

Ausbildungsberuf: Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Lernfeld 13: Produktentwicklung planen und präsentieren

Projektziel in diesem Lernfeld ist es, ein neues Produkt zu entwickeln und zu präsentieren. Die Aufgabenstellung umfasst alle Aspekte der praktischen und theoretischen Berufsausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik anzuwenden. Vielfältige theoretische und technische Überlegungen, bis hin zur praktischen Realisierbarkeit sind notwendig.

Das Projekt begleitet die Teams während des gesamten letzten Ausbildungsjahres.

Für das Schuljahr 2016/2017 wurde an die Azubi-Teams die Aufgabe gestellt, ein neues Produkt im Bereich Senf zu entwickeln.

Abschnitt 1:

Als Einführung in die Aufgabenstellung besuchte die Klasse die Senfmühle in Kleinhettstedt. Der Inhaber Herr Morgenroth führte durch die Senfmühle und informierte dabei über die grundsätzliche Herangehensweise bei der Senfherstellung.

Abschnitt 2:

In der folgenden Blockwoche entwickelte jedes Team seine Idee zur Aufgabestellung und entschied sich für die Entwicklung eines konkreten Produkts.

Eine Marktbeobachtung wurde durchgeführt. Dabei sammelten die Auszubildenden Informationen - Name der Firma, Produktname, Preis, weitere Produktdetails - über am Markt vorhandene Produkte.

Es wurde ein Projektauftrag formuliert aus dem ersichtlich wurde, welches Marktsegment (Konventionell, BIO, alternative Ernährungsformen) bedient werden soll. Überlegungen zur Geschmacksrichtung und einer Basisrezeptur des Produkts wurden schriftlich festgehalten.

Abschnitt 3:

Nachdem jedes Team theoretisch eine Ausgangsrezeptur für sich festgelegt hatte, folgte nun der Nachweis für die Umsetzbarkeit der Produkt-Idee.

Jedes Team führte eine Versuchsreihe durch. Ziel war es, die Rezeptur zu bestätigen bzw. so anzupassen, dass sie technologisch und sensorisch umsetzbar ist.

Optische Nachlese

-



-



-



-

