

## Deckblatt

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Schule                | HLW FW Kufstein                                |
| Unterrichtsgegenstand | EGLT   |
| Klasse                | 4 HWC  |
| Klassenlehrer/in      | Nicole Riedmann MSc, BEd                       |
| Datum                 | 05.05.2020                                     |
| Zeit                  | 08:05 – 08:55                                  |
| Thema                 | Welternährung                                  |
| Kandidat/in           | Carina Schuler                                 |
| Betreuer/in           | Dipl.-Berufspäd.(Univ.) Prof. Christine Schöpf |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Unterschrift Klassenlehrer/in |  |
| Unterschrift Betreuer/in      |  |

## Einverständniserklärung

Ich Carina Schuler erkläre, dass ich die vorgelegte Arbeit selbst verfasst und keine anderen als die angeführten Behelfe verwendet habe.

Sämtliche aus fremden Quellen direkt oder indirekt übernommenen Gedanken sind als solche kenntlich gemacht und im Quellen- bzw. Literaturverzeichnis angeführt.

Diese Arbeit (oder Teile davon) wurde bisher weder in gleicher noch in ähnlicher Form in einem anderen Modul oder Studienfach vorgelegt.

Ich bin damit einverstanden, dass diese Arbeit unter Wahrung aller Urheberrechte für andere Lehrer/innen zugänglich gemacht wird.



Name: Schuler Carina

Modul: Lebensmitteltechnologie und Ernährungswissenschaft UE

Datum: 27.03.2020

## Lehrübungsformular

### Planungsformular Fachbereich Ernährung

#### Kontaktdaten

|   |                          |                           |                      |
|---|--------------------------|---------------------------|----------------------|
| Name der Schule   | HLW FW Kufstein          |                           |                      |
| Praxislehrperson  | Nicole Riedmann MSc, BEd |                           |                      |
| Wie dürfen unsere Studierenden mit Ihnen in Kontakt treten? | E-Mail                   | n.riedmann@hlwkufstein.at |                      |
|   | Telefon                  | Schule                    | Privat erreichbar ab |
|   | Sprechstunde             | Di. 12:45-13:35           |                      |

#### Lehrübung

|  |  |  |                                     |
|--|--|--|-------------------------------------|
| Thema  | Welternährung                              |  |                                     |
| Tag der Lehrübung (Datum)  | 05.05.2020                                 | Uhrzeit<br><small>z. B. 8:00 bis 8:50 Uhr; Doppelstunde - Pause?</small>                                   | 08:05-08:55                         |
| Raum/Stockwerk   | 202  | Anzahl der Schüler/innen (m/w)   | 24w                                 |
| Unterrichtsgegenstand  | EGLT                                       | Klasse (Jahrgang)  | 4 HWC                               |
| Nach welchem Lehrplan wird unterrichtet?   |  | Wie viele Unterrichtseinheiten haben Sie in Ihrer Lehrstoffverteilung für diesen Themenbereich vorgesehen? | 1                                   |
| Ausbildungsschwerpunkte bzw. Vertiefungen  |  |  |                                     |
| Mir ist es wichtig, dass folgender Ausschnitt aus den Bildungs- und Lehraufgaben bzw. Kompetenzen in der Stunde behandelt wird:<br><small>Falls Sie keinen speziellen Wunsch haben, Zeile bitte frei lassen.</small> |  |  |                                     |
| Folgende Kompetenzen sollten bei Planung zusätzlich berücksichtigt werden:   | <input type="checkbox"/> Fachkompetenz     | <input type="checkbox"/> Lesekompetenz   |                                     |
|  | <input type="checkbox"/> Methodenkompetenz | <input type="checkbox"/> Sozialkompetenz   |                                     |
| Tiefe des Unterrichtsthemas  | <input type="checkbox"/> Neuer Inhalt      | <input type="checkbox"/> Wiederholung  | <input type="checkbox"/> Vertiefung |

|   |                         |                            |                               |
|---|-------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| Vorkenntnisse der Schülerinnen/Schüler?<br><small>Falls es keine speziellen Vorkenntnisse gibt, auf die aufgebaut werden können, Zeile bitte frei lassen.</small> |                         |                            |                               |
| Lehrbuch  | Autor<br>Reischl et al. | Titel<br>Ernährung bewusst | Auflage/ Jahr<br>1. Auflage/2 |

|                 |  |                                |  |
|-----------------|--|--------------------------------|--|
| Hospitation am: |  | Unterschrift Praxislehrperson: |  |
| Lehrübung am:   |  | Unterschrift Praxislehrperson: |  |

## Bedingungsanalyse

### Klasseninterne Bedingungen und Wissensstand der Zielgruppe

| Bedingungen  | IST-Stand       | Relevante Schlussfolgerungen für die Planung |
|--|-----------------|--|
| Schultyp:  | HLW FW Kufstein |  |
| Schulordnung   |                 |  |
| Alter:   |                 |  |
| Gruppengröße:  | 24w             |  |
| Besondere Stärken:   |                 |  |
| Besondere Schwächen:   |                 |  |
| Disziplin:   |                 |  |
| Vorkenntnisse, die für die Stunde relevant sind und auf die aufgebaut werden kann: |                 |  |

### Schulische Gegebenheiten

| Bedingungen   | IST-Stand | Relevante Schlussfolgerungen für die Planung |
|---|-----------|--|
| Eigene Beobachtungen, die für die Planung relevant sind:      |           |  |
| Weitere Informationen der Klassenlehrerin/des Klassenlehrers: |           |  |

## Sachanalyse und didaktische Analyse

### Themenblock – Überblick:

- Außer- Haus- Verpflegung
- Ernährungskompetenz
- Welternährung

### Stundenthema: Welternährung

- Aktuelle Welternährungssituation
- Hunger
- Ernährungssicherung und Ernährungsökologie
- Tipps zur Umsetzung eines nachhaltigen Ernährungsstils

### Fachliche Vorbereitung

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Schulbücher                    | Reischl, A., Hauer, B., & Arzt, A. (2017). Ernährung bewusst, aktuell, lebensnah. Ernährungsverhalten und Ernährung in Prävention und Therapie. Linz: Trauner Verlag.   |
| Internet                       | Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung: Unterrichtsprinzipien. (o. J.). Abgerufen 14 November 2019, von <a href="https://bildung.bmbwf.gv.at/schulen/unterricht/prinz/index.html">https://bildung.bmbwf.gv.at/schulen/unterricht/prinz/index.html</a>                |
| Methodisch/Didaktische Quellen | Teml, H., & Teml, H. (2006). Erfolgreiche Unterrichtsgestaltung: Wege zu einer persönlichen Didaktik. Innsbruck: Wien ua.<br>Zierer, K., & Schneider Verlag Hohengehren GmbH. (2015). <i>Leitfaden Schulpraktikum</i> (3., überarb. Aufl.). Baltmannsweiler: Schneider-VerlHohengehren. |

### Inhaltsauswahl und Verknüpfungsmöglichkeiten

Lebensmittel sind regional sehr unterschiedlich verteilt und obwohl genügend Lebensmittel produziert werden, herrscht bei der Versorgung ein großes Gefälle zwischen Industrie – und Entwicklungsländern. Die Welternährungssituation wird heute durch zwei Gesichter der Fehlernährung gekennzeichnet: Die Unterernährung in den Entwicklungsländern und die Überernährung in den Industrieländern. Ca. 795 Millionen Menschen sind von Hunger betroffen. Es werden allerdings ein Drittel mehr Kalorien erzeugt, als für die Versorgung aller Menschen notwendig waren. Verteilung und Verfügbarkeit sind dabei die zwei Zentralen Problemstellen.

- Verknüpfung mit:  
Naturwissenschaften für Globalwirtschaft, Wirtschaftsgeografie, Naturwissenschaften und Volkswirtschaft  
Kapitel Wasser  
Kapitel Übergewicht und Adipositas  
Kapitel Ernährung und Krankheit  
Kapitel Inhaltsstoffe der Nahrung  
Kapitel Nachhaltig einkaufen  
Kapitel Tierhaltung

### Inhaltsreduktion

Die Einheit mit nur 50 Minuten zu diesem sehr ausführlichen und wichtigen Thema ist recht knapp. Aus diesem Grund werde ich diese Unterrichtseinheit recht kompakt halten, damit auch alle S neue

Name: Schuler Carina

Modul: Lebensmitteltechnologie und Ernährungswissenschaft UE

Datum: 27.03.2020

Informationen erarbeiten und austauschen können. Die S werden dabei in unterschiedliche Gruppen eingeteilt und befassen sich mit je einem Thema genauer anschließend werden die Ergebnisse in Form eines gemeinsamen Quiz präsentiert, wobei die S die Rolle der LP übernehmen und ihren Mits die Antworten erklären müssen. Die Hauptthemen der einzelnen Gruppen sind:

Aktuelle Weltnahrungssituation, Hunger, Ernährungssicherung und Ernährungsökologie, Tipps zur Umsetzung eines nachhaltigen Ernährungsstils.

