

Lernsituation: Erstellung eines Käsetellers

Phase	Std. Datum	Thema der Stunde	Angestrebte Kompetenzen/ Ziele der Unterrichtsstunde	Inhalte	Methoden/ Medien
Informieren Planen 1 Entscheiden 1	1 + 2	Welche Informationen brauchen wir zur Erstellung eines Käsetellers?	Die SuS sammeln Oberbegriffe zum Thema Käse und strukturieren diese nach dem Prinzip Herstellung \Rightarrow Verkauf	Strukturierung der Inhalte <ul style="list-style-type: none"> Rohstoff für Käseherstellung Herstellungsverfahren Unterscheidung von Käsesorten, Angebotsformen, Geschmack 	Plenum Partnerarbeit Folie AB - Mindmap TA - Mindmap
		Welche Milch nimmt man für die Käseherstellung?	Die SuS erklären die Aufbereitungsverfahren von Milch	Rohstoff Milch – Einteilung von Milch nach Fettgehaltstufen Einteilung von Milch nach Haltbarmachungsverfahren Prozess des Homogenisierens	<i>Versch. Milchsorten</i> <i>Milchverpackungen</i> <i>Folie, AB</i> Sensorische Prüfung EA Plenum L-Vortrag
Durchführen1	3 + 4	Wie wird Käse hergestellt?	Die SuS unterscheiden die Herstellung von Süßmilch- und Sauermilchkäse	Herstellungsverfahren Süßmilchkäse Sauermilchkäse	<i>Sauermilchkäse, Süßmilchkäse</i> <i>TA, Film</i> Sensorische Prüfung Plenum, L-S-Gespräch
		Was passiert bei der Reifung?	Die SuS erläutern die Vorgänge bei der Reifung von Käse	Enzymatischer Abbau von Fetten und Eiweißen CO ₂ –Entwicklung Wasserverlust	TA L-S-Gespräch
	5	Wie kann man Käse einteilen?	Die SuS teilen Käse nach Wasser- und Fettgehaltstufen ein.	Käsegruppen Käsesorten	EA <i>Fachbuch</i> <i>AID-Heft</i> <i>Folie</i>
	6	Warum wird der Fettgehalt in der Trockenmasse angegeben?	Die SuS vergleichen den Fettgehalt i. Tr. mit dem absoluten Fettgehalt bei verschiedenen Käsesorten	Berechnungen von Fett i. Tr.	EA <i>Folie</i> <i>Taschenrechner</i>
	7 + 8	Nach welchen Kriterien soll der Käseteller bewertet werden	Die SuS legen Kriterien für die Bewertung des Käsetellers fest	Diskussion und Ergänzung der Kriterien (Std. 1) <ul style="list-style-type: none"> Anzahl der Käsesorten Unterscheidung nach Einteilung Geschmack 	Plenum <i>Folie</i>
Entscheiden 2 Durchführen2		Welche Käsesorten kommen auf unseren Käseteller?	Sie SuS wählen Käsesorten aus und beschreiben die einzelnen Käsesorten nach den festgelegten Kriterien.	Herkunft Fettgehalt Wassergehalt Besonderheit Preis Geschmack } einer Käsesorte	GA <i>Fachbücher</i> <i>AID-Heft</i>
Kontrollieren Bewerten	9 + 10	Welcher Käseteller kommt auf die Speisekarte vom Restaurant Tafelfein?	Die SuS überprüfen die Käseteller auf Einhaltung der Kriterien, machen ggf. Verbesserungsvorschläge und entscheiden sich für ein Produkt.	Herkunft Fettgehalt Wassergehalt Besonderheit Besonderheit Preis Geschmack } versch. Käsesorten	<i>Käse, Käsebesteck</i> <i>Teller, Waage</i> AB <i>Folien</i> GA Plenum