



Für beide Veranstaltungen (Seminar & Praktikum) bei PULS anmelden!

(aus arbeits- und gesundheitsschutzrechtlichen Gründen können für die Gruppen nicht mehr als 10 Studierende zugelassen werden)

Termine	Inhalte	Bemerkungen
Mittwoch		
17.10.2018	Grundsätze der Hygiene in Schulküchen zur Erlangung des Sicherheitsnachweises	Darstellungen von Themenangeboten für Vorträge Diskussion der inhaltlichen Seminargestaltung
24.10.2018	-Schneidetechniken und Mengenplanung Aufbau eines Grundrezeptes Rezepte lesen und schreiben -Einrichten eines Arbeitsplatzes -Aufbau einer Küche Arbeitsbereiche	Arbeit in der Lehrküche
31.10.2018	Reformationstag	Feiertag
07.11.18	Fisch in der Nahrungskette des Menschen Erläutern Sie die ernährungsphysiologische Bedeutung von Fisch Diskutieren Sie pro und contra des weltweiten Fischfangs, gehen Sie auf gebräuchliche Konservierungstechniken ein, GenFood und Gen-Fisch eine neue Alternative zur Beseitigung des Welthungers?	Vortrag zur Thematik Fisch Bezug zur Thematik unter dem Fokus Konsumententrends und Erarbeitung einer Systematik, um diese Trends erklären zu können
14.11.2018	Fisch praktische Küchenarbeit	Arbeit in der Lehrküche

21.11.2018	Stiftung WARENTEST Grundlagen für Kaufentscheidungen Der Test als Unterrichtsmethode	Vortrag zum Thema Stiftung Warentest Verbraucherkompetenzen in der Diskussion! Wie wirkt sich der Gedanke der Nachhaltigkeit auf Kaufentscheidungen aus? Einbeziehung von Unterrichtsmaterialien Lebensmitteltestung
28.11.2018	Vom Halm zum Brot Getreideprodukte und ihre Bedeutung für die menschliche Ernährung Grundrezept Nudelteig, Brotteig Positionsbestimmung zur Nutzung von Getreide und anderen Pflanzen als Energieträger „Kulturpflanzen und Pflanzenkultur - We eat the world“ Einbeziehung von Unterrichtseinheiten	Vortrag „vom Halm zum Brot“
05.12.2018	Küchentechnische Umsetzung von Getreiderezepten	Arbeit in der Lehrküche
12.12.2018	Das Themenmenü (Vorbereitung) Diskussion zum Themenmenü Grundlagen und Erarbeitungsphase	
19.12.2018	Kulturgeschichtliches um Weihnachten Das Weihnachtsmenü	Arbeit in der Lehrküche
24.12.2018	<u>Akademische Weihnachtsferien!</u> Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie eine besinnliche Weihnachtszeit!	
31.12.2018	<u>Akademische Weihnachtsferien!</u> Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie alles Gute für 2018!	

09.01.2019	<p>Die Kartoffel Nahrungsgrundlage in Mitteleuropa Historische Einordnung, Kartoffelsorten Produktionsweise, Ernährungsphysiologie Unterrichtsbeispiele Machen Kartoffeln wirklich dick?</p>	<p>Vortrag Thema Kartoffel + Arbeit in der Lehrküche</p> <p>Einfache Rezeptvorstellungen mit geschmacklichen Vergleichsangeboten industrieller Herstellung</p>
16.01.18	<p>Fleisch – geht es auch ohne? ernährungsphysiologische Fleischerzeugung und Konsum – eine kritische Reflexion. Rezeptentwicklung und Rezeptvorstellung</p>	<p>Vortrag Thema Fleisch</p>
23.01.2019	<p>Fleisch- praktische Umsetzung in der Lehrküche</p>	<p>Arbeit in der Lehrküche</p>
30.01.2019	<p>„5 am Tag“ Obst und Gemüse wie wertvoll sind sie?</p>	<p>Vortrag & Arbeit in der Lehrküche</p>
06.02.2019	<p>Themenmenüvorstellung unter dem Gedanken der Nachhaltigkeit und Regionalität Entwerfen Sie zur Präsentation des Angebotes einen Menüfolgeplan und gestalten Sie diesen. (Einladung, Speisekarte)</p>	