

1 Deckblatt

Schule	BFW Wörgl
Unterrichtsgegenstand	EGLT
Klasse	2 BFW
Klassenlehrer/in	Dipl.-Päd.in Christiane Schneider
Datum	15:50-16:40
Zeit	21.04.2020
Thema	Alkaloidhaltige Getränke
Kandidat/in	Carina Schuler
Betreuer/in	Dipl.-Berufspäd.(Univ.) Prof. Christine Schöpf

Unterschrift Klassenlehrer/in	
Unterschrift Betreuer/in	

2 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.

Ort, Datum

Unterschrift

3 Lehrübungsformular

3.1 Thema – Lehrübung

Kontaktdaten

Name der Schule	Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe Wörgl		
Klassenlehrer/in	Dipl.-Päd.in Christiane Schneider		
Wie dürfen unsere Studierenden mit Ihnen in Kontakt treten?	<input checked="" type="checkbox"/> E-Mail	ch.schneider@tsn.at	
	<input type="checkbox"/> Telefon	Schule	Privat
			erreichbar ab

Lehrübung

Thema	Alkaloidhaltige Getränke		
Unterrichtsgegenstand	EGLT	Klasse (Jahrgang)	2 BFW
Tag der Lehrübung (Datum)	21.04.2020	Anzahl der Schülerinnen	17
Uhrzeit z. B. 8:00 bis 8:50 Uhr; Doppelstunde - Pause?	15:50-16:40	Raum/Stockwerk	
Nach welchem Lehrplan wird unterrichtet?	2016	Wie viele Unterrichtseinheiten haben Sie in Ihrer Lehrstoffverteilung für diesen Themenbereich vorgesehen?	1
Ausbildungsschwerpunkte bzw. Vertiefungen	Gesundheit und Soziales		
Mir ist es wichtig, dass folgender Ausschnitt aus den Bildungs- und Lehraufgaben bzw. Kompetenzen in der Stunde behandelt wird:			

Name: Schuler Carina

Modul: Lebensmitteltechnologie und Ernährungswissenschaft UE

Datum: 21.04.2020

Falls Sie keinen speziellen Wunsch haben, Zelle bitte frei lassen.			
Folgende Kompetenzen sollten bei Planung zusätzlich berücksichtigt werden:	<input type="checkbox"/> Fachkompetenz	<input type="checkbox"/> Lesekompetenz	
	<input type="checkbox"/> Methodenkompetenz	<input checked="" type="checkbox"/> Sozialkompetenz	
Tiefe des Unterrichtsthemas	<input checked="" type="checkbox"/> Neuer Inhalt	<input type="checkbox"/> Wiederholung	<input type="checkbox"/> Vertiefung
Vorkenntnisse der Schüler/innen? Falls es keine speziellen Vorkenntnisse gibt, auf die aufgebaut werden können, Zelle bitte frei lassen.			
Lehrbuch	Autor Reischl, Roger, Arzt	Titel Erlebnis Ernährung	Auflage/ Jahr 11. Auflage 2012

Hospitation am:	10.03.2020	Unterschrift Praxislehrperson	
Lehrübung am:	21.04.2020	Unterschrift Praxislehrperson	

4 Bedingungsanalyse

4.1 Klasseninterne Bedingungen und Wissensstand der Zielgruppe

Bedingungen	IST-Stand	Relevante Schlussfolgerungen für die Planung
Schultyp:	BFW Wörgl	
Schulordnung	Hausschuhe	
Alter:	15 – 17	
Gruppengröße:	17	
Besondere Stärken:	Aktiv Interessierte Gruppe	Viele aktive Mitarbeit fordern
Besondere Schwächen:		
Disziplin:	Sehr diszipliniert S wenden die Verhaltensregeln an und gehen respektvoll miteinander um	Gruppenarbeiten, Teamarbeiten, selbständiges Arbeiten ist kein Problem
Vorkenntnisse, die für die Stunde relevant sind und auf die aufgebaut werden kann:	Begrifflichkeiten: Cholesterinspiegel	

