| | | |
|---|---|---|
| OSZ GASTGEWERBE BRILLAT-SAVARIN-SCHULE | Technologie/Arbeiten in der Küche<br>Koch/Köchin sowie Gastgewerbliche Berufe<br>Gesunde Ernährung<br>Speisen und Getränke professionell beurteilen | 1. Halbjahr<br>2. Turnuswoche<br>Gesunde Ernährung |

Lernsituation:
Das Hotel Brillat-Savarin plant sein Profil im Hinblick auf das Speisen- und Getränkeangebot neu auszurichten. Die Richtlinien Der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sollen berücksichtigt und ein eigener Qualitätsstandard geschaffen werden. Der Hotelmanager beauftragt Sie deshalb, sich mit den Lebensmittelinhaltsstoffen sowie deren Aufgaben und Funktionen im Körper, zu befassen.

Lernaufgaben:

1. **Formulieren** Sie Überschriften für die einzelnen Textschnitte im Skript zum Thema Lebensmittelinhaltsstoffe.

2. **Vervollständigen** Sie im Skript die Übersicht zu Lebensmittelinhaltsstoffen mithilfe des Fachtextes.

3. **Nennen** Sie die D-A-CH-Referenzwerte für Kohlenhydrate, Fette und Eiweiße anhand der Homepage der DGE.

   https://www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte/

4. **Erläutern** Sie, was man nach den gesetzlichen Bestimmungen unter dem Begriff Lebensmittel versteht.