept befindet sich auf der Schulplattform in der Rubrik Küchenführung
- Das Rezept wird ausgedruckt und im Programm ACON neu angelegt. Die Nähr- und Energiewerte werden dabei festgehalten.
- Die SchülerInnen bekommen nun eine Vorgabe bezüglich Gehalt an Eiweiß, Fett, Kohlehydraten und Energie und müssen die Basisrezeptur entsprechend umgestalten. Dies erfolgt mit Unterstützung des Lehrers.
- Die neue Rezeptur wird ausgedruckt.
- In Einzelarbeit kochen nun die SchülerInnen dieses Gericht (jeweils 2 Portionen). Vom Lehrer werden neue bzw. schwierige Arbeitstechniken vorgezeigt.
- 1 Portion des Gerichtes wird fachgerecht angerichtet und kann von den SchülerInnen verzehrt werden
- Im Programm ACON wird nun die neue Basisrezeptur auf die Erfahrungen aus der praktischen Arbeit angepasst. Dies ist von den SchülerInnen selbständig durchzuführen.
- Abschließend erfolgt eine Festigung des Lehrstoffes zu den Themen „Schlachtfleisch“, „Gemüse“ und „Fachausdrücke“ in Form einer Wiederholung mittels „HOT POTATOES“ im Internet. Dabei sind verschiedene Rätsel zu lösen.

[Zurück zum Index](#)

Anmerkung

- Den Link zu den Arbeitsaufgaben mit „HOT POTATOES“ finden sie auf der Übersichtsseite