

## Stundenbild

<b>Schule</b>	HLWest
<b>Unterrichtsgegenstand</b>	Ernährung und Lebensmitteltechnologie
<b>Klasse</b>	3DHW
<b>Klassenlehrer/in</b>	Dipl.Päd. Alexandra Hager-Aschenwald BEd
<b>Datum</b>	14.01.2020
<b>Zeit</b>	12:40 bis 13:30 Uhr
<b>Thema</b>	Sensorik von Würzmitteln (Essig)
<b>Kandidat/in</b>	Vanessa Trichas
<b>Betreuer/in</b>	Maria Lerchbaumer BEd

---

Unterschrift Klassenlehrer/in

Unterschrift Betreuer/in

## Theoriegeleitete Unterrichtsplanung

<https://ph-tirol.ac.at/de/content/formulare-ibp>

Vorlage Abgabe-Studienleistung E und IK

Thema:	<b>Sensorik von Würzmitteln (Essig)</b>
Eingereicht von:	<b>Vanessa Trichas</b>
Matrikelnummer:	<b>41782377</b>
Datum:	<b>14.01.2020</b>
Modulnummer- und Bezeichnung:	<b>725 BE 05 Theorie-Praxis Transfer III</b>
Lehrveranstaltungsbezeichnung:	<b>Sensorik UE</b>
Lehrveranstaltungsleitung	<b>Dipl.-Berufspäd. (Univ.) Christine Schöpf</b>

### Erklärung

Ich, **Vanessa Trichas** 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.

Vanessa Trichas e

# 1 Planungsformular

Institut für Berufspädagogik  
Pädagogisch-praktische Studien (PPS)



## Planungsformular Fachbereich Ernährung

### Kontaktdaten

Name der Schule	HLWest		
Praxislehrperson	Dipl.Päd.Alexandra Hager-Aschenwald BEd.		
Wie dürfen unsere Studierenden mit Ihnen in Kontakt treten?	E-Mail	alex.hager1@gmx.at	
	Telefon	Schule	Privat 069910276211 erreichbar ab 17:00
	Sprechstunde		

### Lehrübung

Thema	Sensorik von Würzmitteln (Essig)		
Tag der Lehrübung (Datum)	Dienstag	Uhrzeit z. B. 8:00 bis 8:50 Uhr; Doppelstunde - Pause?	12:40 bis 13
Raum/Stockwerk	212 / 1.Stock	Anzahl der Schüler/innen (m/w)	20
Unterrichtsgegenstand	EGL	Klasse (Jahrgang)	3 DHW
Nach welchem Lehrplan wird unterrichtet?	aktueller LP	Wie viele Unterrichtseinheiten haben Sie in Ihrer Lehrstoffverteilung für diesen Themenbereich vorgesehen?	2
Ausbildungsschwerpunkte bzw. Vertiefungen			
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>	WH Herstellung		
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>			
Lehrbuch	Autor Reischl, Rogl	Titel Ernährung bewusst,	Auflage/ Jahr 2. Auflage 2

Hospitation am:		Unterschrift Praxislehrperson:	
Lehrübung am:		Unterschrift Praxislehrperson:	

## 2 Bedingungsanalyse

Klasseninterne Bedingungen und Wissensstand der Zielgruppe (individualpädagogische Analyse)

Bedingungen	IST-Stand	Relevante Schlussfolgerungen für die Planung
Schultyp	HLW	
Alter	15 bis 16 Jahre	
Gruppengröße	20	
Anzahl von weiblichen und männlichen Lernenden	20 w	
Besondere Stärken*	Brave Klasse, arbeitet mit und ist motiviert	Gruppenarbeiten sind möglich, Thema kann vertieft und diskutiert werden
Disziplin	Brave Klasse, evtl. aufpassen wegen schwätzen	Immer gut beschäftigen
Vorkenntnisse, die für die Stunde relevant sind und auf die aufgebaut werden kann	Würzmittel Kräuter wurden bereits mit Theresa Kurschatke besprochen	

Schulische Gegebenheiten (infrastrukturelle Analyse)

