**Handlungssituation:**

Müslis/Cerealien für ein Frühstück auswählen

Die Lebensmittelauswahl verunsichert die Verbraucher zunehmend. Schaut man sich die Vielfalt beispielsweise bei Müsli und Frühstückscerealien an, wird der Verbraucher durch vielfältige Werbeaussagen zum Kauf der Produkte verführt. So stehen auf einigen Produkten Aussagen, wie „besonders ballaststoffreich“, „mit wenig Zucker“, „aus dem Guten des vollen Korns“. Aber was steckt wirklich hinter diesen Werbeaussagen und vor allem an Kohlenhydraten in den Produkten – sind diese wirklich geeignet für ein ausgewogenes Frühstück?

Sie stellen in einem fachlich fundierten Newsletter (an XXX bis zum XXX) die Bedeutung der Kohlenhydrate für die Ernährung mit Bezug zu einem von Ihnen gewählten Müsli/Cerealie dar. Entwickeln Sie in Praxis eine Alternative mit Müsli/Cerealien zu dem von Ihnen gewählten Müsli. Ermitteln Sie abschließend Tipps für die Auswahl geeigneter Produkte für ein ausgewogenes Frühstück.

**Aufgabenstellungen im Überblick (Wochenplanarbeit mit Lernjournal und Fachbuch)**

1. Informieren Sie sich über die Handlungssituation und analysieren Sie die Handlungssituation sowie die Aufgaben mit Hilfe des Lerntagebuchs. (EA/20 min, Plenum *ggf. LMS*)
2. Erstellen Sie einen Zeitplan für alle Aufgaben mit Hilfe des Lerntagebuchs. (3er-Gruppe/ bzw. EA 20 min, *ggf. LMS*)
3. Entwickeln Sie einen vollständigen Bewertungsbogen für den Newsletter. (Plenum, /30 min, *ggf. LMS*)
4. Nennen Sie alle Kohlenhydrate (KH)/Getreidearten bzw. Pseudogetreidearten der jeweiligen Zutatenlisten mit Hilfe der aid-Broschüre und Ihres Fachbuches. (GA *ggf. EA*/30 min, *ggf. Fotos Austausch über LMS je Gruppe*)
5. Erläutern Sie schriftlich die Bedeutung der KH insgesamt. (EA/20 min)
6. Verkosten Sie in Praxis KH und ordnen Sie diese anhand der Süßkraft (AB). (Plenum/EA, 20 min, *Verkostung entfällt ggf. im Distanzunterricht*)
7. Entwickeln Sie eine Übersicht zur Fotosynthese (EA/30 min) und beschreiben Sie anschließend das Schaubild einer Mitschülerin/eines Mitschülers (PA/5 min, *ggf. Videokonferenz*).
8. Strukturieren Sie in einer Tabelle die einzelnen KH (deutsche Bezeichnung/Fachbegriff) mit deren jeweiligen chemischen Grundzusammensetzungen (z. B. Glucose + Glucose) und der ernährungsphysiologischen Bedeutung. (PA/90 min)
9. Fassen Sie wichtige chemische Grundlagen der KH strukturiert zusammen (AB). (EA/60 min)
10. Übernehmen Sie wichtige Fachbegriffe in Ihre Lernkartei. (EA)
11. Beurteilen Sie die Eignung Ihres Müslis/Cerealie im Frühstück (Nährwertberechnung). (GA/Plenum/90 min)
12. freiwillige Zusatzaufgabe: Erstellen Sie einen Steckbrief (digitale Vorlage zum Anpassen: LMS) zu einen der folgenden Pseudogetreide (Amaranth, Buchweizen, Quinoa, Chia). (EA/60 min)
13. Stellen Sie die Informationen nach den Kriterien des erstellten Bewertungsbogens in einem Newsletter (siehe Methodenzettel) zusammen. (GA/90 min/PC-Raum, *ggf. als Gruppe in Distanzunterricht: Nutzung Gruppenräume auf LMS, Ergebnisordner LMS*).

Hilfekarten auf Nachfrage

**Leistungsbewertung:**

1. Newsletter (Lehrkraft, Selbst- u. Fremdbewertung)
2. freiwillige Abgabe von Handlungsergebnissen nach Absprache über Ergebnisordner LMS