



## Umsetzungsvorschlag

<b>Thema:</b>	<b>Lebensmittelverschwendung – Schwerpunkt Brot „Brotkorb oder Mülltonne? Wegwerfware Brot“ Arbeitsblatt zum Video</b>
<b>Schularten/Schulstufen:</b>	AHS, MS
<b>Materialübersicht:</b>	Arbeitsblatt Wegwerfware Brot Infografik „Wie viel Brot und Gebäck landet im Müll“ Video Brotkorb oder Mülltonne – Wegwerfware Brot
<b>Umfang:</b>	1 UE à 50 Min.
<b>Fachgebiete:</b>	<b>Fachspezifische Gegenstände:</b> Ernährung und Haushalt, Biologie und Umweltkunde  <b>Fächerverbindende Gegenstände:</b> Deutsch, Mathematik, Geografie und Wirtschaftskunde Berufsorientierung, Umweltmanagement
 <b>Erwarteter Kompetenzerwerb:</b>	<b>Die Lernenden</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ermitteln die jährlich weggeworfene Menge an Brot und Gebäck in Österreich.</li> <li>reflektieren über Zusammenhänge zwischen fachgerechter Lagerung und Haltbarkeit von Brot und Gebäck.</li> <li>benennen Verwertungsmöglichkeiten von Brot und Gebäck in den Bäckereien.</li> <li>Analysieren individuelle Möglichkeiten, um die Verschwendung von Brot und Gebäck zu vermeiden.</li> </ul>
 <b>Vorbereitungen:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video Brotkorb oder Mülltonne – Wegwerfware Brot</li> <li>Arbeitsblatt kopieren oder online zur Verfügung stellen</li> <li><a href="#">Infografik</a> „Wie viel Brot und Gebäck landet im Müll“ ausdrucken bzw. downloaden und via Beamer bereitstellen</li> <li>Zur Sachanalyse: Factsheet zum Thema Lebensmittelverschwendung <a href="https://www.landschaftleben.at/bildung/factsheets/factsheet-lebensmittelverschwendung.pdf">https://www.landschaftleben.at/bildung/factsheets/factsheet-lebensmittelverschwendung.pdf</a></li> </ul>

Videos:



Zusatzmaterial:



Video Brotkorb oder Mülltonne – Wegwerfware Brot

<https://www.youtube.com/watch?v=I0bhS4xnPfw&list=PLW4dWKdDoGi7a3SWwNWKh1-AAr5bB9b8r&index=9>



Podcast #28: Lebensmittelverschwendung:

Tatort Tonne – wer nichts weiß, muss alles essen!

<https://www.youtube.com/watch?v=oLFLIzSwg3s>

Podcast #42: Die Retter der Tafelrunde – wer nichts weiß, muss alles essen! [https://www.youtube.com/watch?v=dW48nx\\_Vx3g](https://www.youtube.com/watch?v=dW48nx_Vx3g)

Rezeptvideos zum Thema „Altes Brot mit neuem Sinn“ der Wiener Tafel (Deutsch und Englisch)

<https://wienertafel.at/altes-brot-mit-sinn/>

Wiener Tafel Broschüre „Altes Brot mit neuem Sinn“ (inkl. Rezepte)

[https://wienertafel.at/wp-content/uploads/2021/09/Altes Brot mit neuem Sinn Brochure A4 web1.pdf](https://wienertafel.at/wp-content/uploads/2021/09/Altes_Brot_mit_neuem_Sinn_Brochure_A4_web1.pdf)

Wiener Tafel MHD-Broschüre „Ist das noch gut?“

[https://wienertafel.at/wp-content/uploads/2021/09/WT\\_MHD\\_Broschu%CC%88re\\_2021.pdf](https://wienertafel.at/wp-content/uploads/2021/09/WT_MHD_Broschu%CC%88re_2021.pdf)

Wiener Tafel MHD-Steckkarte „Ist das noch gut?“

[https://wienertafel.at/wp-content/uploads/2021/09/WT\\_MHD\\_Steckkarte\\_2021.pdf](https://wienertafel.at/wp-content/uploads/2021/09/WT_MHD_Steckkarte_2021.pdf)

Wiener Tafel MHD-Poster „Ist das noch gut?“ <https://wienertafel.at/isst-das-noch-gut/>

Wiener Tafel Sensorik Labor mit Sinn: Teaser-Video

<https://www.youtube.com/watch?v=1QwVi2n3Nr0>

Wiener Tafel Sensorik Labor Journal: <https://wienertafel.at/wp-content/uploads/2021/09/Laborjournal.pdf>

Wiener Tafel Sensorik Labor: Video Mein Kühlschrank

<https://www.youtube.com/watch?v=IBfMOE0EfZ0>

Mit englischem Untertitel: My Fridge:

<https://youtu.be/FOZyCtedjIY>

Wiener Tafel Sensorik Labor: Video Joghurt Verkostung

[https://www.youtube.com/watch?v=Khm\\_cpza2c](https://www.youtube.com/watch?v=Khm_cpza2c)

Mit englischem Untertitel: Yoghurt Tasting: <https://youtu.be/uPSXVZrWbzI>

Zeit in Min.	Stundenverlauf Phasen   Lehrstoff   Inhalt	Methode   Materialien Medieneinsatz	Sozial- form
5 Min.	<b>K: Kontakt/Einstieg:</b> Frage an die Gruppe: Habt ihr schon einmal Brot oder Gebäck weggeworfen? Wenn ja, was waren die Gründe dafür?	Diskussion in der Gruppe ODER Abstimmung mittels digitalen Tools (z.B. Mentimeter) Projektion des Gruppenergebnisses auf Whiteboard	Kollaboratives Arbeiten
15 Min.	<b>I: Information</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menge an weggeworfenem Brot thematisieren</li> <li>• Zusammenhänge Lagerung und Haltbarkeit</li> <li>• Möglichkeiten der Verwertung von Brot und Gebäck in den Bäckereien</li> </ul>	<b>Video</b> (9:45 Min.) zum Einstieg: Brotkorb oder Mülltonne – Wegwerfware Brot  <a href="#">Infografik</a> Land schafft Leben „Wie viel Brot und Gebäck landet im Müll?“  <b>Arbeitsblatt – Wegwerfware Brot</b>	
5 Min.	<b>O: Organisation</b> Arbeitsauftrag erklären, Analyse individueller Möglichkeiten, um die Verschwendung von Brot und Gebäck zu vermeiden		
10 Min.	<b>S: Selbständiges Arbeiten</b> Arbeitsauftrag laut Arbeitsblatt	Plaudergruppe/Ideensammlung: Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in Bezug auf Brot und Gebäck	Partnerarbeit
15 Min.	<b>K: Kontrolle und Wiederholung</b>	Präsentation der Ideensammlung  Wiederholung zur fachgerechten Lagerhaltung durch Frage/Antwort-Spiel (Schüler*in A beginnt zum Thema Fragen zu stellen, wählt sich selbst eine Schüler*in aus, wenn diese die Frage richtig beantwortete, darf dies/dieser weiter fragen.)  Feedback	Einzelarbeit  Gruppenarbeit