

Deckblatt

Schule	HLW FW Kufstein
Unterrichtsgegenstand	KRE
Klasse	2 HWD
Klassenlehrer/in	MSc BEd Nicole Riedmann
Datum	9.12.2019
Zeit	09:55-13:35
Thema	Vegetarische Küche
Kandidat/in	Carina Schuler
Betreuer/in	Dipl.-Päd. Wachter Barbara

Unterschrift Klassenlehrer/in	
Unterschrift Betreuer/in	

Einverständniserklärung

Ich Carina Schuler erkläre, dass ich die vorgelegte Arbeit selbst verfasst und keine anderen als die angeführten Behelfe verwendet habe.

Sämtliche aus fremden Quellen direkt oder indirekt übernommenen 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 Studienfach vorgelegt.

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

Ort, Datum

Unterschrift

1 Lehrübungsformular

Institut für Berufspädagogik
Pädagogisch-praktische Studien (PPS)



Planungsformular Fachbereich Ernährung

Kontaktdaten

Name der Schule	HLW FW Kufstein		
Praxislehrperson	Nicole Riedmann MSc BEd		
Wie dürfen unsere Studierenden mit Ihnen in Kontakt treten?	E-Mail	n.riedmann@hlwkufstein.at	
	Telefon	Schule	Privat
	Sprechstunde	Di. 12:45 - 13:35	

Lehrübung

Thema	Vegetarische Küche		
Tag der Lehrübung (Datum)	09.12.2019	Uhrzeit <small>z. B. 8:00 bis 8:50 Uhr; Doppelstunde - Pause?</small>	09:55-13:35
Raum/Stockwerk	BK	Anzahl der Schüler/innen (m/w)	11w
Unterrichtsgegenstand	KRE	Klasse (Jahrgang)	2 HWD
Nach welchem Lehrplan wird unterrichtet?		Wie viele Unterrichtseinheiten haben Sie in Ihrer Lehrstoffverteilung für diesen Themenbereich vorgesehen?	
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>			
Folgende Kompetenzen sollten bei Planung zusätzlich berücksichtigt werden:	<input type="checkbox"/> Fachkompetenz	<input type="checkbox"/> Lesekompetenz	
	<input type="checkbox"/> Methodenkompetenz	<input type="checkbox"/> Sozialkompetenz	
Tiefe des Unterrichtsthemas	<input type="checkbox"/> Neuer Inhalt	<input 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	Titel	Auflage/ Jahr

Hospitation am:	25.11.2019	Unterschrift Praxislehrperson	
Lehrübung am:	09.12.2019	Unterschrift Praxislehrperson	

2 Bedingungsanalyse

2.1 Klasseninterne Bedingungen und Wissensstand der Zielgruppe

Bedingungen	IST-Stand	Relevante Schlussfolgerungen für die Planung
Schultyp:	HLW	
Schulordnung	Kochkleidung	S auf Schmuck und Bekleidung kontrollieren
Alter:	16-17	
Gruppengröße:	11	Kleine Gruppe
Besondere Stärken:	Sozialkompetente Gruppe Freundlich und höflich	Gruppenarbeiten funktionieren gut Angenehmes Arbeitsklima
Besondere Schwächen:	Rationelles Arbeiten Arbeitsgeschwindigkeit	S darauf hinweisen und Hilfestellungen leisten Theorie kurzhalten und S immer wieder auf ihre Arbeit aufmerksam machen.
Disziplin:	Sehr gut	
Vorkenntnisse, die für die Stunde relevant sind und auf die aufgebaut werden kann:	1 SE Ernährungslehre	S haben noch sehr wenig theoretisches Ernährungswissen Lebensmittelpyramide ist bekannt

2.2 Schulische Gegebenheiten

Bedingungen	IST-Stand	Relevante Schlussfolgerungen für die Planung
Eigene Beobachtungen, die für die Planung relevant sind:	Bei der Rezeptbesprechung wurden Küchenfachbegriffe wiederholt Es ist nur ein großes Sieb in der BK vorhanden zum Sieben von Mehl, Zucker usw. 5 Scheiben Brot/Korb LP beginnt um 10:20 mit der Praxis S arbeiten teilweise nicht sehr sauber Speisen werden spätestens um 13:00 geschickt Vor 12h wird kein Essen geschickt Kein Salat wird angemacht bis auf den Speziatsalat S dürfen in der BK trinken Bain-Marie vorheizen auf Stufe 3 und nicht zu viel Wasser einfüllen – verteilt sich.	Ebenfalls in meiner Stunde einbauen Falls das Brot noch nicht fertig geschnitten sein sollte, werde ich den S die genaue Menge + Körbe ausrechnen und auf der Tafel mit Kreide aufschreiben Werde ich ebenfalls übernehmen S auf die Sauberkeit ihres Arbeitsplatzes hinweisen. Gläser bereit stellen und austeilen
Weitere Informationen der Klassenlehrerin/des Klassenlehrers:		

