Name: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Aufgabe 3: Auswertung

**Bezug zum Lehrplan 21:**

* WAH.4.2.c: Die Schülerinnen und Schüler können Handlungsmöglichkeiten für gesundheitsförderndes Essen und Trinken erkennen sowie Anforderungen bei der Umsetzung diskutieren (z.B. täglicher Flüssigkeitsbedarf, Umgang mit zuckerhaltigen Getränken).
* WAH.4.2.b: Die Schülerinnen und Schüler können Nahrungsmittel über die Sinne vergleichen (z.B. Aussehen, Geruch, Geschmack bei Orangensaft), sensorische Eigenschaften beschreiben (z.B. Farbton, Geruchsintensität, Süssegrad) und Vermutungen formulieren, wie Unterschiede entstehen.
* WAH.4.4.d: Die Schülerinnen und Schüler können Gerichte unter Berücksichtigung von gesundheitlichen und ökologischen Aspekten auswählen und zubereiten (z.B. Energie- und Nährwert von Nahrungsmitteln, nährstofferhaltende Zubereitung, saisonale Nahrungsmittel).
* WAH.4.4.e: Die Schülerinnen und Schüler können Mahlzeiten situationsangepasst planen und zubereiten (z.B. wenig Zeit für die Nahrungszubereitung, Berücksichtigung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten, vorhandene Nahrungsmittel verwerten, finanzielle Möglichkeiten).

**Lernziele:**

* Gerichte aus Rohprodukten, Halbfertig- und Fertigprodukten fachgerecht zubereiten
* Gerichte beurteilen und Erkenntnisse daraus ableiten

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **✓** | **nicht erreicht** | **✓** | **erreicht** | **✓** | **übertroffen** |
| **Kriterium 1**  ***Ihr richtet den Arbeitsplatz sinnvoll ein und bereitet die Gerichte fachgerecht zu (Auftrag 1).*** | | | | | |
|  | Unvollständig eingerichteter Arbeitsplatz; Ablauf wird erschwert. |  | Arbeitsplatz sinnvoll eingerichtet: mise en place, Rüstbecken für Abfälle, … |  | Arbeitsplatz übersichtlich, vollständig eingerichtet; rationelles Arbeiten ist möglich. |
|  | Gericht nicht korrekt zubereitet; Gericht nicht alleine hergestellt. Verpackungsanleitung nicht verstanden. |  | Gericht weitgehend selbständig fachlich korrekt zubereitet; Anleitung(en) auf den Verpackungen umgesetzt. |  | Völlig selbständige Zubereitung, fachlich absolut korrekt. |
|  | Unsorgfältiger Umgang mit Nahrungsmitteln; unnötige Abfälle, Vergeudung. |  | Sorgfältiger Umgang mit Nahrungsmitteln. |  | Wertschätzung im Umgang mit den Nahrungsmitteln sichtbar; dekorativ angerichtet. |
| **Kriterium 2**  ***Die Gerichte sind fachgerecht nach dem vorgegebenen Raster beschrieben und beurteilt (Auftrag 2).*** | | | | | |
|  | Keine/Mangelhafte Kenntnisse, wie man eine Lebensmitteldeklaration liest und interpretiert. |  | Lebensmitteldeklaration weitgehend entschlüsselt, ohne wesentliche Fehler. |  | Lebensmitteldeklaration durchwegs richtig entschlüsselt. Sinn für das Wesentliche festgehalten. |
|  | Materialien (mehrheitlich) nicht der richtigen Gruppe zugeteilt. |  | Materialien meist richtig benannt. Abfälle den richtigen Entsorgungsgruppen zugeordnet. |  | Materialien korrekt benannt und Abfälle den entsprechenden Gruppen zugeteilt. |
|  | Wahrnehmungen mit den Sinnen nicht gemacht oder nicht/nur undifferenziert beschrieben. |  | Jeweilige sinnliche Wahrnehmungen schriftlich festgehalten. |  | Differenzierte Beschreibung der sinnlichen Wahrnehmungen. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Weitere Kriterien undifferenziert/unvollständig festgehalten. |  | Weitere Kriterien festgehalten. |  | Weitere Kriterien differenziert und mit Fachwissen festgehalten. |
|  | Gerichte unvollständig/undifferenziert beurteilt. |  | Gerichte entsprechend den vorgegebenen Kriterien beurteilt. |  | Gerichte mit hohem Mass an Differenziertheit und Fachwissen beurteilt. |
| **Kriterium 3**  ***Die Gesamtbeurteilung ist aus euren Resultaten abgeleitet, die Schlussfolgerungen sind nachvollziehbar begründet (Auftrag 2, 3, 4 inkl. Ergänzung).*** | | | | | |
|  | Gesamtbeurteilung nicht oder ungenügend festgehalten, leitet sich nicht aus den Ergebnissen ab. |  | Gesamtbeurteilung jedes Gerichtes aus den Resultaten abgeleitet. |  | Differenzierte Beurteilung jedes Gerichtes, Vor-/Nachteile auf Kriterien abgestützt. |
|  | Folgerungen sind undifferenziert, Erkenntnisse nicht sichtbar. Antworten nicht aus den Ergebnissen abgeleitet. |  | Wesentliche Vor-/Nachteile für sinnvollen Einsatz von Convenience Produkten genannt. |  | Wesentliche Vor-/Nachteile differenziert aufgeführt, Wechselwirkung von Einsatz und Kauf erkennbar. |
|  | Schlussfolgerungen basieren kaum auf Analyse; wenig oder nicht begründet, schlecht nachvollziehbar, unklar. |  | Schlussfolgerungen basieren auf der Analyse und sind weitgehend nachvollziehbar begründet. |  | Schlussfolgerungen klar aus Analyse abgeleitet und durchwegs klar und nachvollziehbar begründet. |

**Klassenübersicht**

Fairplay beim Einkauf: Aufgabe 3

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Kriterium 1**  Ihr richtet den Arbeitsplatz sinnvoll ein und bereitet die Gerichte fachgerecht zu (Auftrag 1). | | | **Kriterium 2**  Die Gerichte sind fachgerecht nach dem vorgegebenen Raster beschrieben und beurteilt (Auftrag 2). | | | **Kriterium 3**  Die Gesamtbeurteilung ist aus euren Resultaten abgeleitet, die Schlussfolgerungen sind nachvollziehbar begründet (Auftrag 2, 3, 4 inkl. Ergänzung). | | |
| Name | nicht  erreicht | erreicht | übertroffen | nicht  erreicht | erreicht | übertroffen | nicht  erreicht | erreicht | übertroffen |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |