LPE 18: Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Unterrichtsverlauf

Zeit	Inhalt	Methoden – Medien
1. Stunde	Einstieg: Bilder von Menschen mit Allergien Diskussion, Erfahrungsberichte von Schülerinnen und Schüler Informationen über die Einteilung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten Filme zu den Nahrungsmittelunverträglichkeiten	Unterrichtsgespräch Bilder von Menschen mit Allergien, z. B.: www.abendblatt.de/ratgeber/gesundheit/article2274223/Bei-Lebensmittelallergie-Immer-Zutatenliste-lesen.html, aufgerufen am 16.12.2014 Vortrag, Bild z. B.: www.neocate.de/wissenschaftlicher-hintergrund/nahrungsmittelunvertraeglichkeiten, aufgerufen am 16.12.2014 Informationsfilme aus dem Internet, z.B.: www.youtube.com/watch?v=CYUPa1PPmKY www.youtube.com/watch?v=KSlFTSP2Dmw www.youtube.com/watch?v=3AEhT_9As-U alle aufgerufen am 16.12.2014
2. bis 4. Stunde	Gruppenarbeit zu den Themen: 1. Lactoseintoleranz 2. Fructose-Sorbit-Intoleranz 3. Nahrungsmittelallergien 4. Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) Arbeitsauftrag: Erstellen Sie eine Präsentation und ein Handout zum Thema, suchen Sie ein Rezept zu einem entsprechenden Gericht.	AB 18_2 Gruppenarbeit Informationsmaterial: z. B. kostenlose Broschüren von www.institut-danone.de/ernaehrungsaufklaerung/unsere-materialien/#c203 aufgerufen am 16.12.2014 Internetrecherche
5. und 6. Stunde	Präsentationen der Gruppen Zusammenfassung der Ergebnisse mit Hilfe der Handouts auf einem Arbeitsblatt	Präsentationen AB 18_3 Arbeitsblatt
7. bis 10. Stunde	Zubereitung und Beurteilung der Gerichte	AB 18_4 Rezeptvorschlag Kochen