|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 Backofen  Mengeneinteilung der Zutaten abschätzen können  Einschätzung, wann das Gemüse zum Verzehr fertig ist  Kenntnisse im Umgang mit Messer und Gemüseschäler | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Lernziele:** | | Die Teilnehmer\*innen erlernen  Den sachgerechten Umgang mit Gemüseschäler und Messer  Die Temperaturregelung des Backofens  Die Zusammenstellung der Lebensmittel und den Einsatz der Gewürze  Gesundheitliche Aspekte in Bezug auf die verwendeten Lebensmittel  Waschen bzw. Abschälen des Gemüses   * Schneiden der Lebensmittel | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Benötigte Materialien**  **und Werkzeuge:** | | | | | Messer  Schneidbrett  Gemüseschäler  Backofen  Ofenblech bzw. Auflaufform  Lebensmittel | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **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.