

Umsetzungsvorschlag

Thema:	Getreide – Brotherstellung + Brot und Gesundheit + erweiterbare Arbeitsaufgabe Inhaltsstoffe von Brot
Schularten/Schulstufen:	AHS, BMS, BMHS, BS
Materialübersicht:	Arbeitsblatt Brotherstellung allgemein Arbeitsblatt Herstellung Teigführung Sauerteig Arbeitsblatt Brot und Gesundheit Arbeitsblatt Inhaltsstoffe von Brot und Gebäck Infografiken Brotbacken Teil 1 bis Teil 3
Umfang:	2 UE à 50 Min (beliebig erweiterbar)
Fachgebiete:	<p>Fachspezifische Gegenstände:</p> <p>Ernährung und Lebensmitteltechnologie, Küchen- und Restaurantmanagement, Haushaltsökonomie und Ernährung, Haushaltsmanagement, Lebensmittelverarbeitung, Umweltmanagement, Ernährungslehre und Warenkunde, Gegenstände des Clusters Landwirtschaft und Ernährung, Gegenstände des Clusters ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement, Spezifikation Feinkostfachverkauf, Lebensmittelhandel.</p> <p>Fächerverbindende Gegenstände:</p> <p>Deutsch, Globalwirtschaft, Wirtschaftsgeografie und Volkswirtschaft, Naturwissenschaften, Berufsorientierung, Projekt- und Qualitätsmanagement, Volkswirtschaft.</p>
Erwarteter Kompetenzerwerb:	<p>Die Lernenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • erarbeiten die einzelnen Schritte der Broterzeugung. • schätzen den Selbstversorgungsgrad von Brot und Gebäck in Österreich ein. • zählen Einflussfaktoren auf eine optimale Brot- und Gebäckqualität auf. • beschreiben unterschiedliche Teigführungsarten. • stellen einen Sauerteig her und beschreiben den Veränderungsprozess. • beschreiben Faktoren, die den Sauerteig beeinflussen und kennen daraus resultierende geschmackliche Unterschiede. • sammeln Argumente, die für einen täglichen Brotkonsum sprechen. • diskutieren unterschiedliche Aussagen zum Thema Brot- und Gebäck und verfassen mögliche Gegenargumente.



Vorbereitungen:



- Arbeitsblätter ausdrucken
- Infografiken downloaden und für Beamer vorbereiten
- Video „Teigführung – Kurzzeit, Langzeit, Sauerteig, Vorteig voreinstellen“ <https://youtu.be/Mn1lf5DMIS4>
- Video „Brotkonsum – welches Brot ist gut für mich?“ voreinstellen <https://youtu.be/gbJgtN5xNnA>
- wiederholen Aufgaben von ausgewählten Vitaminen und Mineralstoffen im menschlichen Körper.
- recherchieren den Bedarf ausgewählter Nährstoffe für die Zielgruppe 15 – 19jährige Jugendliche.
- Vergleichen ausgewählte Inhaltsstoffe verschiedener Brot- und Gebäckarten miteinander und leiten darauf gesundheitliche Vorteile ab.

Videos:



Alle Videos zum Thema Brot findest du auf dem Land schafft Leben YouTube Channel:

Der Backprozess – Mehl, Wasser, Salz und Hefe (5:34)
<https://youtu.be/OGyVfebyGiw>

Teigführung – Kurzzeit, Langzeit, Sauerteig, Vorteig (6:11)
<https://youtu.be/Mn1lf5DMIS4>

Deklaration – was muss drauf stehen? (9:06)
<https://youtu.be/9NjHvXs0R2c>

Backmittel – Enzyme, Emulgatoren, etc. (9:14)
<https://youtu.be/-ngzZEhUlfS>

Teiglinge – von tiefgekühlt bis aufgebacken (6:13)
<https://youtu.be/xl4kfeAg3AQ>

Gebäck – Handsemmel, Backmischung & Co (7:44)
<https://youtu.be/pucdHU3EEDI>

Brotkonsum – welches Brot ist gut für mich? (9:33)
<https://youtu.be/gbJgtN5xNnA>

Brotkorb oder Mülltonne – Wegwerfware Brot? (9:44)
<https://youtu.be/l0bhS4xnPfw>

Der Bäckerberuf (3:41)
<https://youtu.be/l0bhS4xnPfw>

Zusatzmaterial:



Video aus der „What the FAQ-Reihe“ – “What the FAQ is Gluten?”
Gluten kurz erklärt (5:55)
<https://youtu.be/nkUbMvZXmdc>

Podcast #77 Mehl in der Zwickmühle (1h:09min.)
<https://youtu.be/4ggwPmyHEmO>

Podcast #30 Brot mit Laib und Seele (57:14)

<https://youtu.be/GRN5zQyqLG4>

Blogbeitrag: Willkommen in der Welt des Sauerteiges

https://www.landschaftleben.at/blog/Willkommen-in-der-Welt-des-Sauerteigs_b2417

Zeit in Min.	Stundenverlauf Phasen Lehrstoff Inhalt	Methode Materialien Medieneinsatz	Sozial- form
5 Min.	K: Kontakt/Einstieg/Kernidee: Welches Brot/Gebäck isst du am liebsten?	Brainstorming an der Tafel/am Whiteboard	Plenum
10 Min.	I: Information Lehrer*in erklärt den Prozess des Brotbackens mittels Infografiken von Land schafft Leben	Arbeitsblatt Brotherstellung : So wird Brot gemacht Infografik Brotbacken Teil 1 , Brotbacken Teil 2 , Brotbacken Teil 3	Plenum
15 Min.	O: Organisation Lehrer*in erklärt Arbeitsblatt zum Thema Teigführung, Klärung allfälliger Fragen	Video Teigführung – Kurzzeit, Langzeit, Sauerteig, Vorteig (6:11) https://youtu.be/Mn1lf5DMIS4 Arbeitsblatt Brotherstellung Teigführung Sauerteig Einteilung in Gruppen (je nach Klassengröße) z.B. à 4 Personen.	Plenum/ Vortrag
15 Min.	S: Selbständiges Arbeiten: Videoanalyse, danach setzen Schüler*innen ihren eigenen Sauerteig an. Weiterführende Information: Lehrer*in erklärt das Ansetzen eines Sauerteiges, gemeinsame Erarbeitung von Einflussfaktoren auf den Sauerteig und deren geschmackliche Auswirkungen.	Videoanalyse – anschließende Zuordnung von Fachbegriffen Schüler*innen setzen ihren Sauerteig an und sind die nächsten Tage für das ständige „füttern“ verantwortlich.	Teamarbeit/ Gruppenarbeit
5 Min.	K: Kontrolle/Wiederholung	Schüler*innen stellen sich gegenseitig Fragen zum Thema. Wer die Frage richtig beantwortet, darf weiterfragen.	
Ende 1. UE			

5 Min.	K: Kontakt/Einstieg/Kernidee: Wie haben sich die einzelnen Sauerteige weiterentwickelt? Was ist passiert?	Gruppen präsentieren ihren Sauerteig und reflektieren den Herstellungsprozess, erneute Zusammenfassung: was ist in der Zwischenzeit passiert? Warum hat sich der Sauerteig verändert?	Plenum
15 Min.	I: Information Brot und Gesundheit: Erklärung des Arbeitsblattes	Arbeitsblatt Brot und Gesundheit Video „Brotkonsum – Welches Brot ist gut für mich“ (9:33) https://youtu.be/gbJgtN5xNnA	Plenum/Vortrag
10 Min.	O: Organisation Siehe Arbeitsblatt „Brot und Gesundheit“	Erklärung des Arbeitsauftrages: Analyse: welches Brot ist gut für mich? Anschließende Diskussion in der Klasse.	Einzelarbeit/ Plenum
10 Min.	S: Selbständiges Arbeiten: Siehe Arbeitsblatt „Brot und Gesundheit“	Textgestaltung: Schüler*innen schreiben mit vorgegebenen Wörtern (Brotarten) einen zusammenfassenden Text zum Video	Einzelarbeit
10 Min.	K: Kontrolle/Wiederholung Siehe Arbeitsblatt „Brot und Gesundheit“	Expertenrunde: Argumente/Gegenargumente zum Brotkonsum, anschließende Zusammenfassung mit Lehrer*in.	Partnerarbeit/ Plenum
	ZUSATZMATERIAL: Inhaltsstoffe von Brot und Gebäck z.B. als Hausübung. Nährwertanalyse sowie Rechercheaufgabe über die Inhaltsstoffe von Brot und Gebäck mittels der österreichischen Nährwerttabelle Nährwert-Suche (oenwt.at)		
Zusatzinformation: Idealerweise wird im fächerverbindenden Kontext der Sauerteig zu Brot bzw. Gebäck z.B. im fachpraktischen Unterricht weiterverarbeitet. Schüler*innen können den Sauerteig auch in einem Schraubverschlussglas mit nach Hause nehmen und zu Hause ein Brot backen (siehe Rezept am Arbeitsblatt).			