

EVALUATION (BETREUER/LEHRER)

EVALUATION MODUL 2: DAS VERARBEITEN VON LEBENSMITTELN

KURS: VERMEIDUNG VON ÜBERGEWICHT BEI MENSCHEN MIT DOWN-SYNDROM

DATUM:.....

ORGANISATION :.....

LEHRER:.....

SCHÜLER:.....

KODIERUNG 1. (Nicht erworben) **2.** (Im Prozess) **3.** (Erworben)

Hier sehen Sie die Inhalte und Fähigkeiten, die in den Lernmaterialien vermittelt werden.

	INHALTE	1 - 3		FÄHIGKEITEN	1 - 3
1	Der Unterschied zwischen natürlichen und industriell verarbeiteten Lebensmittel.		1	Sie/er kann den Unterschied zwischen natürlichen und industriell verarbeiteten Lebensmittel erkennen.	
2	Der Unterschied zwischen selbstgekochem Essen und Fertiggerichten.		2	Sie/er kann den Unterschied zwischen selbstgekochem Essen und Fertiggerichten erkennen.	
3	Zu wissen, an welcher Stelle Lebensmittel im Kühlschrank aufbewahrt werden.		3	Sie/er kann Lebensmittel an die richtige Stelle im Kühlschrank einräumen.	
4	Zu wissen, wie Lebensmittel im Kühlschrank aufbewahrt werden.		4	Sie/er kann Lebensmittel richtig im Kühlschrank aufbewahren (verpackt in Dosen, abgedeckt, etc.).	
5	Die Etiketten von Verpackungen zu verstehen (Inhaltsstoffe, Ablaufdatum, etc.).		5	Sie/er kann die Etiketten von Verpackungen verstehen (Inhaltsstoffe, Ablaufdatum, etc.).	

6	Zu wissen, wie man sich auf einen Einkauf vorbereitet.		6	Sie/er kann weiß, dass man nicht hungrig einkaufen gehen sollte.	
7	Eine Einkaufsliste zu erstellen, bevor man einkaufen geht.		7	Sie/er erstellt eine Einkaufsliste.	
8	Basiszutaten für ein eigenes Gericht zu kennen.		8	Sie/er kennt die Grundzutaten für ein eigenes Gericht.	
9	Den Umgang mit abgelaufenen Lebensmitteln.		9	Sie/er weiß, dass abgelaufenen Lebensmittel entsorgt werden sollten.	
10	Zu wissen, dass zuckerhaltige oder fetthaltige Lebensmittel nicht gesund sind.		10	Sie/er weiß, dass zuckerhaltige oder fetthaltige Lebensmittel nicht gesund sind.	

EVALUATION (FAMILIE)

EVALUATION MODUL 2: DAS VERARBEITEN VON LEBENSMITTELN

EVALUATION (FAMILIE)

DATUM:.....

SCHÜLER:.....

KODIERUNG: 1. (Gar nicht) 2. (Unter Beaufsichtigung) 3. (Selbstständig)

Hier sehen Sie die Inhalte und Fähigkeiten, die in den Lernmaterialien vermittelt werden.

	FÄHIGKEITEN	1 - 3	BEOBACHTUNGEN
1	Sie/er kann den Unterschied zwischen natürlichen und industriell verarbeiteten Lebensmittel erkennen.		
2	Sie/er kann den Unterschied zwischen selbstgekochtem Essen und Fertiggerichten erkennen.		
3	Sie/er kann Lebensmittel an die richtige Stelle im Kühlschrank einräumen.		
4	Sie/er weiß, welche Lebensmittel in den Kühlschrank , in die Speisekammer oder ins Gefrierfach gehören.		
5	Sie/er kann übrig gebliebene Lebensmittel richtig im Kühlschrank aufbewahren (verpackt in Dosen, abgedeckt, etc.).		
6	Sie/er kann anhand der Etiketten erkennen, ob ein Produkt gesund ist (Faustregel: Je mehr Inhaltsstoffe, desto ungesünder).		

7	Sie/er weiß, dass zuckerhaltige oder fetthaltige Lebensmittel (Faustregel: 15g) nicht gesund sind und versucht, diese zu vermeiden.		
8	Sie/er erstellt eine Einkaufsliste vor dem Einkauf im Supermarkt.		
9	Sie/er überlegt sich ein Rezept für ein Gericht und erstellt eine entsprechende Einkaufsliste .		
10	Sie/er lernt, das Ablaufdatum richtig zu erkennen und zu wissen, was mit abgelaufenen Lebensmitteln passieren sollte (wegwerfen).		
11	Sie/er kann die Portionsgröße auf der Packung erkennen.		
12	Sie/er hat für diese Woche einen gesunden Vorsatz getroffen.		