

Name:

Datum:






Koch / Köchin: Regionale in- und ausländische Küche

Meine Ziele: Ich kann...






- die kulturelle Bedeutung von Essen und Trinken berücksichtigen und Essgewohnheiten anderer Regionen akzeptieren
- für ihre Region typische Lebensmittel nach regionalen Rezepturen einsetzen
- ursprüngliche Rezepturen recherchieren und sie zeitgemäß variieren, ohne den eigenständigen Charakter zu verändern
- Speisen und korrespondierende Getränke verkaufsfördernd anbieten und nach traditionellen Gepflogenheiten präsentieren
- Speisen und Getränke verschiedener Regionen auch in abgewandelter Form herstellen
- für Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten Warenanforderungen erstellen
- Rohstoffe nach Qualitätsmerkmalen beurteilen
- bei der Lagerung sowie Vor- und Zubereitung von Speisen regionstypische Verfahren anwenden
- Arbeitsschritte nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten planen und ausführen
- lebensmittelrechtliche Vorschriften einhalten
- Arbeitsergebnisse selbständig kontrollieren und bewerten
- bei der Gästeberatung – auch in der Fremdsprache mitwirken
- Berechnungen durchführen

Mein Auftrag:

1. Schätzen Sie ihre Kenntnisse und Fähigkeiten zur regionalen in- und ausländischen Küche ein.
2. Kreuzen Sie in der Zeile „**Mein Stand vorher**“ zwischen 👎 und 👍 an, wie weit Sie Ihre Ziele zur regionalen in- und ausländischen Küche vor der Bearbeitung ihrer Lernaufgabe erreicht haben.

									
Mein Stand vorher	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3. Bearbeiten Sie jetzt Ihre Lernaufgabe.
Nutzen Sie hierzu auch die Absprache mit Personen aus Ihrem Betrieb oder der Schule.
4. Kreuzen Sie nach dem Abschluss der Bearbeitung Ihrer Lernaufgabe in der Zeile „**Mein Stand nachher**“ zwischen 👎 und 👍 an, wie weit Sie Ihre Ziele zur regionalen in- und ausländischen Küche durch die Bearbeitung der Lernaufgabe jetzt erreicht haben.

									
Mein Stand nachher	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

5. Besprechen Sie Ihre Entwicklung mit Personen aus Ihrem Betrieb oder der Schule.
6. Überlegen Sie, welche Inhalte bei der Bearbeitung Ihrer Lernaufgabe vorgekommen sind. Kreuzen Sie an.

Diese Inhalte kamen bei der Bearbeitung meiner Lernaufgabe vor:

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <input type="radio"/> Esskultur | <input type="radio"/> Vor- und Zubereitungen |
| <input type="radio"/> regionstypische Lebensmittel (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung) | <input type="radio"/> Anrichteweisen |
| <input type="radio"/> Rezeptrecherchen | <input type="radio"/> Präsentationsformen |
| | <input type="radio"/> Rechtsvorschriften |
| | <input type="radio"/> Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge) |
| | <input type="radio"/> Fachsprache, Fremdsprache |

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Koch / Köchin: Regionale in- und ausländische Küche

Meine Lernaufgabe, die mich meinen Zielen näherbringen wird

1. Recherchieren Sie nach traditionellen Rezepten zu Speisen mit Soja-Lebensmitteln (z.B. Tofu, Miso, Tempeh, Edamame...). Erstellen Sie Steckbriefe dieser Speisen (Beschreibung, Herstellung, Bezugsquellen der Zutaten, Anrichteweise, Qualitätskriterien, Ursprung, Herkunft, Geschichte, Esskultur, korrespondierende Getränke, Ernährung...). Suchen Sie auch nach den Vokabeln für diese Speisen in zwei Fremdsprachen, die häufig die Muttersprache von Gästen Ihres Betriebes sind.
2. Wählen Sie eine Auswahl aus diesen Speisen aus, für die Sie Variationen kreieren, die für Ihren Betrieb und die Gäste Ihres Betriebes attraktive Alternativen und Neuentdeckungen sein können – dabei aber immer noch den Charakter der ursprünglichen Speise behalten haben.
3. Bereiten Sie eine Auswahl dieser Speisen nach den ursprünglichen und den variierten Rezepten zu. Dokumentieren Sie die Herstellung und das Ergebnis (z.B. als kommentierte Fotostrecke mit dem Smartphone).
4. Wählen Sie aus diesen Speisen die Speise aus, die unter den Aspekten Regionalität und Interkulturalität besonders gut zu Ihrem Betrieb passt. Beachten Sie dabei auch Kosten, betriebliche Arbeitsabläufe und eine gute Eignung als Angebot für Gäste Ihres Betriebs, die Wert auf vegetarisches und vollwertiges Essen legen.
5. Bereiten Sie diese Speise in Absprache mit Ihrem Betrieb einmal in einer größeren Anzahl an Portionen (z.B. als Kostprobe für Kolleginnen und Kollegen) zur Erprobung des Gerichts zu. Dokumentieren Sie Mengen, Arbeitsabläufe, Arbeitszeit, Qualitätsmerkmale.
6. Erstellen Sie für diese Speise ein Rezeptblatt für die Rezeptsammlung Ihres Betriebes.

Dazu können gehören: Zutaten, Bezugsquellen der Zutaten, Rohstoffmengen für die in Ihrem Betrieb typischen Anzahlen an Portionen, Beschreibung der Arbeitsschritte, Garzeiten und -temperaturen, Aufwand an Arbeitszeit, Arbeitsplan, Dokumentation der betrieblichen Qualitätsstandards (z.B. Portionsgröße, Geschirr, Garnitur...), Beschreibung der Attraktivität und der Vorzüge des Gerichts (Sensorik, gesunde Ernährung, Bioqualität, regionale Erzeugung, ökologische Aspekte), , Ursprung, Herkunft, Geschichte, Esskultur, Einsatzmöglichkeiten, Eignung für besondere Anlässe, für Zielgruppen unter den Gästen, Energie- und Nährstoffwerte.

7. Dokumentieren Sie Ihr Vorgehen. Erstellen Sie einen Bericht oder eine Präsentation über Ihr Vorgehen und die Ergebnisse. Stellen Sie den Bericht oder die Dokumentation im Betrieb oder der Schule vor. Lassen Sie sich hierzu eine Rückmeldung geben.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks