

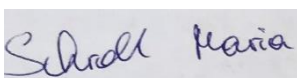
<b>Thema:</b>	<b>Mürbteig</b>
<b>Eingereicht von:</b>	<b>Maria Schroll</b>
<b>Matrikelnummer:</b>	<b>41802491</b>
<b>Datum:</b>	<b>03.12.2019</b>
<b>Modulnummer- und Bezeichnung:</b>	<b>723 BE 04 Theorie- Praxis- Transfer 1</b>
<b>Lehrveranstaltungsbezeichnung:</b>	<b>Küchen- und Restaurantmanagement</b>
<b>Eingereicht bei:</b>	<b>Alexandra Hauser, BEd.</b>

### Erklärung

Ich, **Maria Schroll** erkläre, dass ich die vorgelegte Arbeit selbst verfasst und keine anderen als die angeführten Behelfe verwendet habe. Sämtliche aus fremden Quellen direkt oder indirekt übernommene Gedanken sind als solche kenntlich gemacht und im Quellen- bzw. Literaturverzeichnis angeführt.

Diese Arbeit (oder Teile davon) wurde bisher weder in gleicher noch in ähnlicher Form in einem anderen Modul oder einer anderen Lehrveranstaltung vorgelegt.

Ich bin damit einverstanden, dass diese Arbeit unter Wahrung aller Urheberrechte für andere Lehrer/innen zugänglich gemacht wird. Ausgenommen davon sind persönliche Reflexionen.



Maria Schroll eh

MARIA SCHROLL

Maria Schroll

# Mürbteig

---



Abbildung 1 Quiche Lorraine, <https://pixabay.com/de/photos/quiche-quiche-lorraine-speck-1579383/>

# Inhaltsverzeichnis

1	Planungsformular .....	4
2	Bedingungsanalyse .....	5
3	Sachanalyse.....	8
4	Curriculare Auseinandersetzung .....	9
5	Unterrichtsverlauf inkl. theoriegeleiteter Planung .....	13
6	Beilagen .....	21
6.1	Rezepte.....	21
6.2	Gedeckübungen Service .....	25
6.3	Lösungen Gedeckübungen .....	29
7	Quellenverzeichnis .....	31
7.1	Abbildungsverzeichnis.....	31
7.2	Literaturverzeichnis .....	31

# 1 Planungsformular

Institut für Berufspädagogik  
Pädagogisch-praktische Studien (PPS)



## Planungsformular Fachbereich Ernährung

### Kontaktdaten

Name der Schule	HLWest Innsbruck		
Praxislehrperson	Pfeil Julia, BEd		
Wie dürfen unsere Studierenden mit Ihnen in Kontakt treten?	E-Mail	j.pfeil@hlwest.at	
	Telefon	Schule HLWest	Privat 0664 9500534 erreichbar ab
	Sprechstunde	Donnerstag 09.00 - 10.00 Uhr	

### Lehrübung

Thema	Mürbteig		
Tag der Lehrübung (Datum)	03.12.2019	Uhrzeit z. B. 8:00 bis 8:50 Uhr; Doppelstunde - Pause?	13.30 - 16.10
Raum/Stockwerk	LK3	Anzahl der Schüler/innen (m/w)	10
Unterrichtsgegenstand	KRM	Klasse (Jahrgang)	1. Klasse
Nach welchem Lehrplan wird unterrichtet?	neuer Lehrplan	Wie viele Unterrichtseinheiten haben Sie in Ihrer Lehrstoffverteilung für diesen Themenbereich vorgesehen?	1 x Praxis + 1 x Theorie
Ausbildungsschwerpunkte bzw. Vertiefungen	Gesundheitswelten		
Mir ist es wichtig, dass folgender Ausschnitt aus den Bildungs- und Lehraufgaben bzw. Kompetenzen in der Stunde behandelt wird: <small>Falls Sie keinen speziellen Wunsch haben, Zelle bitte frei lassen.</small>	Speisen lt. standardisierter Lehrstoffverteilung: Quiche, Einfache Kekse		
Folgende Kompetenzen sollten bei Planung zusätzlich berücksichtigt werden:	<input checked="" type="checkbox"/> Fachkompetenz	<input type="checkbox"/> Lesekompetenz	
	<input type="checkbox"/> Methodenkompetenz	<input checked="" type="checkbox"/> Sozialkompetenz	
Tiefe des Unterrichtsthemas	<input checked="" type="checkbox"/> Neuer Inhalt	<input checked="" type="checkbox"/> Wiederholung	<input type="checkbox"/> Vertiefung
Vorkenntnisse der Schülerinnen/ Schüler? <small>Falls es keine speziellen Vorkenntnisse gibt, auf die aufgebaut werden können, Zelle bitte frei lassen.</small>	Eine Vorbesprechung der Inhalte findet bereits in der Vorwoche (Theorieeinheit) statt, die praktische Umsetzung für die Schülerinnen ist jedoch neu.		
Lehrbuch	Autor	Titel	Auflage/ Jahr
	Macher u. a.	Küchenmanagement & BO	2019

Hospitation am:	22. 10. 2019	Unterschrift Praxislehrperson:	<i>Julia Pfeil</i>
Lehrübung am:	03. 12. 2019	Unterschrift Praxislehrperson:	<i>Julia Pfeil</i>

## 2 Bedingungsanalyse

Klasseninterne Bedingungen und Wissensstand der Zielgruppe (individualpädagogische Analyse)