Bedingungen	IST-Stand	Relevante Schlussfolgerungen für die Planung
Unterrichtszeit	12:40 – 13:30 Uhr Vorher hat die Klasse den ganzen Vormittag kochen und dann Mittagspause	Sind vielleicht müde
Schulordnung		
Eigene Beobachtungen, die für die Planung relevant sind:	Es kommen immer wieder Schülerinnen zu spät zum Unterricht.  Es gibt keine Schulglocke.	Theorieinput nicht am Beginn der Stunde planen
Weitere Informationen der Praxislehrperson	Handy kann im Unterricht verwendet werden	Answergarden, Kahoot, Videos schauen und ähnliches ist möglich

### Fachliche und persönliche Eingangsvoraussetzungen

#### Die Schülerinnen und Schüler

- haben Kenntnisse über Eiweiß, Wasser, Mineralstoffe, Vitamine und bioaktive Substanzen;
- können konkrete Empfehlungen für die Bedarfsdeckung geben;
- kennen Stoffwechselabläufe im Organismus;
- können relevante Informationen beschaffen und auswerten.

#### Persönliche Eingangsvoraussetzungen:

Die Schülerinnen und Schüler

- arbeiten selbstständig
- helfen sich gegenseitig.
- arbeiten konzentriert.
- zeigen Willensstärke.
- verfügen über ein gutes Stressmanagement.

### 3 Sachanalyse (fachwissenschaftliche Auseinandersetzung)

Themenblock – Überblick: Würzmittel

- Essig
- Senf
- Würzen/Würzsaucen

Stundenthema: Essig

- Herstellung
- Verwendung
- Einkauf



#### Fachliche Vorbereitung

Quellen	
Schulbücher	Reischl A., Rogl, H., Arzt, A. & Hauer, B. (2015). Erlebnis Ernährung. Linz: Trauner Verlag.
Fachbücher	Vierich, T., & Vilgis, T. (2017). <i>Aroma. Die Kunst des Würzens</i> . (S. Warentest, Hrsg.) Dr. Löbbert, R., Prof. Dr. Hanrieder, D., Berges, U., & Beck, J. (2013). <i>Lebensmittel. Waren - Qualitäten - Trends</i> . Haan-Gruiten: Europa-Lehrmittel Verlag. Vollmer, G., Josst, G., Schenker, D., Sturm, W., & Vreden, N. (1995). <i>Lebensmittelführer 2</i> . Stuttgart: Thieme Verlag.

#### Inhaltsreduktion

Für das Thema Essig ist eine Einheit geplant. Das Thema ist sehr vielfältig, da es in vielen Bereichen auch als bewährtes Hausmittel verwendet wird. Ich werde vor Allem auf die Verwendung in der Küche und den Geschmack von Essig eingehen, die anderen Aspekte nur kurz anführen und kurz erklären.

#### Inhaltsauswahl und Verknüpfungsmöglichkeiten

Dieses Thema lässt sich am besten mit Küchen- und Restaurantmanagement kombinieren. Essig kommt in der Küche in sehr vielen Gerichten vor, egal ob Vorspeise, Suppe, Sauce oder auch Dessert. Auch mit Serviceorganisation kann man das Thema verknüpfen, da mittlerweile Cocktails auf Essig oder Verjus-Basis immer beliebter werden. Generell ist das Thema Essig sehr vielfältig und wird oft nur wenig beachtet.

Weiter gedacht kann dieses Thema auch mit Chemie verknüpft werden, um zum Beispiel zu erklären wieso Essigsäure Kalk lösen kann.

### 4 Didaktische Analyse, theoriegeleitete Planung

Zu finden im Anhang an den Unterrichtsverlauf

## 5 Curriculare Auseinandersetzung und Kompetenzen

### Allgemeines Bildungsziel\*

Durch eine ausgewogene Kompetenzentwicklung in den verschiedensten Bereichen und auch im Bereich Ernährung, Gastronomie und Hotellerie sowie berufsorientierte Praxis, sollen die AbsolventInnen zu kritischem und kreativem Denken und verantwortungsvollem Handeln befähigt werden.