4.2 Schulische Gegebenheiten

Bedingungen	IST-Stand	Relevante Schlussfolgerungen für die Planung
Eigene Beobachtungen, die für die Planung relevant sind:	Sehr aufmerksame und aktive Gruppe trotz des Nachmittagsunterrichtes Sitzordnung ist ein U Kreis Lehrperson hält den Unterricht sehr fragenentwickelnd Sehr gute L-S-Beziehung L verwendet das Buch im Unterricht Alle S haben das Buch mit dabei.	Darauf achten, alle S im Blickfeld zu haben. S sind Fragen und die Aufforderung zur aktiven Mitarbeit gewohnt. Merkblätter sind nicht notwendig
Weitere Informationen der Klassenlehrerin/des Klassenlehrers:	Feine, offene Klasse Interessiert und aktiv Es steht ein EDV Raum ebenfalls zur Verfügung, Beamer, Tafel, die S haben zuvor Musik Unterricht und sind nicht in der Klasse S dürfen in der Aula arbeiten – Arbeitstisch und Computer sind für die S bereitgestellt.	Vorbereitungsarbeiten-Aufbau etc. kann im Vorhinein erledigt werden.

5 Sachanalyse und didaktische Analyse

5.1 Themenblock – Überblick: Getränke

- Alkoholfreie Getränke
- Alkoholische Getränke
- Alkaloidhaltige Getränke

5.2 Stundenthema: Alkaloidhaltige Getränke

- Kaffee
- Tee
- Kakao
- Bedeutung für die Ernährung
- Tipps für Einkauf und Lagerung

5.3 Fachliche Vorbereitung

Schulbücher	Reischl, A., Rogl, H., Hauer, B., & Arzt, A. (2016). Ernährung bewusst, aktuell, lebensnah: [Neuer Lehrplan] : 3, HLW : Lebensmittel (1. Auflage). Linz: Trauner Verlag Reischl, A., Rogl, H., Hauer, B., & Arzt, A. (2015). Erlebnis Ernährung: : [Neuer Lehrplan] (1. Auflage). Linz: Trauner Verlag
Internet	Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung: Unterrichtsprinzipien. (o. J.). Abgerufen 14 November 2019, von https://bildung.bmbwf.gv.at/schulen/unterricht/prinz/index.html
Methodisch/Didaktische Quellen	Teml, H., & Teml, H. (2006). Erfolgreiche Unterrichtsgestaltung: Wege zu einer persönlichen Didaktik. Innsbruck: Wien ua. Zierer, K., & Schneider Verlag Hohengehren GmbH. (2015). <i>Leitfaden Schulpraktikum</i> (3., überarb. Aufl.). Baltmannsweiler: Schneider-VerlHohengehren.

5.4 Inhaltsauswahl und Verknüpfungsmöglichkeiten

Als alkaloidhaltige Genussmittel sind für den deutschen und europäischen Markt vorwiegend Kaffee, Kolanuß, Tee, Mate, Kakao und Tabak relevant.

Kaffee: Herkunft, Aufbereitung, Rösten, Kaffeearten

- Über die Herkunft bzw. die Anbaugeländer Bescheid wissen.
- Über die Wichtigkeit des Röstens berichten können
- Verschiedene Kaffeearten benennen können
- beschreiben, worauf es beim Einkauf und bei der Lagerung zu achten ist.
- die verschiedenen Zubereitungsverfahren erläutern
- verschiedene Kaffeegetränke mit und ohne Alkohol benennen.

Kakao: Herkunft, Aufbereitung, Kakao und Kakaogranulate

- den Unterschied zwischen Kakao und Kakaogranulate nennen können
- verschiedene Zubereitungsarten erläutern
- Lagerbedingungen und Besonderheiten im Service

Tee: Herkunft, Tee Arten und ihre Aufbereitung, Teemischungen, Spezialtees, Speziell behandelte Tees, Teeähnliche Erzeugnisse, Einkauf und Lagerung, Zubereitung, Service, Gesundheit und Wirkung, Trends.

- die wichtigsten Tee-Anbaugeländer nennen
- Unterschied zwischen Oolong-Tee, grünem Tee und aromatisierten Tee erklären
- verschiedene Früchte und Kräutertees kennen
- Einkauf, Lagerung, Zubereitung und Service beschreiben können

Auch der wirtschaftliche Aspekt sollte bei diesem Thema nicht vergessen werden. Es eignet sich sehr gut die unterschiedlichen Qualitäten der Tees, Kaffees und Kakao miteinfließen zu lassen. Anhand dessen haben die S einen besseren Bezug zu den unterschiedlichen Preisen im Handel. Gerade bei den alkaloidhaltigen Getränken spielt das Thema der Nachhaltigkeit in den unterschiedlichen Anbaugeländern eine wesentliche Rolle, wo wir doch alle etwas dazu beitragen können. Den S sollte bewusst werden, wie man auch bei uns Drittweltländer unterstützen kann, um dort einen besseren Lebensstandard zu schaffen.

