

Soja – Vom Acker auf den Teller

Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Baustein 4: Soja in der Nahrungszubereitung

Kurzvorstellung	Schulart	Berufliche Bildung
Recherche und Erprobung von Rezepten, Speisen, Gerichten und Getränken mit Soja-Lebensmitteln sowie deren Adaption an betriebliche Gegebenheiten	Berufe Methodik	Ernährung Gastgewerbe Hauswirtschaft Arbeitsaufträge

Kompetenzen

Methodisch-didaktischer Kommentar

Hintergrundinformationen für die Lehrperson

Materialien

Weiterführende Ideen

Kommentierte Literaturhinweise und Links

Didaktischer Anker: Bezüge zu den Bildungsplänen

Impressum

Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks, 2017

Herausgeber und Rechteinhaber

Freistaat Bayern

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)

Vöttinger Str. 38, 85354 Freising

www.lfl.bayern.de

Konzeption

Sonja Huber

Theresa Mayer

Prof. Dr. Udo Ritterbach

Pädagogische Hochschule Freiburg

Layout

Annika Bohnert

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Hinweise

Es handelt sich um ein urheberrechtlich geschütztes Werk. Der Rechteinhaber gestattet jedermann die unentgeltliche und nicht-kommerzielle Nutzung für Lehr-, Fort- und Weiterbildungszwecke. Jede Um- oder Bearbeitung bedarf der Zustimmung des Rechteinhabers in jedem Einzelfall.

Bei der Nutzung ist auf das Soja-Netzwerk und die Förderung durch die Bundesrepublik Deutschland hinzuweisen.

Trotz großer Sorgfalt bei der Ausarbeitung können Fehler und Irrtümer nie gänzlich ausgeschlossen werden. Daher wird keine Haftung übernommen.

Die Schriftart 'Druckschrift BY WOK' entstammt dem kostenlosen Programm 'Lesen Lernen' von Wolfram Esser, www.derwok.de".

Ansprechpartner für Lizenzfragen

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Abteilung Zentrale Verwaltung
Vöttinger Str. 38, 85354 Freising
E-Mail: poststelle@lfl.bayern.de

Ansprechpartner für inhaltliche Fragen

Pädagogische Hochschule Freiburg
Institut für Alltagskultur, Bewegung und Gesundheit
Fachrichtung Ernährung und Konsum
Sonja Huber
Kunzenweg 21, 79117 Freiburg
E-Mail: sonja.huber@ph-freiburg.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



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

Kompetenzen

Die Schülerinnen und Schüler

- können zu den Lernfeldern mit Nahrungszubereitung Rezepte, Speisen, Gerichte und Getränke mit Soja-Lebensmitteln recherchieren, entwickeln, erproben, bewerten und an betriebliche Gegebenheiten adaptieren

Methodisch-didaktischer Kommentar

Die Lernfelder in den Ausbildungsberufen, die die Praxis der Nahrungszubereitung einschließen, bieten viele Gelegenheiten zur Auseinandersetzung mit dem Angebot an Soja-Lebensmitteln und zur Erweiterung der Erfahrungen in der Verarbeitung von Soja-Lebensmitteln bzw. Zubereitung von Soja-Speisen. Aus diesem Grund bietet dieser Baustein alternative Arbeitsaufträge zu 10 Lernfeldern des Ausbildungsberufs Koch/Köchin und 2 Lernfeldern des Ausbildungsberufs Hauswirtschafter/in. Die Formulierungen ermöglichen den Einsatz der Arbeitsaufträge in weiteren Ausbildungsgängen der Berufsfelder Ernährung, Gastgewerbe, Hauswirtschaft oder in Lehrgängen und Ausbildungsgängen mit integrierter Praxis der Nahrungszubereitung.

Sie können einzeln herausgegriffen und exemplarisch bearbeitet werden. Hierdurch ist es möglich, Rezepte, Speisen, Gerichte und Getränke mit Soja-Lebensmittel in unterschiedlichen Stufen in die Ausbildung zu integrieren.

Durch den Lernfeldbezug können im Laufe einer Ausbildung aber auch mehrere dieser Arbeitsaufträge bearbeitet werden, um im Sinne eines Spiralcurriculums den Erfahrungsraum und Kompetenzerwerb zu erweitern.

Allen Arbeitsaufträgen gemeinsam sind die Elemente

- Dreiklang aus (1) Selbsteinschätzung der Kenntnisse und Fertigkeiten, (2) Bearbeitung eines kompetenzorientierten Arbeitsauftrags, (3) Selbsteinschätzung und Einholen eines Feed-Back zur Kompetenzentwicklung durch die Bearbeitung des Arbeitsauftrags
- eigenständige Recherche von Rezepten, Speisen, Gerichten, Getränken, Soja-Lebensmitteln einschließlich Bezugsquellen
- Erprobung einer Auswahl durch Zubereitung, Verkostung, Bewertung
- Zubereitung, Anrichten, Präsentation und Evaluierung von angebotenen bzw. empfohlenen Speisen, Gerichten, Getränken
- Reflektion und Diskussion der Passung der vorgeschlagenen und empfohlenen Speisen, Gerichte und Getränke vor dem Hintergrund betrieblicher Gegebenheiten (Bewohner, Gäste, Leitbild...)
- Umrechnung und Dokumentation von Rezepten nach den Standards des Betriebes

Hintergrundinformationen für die Lehrperson

Soja-Lebensmittel werden häufig noch entweder als traditionelle asiatische Speisen und Gerichte oder als vegetarische Alternative zu Fleischgerichten wahrgenommen. Hierdurch finden sie auch bevorzugt in Personengruppen Akzeptanz, die asiatische Küche mögen oder sich vegetarisch ernähren möchten. Diese speziellen Fokussierungen prägen das Image der Soja-Lebensmittel mit.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja – Vom Acker auf den Teller

Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Hierdurch wird das Spektrum der Vorzüge der Zubereitung und des Verzehrs von Soja-Lebensmitteln - insbesondere aus regionalem und nachhaltigem Anbau von Soja - nur begrenzt wahrgenommen und vermittelt.

