

LPE 9 Trends im Lebensmittelbereich II: Unterrichtsverlauf

Vorarbeit/Möglichkeiten

Besuch eines Supermarktes einplanen

Material kostenlos bestellen, downloaden: www.bfr.bund.de/de/novel_foods-215.html aufgerufen am 9.12.2014

Zeit	Inhalt	Methoden-Medien
1. und 2. Stunde	Novel Food Definition Einteilung der Novel Food in Gruppen Nahrungsmittelbeispiele	Problematisierung: Foto von gerösteten Heuschrecken, www.dolomitenstadt.at/wp-content/uploads/2013/01/Geroestete-Heuschrecken.jpg aufgerufen am 09.12.14 alternativ Film: www.youtube.com/watch?v=yBy_yaSY Pb8 aufgerufen am 9.12.2014 Einzelarbeit, Erarbeitung: AB 9_1, AB 9_1a Praxis: Herstellung eines Chia-Samengels mit Fruchtsaft
3. und 4. Stunde	Functional Food (FF) 1. mit Vitaminen angereicherte FF 2. Probiotika, Milchprodukte 3. cholesterinsenkende FF (Brotaufstriche, Margarinesorten)	Exkursion zum Supermarkt (Fotografieren und Preise notieren, evtl. Einkauf) Gruppenarbeit AB 9_2 AB 9_2_1 bis AB 9_2_3 (Lösungen: AB 9_2_1a bis AB 9_2_3a) alternativ Film: Welt der Wunder, 13:18: „Gesund oder nur teurer Trend?“ Thema: Functional Food kontra Naturkost www.youtube.com/watch?v=Qp4GxbL3EMo aufgerufen am 09.12.2014
5. und 6. Stunde	Ergebnissicherung Functional Food Health-Claims-Verordnung	Gruppenpräsentationen, Fotos, Ergebnisse Einzelarbeit AB Health Claims, AB 9_3 und AB 9_3a Praxis: Herstellung eines Functional Foods: z. B. Smoothie

LPE 9 Trends im Lebensmittelbereich II: Unterrichtsverlauf

7. und 8. Stunde	Ethnofood, exotische Früchte Proteinersatz durch Käfer und Larven?	Recherche im Supermarkt, mit Erlaubnis der Leitung: Fotografieren der exotischen Früchte und Gemüse, anschließend Recherche im Internet, in Fachbüchern Alternativer Einstieg: Quiz: Kennenlernen exotischer Früchte und Gemüse www.stern.de/gesundheit/grippe/aktuelles/foto-quiz-erkenn-die-suedfrucht-651028.html aufgerufen am 01.01.15 AB 9_4, AB 9_4a Film Spiegel TV: Alternative Esskultur: Insekten als Fleischersatz: www.youtube.com/watch?v=yBy_yaSYPb8 aufgerufen am 10.01.15 Diskussion
9. und 10. Stunde	Prinzipien des Food Design	Filme, z. B. 14 Minuten: www.youtube.com/watch?v=IGTBz1VLcJ0 aufgerufen am 12.03.15 2:44 in. www.youtube.com/watch?v=G92SlkEq60I aufgerufen am 12.03.15 AB 9_5 Praxis: Kartoffelchip-Design: Schüler als Nahrungsmitteltester: 2 Sorten Kartoffelchips testen lassen AB 9_5_1
11. und 12. Stunde	Gegenüberstellung: Analogkäse gegen Alpenkäse	Analog- oder Kunstkäse: Film: 7:53 Minuten, Frontal 21, www.youtube.com/watch?v=a4ykadZprPs aufgerufen am 22.12.14 Echter Käse: Herstellung eines Käses, z. B. Film, 6:52 Minuten www.youtube.com/watch?v=M32B64qJsio aufgerufen am 22.12.14 Einzelarbeit „Kunstkäse“ AB 9_6 und Lösung AB 9_6a
	Praxis	Herstellung eines Frischkäses