

Arbeitsauftrag

Projekt "Produkte für den Sterntalerhof"

Gegenstand: Kochen (1HLT, weitergeführt in der 2HLT)

Liebe Schülerinnen und Schüler!

Im Rahmen des Kochunterrichts arbeitet ihr an einem besonderen Projekt: Gemeinsam entwickelt und produziert ihr eigene Lebensmittelprodukte für den Sterntalerhof. Der Erlös aus dem Verkauf kommt direkt Kindern zugute, die vom Sterntalerhof betreut werden. Mit eurer Arbeit leistet ihr somit einen wichtigen sozialen Beitrag.

Ihr durchlauft dabei den gesamten Prozess der Produktentwicklung, von der ersten Idee bis zum fertigen Produkt. Dabei erwerbt ihr nicht nur fachpraktische Fertigkeiten, sondern lernt auch, im Team zu arbeiten und Verantwortung zu übernehmen.

Euer Arbeitsauftrag in der 1HLT:

Im April 2025 startet ihr mit der Ideenfindung. In zwei Unterrichtsstunden entwickelt ihr gemeinsam in Gruppen kreative Produktideen. Achtet dabei besonders darauf, dass eure Produkte einfach herzustellen, lange haltbar und möglichst einzigartig sind. Zusätzlich überlegt ihr euch, für welche Zielgruppe euer Produkt geeignet ist.

Anschließend erstellt ihr ein erstes Rezept zu eurer Produktidee. Dieses Rezept soll klar aufgebaut sein und alle wichtigen Arbeitsschritte sowie genaue Mengenangaben enthalten.

Beim Projekttag im Mai 2025 setzt ihr eure Produkte erstmals praktisch um. Ihr stellt eure Produkte her, verkostet sie und überlegt, was noch verbessert werden kann. Ziel ist es, Geschmack, Konsistenz und Optik zu optimieren.

Außerdem entwickelt ihr Zusatzinformationen zu euren Produkten. Dazu gehören Hinweise zu enthaltenen Allergenen sowie Ideen, wie das Produkt verwendet werden kann (z. B. Rezeptvorschläge oder Servierideen).

Während des gesamten Projekts achtet ihr auf sorgfältiges und hygienisches Arbeiten sowie auf eine gute Zusammenarbeit im Team. Dokumentiert eure Ergebnisse und reflektiert eure Erfahrungen.

Euer Arbeitsauftrag als 2HLT

Alle Informationen zu den Produkten und Rezepten bitte an die 4HLP/PJ4 weitergeben. Sie erstellen die Etiketten und die Beilage für die Geschenkbox.

Im September 2025 übernehmt ihr die Hauptproduktion der Produkte. Dabei baut ihr auf den Vorarbeiten aus dem vorigen Schuljahr auf und sorgt dafür, dass die Produkte in größerer Menge professionell hergestellt werden.

Am ersten Produktionstag (08:00–16:00 Uhr) organisiert ihr den gesamten Arbeitsablauf. Ihr stellt die Produkte in größerer Menge her und achtet besonders auf eine strukturierte Arbeitsweise, die Einhaltung der Hygienevorschriften sowie eine gute Aufteilung der Aufgaben im Team.

Am zweiten Produktionstag (08:00–16:00 Uhr) füllt ihr die Produkte ab, etikettiert sie korrekt und verpackt sie für den Verkauf. Dabei ist es besonders wichtig, dass alle lebensmittelrechtlichen Vorgaben eingehalten werden (z. B. Allergenkennzeichnung).

Zusätzlich übernehmt ihr Verantwortung für die Qualitätssicherung. Ihr überprüft die Produkte hinsichtlich Geschmack, Konsistenz und Aussehen und sorgt dafür, dass sie ein einheitliches und ansprechendes Erscheinungsbild haben.

Zum Abschluss bereitet ihr die Produkte für den Verkauf im Onlineshop vor und reflektiert gemeinsam den gesamten Produktionsprozess.

Was ihr dabei lernt

Durch dieses Projekt erweitert ihr eure praktischen Fähigkeiten in der Küche. Ihr lernt, Lebensmittel fachgerecht zu verarbeiten, Arbeitsabläufe zu planen und effizient umzusetzen sowie Hygiene- und Sicherheitsvorschriften einzuhalten.

Darüber hinaus entwickelt ihr Kreativität bei der Gestaltung neuer Produkte und sammelt Erfahrungen im Bereich Produktentwicklung. Ihr arbeitet im Team, übernehmt Verantwortung und lernt, eure Arbeit zu reflektieren und zu verbessern.

Gleichzeitig bekommt ihr Einblicke in wirtschaftliche Zusammenhänge und erkennt, wie Produkte von der Idee bis zum Verkauf entstehen.