## Curriculare Auseinandersetzung

### Allgemeines Bildungsziel:

Durch eine ausgewogene Kompetenzentwicklung in Ernährung, Gastronomie und Hotellerie sowie berufsorientierte Praxis, sollen die Absolventen/innen zu kritischem und kreativem Denken und verantwortungsvollem Handeln befähigt werden.

Absolventen/innen HLW können: Aufgaben im Lern- und Arbeitsumfeld selbstständig und im Team ausführen; grundlegende wissenschaftliche Methoden und Arbeitstechniken anwenden; etc. (Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe / Lehrplan, BGBl. II Nr. 340/2015, S. 2f)

### Allgemeine didaktische Grundsätze:

Der Lehrstoff ist als Rahmen zu sehen, der es ermöglicht Neuerungen und Veränderungen in [...] Wissenschaft und Techniken zu berücksichtigen und die einzelnen Lehrplaninhalte den schulspezifischen Zielsetzungen gemäß zu gewichten bzw. auf regionale Besonderheiten und auf aktuelle Gegebenheiten einzugehen. (Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe / Lehrplan, BGBl. II Nr. 340/2015, S. 11)  
Unterrichtsprinzipien

Gesundheitserziehung → Wirkung, Aufgaben & Vorkommen

Umweltbildung → Ökologische Bedeutung

Interkulturelles Lernen → Verwendung des Buches und Internet und Differenzierung wichtiger Inhalte aus dem Buch von eher unwichtigeren

Wirtschaftserziehung und Verbraucher-/innen Bildung → Nachhaltiger Umgang mit Ressourcen

### Lehrstoff:

Außer- Haus- Verpflegung

Ernährungsökologie und Welternährung:

Globale Folgen der Über- und Unterernährung.

Nachhaltige Ernährungsstil (Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe / Lehrplan, BGBl. II Nr. 340/2015, S. 83f)

### Stundenziel:

Die S verstehen die Problematik der Welternährung, begründen Maßnahmen gegen den Hunger, nenne Folgen von Über-und Unterernährung und erklären den Einfluss des Essverhaltens auf das Klima.

## **Kompetenzen**

→Zu finden im Unterrichtsverlauf.

## Unterrichtsverlauf

| Kompetenzen   | Lehrstoff/Inhalt  | Sozialform<br>Methode                                    | Lehrmittel   | Zeit                       |
|---|---|--|--|----------------------------|
| <u>Fachkompetenz:</u><br>S  | Gedicht wird<br>von der LP<br>vorgelesen<br>Begriffsklärung:<br>Maniok  | Aktivierung (*1)<br>LV & LSG (*2)<br>EA (*3)<br>LSG (*4) | Post-it, leeren Zettel.<br><br>Gedicht<br><br>Buch S. 149 bzw. PP: Welthungerkarte<br>2017 | 08:05-<br>08:15<br><br>10' |
| <u>Fachkompetenz:</u><br>S wenden unterschiedliche Informationsquellen an und differenzieren wichtige Aussagen von Unwichtigem.<br>S bewerten die ökologischen und ernährungsphysiologischen Aspekte zu den einzelnen Themen.<br><u>Sozialkompetenz:</u><br>S arbeiten in der Gruppe aktiv zusammen und unterstützen sich gegenseitig im Arbeitsprozess.<br>S gestalten gemeinsam ein übersichtliches Informationsblatt für ihr MitS. | <b>Erarbeitung-<br/>           Übungssequenz</b><br>Ausarbeitung<br>des<br>Arbeitsauftrages   | GA .....(*5)   | PP   | 08:15<br>08:45<br><br>30'  |
| <u>Fachkompetenz:</u><br>S bewerten die ökologischen und ernährungsphysiologischen Aspekte zu den einzelnen Themen.<br><br>S diskutieren gemeinsam mit der LP über die ausgearbeiteten Ergebnisse zum Thema: Welternährung, beantworten die gestellten Fragen und erklären diese ihren MitS.  | Austausch   | GA & LSG.....(*6)  | PP   | 08:45<br>08:55<br><br>10'  |
| Didaktische Reserve   | Feedbackschreiben an die LP → Feedbackkarten, Wiederholung der heutigen Stunde: S schreiben neu gelerntes Wissen auf ein Blatt Papier – wird bei der LP abgegeben. (EA*6) |  |  |                            |
| Break   | LSG am Ende kürzer halten. Arbeitszeit der S auf 20 Minuten kürzen.   |  |  |                            |