3 Sachanalyse und didaktische Analyse

3.1 Themenblock – Überblick: Kostformen

- Vollkost
- Leichte Vollkost
- Schonkost
- Vollwertkost
- **alternative Kostformen**

3.2 Stundenthema: Vegetarische Küche

- **Definition/Begriffsbestimmungen**
- **Unterschiedliche vegetarischen Kostformen**
- **Zubereitung vegetarischer Speisen**

3.3 Fachliche Vorbereitung

Schulbücher	Reischl, A., Rogl, H., Hauer, B., & Arzt, A. (2015). Ernährung bewusst, aktuell, lebensnah: [Neuer Lehrplan] : 2, HLW : Grundlagen und Inhaltsstoffe (1. Auflage). Linz: Trauner Verlag
Fachbuch	Müller, S.-D (2001). Praxis der Diätetik und Ernährungsberatung. Stuttgart: Hippokrates. Grüner, H., Brandes, F., Krödel, C., Metz, R., Voll, M., & Wolfgang, T. (2015). <i>Der junge Koch, die junge Köchin</i> (36. Aufl., 1. Dr..). Haan-Gruiten: Pfanneberg. Teml, H., & Teml, H. (2006). <i>Erfolgreiche Unterrichtsgestaltung: Wege zu einer persönlichen Didaktik</i> . Innsbruck: Wien ua. Ranetbauer, (2013). Mein erstes Buch über Ernährung und Haus halt. aktuell und schnell. (5. Aufl..).Wien: E.Dorner
Internet	Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung: Unterrichtsprinzipien. (o. J.). Abgerufen 14 November 2018, von https://bildung.bmbwf.gv.at/schulen/unterricht/prinz/index.html
Methodisch/Didaktische Quellen	Teml, H., & Teml, H. (2006). <i>Erfolgreiche Unterrichtsgestaltung: Wege zu einer persönlichen Didaktik</i> . Innsbruck: Wien ua. Zierer, K., & Schneider Verlag Hohengehren GmbH. (2015). <i>Leitfaden Schulpraktikum</i> (3., überarb. Aufl..). Baltmannsweiler: Schneider-VerlHohengehren.
HACCP	Gesundheit, B. f. (29. Januar 2013). <i>Wirtschaftskammer Österreich</i> Von https://www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/hotellerie/kuechenhygiene.pdf abgerufen

3.4 Inhaltsauswahl und Verknüpfungsmöglichkeiten

Eine vegetarische Ernährung basiert auf pflanzlichen Lebensmitteln. Dabei werden Pilze als auch Produkte aus Bakterienkulturen akzeptiert. Es gibt mehrere verschiedene Formen einer vegetarischen Ernährungsform:

1. Die ovo-lacto-vegetarische Kost bezieht zusätzlich Vogel-Eier, Eiprodukte, Milch und Milchprodukte von Säugetieren ein.
2. Die lacto-vegetarische Kost schließt zusätzlich nur Milch und Milchprodukte von Säugetieren ein.
3. Die ovo-vegetarische Kost wird lediglich durch den Konsum von Vogel-Eiern und Ei-Produkten ergänzt.
4. Die streng vegetarische bzw. vegane Kost meidet alle Lebensmittel tierischen Ursprungs, außer der menschlichen Muttermilch.

