**2. Ausbildungsjahr** Brauer und Mälzer/ Brauerin und Mälzerin

**Bündelungsfach** Bierbereitung

**Lernfeld 7** Würze kochen (80 UStd.)

**Lernsituation 7.4** Auswählen eines Kochsystems unter funktionalen und energetischen Aspekten (16 UStd.)

|  |  |
| --- | --- |
| **Einstiegsszenario**  Die Hausbrauerei „Helles“ soll ein neues Würzekochsystem erhalten. Dieses soll unter funktionalen und energetischen Aspekten ausgesucht werden.  **Alternativ:**  Die Konzernbrauerei „Dunkles“ soll ein neues Würzekochsystem erhalten. Dieses soll unter funktionalen und energetischen Aspekten ausgesucht werden. | **Handlungsprodukt/Lernergebnis**   * Funktionsbeschreibung vornehmen und die Auswahl eines Kochsystems aus folgenden Kochsystemen: Jet-Star, Stromboli, Außenkocher, Merlin begründen. * Kochsysteme mit einer Präsentationssoftware vorstellen. * Energieberechnungen mit Hilfe eines Tabellenkalkulationsprogramms durchführen   **Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung**   * Bewertung der erstellten Präsentationen * Klassenarbeit zum Thema Würzekochsysteme |
| **Wesentliche Kompetenzen**  Die Schülerinnen und Schüler   * beschreiben den Aufbau und die Funktionsweise von Würzekoch-systemen unter Berücksichtigung der jeweiligen Vor- und Nachteile * recherchieren im Internet verschiedene Würzekochsysteme * überprüfen ihre Recherche mit den Angaben in der einschlägigen Fachliteratur * erstellen Präsentationen, um die Funktionsweise eines Kochsystems den Mitschülern zu verdeutlichen * berechnen den Energieverbrauch von Kochsystemen mit Hilfe eines Tabellenkalkulationsprogramms | **Konkretisierung der Inhalte**   * Funktionsweise von Kochsystemen * Innenkocher Jetstar und Stromboli * Außenkocher mit Rohrbündelwärmetauscher * Spezielles Außenkochsystem Merlin * Energieberechnungen |
| **Lern- und Arbeitstechniken**   * Gruppenarbeit * Gruppenpuzzle zur Vorstellung der einzelnen Kochsysteme * Internetrecherche * Präsentationssoftware * Tabellenkalkulationsprogramm | |
| **Unterrichtsmaterialien/Fundstelle**   * Internetrecherche, Fachliteratur, Firmenprospekte | |
| **Organisatorische Hinweise**   * Die Schüler bringen Fotos des Kochsystems ihres Ausbildungsbetriebes mit * EDV-Raum belegen | |