5.5 Inhaltsreduktion

Für diese Einheit ist insgesamt eine Lehrstunde geplant mit 50 Minuten Unterrichtszeit. Das Thema alkaloidhaltige Getränke wird dadurch auf die drei wesentlichsten Getränke fokussiert: Kaffee, Tee und Kakao. Wie diese drei Arten der alkaloidhaltigen Getränke in unserer Gesellschaft getrunken und konsumiert werden wird später im Serviceunterricht nochmals Thema sein. Die Gruppe ist sehr wissbegierig, aktiv, motiviert und selbständig im Arbeiten. Aus diesem Grund wird der Unterricht sehr Schülerzentriert sein, da es mir ein persönliches Anliegen ist, die S bestmöglich selbständig arbeiten zu lassen. Sie werden sensorisch auf dieses Thema eingestimmt, erarbeiten im Anschluss die einzelnen Begrifflichkeiten in zufällig von mir gewählten Gruppen aus und präsentieren ihre Ergebnisse kurz vor der Klasse. Anschließend gebe ich nochmals einen Lehrerzentrierten Input zum Thema Nachhaltigkeit und Ökologie und werde im Anschluss mit den S diskutieren.

5.6 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 → Unterschiedliche Herstellungsprozesse in Ländern Medienbildung –

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

Wirtschaftserziehung und Verbraucher-/innenbildung → Nachhaltiger Umgang mit Ressourcen (richtige Lagerung, Produkte meist aus wirtschaftlich ärmeren Ländern)

Bildungs- und Lehraufgabe:

- kennen spezifische Produktionsformen sowie lebensmitteltechnologische Verfahren und können deren Nutzen und Risiken einschätzen;
- kennen Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit;
- kennen die grundlegenden lebensmittelrechtlichen Grundlagen und können diese anwenden;
- können sich am Markt orientieren und als mündige Konsumentinnen und Konsumenten hinsichtlich Lebensmittelqualität, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit verantwortungsbewusst handeln

Name: Schuler Carina

Modul: Lebensmitteltechnologie und Ernährungswissenschaft UE

Datum: 21.04.2020

- können das theoretische Wissen über Ernährung und Lebensmittel mit der Fachpraxis verknüpfen und anwenden;
- kennen die Grundlagen der Sensorik und können Lebensmittel sensorisch beurteilen;
- können relevante Informationen beschaffen, analysieren und bewerten. (Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe / Lehrplan, BGBl. II Nr. 340/2015, S. 81f)

Lehrstoff:

- Lebensmittelqualität und Lebensmitteltechnologie:
- Rechtsgrundlagen, Lebensmittelkennzeichnung, Zusatzstoffe.
- Lebensmittelverarbeitung und technologische Verfahren, Lebensmittelproduktion, Haltbarmachung und Lagerung.
- Lebensmittelqualität, Lebensmittelhygiene, Lebensmitteltoxikologie.

Stundenziel:

- Die Schülerinnen erkennen alkaloidhaltige Getränke.
- Die Schülerinnen erklären die ernährungsphysiologische Bedeutung von alkaloidhaltigen Getränken (Kaffee, Tee und Kakao) und stellen eine Verknüpfung mit den ökologischen Aspekten her.

6 Kompetenzen

→Zu finden im Unterrichtsverlauf.

7 Unterrichtsverlauf

Kompetenzen	Lehrstoff/Inhalt	Sozialform Methode	Lehrmittel	Zeit
<u>Fachkompetenz:</u> S bewerten sensorisch die mitgebrachten Proben. S erklären den Begriff Alkaloide	Einführung in das Thema:	Aktivierung(*1) Sensorische Einstimmung (*2)	Post-it mit Zeichen- Markierung für die Gruppenzuordnung 3 Riechproben: gemahlener Kaffee, Grüntee, Kakaopulver → in schwarzen Gläsern.	15:50-16:00 10'
<u>Fachkompetenz:</u> S wenden unterschiedliche Informationsquellen an und differenzieren wichtige Aussagen von Unwichtigem. <u>Sozialkompetenz:</u> S arbeiten in der Gruppe aktiv zusammen und unterstützen sich gegenseitig im Arbeitsprozess.	Ausarbeitung des Arbeitsauftrages	GA (*3)	PP	16:00-16:15 15'
<u>Fachkompetenz:</u> Die S präsentieren selbstständig in der Gruppe ihre ausgearbeiteten Informationen vor der Klasse.	Präsentation	GA (*4)		16:15-16:30 15'
<u>Fachkompetenz:</u> S bewerten die ökologischen und ernährungsphysiologischen Aspekte zu den einzelnen Themen. S diskutieren gemeinsam mit der LP über die wirtschaftlichen und ökologischen Herausforderungen zum Thema: Alkaloidhaltige Getränke und fassen die Inhalte des Unterrichts zusammen.	Wirtschaftliche Aspekte Fehlende Informationen der S ergänzen.	LSG (*5)	PP Video Teebeutel, loser Tee Kaffeebohnen geröstet und nicht geröstet.	16:30-16:40 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.			

