

Theoriegeleitete Unterrichtsplanung

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

Vorlage Abgabe-Studienleistung E und IK

Thema:	Klare Suppen, Suppeneinlagen, Suppendekoration
Eingereicht von:	Thurner Dominic
Matrikelnummer:	41901995
Datum:	01.01.2018
Modulnummer- und Bezeichnung:	724.BE05 Theorie Praxis Transfer II
Lehrveranstaltungsbezeichnung:	724.BE5A00U UE Küchen- und Restaurantmanagement
Lehrveranstaltungsleitung	FOL Meliss Christa

Erklärung

Ich, **Thurner Dominic** 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.



Thurner Dominic

1 Planungsformular

Institut für berufsbildende und allgemeinbildende Studien der Sekundarstufe
Pädagogisch-praktische Studien (PPS)



Planungsformular Fachbereich Ernährung

Kontaktdaten

Name der Schule	HBLA Weinhartstraße 4, 6020 Innsbruck			
Praxislehrperson	Dipl.-Päd. Regina Haslwanter			
Wie dürfen unsere Studierenden mit Ihnen in Kontakt treten?	E-Mail	r.haslwanter@ferrarischule.at		
	Telefon	0512/58 71 91-26	0699/18280328	8.00 Uhr
	Sprechstunde	nach Vereinbarung		

Lehrübung

Thema	Klare Suppe mit verschiedenen Einlagen; Garnituren für Suppen		
Tag der Lehrübung (Datum)	08. Juni 2021	Uhrzeit z. B. 8:00 bis 8:50 Uhr; Doppelstunde - Pause?	11.00-13.35 Uhr
Raum/Stockwerk	Lehrküche I oder PAV Ost	Anzahl der Schüler:innen (m/w/d)	13/w
Unterrichtsgegenstand	Küchen- und Restaurantmanagement	Klasse (Jahrgang)	1. Klasse
Nach welchem Lehrplan wird unterrichtet?	aktueller LP	Wie viele Unterrichtseinheiten haben Sie in Ihrer Lehrstoffverteilung für diesen Themenbereich vorgesehen?	eine UE
Ausbildungsschwerpunkte bzw. Vertiefungen	Sprachen-Ferrari		
Mir ist es wichtig, dass folgender Ausschnitt aus den Bildungs- und Lehraufgaben bzw. Kompetenzen in der Stunde behandelt wird: Falls Sie keinen speziellen Wunsch haben, Zeile bitte frei lassen.			
Folgende Kompetenzen sollten bei Planung zusätzlich berücksichtigt werden:	Fachkompetenz		Lesekompetenz
	Methodenkompetenz		Sozialkompetenz
Tiefe des Unterrichtsthemas	Neuer Inhalt		
Vorkenntnisse der Schülerinnen/ Schüler? Falls es keine speziellen Vorkenntnisse gibt, auf die aufgebaut werden können, Zeile bitte frei lassen.			
Lehrbuch	Macher u.a.	Küchenmanagement und Betriebsorganisation	Auflage/ Jahr

Hospitation am:		Unterschrift Praxislehrperson:	
Lehrübung am:	08. 06.2021	Unterschrift Praxislehrperson:	<i>Regina Haslwanter</i>

2 Bedingungsanalyse

Klasseninterne Bedingungen und Wissensstand der Zielgruppe (individualpädagogische Analyse)

Bedingungen	IST-Stand	Relevante Schlussfolgerungen für die Planung
Schultyp	HBLA für wirtschaftliche Berufe	
Alter	14 bis 15 Jahre	
Gruppengröße	13	
Anzahl von weiblichen und männlichen Lernenden	13 w	
Besondere Ernährungsformen	2 Schülerinnen muslimisch 1 ernährt sich vegetarisch	Auf Schwein und Alkohol verzichten. Fleischlose Alternativen miteinplanen.
Besondere Stärken*	Schülerinnen sind sehr motiviert.	Ich werde versuchen sie auch dementsprechend zu fordern.
Besondere Schwächen*	Aufgrund der eingeschränkten Übungsmöglichkeiten in der Schule noch etwas "langsam" beim Arbeiten	Arbeit in 2 er Gruppen dann schließe ich nicht nur den „Kampf um die Herde“ aus, sondern die Lernenden können sich auch gegenseitig unterstützen. Weiters kann dadurch jede Gruppe eine Suppe zubereiten und es müssen nicht einige aus Nacherzählungen lernen.
Sozialform	Die Lernenden sind die Partnerarbeit gewöhnt.	
Vorkenntnisse, die für die Stunde relevant sind und auf die aufgebaut werden kann	Spätzle Teig, Eischnee -> Palatschinken Teig -> Umgang mit Schneidewerkzeug.	Butternocken Frittaten

* z. B. Motivation, Konzentration, selbstständiges Arbeiten, Kommunikationsverhalten, Sozialverhalten

Schulische Gegebenheiten (infrastrukturelle Analyse)

