

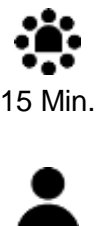




Lernfeld LF 5	Materialien/Titel <b>Alternative Kostformen: Vegetarismus</b>	<b>Ernährung und Gastronomie</b>	
Kompetenzbereiche: <ul style="list-style-type: none"><li>- Ich kann unterschiedliche vegetarische Kostformen erklären und beurteilen.</li><li>- Ich kann Informationen zu einer Aufgabe aus verschiedenen Quellen beschaffen.</li><li>- Ich kann einen komplexeren Arbeitsauftrag zeitlich und inhaltlich planen und in einem Team arbeiten.</li></ul>			Lernsituation
			Lernthema
			Lernschritt
Kompetenz: <ul style="list-style-type: none"><li>- Ich kann die Lernsituation lesen, markieren und analysieren.</li><li>- Ich kann anhand der Analyse die Lernsituation planen und Entscheidungen treffen.</li><li>- Ich kann in der Gruppe einen Plan zur Durchführung erstellen.</li><li>- Ich kann meine Arbeit reflektieren und meine Arbeitsweise beurteilen.</li><li>- Ich kann der Gruppe Feedback geben.</li></ul>		Was Sie schon können sollten: <ul style="list-style-type: none"><li>- Lebensmittel benennen und die Hauptinhaltsstoffe kennen</li><li>- Vitamine, Mineralstoffe, Proteine (Eiweiße) in ihrer Bedeutung für die Ernährung kennen</li><li>- Ich kann ein Plakat gestalten.</li></ul>	
		Wie Sie Ihr Können prüfen können: <ul style="list-style-type: none"><li>- Übungsaufgaben</li><li>- Klassenarbeit</li></ul>	

## Vegetarismus als besondere Kostform

Sich besonders zu ernähren ist „in“. Dabei steigen immer mehr Menschen auf vegetarische Kostformen um. Der Anteil vegetarischer Gastronomiebetriebe ist im letzten Jahr um 13 Prozent gestiegen, der Anteil veganer Betriebe sogar um 23 Prozent, vgl. [www.gastrotel.de/assets/Newsbilder/resampled/resizedimage360372-2301VEBUVegan-vegGastrobetriebeweb.jpg](http://www.gastrotel.de/assets/Newsbilder/resampled/resizedimage360372-2301VEBUVegan-vegGastrobetriebeweb.jpg). Auch gibt es eine

- 5 Vielzahl neuer Kochbücher und Ratgeber zum Thema vegetarische und vegane Ernährung im Buchhandel und im Zeitschriftenregal. In vielen Foren und Talkshows wird das Thema Vegetarismus kontrovers diskutiert. Auf der einen Seite wird hervorgehoben, dass vegetarische Ernährung zu weniger
- 10 Übergewicht und Herz-Kreislauf-Erkrankungen führen soll, während die Gegenseite immer wieder behauptet, dass es in der vegetarischen Ernährung an einigen essentiellen Nährstoffen mangelt. Auch über den „ökologischen Fußabdruck“ vegetarischer und nicht vegetarischer Kost wird viel diskutiert.
- 15 Diesem allgemeinen Trend folgend möchte das Wellnesshotel, in dem Sie arbeiten, folgen und alternative Ernährungsformen in sein Angebot aufnehmen. Den Gästen soll ermöglicht werden, unterschiedliche vegetarische Kostformen sowohl in kurzer Übersicht und natürlich ausgiebig in schmackhafter Küchenpraxis
- 20 kennenzulernen. Um ein gutes vegetarisches Angebot zu bieten und die Gäste auch über die unterschiedlichen Ernährungsformen beraten zu können, ist ein gutes Sachwissen des Personals Voraussetzung. Für eine gute Kalkulation muss die reale Nachfrage an diesen Ernährungsformen ermittelt werden.

**Arbeitsauftrag**

Nr.	Mit wem?	Aufgabe	Hinweise
1	 15 Min.	Lesen Sie die Lernsituation und schauen Sie einen Filmbeitrag z. B. aus ARD Mediathek Quarks und Co zur vegetarischen Ernährung an. Analysieren Sie den Inhalt des Eingangstextes in dem Sie Wichtiges markieren. Notieren Sie die wichtigsten Aussagen aus dem Film. Vergleichen Sie Ihre Analyse mit dem Advance Organizer.	
2	 30 Min.	Bilden Sie Dreierteams. Erstellen Sie im Team einen Projekt- und Zeitplan. Sprechen Sie Ihre Planung mit der Lehrkraft ab.	Projektplan 
3		Bearbeiten Sie nun die Lernthemen : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gründe für Vegetarismus</li> <li>- vegetarische Kostformen und ihre Bewertung</li> <li>- geeignete Lebensmittel und ihre Überprüfung auf wichtige Nährstoffe für unterschiedliche vegetarische Kostformen</li> <li>- Informationsaufsteller für ein vegetarisches Nahrungsmittel</li> </ul>	
4		Kontrollieren Sie die Vollständigkeit Ihrer Unterlagen zu dieser Lernsituation. Wiederholen Sie die Lernthemen. Schreiben Sie die Klassenarbeit. Erstellen Sie als besondere Lernleistung einen Tischaufsteller für das Frühstücksbüffet.	Ordner  Klassenarbeit Tischaufsteller
5		Bewerten Sie die Lernsituation mit einer Feedbackmethode.	Fünf-Finger-Feedback
6		Reflektieren Sie Ihre Arbeit und formulieren Sie zwei Ziele, auf die Sie bei der nächsten Lernsituation besonders achten wollen.	

## Handlungskreislauf