### Allgemeine didaktische Grundsätze\*

Die Lernenden als Persönlichkeiten stehen im Mittelpunkt. Ein wertschätzender und fördernder Umgang zwischen allen Beteiligten ist jedenfalls Grundvoraussetzung für das Gelingen von Unterricht - Der Unterricht ist so zu gestalten, dass die Lernenden das bisher erworbene Wissen praktisch anwenden können

### Unterrichtsprinzipien\*

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

### Bildungs- und Lehraufgabe

Die Schülerinnen und Schüler können

- kennen spezifische Produktionsformen sowie lebensmitteltechnologische Verfahren und können deren Nutzen und Risiken einschätzen;
- kennen Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit;
- kennen die grundlegenden lebensmittelrechtlichen Grundlagen und können sie anwenden;
- haben erweiterte Fachkenntnisse über handelsübliche Fette und kohlenhydratreiche Nahrungsmittel und können eine ernährungsphysiologische Bewertung durchführen;
- können sich am Markt orientieren und als mündige Konsumentinnen und Konsumenten hinsichtlich Lebensmittelqualität, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit verantwortungsbewusst handeln;
- können das theoretische Wissen über Ernährung und Lebensmittel mit der Fachpraxis verknüpfen und anwenden;
- kennen die Grundlagen der Sensorik und können Lebensmittel sensorisch beurteilen;
- können relevante Informationen beschaffen, analysieren und bewerten.

### Lehrstoff:

- Rechtsgrundlagen, Lebensmittelkennzeichnung, Zusatzstoffe.
- Lebensmittelverarbeitung und technologische Verfahren, Lebensmittelproduktion, Haltbarmachung und Lagerung.
- Lebensmittelqualität, Lebensmittelhygiene, Lebensmitteltoxikologie.
- Grundlagen der Sensorik.

### Stundenziel

Die Schülerinnen und Schüler erklären die Herstellung von Essig und beurteilen Essigprodukte kritisch.

## Kompetenzen (Deskriptoren, Ziele, Lernergebnisse)

### Zu finden im Unterrichtsverlauf

#### Ergebnissicherung der Fachkompetenzen

Während der Stunde überprüfe ich durch Zwischenfragen, ob die Schülerinnen die Fachkompetenzen zur Erreichung des Stundenziels erlangen.



	<b>Einkauf</b> Verschiedene Preise und Qualitäten (Foto von Essigregal) Verpackungen & Lagerung Welcher Essig wird für was verwendet?			
Die SuS wiederholen die neuen Informationen.	<b>Ergebnissicherung</b> Antwortgarden: Brainstorming über Antwortgarden: Was haben die Schülerinnen Neues zum Thema gelernt? Entweder etwas Neues oder etwas interessantes eingeben, bis zu 3 Begriffe pro Person können gesendet werden.	Brainstorming	Antwortgarden	13:25 – 13:30 5 min
Didaktische Reserve	Genauere Besprechung der Inhaltsstoffe von gekauften Marinaden und Dressings Was sind Emulgatoren? Woher kennst du Emulgatoren? Sind Verdickungsmittel notwendig? Wie viel Zucker enthalten die fertigen Marinaden und Dressings? Wie bereitet ihr eure Marinaden zu?			
Break	Die Stunde kann vor dem Thema „Einkauf“ abgebrochen werden.			

Abkürzungs- und Farbmarkierungserklärung

E	Einstieg	S	Schülerinnen/Schüler
		LSG	Lehrer-Schüler-Gespräch
E	Erarbeitung	AB	Arbeitsblatt
		PP	Powerpoint
E	Ergebnissicherung	GA	Gruppenarbeit

**Direkte Vorbereitung:**

- Arbeitsblätter ausdrucken
- Gläser besorgen
- Cocktail mischen

Theoriegeleitete Planung s. 4 Didaktische Analyse, theoriegeleitete Planung

<b>Einstieg</b> <b>Vergleich</b> Die Schülerinnen werden in den Gruppen verschiedene gekaufte Marinaden analysieren, die Inhaltsstoffe durchlesen und überlegen, wie sie selbst Marinaden herstellen und wo die Unterschiede sind. Durch diesen Vergleich möchte ich die Schülerinnen dazu bringen, kritisch zu denken und sie, laut Unterrichtsprinzipien, weiter in Richtung mündiger Verbraucher zu schulen.	12:40 – 12:55 15 min.
---	--------------------------