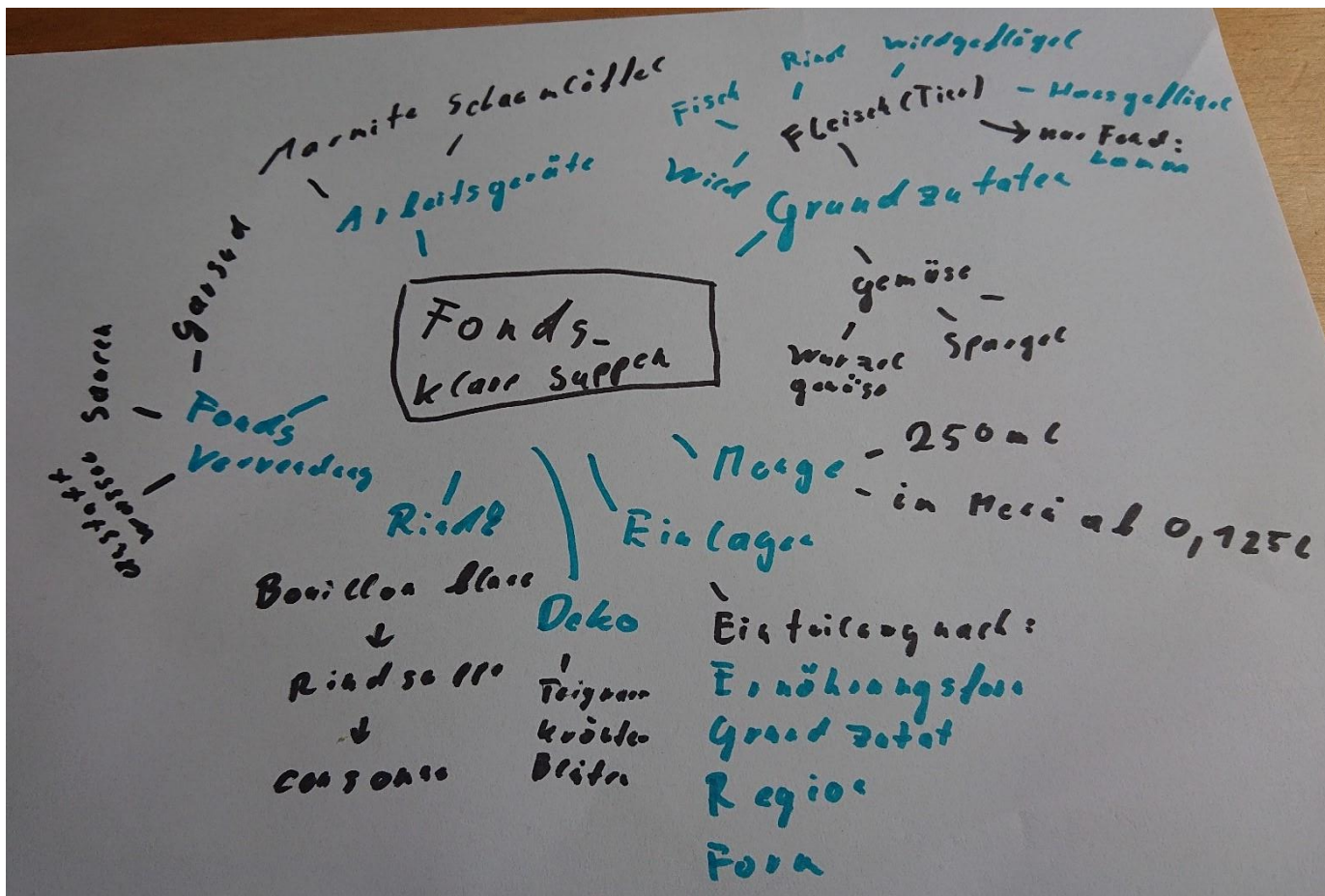
Bedingungen	IST-Stand	Relevante Schlussfolgerungen für die Planung
Unterrichtszeit	11:00 Uhr – 13:35 Uhr	Das Gekochte ist auch das Mittagessen für die Schülerinnen – sie sollten gesättigt aus der Einheit gehen.
Schulordnung	Kleidungs Vorschrift – volle Kochkleidung HACCP Konform	
Eigene Beobachtungen, die für die Planung relevant sind:	Nahezu alle Lernenden (nicht explizit diese Gruppe da habe ich keine Erfahrungswerte) schließen die Stunde geistig mit dem Essen ab und sind anschließend nicht mehr zu Höchstleistungen zu gebrauchen.	So viele Arbeiten wie möglich vor dem Essen abschließen. Nach dem Essen die Schülerinnen motivieren und zum Weiterarbeiten anhalten.

Fachliche und persönliche Eingangsvoraussetzungen

Die Schülerinnen sind jetzt schon fast ein Jahr an der Schule. Bei dieser Gruppe kann ich es selbst nicht bewerten, aber aus Erfahrung weiß ich, dass die Lernenden sich in dieser Phase schon sehr gut in der Küche zurechtfinden. Bei den fachlichen Kompetenzen kann man nach den Semesterferien fast wöchentlich eine Steigerung feststellen. In der Unterrichtseinheit mit dem Thema Suppen, bietet es sich meiner Meinung nach an Teilbereiche des thematischen Schwerpunktes der ersten Klasse (Teige

und Massen) zu wiederholen. Des Weiteren kann ich mir sehr gut vorstellen, dass in diesem besonderen Schuljahr die küchentechnischen Fachausdrücke, beziehungsweise deren Anwendung und das kompetenzorientierte Lernen dieser eher zu kurz geraten ist. Daher werde ich einen kleinen Teil des Theorieteils dieser Einheit dem Thema Fachsprache widmen und die Schülerinnen während des Kochunterrichts dazu anhalten diese auch zu verwenden. Gerade im Hinblick auf den Dienst in der Betriebsküche erachte ich das als sehr wichtig. Die Lernenden sollten sich für diese Einheit gut in der Küche auskennen, die Arbeitsmittel ohne Probleme finden und mit etwas Glück, nach dieser Einheit, ein oder zwei Arbeitsmittel mehr benennen können. Auch ist es von Vorteil, wenn die Schülerinnen bereits einmal Spätzle- und Palatschinken- Teig zubereitet haben. Beim Umgang mit Massen haben die Schülerinnen sicher auch schon viel Erfahrung sammeln können und sind somit auch für die Herstellung von Nockerln bestens gerüstet. In Sachen soziale Kompetenzen erwarte ich mir von jeder Lernenden-Gruppe ein konstruktives, unterstützendes und wertschätzendes Miteinander. Das Arbeiten in Zweier-Teams ist ihnen geläufig und vielleicht schaffe ich es in der Nachbesprechung während des Essens auch zu überprüfen, wie weit sich die Lernenden schon im Feedback geben entwickelt haben und ob sie schon im Ansatz mit konstruktiver Kritik (innerhalb der Gruppe) arbeiten können.

3 Sachanalyse (fachwissenschaftliche Auseinandersetzung)



Stundenthema: Bedeutung in der Küche

- Saucen, andere Verwendungsmöglichkeiten
- helle Suppen – dunkle Suppen + Zubereitungsarten
- Unterschied Fond - Suppe

- Arbeitsmaterialien
- Sonderformen Knochensuppe – Suppe - Consommé

Fachliche Vorbereitung

Quellen	
Schulbücher	Macher, R., Staltner, A., Pehak, S. & Traxler, E. (2014). Küchenmanagement und Betriebsorganisation. Linz: Trauner Verlag.
Fachbücher	Belitz, H.-D. & Grosch, W. (1992). Lehrbuch der Lebensmittelchemie. Berlin: Springer Verlag. Autonome Provinz Bozen (Hrsg.). (2015). Basis der guten Küche. Das neue Lehrbuch der Südtiroler Gastronomie. Bozen: Athesia Verlag. Duch, K. (1998). Handlexikon der Kochkunst. Bd.1. Linz: Trauner. Rita Richter (2018) Kreativ Ernährung Entdecken. Haan-Gruiten: Europa-Lehrmittel Verlag

Inhaltsreduktion

Dieses Thema wird in einer Unterrichtseinheit zu drei Schulstunden behandelt. In dieser Zeit sollten die Schülerinnen einen theoretischen Hintergrund erhalten, Neues (Herstellung von Suppen) in der Praxis anwenden und andere Gerichte und Zubereitungsmethoden (Suppeneinlagen) wiederholen beziehungsweise vertiefen. Wie es in einer dreimal 50 Minuten Einheit möglich sein soll zuerst Theoriewissen zu vermitteln, dann eine Suppe welche mindestens 2 Stunden am Herd stehen sollte zuzubereiten, diese zu Essen und anschließend die Küche zu reinigen muss diejenige/derjenige erklären welche/r die neue Stundentafel im Lehrplan konzipiert hat. Aber auch mit solchen Problemchen muss man umgehen können und die Suppe bekommt halt weniger Zeit, um nachzuziehen. Auf einen Theorieteil und die Rezeptbesprechung vor der Küchenpraxis möchte ich nicht verzichten und das Mittagessen werde ich den Damen auch nicht streichen. Im theoretischen Bereich ist es mir wichtig die Verwendungsmöglichkeiten und auch den Aspekt der „Resteverwertung“ anzusprechen. Für das erste Schuljahr bin ich zufrieden, wenn die Lernenden einmal eine Knochensuppe, eine Gemüsesuppe und eine Rindsuppe zubereitet beziehungsweise verkostet haben. Auf die Zubereitung einer Consommé verzichte ich aus Zeitgründen und auch weil ich mir nicht sicher bin wie geübt die Lernenden im Umgang mit dem Fleischwolf (erheblichste Verletzungsgefahr...hoher Zeitaufwand...Reinigung) sind. In der Theorie anschneiden möchte ich sie aber doch. Das Thema Suppeneinlagen sehe ich mehr, wie oben bereits erwähnt, als Wiederholungsaufgaben zum Großthema Teige und Massen. Natürlich könnte man mehrere Schulstunden mit diesem Thema füllen, ich möchte mich aber hier auf die fachlich richtige Zubereitung von Suppen konzentrieren. Ich würde mir wünschen, dass die Schülerinnen die Möglichkeit erhalten sich ausführlicher mit der Herstellung und den Verwendungsmöglichkeiten von Fonds zu beschäftigen. Dies kann ich in dieser Stunde leider nur streifen, ich bin mir aber sicher, dass es hierzu in weiteren KRM Stunden immer wieder die Möglichkeit zur Übung gibt.

Inhaltsauswahl und Verknüpfungsmöglichkeiten

In gastronomischen Betrieben vergeht kein Tag, an dem nicht mindestens ein Fond hergestellt wird. Als Grundlage für Saucen, Pochier Sud oder auch um darin Beilagen zu garen sind diese aus einer Küche nicht wegzudenken. Fonds helfen nicht nur den Wareneinsatz niedrig zu halten, sondern sind auch ein wertvoller Ansatz in Bezug auf „Verwenden statt Verschwenden“. Vorstellen kann ich mir

eine Diskussion im Rahmen des Religionsunterrichts Islam – darf ich Suppen, welche mit Sherry, Portwein, Wein, etc. geschmacklich aufgebessert wurden essen? Das Endprodukt wird ja wahrscheinlich keinen höheren Alkoholgehalt als ein Milka Tender haben. Extrem spannend könnte es sein im Chemie-Unterricht zu analysieren, warum und wie Eiweiß gerinnt und hier Zusammenhänge zur allgemeinen Zubereitungsmethode für Suppen oder auch zum Einsatz von Klärfleisch herzustellen. Einen weiteren Anknüpfungspunkt sehe ich in der Ernährungskunde, Suppen können diätetische Hilfsmittel sein, sind aber meist sehr energiereich.

4 Didaktische Analyse, theoriegeleitete Planung

Zu finden im Anhang an den Unterrichtsverlauf

5 Curriculare Auseinandersetzung und Kompetenzen

Welche Bezüge zur geplanten Unterrichtseinheit finden sich konkret im Lehrplan?

- Allgemeines Bildungsziel*
 Durch eine ausgewogene Kompetenzentwicklung in den Bereichen:
 [...]
 - Ernährung, Gastronomie und Hotellerie sowie
 - berufsorientierte Praxis
 sollen die Absolventinnen und Absolventen zu kritischem und kreativem Denken und verantwortungsvollem Handeln befähigt werden. (Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, 2014, S.2)
- Allgemeine didaktische Grundsätze*
 In allen Unterrichtsgegenständen sind folgende Punkte zu beachten:
 [...]
 - Der Unterricht ist auf den Kompetenzerwerb auszurichten, wobei die Kompetenzen über die Schulstufen und Semester systematisch, vernetzend und nachhaltig aufzubauen sind. Entsprechende Wiederholungs- und Übungsphasen sind zur Sicherung des Unterrichtsertrages vorzusehen.
 [...] (Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, 2014, S.11)
- Unterrichtsprinzipien*
 Wirtschafts- und Verbraucher/innenbildung
 „Die Ausstattung junger Menschen mit dem für das Leben und den künftigen Beruf erforderlichen Wissen und Können, die Heranbildung selbständiger Urteilsfähigkeit und die Befähigung zur Teilhabe am Wirtschafts- und Kulturleben Österreichs, Europas und der Welt gehören zu den Grundaufgaben der österreichischen Schule“ (Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, o.D., Absatz 2)
- Bildungs- und Lehraufgabe
 Die Schülerinnen und Schüler können

- eine professionelle Einstellung zur Dienstleistung vorweisen und in ihrem Erscheinungsbild den Anforderungen der Berufsfelder entsprechen;
 - die Grundlagen der Arbeitssicherheit, Hygiene und Ergonomie in der betrieblichen Situation umsetzen;
 - das Grundinventar und die Standardgeräte in Küche und Restaurant fachgerecht einsetzen;
 - die fachtheoretischen Grundlagen der Küchentechnik und Speisenzubereitung beschreiben;
 - [...]
 - grundlegende Vor- und Zubereitungstechniken anwenden und dabei Geräte fachgerecht einsetzen;
 - Grundrezepte fachgerecht zubereiten und grundlegende Garmethoden anwenden;
 - [...]
 - einfache Portionier- und Anrichtetechniken anwenden;
 - einfache Arbeitsabläufe organisieren und durchführen;
 - die Fachsprache in der betrieblichen Kommunikation richtig einsetzen;
 - [...]
 - wertschätzend mit den eingesetzten Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Betriebsmitteln und Geräten umgehen.
- (Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, 2014, S.89)

- Lehrstoff

Küche

[...]

Arbeitssicherheit.

Gute Hygienepraxis, [...].

[...]

Arbeitsorganisation.

Küchenausstattung.

