

PROJEKTDESCREIBUNG

zum „Lingener Modell“ an den BBS Lingen, Land- und Hausw. Fachrichtungen

| | | |
|--------------------|----------------------------|-----------------------|
| Berufsfeld: | Projektthema: | Dauer: 36 Std. |
| Ernährung | Der Kunde ist König | Klasse: 9 |

Welche Fragen werden durch das Projekt beantwortet?

- Welche Tätigkeiten gehören zum Berufsfeld Ernährung?
- Kann ich mir vorstellen mit Lebensmitteln zu arbeiten?
- Liegt es mir, auf Kunden und seine Wünsche einzugehen?

Welche Materialien, Werkzeuge und Unterlagen sind von den Schüler/innen mitzubringen?

| Mitzubringen sind: | Persönliches Erscheinungsbild |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Projektmappe - Schreibmaterial: DIN A4-Block Federmappe mit Inhalt 2 Klarsichtfolien - werden besondere Materialien benötigt, wird dies den SchülerInnen jeweils in der Woche vorher mitgeteilt <p>Berufskleidung (Schürze und Mütze) wird von den BBS Lingen ausgeliehen.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - kurze, saubere Fingernägel - kein Nagellack - saubere Kleidung - Hände und Handgelenke ohne Schmuck - Unfallsichere Schuhe: hinten geschlossen, flache Absätze, rutschfeste Sohle - T-Shirt – kein Langarmshirt, in der Küchenpraxis müssen Pullover, Jacken, Schals usw. abgelegt werden. |

Bei der Anmeldung bitte die BBS Lingen - LuH informieren, wenn eine Schülerin/ein Schüler aus gesundheitlichen oder religiösen Gründen einzelne Lebensmittel nicht essen darf.

Welche Erwartungen und Vorkenntnisse stellt das Projekt an die Schüler/innen?

Es werden keine besonderen Erwartungen und Vorkenntnisse an die SchülerInnen gestellt. Sie sollten jedoch bereit sein, mit verschiedenen Lebensmitteln zu arbeiten und Interesse am Umgang mit Menschen haben.

Wer ...

... Durchfall hat (mehr als zweimal am Tag) ...

... Fieber hat (über 38 °C) ...

... sich übergeben muss ...

... mit unklarer Übelkeit zu kämpfen hat ...

kann am Unterricht im Bereich der Nahrungszubereitung nicht teilnehmen.

Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

Welche Kosten entstehen für die Schüler/innen?

Die Umlage beinhaltet die Ausleihe und Reinigung der Berufskleidung, die Beköstigung sowie verschiedene Verbrauchsartikel.

Wo findet das Projekt statt?

Je nach Unterrichtsinhalt findet das Projekt in verschiedenen Fachräumen der BBS LuH statt.

Wie läuft das Projekt ab?

Arbeitsplanung

1. Tag

- Übersicht über die Berufe im Berufsfeld Ernährung
- Grundlagen zur Hygiene und Unfallverhütung
- Zubereiten einer kleinen Mahlzeit

2. Tag/3. Tag

- Arbeiten in der Bäckerei
- Verschiedene Arbeiten im Service einüben

4. – 7. Tag

- Üben verschiedener Techniken aus dem Ernährungsbereich:
 - Speisen zubereiten
 - Herstellen und Servieren eines 4-Gang-Menüs
 - Reinigungsarbeiten
 - Wäschepflege
 - usw.

Änderungen in der Abfolge möglich.