Bedingungen	IST-Stand	Relevante Schlussfolgerung der Planung
Schultyp	HLW	
Alter	14 bis 15 Jahre	
Gruppengröße	10 SchülerInnen	
Anzahl von weiblichen und männlichen Lernenden	3 m 7 w	
Anzahl der Lernenden mit Deutschschwäche	0	
Besondere Stärken	Schnelle Gruppe Arbeiten so gut es geht selbständig Können die Servierregeln	Die Kekse werden in der vorgegebenen Zeit fertig Kein ständiges erinnern an das Aufräumen Die SuS im Service bekommen eigene Übungen
Besondere Schwächen	Inventar selbständig inventieren Rationelles/ Effizientes Arbeiten	Miteinander das Inventar kontrollieren Den SuS sagen, wie man rationeller/ effizienter arbeiten kann
Disziplin	In der Küche wird Deutsch gesprochen Keine Fäkalausdrücke Lautere Klasse	Wenn in der Küche eine andere Sprache gesprochen wird, die SuS darauf hinweisen, dass in der Küche Deutsch gesprochen wird Die SuS die Fäkalausdrücke verwenden, ermahnen

		Wenn es zu laut wird, sie auffordern leise zu sein
Vorkenntnisse, die für die Stunde relevant sind und die aufgebaut werden kann	1 S hat eine Allergie auf Erdbeeren (gespritzt) 5 islamische S-> Schweinefleisch	Keine Erdbeeren verwenden Vegetarische Quiche, bzw. Putenschinken, statt Schweineschinken

### Schulische Gegebenheiten

Bedingungen	IST-Stand	Relevante Schlussfolgerungen für die Planung
Unterrichtszeit	13:30 bis 16:10	Nach der Mittagspause Aktivierung durch einen motivierenden Unterrichtseinstieg Die S essen in der Mittagspause etwas, deshalb kleinere Portionen
Schulordnung	Kleidervorschrift- weiße Socken Vollständige Kochbekleidung Keine Schulglocke	Uhrzeit im Auge behalten und die SchülerInnen auf die Uhrzeit hinweisen
Eigene Beobachtungen, die für die Planung relevant sind	Service ist schnell, benötigt eine Beschäftigung Beim Service ansagen, welche/r S bei welchem Gericht serviert	Übungen zu den Gedecken Bei den Keksen mithelfen

Weitere Informationen der Praxispersonen	Demonstration zum Mürbteig findet im Theorieunterricht statt	Keine Demonstration mehr SuS sollten wissen, wie der Mürbteig fachgerecht hergestellt wird
--	--	--

### Fachliche und persönliche Eingangsvoraussetzungen

Die SchülerInnen können miteinander in Kleingruppen arbeiten.

Die SchülerInnen können die Arbeitsaufträge der Lehrperson verstehen und wie gewünscht durchführen.

Die SchülerInnen können respektvoll miteinander umgehen und befolgen die Regeln, die in der Klasse/Lehrküche herrschen.

Die SchülerInnen bedienen die Küchengeräte richtig

Die SchülerInnen arbeiten nach den Hygienevorschriften

Die SchülerInnen wenden die Gepflogenheiten der Abfallwirtschaft an

Bei Fäkalausdrücken muss ich als Lehrperson eine klare Grenze ziehen und den/die Schüler/in ermahnen, der/die Fäkalausdrücke verwendet. Ebenfalls kann ich als Lehrperson von Beginn an kleine Regeln aufstellen, damit der Unterricht nicht gestört wird und ein solcher Fall nicht auftritt.

Wenn im Kochunterricht eine andere Sprache gesprochen wird, die SuS darauf hinweisen, dass die restliche Gruppe sie nicht versteht und das uns gegenüber unfair ist.

### 3 Sachanalyse

#### Fachliche Vorbereitung

##### Themenblock

- Zutaten Mürbteig
- Arten von Mürbteig
- Herstellung des Mürbteiges

##### Stundenthema: Bedeutung in der Küche

- Herstellung des Mürbteiges

Quellen	
Fachliteratur	
Schulbücher	Macher, Staltner, Pehak, & Derflinger-Traxler, 2014, Küchen- und Restaurantmanagement

#### Inhaltsreduktion

Für das Thema „Mürbteig“ sind nur 3 Unterrichtseinheiten geplant. Daher habe ich mich dazu entschieden, dass die SuS einfache Kekse, die nicht zu lange für das Verzieren benötigen, herstellen. So haben sie gute und schmackhafte Kekse, die sie nach dem Unterricht mit nach Hause nehmen können.

#### Inhaltsauswahl und Verknüpfungsmöglichkeiten

Da der Mürbeteig nicht nur als süße Variante, sondern auch als pikante Variante, sehr beliebt ist, ist es umso wichtiger den SchülerInnen zu erklären, ob sich der Teig in der Diätik, bzw. als Schonkost eignet. Hier haben wir viele Fachübergreifende Verknüpfungen. Einerseits das Fach Chemie, da die SchülerInnen in diesem Fach die Fette und ihre Eigenschaften kennenlernen. Ebenfalls spielt das Fach Ernährung eine wichtige Rolle, sowie andere Gesundheitsfächer, in denen man sich die ernährungsabhängigen Krankheiten und die gesunde Ernährung näher ansieht.



