

Rahmenrichtlinien

Lernfeld 4 Einfache Speisen und Getränke vorbereiten

ZRW: 80 Std.

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- unterscheiden Arbeitsmittel sowie ausgewählte elektrische Geräte, setzen sie sachgerecht ein, reinigen und pflegen diese,
- ordnen ausgewählten Nahrungsmitteln entsprechende Nährstoffe zu,
- wenden rationelle Verfahren bei der Vorbereitung von Lebensmitteln an,
- setzen dabei Hygienevorschriften verantwortungsbewusst um.

Inhalte:

Arbeitsmittel

elektrische Geräte und Maschinen

Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und ihre küchentechnischen Eigenschaften

Hygienevorschriften und -maßnahmen

Schutz vor Lebensmittelvergiftungen und -infektionen

Vorbereitungsverfahren

Umrechnung von Rezepten

Maße und Gewichte

Lernfeld 4: Einfache Speisen und Getränke vorbereiten

ZRW: 80 Std.

Lernsituation 4.1: In der Küche unter Berücksichtigung hygienischer Aspekte arbeiten und den Arbeits- und Unfallschutz einhalten

ZRW: 10 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler kennen hygienische Grundanforderungen und wenden sie an. Sie kennen die Ursachen für das Entstehen verschiedener Lebensmittelvergiftungen und -infektionen.

Unt.-wochen Stunden	Fachkompetenz	Kompetenzen	Selbst- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	didaktisch-methodische Anregungen
	Hygienemaßnahmen in der Küche kennen und anwenden <ul style="list-style-type: none">- persönliche Hygiene- Betriebshygiene- Produkthygiene		<ul style="list-style-type: none">- Mitverantwortung beim sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln übernehmen- Erfahrung aus der Praxis einbringen- Kritik und Selbstkritik üben- Hygienevorschriften verantwortungsbewusst umsetzen- Erkennen von Gefahren für die Gesundheit- bewerten Umweltgifte und entwickeln und Schutzmechanismen dagegen- Beachten Arbeitsschutzzvorschriften- Pflicht zur Ersten Hilfe kennen	<ul style="list-style-type: none">- Sammeln von Informationen- Probleme erkennen- Fallbeispiele auswerten- Fehlverhalten erkennen- Schlussfolgerungen für eigenes Verhalten ziehen	Arbeit mit dem Lehrbuch Fallbeispiele
	Ursachen für Lebensmittelvergiftungen und -infektionen erkennen und ausgewählte Beispiele zuordnen				
	Wesentliche Aspekte des Unfall- und Arbeitsschutzes in der Küche berücksichtigen				

Lernfeld 4: Einfache Speisen und Getränke vorbereiten

ZRW: 80 Std.

Lernsituation 4.2: Ausgewählte Vorbereitungs- und Bearbeitungsverfahren kennen und beschreiben

ZRW: 20 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler wenden rationelle Verfahren bei der Vorbereitung und Bearbeitung von Lebensmitteln zielgerichtet an. Unter Berücksichtigung der Art des Lebensmittels führen sie verschiedene Arbeitsschritte durch. Sie berechnen Verluste bei der Vor- und Bearbeitung von Lebensmitteln. Dabei rechnen sie mit verschiedenen Mengen, Gewichten und Portionen. Sie kennen verschiedene Arbeitsmittel und Küchengeräte und setzen sie zweckentsprechend ein.

Unt.- wochen Stunden	Fachkompetenz	Kompetenzen		didaktisch-methodische Anregungen
	Selbst- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz		
	<p>Lebensmittel vorbereiten und bearbeiten</p> <ul style="list-style-type: none">- waschen- schälen- putzen- pellen- wässern/ quellen- schneiden- reiben/ raspeln- hobeln- hacken- passieren/ pürieren- sieben- mischen <p>Lebensmittel messen und wiegen</p> <p>Schälverluste berechnen</p>	<ul style="list-style-type: none">- Mitverantwortung für den rationellen Umgang mit Lebensmitteln und anderen Rohstoffen entwickeln- arbeitsteilig vorgehen- Bedürfnisse und Interessen artikulieren	<ul style="list-style-type: none">- Informationen sammeln- Erfahrungen aus der Praxis einbringen- Anlegen einer Lernkartei- finden Abhängigkeiten bei der Vorbereitung verschiedener Lebensmittel	<p>Bezug zur Fachpraxis, Mathematik</p> <p>Bezug zur Chemie</p> <p>Arbeitsblätter</p>

Unt.- wochen Stunden	Fachkompetenz	Kompetenzen			didaktisch-methodische Anregungen
		Selbst- und Sozialkompetenz		Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz	
	<p>Ausgewählte Arbeitsmittel und elektrische Geräte zur Vorbereitung von Lebensmitteln kennen, reinigen und pflegen</p> <ul style="list-style-type: none"> - verschiedene Messer - Handrührgerät, Pürierstab - Reibe, Hobel, Raspel - Kochlöffel, Schneebesen - Kochgeschirr - Herdarten - Mikrowelle <p>Rechnen mit Maßen und Gewichten</p>	<ul style="list-style-type: none"> - unterstützen sich gegenseitig - gehen verantwortungsbewusst mit Arbeitsmitteln und Geräten um 		<ul style="list-style-type: none"> - bewerten Arbeitspläne - diskutieren in Gruppenarbeit und bilden Urteile 	Lehrbuch Demonstration durch die Lehrkraft

Lernfeld 4: Einfache Speisen und Getränke vorbereiten

ZRW: 80 Std.

Lernsituation 4.3: Lebensmittel und ihre Eigenschaften beurteilen

ZRW: 50 Std.

Zu entwickelnde Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler teilen Lebensmittel ein und beurteilen ihre Inhaltsstoffe. Sie kennen die Zusammensetzung und Aufgaben der Nährstoffe.

Die Schülerinnen und Schüler besitzen Grundkenntnisse über den Energiehaushalt des Menschen.

Unt.- wochen Stunden	Fachkompetenz	Kompetenzen			didaktisch-methodische Anregungen
		Selbst- und Sozialkompetenz	Methoden- und Lernkompetenz, kommunikative Kompetenz		
	<p>Aufgaben und Zusammensetzung der Nährstoffe kennen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kohlenhydrate - Fette - Eiweiß - Vitamine - Mineralstoffe - Wasser - Ballaststoffe <p>Zusammenhang zwischen Gesundheit und Ernährung kennen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel - Genussmittel - Ernährungskreis - 10 Regeln der DGE - Energiehaushalt - Formen der Fehlernährung - Energieumsatzberechnung - Nährwertberechnung 	<ul style="list-style-type: none"> - Einfluss auf tägliches Essverhalten nehmen - Kritik und Selbstkritik üben - fairer Umgang miteinander - unterschiedliche Ernährungsformen akzeptieren - Selbstbewusstsein stärken - Hilfestellung geben 	<ul style="list-style-type: none"> - Informationen über Ernährungsgewohnheiten austauschen - Ernährungspläne erstellen und diskutieren - Alternativen erkennen und Ernährung verändern - Nährwerttabellen anwenden 	<p>Arbeit mit Fachbegriffen</p> <p>Ernährungspyramide</p> <p>Gruppenarbeit</p> <p>Einsatz von Nährstofftabellen</p> <p>Bezug zur Biologie und Mathematik</p>	