Qualitätskriterien von Speisen und Lebensmitteln.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

Vorbereitungstechniken, Grundrezepte, Garmethoden, Portionieren und Anrichten von Speisen. (Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, 2014, S.90)

- Stundenziel (dieses Ziel soll in der Unterrichtseinheit erreicht werden)

Die Schüler:innen stellen, unter Anleitung, eine Suppe fachgerecht unter Einhaltung von Hygienrichtlinien her.

Kompetenzen (Deskriptoren, Ziele, Lernergebnisse)

Zu finden im Unterrichtsverlauf

Zu erwartende Lernergebnisse/Fachkompetenzen

Verwenden Sie die passenden Verben neben jeder Fachkompetenz.

Ergebnissicherung der Fachkompetenzen

Wie überprüfen Sie konkret in der Unterrichtseinheit, ob die Schüler/innen das Stundenziel im Bereich der Fachkompetenzen erreicht haben?

- **Zu erwartende Lernergebnisse/soziale und personale Kompetenzen**
In welchen Phasen werden welche sozialen und personalen Kompetenzen gefördert

Zubereitet wird:

Gemüsebouillon und Bouillon Blanc

Diese Suppen werden für die nicht Vegetarier zum Schluss als „cuvée“ serviert. Als Einlage gibt es in jeder Suppe: **Butternockerln und Fritten + Siedefleisch** (für nicht Vegetarier). Zusätzlich gibt es noch **Blätterteigstangen** mit **Topfenaufstrich** damit sich bei den Schülerinnen ein Sättigungsgefühl einstellt. Eine **Rindssuppe** wird auch hergestellt, diese möchte ich mit den Lernenden verkosten.

6 Unterrichtsverlauf inkl. theoriegeleiteter Planung

Kompetenzen	Lehrstoff/Inhalt	Sozialform/ Methode	Medien/ Lehrmittel	Zeit/ Unter- richtsphase
	Begrüßung. Vorstellen des Themas und Ortswechsel in die Küche.	Plenum/Lehrervortrag		A 11:00 – 11:05 Uhr
Die Lernenden wenden das Verfahren blanchieren fachgerecht an. Die Schüler:innen erklären küchentechnische Fachausdrücke.	Einteilen der Gruppen. 6*2 Schüler:innen: 2 Gemüsesuppe + Parisienne + Frittaten 2 Bouillon blanc + Butternockerln 1 Bouillon Blanc + Aufstrich + Stangerln 1 Rindsuppe + Siedefleisch + Aufdecken Rezeptbesprechung Suppen, schwierige Wörter -> zuordnen am Arbeitsplatz. Alle Suppen werden angesetzt.	Plenum-Lehrervortrag, Partnerarbeit	Rezeptblätter - B4, B5, B6, B7 lamierte schwierige Wörter - B1	V 11:05 – 11:25 Uhr
Die Schüler:innen zählen die Grundzutaten für eine Suppe auf. Die Lernenden unterscheiden zwischen der Methode des Fleisch Auslaugens und des Geschmackserhaltes im Fleisch.	Information erfolgt anhand des Arbeitsblattes in der Küche im Stehen. 1. Grundlagen und Verwendungsmöglichkeiten. 2. Einteilung und Grundzutaten Achtung dunkle/helle Suppe erläutern. In der Mitte des Arbeitsblattes (nach Einteilung) erste Temperaturkontrolle der Suppen – evtl. degraissieren. Danach weiter Theorie. 3. Auslaugen oder Geschmack erhalten? 4. Qualitätsstufen 5. Utensilien	Plenum/LSG	Arbeitsblatt - B2	I 11:25 – 11:45 Uhr
Die Schüler:innen erklären die fachlich richtige Zubereitung einer Suppe. Die Schüler:innen stellen, unter Anleitung, eine Suppe fachgerecht her. Soziale Kompetenzen:	Fertigstellen der Suppen, Zubereitung Einlagen ! Hygiene-Eier!, „Beilagen“ und Dekoration. Aufdecken.	Partnerarbeit	Rezeptblätter – B4, B5, B6, B7	V 11:45 – 12:30 Uhr

Die Schüler:innen arbeiten im Team zusammen und respektieren sich gegenseitig. Die Schüler:innen helfen und unterstützen sich gegenseitig.	Aufräumen, Geschirr waschen, inventieren, Arbeitsflächen wischen. Anrichten			
Soziale Kompetenz: Die Schülerinnen geben wertschätzendes Feedback und gehen mit Kritik konstruktiv um.	Gemeinsames Essen mit Feedback und Besprechung der Gerichte. Vergleich Gemüsebouillon-Knochensuppe-Rindsuppe Letzte Aufräumarbeiten: Arbeitsflächen wischen, Geschirr waschen, Müll wegräumen, Boden kehren und Kontrolle der Küche. Verabschiedung	LSG		A 12:30 – 13:30 Uhr
Didaktische Reserve	Besprechung der suppenspezifischen Herausforderungen, Geschirr- und Besteckarten im Service.			
Break	Break sehr früh: Die Arbeitsblattbearbeitung nicht als Lehrer Schüler Gespräch gestalten, sondern einen Lehrervortrag daraus machen. Break Mitte: Besonders darauf achten, dass Gruppen sich gegenseitig unterstützen bzw. die Lernenden nicht alles selber erfahren lassen sondern früher gezielt eingreifen. Wenn das alleine nicht reicht, weil alle Lernenden mit meinen Rezepten überfordert sind (passiert nicht die Schülerinnen sind super) Frau Vogt (die hospitiert) bitten bei schwierigen Arbeiten auch einzugreifen. Break als letzte Rettung: Die hospitierende Frau Vogt bitten, kurz vor und auch während des Essens, die Geschirrspülmaschine zu bedienen.			

Abkürzungs- und Farbmarkierungserklärung

A	Ankommen/ Einstimmen	S	Schülerinnen/Schüler
V	Vorwissen aktivieren	LSG	Lehrer-Schüler-Gespräch
I	Informieren	EA	Einzelarbeit
V	Verarbeiten	PA	Partnerarbeit
A	Auswerten	GA	Gruppenarbeit
		PP	Power Point
		AB	Arbeitsblatt
		IB	Informationsblatt

Theoriegeleitete Planung s. 4 Didaktische Analyse, theoriegeleitete Planung

indirekte Vorbereitung:

Kochkleidung, Parisienne-Stecher, laminierte schwierige Wörter und Unterrichtsplanung einpacken.

direkte Vorbereitung:

Einen Ort zum Umziehen und Kleidung aufbewahren suchen.

4 Kochtöpfe zum Blanchieren aufstellen. Knochen und die laminierten schwierigen Wörter auf die Arbeitsplätze aufteilen. Ort für den Theorieteil wählen. Geschirr auswählen. Vorlage für das Aufdecken vorbereiten.