	PFLANZEN	MICH; KÄSE	EIER
	lat.vegetabilia	lat. laktis	lat. ovum
Ovo-Lakto-Vegetarier/innen	✓	✓	✓
Lakto-Vegetarier/innen	✓	✓	✗
Ovo-Vegetarier/innen	✓	✗	✓
Veganer	✓	✗	✗

(Grüner u. a., 2015)

Zusammenfassen kann man diese Bereiche in 2 Teilgebiete:

- 1.) Strenge Vegetarier: Sie lehnen Fleisch, Fisch, Eier, Milch und Milchprodukte, Honig und Butter ab (alle tierische Produkte). Diese Ernährungsform kann auf Dauer zu einem Eiweißmangel, Vitaminmangel und Mineralstoffmangel führen. Pflanzliches Eiweiß wird von unserem Körper meist weniger gut aufgenommen als tierisches Eiweiß. Die Kombination aus beidem wäre daher ideal. Vor allem im Wachstum kann eine solche Ernährungsform negative Auswirkungen auf unsere Gesundheit haben.
 - 2.) Gemäßigte Vegetarier: Sie lehnen nur Fleisch und Fisch ab. Dabei werden alle Produkte vom lebenden Tier gegessen. Bei einer richtigen Auswahl an Lebensmitteln kommt es zu keinen gesundheitlichen Risiken. Auch als Diätform ist diese Ernährungsweise bekannt und wird oft durchgeführt um Herz-Kreislaufkrankungen entgegen zu wirken. (Ranetbauer, 2013)
- Die sehr moderne und neue Bezeichnung des Flexitariers beschreibt eine Ernährungsform, in welcher Fleisch nur sehr selten gegessen wird.

3.5 Inhaltsreduktion

Für das Thema vegetarische Gerichte sind von der Klassenlehrerin eine Unterrichtseinheit eingeplant. Die Lehrperson hat in ihrem vorbereiteten Lehrübungsformular keine wesentlichen Punkte angeführt, die speziell in dieser Lehrübung besprochen werden müssen. Aus diesem Grund wird das Thema zuerst bekannt gemacht und im LSG fächerübergreifend vertieft. Den Schülerinnen wird die Ernährungsform einer Vegetarierin/eines Vegetariers praxisnahe mit Hilfe von Bildmaterial und bereits bekanntem Ernährungswissen veranschaulicht. Lebensmittel die Anstelle von Fleisch gegessen werden können, um einen idealen Ausgleich zu ermöglichen werden besprochen und in der Praxis bei der Zubereitung der Speisen verwendet.

Ergebnissicherung und Auswertung findet während der Theorie als auch in der Arbeitsphase statt. Falls genügend Zeit vorhanden sein sollte, wird nach dem Abwaschen noch eine Reflexion der heutigen Lehrveranstaltung durchgeführt.

3.6 Curriculare Auseinandersetzung

Allgemeines Bildungsziel:

- Durch eine ausgewogene Kompetenzentwicklung in Ernährung, Gastronomie und Hotellerie sowie berufsorientierte Praxis, sollen die Absolventen/innen zu kritischem und kreativem Denken und verantwortungsvollem Handeln befähigt werden.
- Absolventen/innen HLW können: Aufgaben im Lern- und Arbeitsumfeld selbstständig und im Team ausführen; grundlegende wissenschaftliche Methoden und Arbeitstechniken anwenden; etc. (Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe / Lehrplan, BGBl. II Nr. 340/2015, S. 2f)

Allgemeine didaktische Grundsätze:

- Der Lehrstoff ist als Rahmen zu sehen, der es ermöglicht Neuerungen und Veränderungen in [...] Wissenschaft und Techniken zu berücksichtigen und die einzelnen Lehrplaninhalte den schulspezifischen Zielsetzungen gemäß zu gewichten bzw. auf regionale Besonderheiten und auf aktuelle Gegebenheiten einzugehen. (Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe / Lehrplan, BGBl. II Nr. 340/2015, S. 11)

Unterrichtsprinzipien

- Leseerziehung → Rezeptblätter sinnerfassend lesen können
- Umweltbildung → Mülltrennung

Bildungs- und Lehraufgabe:

- kennen die Grundlagen des betrieblichen Hygienemanagements und können die „Gute Hygienepraxis“ und das HACCP-Konzept exemplarisch anwenden;
- kennen die Richtlinien der Arbeitssicherheit und die Arbeitnehmer/innen-Schutzbestimmungen;
- (Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe / Lehrplan, BGBl. II Nr. 340/2015, S. 89f)

Stundenziel:

- Die Schülerinnen kochen selbständig mit ihren Klassenkameradinnen die ihnen zugeteilte Speise.
- Die Schülerinnen verstehen die Grundsätze einer vegetarischen Küche.
- Die Schülerinnen zählen die unterschiedlichen Formen des Vegetarismus auf und erklären diese.

