

Lernfeld LF5	Materialien/Titel Alternative Kostformen: Vegetarismus Unterrichtsarrangement Schülerinnen und Schüler	Ernährung und Gastronomie
Kompetenzbereiche: <ul style="list-style-type: none"> - Ich kann Lebensmittel für die vegetarischen Kostformen nennen. - Ich kann Nährstoffe in der Nährwerttabelle nachschlagen und berechnen. 		Lernsituation Lernthema Lernschritt
Was ich hier lernen kann: <ul style="list-style-type: none"> - Ich kann Informationsaufsteller für ein Frühstücksbüffet gestalten. - Ich kann wichtige Informationen auswählen und übersichtlich darstellen. - Ich kann Lebensmittel für die unterschiedlichen vegetarischen Kostformen kennzeichnen. - Ich kann Informationsaufsteller bewerten. 		Was Sie schon können sollten: <ul style="list-style-type: none"> - Ich kann eine Aufgabe erfassen und eigenständig lösen. - Ich kann einen Informationstext kurz und übersichtlich zusammenfassen. - Ich kann Bewertungskriterien nennen. - Ich verstehe die Angaben einer Nährwerttabelle. Wie Sie Ihr Können prüfen können: <ul style="list-style-type: none"> - Bewertungskriterien

Lernsituation:

Dem allgemeinen Trend, mehr vegetarische Angebote in den Speiseplan einzubauen folgend, möchte das Wellnesshotel, in dem Sie arbeiten, ein vegetarisches Frühstücksbüffet anbieten. Dabei soll den Gästen ermöglicht werden, unterschiedliche vegetarische Lebensmittel mit ihren für die menschliche Ernährung wichtigen Inhaltsstoffen kennenzulernen. Damit die Gäste die Lebensmittel den unterschiedlichen Ernährungsformen zuordnen können, werden Aufsteller platziert, die über eine Kostformzugehörigkeit informieren.

Nr.	Mit wem?	Aufgabe	Hinweise
1	5 Min. 	Notieren Sie auf Moderationskarten ovo-lakto-vegetarische Lebensmittel (gelbe Karten), lakto-vegetarische Lebensmittel (blaue Karten) und vegane Lebensmittel (grüne Karten) die auf ein Frühstücksbüffet passen.	Moderationskarten in gelb, blau und grün, je Karte ein Lebensmittel.
2	5 Min. 	Sammeln Sie das Ergebnis auf einer Steckwand und entscheiden Sie sich in der Klasse für zehn Lebensmittel, die auf Ihrem Frühstücksbüffet stehen sollen.	
3	5 Min. 	Lesen Sie die Aufgaben auf dem Arbeitsblatt. Stellen Sie noch offene Fragen.	Arbeitsblatt: Mögliche Gestaltungskriterien eines Aufstellers
4	5 Min. 	Bilden Sie Dreiergruppen. Wählen Sie je Gruppe drei Lebensmittel von der Steckwand.	
5	15 Min. 	Teilen Sie ein, wer für welches Lebensmittel einen Aufsteller gestaltet. Entwerfen Sie mit Hilfe des Arbeitsblattes eine eindeutige Kennzeichnung für die drei vegetarischen Kostformen.	Entwurf eigener Zeichen
6	30 Min. 	Gestalten Sie jeweils einen Aufsteller für jedes Lebensmittel per Handschrift und Handzeichnung.	Nährwerttabelle und Buch für die Bestimmung und Aufgaben einzelner Nährstoffe nutzen
7	45 Min. 	Gestalten Sie die gleichen Aufsteller am PC.	
8	5 Min. 	Lesen Sie den Kriterienkatalog zur Beurteilung der Aufsteller und erweitern Sie ihn mit eigenen Beurteilungskriterien.	Kriterienkatalog Kriterienkatalog
	10 Min. 	Beurteilen Sie die Aufsteller anhand des Kriterienkataloges.	
	10 Min. 	Diskutieren Sie, in welchen Situationen Sie welche Aufsteller verwenden würden.	