

Thema: Lernfeld LF2 – BFK

Lernsituation:


| | | |
|--|---|--|
| Lernfeld LF 2 | Materialien/Titel Kohlenhydrathaltige Lebensmittel und deren ernährungsphysiologische Bedeutung Unterrichtsarrangement Schülerinnen und Schüler | Ernährung und Gastronomie |
| Kompetenzbereiche: <ul style="list-style-type: none"> - Ich kann den Aufbau, die Einteilung und die ernährungsphysiologischen Aufgaben der Kohlenhydrate nennen. - Ich kann kohlenhydratreiche Lebensmittel aus ernährungsphysiologischer Sicht auswählen und dem Kohlenhydratgehalt zuordnen. - Ich kann eine Mindmap über die oben genannten Themen erstellen. | | Lernsituation |
| | | Lernthema |
| | | Lernschritt |
| Was ich hier lernen kann: <ul style="list-style-type: none"> - Ich kann kohlenhydrathaltige Lebensmittel einteilen, sensorisch und ernährungsphysiologisch beurteilen. - Ich kann das Gelernte an Dritte weiter geben. - Ich kann positives und negatives Feedback zur Unterrichtseinheit geben. | | Was Sie schon können sollten: <ul style="list-style-type: none"> - Ich kann in Gruppen arbeiten. - Ich kann Arbeitsaufträge umsetzen. - Ich kann das Gelernte selbstständig zusammenfassen. - Ich kann mein Handeln reflektieren. |
| | | Wie Sie Ihr Können prüfen können: <ul style="list-style-type: none"> - Laufzettel: Gruppenarbeit, Arbeitsblatt, Kriterien zur Mindmap, Kompetenztabelle, Klassenarbeit |

In Ihrem Ausbildungsbetrieb, einem Landgasthof in der Ferienregion Hochschwarzwald, werden für die Herbstsaison neue Speisekarten erstellt.




Kohlenhydrate in Form von Sättigungsbeilagen gehören zu jeder vollwertigen Mahlzeit. Dabei können diese Beilagen weitaus vielfältiger und abwechslungsreicher sein als die üblichen Teigwaren und Kartoffeln.

Ihr Küchenchef geht mit Ihnen die verschiedenen kohlenhydrathaltigen Nahrungsmittel durch und erwartet von Ihnen, dass Sie drei Vorschläge zur Menügestaltung in Bezug auf die Sättigungsbeilage erarbeiten. Dabei müssen Sie sich mit den ernährungsphysiologischen und küchentechnischen Eigenschaften von Kohlenhydraten auseinandersetzen. Die verschiedenen Beilagen präsentieren Sie bei einer Mitarbeiterbesprechung mit entsprechend aufbereiteten Rezepten und Proben.

Die ernährungsphysiologischen und küchentechnischen Eigenschaften der Kohlenhydrate fassen Sie für die Mitarbeiter übersichtlich in einer Mindmap zusammen.

| Nr. | Mit wem? | Aufgabe | Hinweise |
|-----|---|--|---|
| 1 |  5 Min. | Vervollständigen Sie Ihr Arbeitsblatt mit Hilfe der Folie. | Arbeitsblatt: Aufbau der Kohlenhydrate |



| Nr. | Mit wem? | Aufgabe Gruppe 1 | Hinweise |
|-----|---|---|---|
| 2 |  3 Min. | Bilden Sie eine Dreiergruppe, verschaffen Sie sich einen Überblick über die Aufgabenverteilung in der Gruppe und verteilen Sie diese untereinander. | |
| 3 |  7 Min. | Lesen Sie den Informationstext aufmerksam durch. Beschriften Sie die Karikatur auf dem Laufzettel. | Text:  Aufgaben der Kohlenhydrate |

Gruppenrollen verteilen



Thema: Lernfeld LF2 – BFK

| | | Wechseln Sie anschließend zur nächsten Station. | Laufzettel: Abschnitt: Aufgaben der Kohlenhydrate | |
|-----|-------------|--|--|---------------------------------|
| Nr. | Mit wem? | Aufgabe Gruppe 2 | Hinweise | Gruppenrollen verteilen |
| 2 | 3 Min. | Bilden Sie eine Dreiergruppe, verschaffen Sie sich einen Überblick über die Aufgabenverteilung in der Gruppe und verteilen Sie diese untereinander. | | |
| 3 | 12 Min. | Lesen Sie den Informationstext aufmerksam durch. Füllen Sie die Lücke und die Tabelle auf dem Laufzettel aus. Wechseln Sie anschließend zur nächsten Station. | Text: Einteilung der Kohlehydrate Laufzettel: Abschnitt: Einteilung der Kohlenhydrate | |
| Nr. | Mit wem? | Aufgabe Gruppe 2 | Hinweise | Gruppenrollen verteilen |
| 2 | 3 Min. | Bilden Sie eine Dreiergruppe, verschaffen Sie sich einen Überblick über die Aufgabenverteilung in der Gruppe und verteilen Sie diese untereinander. | | |
| 3 | 15 Min. | Führen Sie eine Sinnesschulung mit Hilfe von Tasten und Schmecken mit den vorhandenen Kohlenhydratarten durch. Halten Sie die Ergebnisse in der Mindmap auf dem Laufzettel fest. | Realmaterialien: Traubenzucker, Fruchtzucker, Milchezucker, Rohr- und Rübenzucker, Stärke Laufzettel: Abschnitt: Sinnesschulung | |
| 4 | 7 Min. | Lesen Sie den Informationstext aufmerksam durch und vergleichen Sie Ihre Ergebnisse. Wechseln Sie anschließend zur nächsten Station. | Text: Sinnesschulung Laufzettel: Abschnitt: Sinnesschulung | |
| Nr. | Mit wem? | Aufgabe | Hinweise | |
| 5 | 5 Min. | Kontrollieren Sie Ihre Ergebnisse. | Laufzettel | |

Thema: Lernfeld LF2 – BFK

| Nr. | Mit wem? | Aufgabe | Hinweise |
|-----|-------------|--|--|
| 6 | 10 Min. | Entscheiden Sie, welche der abgebildeten Lebensmittel vorwiegend Einfachzucker (EZ)/Monosaccharide(MS), Doppelzucker (DZ)/Disaccharide (DS), Vielfachzucker (VZ)/Polysaccharide (PS) und/oder Ballaststoffe (BS) enthalten und tragen Sie die entsprechende Abkürzung in das vorgesehene Feld ein. Mehrfachnennungen sind möglich. | Arbeitsblatt: Lebensmittel nach ihrem Kohlenhydratgehalt zuordnen |
| 7 | 5 Min. | Kontrollieren Sie Ihre Lösung eigenständig. | Lösungsblatt |



| Nr. | Mit wem? | Aufgabe | Hinweise |
|-----|-------------|---|------------|
| 8 | 10 Min. | Bilden Sie eine Dreiergruppe. Begutachten Sie die ausgelegten Mindmaps. Diskutieren Sie über deren Aufbau, Aussehen, Informationsgehalt, Schlagwörter, Farben, Symbole, Äste, Besonderheiten. | Marktplatz |
| 9 | 15 Min. | Schreiben Sie die Mindmapping-Gesetze mit eigenen Worten und Symbolen auf. | Ordner |



| Nr. | Mit wem? | Aufgabe | Hinweise |
|-----|--------------------------|--|--|
| 10 | oder 5 Min. | Bilden Sie eine Zweiergruppe oder eine Dreiergruppe. | |
| 11 | oder 105 Min. | Gestalten Sie nach den vorgegebenen Mindmapping-Gesetzen eine Gedankenkarte zum Thema Kohlenhydrate mit Hilfe des Gelernten aus Ihrem BFK- und BPK-Unterrichts. In Absprache mit der EDV-Lehrkraft können Sie diese auch am Computer erstellen. | Papierbögen Ordner Computerraum: EDV-Programme (Word, Mindmap-Programm PowerPoint Internetnutzung) |
| 12 | oder 25 Min. | Stellen Sie Ihre fertige Mindmap Ihren Mitschülerinnen und Mitschülern im Galeriegang auf dem Marktplatz vor. | Marktplatz: Fertige Mindmaps |



| Nr. | Mit wem? | Aufgabe | Hinweise |
|-----|-------------|---|--|
| 13 | 25 Min. | Bilden Sie eine Zweiergruppe. Sammeln Sie mit Ihren Partnerinnen und Partnern Bewertungskriterien für eine Mindmap. | Moderationskarten dicke Filzstifte Steckwand |



Thema: Lernfeld LF2 – BFK

| | | | | |
|----|-------------|--|--|--|
| | | Schreiben Sie diese auf Moderationskarten. Verwenden Sie pro Kriterium eine Moderationskarte. Sortieren/clustern Sie diese an der Steckwand. | | |
| 14 | 20 Min. | Suchen Sie sich eine Mindmap aus, die Sie bewerten möchten. Beurteilen Sie diese Mindmap nach den vorgegebenen Kriterien, indem Sie das jeweilige Feld (Komfortzone/Lernzone/Panikzone) ankreuzen. Machen Sie Verbesserungsvorschläge, wenn nötig. | Arbeitsblatt: Kriterienkatalog Mindmap | |

| Nr. | Mit wem? | Aufgabe | Hinweise | |
|-----|-------------|--|--|--|
| 15 | 10 Min. | Füllen Sie Ihr eigenes Kompetenzraster aus. | Kompetenzraster | |
| 16 | 30 Min. | Bilden Sie einen Stuhlkreis. Entnehmen Sie sich sechs Moderationskarten. Schreiben Sie pro Moderationskarte einen positiven oder negativen Aspekt/Punkt aus der Unterrichtseinheit auf. Pro Seite dürfen Sie maximal drei Feedbackpunkte nennen. Kleben Sie Ihre Moderationskarte auf die jeweilige Kopiervorlage. | Moderationskarten dicke Filzstifte Klebstifte Kopiervorlagen: Koffer: „Das nehme ich mit“, Mülleimer: „Das lasse ich hier“. | |

| Nr. | Mit wem? | Aufgabe | Hinweise | |
|-----|-------------|-------------------------|---------------|--|
| 17 | 60 Min. | Lösen Sie die Aufgaben. | Klassenarbeit | |