Name: Schuler Carina

Modul: Lebensmitteltechnologie und Ernährungswissenschaft UE

Datum: 27.03.2020

### Abkürzungs- und Farbmarkierungserklärung

|   |                   |     |                         |
|---|-------------------|-----|-------------------------|
| E | Einstieg          | S   | Schülerinnen/Schüler    |
| E | Erarbeitung       | LSG | Lehrer-Schüler-Gespräch |
| E | Ergebnissicherung | EA  | Einzelarbeit            |
|   |                   | PA  | Partnerarbeit           |
|   |                   | GA  | Gruppenarbeit           |
|   |                   | PP  | Power Point             |
|   |                   | AB  | Arbeitsblatt            |
|   |                   | IB  | Informationsblatt       |

\*1: Die S müssen das leere Post-it und den leeren Zettel bei mir vorne am Pult abholen. Beschriften das Post –it und werden darauf hingewiesen es während des Unterrichts am T-Shirt zu tragen. Ich wähle diese Art von Unterrichtseinstieg um die S aktiv auf den Unterricht vorzubereiten. Außerdem schaffe ich Zeit für jene S die eventuell zu spät kommen könnten = erste Stunde (08:05-08:55)

\*2: Der Stundeneinstieg und die Bekanntmachung mit dem heutigen Thema findet mit einem Lehrervortrag in Form eines Gedichtes statt. Die Lehrperson liest den Text laut und betont vor. Anschließend wird im LSG der Begriff Maniok geklärt und die Pflanze auf der PP gezeigt, damit die S eine Vorstellung davon haben.

Das freie Unterrichtsgespräch dient dazu, S zu aktivieren und in den Unterricht miteinzubinden. (Klaus Zierer, S.100)

\*3: Die S werden nun in EA aufgefordert ihre Gedanken zu diesem Gedicht in Stichworten kurz aufzuschreiben und sich überlegen, was das Thema der heutigen Stunde sein könnte. Die LP weist darauf hin, dass der Zettel nicht abgesammelt wird.

\*4: Mithilfe des Buchers bzw. mit derselben Abbildung auf der PP (für S welche das Buch nicht mithaben sollten) zeigt die LP die aktuellen Daten und Fakten auf und erklärt den S das Thema der heutigen Stunde. Gezielte Fragen werden gestellt, um die S direkt in den Unterricht miteinzubauen:

1.) Was bedeutet der grüne Anteil auf der Karte?

2.) In wie vielen Ländern herrscht eine sehr hohe Unterernährung?

3.) Auf welchem Kontinent herrscht hauptsächlich geringe, moderat bzw. hohe Unterernährung?

\*5: Die Klasse ist mit 24 S recht groß, ich möchte, dass alle S aktiv an diesem Thema arbeiten, aus diesem Grund werden 6 Gruppen gebildet, welche sich durch die bereits von mir gemachte farbliche Markierung am Post-it finden. Die Einteilung erfolgt also zufällig. Arbeitsaufträge – siehe Beilagen PP. Die S sind bereits in der 4 Klasse aus diesem Grund setze ich eigenständiges und zielorientiertes Arbeiten voraus. Die S müssen nicht nur mit dem Buch arbeiten, sondern dürfen auch ihr Handy zur Informationsbeschaffung verwenden, da ich die ausgearbeiteten Informationen am Ende durch



Name: Schuler Carina

Modul: Lebensmitteltechnologie und Ernährungswissenschaft UE

Datum: 27.03.2020

die gezielten Fragen an die S „überprüfe“ und zusätzlich die ausgearbeiteten Zettel absammle, gehe ich davon aus, dass die einzelnen Gruppen bemüht sein werden, sich mit dem Thema genauer auseinanderzusetzen. Je mehr Inhalt gesammelt wird, desto besser.

