

1. Die Schulküche kennenlernen



LEHRERINFORMATION

Lernziele

- ▶ die verschiedenen Arbeitsbereiche voneinander unterscheiden
- ▶ die Arbeitsbereiche entsprechend der Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln sinnvoll auswählen
- ▶ Koch- und Tafelgeschirr in die entsprechenden Schubfächer bzw. Ober- und Unterschränke einsortieren
- ▶ Arbeitsgeräte und -mittel selbstständig finden
- ▶ Lebensmittelvorräte selbstständig finden und wieder an den richtigen Platz zurückstellen
- ▶ Reinigungsmittel und Küchentücher sachgerecht bereitstellen sowie aufräumen bzw. aufhängen

Fachbegriffe

- Kochgeschirr
- Geschirrtuch, Handtuch, Spültuch
- Eisportionierer
- Tafelgeschirr
- Longdrinkglas

Arbeitsmaterialien

Kochgeschirr, Tafelgeschirr, Lebensmittel, Geschirrtuch, Handtuch, Spültuch, Eisportionierer, Longdrinkglas

Lernmedien

- Arbeitsblatt mit Fallbeispiel und Leittext (S. 9)
- Arbeitsblatt „Küchenzeile“ (S. 10)
- Kochaufgabe mit Rezepttabelle „Blonder Engel“ (S. 11)

Lernmethoden

Brainstorming Plan von einer Küche zeichnen, eine Küchenzeile skizzieren, Schränke inspizieren, den Schrankinhalt notieren ...





LEHRERINFORMATION

1. Vorbereitung

- ▶ Das Arbeitsblatt mit Fallbeispiel und Leittext (S. 10) in Gruppenstärke und auf Folie kopieren
- ▶ Die Kochaufgabe mit Rezepttabelle „Blonder Engel“ (S. 11) in Gruppenstärke kopieren
- ▶ Das Arbeitsblatt „Küchenzeile“ (S. 12) auf Folie und in Schüleranzahl kopieren
- ▶ Das Rezeptblatt „Blonder Engel“ (S. 11) in Schüleranzahl kopieren



Damit die Schüler die Arbeitsmittel und Küchengeräte benennen können, ist es sinnvoll, an und in den Küchenschränken und Schubfächern Aufkleber mit einer Auflistung der jeweils vorhandenen Geräte anzubringen.

Das Arbeitsblatt „Küchenzeile“ für die Schüler auf A3 vergrößern.



2. Unterrichtseinstieg

Die Schüler betrachten die Schulküche und werden auf die Aufkleber hingewiesen. Einige Begriffe werden laut vorgelesen und ggf. deren Bedeutung abgefragt.

3. Weiterer Verlauf

Die Schüler bilden Kleingruppen und erhalten pro Gruppe einen Ausdruck des Arbeitsblattes mit Fallbeispiel und Leittext. Das Arbeitsblatt „Küchenzeile“ wird an jeden Schüler verteilt. In der Kleingruppe erarbeiten die Schüler die Begriffe und übertragen sie auf das Schema der Schulküche. Das Schema muss/kann ggf. abgeändert werden, je nach Aufbau der Schulküche.

4. Ergebnissicherung / -präsentation / Lösung

Der Lehrer nimmt eine eigene Eintragung der entsprechenden Geräte auf der Folie vor. Diese wird abschließend im Plenum präsentiert. Die Schüler gleichen ihre Ergebnisse damit ab.

Hausaufgabe

- ▶ Suche Informationen zu Hygieneregeln im Internet, in einem Fachbuch oder frage einen Experten.
- ▶ Wähle drei Hygieneregeln für das Arbeiten in der Küche aus. Notiere jeweils eine Regel auf einer Karteikarte.

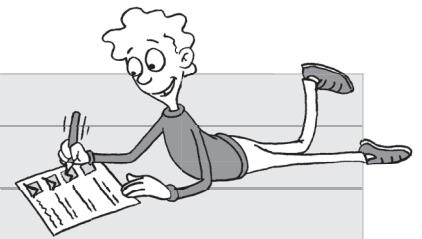




FALLBEISPIEL

In den Ferien hat Fabienne ihre Freundin Lisa besucht, die jetzt in München wohnt. Weil Fabienne noch nie zuvor in München war und sich dort nicht auskennt, hatte sie sich vorher einen Stadtplan besorgt und im Internet eine Wegbeschreibung zu Lisas Wohnung heruntergeladen. Das war eine gute Idee, denn so konnte sich Fabienne problemlos in der ihr fremden Stadt zurechtfinden!

Heute bist du zum ersten Mal in der Schulküche. Sie ist dir genauso fremd wie Fabienne die Stadt München. Um dich möglichst schnell mit der Küche vertraut zu machen, musst du dir einen Plan davon besorgen. Aber wie?



So kannst du vorgehen:

- ☐ 1. Sieh dir die Abbildungen auf dem Arbeitsblatt genau an.
- ☐ 2. Finde die entsprechenden Schubfächer und Ober- bzw. Unterschränke in deiner Schulküche.
- ☐ 3. Lies dir die dort angebrachten Aufkleber gut durch.
- ☐ 4. Notiere die Arbeitsgeräte, die du in den einzelnen Schubfächern vorfindest.
- ☐ 5. Notiere dann die Arbeitsgeräte, die in den Ober- und Unterschränken sind.

Überlege:

Sind deine Aufzeichnungen vollständig?





METHODENBLATT EINKAUFSLISTE

Eine Einkaufsliste erstellen – Zeit und Geld sparen


Eine Einkaufsliste ist ein Merkzettel, auf dem Lebensmittel und andere Produkte, die eingekauft werden sollen, schriftlich aufgelistet sind.

- Du sparst Zeit und unnötige Wege.
- Du lässt dich nicht zu Spontaneinkäufen verlocken.
- Du kannst nichts vergessen.
- Du kaufst nichts Unnötiges.
- Du kaufst in den erforderlichen Mengen.



So kannst du vorgehen:



- ☐ 1. Schreibe den Namen des Gerichtes in die erste Zeile der Tabelle.
- ☐ 2. Trage die erforderlichen Zutaten und Mengen in die oberen Felder ein.
- ☐ 3. Überprüfe mithilfe deiner Einträge die vorrätigen Lebensmittel/Zutaten.
- ☐ 4. Notiere in der nächsten Tabellenzeile, welche Lebensmittel/Zutaten du vorrätig hast und in welcher Menge.
- ☐ 5. Schreibe nun die noch fehlenden Lebensmittel/Zutaten mit Mengenangabe in die unteren Felder der Tabelle.
-  Wenn du dir nicht sicher bist, ob es die erforderliche Menge abgepackt gibt, nimm eine gängige Einkaufsgröße!
- ☐ 6. Trenne die Einkaufsliste ab und nutze sie als Einkaufszettel.



ARBEITSBLATT

Eine Einkaufsliste erstellen – Zeit und Geld sparen

Das brauche ich für:	
<hr/>	
Menge:	Zutaten:
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
Das ist vorhanden:	
Menge:	Zutaten:
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	
Das fehlt (= Einkaufsliste):	
Menge:	Zutaten:
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>