Ankommen dürfen die Schüler:innen diesmal gleich in der Küche. Der Servierraum wird nicht wie üblich vorab für eine Rezeptbesprechung oder einen Theorieteil genutzt, sondern wir starten aufgrund des heutigen Zeitdrucks gleich in der Küche. In den Lehrküchen an der „Ferrarischool“ wird das auch baulich unterstützt der Servierraum müsste über die Küche betreten werden, so fungiert die Küche zu Beginn der Unterrichtseinheit oft als Vorraum für die Lernenden. Dies versuche ich auszunützen und die Lernenden gleich in der Küche zu behalten.	Ankommen
In dieser Phase ist die Überschrift Vorwissen Aktivieren fast schon zu kurz gegriffen. Die Lernenden werden zwar in einer kurzen Rezeptbesprechung und der sofort daran anschließenden praktischen Arbeit mit vielen Arbeitsabläufen, Fachausdrücken und bereits bekannten Arbeitsgeräten konfrontiert. Diese Phase beinhaltet aber doch, etwas abweichend vom kompetenzorientierten Planungsmodell, einen hohen Anteil selbstständigen Arbeitens. Andererseits wird in dieser Phase, auch während des praktischen Unterrichtsteils, wertvolle Aufbauarbeit hin zur Informationsphase geleistet.	Vorwissen Aktivieren
„Die Unterrichtsforschung hat nachgewiesen, dass „lehrerzentrierter Unterricht“ die sogenannte „direkte Instruktion“ hochwirksam ist.“ (Neuweg 2019, S. 172) Dies nütze ich hier, da im praxisnahen Unterricht die Zeit, um theoretischen Hintergrund zu lehren eher knapp bemessen ist, um viele Informationen in kurzer Zeit fachlich richtig an die Lernenden weiterzugeben.	Informieren
Leisen (2021, para.14) hebt die Wirksamkeit der kooperativen Erstellung der Lernprodukte hervor. So werden die Lernenden in den Handelnden Umgang mit Wissen und Werten gebracht. Dies wird von ihm als Kompetenzorientierung bezeichnet. Auch sieht Leisen (2021, para.15) das Lernprodukt als Herzstück des Lehr-Lern-Modells. Auch in dieser Unterrichtseinheit wird versucht das Lernprodukt in den Mittelpunkt zu stellen. Die Lernenden arbeiten im Zweier-Team an der Erstellung des Produktes. Einen Mehrwert erhalten sie auch durch den gegenseitigen Austausch während der Lernaufgabe und hinterher in der Besprechung und im Vergleich ihrer „Lösung“.	Verarbeiten
Am Ende werden die Resultate besprochen und bewertet. Bei der Nachbesprechung möchte ich noch einmal auf dunkle und helle Suppen eingehen und die Wichtigkeit des Blanchierens und der Marmite erwähnen. Außerdem möchte ich den Schülerinnen ein kurzes Feedback geben. Damit das Feedback nicht kritisierend wirkt, verwende ich auf jeden Fall die „Burger-Methode“ und beginne und Ende mit etwas Positivem. Das spielt auch eine große Rolle in der weiteren Motivation der Schülerinnen. „Feedback ist Kommunikation, die der Entwicklung des Adressaten dient. Die Sender geben ihre subjektiven Wahrnehmungen wieder.“ (Sommer, A. (2012). S. 29)	Auswerten

7 Beilagen

B3: Arbeitsblatt gelöst

B8: Einkaufsliste

B1



Suppen und Fonds

B2

Allgemeines

Klare Suppen sind nicht nur ein wichtiger Menübestandteil, sondern sie sind auch in der Küche vielseitig verwendbar. Aus Abschnitten, Schalen, Parüren (_____), Knochen und alten Kräutern lassen sich herrliche Fonds zubereiten. Diese Fonds wiederum können bei vielen Gerichten die Flüssigkeit ersetzen und dienen somit als Geschmacksträger.

Beispiele für Verwendungsmöglichkeiten von Fonds:

--	--	--	--

Einteilung

Unterschied zwischen Fonds und Suppen: _____

Fonds und Suppen lassen sich nach der Farbe (Art der Zubereitung) und/oder nach der Grundzutat einteilen.

Grundzutaten eine Auswahl:

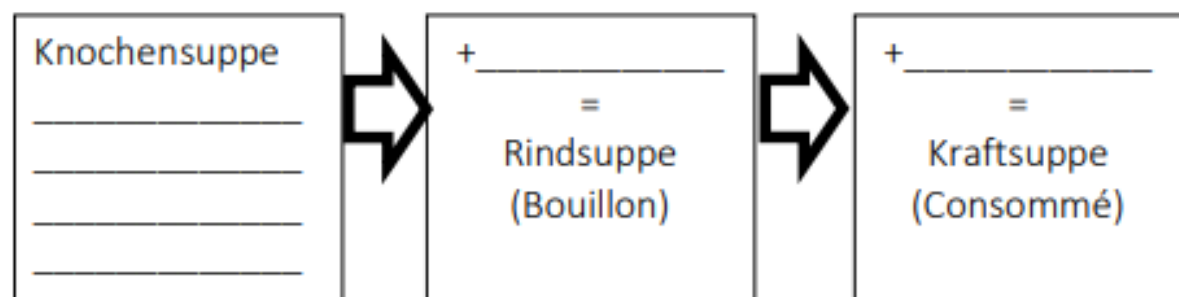
--	--	--	--

Für helle Suppen empfehlen sich dunkle Einlagen und für dunkle Suppen eher helle Einlagen.

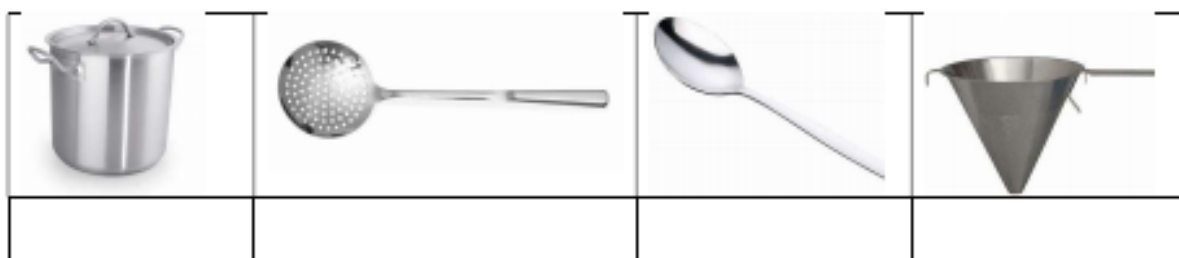
Suppe oder Fleisch?

Wird das Gargut kalt angesetzt geht der Geschmack in das Wasser -> gut für die Suppe. Wenn aber das Fleisch in heiße Flüssigkeit gegeben wird, verschließen sich die Poren und der Geschmack bleibt bestehen -> gut für das Fleisch.

Suppen vom Rind



Wichtige Küchenutensilien



B3

Suppen und Fonds

Allgemeines

Klare Suppen sind nicht nur ein wichtiger Menübestandteil, sondern sie sind auch in der Küche vielseitig verwendbar. Aus Abschnitten, Schalen, Parüren (Fleisch & Knochen), Knochen und alten Kräutern lassen sich herrliche Fonds zubereiten. Diese Fonds wiederum können bei vielen Gerichten die Flüssigkeit ersetzen und dienen somit als Geschmacksträger.

Beispiele für Verwendungsmöglichkeiten von Fonds:

für Saucen	Garsud	Essenz	Quellwasser - ^{Pokale} - ^{receptos}
------------	--------	--------	--

Einteilung

Unterschied zwischen Fonds und Suppen: gewürzt, gesalzen - Verwendung

Fonds und Suppen lassen sich nach der Farbe (Art der Zubereitung) und/oder nach der Grundzutat einteilen.

Grundzutaten eine Auswahl:

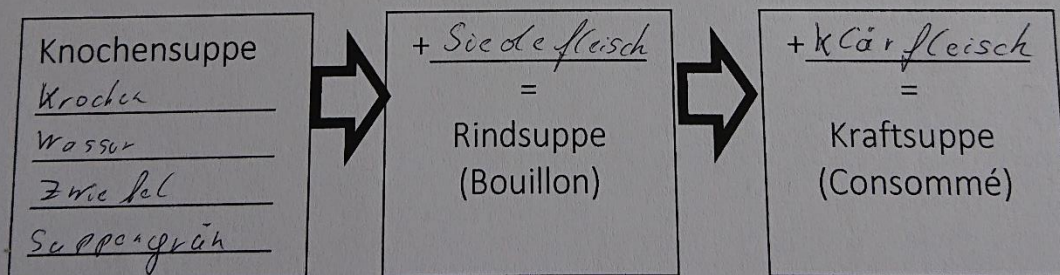
Geflügel	Spargel	Kalb	Huhn
----------	---------	------	------

Für helle Suppen empfehlen sich dunkle Einlagen und für dunkle Suppen eher helle Einlagen.

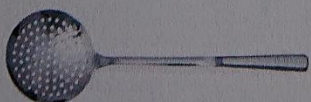
Suppe oder Fleisch?

Wird das Gargut kalt angesetzt geht der Geschmack in das Wasser -> gut für die Suppe. Wenn aber das Fleisch in heiße Flüssigkeit gegeben wird, verschließen sich die Poren und der Geschmack bleibt bestehen -> gut für das Fleisch.

Suppen vom Rind



Wichtige Küchenutensilien

			
Marmite	Schaumlöffel	Kostlöffel	Spitzsieb

Thurner Dominik

Rezepte: Suppen und Fonds

B4

Weißer Knochensuppe (Bouillon blanc), Zutaten für 600ml

350 g	Rindsknochen
800 ml	Wasser
50 g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
10	Pfefferkörner
5	Pimentkörner
3	Lorbeerblätter
1 Bund (ca. 350 g)	Suppengrün

Gesamtkochzeit: 2 Stunden

Zubereitung:

1. Rindsknochen blanchieren und kalt waschen.
2. Die Knochen in einer Marmite mit KALTEM Wasser einlegen, anschließend das Wasser zum Kochen bringen.
3. Sobald das Wasser kocht zurückschalten, die Suppe soll leicht wallen ab jetzt immer wieder degaßieren.
4. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Gewürze zugeben.
5. Das Gemüse waschen und daumenbreit schneiden.
6. Nach ungefähr einer (halben) Stunde Kochzeit das Gemüse zugeben.
7. Die Suppe zuerst durch ein Spitzsieb, dann durch ein Etamin abseihen.
8. Abschmecken mit Salz und z.B.: Sojasauce, Sherry, Portwein, Worcestersauce, Madeira.



Fachbegriffe:

etwas kurz mit heißem Wasser
überbrühen:

abschäumen, abschöpfen:

Passiertuch:

hoher Suppentopf:

Butternockerln, Zutaten für ca. 20 kleine Nocken

50g	Butter - Zimmertemperatur
2 Stück	Eier
2 Prisen	Salz
1 Esslöffel	Schnittlauchröllchen
100g	Mehl griffig

Zubereitung:

1. Einen Topf mit Wasser aufstellen und zum Kochen bringen, auch einen zweiten kleineren Topf für das Probenockerl.
2. Die Eier trennen, das Eiklar zu Schnee schlagen.
3. Die handwarme Butter mit den Dottern schaumig rühren, salzen und den kleingeschnittenen Schnittlauch zugeben.
4. Immer abwechselnd das Mehl und den Eischnee vorsichtig unterziehen.
5. Mit zwei NASSEN Teelöffeln Nockerln formen. Die Löffel immer wieder in Wasser tauchen. Diese auf einem sauberen, aber nassen Brett zwischenlagern. Das erste Nockerl gleich als Testobjekt verwenden und sofort garen.
6. Das Wasser salzen das Probenockerl im kleinen Topf garen: zugedeckt 10 Minuten schwach wallend anschließend den Herd fast ganz ausschalten und noch 5 bis 10 Minuten ziehen lassen.

Rezepte: Suppen und Fonds

B5

Gemüsebouillon mit Gemüseperlen Zutaten für 600ml

800 ml	Wasser
50 g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
10	Pfefferkörner
5	Pimentkörner
2	Lorbeerblätter
2 Bund (ca. 350 g)	Suppengrün
	Salz



Gesamtkochzeit: 1 Stunde

Zubereitung:

1. Die Zwiebel, den Lauch und den Knoblauch waschen, nicht schälen.
2. Das restliche Gemüse schälen, und mit dem Perlenausstecher Kugeln ausstechen. Diese zugedeckt beiseitestellen.
3. Die Schalen, die Abschnitte und das Lauchgemüse in einer Marmite mit KALTEM Wasser einlegen und die Gewürze zugeben.
4. Anschließend das Wasser zum Kochen bringen.
5. Sobald das Wasser kocht zurückschalten, die Suppe soll leicht wallen ab jetzt immer wieder degaissieren.
6. Nach ungefähr einer Stunde Kochzeit die Suppe zuerst durch ein Spitzsieb, dann durch ein Etamin abseihen.
7. Abschmecken mit z.B.: Sojasauce, Sherry, Portwein, Worcestersauce, Madeira.
8. Die Gemüseperlen in Salzwasser blanchieren !Achtung verschiedene Garzeiten! und noch heiß in der Suppe servieren.

Fachbegriffe:
etwas kurz mit heißem Wasser
überbrühen:

abschäumen, abschöpfen:

Passiertuch:

hoher Suppentopf:

Frittaten für 6 kleine Portionen

60 g	Mehl glatt
1	Ei
60 ml	Wasser
60 ml	Milch
	Salz
	Öl zum Backen



Zubereitung:

1. Das Mehl salzen und mit 3/4 der Flüssigkeit zu einer glatten Masse rühren.
2. Das Ei und die restliche Flüssigkeit versprudeln. Anschließend unter den Teig rühren.
3. Palatschinkenpfanne erhitzen, dünn Öl am Pfannenboden verteilen. Mit einem Schöpflöffel etwas Teig in die heiße Pfanne gießen. Dabei die Pfanne am Griff festhalten und den Teig durch Drehen der Pfanne gleichmäßig verteilen.
4. Goldgelb anbacken, die Palatschinke sollte sich von selbst vom Pfannenboden lösen, umdrehen, und fertig backen.
5. Die Palatschinken halbieren, einrollen und in feine Streifen schneiden.

Rezepte: Suppen und Fonds

B6

Weißer Knochensuppe (Bouillon blanc), Zutaten für 600ml

350 g	Rindsknochen
800 ml	Wasser
50 g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
10	Pfefferkörner
5	Pimentkörner
3	Lorbeerblätter
1 Bund (ca. 350 g)	Suppengrün



Gesamtkochzeit: 2 Stunden

Zubereitung:

1. Rindsknochen blanchieren und kalt waschen.
2. Die Knochen in einer Marmite mit KALTEM Wasser einlegen, anschließend das Wasser zum Kochen bringen.
3. Sobald das Wasser kocht zurückschalten, die Suppe soll leicht wallen ab jetzt immer wieder degreissieren.
4. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Gewürze zugeben.
5. Das Gemüse waschen und daumenbreit schneiden.
6. Nach ungefähr einer (halben) Stunde Kochzeit das Gemüse zugeben.
7. Die Suppe zuerst durch ein Spitzsieb, dann durch ein Etamin abseihen.
8. Abschmecken mit Salz und z.B.: Sojasauce, Sherry, Portwein, Worcestersauce, Madeira.

Fachbegriffe:

etwas kurz mit heißem Wasser überbrühen:

abschäumen, abschöpfen:

Passiertuch:

hoher Suppentopf:

Blätterteigstangerln und Topfenaufstrich

Stangerln	24 Stück
2 Pkg. (à 275g)	Blätterteig
2 Esslöffel	Tomatenmark
125 g	Gouda gerieben
1	Eigelb
getrocknet	Oregano
getrocknet	Basilikum
2 Prisen	Salz

Aufstrich	12 kleine Portionen
250 g	Topfen
150 g	Naturjoghurt
1 Bund	Radishes
1 Esslöffel	Schnittlauchröllchen
	Oregano getrocknet
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

Mit den Blätterteigstangerln beginnen:

1. Das Backrohr auf Heißluft 200°Celsius vorheizen 2 Backbleche mit Backtrennpapier auslegen.
2. Die kalten Blätterteigplatten ausrollen, in je 12 gleich große Stücke schneiden.
3. Das Eigelb mit Salz aufschlagen und den Teig damit hauchdünn einstreichen. Das Tomatenmark ebenfalls auf den Teig streichen, mit den Kräutern und dem Käse bestreuen.
4. Den Teig zu Stangerln einrollen und von beiden Seiten leicht spiralförmig eindrehen, anschließend auf das Backblech legen. Mit dem restlichen Ei bestreichen und für ca. 10 Minuten im Ofen backen

Topfenaufstrich:

1. Den Topfen und das Joghurt miteinander verrühren. Schnittlauch schneiden.
2. Die Radishes waschen und zuputzen und sie dann in hauchdünne Scheiben schneiden.
3. Alles miteinander vermischen, abschmecken und gleich in 12 kleine Schälchen abfüllen.

Rezept: Suppen und Fonds

B7

Rindsuppe (Bouillon), Zutaten für 400ml

250 g	Rindsknochen
600 ml	Wasser
50 g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
8	Pfefferkörner
3	Pimentkörner
2	Lorbeerblätter
1 Bund (ca. 350 g)	Suppengrün
250 g	Hüferschwanzel



Gesamtkochzeit: 2 Stunden

Zubereitung:

1. Rindsknochen blanchieren und kalt waschen.
2. Die Knochen in einer Marmite mit KALTEM Wasser einlegen, anschließend das Wasser zum Kochen bringen.
3. Sobald das Wasser kocht zurückschalten, die Suppe soll leicht wallen ab jetzt immer wieder degaissieren.
4. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Gewürze zugeben.
5. Das Gemüse waschen und daumenbreit schneiden.
6. Nach ungefähr einer (halben) Stunde Kochzeit das Gemüse und das gewaschene Fleisch zugeben.
7. Das Fleisch herausnehmen, und evtl. abwaschen. Die Suppe zuerst durch ein Spitzsieb, dann durch ein Etamin abseihen.
8. Die Suppe abschmecken mit Salz und z.B.: Sojasauce, Sherry, Portwein, Worcestersauce, Madeira.
9. Das Fleisch klein schneiden und in der Suppe servieren.

Fachbegriffe:
etwas kurz mit heißem Wasser
überbrühen:

abschäumen, abschöpfen:

Passiertuch:

hoher Suppentopf:



Bitte für die Garnitur: 12 schöne
Triebspitzen der Petersilie und
Schnittlauchröllchen vorbereiten.

Einkaufsliste für den 08.06.2021 1ste Klasse: Suppen, Suppeneinlagen (12 Personen)

B8

Fleisch/Eier

- 1,3 kg Rindsknochen geschnitten
- 250 g Hüferschwanzel oder Hüferscherzel oder Tafelspitz
- 6 Eier
- 1 Eigelb

Milchprodukte

- 120 ml Milch
- 100 g Butter
- 250 g Topfen
- 150 g Naturjoghurt
- 125 g Gouda gerieben

Gemüse

- 300 g Zwiebeln -> am besten 3 oder 6 Zwiebeln
- 6 Zehen Knoblauch
- 1 kleiner Bund Radieschen
- 2 Bund Schnittlauch
- 8 Bund Suppengrün mit Petersilie
- > **oder** ein großer Bund Petersilie, 900g Karotten, 500g gelbe Rüben, 900g Knollensellerie, 500 g Lauch

Trockenwaren

- 120 g Mehl glatt
- 200 g Mehl griffig

Gewürze

- 46 Pfefferkörner schwarz
- 22 Pimentkörner
- 15 Lorbeerblätter

Convenience

- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 2 Pkg. (à ca. 275 g) Blätterteig
- Sojasauce

Vorhanden?