Abkürzungs- und Farbmarkierungserklärung

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

7.1 **Ergebniserwartung**

- **Kaffee:** Anbaugelände und Herkunft: Anbau ist auf die Araber zurückzuführen, stammt vom türkischen Namen Kaweh = Stärke/Lebenskraft Afrika, Asien, Mittelamerika und Südamerika rund um den Äquator. (Äthiopien, Brasilien, Vietnam, Indonesien..)
- Unterschied von Arabica und Robusta-Kaffe: Robusta = widerstandsfähiger, ertragreicher, koffeinhaltig und von geringerer Qualität. Arabica = ausgezeichnete Qualität, weniger Koffein $\frac{3}{4}$ der Weltproduktion.
- Von der Kirsche bis zur Bohne: Bohne wird vom Kaffeebaum gepflückt (rote Bohnen), von der Fruchtschale/Fruchtfleisch von Pergamentschicht und Silberhäutchen getrennt und getrocknet. Für die verschiedenen Kaffeemischungen werden unterschiedliche Rohkaffeesorten gemischt und geröstet.
- Klassische unterschiedliche Angebotsformen: koffeinarms, koffeinfrei, säurearm, getrockneter Kaffeeextrakt (Instant)

- **Tee:** Anbaugelände und Herkunft: Stammt aus China, Anbaugelände: Afrika, Ceylon & Nepal, China, Formosa, Indien, Indonesien, Japan
- Vom Teestrauch zum Schwarztee: Blätter werden durch welken, rollen, fermentieren und trocknen bearbeitet. Junge wenig gebrochene Teeblätter haben die höchste Qualität und das beste Aroma. Teebeutel = Teebruch. (aromatisiert)
- unterschiedliche Teesorten: Schwarztee, grüner Tee, weißer Tee. Früchte & Kräutertee sind keine echten Tees.
- Warum werden Tees fermentiert? Dadurch verfärbt sich das Blatt und der Tee erhält sein typisches Aroma.

- **Kakao:** Anbaugelände und Herkunft: Heimat = tropische Amerika. Früher sogar als Zahlungsmittel verwendet. Hauptanbauländer sind die Elfenbeinküste, Ghana, Nigeria, Kamerun, Indonesien, Brasilien, Dominikanische Republik, Ecuador, Mexiko, Peru und Bolivien.
- Von der Bohne zum Pulver: Samen werden fermentiert, gewaschen, getrocknet, geröstet und gemahlen. Produkt = Kakaomasse und wird zu Kakaobutter und Kakaopulver weiterverarbeitet.
- Unterschiedliche Kakaotränke: heiße Schokolade, kalt und warm.

Aktivierung (*1):

Die S müssen das leere Post-it bei mir vorne an der Tafel abholen, beschriften und am Tisch liegen lassen. Die LP weist darauf hin, dass es gleich und am Ende der Stunde dringend gebraucht wird und während des Unterrichts am T-Shirt getragen werden soll. 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.

Sensorische Einstimmung (*2)

Um die S mit dem Thema der heutigen Stunde vertraut zu machen, eignet sich diese Methode besonders gut, da sie aufgefordert werden mit ihren sensorischen Fähigkeiten eigenständig zu denken. Die S sollen in Einzelarbeit auf der Rückseite ihres Post-it aufschreiben, was ihnen ganz spontan zu diesen wahrgenommenen Gerüchen einfällt Die LP versucht dabei das Vorwissen der S zu aktivieren und erklärt anschließend den Ablauf der heutigen Stunde. Durch diese sensorische Produktbewertung möchte die LP den Begriff Alkaloide vermitteln, damit die S diesen auch eigenständig erklären können.

