

Fleisch und Fisch

Modultitel	Fleisch und Fisch
Modulnummer	m.wah.vw.3.A
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Vertiefungsstudien
ECTS Credits	2

Kurs	Fleisch und Fisch / k.wah.vw.3.A
Präsenz	1 Woche
Kompetenzen	<p>Die Studierenden können...</p> <ul style="list-style-type: none"> – Zubereitungsarten von Fleisch und Fisch selbständig und fachgerecht umsetzen. – die Garstufen von Kurzbratstücken definieren. – grundlegende Eigenschaften der Nahrungsmittel Fisch und Fleisch erklären und in der Praxis der Zubereitung beachten. – gesetzliche Rahmenbedingungen der Fleisch- und Fischproduktion im Inland beschreiben. – den eigenen Fleisch- und Fischkonsum analysieren und im Sinne einer nachhaltigen Ernährung einordnen.
Inhalt	<p>Zubereitung von Fleischgerichten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Fleischstücke und ihre ideale Zubereitungsart – Schmorgerichte – Garstufen zarter Fleischstücke – Zubereitung von Fischgerichten – Braten und Pochieren – Fleisch- und Fischgerichte zu vollständigen Menüs ergänzt <p>Konsum von Fleisch und Fisch</p> <ul style="list-style-type: none"> – nachhaltiger Fleisch- und Fischkonsum – Besuch eines Fleischverarbeitungsbetriebes (Exkursion)
Leistungsüberprüfung	Skript und Präsentation
Grundlagenliteratur	–
Besonderes	CHF 100.00