- Öl zum Backen
- Salz
- Pfeffer gemahlen
- Oregano getrocknet
- Basilikum getrocknet
- Portwein und/oder Sherry zum Abschmecken -> muss nicht sein (wäre das für die muslimischen Schülerinnen überhaupt ok?)

8 Quellenverzeichnis

Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (o.D.) Unterrichtsprinzipien: abgerufen am 10.05.2021 von <https://www.bmbwf.gv.at/Themen/schule/schulpraxis/prinz/wirtschaftserziehung.html>

Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung. (2014). Lehrplan: HLW – HUM abgerufen am 30.04.2021 von https://www.hum.at/images/aktuelles/formulare/SV_Beilagen_Lehrpläne_Hum/SV-Beilage_HLW_ohneAM_27_2_2014.pdf

Neuweg Georg Hans (2019) Pädagogische und rechtliche Hilfestellungen für die Schulpraxis. Linz: Trauner Verlag

Sommer, A. (2012). Wertschätzendes Feedback in Schulen. Hannover: Friedrich Verlag.

Leisen Josef (2021). Ein Lehr-Lern-Modell zum Lehren und Lernen: Das Verhältnis von Lehren und Lernen. Abgerufen am 28.05.2021 von <http://www.lehr-lern-modell.de/lehr-lern-modell>

9 Nachbereitung

Spätestens 10 Tage nach der Lehrübung:

Upload der Lehrübung auf die Lehrmittelpattform,

Upload der Reflexion ins Entwicklungsportfolio

Upload der kompletten Lehrübung inkl. Reflexion in das Notizbuch PPS-FADI

Theoriegeleitete Reflexion der Lehrübung

Laut Helsper muss eine Lehrperson neben dem Erfahrungswissen und Können der Lehrpraxis auch über einen wissenschaftlich reflexiven Habitus verfügen (Helsper, 2001, S. 11). Diesem Anspruch versuchen wir gerecht zu werden: Die Lehrübungen werden unmittelbar danach mit Hilfe der theoriegeleiteten Reflexion schriftlich nachbereitet.

Was soll reflektiert werden?

Suchen Sie sich ein Thema aus Ihrer gehaltenen Stunde (z. B. Störung, Hausübungen, schlecht strukturierte Arbeitsblätter usw.). Suchen Sie sich passende Literatur und fassen Sie sie in eigenen Worten zusammen (inkl. Quellenangaben). Auf Basis dieser Theorien überlegen Sie sich drei verschiedene Möglichkeiten, wie Sie in Zukunft vorgehen können.

Die Lehrveranstaltungsleitung kann verpflichtende Inhalte für die theoriegeleitete Reflexion vorgeben. Teilen Sie Ihrer Lehrveranstaltungsleitung am Ende der Nachbesprechung mit, welches Thema Sie reflektieren wollen. Umfang der schriftlichen theoriegeleiteten Reflexion mind. 2 max. 3 Seiten (keine Nacherzählungen der Stunde).

Persönliche Ziele

„Wer kein Ziel hat, macht sich nicht auf den Weg.“ Setzen Sie sich nach jeder Lehrübung persönliche Ziele, die sie versuchen, bei den zukünftigen Lehrübungen zu erreichen. Halten Sie diese Ziele in OneNote/persönlicher Bereich in Form einer Tabelle schriftlich fest. Kontrollieren Sie nach jeder Lehrübung, ob Sie Ihre gesteckten Ziele erreicht haben und reflektieren Sie, wie Sie sie umgesetzt haben bzw. warum das Ziel nicht erreicht wurde. Welche Maßnahmen könnten Ihnen helfen, das Ziel zukünftig zu erreichen? Jedes Ziel bekommt eine eigene Zeile in der Tabelle. Kopieren Sie das/die nicht erreichte/n Ziel/e von der Lehrübung davor in die nächste Lehrübung, damit Sie sie nicht aus den Augen verlieren.

Mustertabelle

Tabelle 1 Tabelle für die persönlichen Ziele

Thema der Lehrübung	Persönliches Ziel (mind. 1 bis max. 3)	Wurde das Ziel erreicht?	
		JA	NEIN
		Wie erfolgte die konkrete Umsetzung?	Warum wurde das Ziel nicht umgesetzt? Welche Maßnahme könnte mir helfen, das Ziel zu erreichen?
3. Semester			
4. Semester			
5. Semester			
6. Semester			

10 Beurteilung

- Hospitation (inkl. Sachanalyse)
- Schriftliche theoriegeleitete Unterrichtsplanung evtl. Überarbeitung
- Durchführung
- Theoriegeleitete Reflexion
- Persönliche Ziele
- Einhaltung von Terminen
- Anwesenheitspflicht 100 %

11 Quellen

Fortbildungszentrum Hochschullehre (FBZHL) Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg (2015). Studierende zur Reflexion von Feedback anregen: Das Anfertigen eines Begleitschreibens bei der Überarbeitung von Hausarbeiten. In: Schriften zur Hochschuldidaktik, Hochschuldidaktische Kurzinfos, 48.

Daniel, F., Gaze, C. M., & Braasch, J. L. G. (2015). Writing cover letters that address instructor feedback improves final papers in a research methods course. *Teaching of Psychology*, 42 (1), S. 64–68.

Helsper, W. (2001). Praxis und Reflexion: Die Notwendigkeit einer „doppelten Professionalisierung“ des Lehrers. *Journal für Lehrerinnen- und Lehrerbildung* 3, S. 7–15.

Fakultät für Wirtschaftswissenschaften (2013). Leitfaden zur Anfertigung eines Unterrichtsentwurfes: Eine Handreichung für Lehramtsstudierende im Bereich der ökonomischen Bildung. Essen.

Leisen, J. (2010). Kompetenzorientiert unterrichten mit dem Lehr-Lern-Modell.pdf, Abgerufen am 1.06.2016 von <http://www.josefleisen.de> [abgerufen am 2016-03-24]

Fuchs, K., Schwabl, G. & Steiner, A. (2018). Handreichung zur theoriegeleiteten Unterrichtsplanung. Abgerufen am 28.09.2018 von <https://ph-tirol.ac.at/de/content/schul-und-berufspraxis-eik>

12 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

Dipl.-Berufspäd. (univ.) Christine Schöpf
Studienverantwortliche FB Ernährung
+43 664 844 90 44 – 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