



Wahlfach Ernährung

Die Kartoffeln sind geerntet, die Milch vom Tankwagen eingesammelt und das Mischpaket der letzten Schlachtung vom Kunden abgeholt. Was passiert nun mit den landwirtschaftlichen Produkten in der Küche? Im Wahlfach Ernährung machen wir mit dem Lebensmittel den Schritt vom Acker und Stall auf den Teller. Mit hofeigenen Lebensmitteln wie Kartoffeln, Getreide, Milch und Fleisch kochen wir an zwei Tagen unser Mittagessen und setzen uns mit verschiedenen Lebensmitteln sowie deren Verwendung auseinander. Dabei soll auch der Genuss nicht zu kurz kommen.

Informationen

Kursdaten und Zeiten

3 Dienstage (à 9 Lekt), Zeitfenster siehe Rahmenstundenplan

Anzahl Lektionen

3 x 9 = 27 Lektionen

Kursort

Ebenrain-Zentrum, Sissach

Lernziele

Lernende erlangen Grundkenntnisse in der Zubereitung von Lebensmitteln, insbesondere von Getreide, Kartoffeln, Fleisch und Milch und kennen den Weg von der Produktion bis zum Konsum.

Inhalt / Niveau

- Unterricht mit praktischen Arbeiten in der Schulküche
- Zubereitung des Mittagessens an zwei Kurstagen
- Vertiefte Auseinandersetzung mit verschiedenen Lebensmitteln und deren Verwendung
- Verarbeitung und Degustation verschiedener Lebensmittel
- Zubereitung verschiedener Fleischstücke
- Saisonale und regionale Menus gestalten
- Arbeitsorganisation in der Küche und Küchenreinigung

Stoffvermittlung

- | | |
|---|--|
| ☐ Vorlesung | ☒ Lehrgespräch |
| ☒ Fachreferat | ☒ Lektüre |

Stoffverarbeitung/-vertiefung

- | | |
|---|---|
| ☒ Einzelarbeit | ☒ Gruppenarbeit |
| ☒ Gruppendiskussion | ☒ Workshop |
| ☐ Videotraining | ☐ Fallstudien |
| ☐ Kurzpräsentation | ☒ Exkursion |

Leistungsnachweis

1-2 Lernzielkontrollen

Lehrperson

Lehrpersonen Ernährung der Bildungszentren Ebenrain, Liebegg, Wallierhof

Lehrmittel

Kursunterlagen werden abgegeben

Weitere Angaben und Kosten

CHF 55.00 für Lehrmittel, Exkursion und Verpflegung an zwei Kurstagen, exkl. Verpflegung am 3. Kurstag