

Umsetzungsvorschlag

Thema:	Vom Getreide zum Mehl
Schularten/Schulstufen:	AHS, MS, BMS 7.-9. Schulstufe
Materialübersicht:	Ernährungspyramide – Portionsgrößen Arbeitsblatt Getreide Grundlagen Kopiervorlage Mehlerzeugung Kärtchen Arbeitsblatt Zuordnung Fachbegriffe
Umfang:	2 UE à 50 Min.
Fachgebiete:	Fachspezifische Gegenstände: Ernährung und Haushalt, Küchen- und Restaurantmanagement, Haushaltsmanagement, Lebensmittelverarbeitung
	Fächerverbindende Gegenstände: Geographie, Naturwissenschaften, Globalwirtschaft
Erwarteter Kompetenzerwerb:	Die Lernenden <ul style="list-style-type: none"> • wiederholen und vertiefen Portionsgrößen und Mengeneempfehlungen zum Getreide und zu Getreideprodukten. • beschreiben unterschiedliche Getreidesorten hinsichtlich Aussehens, Charakteristik und Verwendungsmöglichkeiten. • beschreiben den Aufbau des Getreidekorns. • analysieren Bestandteile des Getreidekorns hinsichtlich Inhaltsstoffe und deren ernährungsphysiologischer Bedeutung. • schätzen den weltweit mengenmäßigen Anbau von verschiedenen Getreidearten und diskutieren die Bedeutung von Getreide als Grundnahrungsmittel. • lesen sinnerfassend und ordnen Fachbegriffe deren Bedeutung fachgerecht zu. • benennen die Schritte der Mehlerzeugung und beschreiben deren technologische Notwendigkeit. • bringen die Schritte der Mehlerzeugung in die richtige Reihenfolge.
	

Vorbereitungen:



Videos:



Zusatzmaterial:



- Ernährungspyramide downloaden und via Beamer bereitstellen
- Getreide in Gläsern vorbereiten
- Arbeitsblatt „Getreide Grundlagen“ ausdrucken
- Video „Die Mühle: Bringt's vom Acker(l) ins Packerl“ einstellen
- Arbeitsblatt „Getreide Zuordnung Fachwörter“ ausdrucken
- Arbeitsblatt „Getreide Mehlerzeugung“ ausdrucken

Alle Videos zum Thema „Getreide – Mehl“ findest du auf dem Land schafft Leben YouTube Channel:

Die Mühle: Bringt's vom Acker(l) ins Packerl

<https://www.youtube.com/watch?v=c1TNfnqigrs>

Getreide: Gräser, die die Welt ernähren

<https://youtu.be/j1Cpdng69L4>

Weizen: Weil's sich so schön backen lässt

<https://youtu.be/GHCKoYzdFm4>

Dinkel: Wichtiges Nischenmehl <https://youtu.be/ySapu1tj7aU>

Roggen: Die dunkle Kraft <https://youtu.be/BkgoiP3V FE>

Urgetreide – Stark im Geschmack schwach im Ertrag

<https://youtu.be/X99VwdMlxu8>

Volles Korn oder Auszugsmehl? <https://youtu.be/b0TE98Sd41s>

Starke Typen! Welches Mehl wofür? https://youtu.be/B_fRdvWtO1w

Gluten: Wer hat Angst vorm bösen Weizen?

<https://youtu.be/GdHBq2OqQdE>

Zusätzliches **Expertenwissen** rund um das Thema „Getreide und Mehl“

<https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/mehl>

Zusätzliche **Infografiken** zum Thema „Getreide und Mehl“

<https://www.landschaftleben.at/infografiken/mehl>

Materialien **Esserwisser**: Powerfrühstück im Unterricht – Habermus und Porridge, Kochen nach dem Baukastenprinzip

<https://www.esserwissen.at/ernaehrungswissen/fuer-paedagoginnen-und-paedagogen/fruehstueck-porridge-und-habermus/>

Zeit in Min.	Stundenverlauf Phasen Lehrstoff Inhalt	Methode Materialien Medieneinsatz	Sozialform
10 Min.	K: Kontakt/Einstieg/Kernidee: Frage an die Gruppe: Wer hatte heute schon Getreide am Teller? In welcher Form habt ihr das Getreide zu euch genommen? Welche Lebensmittel werden aus Getreide hergestellt?	Zum Einstieg gibt die Lehrperson Impulsfragen zum Thema, Brainstorming an der Tafel/am Whiteboard. Lehrperson gibt einen Überblick über die Inhalte der Stunde und die Lernziele.	Plenum
5 Min.	Wiederholung/Querverbindung Ernährungspyramide: Wie viele Portionen Getreide/Getreideprodukte werden seitens DGE/ÖGE empfohlen?	Querverweis zur Ernährungspyramide https://www.landschaftleben.at/bildung/sekundarstufe1/ernaehrung	Plenum
15 Min.	I: Information: Einstieg in das Thema „Getreide“ Welche Getreidearten kennen die Schüler*innen. Zuordnung der Begriffe zu den Getreidebildern. Infografik „Aufbau des Weizenkorns“	Arbeitsblatt „ Grundlagen Getreide “, Getreide in Gläsern zur Ansicht durchgeben. Infografik via Beamer zeigen und erklären.	Plenum
10 Min.	Wiederholung mittels Arbeitsaufgabe 3	Schüler*innen lösen selbständig die Richtig-Falsch-Aufgabe und ergänzen ggf. eine Richtigstellung. Anschließend Auflösung im Plenum	Einzelarbeit Plenum
5 Min.	Schätzaufgabe: Arbeitsaufgabe 4: Getreideanbau weltweit	Conclusio: Getreide ist ein wertvolles Grundnahrungsmittel, das vielseitig verarbeitbar und verwendbar ist.	Einzelarbeit
5 Min.	Wiederholung Zusammenfassung mittels Quiz	Wiederholung mittels Tool Quizizz.com: Getreidearten und deren Eigenschaften .	Einzelarbeit
Ende 1. UE			

5 Min.	K: Kontakt/Einstieg/Kernidee: Wiederholung	Memory Getreide via LearningApps https://learningapps.org/watch?v=pygnb15xt22		Einzelarbeit
10 Min.	I: Information Vom Getreide zum Mehl	Arbeitsblatt Zuordnung Fachbegriffe , anschließend erfolgt die gemeinsame Auflösung		Partnerarbeit Plenum
15 Min.	O: Organisation: Vom Getreide zum Mehl: Lehrperson führt erklärend durch den Erarbeitungsprozess, Vorankündigung der nächsten Arbeitsaufgabe Video „Die Mühle: Bringt’s vom Acker(l) ins Packerl“	Video: https://www.youtube.com/watch?v=c1TNfngigrs (09:53) Lehrperson teilt die Vorlage „ Mehlerzeugung Kärtchen zum Ausschneiden “ aus.		Plenum, Einzelarbeit
10 Min.	S: Selbständiges Arbeiten: Lehrperson steht unterstützend in der Klasse und hilft bei Problemen und Fragen	Schüler*innen arbeiten in Zweiergruppen und bringen die „Stationen in einer Mühle“ in die richtige Reihenfolge.		Partnerarbeit
10 Min.	K: Kontrolle/Wiederholung	Vom Getreide zum Mehl : Quizizz-Lesson		Einzelarbeit

Tipps für das Arbeiten mit dem Tool Quizizz:

Das Umsetzen des Quiz kann unterschiedlich erfolgen:

- Die Schüler*innen können über das **App** (Smartphone) einsteigen. Ein Download des Apps funktioniert für alle Betriebssysteme. Der Gamecode ist einzugeben und die Schüler*innen kommen in das Quiz.
- Die Schüler*innen können über die **Website** (PC) **joinmyquiz.com** einsteigen und den Gamecode eingeben und kommen in das Quiz.
- Sie als Pädagoge*in können das Quiz auch ohne Registrierung starten, wenn Sie aber eine Auswertung der Ergebnisse haben wollen, müssen Sie sich registrieren.
- Um das Quiz zu starten den Link anklicken und dann auf den Button „Live-Quiz starten“, dann kommen Sie zum GAMECODE und mit diesem können die Schüler*innen mit dem Rätsel beginnen.