|  |
| --- |
| **Dokumentationsraster** |

|  |
| --- |
| **Bildungsgang:** Ausbildungsvorbereitung für Ernährungs- und Versorgungsmanagement**Handlungsfeld/Arbeits- und Geschäftsprozess(e):** HF 4, Personenorientierung**Lernfeld/Fächer:** LF 7(40-80 UStd.), Ernährung in besonderen Lebenslagen differenzieren**Lernsituation Nr.:** Ein besonderer Kunde (10 UStd.) |
| Einstiegsszenario (Handlungsrahmen):In einem Schulbistro benötigt ein Gast eine Beratung bezüglich der für ihn verträglichen Speisen bei Vorliegen einer Laktoseintoleranz. | Handlungsprodukt/Lernergebnis:Informationsblatt zum Thema Laktoseintoleranz und laktosefreier Produkte aus dem Schulbistro(Informationsblätter zu weiteren ernährungsbedingten Erkrankungen bzw. Gesundheitsstörungen möglich) |
| Wesentliche Kompetenzen:Die Schülerinnen und Schüler* unterscheiden anhand geeigneter leicht verständlicher Materialien ausgewählte ernährungsbedingte Erkrankungen bzw. Gesundheitsstörungen (AS 7.1, ZF 3)
* erfassen notwendige Ernährungsumstellungen und zeigen sie auf (AS 7.1, ZF 3)
 | Konkretisierung der Inhalte:* Aufbau und Funktion der Hauptnährstoffe Proteine, Kohlenhydrate, Fette
* Verdauung der Hauptnährstoffe
* Ursache und Symptome von Laktoseintoleranz
* Laktosefreie Produkte im Sortiment des Schulbistros
 |
| Lern- und Arbeitstechniken:* Arbeitsteiliges Partnerpuzzle, z. B. zu den Hauptnährstoffen mit sicherndem und weiterführendem Quiz
* Textproduktion, z. B. zu den Ursachen und Symptomen der Laktoseintoleranz, Erstellung eines Informationsblattes zu Laktoseintoleranz
* Recherche, z. B. im Schulbistro, über laktosefreie Produkte
 |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle: Eigene Darstellung, angelehnt an* Dey, A. u.a. (2012): Loslegen Ernährung und Hauswirtschaft. Berlin: Cornelsen.
* Richter, R. (2012): Kreativ Ernährung entdecken. 3. Auflage, Gruiten: Europa-Lehrmittel.
* Richter, R. (2018): Kreativ Ernährung entdecken. 4. Auflage, Gruiten: Europa-Lehrmittel.
 |
| Organisatorische Hinweise:Kooperation mit dem Schulbistro |