

Name:

Datum:

Speisen und Getränke herstellen und servieren

Meine Ziele: Ich kann...

- begründen, warum die Herstellung qualitativ hochwertiger Speisen und Getränke für eine vollwertige Ernährung bedeutsam ist
- zur Herstellung von Speisen und Getränken geeignete Verfahren und Techniken auswählen, um den ernährungsphysiologischen Wert der Lebensmittel zu erhalten oder zu verbessern
- Speisen und Getränke angemessen anrichten und servieren und dies mit der Bedeutung der Tischkultur begründen
- Arbeitsvorhaben einzeln und im Team planen, durchzuführen, kontrollieren und beurteilen

Mein Auftrag:

1. Schätzen Sie Ihre Kenntnisse und Fähigkeiten zum Herstellen und Servieren von Speisen und Getränken ein.
2. Kreuzen Sie in der Zeile „**Mein Stand vorher**“ zwischen 👎 und 👍 an, wie weit Sie Ihre Ziele zum Herstellen und Servieren von Speisen und Getränken vor der Bearbeitung ihrer Lernaufgabe erreicht haben.

	👎	☹️			😊		😄			👍
Mein Stand vorher	<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 zum Herstellen und Servieren von Speisen und Getränken durch die Bearbeitung der Lernaufgabe jetzt erreicht haben.

	👎	☹️			😊		😄			👍
Mein Stand nachher	<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:

- Einsatz ausgewählter Geräte und Maschinen
- Anwendung von Vorbereitungs- und Gartechniken
- Kenntnisse über die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und ihre küchentechnischen Eigenschaften
- Genuss-, Gesundheits- und Eignungswert sowie ökologischer Wert von Lebensmittel
- Lebensmittelauswahl nach saisonalen und regionalen Gesichtspunkten
- Convenience-Produkte
- Portionieren, Anrichten, Servieren und Verteilen von Speisen und Getränken
- Rechnen mit Maßen, Gewichten und Mengen
- Material- und Energiekosten
- Kostenvergleiche
- Abfallentsorgung

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



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

Name:

Datum:

Speisen und Getränke herstellen und servieren

Meine Lernaufgabe, die mich meinen Zielen näherbringen wird

1. Recherchieren Sie in Kochbüchern oder auf den Homepages von Herstellern von Soja-Lebensmitteln nach Rezeptvorschlägen für einfache Speisen mit Soja-Lebensmitteln und Soja-Drinks, die das Speisenangebot Ihres Betriebes sinnvoll ergänzen können.

Es können Vorspeisen, Gerichte, vegetarische Alternativen zu Fleischgerichten, Beilagen, Desserts, Angebote für das Frühstück, Zwischenmahlzeiten, Finger Food, Getränke... sein.

2. Bereiten Sie eine Auswahl dieser Speisen zu. Richten Sie diese Speisen attraktiv an. Dokumentieren Sie die Herstellung und das Ergebnis (z.B. als kommentierte Fotostrecke mit dem Smartphone).
3. Wählen Sie aus diesen Speisen die Speise aus, die besonders gut zum Angebot Ihres Betriebes passt. Beachten Sie dabei auch Kosten, betriebliche Arbeitsabläufe und eine gute Eignung als Angebot für die Personengruppe, die in Ihrem Betrieb gepflegt wird.
4. 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 der Speise zu. Dokumentieren Sie Mengen, Arbeitsabläufe, Arbeitszeit, Qualitätsmerkmale.
5. 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 der Speise (Sensorik, gesunde Ernährung, Bioqualität, regionale Erzeugung, ökologische Aspekte), Einsatzmöglichkeiten, Eignung der Speise für Anlässe oder Personengruppen, Energie- und Nährstoffwerte.

6. 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