## 4 Curriculare Auseinandersetzung

### Allgemeines Bildungsziel

Die Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe dient zur Ausübung gehobener Berufe in den Bereichen Wirtschaft, Verwaltung, Ernährung, Tourismus -insbesondere Hotellerie und Gastronomie- und Kultur befähigt und zur Universitätsreife führt.

Durch eine ausgewogene Kompetenzentwicklung in den Fächern Ernährung, Gastronomie und Hotellerie sollten die AbsolventInnen der HLW zum kreativen und kritischen Denken fähig sein.

Die Ausbildung führt zu einer verantwortungsvollen Haltung im Umgang mit Menschen, mit der eigenen und mit anderen Kulturen und mit transkulturellen Gesellschaften sowie zu Gender- und Diversity-Kompetenz.

(Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, 2019)

### Allgemeine didaktische Grundsätze

Die Bildungs- und Lehraufgaben sind verbindliche Lehr- und Lernziele. Die in Beziehung zur aktuellen Bildungsstufe und zum Lehrstoff zu setzen sind. Der Lehrstoff ist als Rahmen zu sehen, der es ermöglicht, Neuerungen und Veränderungen in Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissenschaft und Technik zu berücksichtigen und die einzelnen Lehrplaninhalte den schulspezifischen Zielsetzungen gemäß zu gewichten als auch auf regionale Besonderheiten und auf aktuelle Gegebenheiten einzugehen.

Die Ausrichtung des Unterrichts am aktuellen Stand von Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissenschaft und Technik verlangt, dass die Lehrenden ihre fachlichen sowie methodisch-didaktischen Kenntnisse und Fähigkeiten stets weiterentwickeln. Dazu gehört auch die Berücksichtigung aktueller pädagogischer Entwicklungen sowie aktueller Erkenntnisse der Humanwissenschaften wie etwa aus der Gehirnforschung, der Migrationsforschung usw.

Die Schule hat Bildungs- und Erziehungsaufgaben, die nicht einzelnen Unterrichtsgegenständen zugeordnet sind. Diese sind als Unterrichtsprinzipien im Unterricht

sämtlicher Unterrichtsgegenstände zu berücksichtigen (Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, 2019).

### Unterrichtsprinzipien

- Gesundheitserziehung: ausgewogene Ernährung, Hygiene in der Küche (HACCP)
- Leseerziehung: Rezepturen lesen und verstehen
- Interkulturelles Lernen: traditionelle österreichische Küche, internationale Küche
- Umweltbildung: Verwendung von regionalen und saisonalen Lebensmittel, richtige Mülltrennung
- Erziehung zur Gleichstellung von Mann und Frau: auch Männer sollten kochen können

### Bildungs- und Lehraufgabe

Die Schülerinnen und Schüler können

- haben eine professionelle Einstellung zur Dienstleistung
- entsprechen in ihrem Erscheinungsbild den Anforderungen der Berufsfelder
- kennen die Grundlagen der Arbeitssicherheit, Hygiene und Ergonomie und setzen diese in der betrieblichen Situation um
- können das Grundinventar und die Standardgeräte in Küche und Restaurant fachgerecht einsetzen
- kennen die fachtheoretischen Grundlagen der Küchentechnik und Speisenzubereitung
- erklären wesentliche Qualitätskriterien zur Beurteilung der verwendeten Lebensmittel
- kennen die Bedeutung regionaler und saisonaler Lebensmittel erläutern;
- wenden grundlegende Vor- und Zubereitungstechniken anwenden und dabei Geräte fachgerecht an
- können Grundrezepturen fachgerecht zubereiten und grundlegende Garmethoden anwenden
- stellen ausgewählte Speisen und Getränke unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse her

- können einfache Portionier- und Anrichtetechniken anwenden;
- führen einfache Arbeitsabläufe organisieren und durch
- beherrschen die Fachsprache in der betrieblichen Kommunikation und setzen sie richtig ein
- können Servicegrundtechniken und einfache Servierabläufe unter Anleitung fachgerecht durchführen;
- können die grundlegenden Umfangsformen mit dem Gast anwenden;
- gehen wertschätzend mit den eingesetzten Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Betriebsmitteln und Geräten um.

(Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, 2019)

## Lehrstoff

### Küche

Berufsbild Köchin und Koch.

Arbeitssicherheit.

Gute Hygienepraxis, Abfallbewirtschaftung.

Qualitätskontrolle.

Arbeitsorganisation.

Küchenausstattung.

Qualitätskriterien von Speisen und Lebensmitteln.

### Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

Vorbereitungstechniken

Grundrezepturen

Garmethoden

Portionieren und Anrichten von Speisen.

(Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, 2019)

## Stundenziel

Die SchülerInnen stellen den Mürbteig selbständig und mit dem Fachgerechten Mise en Place her und verwenden die richtigen Garmethoden.

## Kompetenzen

### Fachkompetenzen

- die SuS kennen die Grundzutaten des Mürbteiges und zählen diese auf
- die SuS erklären die Zubereitungsschritte des Mürbteiges
- die SuS fertigen den Mürbteig fachgerecht an
- die SuS zählen die drei wichtigsten Handlungsschritte bei der Herstellung eines Mürbteiges auf
- die SuS verwenden das Grundinventar und die Standartgeräte fachgerecht
- die SuS reinigen die Küche nach den HACCP- Richtlinien

### Ergebnissicherung

Das Wissen kann gesichert werden, indem die Lehrperson die gelernten Informationen mit Fragen an die Schüler richtet und diese gefordert sind, das Gelernte abzurufen.