GA (*3)

Die Klasse ist motiviert, selbständig, engagiert und diszipliniert. Aus diesem Grund möchte ich sie die einzelnen Themen auch selbständig erarbeiten lassen und Informationen eigenständig aus unterschiedlichen Medien beschaffen. Diese Art von Unterricht werden sie auch später für ihre Vorwissenschaftlichen Arbeiten benötigen.

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)

GA (*4)

Durch die Präsentation der gesammelten Informationen wird das neu gelernte Wissen verankert und zusätzlich profitieren jene S, welche ein anderes Thema ausgearbeitet haben. Sie erhalten die Anweisung interessante Informationen gleichzeitig mitzuschreiben, damit wir später besser in den Austausch kommen können. Die S lernen dadurch ein sicheres und selbstbewusstes Auftreten vor der Klasse und nehmen die Lehrerrolle ein. Ich als LP möchte ihnen dabei nur Unterstützung bieten und erhalte einen guten Überblick, welche Themen im Anschluss der Präsentationen noch genauer im LSG behandelt werden müssen beziehungsweise ergänzt werden.

LSG (*5)

LP erläutert mithilfe des kurzen Videos und der PP die wirtschaftliche Bedeutung von alkaloidhaltigen Getränken und verweist dabei vor allem auf die ökologischen und nachhaltigen Aspekte zu diesem Thema.

Name: Carina Schuler

Modul: Lebensmitteltechnologie und Ernährungswissenschaft UE

Datum: 21.04.2020

LP wiederholt mithilfe des mitgebrachten Tees der Kakaobohnen und der Schokoladentafel die wichtigsten Inhalte der heutigen Stunde. Das freie Unterrichtsgespräch dient dazu, S zu aktivieren und in den Unterricht miteinzubinden. (Klaus Zierer, S.100)

EA (*6)

Die S schreiben eigenständig mindestens einen Aspekt des heutigen Unterrichts auf das Post-it auf. Die LP fordert die S auf die Post-it am Ende der Stunde vorne abzugeben aus. Durch die Wiederholung wird der LP nochmal gezeigt welche Aspekte gut vermittelt wurden und bei den S angekommen sind. Diese Form der Wiederholung ist gut geeignet, um das selbstständige Denken und Arbeiten zu fördern. Das erarbeitete Thema wird vertieft.

7.2 Leistungsbeurteilung:

Mitarbeit – Beurteilung:

Name	Aktive Mitarbeit	Gesamt
Musterbeispiel	III	3x

Gruppenarbeit – Beurteilung:

Gruppe:	Namen:	Inhalt:	Verständlichkeit:	Zeitmanagement:	Bemerkungen:
Tee:					
Kaffee:					
Kakao:					

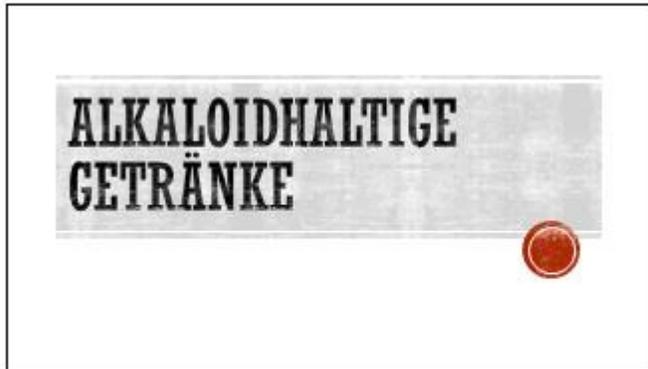
Durch die Mitarbeit-beurteilungs-Tabelle, verschaffe ich mir als LP einen groben Überblick darüber, welche S sich besonders aktiv in der heutigen Einheit einbringen konnten – was am Schulschlussende einen wesentlich leichteren Gesamtüberblick wiedergibt. Diese Form der Mischrift sollte allerdings im Vorhinein mit den S besprochen werden und von der LP regelmäßig durchgeführt werden.

Die Gruppenarbeit-Beurteilung dient der LP für das anschließende Feedbackgeben der Präsentationen, kann allerdings nicht für eine direkte Benotung in Betracht gezogen werden, da es sehr schwer festzuhalten ist, welche S sich mehr bzw. weniger im Arbeitsprozess beteiligt haben, was wiederum sehr ausschlaggebend für die Beurteilung wäre.

