

Theoriegeleitete Unterrichtsplanung

<https://ph-tirol.ac.at/de/content/formulare-ibp>

Vorlage Abgabe-Studienleistung E und IK

Thema:	Landwirtschaft biologisch/konventionell/nachhaltig
Eingereicht von:	Thurner Dominic
Matrikelnummer:	41901995
Datum:	23.11.2020
Modulnummer- und Bezeichnung:	723.BE4B00U
Lehrveranstaltungsbezeichnung:	Ernährungswissenschaft
Lehrveranstaltungsleitung	Magistra Evelin Gritsch

Erklärung

Ich, **Thurner Dominic** erkläre, dass ich die vorgelegte Arbeit selbst verfasst und keine anderen als die angeführten Behelfe verwendet habe. Sämtliche aus fremden Quellen direkt oder indirekt übernommene 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 einer anderen Lehrveranstaltung vorgelegt.

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



Thurner Dominic

1 Planungsformular

Institut für berufsbildende und allgemeinbildende Studien der Sekundarstufe
 Pädagogisch-praktische Studien (PPS)



Planungsformular Fachbereich Ernährung

Kontaktdaten

Name der Schule	HLWest Innsbruck		
Praxislehrperson	Verena Scharf		
Wie dürfen unsere Studierenden mit Ihnen in Kontakt treten?	E-Mail	v.scharf@tsn.at	
	Telefon	Schule	Privat
	Sprechstunde	MO, 14:20- 15:10	
	erreichbar ab		

Lehrübung

Thema	Konventionelle/Biologische Landwirtschaft/Nachhaltige Landwirtschaft		
Tag der Lehrübung (Datum)	24.11. 2020	Uhrzeit <small>z. B. 8:00 bis 8:50 Uhr; Doppelstunde - Pause?</small>	10:00-10:50
Raum/Stockwerk	H214 – 1. Stock	Anzahl der Schüler:innen (m/w/d)	21/1/0
Unterrichtsgegenstand	EGL	Klasse (Jahrgang)	3BHW
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: <small>Falls Sie keinen speziellen Wunsch haben, Zelle bitte frei lassen.</small>	Grundsätzliche Unterschiede		
Folgende Kompetenzen sollten bei Planung zusätzlich berücksichtigt werden:	Fachkompetenz		Lesekompetenz
	Methodenkompetenz		Sozialkompetenz
Tiefe des Unterrichtsthemas	Neuer Inhalt	Wiederholung	Vertiefung
Vorkenntnisse der Schülerinnen/ Schüler? <small>Falls es keine speziellen Vorkenntnisse gibt, auf die aufgebaut werden können, Zelle bitte frei lassen.</small>			
Lehrbuch	Autor Reischl, Rogl	Titel Ernährung bewusst, aktuell, lebensnah III	Auflage/ Jahr 2020

Hospitation am:		Unterschrift Praxislehrperson:	
Lehrübung am:		Unterschrift Praxislehrperson:	

2 Bedingungsanalyse

Klasseninterne Bedingungen und Wissensstand der Zielgruppe (individualpädagogische Analyse)

Bedingungen	IST-Stand	Relevante Schlussfolgerungen für die Planung
Schultyp	HLW	
Alter	16 bis 17 Jahre	
Gruppengröße	22	
Anzahl von weiblichen und männlichen Lernenden	21 w 1 m	
Anzahl der Lernenden mit Deutschschwäche		
Besondere Stärken*		
Besondere Schwächen*		
Disziplin		
Vorkenntnisse, die für die Stunde relevant sind und auf die aufgebaut werden kann		

* z. B. Motivation, Konzentration, selbstständiges Arbeiten, Kommunikationsverhalten, Sozialverhalten

Schulische Gegebenheiten (infrastrukturelle Analyse)

Bedingungen	IST-Stand	Relevante Schlussfolgerungen für die Planung
Unterrichtszeit	14:20 – 15:10 Uhr	
Schulordnung		
Eigene Beobachtungen, die für die Planung relevant sind:		
Weitere Informationen der Praxislehrperson		

Fachliche und persönliche Eingangsvoraussetzungen

Fachliche Eingangsvoraussetzungen:

Da dieses Thema komplett neu ist und wenige Anknüpfungspunkte besitzt erwarte ich mir hier nicht allzu viel Kompetenz. Hilfreich wäre ein Grundwissen bezüglich Lebensmittelkennzeichnung und Siegel, des weiteren Basisinformationen über Milch.

Persönliche Eingangsvoraussetzungen:

Hier verlange ich meinen Lernenden mehr ab:

- Bearbeiten von Rechercheaufgaben mit dem Mobiltelefon.
- Lese- und Schreibkompetenz.
- Selbstständiges Arbeiten.

3 Sachanalyse (fachwissenschaftliche Auseinandersetzung)

Themenblock – Überblick: Landwirtschaft

In der derzeitigen Unterrichtsplanung kein Block aber hier trotzdem ein kleiner Exkurs:

- Welternährung
- Anbauformen in Österreich
- Auswirkungen auf die Umwelt
- Auswirkungen auf die Gesundheit
- Landwirtschaftsökonomie
- Bauernsterben

Stundenthema: Anbauformen in Österreich

- Biologische Landwirtschaft,
- konventionelle Landwirtschaft,
- nachhaltige Landwirtschaft
- Milchwirtschaft
- Haltebedingungen
- Lebensmittelkennzeichnung
- Einkauf

Fachliche Vorbereitung

Quellen	
Schulbücher	Reischl A., Rogl, H., Arzt, A. &Hauer, B. (2015). Ernährung bewusst, aktuell, lebensnah. Linz: Trauner Verlag.
Fachbücher	Rita Richter (2018) Kreativ Ernährung Entdecken. Haan-Gruiten: Europa-Lehrmittel Verlag S. 132 – 144, S. 402 - 429
Global 2000	https://www.global2000.at/unterschiede-konventionelle-vs-biologische-nutz-tierhaltung 08.11.2020
Agentur für Gesundheit, Ernährung und Soziales	https://www.ages.at/download/0/0/1732eec689dc9e9c1114ade14a1d2d58a635d417/fileadmin/AGES2015/Service/AGES-Akademie/2016-10-13_Foodsecurity.at/2016_10_13_Thomas_Resl_BIO_Mengertr%C3%A4ge_FOODSECURITY_Fachtagung_final.pdf 09.11.2020

Inhaltsreduktion

Vorgaben durch die Besuchsschullehrerin hatte ich keine. Das Thema ist im Unterricht noch nie behandelt worden. Ich sehe zwar einige Berührungspunkte mit Unterrichtsthemen in der Zukunft, doch steht dieser Bereich grundsätzlich für sich. Das heißt aufbauend zu berücksichtigen gibt es auch eher wenig. Wichtig ist mir die SuS in das Lesen von Siegeln einzuführen und ihnen durch Wissensvermittlung kritisches Vergleichen zu ermöglichen. Aus Zeitgründen muss ich mich bei meiner Lehreinheit auf rudimentäre Informationen beschränken. Deshalb versuche ich den Lernenden noch weitere Recherchemöglichkeiten zu bieten, habe den Fokus aber gänzlich auf ein alltägliches Produkt gelegt.

Inhaltsauswahl und Verknüpfungsmöglichkeiten

Ich habe mich dazu entschieden, dieses Thema mit Hilfe der Milchwirtschaft aufzuarbeiten, da ich glaube das Interesse der SuS damit eher wecken zu können als etwa zu versuchen sie für die Anbauformen von Lauch zu begeistern.

Meine Herangehensweise an dieses Thema lässt sich mit einem Wort beschreiben: Konsumentenbildung. Das Wissen über die Unterschiede in den verschiedenen landwirtschaftlichen Produktionsformen wird die SuS bei jeder privaten Lebensmittel – Kaufentscheidung beeinflussen. Im wirtschaftlichen Bereich wird die Relevanz für den Schüler bei Speisenkalkulationen sichtbar.

Verknüpfen lässt sich dieses Thema perfekt mit Küchen und Restaurantmanagement. Hier könnte man verschiedene Produkte in ihrer Qualität vergleichen oder auch eine Einkaufssimulation durchspielen. Was würden die Lebensmittel dieser Einheit kosten, wenn sie in Bioqualität wären?

In Betriebsorganisation ist Platz, um auf verschiedene Siegel genauer einzugehen und auch Betriebsformen wie Bio Hotel oder Urlaub am Bauernhof genauer zu beleuchten.