Im Speisenangebot in Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft Diätetik... können Soja-Lebensmittel...

- zur attraktiven Erweiterung und Bereicherung des Speiseplans und des Speisenangebotes beitragen.
- zur Reduzierung tierischer Fette und in der Ernährung beitragen.
- über ihre hochwertigen pflanzlichen Proteine zur Versorgung mit Eiweiß beitragen. Durch den Substitutionseffekt kann hierdurch der Anteil tierischer Proteine in der Ernährung reduziert werden.
- nicht nur für Speisenangebote für Vegetarier genutzt werden. Sie können im Wechsel mit Fleischgerichten oder in gemischten (z.B. Rindfleisch + Tofu-Produkte) Rezepten zur Reduktion der Aufnahme tierischer Proteine beitragen.
- zur Umsetzung des Merkmals der Regionalität einer nachhaltigen Ernährung beitragen, da z.B. über das Soja-Netzwerk regionale Wertschöpfungsketten aufgebaut werden. Von regionalen zumeist mittelständischen Herstellern können Soja-Lebensmittel bezogen werden, die aus Sojabohnen aus gentechnikfreiem, nachhaltigem, konventionellem oder ökologischem Sojaanbau in Deutschland stammen. Siehe: www.sojafoerderrig.de > Nach der Ernte > Verarbeitung zu Lebensmitteln > Hersteller.

Soja-Lebensmittel	Kurzbeschreibung	Beispiele für regionale Hersteller
Tofu	<ul style="list-style-type: none"> - aus Sojamilch durch Denaturierung und Koagulation der Proteine entstehender „Sojaquark“, entwässert, zu Blöcken gepresst - Verfahren ähnlich der Herstellung von Käse aus Milch - durch Geschmacksneutralität auf äußerst vielfältige Weise zuzubereiten 	www.taifun-tofu.de
Edamame	<ul style="list-style-type: none"> - leicht unreif geerntete Sojaschoten - in Salzwasser 5 min. kochen - z.B. Snack 	www.gartensoja.de
Soja-Drink	<ul style="list-style-type: none"> - stabile Emulsion aus Öl, Wasser und Proteinen, - flüssiger Extrakt aus Sojabohnen - hergestellt durch Einweichen trockener Sojabohnen, die mit Wasser ausgedrückt werden - Aufbau und Verwendung ähnlich Kuhmilch 	www.natumi.com
Miso	<ul style="list-style-type: none"> - aus Sojabohnen, Reis und Getreide durch dämpfen und vergären hergestellte Paste - vielseitige Verwendung, z.B. Misosuppe 	www.schwarzwald-miso.de

Tempeh	<ul style="list-style-type: none"> - Fermentationsprodukt aus eingeweichten, gekochten Sojabohnen - Fermentation durch Edelschimmelpilz - zarter aber fester Biss - nussiger Eigengeschmack - vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten 	www.tofunagel.de
--------	--	------------------

Arbeitsmaterialien

Unterrichtsmaterial	Beschreibung	Einsatz im Unterricht
Koch/Köchin		
<ul style="list-style-type: none"> - Arbeiten in der Küche - Speisen mit pflanzlichen Rohstoffen - Zwischenmahlzeiten - Kalte und warme Buffets - Nachspeisen - A La Carte Geschäft - Bankettgeschäft - Speisenfolge - Regionale- und ausländische Küche 	<ul style="list-style-type: none"> - Einschätzen der eigenen Kenntnisse und Fertigkeiten - Lernaufgabe: Recherche, Zubereiten und Dokumentieren, Bewerten, Präsentieren und Evaluieren, Erstellen eines Rezeptblattes, - Einschätzen und Besprechung des Lernfortschritts 	<ul style="list-style-type: none"> - kompetenzorientierter Arbeitsauftrag für <ul style="list-style-type: none"> - Einzelarbeit - konkurrierende Gruppen- oder Projektarbeit
Hauswirtschafter/in		
<ul style="list-style-type: none"> - Speisen und Getränke herstellen und servieren - Personengruppen verpflegen 	<ul style="list-style-type: none"> - Einschätzen der eigenen Kenntnisse und Fertigkeiten - Lernaufgabe: Recherche, Zubereiten und Dokumentieren, Bewerten, Präsentieren und Evaluieren, Erstellen eines Rezeptblattes, - Einschätzen und Besprechung des Lernfortschritts 	<ul style="list-style-type: none"> - kompetenzorientierter Arbeitsauftrag für <ul style="list-style-type: none"> - Einzelarbeit - konkurrierende Gruppen- oder Projektarbeit

Weiterführende Ideen

Die Arbeitsaufträge können zu einer Projektaufgabe erweitert werden: Durch die arbeitsteilige Bearbeitung der Arbeitsaufträge in Gruppen kann eine Rezeptsammlung, ein Kochbuch erstellt werden.

Kommentierte Literaturhinweise und Links

Über den Internetauftritt des Soja-Netzwerks und des Soja-Förderrings können Internetauftritte von Herstellern von Soja-Lebensmitteln gefunden werden, die zu ihren Produkten eine Vielzahl attraktiver Rezeptvorschläge bieten:

www.sojafoerderrig.de > Nach der Ernte > Verarbeitung zu Lebensmitteln > Hersteller.

Didaktische Anker

Unterrichtsbaustein	04	Soja in der Nahrungszubereitung
Stufe	BB	
<p>Die Schüler und Schülerinnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ können Rezepte, Speisen, Gerichte und Getränke aus Soja-Lebensmitteln recherchieren ▪ können Speisen, Gerichte und Getränke aus Soja-Lebensmitteln unter Beachtung verschiedene betrieblicher Gegebenheiten (Zielgruppe, Anlass, Mahlzeit...) zubereiten und die Zubereitung angemessen dokumentieren ▪ können Speisen, Gerichte und Getränke aus Soja-Lebensmitteln mit dem Ziel der Erweiterung und Bereicherung von Speiseplan und Speisenangebot des Betriebes bewerten, auswählen, präsentieren und erproben 		
Hierzu gehören die folgenden Lerninhalte		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soja-Lebensmittel und ihre Eignung für verschiedene Anlässe, Mahlzeiten, Zielgruppen 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rezepte, Zubereitungen, Dokumentationen

Die Unterrichtsmaterialien vermitteln einen Einblick über Möglichkeiten der Erweiterung und Bereicherung des Speisenangebotes durch Speisen, Gerichte und Getränke auf Basis von Soja-Lebensmitteln.

Beispiel:

Schülerinnen und Schüler

- wirken bei der Vorbereitung einer Aktionswoche mit und sind in der Lage, hierfür Speisen herzustellen und verkaufsfördernd anzubieten
- kennen die ökonomische Bedeutung von Aktionswochen. Es werden Angebotskarten und Werbeträger kreativ gestaltet sowie Tische und Räume dekoriert. Bei der Umsetzung von Werbemaßnahmen werden Rechtsvorschriften eingehalten.
- sind fähig, nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung von Speisen werden produktangemessene Verfahren angewandt. Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. Dabei werden Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbstständig kontrolliert und bewertet.

- beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten
- führen Berechnungen durch
- wirken bei der Gästeberatung über das Speisenangebot der Aktionswoche mit; dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte

- Hülsenfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten)
- Vor- und Zubereitungen
- Präsentationsformen
- Convenienceprodukte

(Quelle: KMK: RAHMENLEHRPLAN für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin, 1997, S.21)

Schülerinnen und Schüler

- kennen die Bedeutung der Herstellung qualitativ hochwertiger Speisen und Getränke für eine vollwertige Ernährung
- wählen zur Herstellung von Speisen und Getränken geeignete Verfahren und Techniken aus, um den ernährungsphysiologischen Wert der Lebensmittel zu erhalten oder zu verbessern
- können die dazu erforderlichen Geräte und Maschinen bedienen und einsetzen sowie die Hygienevorschriften verantwortungsbewusst umsetzen
- sind sich der Bedeutung der Tischkultur bewusst und können die jeweiligen Speisen und Getränke angemessen anrichten und servieren
- sind in der Lage, Arbeitsvorhaben einzeln und im Team zu planen, durchzuführen, zu kontrollieren und zu beurteilen.

Inhalte

- 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 Lebensmitteln
- Lebensmittelauswahl nach saisonalen und regionalen Gesichtspunkten
- Convenience-Produkte
- Portionieren, Anrichten, Servieren und Verteilen von Speisen und Getränken
- Rechnen mit Maßen, Gewichten und Mengen.

(Quelle: KMK: RAHMENLEHRPLAN für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin, 1999, S.13)

Name:

Datum:

Koch / Köchin: Arbeiten in der Küche

Meine Ziele: Ich kann...

- einfache Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen vor- und zubereiten und anrichten
- Arbeitsschritte nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten planen
- Arbeitsergebnisse selbstständig kontrollieren und bewerten
- nach lebensmittelrechtlichen Forderungen handeln
- Hygieneregeln begründen und im Umgang mit Lebensmitteln anwenden
- Rohstoffe für die Speisenherstellung nach Sensorik, ernährungsphysiologischen Kriterien, Verwendungszweck, Beschaffenheit und Wirtschaftlichkeit auswählen
- geeignete Verfahren der Vor- und Zubereitung anwenden, um die Werterhaltung von Lebensmitteln zu sichern sowie ein ausgewogenes Verhältnis von Nahrungsinhaltsstoffen und Energiewert zu erreichen
- Verlust-, Nähr- und Energiewertberechnungen durchführen
- verstehe die Bedeutung des Umweltschutzes und handle umweltbewusst

Mein Auftrag:

1. Schätzen Sie Ihre Kenntnisse und Fähigkeiten im Arbeiten in der Küche ein.
2. Kreuzen Sie in der Zeile „**Mein Stand vorher**“ zwischen 👎 und 👍 an, wie weit Sie Ihre Ziele zum Arbeiten in der 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"/>	<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 Arbeiten in der 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"/>	<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:

- Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen
- Berechnungen (Maße, Gewichte, Verluste, Rohstoffmengen, Nähr- und Energiewerte)
- Technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen
- Lebensmittelrechtliche Grundlagen
- Personal-, Betriebs- und Produkthygiene
- Teamarbeit
- Umweltschutz
- Fachsprache
- Arbeitssicherheit
- Fremdsprache

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages



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

Name:

Datum:

Koch / Köchin: Arbeiten in der Küche

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, 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... 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 Gäste Ihres Betriebs.
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, Zielgruppen unter den Gästen oder Aktionswochen, 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

Name:

Datum:

Koch / Köchin: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen

Meine Ziele: Ich kann...

- pflanzliche Rohstoffe zu Beilagen oder eigenständigen Gerichten verarbeiten und diese anrichten
- nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Putz- und Garverlusten - Warenanforderungen erstellen
- Rohstoffe nach Qualitätsmerkmalen beurteilen
- bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung produktangemessene Verfahren anwenden
- bei der Vor- und Zubereitung besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel achten
- Soßen und Würzmittel - insbesondere Kräuter - einsetzen, um Gerichte zu variieren und den Genusswert zu erhöhen
- Arbeitsschritte nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten planen und ausführen
- lebensmittelrechtliche Vorschriften einhalten
- die Arbeitsergebnisse selbständig kontrollieren und bewerten
- verschiedene vegetarische Kostformen unterscheiden und entsprechende Gerichte zubereiten
- verschiedene vegetarische Kostformen nach Kriterien der Vollwertigkeit beurteilen
- den Einsatz von Convenienceprodukten bewerten
- Berechnungen durchführen
- bei der Gästeberatung über das Angebot von Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen - auch in der Fremdsprache - mitwirken

Mein Auftrag:

1. Schätzen Sie ihre Kenntnisse und Fähigkeiten zu Speisen mit pflanzlichen Rohstoffen ein.
2. Kreuzen Sie in der Zeile „**Mein Stand vorher**“ zwischen ☹️ und 👍 an, wie weit Sie Ihre Ziele zu Speisen mit pflanzlichen Rohstoffen vor der Bearbeitung ihrer Lernaufgabe erreicht haben.

<i>Mein Stand vorher</i>	<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"/>	<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 zu Speisen mit pflanzlichen Rohstoffen durch die Bearbeitung der Lernaufgabe jetzt erreicht haben.

<i>Mein Stand nachher</i>	<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"/>	<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"/> ... Hülsenfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung) | <input type="radio"/> Soßen und Würzmittel |
| <input type="radio"/> Vor- und Zubereitungen | <input type="radio"/> Convenienceprodukte |
| <input type="radio"/> Präsentationsformen | <input type="radio"/> Rechtsvorschriften |
| <input type="radio"/> Anrichteweisen | <input type="radio"/> Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge) |
| | <input type="radio"/> Fachsprache |
| | <input type="radio"/> Fremdsprache |

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages



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

Name:

Datum:

Koch / Köchin: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen

Meine Lernaufgabe, die mich meinen Zielen näherbringen wird

1. Recherchieren Sie nach Zutaten, Convenienceprodukten, Saucen und Würzmitteln, die aus Soja hergestellt werden. Erstellen Sie für diese Soja-Lebensmittel Steckbriefe (Herstellung, Bezugsquellen, Verwendung, Qualitätskriterien, Esskultur, Ernährung...). Suchen Sie auch nach den Vokabeln für diese Speisen und Zutaten in zwei Fremdsprachen, die häufig die Muttersprache von Gästen Ihres Betriebes sind.
2. Schlagen Sie Speisen mit Soja-Lebensmitteln vor, die das Angebot Ihres Betriebes für Mahlzeiten in verschiedenen Kostformen (Mischkost und vegetarische Kostformen) erweitern können.
3. 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).
4. 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 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 der Speise 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 der Speise (Sensorik, gesunde Ernährung, Bioqualität, regionale Erzeugung, ökologische Aspekte), Einsatzmöglichkeiten, Eignung der Speise für Anlässe, Zielgruppen unter den Gästen oder Aktionswochen, 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

Name:

Datum:

Koch / Köchin: Zwischenmahlzeiten

Meine Ziele: Ich kann...

- kleine warme und kalte Speisen als Zwischenmahlzeiten herstellen und präsentieren
- nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten Warenanforderungen erstellen
- Rohstoffe nach Qualitätsmerkmalen beurteilen
- auf die Werterhaltung der Produkte achten
- Arbeitsschritte nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten planen und ausführen
- lebensmittelrechtliche Vorschriften einhalten
- Arbeitsergebnisse selbständig kontrollieren und bewerten
- auf sich verändernde Verzehrgeohnheiten reagieren
- die betriebswirtschaftliche Bedeutung marktorientierter Angebote beachten
- die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten beurteilen
- Berechnungen durchführen
- bei der Gästeberatung über das Angebot an kleinen Gerichten – auch in der Fremdsprache - mitwirken

Mein Auftrag:

1. Schätzen Sie ihre Kenntnisse und Fähigkeiten zu Zwischenmahlzeiten ein.
2. Kreuzen Sie in der Zeile „**Mein Stand vorher**“ zwischen ☹️ und 😊 an, wie weit Sie Ihre Ziele zu Zwischenmahlzeiten vor der Bearbeitung ihrer Lernaufgabe erreicht haben.

<i>Mein Stand vorher</i>	<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"/>	<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 zu Zwischenmahlzeiten durch die Bearbeitung der Lernaufgabe jetzt erreicht haben.

<i>Mein Stand nachher</i>	<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"/>	<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"/> Vor- und Zubereitungen | <input type="radio"/> Convenienceprodukte |
| <input type="radio"/> Präsentationsformen | <input type="radio"/> Rechtsvorschriften |
| <input type="radio"/> Anrichteweisen | <input type="radio"/> Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge) |
| <input type="radio"/> Betriebswirtschaftliche Bedeutung (Markt, Kosten, Deckungsbeitrag) | <input type="radio"/> Fachsprache |
| | <input type="radio"/> Fremdsprache |

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages



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

Name:

Datum:

Koch / Köchin: Zwischenmahlzeiten

Meine Lernaufgabe, die mich meinen Zielen näherbringen wird

1. Recherchieren Sie nach Speisen für Zwischenmahlzeiten aus Soja-Lebensmitteln. Erstellen Sie Steckbriefe dieser Zwischenmahlzeiten (Beschreibung, Herstellung, Bezugsquellen der Zutaten, Anrichteweise, Qualitätskriterien, Esskultur, Ernährung...). Suchen Sie auch nach den Vokabeln für diese Zwischenmahlzeiten in zwei Fremdsprachen, die häufig die Muttersprache von Gästen Ihres Betriebes sind.
2. Schlagen Sie Speisen mit Soja-Lebensmitteln vor, die das Angebot Ihres Betriebes für Zwischenmahlzeiten erweitern können.
3. 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).
4. Wählen Sie aus diesen Speisen die Speise aus, die besonders gut zum Angebot an Zwischenmahlzeiten Ihres Betriebes 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 der Speise 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 der Speise (Sensorik, gesunde Ernährung, Bioqualität, regionale Erzeugung, ökologische Aspekte), Einsatzmöglichkeiten, Eignung der Zwischenmahlzeit für Anlässe, Zielgruppen unter den Gästen oder Aktionswochen, 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

Name:

Datum:

Koch / Köchin: Kalte und warme Büffets

Meine Ziele: Ich kann...

- Speisen für kalte und warme Büffets herstellen
- Büffets planen und verkaufsfördernd aufbauen
- bei Verkaufsgesprächen mitwirken und dabei Kommunikationsregeln, verkaufpsychologische und produktbezogene Kenntnisse anwenden
- nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen erstellen
- Rohstoffe nach Qualitätsmerkmalen beurteilen
- auf die Werterhaltung der Produkte achten
- Arbeitsschritte nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten planen und ausführen
- lebensmittelrechtliche Vorschriften einhalten
- Arbeitsergebnisse selbständig kontrollieren und bewerten
- auf sich verändernde Verzehrgeohnheiten reagieren
- die betriebswirtschaftliche Bedeutung marktorientierter Angebote beachten
- die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten beurteilen
- Berechnungen durchführen
- Gäste am Büfett – auch in der Fremdsprache - beraten

Mein Auftrag:

1. Schätzen Sie ihre Kenntnisse und Fähigkeiten zu kalten und warmen Büffets ein.
2. Kreuzen Sie in der Zeile „**Mein Stand vorher**“ zwischen ☹️ und 😊 an, wie weit Sie Ihre Ziele zu kalten und warmen Büffets 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 zu kalten und warmen Büffets 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:

- warme und kalte Speisen als Büfettangebote und als Vorspeisen
- Vor- und Zubereitungen
- Aufbau und dekoratives Gestalten von Büffets
- Verkaufsgespräch und -techniken
- Convenienceprodukte
- Rechtsvorschriften
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- 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: Kalte und warme Büffets

Meine Lernaufgabe, die mich meinen Zielen näherbringen wird

1. Recherchieren Sie nach Speisen aus Soja-Lebensmitteln, die sich für kalte und warme Büffets eignen. Erstellen Sie Steckbriefe dieser Speisen (Beschreibung, Herstellung, Bezugsquellen der Zutaten, Anrichteweise, Qualitätskriterien, Esskultur, Ernährung...). Suchen Sie auch nach den Vokabeln für diese Zwischenmahlzeiten in zwei Fremdsprachen, die häufig die Muttersprache von Gästen Ihres Betriebes sind.
2. Schlagen Sie Speisen mit Soja-Lebensmitteln vor, die das Angebot Ihres Betriebes für kalte und warme Büffets erweitern können.
3. Bereiten Sie eine Auswahl dieser Speisen zu. Richten Sie diese Speisen attraktiv als Büfett an. 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 besonders gut zum Büfettangebot Ihres Betriebes 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 der Speise 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 der Speise (Sensorik, gesunde Ernährung, Bioqualität, regionale Erzeugung, ökologische Aspekte), Einsatzmöglichkeiten, Eignung für Büffets für besondere Anlässe, für Zielgruppen unter den Gästen oder für Aktionswochen, 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

Name:

Datum:

Koch / Köchin: Nachspeisen

Meine Ziele: Ich kann...

- Nachspeisen herstellen
- aufgrund meiner Kenntnisse über Zutaten und Herstellungsverfahren Rezepte variieren
- unter Berücksichtigung von geschmacklichen, optischen, saisonalen und regionalen Aspekten Nachspeisen kombinieren und neue kreieren
- Nachspeisen verkaufsfördernd präsentieren
- nach Rezepturen Warenanforderungen erstellen
- Rohstoffe nach Qualitätsmerkmalen beurteilen
- auf die Werterhaltung der Produkte achten
- Arbeitsschritte nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten planen und ausführen
- lebensmittelrechtliche Vorschriften einhalten
- Arbeitsergebnisse selbständig kontrollieren und bewerten
- auf sich verändernde Verzehrgeohnheiten reagieren
- die betriebswirtschaftliche Bedeutung marktorientierter Angebote beachten
- die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten beurteilen
- Berechnungen durchführen
- bei der Gästeberatung über das Nachspeisenangebot – auch in der Fremdsprache - mitwirken

Mein Auftrag:

1. Schätzen Sie ihre Kenntnisse und Fähigkeiten zu Nachspeisen ein.
2. Kreuzen Sie in der Zeile „**Mein Stand vorher**“ zwischen 👎 und 👍 an, wie weit Sie Ihre Ziele zu Nachspeisen 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"/>	<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 zu Nachspeisen 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"/>	<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"/> Teige, Massen, Süßspeisen, Käse und Obst
(Marktangebot, ernährungsphysiologische
Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten,
Qualitätsmerkmale und Lagerung) | <input type="radio"/> Convenienceprodukte |
| <input type="radio"/> Vor- und Zubereitungen | <input type="radio"/> Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten,
Erträge) |
| <input type="radio"/> Anrichteweisen | <input type="radio"/> Fachsprache |
| <input type="radio"/> Präsentationsformen | <input type="radio"/> Fremdsprache |

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



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

Name:

Datum:

Koch / Köchin: Nachspeisen

Meine Lernaufgabe, die mich meinen Zielen näherbringen wird

1. Recherchieren Sie nach Nachspeisen aus Soja-Lebensmitteln. Erstellen Sie Steckbriefe dieser Nachspeisen (Beschreibung, Herstellung, Bezugsquellen der Zutaten, Anrichteweise, Qualitätskriterien, Esskultur, Ernährung...). Suchen Sie auch nach den Vokabeln für diese Nachspeisen in zwei Fremdsprachen, die häufig die Muttersprache von Gästen Ihres Betriebes sind.
2. Kreieren Sie zu den in Ihrem Betrieb angebotenen Nachspeisen Abwandlungen oder Ergänzungen mit einem Soja-Lebensmittel. Berücksichtigen Sie dabei geschmackliche, optische, saisonale und regionale Aspekte. Schlagen Sie auch Nachspeisen mit Soja-Lebensmitteln vor, die das Angebot Ihres Betriebes erweitern können.
3. Bereiten Sie eine Auswahl dieser Nachspeisen zu. Richten Sie diese Nachspeisen attraktiv an. Dokumentieren Sie die Herstellung und das Ergebnis (z.B. als kommentierte Fotostrecke mit dem Smartphone).
4. Wählen Sie aus dieser Auswahl die Nachspeise aus, die besonders gut zum Angebot Ihres Betriebes passt. Beachten Sie dabei auch Kosten, betriebliche Arbeitsabläufe und eine gute Eignung als Nachspeise für Gäste Ihres Betriebs, die Wert auf vegetarisches und vollwertiges Essen legen.
5. Bereiten Sie diese Nachspeise in Absprache mit Ihrem Betrieb einmal in einer größeren Anzahl an Portionen (z.B. als Kostprobe für Kolleginnen und Kollegen) zur Erprobung zu. Dokumentieren Sie Mengen, Arbeitsabläufe, Arbeitszeit, Qualitätsmerkmale.
6. Erstellen Sie für diese Nachspeise ein Rezeptblatt für die Rezeptsammlung Ihres Betriebes.
7. Dazu können gehören: Zutaten, Bezugsquellen der Zutaten, Rohstoffmengen für die in Ihrem Betrieb typischen Anzahlen an Portionen, Beschreibung der Arbeitsschritte, evtl. Garzeiten und -temperaturen, Aufwand an Arbeitszeit, Arbeitsplan, Dokumentation der betrieblichen Qualitätsstandards (z.B. Portionsgröße, Geschirr, Garnitur...), Beschreibung der Attraktivität und der Vorzüge der Nachspeise (Sensorik, Bioqualität, regionale Erzeugung, ökologische Aspekte), Eignung für besondere Anlässe, für Zielgruppen unter den Gästen oder für Aktionswochen, Energie- und Nährstoffwerte.
8. 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

Name:

Datum:

Koch / Köchin: À la carte Geschäft

Meine Ziele: Ich kann...

- für den Küchenbereich das à la carte-Geschäft planen und durchführen
- Gerichte aus Fleisch, Wild und Geflügel, Fisch oder Meeresfrüchte zubereiten
- nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen erstellen
- das Marktangebot beurteilen und Rohstoffe unter besonderer Berücksichtigung regionaler und saisonaler Produkte für die Speisenzubereitung auswählen
- bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung von Speisen produktangemessene Verfahren anwenden
- Arbeitsschritte nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen des à la carte-Geschäftes planen und ausführen
- Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene einhalten
- Arbeitsergebnisse selbständig kontrollieren und bewerten
- Fonds und Suppen herstellen
- Soßen und Buttermischungen zur Steigerung des Genusswertes zubereiten
- Speisen verkaufsfördernd präsentieren
- die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten beurteilen
- Berechnungen durchführen
- bei der Gästebberatung über das à la carte-Angebot – auch in der Fremdsprache - mitwirken

Mein Auftrag:

1. Schätzen Sie ihre Kenntnisse und Fähigkeiten zum à la carte-Angebot ein.
2. Kreuzen Sie in der Zeile „**Mein Stand vorher**“ zwischen ☹ und 😊 an, wie weit Sie Ihre Ziele zum à la carte-Angebot 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"/>	<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 à la carte-Angebot 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"/>	<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"/> Planung, Organisation und Durchführung des à la carte-Geschäftes im Küchenbereich | <input type="radio"/> Fonds und Suppen |
| <input type="radio"/> Zusammenstellung von Gerichten | <input type="radio"/> Grundsoßen und ihre Ableitungen, Buttermischungen |
| <input type="radio"/> Fleisch oder Wild und Geflügel oder Fisch und Meeresfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung) | <input type="radio"/> Convenienceprodukte |
| <input type="radio"/> Vor- und Zubereitungen | <input type="radio"/> Rechtsvorschriften |
| <input type="radio"/> Anrichteweisen | <input type="radio"/> Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge) |
| <input type="radio"/> Präsentationsformen | <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: À la carte Geschäft

Meine Lernaufgabe, die mich meinen Zielen näherbringen wird

1. Recherchieren Sie nach Gerichten mit Soja-Lebensmitteln (z.B. Tofu), die sich für das À la carte Angebot eignen. Erstellen Sie Steckbriefe dieser Gerichte (Beschreibung, Herstellung, Bezugsquellen der Zutaten, Anrichteweise, Qualitätskriterien, Esskultur, Ernährung...). Suchen Sie auch nach den Vokabeln für diese Gerichte in zwei Fremdsprachen, die häufig die Muttersprache von Gästen Ihres Betriebes sind.
2. Kreieren Sie zu den in Ihrem Betrieb angebotenen Gerichten aus Fleisch, Wild und Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten Abwandlungen, Kombinationen oder Alternativen mit einem Soja-Lebensmittel, die das Angebot Ihres Betriebes erweitern können.
3. Bereiten Sie eine Auswahl dieser Gerichte zu. Richten Sie diese Gerichte attraktiv an. Dokumentieren Sie die Herstellung und das Ergebnis (z.B. als kommentierte Fotostrecke mit dem Smartphone).
4. Wählen Sie aus diesen Gerichten das Gericht aus, das besonders gut zum À la carte Angebot Ihres Betriebes 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 dieses Gericht 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 dieses Gericht 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), Einsatzmöglichkeiten, Eignung für besondere Anlässe, für Zielgruppen unter den Gästen oder für Aktionswochen, 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

Name:

Datum:

Koch / Köchin: Bankettgeschäft

Meine Ziele: Ich kann...

- im Bankettgeschäft mitwirken und für verschiedene Arten von Festessen unter Anwendung von Kommunikationsregeln und verkaufpsychologischen Kenntnissen, Menüs – auch in der Fremdsprache – vorschlagen
- auf der Grundlage von Bankettabsprachen Speisen und Gerichte aus Wild und Geflügel oder Fleisch oder Fisch und Meeresfrüchten herstellen und verkaufsfördernd präsentieren
- nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen erstellen
- das Marktangebot beurteilen und Rohstoffe unter besonderer Berücksichtigung regionaler und saisonaler Produkte für die Speisenzubereitung auswählen
- bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung von Speisen produktangemessene Verfahren anwenden
- Arbeitsschritte nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen des Bankettgeschäfts planen und ausführen
- Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene einhalten
- Arbeitsergebnisse selbständig kontrollieren und bewerten
- die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten beurteilen
- Berechnungen durchführen

Mein Auftrag:

1. Schätzen Sie ihre Kenntnisse und Fähigkeiten zum Bankettgeschäft ein.
2. Kreuzen Sie in der Zeile „**Mein Stand vorher**“ zwischen ☹️ und 😊 an, wie weit Sie Ihre Ziele zum Bankettgeschäft vor der Bearbeitung ihrer Lernaufgabe erreicht haben.

<i>Mein Stand vorher</i>	<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"/>	<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 Bankettgeschäft durch die Bearbeitung der Lernaufgabe jetzt erreicht haben.

<i>Mein Stand nachher</i>	<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"/>	<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"/> Planung, Organisation und Durchführung von Arbeitsvorgängen im Bankettgeschäft für den Küchenbereich | <input type="radio"/> Vor- und Zubereitungen |
| <input type="radio"/> Verkaufsgespräch und -techniken | <input type="radio"/> Anrichteweisen |
| <input type="radio"/> Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge) | <input type="radio"/> Präsentationsformen |
| <input type="radio"/> Fleisch, Wild und Geflügel oder Fisch und Meeresfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung) | <input type="radio"/> Convenienceprodukte |
| | <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: Bankettgeschäft

Meine Lernaufgabe, die mich meinen Zielen näherbringen wird

1. Recherchieren Sie nach Gerichten mit Soja-Lebensmitteln (z.B. Tofu), die sich für das Bankettgeschäft eignen. Erstellen Sie Steckbriefe dieser Gerichte (Beschreibung, Herstellung, Bezugsquellen der Zutaten, Anrichteweise, Qualitätskriterien, Esskultur, Ernährung...). Suchen Sie auch nach den Vokabeln für diese Gerichte in zwei Fremdsprachen, die häufig die Muttersprache von Gästen Ihres Betriebes sind.
2. Kreieren Sie zu den in Ihrem Betrieb im Bankettgeschäft angebotenen Gerichten aus Fleisch, Wild und Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten Abwandlungen, Kombinationen oder Alternativen mit einem Soja-Lebensmittel, die das Angebot Ihres Betriebes erweitern können.
3. Bereiten Sie eine Auswahl dieser Gerichte zu. Richten Sie diese Gerichte attraktiv an. Dokumentieren Sie die Herstellung und das Ergebnis (z.B. als kommentierte Fotostrecke mit dem Smartphone).
4. Wählen Sie aus diesen Gerichten das Gericht aus, das besonders gut zu einem häufigen Anlass im Bankettgeschäft Ihres Betriebes 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 dieses Gericht 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 dieses Gericht 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), Einsatzmöglichkeiten, Eignung für besondere Anlässe, für Zielgruppen unter den Gästen oder für Aktionswochen, 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

Name:

Datum:

Koch / Köchin: Aktionswoche

Meine Ziele: Ich kann...

- bei der Vorbereitung einer Aktionswoche mitwirken und Speisen aus Wild und Geflügel oder Fleisch oder Fisch und Meeresfrüchten herstellen und verkaufsfördernd präsentieren
- die ökonomische Bedeutung von Aktionswochen beurteilen
- Angebotskarten und Werbeträger kreativ gestaltet sowie Tische und Räume dekorieren
- bei der Umsetzung von Werbemaßnahmen Rechtsvorschriften einhalten
- nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen erstellen
- das Marktangebot beurteilen und Rohstoffe unter besonderer Berücksichtigung regionaler und saisonaler Produkte für die Speisenzubereitung auswählen
- bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung von Speisen produktangemessene Verfahren anwenden
- Arbeitsschritte nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten planen und ausführen
- Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene einhalten
- Arbeitsergebnisse selbständig kontrollieren und bewerten
- die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten beurteilen
- Berechnungen durchführen
- bei der Gästeberatung zum Angebot von Aktionswochen – auch in der Fremdsprache - mitwirken

Mein Auftrag:

1. Schätzen Sie ihre Kenntnisse und Fähigkeiten zu Aktionswochen ein.
2. Kreuzen Sie in der Zeile „**Mein Stand vorher**“ zwischen ☹️ und 😊 an, wie weit Sie Ihre Ziele zu Aktionswochen vor der Bearbeitung ihrer Lernaufgabe erreicht haben.

<i>Mein Stand vorher</i>	<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"/>	<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 zu Aktionswochen durch die Bearbeitung der Lernaufgabe jetzt erreicht haben.

<i>Mein Stand nachher</i>	<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"/>	<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"/> Planung, Organisation und Durchführung einer Aktionswoche | <input type="radio"/> Vor- und Zubereitungen |
| <input type="radio"/> Werbung und Verkaufsförderung | <input type="radio"/> Anrichteweisen |
| <input type="radio"/> Fleisch, Wild und Geflügel oder Fisch und Meeresfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung) | <input type="radio"/> Präsentationsformen |
| | <input type="radio"/> Convenienceprodukte |
| | <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: Aktionswoche

Meine Lernaufgabe, die mich meinen Zielen näherbringen wird

1. Recherchieren Sie nach Speisen mit Soja-Lebensmitteln (z.B. Tofu), die sich für eine Aktionswoche zu Soja aus regionalem nachhaltigen Anbau eignen. Erstellen Sie Steckbriefe dieser Gerichte (Beschreibung, Herstellung, Bezugsquellen der Zutaten, Anrichteweise, Qualitätskriterien, Esskultur, Ernährung...). Suchen Sie auch nach den Vokabeln für diese Speisen in zwei Fremdsprachen, die häufig die Muttersprache von Gästen Ihres Betriebes sind.
2. Kreieren Sie für Ihren Betrieb das Speisenangebot einer Aktionswoche zu Soja aus regionalem nachhaltigen Anbau. Die Aktionswoche will Appetit auf Speisen aus Soja-Lebensmittel als attraktive Abwandlung, Kombination oder Alternative Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten machen.
3. Bereiten Sie eine Auswahl dieser Speisen zu. Richten Sie die Speisen attraktiv an und entwerfen Sie Angebotskarten und Werbeträger. 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 besonders gut zu den wiederkehrenden Aktionswochen Ihres Betriebes 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), Einsatzmöglichkeiten, Eignung für besondere Anlässe, für Zielgruppen unter den Gästen oder für Aktionswochen, 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

Name:

Datum:

Koch / Köchin: Speisenfolge

Meine Ziele: Ich kann...

- aus einem Warenkorb eine Speisenfolge erstellen
- Menüregeln anwenden und dabei ökonomische Gesichtspunkte beachten
- Den Arbeitsablauf zur Zubereitung der Speisenfolge planen
- Menüs für unterschiedliche Anlässe erstellen und korrespondierende Getränke vorschlagen
- Menükarten gestalten
- bei der Gästeberatung – auch in der Fremdsprache mitwirken
- Berechnungen durchführen

Mein Auftrag:

1. Schätzen Sie ihre Kenntnisse und Fähigkeiten zur Speisenfolge ein.
2. Kreuzen Sie in der Zeile „**Mein Stand vorher**“ zwischen ☹ und 😊 an, wie weit Sie Ihre Ziele zur Speisenfolge 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 Speisenfolge 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"/> Menüregeln | <input type="radio"/> Rechtsvorschriften |
| <input type="radio"/> Planung, Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsabläufen | <input type="radio"/> Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge) |
| <input type="radio"/> Korrespondierende Getränke | <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: Speisenfolge

Meine Lernaufgabe, die mich meinen Zielen näherbringen wird

1. Recherchieren Sie nach Speisen mit Soja-Lebensmitteln, die sich für die verschiedenen Gänge von Speisenfolgen eignen. Erstellen Sie Steckbriefe dieser Speisen (Beschreibung, Herstellung, Bezugsquellen der Zutaten, Anrichteweise, Qualitätskriterien, 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. Kreieren Sie für die Gänge der Speisenfolgen, die in Ihrem Betrieb häufig vorkommen, attraktive Abwandlung, Kombination oder Alternativen mit Soja-Lebensmitteln. Schlagen Sie jeweils ein korrespondierendes Getränk vor und entwerfen Sie Menükarten.
3. Bereiten Sie eine Auswahl dieser Speisen zu. Richten Sie die Speisen mit Soja-Lebensmitteln attraktiv an. 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 besonders gut zu eingeführten Speisenfolgen Ihres Betriebes 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), Einsatzmöglichkeiten, Eignung für besondere Anlässe, für Zielgruppen unter den Gästen oder für Aktionswochen, 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

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