Gruppenarbeiten sind gut geeignet, um selbstständiges Denken und Arbeiten zu fördern, aber auch, um erarbeitete Themen zu vertiefen und zu üben. Sie funktionieren nur dann, wenn die Schüler über ein ausreichendes Maß an Selbstdisziplin und Arbeitstechniken verfügen.“ (Hubert Teml, Helga Teml S. 69 Stärken und Schwächen Ab. 3)

\*6: Die L stellt an die Gruppe genaue Fragen, welche sie der Klasse eigenständig erklären sollen. Für jede richtig beantwortete Frage bekommen sie 2 Punkte. Jeder Gruppe werden natürlich gleich viele Fragen gestellt. Fehlende Informationen werden dabei von der Lehrperson ergänzt und gemeinsam mit den S erarbeitet.

## Beilagen

### Gedicht:

Ich war hungrig und Ihr habt meine Nahrungsmittel eurem Vieh gefüttert.

Ich war hungrig und Ihr wolltet nicht auf das Steak aus Südamerika verzichten.

Ich war hungrig und Eure Konzerne pflanzten auf meinen besten Böden Eure Wintertomaten.

Ich war hungrig, aber wo Reis für meine tägliche Mahlzeit wachsen könnte, wird Tee für Euch angebaut.

Ich war hungrig, aber Ihr habt aus Zuckerrohr und Maniok\* Treibstoff für Euro Autos destilliert.

Ich war hungrig, aber die Abwässer Eurer Fabriken vergiften die Fischgründe.

Ich war hungrig, aber mit Eurem Geld habt Ihr mir die Nahrungsmittel weggekauft.

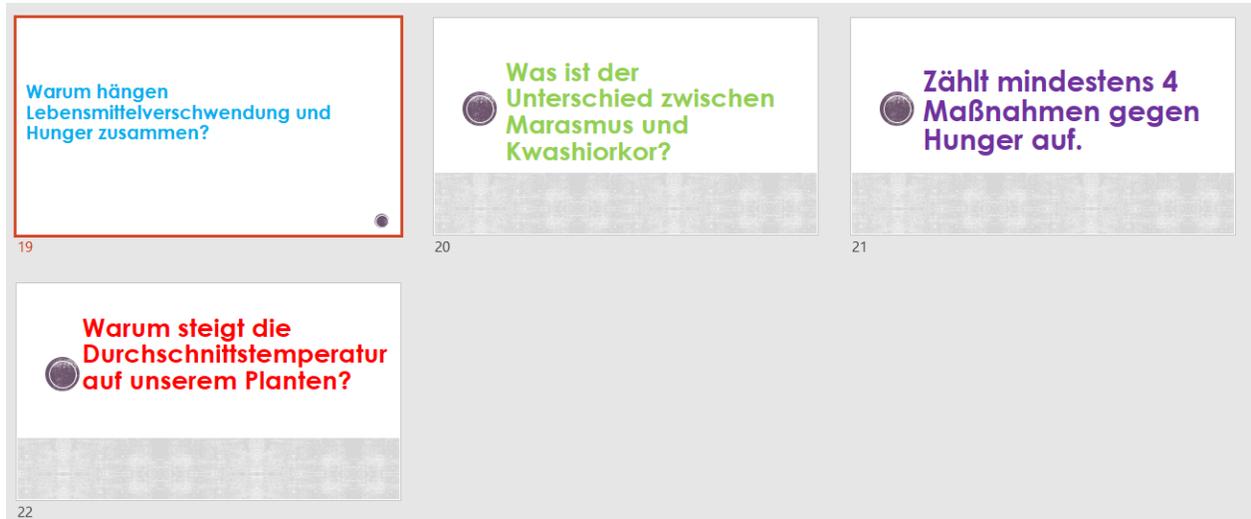
Ich war hungrig, aber für Eure Schlemmer werden exotische Früchte auf meinem Land angebaut.

