


Titel der Lernergebniseinheit 3:	<b>Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln</b>			
Zuordnung zu einer Qualifikation:	<b>Koch/Köchin</b>	EQF-Niveau: 4	DQR-Niveau: 4	
Handlungsbereich:				
Beschreibung der Lerneinheit: Er / Sie ist in der Lage, pflanzliche Rohstoffe zu den entsprechenden Warenanforderungen zu verarbeiten und anzurichten				
Lernergebnisse:				
Er / Sie ist in der Lage: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pflanzliche Rohstoffe zu Beilagen oder eigenständigen Gerichten unter Zuhilfenahme unterschiedlicher Bearbeitungstechniken zu verarbeiten und diese anzurichten</li> <li>• Warenanforderungen nach Rezepturen, unter Berücksichtigung von Putz- und Garverlusten, zu erstellen</li> <li>• Rohstoffe nach Qualitätsmerkmalen zu beurteilen</li> <li>• verschiedene Würzmittel und Kräuter bei der Zubereitung der Speisen einzusetzen</li> <li>• Gemüse und Kartoffeln und dabei speziell: gekochte Kartoffeln, roh geschälte Kartoffeln und ungeschält gegarte Kartoffeln zu verarbeiten</li> <li>• verschiedene Teigwaren und Mehlspeisen zuzubereiten</li> <li>• verschiedene Reissorten zu unterscheiden und zu verarbeiten</li> <li>• Hülsenfrüchte zu verarbeiten</li> <li>• Salate zuzubereiten</li> <li>• Prioritäten zu setzen und Aufgaben zielorientiert durchzuführen</li> <li>• Die Arbeitsergebnisse selbständig zu kontrollieren und zu bewerten</li> </ul>				
Ergänzende Informationen: Die Erfassung der erworbenen Kompetenzen erfolgt durch einen standardisierten Kompetenzbeurteilungsbogen, der vom ausbildenden Betrieb im Gastland ausgefüllt wird. Ferner wird von den Auszubildenden während des 9-wöchigen Austauschs 2 x ein Monatsbericht zu Aufgaben und Erfahrungen erstellt. Diese Lernergebniseinheit wird etwa 2 von insgesamt 9 Wochen Praktikum in Anspruch nehmen.				
Erstellt von: Ausbildungsverbund Lüchow-Dannenberg e.V., Lüchow				