4 Didaktische Analyse, theoriegeleitete Planung

Zu finden im Anhang an den Unterrichtsverlauf

5 Curriculare Auseinandersetzung und Kompetenzen

Welche Bezüge zur geplanten Unterrichtseinheit finden sich konkret im Lehrplan?

- Allgemeines Bildungsziel
Absolventinnen und Absolventen der Höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe verfügen insbesondere über
- betriebs-, volks- und globalwirtschaftliche Kompetenzen sowie Kompetenzen im Bereich Ernährung, Gastronomie und Hotellerie; (Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, 2014, S.3)
- Allgemeine didaktische Grundsätze
„Die Sicherstellung eines optimalen Theorie-Praxis-Transfers ist zu gewährleisten. Die unmittelbare Verknüpfung mit der Lebenssituation der Lernenden fördert das Gelingen dieses Transfers.“ (Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, 2014, S.12)
- Unterrichtsprinzipien

Umweltbildung für nachhaltige Entwicklung

„Umweltbildung beschäftigt sich mit der Beziehung Mensch und Umwelt. Im Zentrum stehen die Förderung der Handlungsbereitschaft und die Befähigung des Menschen zum respektvollen Umgang mit den natürlichen Ressourcen im Spannungsfeld von individuellen und gesellschaftlichen sowie ökologischen und ökonomischen Interessen.“ (Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, o.D., Absatz 2)

- Bildungs- und Lehraufgabe

Die Schülerinnen und Schüler können

- spezifische Produktionsformen sowie lebensmitteltechnologische Verfahren beschreiben und

- deren Nutzen und Risiken einschätzen;

- Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit nennen;

- die grundlegenden lebensmittelrechtlichen Grundlagen anwenden;

- handelsübliche Fette und kohlenhydratreiche Nahrungsmittel fachlich ausführlich beschreiben

sowie eine ernährungsphysiologische Bewertung durchführen;

- sich am Markt orientieren sowie als mündige Konsumentinnen und Konsumenten hinsichtlich

- Lebensmittelqualität, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit verantwortungsbewusst handeln;

- das theoretische Wissen über Ernährung und Lebensmittel mit der Fachpraxis verknüpfen und

- anwenden;

- die Grundlagen der Sensorik nennen und Lebensmittel sensorisch beurteilen;

- relevante Informationen beschaffen, analysieren und bewerten.

(Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, 2014, S. 86-87)

- Lehrstoff

Lebensmittelqualität und Lebensmitteltechnologie:

Rechtsgrundlagen, Lebensmittelkennzeichnung, Zusatzstoffe.

Lebensmittelverarbeitung und technologische Verfahren, Lebensmittelproduktion, Haltbarmachung und Lagerung.

Lebensmittelqualität, Lebensmittelhygiene, Lebensmitteltoxikologie.

Grundlagen der Sensorik.

Lebensmittel:

Fette und kohlenhydratreiche Nahrungsmittel (Arten, Zusammensetzung, technologische Verfahren,

Handelsformen, ernährungsphysiologische und volkswirtschaftliche Bedeutung, ökologische Aspekte und

deren Bedeutung).

(Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, 2014, S.87)

- Stundenziel (dieses Ziel soll in der Unterrichtseinheit erreicht werden)

Die Lernenden haben sich einen Überblick über die verschiedenen Methoden der Landwirtschaft verschafft. Können diese mit Hilfe der Kennzeichnung erkennen und ihre eigene Meinung zu diesen Produktionsformen nicht nur in ihr Einkaufsverhalten übernehmen, sondern dieses auch fundiert argumentieren.

Kompetenzen (Deskriptoren, Ziele, Lernergebnisse)

Zu finden im Unterrichtsverlauf

6 Unterrichtsverlauf inkl. theoriegeleiteter Planung

Kompetenzen	Lehrstoff/Inhalt	Sozialform/ Methode	Medien/ Lehrmittel	Zeit/ Unter- richtsphase
	Vorstellen meiner Person Kurze Übersicht über den heutigen Stundenverlauf Nennen des Themas Landwirtschaft. Kontrollieren, ob die Ausdrücke da sind – Ansonsten austeilern von Zusatzexemplaren.	Plenum/LSG	B 6	5' 10:00 – 10:05Uhr
	AB - B 1 austeilern, die SuS sich auf die Aufgabe vorbereiten lassen und Zeit zum Aufkleben des Fotos einräumen. Information: Dieses AB wird am Ende der Stunde abgesammelt. Film abspielen.	Plenum/EA/LSG	AB - B 1 Video - B 2 Compu- ter/Beamer	10' 10:05 – 10:15 Uhr
Die Lernenden differenzieren verschiedene Methoden der Landwirtschaft und benennen mindestens drei.	Arbeitsblatt zum Thema still durchlesen lassen und darauf hinweisen, dass für die Aufgabe von AB1 wichtiges, markiert werden soll. Power Point Präsentation: Informationen der Lehrperson zu Unterschieden in den Landwirtschaftsformen. SuS füllen das Arbeitsblatt währenddessen aus. Wichtiges notieren! Rückfragen anregen.	Plenum/EA Plenum/EA/Informationsvortrag	AB - B 3 PP - B4 Compu- ter/Beamer	15' 10:15 – 10:30 Uhr
Die SuS bilden sich eine eigene Meinung zum Thema Landwirtschaft, mit Vor- und Nachteilen der verschiedenen Methoden. Beim Einkauf erkennen die Schülerinnen und	Bearbeiten des Auftrages von AB – B 1. Die Recherche-tätigkeit der Lernenden über das Handy wird durch AB – B 5 geleitet. Einzelarbeit ist erwünscht, jedoch ist auch eine von der Lehrperson gesteuerte Diskussion der Sitz-nachbarn möglich.	EA/PA	AB – B1 AB – B5 Handy	15' 10:30 – 10:45 Uhr

Schüler verschiedene Produktionsarten anhand der Verpackung, und reflektieren ihr Einkaufsverhalten dementsprechend.				
	<p>Feedbackrunde</p> <p>Die Lehrperson beginnt mit einer Frage und die SuS sollten der Reihe nach mit dem gleichen Satzanfang ein Statement zur heutigen Lehrinheit geben.</p> <p>Die Äußerungen werden nicht von den Anderen, während der Blitzlicht- Runde kommentiert und doppelte Aussagen sollten vermieden werden. Eine Stoffkuh (bzw. Ball oder auch ganz ohne) wird weitergereicht, welche jeweils die Person, die sich gerade äußert, in der Hand hält.</p>	<p>Plenum/Blitzlicht</p> <p>Satzanfang:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bei Milchprodukten achte ich auf ..., weil... 	<p>Stoffkuh/ Ball</p>	<p>5'</p> <p>10:45-10:50 Uhr</p>
Didaktische Reserve	Allgemeine Diskussion zum Thema.	<p>Leitfragen:</p> <p>Kennt jemand einen nachhaltig wirtschaftenden Landwirtschaftsbetrieb.</p> <p>Gibt es bei jemanden in der Nähe einen Bauernmarkt/einen ab Hof Verkauf?</p> <p>Oder auch wie lagere ich Milch richtig (Link auf B 5)</p>		
Break	Blitzlicht entfallen lassen. Dafür ein eigenes Statement, an AB 1 angelehnt, zu meiner persönlichen Meinung abgeben.			

Abkürzungs- und Farbmarkierungserklärung

A	Ankommen/ Einstimmen	S	Schülerinnen/Schüler
V	Vorwissen aktivieren	LSG	Lehrer-Schüler-Gespräch
I	Informieren	EA	Einzelarbeit
V	Verarbeiten	PA	Partnerarbeit
A	Auswerten	GA	Gruppenarbeit
		PP	Power Point
		AB	Arbeitsblatt
		IB	Informationsblatt

Direkte Vorbereitung: Erinnerungsemail an die Lernenden bzgl. Verpackungsfoto und Handy senden. Arbeitsblätter ausdrucken dazu 5 mal das Zusatzexemplar (B6), Uhr, Stoffkuh und USB - Stick einpacken.