## 5 Unterrichtsverlauf inkl. theoriegeleiteter Planung

Kompetenzen	Lehrstoffinformation	Methode	Lehrmittel	Dauer
<b>Kontakt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klassenbuch eintragen</li> <li>• Vorstellung der eigenen Person</li> </ul>	<b>Einführung in das Thema</b>	Webuntis	5 min 13:30-13:35
<b>Information</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Die SuS zählen die Grundzutaten des Mürbteiges auf</li> <li>– Die SuS zählen die verbessernde Zutaten des Mürbteiges auf</li> <li>– Die SuS zählen die 3 wichtigen Handlungsschritte bei der Mürbteigherstellung auf</li> <li>– Die SuS erklären die Zubereitung des Mürbteiges</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wiederholung der Zubereitung des Mürbteiges mit einem Spiel als motivierenden Stundeneinstieg</li> </ol>	LSG Wiederholungsspiel „Blitzlicht“ als motivierenden Stundeneinstieg  Drei wichtigen Handlungsschritte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalte Butter verwenden</li> <li>• Rasch arbeiten</li> <li>• Kühl rasten lassen</li> </ul>		10 min 13:35-13:45
<b>Orientierung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Die SuS kennen die Zubereitungsschritte der Speisen</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Besprechung der Rezepte</li> <li>2. Einteilung der SuS               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mürbteig                   <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Einfache Kekse</li> </ul> </li> </ul> </li> </ol>	LV Rezeptbesprechung		10 min 13:45-13:55



– SuS reinigen die Küche nach den HACCP-Vorschriften	Aufräumarbeiten Geschirr waschen& inventieren Arbeitsflächen reinigen Boden kehren Müll entsorgen			30 min 15:40-16:10
--	---	--	--	-----------------------

Direkte Vorbereitung: Rezepte für 10 SchülerInnen, einen Ball/ Stofftier
Didaktische Reserve: genaue Inventararbeiten, Reinigungsarbeiten
Break: Das Verzieren der Kekse kann auf die nächste Einheit verschoben werden

**Abkürzungs- & Farbmarkierungserklärung:**

K	Kontakt
I	Information
O	Orientierung
S	Selbsterarbeitung
K	Kontrolle

S	Schüler
LSG	Lehrer Schüler Gespräch
SZ	Schülerzentriert
EA	Einzelarbeit
AB/IB	Arbeitsblatt/Informationsblatt
PA	Partnerarbeit
GA	Gruppenarbeit
LV	Lehrervortrag

Quellenangaben:

Reischl u.a., Ernährung – bewusst, aktuell, lebensnah, 7. Auflage 2009, Nachdruck 2013, TRAUNER Verlag, Linz  
Schulbuch-Nr. 110.689



## Didaktische Analyse, theoriegeleitete Planung

### **Kontakt**

Damit die SchülerInnen Kontakt mit der Lehrperson aufbauen können, sollten sie wissen, wer die Lehrperson ist. Deshalb ist es wichtig, als LehrerIn den Schülern ein wenig über sich zu erzählen. Damit lenkt man die Aufmerksamkeit in den ersten Augenblicken auf sich und die SchülerInnen hören aktiv zu.

#### Theoretischer Hintergrund:

#### Die Begrüßung:

„Die ersten Minuten des Stundenbeginns sind genauso entscheidend wie die ersten Momente einer persönlichen Begegnung zwischen zwei Menschen außerhalb der Schule.“ (Bauer, 2008, S.57)

### **Wiederholung des Themas mit einem motivierenden Spiel**

Dadurch, dass die Lehrperson in der theoretischen Einheit den Teig demonstriert hat, habe ich mir überlegt, dass ich die SuS mit einem Wiederholungsspiel motivieren und aufwecken kann. Ebenfalls kann ich so das Wissen über den Mürbteig spielerisch abfragen und die Lehrperson kann sich dazu Notizen machen, ob die SuS die Zubereitungsschritte, die wichtigen Fachbegriffe und die wichtigsten Handlungen bei der Herstellung des Mürbteiges aufzählen können. Das Spiel „Blitzlicht“ läuft so ab, dass die SuS in einem Kreis sitzen und ich als Lehrperson damit beginne, dass ich die Grundzutaten des Mürbteiges aufzähle. Dann werfe ich einen Ball/ ein Stofftier einem S zu und dieser sollte den ersten Schritt der Herstellung des Mürbteiges nennen. Dieser S darf nachdem er geantwortet hat den Ball/ das Stofftier an einem beliebigen Mitschüler weiterreichen. Dieser nennt den zweiten Herstellungsschritt. Dies geht solange weiter, bis die Herstellung des Mürbteiges komplett ist. Ebenfalls werde ich die Fachbegriffe „abbröseln“ und „brandig“ mit dem

Spiel abfragen. Auch kann ich die drei wichtigsten Handlungsschritte wiederholen. Eigentlich ist die Methode eine Feedback- Methode, die ich zu einem Spiel umgebaut habe.

Theoretischer Hintergrund:

Motivierendes Spiel:

Die SuS geben kurze wertende Statements zu einem Thema ab. Durch kurze Äußerungen aller Mitglieder einer Lerngruppe sorgt das Blitzlicht dafür, dass in kurzer Zeit ihr gesamtes Meinungsspektrum zu einem bestimmten Thema abgerufen wird (Brenner & Brenner, 2014, S. 305 )

**Einführung in den Arbeitsauftrag mit einem Lehrervortrag**

Damit die SuS den Arbeitsauftrag so vollziehen, wie es sich die Lehrperson wünscht, ist es am besten, wenn die Lehrperson mit einem Lehrervortrag kurz die gesamte Aufmerksamkeit der Klasse auf sich zieht und die Arbeitsschritte genau erklärt. Um Missverständnisse, die den Lernprozess der SchülerInnen stören, zu verhindern, ist es ratsam, dass die Lehrperson zum Schluss nochmal die Klasse fragt, ob alles verstanden wurde, oder ob es noch Fragen gibt und sie diese beantworten kann.

Theoretischer Hintergrund:

Lehrervortrag:

Die SchülerInnen können sich in der Zeit des Lehrervortrages in einer entspannten Atmosphäre aufhalten, ohne die Furcht zu haben aufgerufen zu werden. Sie verhalten sich ruhig, sind aber geistig durchaus aktiv.

(Mattes, 2007, 24f.).

**Selbsterarbeitung der Speisen in Einzel- oder Gruppenarbeit**

Das selbstständige Handeln in der Einzelarbeit fördert und fordert SchülerInnen und die Lehrperson kann die Stärken und Schwächen der SchülerInnen leichter analysieren, als wenn die SchülerInnen in Gruppen arbeiten.

Die Methode Gruppenarbeit wurde von mir ausgewählt, da sich die Sozialkompetenzen der SchülerInnen verbessern und die Klassengemeinschaft und Gruppendynamik verbessert werden kann. Ebenfalls können die starken SchülerInnen den schwächeren ein wenig unter die Armen greifen.

#### Theoretischer Hintergrund:

##### Einzelarbeit:

In dieser Form der Stillarbeit wird die Kompetenz, ohne eingreifen der Lehrperson einen Arbeitsprozess zu bewältigen, gefördert. Diese Methode kann eingesetzt werden, um die Konzentration der Schülerinnen und Schüler zu trainieren und die Produktivität der Stillarbeit zu erleben. Dabei lernen die Schülerinnen und Schüler, dass sie für sich störende Faktoren ausblenden müssen, um das Arbeitsvorhaben bestmöglich abschließen zu können. Stillarbeit ist auch ein gutes Training für die Lernsituationen zu Hause. Wenn genügend Platz ist, kann die Konzentration durch Einzeltische noch zusätzlich gefördert werden (Brenner & Brenner, 2014, S.37).

##### Gruppenarbeit:

In dieser Form der Stillarbeit wird die Kompetenz, ohne eingreifen der Lehrperson einen Arbeitsprozess zu bewältigen, gefördert. Diese Methode kann eingesetzt werden, um die Konzentration der Schülerinnen und Schüler zu trainieren und die Produktivität der Stillarbeit zu erleben. Dabei lernen die Schülerinnen und Schüler, dass sie für sich störende Faktoren ausblenden müssen, um das Arbeitsvorhaben bestmöglich abschließen zu können. Stillarbeit ist auch ein

gutes Training für die Lernsituationen zu Hause. Wenn genügend Platz ist, kann die Konzentration durch Einzeltische noch zusätzlich gefördert werden (Brenner & Brenner, 2014, S.37).

### **Kontrolle durch ein Lehrer- Schüler- Gespräch**

Durch ein Lehrer- Schüler- Gespräch können die gelernten Fakten aufgerufen und besprochen werden. So wird alles wiederholt, was den Lernprozess der SchülerInnen fördert. Ebenfalls werden Fragen von den SchülerInnen durch das Fachwissen der Lehrperson beantwortet.

#### Theoretischer Hintergrund:

#### Lehrer- Schüler- Gespräch:

Wissensfragen fordern das Wiedergeben von bereits gelernten Fakten.

Denkfragen aktivieren die SchülerInnen dazu, das Gelernte zu verwenden, um das Problem zu lösen.

(Bloom & Engelhart, 1974, S. 19ff.)

## 6 Beilagen

### 6.1 Rezepte

#### **Arbeitsblatt**

Lehrübung 03.12.2019

Di 03.12.19

Thema:

Mürbteig

Gedeck für das heutige Menü:

Speisenfolge:

Quiche Lorraine  
Zucchini Quiche  
Linzer Augen  
Nutellasterne  
Schokokekse

---

#### **Quiche Lorraine** (1x zubereiten)

für 5 Portionen

Allergene: GL,EI,MI

0,200 Kilo	Mehl glatt
0,100 Kilo	Butter
1,000 Stück	Ei(er)
1,000 TL	Salz
0,010 Liter	Wasser

#### **Zubereitung:**

1. Mürbteig herstellen
2. Mürbeteig in die Quicheform geben und mit einer Gabel Löcher hineinstechen.

#### **Fülle:**

0,100 Kilo	Putenschinken
0,200 Kilo	Crème fraîche
4,000 Stück	Ei(er)
0,150 Kilo	Emmentaler 45%FiT

#### **Gewürze:**

Salz  
Pfeffer

#### **Zubereitung:**

1. Den Teig in eine Quicheform geben.
  2. Die Crème fraîche mit den Eiern in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
  3. Den Putenschinken klein schneiden und in die Masse geben.
  4. Die Masse über den Teig gießen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen.
  5. Für ca. 30 Minuten bei 200°C Ober- Unterhitze in das Backrohr schieben, bis eine braune Kruste entstanden ist.
-

**Zucchini Quiche** (1x zubereiten)

für 5 Portionen

Allergene: **GL, EI, MI**

0,200 Kilo	Mehl glatt
0,100 Kilo	Butter
1,000 Stück	Ei(er)
1,000 Prise(n)	Salz
0,010 Liter	Wasser

**Zubereitung:**

1. Mürbteig herstellen
2. Mürbeteig in die Quicheform geben und mit einer Gabel Löcher hineinstechen.

**Fülle:**

1,000 Stück	Zucchini
1,000 Stück	Knoblauchzehe
0,500 Stück	Zwiebel(n)
0,160 Liter	Schlagobers
0,170 Kilo	Emmentaler 45%FiT
1,000 Stück	Tomaten

**Gewürze:**

Salz  
Pfeffer  
Oregano

**Zubereitung:**

1. Zwiebel schälen und brunoise schneiden. Den Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse pressen.
  2. Zucchini und Tomaten waschen und fein blättrig schneiden.
  3. Das Gemüse in einer Pfanne mit Öl andünsten und etwas köcheln lassen.
  4. Den Schlagobers einrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
  5. Die Masse in die vorbereitete Form füllen, mit dem Käse bestreuen und im Backrohr bei 200°C Ober- Unterhitze 30 Minuten backen.
- 

**Linzer Augen** (2x zubereiten, halbe Masse)

für 1 Portion

Allergene: **GL, EI, MI**

0,300 Kilo	Mehl glatt
0,200 Kilo	Butter
0,100 Kilo	Staubzucker
1,000 Stück	Ei(er)
1,000 Prise(n)	Salz

**Zubereitung:**

1. Mürbteig herstellen
2. Mit einem Nudelholz auf dem Nudelbrett dünn ausrollen.
3. Mit dem Keksausstecher Deckel (mit Loch) und Böden (ohne Loch) ausstechen.
4. Die Kekse auf ein Backblech mit Backpapier legen.
5. Bei 180°C Heißluft ca. 10 min backen.

1,000 Glas

**Fülle:**

Marillenmarmelade

**Garnitur:**

Staubzucker

**Zubereitung:**

1. Die fertig gebackene Kekse (Boden!) mit Marmelade bestreichen.
  2. Den Deckel auf den Boden drücken.
  3. Mit Staubzucker bestäuben.
- 

**Nougatsterne** (2x zubereiten, halbe Masse)

für 1 Portion

Allergene: [GL](#),[EI](#),[MI](#),[SC](#)

0,300 Kilo	Mehl glatt
0,200 Kilo	Butter
0,100 Kilo	Staubzucker
1,000 Stück	Ei(er)
1,000 Prise(n)	Salz

**Zubereitung:**

1. Mürbteig herstellen.
2. Den Teig dünn ausrollen und mit einem Sternausstecher Kekse ausstechen. Bei den Deckel ein Loch hineinstechen (wie bei Linzer Augen)
3. Die Kekse auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180°C Heißluft ca. 10 min backen.

1,000 Packung

**Garnitur:**

Nougatmasse  
Staubzucker  
Zimt

**Zubereitung:**

1. Den Nougatmasse mit einem Wasserbad schmelzen
  2. Den Keksboden in die geschmolzene Nougatmasse tauchen.
  3. Den Deckel (mit Loch) auf den Boden drücken.
  4. In einer Schüssel Staubzucker und Zimt mischen.
  5. Mit der Staubzucker- Zimt- Mischung die Kekse bestreuen.
-

**Schokokekse** (2x zubereiten, halbe Masse)

für 1 Portion

Allergene: **GL, EI, MI**

0,300 Kilo	Mehl glatt
0,200 Kilo	Butter
0,100 Kilo	Staubzucker
1,000 Stück	Ei(er)
1,000 Prise(n)	Salz

**Zubereitung:**

1. Mürbteig herstellen.
2. Kekse mit beliebiger Keksformen ausstechen.
3. Auf ein Backblech mit Backpapier legen.
4. Bei 180°C ca. 10 Minuten backen.

**Garnitur:**

0,400 Kilo	Schokolade
	Bunte Streusel

**Zubereitung:**

1. Einen kleinen Topf mit Wasser füllen und erhitzen.
2. Die Schokolade in eine Metallschüssel geben und die Schüssel auf den Topf geben.
3. Die Schokolade langsam erhitzen.
4. Die Kekse mit der flüssigen Schokolade verzieren.

Datum: .....

Name: .....

GL=Gluten, KR=Krebstiere, EI=Ei, FI=Fisch, ER=Erdnuss, SJ=Soja, MI=Milch, SC=Nüsse,  
SL=Sellerie, SF=Senf,

SE=Sesam, SO=Sulphite, LU=Lupinen, WE=Weichtiere, PH=Aspartam enthält eine  
Phenylalaninquelle, MA=mehrw.

Alkohole >10% kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken (Kleinbuchstaben für Spuren)



## 6.2 Gedeckübungen Service

### Gedeckübungen

Zeichne zuerst die Gedecke der folgenden Menüs auf das Arbeitsblatt und decke sie danach richtig ein.

