

Vorschlag 2: Vom Acker bis zum Teller – der Weg der Lebensmittel

BASISINFO:

Titel	Vom Acker bis zum Teller – der Weg der Lebensmittel
Untertitel	Wie entstehen Lebensmittel, und wie gelangen sie auf unseren Tisch?
Kurzbeschreibung	In diesem Modul erarbeiten die TeilnehmerInnen Hintergrundwissen über die Herkunft von Lebensmitteln und verfolgen ausgewählte Lebensmittel von der Produktion über den Handel bis zum/zur KonsumentIn. Sie gewinnen Erkenntnisse aus verschiedenen Perspektiven und werden zu Partizipation und Handlungsfähigkeit zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen angeregt.
Kompetenz-orientierte Ziele	<ul style="list-style-type: none"> • Die TeilnehmerInnen wissen über die Herkunft und die Verarbeitungsschritte ausgewählter Lebensmittel Bescheid. Dieser Informationsgewinn bahnt die Grundlagen für reflektierendes Verbraucherverhalten an. • Die TeilnehmerInnen sind in der Lage, sich auf altersgemäße Weise Informationen zu ausgewählten Lebensmitteln durch Internetrecherche sowie durch Befragung von ExpertInnen zu beschaffen, diese zu interpretieren und gemeinsam zu diskutieren. • Die TeilnehmerInnen können in ihrem Wirkungsbereich Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen entwickeln, anwenden und an andere Menschen weitergeben.
Altersgruppe	11-14 Jahre
Themenbereiche	Sprache, Naturwissenschaften, Gesundheit, Wirtschaft
Dauer	3,5 Stunden (exkl. Exkursion)
Methoden	Brotverkostung Plakatgestaltung zur Darstellung der Lebensmittelkette WebQuest Exkursion Planen, Durchführen und Dokumentieren eines Interviews
Materialien	<ul style="list-style-type: none"> • Brot in entsprechender Menge (jede/r TeilnehmerIn soll eine Scheibe bekommen) • Brotmesser • Plakat • Plakatschreiber • Kleber oder Klebeband • Ausgedruckte Bilder aus dem Arbeitsmaterial • Beamer • Fotokamera und/oder Filmkamera und/oder Audioaufnahmegerät • Computer mit Internetverbindung pro Kleingruppe <p><u>Für jede/n TeilnehmerIn:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kopie der Arbeitsblätter • Schreibmaterial

Lebensmittel sind kostbar – Unterrichtsentwürfe für die Sekundarstufe

<p>Besondere Hinweise</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diese Einheit bietet die Möglichkeit, sich durch die aufeinander aufbauenden Phasen intensiv mit dem Thema zu beschäftigen. Das didaktische Material ist so konzipiert, dass jede Einheit gut individuell gekürzt werden kann, falls weniger Zeit zur Verfügung steht. • Falls nicht genug Internetplätze vorhanden sind, können für die Recherche die Informationen der angegebenen Links auch ausgedruckt werden. Selbstverständlich können die Informationen auch anders eingeholt werden (Bücher, Befragen von ExpertInnen, ...)
<p>Eignung für ...</p>	<p>Schulisch, außerschulisch</p>
<p>Konnex zum Lehrplan</p>	<p>Biologie und Umweltkunde AHS und HS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Themenkreis Ökologie und Umwelt (...) Ziel ist eine solide Basis für umweltfreundliches Handeln und Verhalten, welche sich aus Umweltwissen, Umweltbewusstsein und ökologischer Handlungskompetenz zusammensetzt. Naturbegegnungen sind vorzusehen. (...) Auch sollen konkrete Aktivitäten im Sinne der Ökologisierung der Schule gefördert werden.“ (1.-4.Klasse) • „Mensch und Gesundheit“ wird in jeder Schulstufe anhand ausgewählter Themenstellungen bearbeitet, die Fragen zu Gesundheit und Lebensstil sowie soziale und ethische Aspekte beinhalten.“ (1.-4. Klasse) <p>Deutsch AHS und HS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Der Deutschunterricht soll Urteils- und Kritikfähigkeit, Entscheidungs- und Handlungskompetenzen weiterentwickeln. Er soll die Auseinandersetzung mit Werten im Hinblick auf ein ethisch vertretbares Menschen- und Weltbild fördern.“ (1.-4. Klasse) • „Sprache als Trägerin von Sachinformationen – aus verschiedenen Bereichen Informationsquellen erschließen.“ (1.-4. Klasse) • „Informationen für bestimmte Zwecke bearbeiten sowie schriftlich und mündlich vermitteln: Das Wesentliche aus Gehörtem, Gesehenem und Gelesenem wirkungsvoll und anschaulich mündlich und schriftlich präsentieren und erklären.“ (1.-4. Klasse) <p>Geografie und Wirtschaftskunde AHS und HS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Erkennen, wie Güter in Betrieben verschiedener Art und Größe in unterschiedlichen Organisationsformen erzeugt werden. Erfassen der Auswirkungen von Betrieben und Produktionsprozessen auf die Umwelt.“ (2. Klasse) <p>Ernährung und Haushalt HS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Themenbereich Verbraucherbildung und Gesundheit soll zu einem gesundheitlich, ökologisch und ökonomisch orientierten Umgang mit Ressourcen im Haushalt (physische und psychische Arbeitskraft, Zeit, natürliche Ressourcen, Geld und Güter) führen.“ (2.-3. Klasse)
<p>Quellen</p>	<p>http://www.lebensministerium.at/lebensmittel/kostbare_lebensmittel.html</p>
<p>Nächster Umsetzungsvorschlag</p>	<p>„Lebensmittel im Müll – nicht bei uns!“</p>

