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

Aufgabe 5: Auswertung

**Bezug zum Lehrplan 21:**

* 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).
* 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.4.3.a: Die Schülerinnen und Schüler können die Wahl von Nahrung aus gesundheitlicher Perspektive beurteilen und Handlungsalternativen formulieren.
* WAH.4.3.c: Die Schülerinnen und Schüler können die Auswahl von Nahrung auf Ernährungsempfehlungen abstützen, dabei Interessenskonflikte und unterschiedliche Werthaltungen erkennen und diskutieren.

**Lernziele:**

* Nachhaltiges, der Situation angepasstes Menu planen

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **✓** | **nicht erreicht** | **✓** | **erreicht** | **✓** | **übertroffen** |
| **Kriterium 1** ***Aspekte der Ausgewogenheit und Nachhaltigkeit sind im Menuplan sinnvoll umgesetzt (Auftrag 1).*** |
|  | Schwierigkeiten, den Empfehlungen gerecht zu werden (z.B.: zu viel Fett, Zucker; zu wenig Früchte, Gemüse). |  | Empfehlungen der Nahrungsmittel-Pyramide können mit dem Menu ohne grössere Probleme umgesetzt werden. |  | Menu stellt keine speziellen Bedingungen an die restlichen Mahlzeiten des Tages. |
|  | Keine nennenswerte farbliche Abwechslung innerhalb des Menus; eintönig. |  | Farben variieren innerhalb des Menus. |  | Farben, Formen und Zubereitungsarten variieren innerhalb des Menus. |
|  | Dem Saisonangebot wird keine/zu geringe Beachtung geschenkt. |  | Gewählte Früchte und Gemüse entsprechen dem saisonalen Angebot. |  | Spezialitäten der Jahreszeit werden zusätzlich berücksichtigt (Bsp: Wild, Sauerkraut). |
|  | Mit dem gewählten Menu kann die Nachhaltigkeit kaum/nicht erreicht werden. |  | Menu kann mehrheitlich den Aspekten der Nachhaltigkeit gerecht werden. |  | Menu stellt keine Probleme, den Vorgaben der Nachhaltigkeit gerecht zu werden. |
| **Kriterium 2*****Ihr haltet die Vorgaben von Geld und Zeit mit eurem Menu einhalten (Auftrag 1).*** |
|  | Aufgabe (Zubereitung und schriftliche Arbeiten) kann nicht/nur oberflächlich in der vorgegebenen Zeit gelöst werden. |  | Menu und schriftliche Arbeiten können in der vorgegebenen Zeit gelöst werden. |  | Zubereitungszeit lässt genügend Freiraum für die gemeinsame, vertiefte Beurteilung. |
|  | Gewähltes Menu sprengt den vorgegebenen Budgetrahmen oder lässt keinen Entscheidungsfreiraum. |  | Menu lässt budgetmässig etwas Entscheidungsfreiraum für einen verantwortungsvollen Einkauf. |  | Menu ist so gewählt, dass der Budgetrahmen den verantwortungsvollen Kaufentscheid nicht einschränkt. |

|  |
| --- |
| **Kriterium 3** ***Bedürfnisse der einzelnen Gruppenmitglieder und eure Fertigkeiten in der Küche sind im Menu berücksichtigt (Auftrag 1).*** |
|  | Einzelne Gruppenmitglieder werden übergangen. Diäten, Religionsvorgaben,… werden nicht berücksichtigt. |  | Bedürfnisse der einzelnen Gruppenmitglieder werden bei den Überlegungen mit einbezogen. |  | Wahl des Menus ist ein demokratischer Prozess. Es wird um einen für alle guten Entscheid gerungen. |
|  | Schülerinnen und Schüler sind bei der Zubereitung der Gerichte unter-/überfordert. |  | Küchentechnische Voraussetzungen (wie in WAH erarbeitet) entsprechen dem Anspruchsniveau der Gerichte. |  | Fertigkeiten werden an neuen Gerichten angewendet. |
| **Kriterium 4** ***Die Einkaufsliste ist übersichtlich und vollständig. Die Mengen sind der Gruppe angepasst (Auftrag 3).*** |
|  | Unvollständige Einkaufsliste; es fehlen Zutaten, Unklarheiten. |  | Vollständige Einkaufsliste, klar und verständlich geschrieben. |  |  |
|  | Mengenangaben fehlen ganz oder teilweise, sie entsprechen nicht der Gruppengrösse. |  | Mengenangaben vorhanden und den Verhältnissen der Gruppe angepasst. |  | Restmengen von Nahrungsmitteln werden, so weit als möglich, mit anderen Gruppen koordiniert. |

**Klassenübersicht**

Fairplay beim Einkauf: Aufgabe 5

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Kriterium 1**Aspekte der Ausgewogenheit und Nachhaltigkeit sind im Menuplan sinnvoll umgesetzt (Auftrag 1). | **Kriterium 2**Ihr haltet die Vorgaben von Geld und Zeit mit eurem Menu einhalten (Auftrag 1). | **Kriterium 3**Bedürfnisse der einzelnen Gruppenmitglieder und eure Fertigkeiten in der Küche sind im Menu berücksichtigt (Auftrag 1). | **Kriterium 4**Die Einkaufsliste ist übersichtlich und vollständig. Die Mengen sind der Gruppe angepasst (Auftrag 3). |
| Name | nichterreicht | erreicht | übertroffen | nichterreicht | erreicht | übertroffen | nichterreicht | erreicht | übertroffen | nichterreicht | erreicht | übertroffen |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |