

Ablauf Station „Trinkprofi“

Allgemeine Information:

- Sie können individuell entscheiden, welche Aufgaben Ihre Schüler:innen digital oder analog bearbeiten sollen. Schauen Sie sich am besten im Vorfeld die digitale Version im Netz an <https://www.verbraucherzentrale.de/verbraucherzentrale/interaktives-lernmodul-station-trinkprofi-67114>.
- Für die digitale Version befindet sich auf dem Tischaufsteller ein QR-Code, welchen die SuS mit ihren elektronischen Geräten scannen können.
- Aufgaben, welche mit *Sternchen* markiert sind, sind Zusatzaufgaben. Sie können entscheiden, ob die SuS diese zusätzlich bearbeiten sollen.
- Vor den jeweiligen Aufgaben befinden sich folgende Icons: bedeutet „Einzelarbeit“, bedeutet „Gruppenarbeit“.
- Am besten nehmen Sie die nun die Arbeitsblätter zur Hand, sodass Sie den Ablauf und die jeweilige Aufgabe besser verstehen, visualisieren und erklären können.
- Die SuS haben pro Aufgabe etwa 20 Minuten Zeit.

Aufgabe 1: Zucker-Challenge „Wie viele Zuckerwürfel stecken in welchem Getränk?“

Ziele:

- Der Zuckergehalt von Getränken wird durch Getränkedosenkarten und dem Zuordnen von Zuckerwürfelkarten erlernt.
- SuS informieren sich über den Zuckergehalt von Getränken und lernen damit ihre Getränke besser einschätzen zu können.
- Überblick über den Zuckergehalt der beliebtesten Getränke eines Standardsortimentes.

Material:

- DIN A4 „Arbeitsblatt Trinkprofi“ Aufgabe 1
- DIN A4 „Tischaufsteller Station Trinkprofi“ mit QR-Code, laminiert
- DIN A5 „Tischaufsteller Zucker-Challenge“, laminiert
- DIN A5 7 „Lebensmittelkarten“, laminiert (alternativ können Sie auch die einzelnen Getränke kaufen und diese verwenden: Arizona Eistee Lemon; Coca Cola; Durstlöscher Apfel Orange Zitrone; Fanta Orange; Lipton Eistee Sparkling Pfirsich; Moloko; Uludağ Gazoz grün)
- DIN A5 7 „Zuckerwürfelkarten“, laminiert
- DIN A5 7 „Lösungskarten Lebensmittel + Zuckerwürfel“, laminiert (für die Abschlussrunde)
- DINA A4 „Abstimmung Schüler Zucker-Challenge“
- Tischhalterungen
- Stifte

Vorbereitung:

1. Die Tische als Gruppentische zusammenstellen. Darauf das „Arbeitsblatt Trinkprofi“, die „Lebensmittelkarten“ (oder Getränke), „Zuckerwürfelkarten“ und „Abstimmung Schüler Zucker-Challenge“ sowie Stifte bereitstellen.
2. Stecken Sie den „Tischaufsteller Station Trinkprofi“ mit dem QR-Code und den „Tischaufsteller Zucker Challenge“ in je eine Tischhalterung.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Durchführung:

Erklären Sie den SuS den Ablauf der Station.

Zeigen Sie auf, dass  für „Einzelarbeit“ und  für „Gruppenarbeit“ steht.

Zuerst sollen die SuS den Einleitungstext durchlesen.

Die Nummer 1 ist eine Gruppenaufgabe. Hierzu sollen die SuS einzeln die Aufgabe lesen. Die SuS sollen sich die Getränkedosen und die Bilder mit den Zuckerwürfelpyramiden anschauen und diese einander zuordnen. Die Ergebnisse sollen auf dem Blatt „Abstimmung Schüler Zucker Challenge“ notiert werden. Das Blatt soll ein:e Schüler:in für die Abschlussrunde behalten.

Aufgabe 2: Infused Water – selber mixen

Ziele:

- SuS lernen Alternativen aus Leitungswasser kennen und sollen ihr Geschmackserlebnis reflektieren.
- SuS lernen durch praktisches Umsetzen von Infused Water Rezepten, dass Leitungswasser auch schmecken kann; Anregung der Geschmacksknospen.
- Inspirationen zu kostengünstigen und gesunden Getränkealternativen.