Durch das abgegebene Post-it habe ich den großen Vorteil die Namen der S in Verbindung mit mindestens einen wichtigen Aspekt der heutigen Stunde nochmals zu erhalten. Somit fällt es mir als Studentin nochmals leichter die Stunde zu beurteilen. Den S wird natürlich im Vorhinein vermittelt, dass ihr Post-it abgesammelt wird und zur Mitarbeitsbewertung Verwendung findet.

Beurteilung: -, ~, ±, +		Mitarbeit während der Stunde	Präsentation	Abgabe Post-it	Name:
-	5	Keine Wortmeldung = ~	Subjektive Wertung der LP -, ~, 0, ±, +	Kein Aspekt = - Ein Aspekt = 0 Mehr als ein Aspekt = +	
~	4	Eine Wortmeldung = 0			
0	3	Ab zwei Wortmeldungen = ±			
±	2	Mehr als zwei			
+	1	Wortmeldungen = +			
±		+		0	Musterbeispiel

8 Beilagen



<p>ARBEITSAUFGABE  </p> <ul style="list-style-type: none">■ Gruppe Kaffee; ● Gruppe Tee, ▲ Gruppe KakaoVersucht folgende Aspekte zu recherchieren (Internet, Buch - S. 135-139), mitgebrachte BroschürenKaffee: Anbaugeländer und Herkunft, Unterschied von Arabica und Robusta-Kaffe, von der Kirsche bis zur Bohne, Klassische unterschiedliche Angebotsformen. ■Tee: Anbaugeländer und Herkunft, vom Teestrauch zum Schwarztee, unterschiedliche Teesorten, warum werden Tees fermentiert? ●Kakao: Anbaugeländer und Herkunft, von der Bohne zum Pulver, unterschiedliche Kakaogetränke ▲Präsentation eurer Ergebnisse.	<p>https://www.youtube.com/watch?v=zjRAhni03c</p>
---	--



Mit **162 Liter** jährlichem Pro-Kopf-Konsum ist Kaffee eindeutig das **Lieblingsgetränk** der Österreicher/-innen!

Gefolgt von Tee mit 126 Litern, Bier mit 109 Litern & Wasser mit 104 Litern.



Kaffee ist nach dem Erdöl die zweitwichtigste Rohhandelsware weltweit. Das Handelsvolumen beträgt gigantische 20 Milliarden \$ (Dollar) im Jahr!



IMMER FAIR BLEIBEN!
 Warum ist faire Schokolade besser?

Fairer Woche vom 14. bis 28. September 2019

„FAIR“ ...

- sorgt für die Zahlung fairer Löhne und Preise
- verbietet ausbeuterische Kinderarbeit
- unterstützt Menschen in Anbaugebieten (Krankenversicherung, Bildung)
- fördert nachhaltige und umweltschonende Landwirtschaft

Labels fair gehandelter Schokolade und Kakao:



Schokolade und Kakao mit Nachhaltigkeits-Siegel:



verbraucherzentrale
 Niedersachsen

rank a brand

WIE NACHHALTIG IST MILKA?

MODE, KLIDUNG & SCHUHE TELEKOMMUNIKATION ESSEN & TRINKEN ELEKTRONIK HAARPFLEGE

MILKA & NACHHALTIG VERGLEICHE ANDERE MARKEN

Brand	Score
Milka	4
SEPP, Schok...	5
Zaner	5
FossilFuel	4
Tony's Chees...	4
Die Gute Str...	3
Green & Beal's	3
St. August	1
Chloranid	1
Gold	0

RANK A BRAND WIRD GOODSONTAGE

good on you
 Wear the change you want to see.

9 Literaturverzeichnis

Reischl, A., Rogl, H., Hauer, B., & Arzt, A. (2016). Ernährung bewusst, aktuell, lebensnah: [Neuer Lehrplan] : 3, HLW : Lebensmittel (1. Auflage). Linz: Trauner Verlag

Reischl, A., Rogl, H., Hauer, B., & Arzt, A. (2015). Erlebnis Ernährung: : [Neuer Lehrplan] (1. Auflage). Linz: Trauner Verlag

Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung: Unterrichtsprinzipien. (o. J.). Abgerufen 14 November 2019, von <https://bildung.bmbwf.gv.at/schulen/unterricht/prinz/index.html>

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

Zierer, K., & Schneider Verlag Hohengehren GmbH. (2015). *Leitfaden Schulpraktikum* (3., überarb. Aufl.). Baltmannsweiler: Schneider-VerlHohengehren.