|  |
| --- |
| **Ausgangssituation** |

Frühstück im Kindergarten

Ein Freund von Ihnen macht ein Praktikum im Kindergarten und berichtet Ihnen vom Frühstück in der Kindergartengruppe. Beim Anblick vieler Speisen war er ins Grübeln gekommen: Neben mehrfach verpacktem Mini-Käsen und gesüßten, klein abgepackten Joghurts hatten die Kinder gesüßte Getränke im Einwegbeutel, Joghurtdrinks oder Säfte im Tetrapack und in Aluminium eingeschweißte Fruchtriegel mitgebracht.

Angesichts der großen Mengen Abfall, die bei so einem Kita-Frühstück täglich entstehen, fragt Ihr Freund Sie nach Alternativen, die ebenso praktisch, gesund und regional erhältlich sind und bei den Kleinen genauso gut ankommen könnten, aber weniger Müll produzieren.

|  |
| --- |
| **Arbeitsauftrag – Think-Pair-Share** |

Aufgabe für die Einzelarbeit:

1. a. Erstellen Sie eine Liste mit den Speisen/Getränken, die die Kinder zum Frühstück in den Kindergarten mitbringen.  
   b. Suchen Sie im Internet Bilder mit Beispielen zu den Speisen/Getränken  
   c. Speichern Sie die Bilder in einer Textdatei.

Aufgabe für die Partnerarbeit:

1. a. Finden Sie gemeinsam mit einer Partnerin/einem Partner zu jeder Speise/jedem Getränk eine Alternative, die weniger Müll erzeugt.  
   b. Suchen Sie gemeinsam im Internet Bilder zu diesen Alternativen.  
   c. Speichern Sie die Bilder in einer Textdatei.

Aufgabe für die Gruppenarbeit:

1. a. Bilden Sie eine Vierer-Gruppe mit einem anderen Schüler-Paar.

b. Gestalten Sie nun gemeinsam ein Plakat.   
 ▪ Geben Sie dem Plakat zunächst eine Überschrift.   
 ▪ Nutzen Sie nun die von Ihnen ausgewählten und gespeicherten Bilder.  
 ▪ Unterteilen Sie das Plakat in zwei Spalten. Kleben Sie in die linke Spalte die  
 Bilder der Speisen und Getränke des Frühstücks im Kindergarten, kleben Sie in   
 die andere Spalte die Bilder mit den von Ihnen entwickelten Alternativen.

|  |
| --- |
| **Material** |

* Internetzugang, Farbdrucker
* Plakate, Faserstifte mit breiter Spitze, Kleber, Scheren

|  |
| --- |
| **Quellen und weitere Literaturhinweise** |

https://gastgewerbe-magazin.de/fruehstuecksbuffet-geht-auch-ohne-muell-3149   
[Stand: 26.11.2019]

https://www.umwelt-im-unterricht.de/medien/dateien/umweltfreundlich-konsumieren-schuelerheftsek/ [Stand: 26.11.2019]

https://www.umwelt-im-unterricht.de/medien/dateien/umweltfreundlich-konsumieren-lehrerheftsek/ [Stand: 26.11.2019]

|  |
| --- |
| **Kompetenzen auf der Grundlage des Bildungsplans für die Ausbildungsvorbereitung[[1]](#footnote-1), z.** **B. für den Fachbereich Ernährung und Versorgungsmanagement, Betriebsorganisation – Produktion – Dienstleistung, HF 2, LF 3 AS 3.1** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Zuordnung der Arbeitsaufträge zu den Kompetenzkategorien | | | |
| Wissen | Fertigkeiten | Sozialkompetenz | Selbstständigkeit |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

1. Info für Lehrkräfte:

   Dieses Arbeitsblatt ist ausgerichtet am Fachbereich Ernährung und Versorgungsmanagement.  
   Eine Anpassung auf den eigenen Fachbereich ist möglich. [↑](#footnote-ref-1)