4 Kompetenzen

4.1 Grundkenntnisse der Schülerinnen/der Schüler:

- Hygienerichtlinien
- Unfallverhütung
- Küchenausstattung und richtiges Bedienen der Geräte
- Richtige Verwendung von Lebensmitteln
- Abfallwirtschaftskenntnisse

4.2 Fachkompetenzen

- Die Lernenden wenden die Hygienerichtlinien zum Reinigen und Desinfizieren richtig an.
- Die Lernenden arbeiten rational.
- Die Lernenden sind teamfähig und helfen sich gegenseitig.
- Die Lernenden teilen die Portionen richtig ein.
- Die Lernenden bedienen die Arbeitsgeräte selbstständig.
- Die Lernenden erkennen unterschiedliche vegetarische Kostformen und können diese erklären.

4.2.1 Ergebnissicherung der Fachkompetenzen, Personalkompetenzen und Sozialkompetenzen

→Zu finden im Unterrichtsverlauf.

5 Unterrichtsverlauf

Kompetenzen	Lehrstoff/Inhalt	Sozialform/Methode	Lehrmittel	Zeit/ Unter- richts- phase
<p><u>Personalkompetenz:</u> S arbeiten aktiv mit.</p> <p><u>Fachkompetenz:</u> S geben bereits gelernte Ernährungsinformationen wieder.</p>		<p>Einführung in das Thema: LSG (*4) Lebensmittelpyramide wird gezeigt.</p> <p>-Was ist zu erkennen? -Habt ihr diese Abbildung schon mal besprochen? -Was bedeuten diese Stufen? -Wenn wir uns diese Stufe genauer anschauen und dieses Bild(Fleisch) als auch dieses Bild (Fisch) wegstreichen in welcher Ernährungsform befinden wir uns dann? -Wie viel kg Fleisch isst eine Person im Durchschnitt pro Jahr in Österreich?</p>	<p>Vorstellung meiner Person</p> <p>Lebensmittelpyramide</p>	<p>5 min</p> <p>09:55 10:00</p>
<p><u>Fachkompetenz:</u> S erkennen die unterschiedlichen vegetarischen Kostformen</p> <p>S verstehen die Unterteilungen der vegetarischen Ernährung.</p> <p><u>Sozialkompetenz:</u> S ordnen im Team die LM der richtigen Kostform zu.</p> <p>S und LP bzw. S und S kommunizieren miteinander und beachten dabei die Gesprächsregeln</p>	<p>Ernährungstheorie zum Thema Vegetarismus:</p> <p>Definition Einteilung</p>	<p>Theorieteil:</p> <p>LSG freies Unterrichtsgespräch (*1) LP zeigt anhand der vorbereiteten LM (Apfel, Milch, Ei) die unterschiedlichen Vegetarischen Kostformen</p> <p>GA (*3) Die S werden nun aufgefordert im Team die Informationen selbständig wieder zu geben, dabei müssen sie die LM der jeweiligen vegetarischen Kostformen zuordnen. Die LP bestimmt die jeweilige Kostform. Die LP zeigt mithilfe der Ernährungspyramide welche LM besonders wichtig für Vegetarier/innen sind.</p>	<p>Apfel, Milch, Ei</p>	<p>10 min</p> <p>10:00 10:10</p>

<p><u>Personalkompetenz:</u> S notieren die von der LP mitgeteilten Informationen.</p>	<p>Gnocchisalat mit Zucchini Joghurtdressing Essig-Öl-Knoblauchmarinade Zucchinicremesuppe Blätterteigstangerln mit Käsefülle Nussauflauf mit Zwetschkenröster</p>	<p>Rezeptbesprechung/Einteilung: LP erklärt wichtige Arbeitsschritte (siehe Beilagen: Rezepte). LP teilt die S ein 5 S sind neu und müssen eingeschult werden. S notieren sich die Informationen zu den Rezepten.</p>	<p>Rezept Liste 5 farbliche Sticker zum Markieren der neuen S. Messband Pizzaschneider Wasser Sprüher</p>	<p>5 min 10:10 10:15</p>
<p><u>Personalkompetenz:</u> Die S bereiten die Gerichte mithilfe der Rezeptblätter selbstständig zu.</p> <p>Die S beherrschen ein richtiges Zeitmanagement und stellen die Speisen zum richtigen Zeitpunkt fertig.</p> <p><u>Sozialkompetenz:</u> S arbeiten in Gruppen zusammen und helfen sich ggf. gegenseitig</p>		<p>Kochpraxis: -Zubereitung der Speisen Info: Achtung Hobart muss auf 0 gestellt sein</p> <p>-Aufräumarbeiten Info: Geschirrspüler reinigen nicht vergessen</p> <p>GA: (*4) Selbständiges und organisierter Arbeiten beim Aufräumen wird vorausgesetzt.</p>		<p>150 min 10:15 12:45</p>
		<p>Essenslieferung: Entlassung der S.</p>		<p>5 min 12:45 12:50</p>
		<p>Speisenausgabe 1 Durchgang: LP mit S der Serviergruppe Temperaturmessung der Speisen</p>	<p>Thermometer</p>	<p>30 min 12:45 13:30</p>
		<p>Nachbesprechung mit der Betreuungslehrperson</p>		<p>13:30 13:35</p>
<p>Didaktische Reserve</p>	<p>Wissensvertiefung:</p>			