Spinatroulade gefüllt mit Frischkäse und Räucherlachs

\*\*\*

Speckknödel serviert in einer Rinderboullion

\*\*\*

Gratiniertes Lachfilet auf Zucchini ragout  
sowie Kartoffelrösti

\*\*\*

Nussknacker-ein cremiges Vanilleeis  
mit Haselnüssen und steirischen Kürbiskernöl

---

Topfenbällchen gewälzt in Walnüssen  
an herbstlichen Blattsalaten

\*\*\*

Zweifarbige Paprikaschaumsuppe mit Sahnehäubchen  
sowie Käsecroutons

\*\*\*

Gebratenes Almschweinekötlette an Speckbohnen und Kartoffelsalat

\*\*\*

Warmes Schokosufflé mit cremigen Erdbeereis

---

Kürbiscremesuppe garniert mit steirischen Kürbiskernöl  
sowie ein Sahnehäubchen

\*\*\*

Lauwarmes geräuchertes Forellenfilet auf Rote Beete Carpaccio  
garniert mit einer Basilikumcreme

\*\*\*

Vegetarisch gefüllte Zucchini auf Kartoffelgratin

\*\*\*

Leichtes Topfensuffle auf Fruchtspiegel

## 1. Menü:

Spinatroulade gefüllt mit Frischkäse und Räucherlachs

\*\*\*

Speckknödel serviert in einer Rinderboullion

\*\*\*

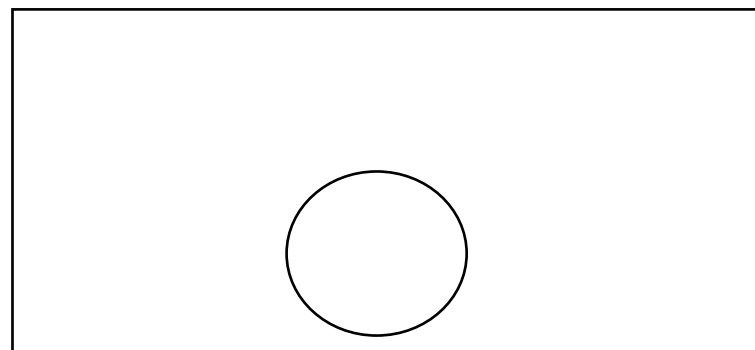
Gratiniertes Lachfilet auf Zucchini ragout

sowie Kartoffelrösti

\*\*\*

Nussknacker-ein cremiges Vanilleeis

mit Haselnüssen und steirischen Kürbiskernöl



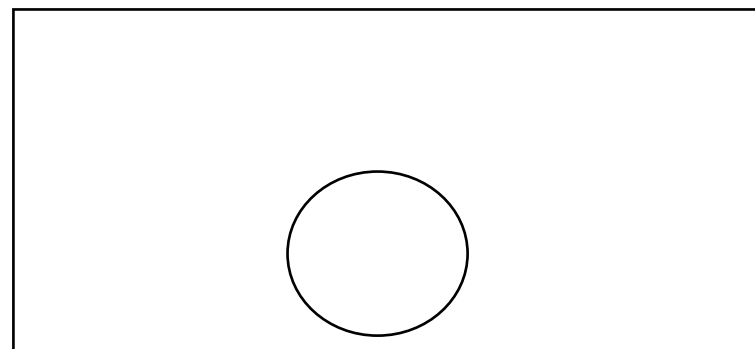
## 2. Menü:

Topfenbällchen gewälzt in Walnüssen

an herbstlichen Blattsalaten

\*\*\*

Zweifarbige Paprikaschaumsuppe mit Sahnehäubchen



sowie Käsecroutons

\*\*\*

Gebratenes Almschweinekotlette an Speckbohnen und Kartoffelsalat

\*\*\*

Warmes Schokosuffle mit cremigen Erdbeereis

### 3. Menü:

Kürbiscremesuppe garniert mit steirischen Kürbiskernöl

sowie ein Sahnehäubchen

\*\*\*

Lauwarmes geräuchertes Forellenfilet auf Rote Beete Carpaccio

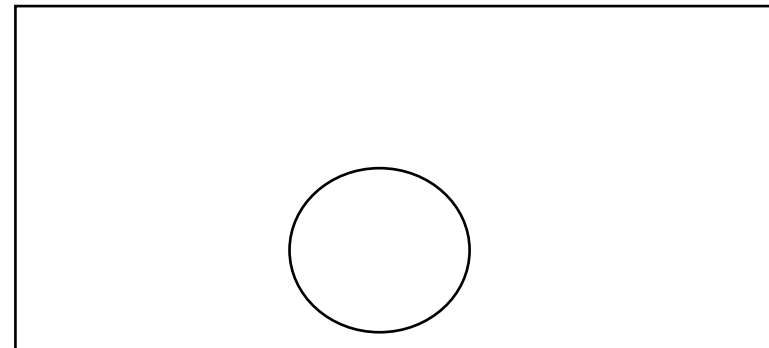
garniert mit einer Basilikumcreme

\*\*\*

Vegetarisch gefüllte Zucchini auf Kartoffelgratin

\*\*\*

Leichtes Topfensuffle auf Fruchtspiegel



## 6.3 Lösungen Gedeckübungen

### 1. Menü:

Spinatroulade gefüllt mit Frischkäse und Räucherlachs

\*\*\*

Speckknödel serviert in einer Rinderboullion

\*\*\*

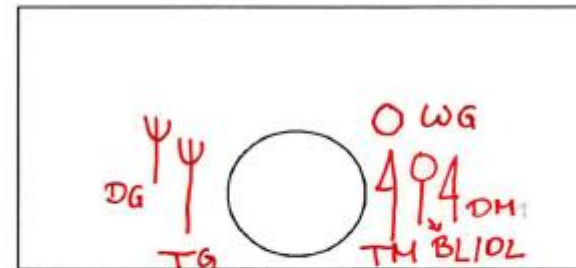
Gratiniertes Lachfilet auf Zucchini ragout

sowie Kartoffelrösti

\*\*\*

Nussknacker-ein cremiges Vanilleeis

mit Haselnüssen und steirischen Kürbiskernöl



TG ... Tafelgabel  
 TM ... Tafelmesser  
 BL ... Bouillonlöffel  
 DL ... Dessertlöffel  
 DG ... Dessertgabel  
 DM ... Dessertmesser  
 WG ... Wasserglas

Nachspeise:  
 Eislöffel wird mit  
 der Speise serviert

Hier **könnte** bei der Hauptspeise eine Fischgabel eingedeckt werden. Das Messer bleibt ein Tafelmesser, da die Kartoffelrösti geschnitten werden müssen. Die Fischgabel sollte gleich groß sein, wie das Tafelbesteck, sonst würde es nicht zum Erscheinungsbild passen.

### 2. Menü:

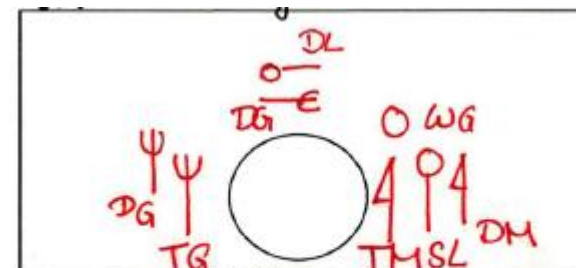
Topfenbällchen gewälzt in Walnüssen

an herbstlichen Blattsalaten

\*\*\*

Zweifarbige Paprikaschaumsuppe mit Sahnehäubchen

sowie Käsecroutons



SL ... Suppenlöffel

\*\*\*

Gebratenes Almschweinekotlette an Speckbohnen und Kartoffelsalat

\*\*\*

Warmes Schokosuffle mit cremigen Erdbeereis

### 3. Menü:

Kürbiscremesuppe garniert mit steirischen Kürbiskernöl

sowie ein Sahnehäubchen

\*\*\*

Lauwarmes geräuchertes Forellenfilet auf Rote Beete Carpaccio

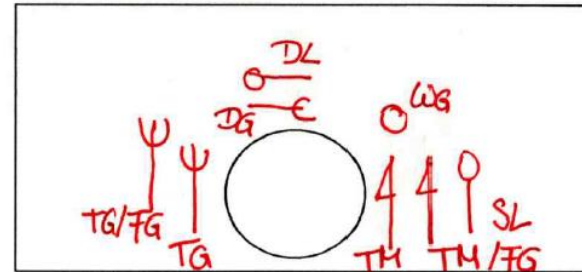
garniert mit einer Basilikumcreme

\*\*\*

Vegetarisch gefüllte Zucchini auf Kartoffelgratin

\*\*\*

Leichtes Topfensuffle auf Fruchtspiegel



FG... Fischgabel  
FH... Fischmesser

## 7 Quellenverzeichnis

### 7.1 Abbildungsverzeichnis

ABBILDUNG 1 QUICHE LORRAINE, [HTTPS://PIXABAY.COM/DE/PHOTOS/QUICHE-QUICHE-LORRAINE-SPECK-1579383/](https://pixabay.com/de/photos/quiche-quiche-lorraine-speck-1579383/) ..... 2

### 7.2 Literaturverzeichnis

Bauer, J. (2010). *Lob der Schule: Sieben Perspektiven für Schüler, Lehrer und Eltern*

(Aktualisierte Taschenbuckerstausg., 3. Aufl.). München: Heyne.

Bloom, B. S., & Engelhart, M. D. (1974). *Taxonomie von Lernzielen im kognitiven Bereich*

(4. Aufl., 12.-16. Tsd.). Weinheim ua: Beltz.

Brenner, G., & Brenner, K. (2014). *Methoden für alle Fächer: Sekundarstufe I und II ; [mit*

*Zusatzmaterialien auf CD-ROM]* (3., überarb. Aufl). Berlin: Cornelsen Scriptor.

Elmadfa, I., & Meyer, A. L. (2015). *Ernährungslehre* (3., vollständig überarbeitete und

erweiterte Auflage). Stuttgart: Verlag Eugen Ulmer.

Kofrányi, E., Wirths, W., Fröleke, H., Sebastian, K., & Fehnker, U. (2018). *Einführung in die*

*Ernährungslehre* (14. überarbeitete und erweiterte Auflage). Neustadt an der

Weinstraße: Neuer Umschau Buchverlag GmbH.

Macher, R., Staltner, A., Pehak, S., & Derflinger-Traxler, E. (2014). *Für HLW/FW-*

*Schulversuchsschulen: Küchenmanagement und Betriebsorganisation*. Linz: Trauner

Verlag.

Mattes, W. (2007). *Methoden für den Unterricht. 75 kompakte Übersichten für Lehrende und*

*Lernende. 10. Dr.* Paderborn: Schöningh.