ABLAUF:

Phase 1	Einführung: Wie entstehen Lebensmittel, und wie kommen sie auf unseren Tisch?
Dauer	30 Minuten
Beschreibung	<p>Die anleitende Person hat frisches Brot mitgebracht. Am Beginn der Einheit wird das Brot aufgeschnitten, und jede/r TeilnehmerIn bekommt eine Scheibe davon. Die/der PädagogIn leitet zum Wahrnehmen mit allen Sinnen an: Wie riecht das Brot? Wie sieht es aus? Wie fühlt es sich an? Wie schmeckt es? Während das Brot gemeinsam verspeist wird, kann ein kurzes Gespräch stattfinden: Welche Bedeutung hat Brot für mich? Wie oft esse ich Brot und Gebäck? Welche Sorten habe ich am liebsten? Könnte ich auf Brot verzichten?</p> <p>Nun wird überlegt: Wie wird Brot hergestellt, und welche Stationen durchläuft es, bevor es auf unseren Tisch gelangt? Zur Illustration werden die Bilder aus dem Arbeitsmaterial zu den einzelnen Stationen auf ein Plakat geklebt und die wichtigsten Stichwörter dazugeschrieben.</p> <p>Wenn alle Stationen auf dem Plakat erfasst wurden, wird besprochen, wo entlang dieser Produktions- und Handelskette überall Lebensmittelabfälle entstehen können. (Hintergrundinformationen für die anleitende Person finden sich im Arbeitsmaterial). Bei jeder Station werden auf dem Plakat nun Stichworte dazu ergänzt.</p>
Dateien	Arbeitsmaterial: „Die Produktions- und Handelskette von Brot und Gebäck“
Phase 2	WebQuest: Vom Acker bis zum Teller
Dauer	50 Minuten
Beschreibung	<p>In Kleingruppen wird im Web anhand ausgewählter Beispiele (Apfel, Erdapfel/Kartoffel, Brot, Milch, Schweinefleisch) recherchiert, wie die einzelnen Lebensmittel produziert und verarbeitet werden bzw. wo überall Lebensmittelabfälle entstehen. Das Arbeitsblatt dient als Rechercheanleitung zum WebQuest. Die Ergebnisse werden zusammengetragen, aufbereitet und anschließend im Plenum präsentiert. Jede Kleingruppe bereitet auch eine Zusammenfassung ihres Themas für die anderen vor. Im Arbeitsmaterial wird auch das Thema Mindesthaltbarkeit- bzw. Verbrauchsdatum angesprochen. Die beiden Begriffe werden zu einem geeigneten Zeitpunkt mit den TeilnehmerInnen besprochen und geklärt. Hintergrundinformationen für die anleitende Person finden sich im entsprechenden Download bzw. PDF.</p>
Link	So funktioniert die WebQuest-Methode: http://www.umweltbildung.at/cgi-bin/cms/praxisdb/suche.pl?aktion=methode&typ=Methoden&methodenid=75&&methodenart=16&thema=&methodenart
Dateien	Arbeitsmaterial: „WebQuest: Vom Acker bis zum Teller“, „Hintergrundinformation für PädagogInnen zum Thema Haltbarkeit von Lebensmitteln“
Phase 3	Erstellen von Interviewleitfäden, Vorbereiten einer Exkursion
Dauer	30 Minuten exkl. Exkursion

Lebensmittel sind kostbar – Unterrichtsentwürfe für die Sekundarstufe

Beschreibung	<p>Der/die PädagogIn wählt einen interessanten Betrieb in Schulnähe aus (Gärtnerei, Bäckerei, Landwirtschaft, Supermarkt, Hofladen, Molkerei, ...), zu dem eine Exkursion geplant wird. Sollte das nicht möglich sein, können auch ein oder mehrere InterviewpartnerInnen aus entsprechenden Betrieben ausgewählt und in die Gruppe eingeladen werden.</p> <p>Die TeilnehmerInnen überlegen in Kleingruppen, was sie gerne erfahren und fragen möchten und listen ihre Fragen auf. Auch kritische Fragen dürfen und sollen überlegt werden (Wie viele Lebensmittelabfälle fallen an? Warum ist das so? Wie könnte man sie vermeiden? Warum sind sie bis jetzt nicht vermieden worden?)</p> <p>Die Fragen werden am Schluss in eine sinnvolle Reihenfolge gebracht, die kritischen Fragen so formuliert, dass sie höflich, aber bestimmt sind. SprecherInnen werden ausgewählt, auch Gruppenmitglieder, die die Dokumentation (Fotos, Film, Audioaufnahme, Sammeln von Infomaterial des Betriebs ...) übernehmen.</p>
Link	Kontaktdaten für regionale Exkursionsziele, Unterrichtsmaterialien etc. http://www.schuleambauernhof.at/
Phase 4	Dokumentation und Präsentation
Dauer	50 Minuten
Beschreibung	Alle gewonnenen Informationen werden gesichtet, aufbereitet und ansprechend dokumentiert (Wandzeitung, Blog, Präsentation,...) und auch anderen Menschen zugänglich gemacht (in der Aula aufhängen, bei geeigneten Anlässen präsentieren, Artikel in Zeitungen, ...)