	<p><u>Ergebnissicherung der Fachkompetenz</u></p> <p>Die Ausgedruckte Ernährungspyramide A4 Format wird in die Mitte der Arbeitsfläche gegeben. Die Lehrperson fordert auf, dass die SuS gemeinsam alle Lebensmittel, welche ein/e Vegetarier/in nicht isst aus der Pyramide mit dem blauen Stift zu streichen. Weiteres werden alle Lebensmittel, welcher ein/e Veganer/in nicht isst mit dem grünen Stift weggestrichen. Fragen siehe Seite 10 (Absatz 1-2) werden gestellt. MITNEHMEN: Grünen und blauen Stift.</p> <p>Weitere Fragestellungen an die S:</p> <ul style="list-style-type: none"> Wie schaut das Essen hier sonst an der Schule aus? Gibt es vegetarische Menüs zu Mittag? Wo geht ihr sonst gerne Essen und wie schaut die Speisekarte dort aus? Wenn ihr das nächste Mal Essen geht, nehmt mal besonders darauf acht, welche Fleischgerichte angeboten werden und wie viele vegetarische Gerichte zu finden sind. Vielleicht entdeckt ihr ja auch etwas Veganes. <p>Feedback: Reflexion der Praxis Feedbackkarten an die LP</p>
Break	Theorieteil wird gekürzt

Abkürzungs- und Farbmarkierungserklärung

E	Einstieg	S	Schülerinnen/Schüler
E	Erarbeitung	LSG	Lehrer-Schüler-Gespräch
E	Ergebnissicherung	EA	Einzelarbeit
		PA	Partnerarbeit
		GA	Gruppenarbeit
		PP	Power Point
		AB	Arbeitsblatt
		IB	Informationsblatt

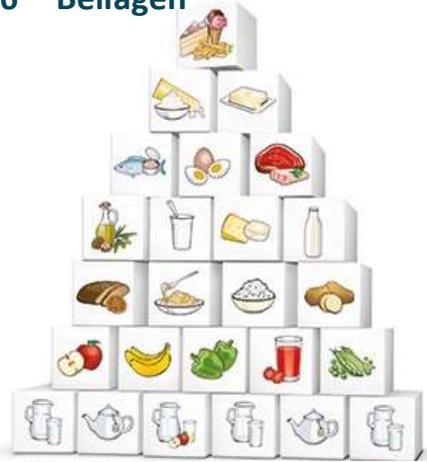
***1 LSG:** Das freie Unterrichtsgespräch dient dazu, S zu aktivieren und in den Unterricht einzubinden. (Klaus Zierer, S.100)

***2 PA:** In Partnerarbeiten lernen S selbständig zu arbeiten und Verantwortungsbewusstsein zu übernehmen. Unterdrückte Konflikte durch zu häufigen Frontalunterricht tauchen vor allem in schülerzentrierten Unterricht auf. (Klaus Zierer, S.154)

***3 GA:** „Ist gut geeignet, um selbstständiges Denken und Arbeiten zu fördern, aber auch, um erarbeitete Themen zu vertiefen und zu üben. Gruppenarbeiten funktionieren nur dann, wenn die S über ein ausreichendes Maß an Selbstdisziplin und Arbeitstechniken verfügen.“ (Hubert Teml, Helga Teml S. 69)

***4 LSG:** Bei einem fragend-entwickelnden Unterrichtsgespräch werden die Vorkenntnisse und die Interessen der S durch geschickte Fragestellungen genutzt, um ihr eigenständiges Denken anzuregen. (Klaus Zierer, S.100)

6 Beilagen



Arbeitsblatt

Dezember

Mo 9.12.19

Thema:

.....

