|  |  |
| --- | --- |
| **Ausbildungsrahmenplan:**[ ]  *Kein Bezug zum Ausbildungsrahmenplan* |  In Anlehnung an den Ausbildungsrahmenplan zur Berufsausbildung zum\*zur Köch\*in  |
|  |
| **Geplanter Zeitumfang:** | ca.2,5 Stunden  | **Teilnehmerzahl:** | ca. 5  |
|  |
| **Arbeitssicherheit:** | Hinweis geben auf mögliche Schnitt- und Brandverletzungen im Umgang mit Messer, Gemüseschäler und Backofen |
|  |
| **Voraussetzungen:** | Einigermaßen sachgerechter Umgang mit dem BackofenMengeneinteilung der Zutaten abschätzen könnenEinschätzung, wann das Gemüse zum Verzehr fertig istKenntnisse im Umgang mit Messer und Gemüseschäler |
|  |
| **Lernziele:** |  Die Teilnehmer\*innen erlernenDen sachgerechten Umgang mit Gemüseschäler und MesserDie Temperaturregelung des BackofensDie Zusammenstellung der Lebensmittel und den Einsatz der GewürzeGesundheitliche Aspekte in Bezug auf die verwendeten LebensmittelWaschen bzw. Abschälen des Gemüses* Schneiden der Lebensmittel
 |
|  |
| **Benötigte Materialien** **und Werkzeuge:** | MesserSchneidbrettGemüseschälerBackofenOfenblech bzw. AuflaufformLebensmittel  |
|  |
| **Unterweisungsschritte:** | **Methodik:** | **Medien/ Arbeitsmaterialien:** |
| 1. Bereitstellen der Zutaten und der benötigten Arbeitsmittel | Gruppenarbeit | Modell |
| 2. Vorheizen des Backofens mit sachgemäßer Temperatureinstellung | Vortrag | Modell |
| 3. Vorbereitung der Zutaten (waschen, schälen, klein schneiden) | Gruppenarbeit | Modell |
| 4. Verteilen des Gemüses mit Kräutern und Feta auf dem Ofenblech bzw. der Auflaufform | Gruppenarbeit | Modell |
| 5. In den Backofen schieben und während der Backzeit gelegentlich rühren | Vortrag | Modell |
| 6. Nach ca. 35-45 Min Garzustand testen (am besten an einer Kartoffel) | Vortrag | Modell |
| 7. Backblech mit Topflappen aus dem Ofen holen und Mahlzeit anrichten | Vortrag | Modell |
|  |
| **Anlagen:** | Ofengemüse\_Anhang (Rezept)  |

Wir haben in dieser Lerneinheit und den dazugehörigen Anlagen die männliche Schreibform verwendet. Dies ist nicht geschlechtsspezifisch gemeint, sondern geschieht ausschließlich aus Gründen der besseren Lesbarkeit.