**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
 |