.....

Speisenfolge:

Gnocchisalat mit Zucchini
 Joghurdressing
 Essig-Öl-Knoblauchmarinade
 Zucchini cremesuppe
 Blätterteigtangerln mit Käsefülle
 Nussauflauf mit Zwetschenröster
Gnocchisalat mit Zucchini

für 50 Portionen

Allergene: A,C,G

3,0000 Kilo	Gnocchi Fertigprodukt
	Szw. kurz kochen, abseihen, abschrecken
2,0000 Kilo	Zucchini
7,0000 Stück	Paprika rot
	Zucchini julienne schneiden, Paprika würfeln
	Essig-Öl-Dressing
0,5000 Stock	Basilikum Topf Bio

- Zucchini wird mit dem Julienneschneideinsatz bei der Gemüseschneidemaschine geschnitten.
- Paprika brunoise schneiden → Wiederholung des Begriffes

Joghurdressing

für 100 Portionen

Allergene: C,G,M,O

Zutaten:

2,0000 Liter	Joghurt BK
2,0000 Liter	Sauerrahm 5 Liter Eimer
0,0042 Kilo	Jogonaise 10
0,0200 Liter	Balsamico weiß
2,0000 Zehe	Knoblauch Zehe
0,0170 Kilo	Senf
0,0200 Kilo	Speisesalz
0,0008 Kilo	Pfeffer
0,0100 Kilo	Feinkristallzucker

- Achtung: Speisesalz nicht abwägen! – viel zu viel Menge
- Fertige Dressings werden in große Messbecher gefüllt = leichtere Portionierung
- Aufteilung: 2x große Behälter und 1x kleinen Behälter

Blätterteigstangerln mit Käsefülle

für 108 Portionen

Allergene: A,C,G

1,6200 Kilo	Blätterteig 270 <u>gramm</u> = 6 Packungen
0,6000 Kilo	Emmentaler ganz gerieben oder Pizzakäse Teig ausrollen, Käse auf die untere Hälfte streuen, zusammenlegen, andrücken 18 Streifen zu je ca. 1,5cm Breite schneiden 2x eindrehen, 190° HL ca. 15-20 min backen

- Die Stangerln werden mit dem Pizzaroller geschnitten, mit Wasser besprüht und anschließend wird Paprikapulver darüber gestreut. (LP zeigt vor, wie der Blätterteig geschnitten wird.)
- Blech mit Backpapier auslegen.

Nussauflauf mit Zwetschenröster

für 108 Portionen

Allergene: A,C,G,H

	6 tiefe schwarze GN-Bleche mit Rand <u>befetten</u> <u>bebröseln</u> pro Wanne 3x6 = 18 Portionen
3,2500 Kilo	Butter <u>Zimmertemp.</u>
2,2000 Kilo	Staubzucker
55,0000 Stück	Eier
55,0000 Stück	Eidotter Abtrieb herstellen
3,8000 Kilo	Haselnüsse gerieben
1,0000 Kilo	Biskotten reiben, mit
1,0000 Liter	Schlagobers groß untermischen
55,0000 Stück	Eiklar
1,0000 Kilo	Feinkristallzucker 35-40 min. 170° HL backen
10,0000 Kilo	Gartenland Zwetschenröster

- Abtrieb herstellen im großen Hobart – Begriffswiederholung (Abtrieb).
- Biskotten werden mit dem Julienneschneideinsatz bei der Schneidemaschine zerkleinert. – Achten auf Sauberkeit (wird nämlich für den Gnocchisalat ebenfalls benötigt)
- Eiklar im kleinen Hobart unter zwei Partien schlagen.
- Feinkristallzucker ebenfalls halbieren und erst zugeben, sobald das Eiklar steif ist.
- Zwetschenröster erwärmen und bereitstellen.
- Aufteilen der Arbeitsschritte: 1 S: Butter in Hobart geben + Zucker sieben, 2 S: Biskotten zerkleinern und mit Haselnüsse mischen 3 S: Dotter und Eiklar trennen – Eiaufschlageplatz!
- Sahne in den Abtrieb rühren und abwechselnd Eischnee und Nuss-Biskotten Gemisch unterheben.