Material:

- DIN A4 „Arbeitsblatt Trinkprofi“ Aufgabe 2
- DIN A4 Tischaufsteller „Station Trinkprofi“ mit QR-Code, laminiert
- DIN A5 Tischaufsteller „Zucker-Challenge“, laminiert
- Tischhalterung
- 2 Karaffen
- 2 Rührlöffel
- 2 Frühstücksbrettchen
- 2 Obstmesser
- 1 Küchenrolle
- Pappbecher
- 2 Zitronen
- 1 Gurke
- 2 Bio-Äpfel
- 2 Zimtstangen
- Leitungswasser

Vorbereitung:

1. Die Tische als Gruppentische zusammenstellen. Darauf alle Arbeitsblätter sowie Stifte bereitstellen.
2. Stecken Sie den „Tischaufsteller Station Trinkprofi“ mit dem QR-Code und den „Tischaufsteller Zucker Challenge“ in je eine Tischhalterung.
3. Danach stellen Sie die Materialien der 2 verschiedenen Infused Water zusammen und stellen diese getrennt voneinander auf den Tisch. Die Küchenrolle kann in die Mitte des Tisches:
 - Stellen Sie 1 Karaffe, 1 Rührlöffel, 1 Frühstücksbrettchen, 1 Obstmesser, 1/2 der benötigten Pappbecher, 2 Zitronen und 1 Gurke zusammen.
 - Stellen Sie danach 1 Karaffe, 1 Rührlöffel, 1 Frühstücksbrettchen, 1/2 der benötigten Pappbecher, 2 Bio-Äpfel und 2 Zimtstangen zusammen.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Durchführung:

Erklären Sie den SuS den Ablauf der Station.

Zeigen Sie auf, dass für „Einzelarbeit“ und für „Gruppenarbeit“ steht.

Die Nummer 2 ist eine Gruppenaufgabe. Hierzu sollen die SuS einzeln die Aufgabe lesen und sich in zwei Gruppen „Gruppe 1: Apfel-Zimt-Wasser“ und „Gruppe 2: Zitronen- Gurken-Wasser“ einteilen.

- Gruppe 1 liest sich einzeln das Rezept „Apfel-Zimt-Wasser“ durch. Die SuS sollen eigenständig besprechen, wer welche Zubereitungsschritte ausführt. Der Bio-Apfel soll gewaschen, in feine Scheiben geschnitten werden, die Zimtstange halbiert und zusammen in die Karaffe gegeben werden.
- Gruppe 2 liest sich einzeln das Rezept „Zitronen-Gurken-Wasser“ durch. Die SuS sollen eigenständig besprechen, wer welche Zubereitungsschritte ausführt. Die Bio-Zitrone und -Gurke sollen gewaschen, in Scheiben geschnitten und zusammen in die Karaffe gegeben werden.

Beide Karaffen sollen mit Wasser aufgefüllt, mit einem Löffel umgerührt werden. Nach 5-10 Minuten können beide Infused Water von allen SuS probiert werden.

Aufgabe 3: Wie haben dir die Infused Water geschmeckt?

Ziele:

- Nach der Herstellung des Getränks soll bei einer anschließenden Selbstreflexion das neu probierte Getränk noch einmal analysiert und bewertet werden.
- Offenheit und Selbstreflexion.

Material:

- DIN A4 „Arbeitsblatt Trinkprofi“ Aufgabe 3
- DIN A4 „Tischaufsteller Station Trinkprofi“ mit QR-Code, laminiert
- DIN A5 „Tischaufsteller Zucker-Challenge“
- DIN A5 „Trinkprofirezepte Infused Water“, laminiert
- Tischhalterung
- Stifte

Vorbereitung:

1. Kopieren Sie das Arbeitsblatt für jede:n einzelne/n Schüler:in und legen Sie diese auf die Tische.
2. Die Tische als Gruppentische zusammenstellen. Darauf die kopierten „Arbeitsblätter Trinkprofi“ sowie Stifte bereitstellen.
3. Stecken Sie den „Tischaufsteller Station Trinkprofi“ mit dem QR-Code und den „Tischaufsteller Zucker Challenge“ in je eine Tischhalterung.

Durchführung:

Erklären Sie den SuS den Ablauf der Station.

Zeigen Sie auf, dass für „Einzelarbeit“ und für „Gruppenarbeit“ steht.