<p><b>Erarbeitung</b></p> <p><b>Video</b>                  In dem Video von Try Foods wird die Herstellung von Essig einfach und kompakt erklärt. Vor dem Video wird das Arbeitsblatt ausgeteilt und die Schülerinnen füllen die Aufgabe mit der Herstellung aus. Anschließend werden die Schritte gemeinsam mit der Powerpoint-Präsentation besprochen.</p> <p><b>Arbeitsblatt/Merkblatt</b>                  Dieses Arbeitsblatt dient für später auch als Merkblatt, da hier wichtige Informationen zum Thema Essig zusammengefasst sind. Die Schülerinnen bekommen vor Beginn der Präsentation das Arbeitsblatt (B1).</p> <p><b>Verkostung</b>                  Auf Tablett werde ich die Gläser schon vor Beginn der Stunde vorbereiten. Dann werde ich 2 Schülerinnen auswählen, die mir beim Einschenken von Verjus helfen. Währenddessen erkläre ich, was Verjus ist. Dann werden die Schülerinnen je nach Sitzordnung in Gruppen à 5 Personen eingeteilt und der Verjus nach den COS-Kriterien verkostet. Die Beobachtungen werden dann besprochen. Nun helfen mir wieder 2 Schülerinnen, den alkoholfreien Cocktail zu verteilen. Diesen dürfen die Schülerinnen trinken, ohne auf die Kriterien zu achten, hierbei geht es nur darum, Cocktails dieser Art kennenzulernen.</p>	12:55 – 13:25 30 min.
<p><b>Ergebnissicherung</b></p> <p><b>Brainstorming</b>                  Am Ende möchte ich erfahren, was den Schülerinnen in den Kopf kommt, wenn sie den Begriff „Essig“ hören. Deshalb habe ich mich für ein Brainstorming via Answergarden entschieden. So visualisieren wir noch einmal alle besprochenen Themen der Stunde. <i>Brainstorming (ursprünglich: using the brain to storm a problem) ist eine oft einsetzbare Methode, um Ideen, Vorwissen und Assoziationen zu einem bestimmten Thema zu sammeln, die im Verlauf eines Lehr- und Lernprozesses wichtig werden können.</i> (Methodenpool Uni Köln)</p>	13:25 – 13:30 5 min.

# 7 Beilagen

## B1 – Arbeitsblatt & Lösung

### Essig



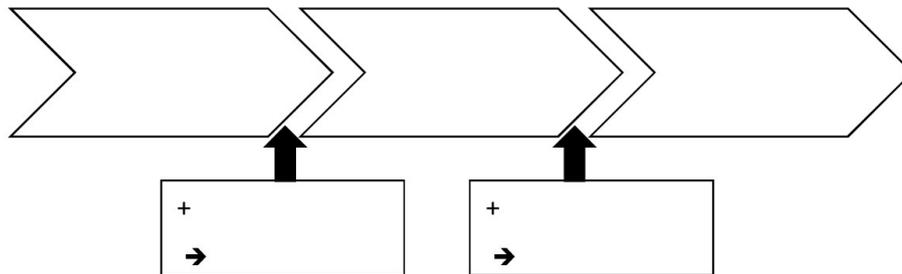
Name: \_\_\_\_\_ Klasse: \_\_\_\_\_

Datum: 05.01.2020

Unter Essig versteht man eine zum menschlichen Genuss insbesondere zum Säuern und Konservieren von Speisen geeignete Flüssigkeit. (Österreichisches Lebensmittelbuch)



### Herstellung:



### Verwendung:

Küche	Haushalt

### Verkostung von Verjus:

C Aussehen	O Geruch	S Geschmack



## Essig

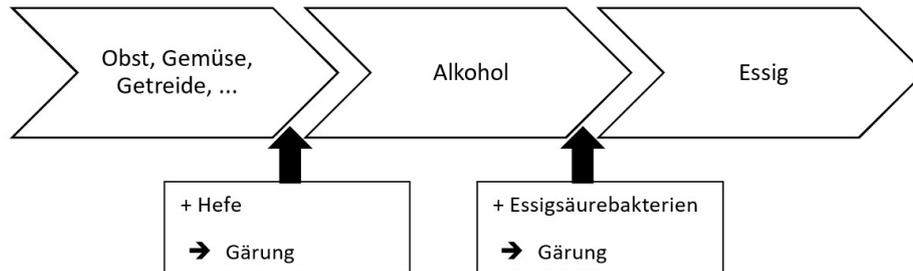
Name: \_\_\_\_\_ Klasse: \_\_\_\_\_

Datum: 05.01.2020

Unter Essig versteht man eine zum menschlichen Genuss insbesondere zum Säuern und Konservieren von Speisen geeignete Flüssigkeit. (Österreichisches Lebensmittelbuch)



### Herstellung:



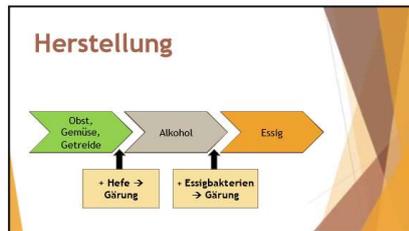
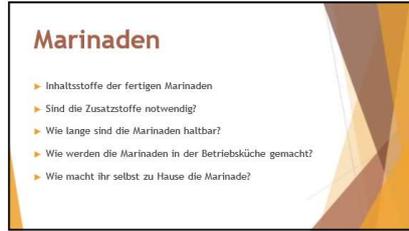
### Verwendung:

Küche	Haushalt
Marinaden, Salate Würzmittel für Suppen und Saucen Desserts Cocktails Erfrischungsgetränke Konservierungsmittel ...	Putzmittel Essigpatscherl Waschmittel Shampoo-Ersatz Unkrautvernichter Entkalker ...

### Verkostung von Verjus:

C Aussehen	O Geruch	S Geschmack
Klar Rein hellgelb	Leicht säuerlich frisch	Leicht säuerlich Erfrischend

B2 – Powerpoint Präsentation



## 8 Literaturverzeichnis

Dr. Löbber, R., Prof. Dr. Hanrieder, D., Berges, U., & Beck, J. (2013). *Lebensmittel. Waren - Qualitäten - Trends*. Haan-Gruiten: Europa-Lehrmittel Verlag.

Methodenpool Uni Köln. (kein Datum). *Brainstorming*. (K. Reich, Herausgeber) Von Methodenpool Uni Köln: [http://methodenpool.uni-koeln.de/brainstorming/frameset\\_brainstorming.html](http://methodenpool.uni-koeln.de/brainstorming/frameset_brainstorming.html) abgerufen

Vierich, T., & Vilgis, T. (2017). *Aroma. Die Kunst des Würzens*. (S. Warentest, Hrsg.)

Vollmer, G., Josst, G., Schenker, D., Sturm, W., & Vreden, N. (1995). *Lebensmittelführer 2*. Stuttgart: Thieme Verlag.

## 9 Kontaktdaten

PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE TIROL  
Institut für Berufspädagogik

Mag. Dr. Regine Mathies, BEd  
Institutsleitung Berufspädagogik  
+43 664 844 90 06 – [regine.mathies@ph-tirol.ac.at](mailto:regine.mathies@ph-tirol.ac.at)

Dipl.-Berufspäd. (univ.) Christine Schöpf  
Studienverantwortliche FB Ernährung  
+43 664 844 90 44 – [christine.schoepf@ph-tirol.ac.at](mailto:christine.schoepf@ph-tirol.ac.at)

Maria Lerchbaumer, BEd  
Kordinatorin  
Pädagogisch-praktische Studien FB Ernährung  
+43 664 198 90 45 – [maria.lerchbaumer@ph-tirol.ac.at](mailto:maria.lerchbaumer@ph-tirol.ac.at)