Im Klassenraum Computer hochfahren und anmelden, Beamer in den Ruhezustand versetzen, Video aufrufen, Präsentation im Hintergrund öffnen

Theoriegeleitete Planung s. 4 Didaktische Analyse, theoriegeleitete Planung

Ein im Unterricht ankommen werde ich über das Schließen der Tür als rituelle Handlung und ein Begrüßen der Schülerinnen und Schüler erreichen. Im Thema ankommen werden wir über das Erwähnen des Themas und über ihren Heimauftrag können sich die Schüler und Schülerinnen schon vorab im Themengebiet orientieren. „Das Einstimmen auf eine kollektive Erfahrung, also eine Unterrichtsgünstige motivationale Einstellung der Schülerinnen und Schüler, lässt sich über Rituale sehr leicht zum positiven beeinflussen.“ (Städeli, Grassi, Rhiner, Obrist 2013 S. 43)	Ankommen
Das Vorwissen möchte ich über einen Film aktivieren. Da ich den Schülern in dieser Stunde den besten Lernkanal, das Handeln nur eingeschränkt bieten kann, möchte ich meinen Schülerinnen und Schülern wenigstens auf den anderen Ebenen eine breite Auswahl bieten. Deshalb auch der Film hier können die Lernenden Sehen und Hören. (Vester, Frederic, Beyer, Günther, Hirschfeld, Malte 1996 S. 19)	Vorwissen Aktivieren
Für den weiteren Stundenverlauf ist ein Lehrervortrag in Kombination mit einer Power Point Präsentation und einem Arbeitsblatt vorgesehen. „Die Methode des Lehrervortrages ist ein probates Mittel, um Informationen in gebündelter Form an die Schülerinnen und Schüler weiterzugeben.“ (Bundeszentrale für politische Bildung 2020)	Informieren
Mit dieser Reflektionsaufgabe versuche ich mich Nahe and der Lebenswelt der Lernenden zu bewegen. Auch strebe ich hier einen Theorie – Praxis Transfer an, welchen ich, die SuS selbst, erarbeiten lassen möchte.	Verarbeiten

<p>„Die Sicherstellung eines optimalen Theorie-Praxis-Transfers ist zu gewährleisten. Die unmittelbare Verknüpfung mit der Lebenssituation der Lernenden fördert das Gelingen dieses Transfers.“ (Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, 2014, S.12)</p>	
<p>Besonders gut ist diese Blitzlicht- Methode für Lernende, welche sich weniger melden. Durch dieses spielerische Verfahren lassen sich auch diese Schülerinnen und Schüler dazu bewegen, sich zu äußern. Die Blitzlicht Methode lässt sich hervorragend in der Phase Auswerten des AVIVA Modells verwenden. (Universität München 2018 S.11-13)</p>	<p>Auswerten</p>

7 Beilagen

Landwirtschaft/AB1



Landwirtschaft Bio/konventionell/nachhaltig

Fotografiere eine Milchpackung, oder ein Milchprodukt deiner Wahl, aus dem Kühlschrank, drucke es aus, und klebe es hier auf. Natürlich musst du dann die Schlussfolgerung im unteren Kästchen auf dein Produkt anpassen.

Für meine Verpackung kann ich schlussfolgern:



Hast du das zweite Arbeitsblatt durchgearbeitet? Dann wartet hier deine Abschlusssaufgabe auf dich:

Unter diesem Textfeld hast du Platz, um dir genauere Gedanken über deine/eure Einkaufsgewohnheiten zu machen. Bitte schreibe sieben bis zehn Sätze, wenn möglich, in Aufsatzform entlang folgender Leitfragen:

1. Die Produktionsart deines Produkts. (Bio/konventionell/nachhaltig)
2. Was könnte das für die Rinder bedeuten?
3. Hast du darauf schon einmal geachtet?
4. Was ist deine Meinung zum Thema Landwirtschaft/Milchwirtschaft Bio oder Konventionell? (Sinn? Preis? Tierwohl? eigene Gesundheit? Umwelt?)

B 1

Trage hier deinen Namen ein:

B 2 Video (Dauer ca. 5 Minuten)
<https://www.youtube.com/watch?v=BWc95HGStLs>



Landwirtschaft AB2

Landwirtschaft Bio/konventionell/nachhaltig

Landwirtschaft allgemein:

Unter Landwirtschaft versteht man die Nutzung von Ackerland zur Erzeugung pflanzlicher oder tierischer Nahrungsmittel und Rohstoffe. Die Erträge werden durch die Art des Bodens und klimatische Faktoren beeinflusst.

Die Voraussetzung zur Erzielung hoher Erträge und die daraus resultierende Wirtschaftlichkeit eines Betriebes, hängen von dem Zusammenspiel der unterschiedlichen Bewirtschaftungsformen ab.

Konventionell

Das bedeutet „gebräuchlich“, „herkömmlich“ und beschreibt Sachverhalte gewohnter Vorgehensweisen. Das System der konventionellen Landwirtschaft versucht durch maximale Flächenleistung/Förderleistung und möglichst geringen Kosten eine 100% Ertragsleistung zu erzielen.

Bio

Die biologische Landwirtschaft stellt eine alternative zu der konventionellen Landwirtschaft dar. Diese Wirtschaftsform zeichnet sich durch eine schonende und natürliche Produktionsweise, unter Berücksichtigung des Umweltschutzes und der Ökologie aus. Dabei verzichtet man vollständig auf synthetische Pflanzenschutzmittel, künstliche Düngemittel, wachstumsfördernde Mittel, Gentechnik und Lebensmittelbestrahlungen, auch das Tierwohl muss im Blick behalten werden. Achtung Bio ist zwar eher nachhaltig als konventionelle Produktion muss es aber nicht sein.

	Konventionell	Bio
Gentechnisch veränderte Futtermittel		
Zukauf von Futtermitteln		
Stallfläche pro Tier		
Außenfläche pro Tier		
Länge der Tiertransporte		
Anbindehaltung		
Medikation		

Nachhaltige Landwirtschaft

Die nachhaltige Landwirtschaft arbeitet so, dass die schädlichen Auswirkungen auf Klima, Boden, Wasser, Luft und Artenvielfalt abnehmen. Das Wohl der Tiere und die Gesundheit der Menschen werden mit einbezogen.

Sie wirtschaftet überwiegend regional und versucht den Verbrauch fossiler Brennstoffe zu minimieren.



Abbildung 1 Pixabay/Pezibear



Nachhaltige Landwirtschaft an sich wird nicht kontrolliert und auch nicht mit Qualitätsiegeln versehen.

Deshalb ist es für uns Konsumenten schwer sie zu erkennen. Bei Direktvermarktern (Bauernmarkt, ab Hof Verkauf, Markthalle) kannst du selbst nachfragen und dich über ihre Produktionsweisen informieren. Für unser Beispiel hilft dir das „Heumilch-“ oder das „Zurück zum Ursprung“-Siegel da diese Art der Milch einige der Voraussetzungen für nachhaltige Produktion erfüllt.

Zu erwartendes Ergebnis:

	Konventionell	Bio
Gentechnisch veränderte Futtermittel	erlaubt	verboten
Zukauf von Futtermitteln	Nicht vorgeschrieben	Max. 50%
Stallfläche pro Tier	2 m ²	6 m ²
Außenfläche pro Tier	Nicht vorgeschrieben	4 m ²
Länge der Tiertransporte	Nicht vorgeschrieben	Max. 6 Stunden
Anbindehaltung	erlaubt	verboten
Medikation	Einzeltierbehandlung bei Bedarf	Vorbeugend erlaubt



1



2



3



4

B 4



5



6



7



8

B 4



9



10



11



12



13

B 4

Landwirtschaft/Quellenverzeichnis



Links die dir weiterhelfen



Links zum Thema Milch für Interessierte



Dominic K. Thurner



B 6 exemplarisches
Zusatzexemplar

8 Quellenverzeichnis

Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung. (2014). Lehrplan: HLW – HUM abgerufen am 30.09.2020 von https://www.hum.at/images/aktuelles/formulare/SV_Beilagen_Lehrpläne_Hum/SV-Beilage_HLW_ohneAM_27_2_2014.pdf

Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (o.D.) Unterrichtsprinzipien: abgerufen am 10.11.2020 von <https://www.bmbwf.gv.at/Themen/schule/schulpraxis/prinz/umweltbildung.html>

Deutsche Bundeszentral für politische Bildung Methoden Lehrervortrag (2020): abgerufen am 09.10.2020 von <https://www.bpb.de/lernen/formate/methoden/46956/lehrervortrag>

Universität München Münchner Methodenkasten (2018): abgerufen am 09.10.2020 von <https://www.profil.uni-muenchen.de/profil/publikationen/muenchner-methodenkasten/muenchner-methodenkasten.pdf>

Städli, Grassi, Rhiner, Obrist (2013) Kompetenzorientiert unterrichten – Das AVIVA © - Modell. Bern: hep Verlag AG

Vester, Frederic, Beyer, Günther, Hirschfeld, Malte (1996). Aufmerksamkeitstraining in der Schule. Wiesbaden: Quelle & Meyer GmbH & Co.