

## Aufgabe 6: Einkaufen und Zubereiten mit Köpfchen

### LERNZIELE:

- Nahrungsmittel überlegt einkaufen und zubereiten
- Arbeitsergebnis und Teamarbeit anhand der vorgegebenen Kriterien begutachten

### Achte auf die Beurteilungskriterien:

1. Ihr wählt die Einkaufsstellen so, dass ein verantwortungsvoller Nahrungsmiteleinkauf möglich wird (Auftrag 1).
2. Beim Einkauf wählt ihr Produkte, die den Aspekten der Nachhaltigkeit am besten gerecht werden (Auftrag 1).
3. Ihr berücksichtigt den Zeit- und Arbeitsplan und korrigiert ihn, wenn nötig (Auftrag 1).
4. Ihr beurteilt eure Arbeit und Arbeitsweise gemeinsam und nachvollziehbar. Schlussfolgerungen sind begründet (Auftrag 2).

**Ihr habt in eurer Gruppe ein Menu nach vorgegebenen Kriterien zusammengestellt, die Arbeit geplant und den Einkaufszettel geschrieben.**

### 1. Einkauf nach Aspekten der Nachhaltigkeit

- Kauft die Zutaten für das selbstgewählte Menu nach den Aspekten der Nachhaltigkeit überlegt ein, bereitet es zu und begutachtet eure Arbeit.

### Ergänzende Hinweise:

- Geld: - .....Fr. pro Person stehen für den Einkauf zur Verfügung  
 - Für die Abrechnung braucht ihr alle Kassabelege. Einkäufe, die nicht mit einem Beleg nachgewiesen werden können, müssen selber bezahlt werden.
- Aspekte der Nachhaltigkeit: - .....
- Essenszeit: - Das Essen muss in allen Gruppen um ..... servierbereit sein.
- Gemeinsame Arbeiten: - Einkauf der Zutaten  
 - Zeit- und Arbeitsplanung aus dem letzten Halbttag überprüfen, evtl. korrigieren  
 - Beurteilung der Arbeit gemäss Formular
- Abgaben am Schluss: - ausgefülltes Beurteilungsblatt  
 - Abrechnung



## 2. Gruppenbeurteilung - Einkaufen mit Köpfchen

Beurteilt euren Einkauf und eure Arbeit anhand der untenstehenden Kriterien.

- Überprüft jede eingekaufte Zutat mit den ersten drei Kriterien und beurteilt sie in Bezug auf nicht erreicht, erreicht, übertroffen.
- Formuliert eure Feststellungen in Stichworten fachlich korrekt.
- Beurteilt ebenso eure Zeit- und Arbeitsplanung.
- Beurteilt ebenso eure Teamarbeit.

Datum: ..... Gruppe: .....

Menu: .....

Kriterien	nicht erreicht	erreicht	übertroffen
<b>Grundsätze der Menuplanung</b> (Farben, Preis, Nahrungsmittel-Pyramide, Menge, Abwechslung)			
<b>Wahl der Geschäfte</b> (ermöglichen verantwortungsvollen Einkauf)			
<b>Grundsätze der Nachhaltigkeit</b> (Herkunft, Produktionsweisen, Frischprodukte, Verpackung, sozial verträglich)			
<b>Zeit- und Arbeitsplanung</b> (Arbeiten erledigt, auch gemeinsame; Gerichte nicht zu früh/zu spät fertig)			
<b>Teamarbeit</b> (Umgang mit verschiedenen Meinungen, Fällen von Gruppenscheiden; Aufteilen der Arbeiten)			

## 3. Gesamtbeurteilung

- Formuliert eure Beurteilungen und Schlussfolgerungen klar und verständlich.
- Begründet sie anschliessend.

Das ist uns leicht gefallen: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Das hat uns Schwierigkeiten gemacht: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Beurteilung über die ganze Arbeit hinweg:**     nicht zufrieden     zufrieden     sehr zufrieden

## 2. Schlussfolgerungen

Das haben wir aus dieser Arbeit gelernt? (Aus Gelungenem wie aus gemachten Fehlern):

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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

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

## Aufgabe 6: 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, nährstoffhaltende Zubereitung, saisonale Nahrungsmittel).
- WAH.3.3.a: Die Schülerinnen und Schüler können Konsumangebote unter Berücksichtigung von Produktinformationen und weiteren Kriterien vergleichen (z.B. Materialeigenschaften, Praktikabilität; ökologische Kriterien bei Herstellung, Nutzung, Entsorgung).
- WAH.5.1.c: Die Schülerinnen und Schüler können alltägliche Arbeiten organisiert und effizient ausführen (z.B. Arbeitsverteilung und -koordination im Team, Geräteeinsatz bei der Nahrungszubereitung).

### Lernziele:

- Nahrungsmittel überlegt einkaufen und zubereiten
- Arbeitsergebnis und Teamarbeit anhand der vorgegebenen Kriterien begutachten

✓	<b>nicht erreicht</b>	✓	<b>erreicht</b>	✓	<b>übertroffen</b>
---	-----------------------	---	-----------------	---	--------------------

#### Kriterium 1

**Ihr wählt die Einkaufsstellen so, dass ein verantwortungsvoller Nahrungsmiteleinkauf möglich wird (Auftrag 1).**

Eingekauft wird alles im nächstliegenden Geschäft, die Umsetzbarkeit der Kriterien ist nicht massgebend.	Wahl der Geschäfte ermöglicht weitgehend das Umsetzen der Kriterien der Nachhaltigkeit.	Mitberücksichtigt werden auch «alternative» Einkaufsmöglichkeiten wie direkt ab Hof, vom Produzenten, Claro etc.
Wahl der Geschäfte entspricht nicht dem bestmöglichen Angebot vor Ort.	Wahl der Geschäfte entspricht dem bestmöglichen Angebot vor Ort.	Kreative, sinnvolle Lösungen, um den Einkauf zu optimieren.

#### Kriterium 2

**Beim Einkauf wählt ihr Produkte, die den Aspekten der Nachhaltigkeit am besten gerecht werden (Auftr. 1).**

Zutaten (die leicht durch einheimische Produkte ersetzt werden könnten) stammen aus dem Ausland.	Zutaten stammen aus der Schweiz oder, wo nicht anders möglich, aus dem nahen Ausland.	Die Frischprodukte stammen aus regionalem Anbau. Unvermeidbare Importe sind «Fair Trade»-Produkte.
Keine Labelprodukte, resp. die Produktionsweisen nicht beachtet.	Produktionsweisen entsprechen dem Standard der integrierten Produktion. Wo möglich Freilandprodukte gewählt.	Für Gemüse, Früchte und Fleisch biologisch produzierte Produkte (oder entsprechende Produktionsweisen) gewählt.
Zutaten weisen hohen Verarbeitungsgrad auf; Halbfertig- und Fertigprodukte problemlos ersetzbar.	Vorwiegend Rohprodukte, Halbfertig- und Fertigprodukte nur dort, wo sie auch Sinn machen.	Menu und Zutaten so gewählt, dass keine Halbfertig- und Fertigprodukte gekauft werden müssen.
Den Verpackungen keine Aufmerksamkeit geschenkt; nicht recycelbare Verpackungen, Alternativen möglich.	Verpackungen entsprechen der Faustregel «Die leichteste Verpackung ist die beste».	Minimieren von Abfall wurde bewusst beachtet und konsequent durchgehalten.

### Kriterium 3

**Ihr berücksichtigt den Zeit- und Arbeitsplan und korrigiert ihn wenn nötig (Auftrag 1).**

	Planung weist grobe Fehler auf; Arbeiten nicht/ nur zum Teil oder viel zu früh/zu spät fertig.		Arbeits- und Zeitplanung stimmt: Essen zur Zeit bereit und alle Aufgaben am Schluss der Lektion erledigt.		Aufgaben so koordiniert, dass geeignete Abfolge und harmonisches Zusammenwirken in der Gruppe möglich wird.
	Keine gemeinsamen Zeiten oder sie werden nicht effizient für das Lösen der gemeinsamen Aufgaben genutzt.		Geplante, gemeinsame Zeiten für die Lösung der gemeinsamen Aufgaben genutzt.		Gemeinsame Zeiten zusätzlich als Standortbestimmungen und gegebenenfalls für Korrekturen genutzt.

### Kriterium 4

**Ihr beurteilt eure Arbeit gemeinsam und nachvollziehbar. Schlussfolgerungen sind begründet (Auftrag 2).**

	Beurteilung wird nicht gemeinsam gemacht und/oder ist undifferenziert, unkritisch.		Arbeit wird in der Gruppe differenziert beurteilt.		Arbeit wird kritisch betrachtet und einzelne Punkte diskutiert.
	Konflikte/Meinungsverschiedenheiten werden unterdrückt, nicht wahrgenommen, nicht gelöst.		Auftretende Konflikte/Meinungsverschiedenheiten werden fair gelöst.		Wohltollendes Klima, Meinungsverschiedenheiten münden in fruchtbare Gespräche.
	Keine oder kaum begründete Schlussfolgerungen.		Schlussfolgerungen sind verständlich und nachvollziehbar begründet.		Schlussfolgerungen sind differenziert, fachlich korrekt und nachvollziehbar begründet.



## Aufgabe 6: Einkaufen und Zubereiten mit Köpfchen

### Aufgabenstellung:

- Nahrungsmittel einkaufen und gewähltes Menu zubereiten
- Gesamte Arbeit in der Gruppe beurteilen

### Lernziele:

- Nahrungsmittel überlegt einkaufen und zubereiten
- Arbeitsergebnis und Teamarbeit anhand der vorgegebenen Kriterien begutachten

### Hinweise:

- Vorkenntnisse:
  - Grundlagen der Nahrungszubereitung
  - möglich als Einstieg für die Konsumentenschulung und für Schlussevaluation
- Sozialform: GA
- Material: Geldbetrag pro Gruppe
- Wird Aufgabe 5+6 an zwei aufeinanderfolgenden Halbtagen gestellt, können die Auswertungsraster zusammengenommen und besprochen werden.

### 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).  
Direktlink: <http://v-ef.lehrplan.ch/101H3RL2tWGbETbdUqpVyUFhPzvtcv5Gn>
- 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, nährstoffhaltende Zubereitung, saisonale Nahrungsmittel).  
Direktlink: <http://v-ef.lehrplan.ch/101h7gZha7a9nJThcFasTHKxrgMag2GBk>
- WAH.3.3.a: Die Schülerinnen und Schüler können Konsumangebote unter Berücksichtigung von Produktinformationen und weiteren Kriterien vergleichen (z.B. Materialeigenschaften, Praktikabilität; ökologische Kriterien bei Herstellung, Nutzung, Entsorgung).  
Direktlink: <http://v-ef.lehrplan.ch/101ZHcUZDTWrkEbWbgefCFabuVPdc6gA3>
- WAH.5.1.c: Die Schülerinnen und Schüler können alltägliche Arbeiten organisiert und effizient ausführen (z.B. Arbeitsverteilung und -koordination im Team, Geräteeinsatz bei der Nahrungszubereitung).  
Direktlink: <http://v-ef.lehrplan.ch/101r8LMBL55tLkEDxcDphHdadfxyBd6PR>