Die Nummer 3 ist eine Einzelaufgabe. Hierzu sollen die SuS einzeln die Aufgabe lesen, einen Smiley nach Wahl ankreuzen und die 3 genannten Fragen beantworten.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

To Do für Abschlussrunde:

!Bearbeiten die SuS Aufgabe 4, kommt die Abschlussrunde erst nach Aufgabe 4!

Falls die SuS nicht die freiwillige Aufgabe 4 machen sollen, können Sie nach der Bearbeitung der Aufgabe 3 die Ergebnisse der Aufgabe 1 bis 3 mit der Klasse besprechen und zusammenfassen.

- Aufgabe 1: Die SuS tragen ihre Ergebnisse der Zucker-Challenge vor. Legen Sie dann die jeweiligen „Lösungskarten Lebensmittel + Zuckerwürfel“ zu den passenden Getränken und korrigieren sie ggf. die Ergebnisse der SuS.
- Aufgabe 2 und 3: In der Klasse wird dann eine Diskussion über zuckerfreie Getränkealternativen auf Basis des zuvor Gelernten gestartet. Dabei sollen sie auf die geschmacklichen Erfahrungen des probierten Infused Waters eingehen.

Geben Sie nach der Besprechung den SuS jeweils die „Trinkprofile“rezepte“. Diese können die SuS dann daheim zubereiten und probieren.

Aufgabe 4: Lückentext (Zusatz)

Ziele:

- SuS überprüfen ihr gelerntes Wissen über Zuckergehalt von Getränken.
- Lernzielkontrolle.
- SuS lernen die Vorteile von Leitungswasser als Getränk.
- Erweiterung der Produktvielfalt und des Allgemeinwissens.

Material:

- DIN A4 „Arbeitsblatt Trinkprofi“ Aufgabe 4
- DIN A4 „Trinkprofile“rezepte“, laminiert
- DIN A4 Tischaufsteller „Station Trinkprofi“ mit QR-Code, laminiert
- DIN A5 Tischaufsteller „Zucker-Challenge“, laminiert
- DIN A4 „Lösungsblatt Lückentext“ (für die Abschlussrunde)
- Tischhalterungen
- Stifte

Vorbereitung:

1. Kopieren Sie das „Arbeitsblatt Nr. 4 für jede:n einzelne/n Schüler:in.
2. Die Tische als Gruppentische zusammenstellen. Darauf das „Arbeitsblatt Trinkprofi“ sowie Stifte bereitstellen.
3. Stecken Sie den „Tischaufsteller Station Trinkprofi“ mit dem QR-Code und den „Tischaufsteller Zucker Challenge“ in je eine Tischhalterung.

Durchführung:

Erklären Sie den SuS den Ablauf der Station.

Zeigen Sie auf, dass für „Einzelarbeit“ und für „Gruppenarbeit“ steht.

Die Nummer 4 ist eine freiwillige Einzelaufgabe. Hierzu sollen die SuS einzeln die Aufgabe lesen und den Lückentext mithilfe der genannten Begriffe beantworten.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

To Do für Abschlussrunde:

Nachdem alle SuS die Aufgabe 4 einzeln bearbeitet haben, können Sie die Ergebnisse der Aufgaben 1-4 mit der Klasse besprechen und zusammenfassen.

- Aufgabe 1: Die SuS tragen ihre Ergebnisse der Zucker-Challenge vor. Legen Sie dann die jeweiligen „Lösungskarten Lebensmittel + Zuckerwürfel“ zu den passenden Getränken und korrigieren sie ggf. die Ergebnisse der SuS.
- Aufgabe 2 und 3: In der Klasse wird dann eine Diskussion über zuckerfreie Getränkealternativen auf Basis des zuvor Gelernten gestartet. Dabei sollen sie auf die geschmacklichen Erfahrungen des probierten Infused Waters eingehen.
- Aufgabe 4: Die SuS tragen ihre Ergebnisse des Lückentextes vor. Legen Sie dann die jeweiligen „Lösungsblatt Lückentext“ auf die Tische und korrigieren sie ggf. die Ergebnisse der SuS.
- Diskussion über „was haben die SuS gelernt?“, „was hat die SuS erstaunt?“, „würden die SuS die Getränke auch privat nachmachen?“, „sind Infused Water eine gute Alternative zu den Softdrinks?“...

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages