

Lernfeld <b>LF 5</b>		Materialien/Titel <b>Klassenarbeit zum Thema/Lernprojekt</b>		<b>Ernährung und Gastronomie</b>
Name:	Klasse: 2BFEG2	Datum:	Zeit:	
<b>Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ich kenne unterschiedliche vegetarische Kostformen.</li> <li>▪ Ich kann den unterschiedlichen Kostformen geeignete Lebensmittel zuordnen und den Nährwert ausgewählter Lebensmittel mit Hilfe der Nährwerttabelle beurteilen.</li> <li>▪ Ich kann Speisen für ein Frühstücksbüffet beurteilen.</li> <li>▪ Ich kenne Aufbau und Ablauf einer Büffetverpflegung.</li> </ul>				<b>LF 5: Lernprojekt:</b> Alternative Ernährungsformen: Vegetarismus
<b>Beschreibung der Handlungssituation/des Lernprojektes:</b>				
<p>Ihr Wellnesshotel bietet ein Einstiegswochenende in vegetarische Ernährungsformen an. Ehepaar Meier ist angereist, um diese alternative Form der Ernährung auszuprobieren. Vor zwei Wochen hat Franz seine Ausbildung als Restaurantfachmann in diesem Betrieb begonnen.</p> <p>Heute, am Samstag, gibt es ein vegetarisches Frühstücksbüffet.</p> <p>Über Nacht ist plötzlich der Kollege aus dem Service erkrankt, eine weitere Mitarbeiterin ist im Urlaub, daher muss Franz das Büffet alleine betreuen.</p> <p>Während des Frühstücksbetriebs kommt eine Mitarbeiterin vom Küchenpersonal – sie hält einen Krug mit frisch eingefülltem Orangensaft in der Hand. „Darf ich bitte mal vorbei?“ Herr Maier, immer hilfsbereit, rückt erst mal zwei Stühle weg, um der Mitarbeiterin den Weg frei zu machen.</p> <p>Frau Maier interessiert sich sehr für das Müsli, weiß aber nicht, ob sie es ihrer veganen Ernährung zuordnen kann. Genau in dem Moment kommt aus der Gegenrichtung ein Gast: „Entschuldigen Sie, ich muss noch einmal zurück. Ich war schon vorne bei den Brötchen. Aber die Marmeladen steht hier bei den Gemüsesticks.“</p>				

**informieren/analysieren**

<b>Aufgabe 1</b>		
1.1	Stellen Sie drei Probleme dar, die sich bei diesem Büffet ergeben.	3
1.2	Was hätte anders geplant werden müssen, um diese Probleme zu vermeiden?	3
1.3	Nenne Sie drei Aufgaben, die dem Servierpersonal beim Arbeiten am Büffet zufallen.	3

**planen und entscheiden**

<b>Aufgabe 2</b>		
2.	Auf dem Büffet befinden sich folgende Lebensmittel: Brot, Butter, verschiedene Marmeladen, Waldhonig, Gemüsesticks, Wurstplatte, Obstsalat, Geflügelsalat, Rührei, selbstgemachtes Müsli mit Himbeeren und Sojamilch, Käseplatte.	
2.1	Erklären Sie mit je einem Satz die Unterschiede zwischen veganer, ovo-lakto-vegetarischer und lakto-vegetarischer Ernährung.	3

2.2	Entscheiden Sie, welche Lebensmittel von dem Büfett für welche der oben genannten Kostformen geeignet sind. Stellen Sie Ihr Ergebnis in einer Tabelle dar.	3
2.3	Zählen Sie je zwei Vor- und Nachteile auf, die ein Frühstücksbüfett für die Gäste und den Betrieb hat.	4

**durchführen**

<b>Aufgabe 3</b>		
3.1	„Für eine vegane Ernährung wird ein umfangreiches Ernährungswissen benötigt.“ Begründen Sie diese Aussage anhand der Eiweiß-, Mineralstoff- und Vitaminversorgung bei einer veganen Ernährung.	3
3.2	Eine Portion Müsli setzt sich wie folgt zusammen: 50 g Haferflocken 80 g Sojamilch      100 g liefern: Protein 3,3 g; Ca 25 mg; Fe 0,6 mg 20 g Himbeeren  <small>(Angaben aus Kleine Nährwerttabelle der DGE, 43. überarbeitete und aktualisierte Auflage 2005, Prof. Dr. Hartmut Fröleke/ <a href="http://www.google.de/?gfe_rd=cr&amp;ei=TLOOVa-kEsqZOSL_gcAO#q=sojamilch+nährwert">www.google.de/?gfe_rd=cr&amp;ei=TLOOVa-kEsqZOSL_gcAO#q=sojamilch+nährwert</a>)</small>  Berechnen Sie den Eiweiß-, Ca- und Fe-Gehalt einer Portion dieses Müslis.	3

**kontrollieren**

<b>Aufgabe 4</b>		
4.1	Der empfohlene Nährstoffbedarf einer 60 kg schweren erwachsenen Frau beträgt: 48 g Eiweiß; 1 g Ca; 15 mg Fe. Mit dem Frühstück sollen etwa 25 Prozent dieser Nährstoffe aufgenommen werden. Beurteilen Sie das Müsli in Bezug auf den Gehalt an diesen Nährstoffen.	3
4.2	Ergänzen Sie das Frühstück so, dass es der Nährstoffempfehlung besser entspricht (ohne Berechnung).	1

**reflektieren und bewerten**

<b>Aufgabe 5</b>		
5.1	Geben Sie je drei Argumente, die für und gegen eine vegetarische Ernährung sprechen.	2
5.2	Begründen Sie mit vier Argumenten, warum eine vegane Ernährung für Kinder aus ernährungswissenschaftlicher Sicht nicht geeignet ist.	2