Ich war hungrig, aber Ihr habt mir nichts zu essen gegeben. (Bertold Burkhardt)

\*Maniok = tropische Nahrungspflanze mit stärkereicher Wurzelknolle (wichtiger Kartoffelersatz)

Powerpoint

|  |  |   |
|--|--|---|
|  <p><b>Welthungerkarte</b></p>                  | <p><b>Arbeitsauftrag</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ziel: Am Ende dieser Stunde sind wir alle gemeinsam Experten zum Thema Welternährung</li> <li>-Einteilung in Gruppen – Post-it Farbmarkierungen insgesamt 6 Gruppen mit je 4 Teilnehmer/innen.</li> <li>-Ihr habt 25 Minuten Zeit euch mit dem zugewiesenen Thema zu befassen. (Buch, Internet, Handy) – Erstellt zusätzlich ein Informationsblatt mit den wichtigsten Daten und Fakten (wird am Ende der Stunde abgeammelt) + Namensbeschriftung.</li> <li>-Im Anschluss werden von mir gezielte Fragen gestellt, welche ihr euren Mitschüler/innen als Experten in diesem Thema erklärt. Für jede richtige Erklärung gibt es 3 Punkte – am Ende hat das Team mit den meisten Punkten gewonnen.</li> </ul> | <p><b>Gruppenaufgaben:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einteilung in Gruppen – Post-it Farbmarkierungen insgesamt 6 Gruppen mit je 4 Teilnehmer/innen.</li> <li>• Gruppe Gelb: Aktuelle Welternährungssituation S.148-150</li> <li>• Gruppe Blau: Hunger S.150+151</li> <li>• Gruppe Grün: S.152 +153 (Formen, Folgen und Verhütung)</li> <li>• Gruppe Violett: Gruppe Rot: Ernährungssicherung und Ernährungsokologie S.153 - 155</li> <li>• Gruppe Braun: Tipps zur Umsetzung eines nachhaltigen Ernährungsstils S.155 + 156</li> <li>• Gruppe Rot: S.157</li> </ul> |
|   | <p><b>Was ist der Unterschied zwischen Hungergefühl und Mangel an Nahrungsmitteln?</b></p>   | <p><b>Welche unterschiedlichen Formen von Hunger gibt es?</b></p>   |
| <p><b>Für wie viele Menschen ist die Ernährung zumindest zweitweise unsicher?</b></p>  | <p><b>Warum sollten wir unser Essen nach dem ökologischen Ernährungskreis planen?</b></p>  | <p><b>Was gibt der ökologische Fußabdruck an?</b></p>   |
| <p><b>Es werden genügend Lebensmittel für alle Menschen auf der Welt produziert, warum müssen trotzdem so viele hungern?</b></p> | <p><b>Was bedeutet die Abkürzung PEM ?</b></p>   | <p><b>Erkläre mindestens zwei Ursachen von Hunger.</b></p>  |
| <p><b>Wie können wir eurer Meinung nach einen positiven Beitrag zum Thema nachhaltige Ernährung leisten?</b></p>                 | <p><b>Was ist der Unterschied zwischen ökonomisch und ökologisch?</b></p>  | <p><b>In welchen Ländern ist der Hunger am größten?</b></p>   |
| <p><b>Wie lässt sich der ökologische Fußabdruck verkleinern?</b></p>   | <p><b>Was ist der CO2-Rucksack?</b></p>  | <p><b>Was bedeuten die Begriffe Nutrition Transition und Land Grabbing ?</b></p>  |



19 Warum hängen Lebensmittelverschwendung und Hunger zusammen?

20 Was ist der Unterschied zwischen Marasmus und Kwashiorkor?

21 Zählt mindestens 4 Maßnahmen gegen Hunger auf.

22 Warum steigt die Durchschnittstemperatur auf unserem Planeten?

## Literaturverzeichnis

Lehrplan. Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe. (BGBl I 2015).

Reischl, A., Hauer, B., & Arzt, A. (2017). *Ernährung bewusst, aktuell, lebensnah. Ernährungsverhalten und Ernährung in Prävention und Therapie*. Linz : Trauner Verlag .

Teml, H., & Teml, H. (2006). *Erfolgreiche Unterrichtsgestaltung: Wege zu einer persönlichen Didaktik*. Innsbruck: Wien ua.