


Gastgewebe 19 GW 2	1.1 Arbeiten in der Küche 1.1.3 Bestandteile der Lebensmittel	 <b>Staatliches Berufsbildungszentrum Suhl/Zella-Mehlis</b>
LF 1.1.3		
K.Schinke		

### **Thema 1 "Küchentechnische Eigenschaften von Kohlenhydraten" (30.03.2020)**

Arbeitsmaterial: LB „Die Lehrküche“ S. 6 ff  
Arbeitsheft „Gastronomie“ Grundstufe S. 24

Arbeitsumfang: 45 min

Abgabe bis: 11.05.2020

Kontrolle: im Unterricht

#### **Aufgabenstellung**

Erarbeite und wiederhole mit Hilfe des Lehrbuches die küchentechnischen Eigenschaften von Kohlenhydraten und ergänze das Arbeitsblatt S. 24!

### **Thema 2 „Wiederholung zum Thema Kohlenhydraten“ (01.04.2020)**

Arbeitsmaterial: LB „Die Lehrküche“ S. 6 ff  
Arbeitsheft „Gastronomie“ Grundstufe S. 24

Arbeitsumfang: 90 min

Abgabe bis: 11.05.2020

Kontrolle: im Unterricht

#### **Aufgabenstellung**

Überprüfe dein Wissen über das Thema „Kohlenhydrate“ und löse die Aufgaben auf S.23 und S.25 im Arbeitsheft (in Vorbereitung auf eine Leistungsfeststellung!)