Blätterteigstangerln mit Käsefülle für 108 PortionenAllergene: A,C,G

1,6200 Kilo	Blätterteig 270 <u>gramm</u> = 6 Packungen
0,6000 Kilo	Emmentaler ganz gerieben oder Pizzakäse Teig ausrollen, Käse auf die untere Hälfte streuen, zusammenlegen, andrücken 18 Streifen zu je ca. 1,5cm Breite schneiden 2x eindreihen, 190° HL ca. 15-20 min backen

- Die Stangerln werden mit dem Pizzaroller geschnitten, mit Wasser besprüht und anschließend wird Paprikapulver darüber gestreut. (LP zeigt vor, wie der Blätterteig geschnitten wird.)
- Blech mit Backpapier auslegen.

Nussauflauf mit Zwetschenröster für 108 PortionenAllergene: A,C,G,H

	6 tiefe schwarze GN-Bleche mit Rand <u>befetten</u> <u>bebröseln</u> pro Wanne 3x6 = 18 Portionen
3,2500 Kilo	Butter <u>Zimmertemp</u>
2,2000 Kilo	Staubzucker
55,0000 Stück	Eier
55,0000 Stück	Eidotter Abtrieb herstellen
3,8000 Kilo	Haselnüsse gerieben
1,0000 Kilo	Biskotten reiben, mit
1,0000 Liter	Schlagobers groß untermischen
55,0000 Stück	Eiklar
1,0000 Kilo	Feinkristallzucker 35-40 min. 170° HL backen
10,0000 Kilo	Gartenland Zwetschenröster

- Abtrieb herstellen im großen Hobart – Begriffswiederholung (Abtrieb).
- Biskotten werden mit dem Julienschneideinsatz bei der Schneidemaschine zerkleinert. – Achten auf Sauberkeit (wird nämlich für den Gnocchisalut ebenfalls benötigt)
- Eiklar im kleinen Hobart unter zwei Partien schlagen.
- Feinkristallzucker ebenfalls halbieren und erst zugeben, sobald das Eiklar steif ist.
- Zwetschenröster erwärmen und bereitstellen.
- Aufteilen der Arbeitsschritte: 1 S: Butter in Hobart geben + Zucker sieben, 2 S: Biskotten zerkleinern und mit Schlagobers mischen 3 S: Dotter und Eiklar trennen – Eiaufschlageplatz!

7 Literaturverzeichnis

Gesundheit, B. f. (29. Januar 2013). *Wirtschaftskammer Österreich* . Von <https://www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/hotellerie/kuechenhygiene.pdf> abgerufen

Macher, R., Pehak, S., Traxler, E., Stickler, H., & Gutmayr, W. (2014). *Restaurantmanagement und Betriebsorganisation* . Linz : Trauner .

Pfeil , J. (o.J). Großküchen-Management. Innsbruck , Tirol : o.A.

Teml, H., & Teml, H. (2006). *Erfolgreiche Unterrichtsgestaltung: Wege zu einer persönlichen Didaktik*. Innsbruck: Wien ua.

Zierer, K., & Schneider Verlag Hohengehren GmbH. (2015). *Leitfaden Schulpraktikum (3., überarb. Aufl.)*. Baltmannsweiler: Schneider-VerlHohengehren.

Grüner, H., Brandes, F., Krödel, C., Metz, R., Voll, M., & Wolfgang, T. (2015). *Der junge Koch, die junge Köchin* (36. Aufl., 1. Dr.). Haan-Gruiten: Pfanneberg.

Müller, S.-D. (2001). *Praxis der Diätetik und Ernährungsberatung*. Stuttgart: Hippokrates.

Ranetbauer, M. (2017). *Mein erstes Buch über Ernährung und Haushalt: aktuell & schnell : Impulse für eine ernährungsbewusste und vernünftige Lebensgestaltung, zur Förderung des seelischen, körperlichen, sozialen und ökologischen Wohlbefindens. Bewältigung von Aufgaben im Versorgungs-, Wirtschafts- und Sozialbereich des Haushalts. Küchentechnik und bestens erprobte Speisenrezepte (Aktualisierung 2017, 8. Auflage.)*. Wien: EDorner.

Reischl, A., Rogl, H., & Arzt, A. (2009). *Ernährung: bewusst, aktuell, lebensnah ; [HLW, HLT, LW, WIKU]* (7. Aufl.). Linz: Trauner.

Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung

Unterrichtsprinzipien. (o.J.) Abgerufen 14 November 2019 von <https://bildung.bmbwf.gv.at/schulen/unterricht/prinzip/index.html>