

Umsetzungsvorschlag

Thema:	Das Huhn
Schularten/Schulstufen:	Sekundarstufe 2: AHS, BMHS, BS
Materialübersicht:	Arbeitsblatt Huhn im Sprachgebrauch Arbeitsblatt Definition und Einkauf Arbeitsblatt Vergleich Bio und Konventionell Arbeitsblatt Huhn und seine inneren Werte Steckbrief
Umfang:	2 UE à 50 Minuten
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, Naturwissenschaften, Biologie und Ökologie, Küchenmanagement, Küchenorganisation und Kochen, Pflanzen- und Gartenbau, Lebensmittelverarbeitung</p>
Erwarteter Kompetenzerwerb:	<p>Die Lernenden</p> <ul style="list-style-type: none"> reflektieren bekannte Redewendungen und Bezeichnungen im Zusammenhang mit dem „Huhn“. definieren Hühnerfleisch und kennen die Definition laut Österreichischem Lebensmittelbuch. kennen den Hühnerfleischkonsum pro Kopf in Österreich. kennen den Weg des Huhns in den Handel. reflektieren über mögliche Kaufentscheidungen der Konsument*innen. unterscheiden die bio- und die konventionelle Hühnerhaltung. beschreiben die ernährungsphysiologischen Werte des Hühnerfleisches.
Vorbereitungen:	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsblätter ausdrucken A3 Blätter um den Platz in der Hühnerhaltung zu veranschaulichen YouTube Videos vorbereiten



Videos:



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

<https://www.youtube.com/watch?v=8QGbye-Z4lw>

Video 1: Hühnermast in Österreich (8:00)

<https://youtu.be/jUCCJMO6AwY>

Video 2: Auf-Zucht und Futter: Vom Küken zum Huhn (7:19)

<https://youtu.be/zMoDd3t56Ns>

Video 3: Tierwohl und -gesundheit (6:34)

<https://youtu.be/jpdV6R6Pzss>

Video 4: Transportieren, Schlachten, Zerlegen (7:27)

<https://youtu.be/KS7oF9JJ4lo>

Video 5: Verkaufen und Essen (6:54) <https://youtu.be/U-p6J0zSq5s>

Zusatzmaterial:



- Video „Qualitätsmerkmale beim Einkauf von Hühnerfleisch“ (0:56) <https://youtu.be/B1aPrQrNasA>
- Video „Huhn: Haltbarkeit und Handhabung“ (1:50) <https://youtu.be/gWyZUF0hles>

Zeit in Min.	Stundenverlauf Phasen Lehrstoff Inhalt	Methode Materialien Medieneinsatz	Sozial- form
5 Min.	<p>K: Kontakt/Einstieg/Kernidee: Frage an die Gruppe: Wer von euch isst gerne Fleisch? Insbesondere Hühnerfleisch?</p>	<p>Zum Einstieg ein paar Fragen mit der Klasse durchgehen, um ein Gefühl für die Klasse in Bezug auf Fleisch und Hühnerfleisch zu bekommen.</p> <p>Lehrperson gibt einen Überblick über die Inhalte der Stunde und die Lernziele.</p>	Plenum
20 Min.	<p>I: Information: Einstieg in das Thema „Huhn“: Das Huhn in unserem Sprachgebrauch. Wer kennt ein Sprichwort, eine Redewendung welches/welche mit Hühnern zu tun hat?</p> <p>Danach weiterführend die Definition und den Konsum von Hühnerfleisch erarbeiten (Arbeitsblatt Definition und Einkauf)</p>	<p>Arbeitsblatt „Das Huhn im Sprachgebrauch“</p> <p>Dieses Arbeitsblatt kann auch fächerverbindend im Deutschunterricht verwendet werden. Gemeinsames Erarbeiten der Redewendungen und Sprichwörtern.</p> <p>Arbeitsblatt „Definition und Einkauf“</p> <p>Zuerst das Arbeitsblatt in Einzelarbeit durcharbeiten und dann das Video im Plenum anschauen und den dazu passenden Arbeitsauftrag in Partnerarbeit erledigen</p>	<p>Plenum</p> <p>Gruppenarbeit</p> <p>Einzelarbeit</p> <p>Partnerarbeit</p>
10 Min.	<p>O: Organisation: Nun kommen wir zur Haltung des Huhns und die Unterschiede zwischen Bio und Konventionell.</p> <p>Lehrperson teilt das nächste Arbeitsblatt aus und bereitet genügend A3-Bögen vor.</p>	<p>Arbeitsblatt „Vergleich Bio und Konventionell“</p> <p>Die SuS sollten den ersten Punkt des Arbeitsblattes in Einzelarbeit erledigen.</p>	Einzelarbeit

15 Min.	<p>S: Selbstständiges Arbeiten:</p> <p>Die Lehrperson erklärt nun kurz den Arbeitsauftrag mit den A3 Bögen (die SuS sollten den Platz der Hühner in den verschiedenen Haltungformen bildlich darstellen, um sich den Platz besser vorstellen zu können)</p>	<p>Weiterarbeiten am Arbeitsblatt in Partnerarbeit.</p> <p>Die SuS sollten sich veranschaulichen wie viel Platz ein Huhn im Stall hat und reflektieren.</p> <p>Ist genug Platz? Hätten Hühner vielleicht gerne mehr Platz? Warum ist der Platz so beschränkt? Usw.</p>	Einzelarbeit
Ende 1 UE			
10 Min.	<p>K: Kontakt: Wiederholung</p>	<p>Letzte Unterrichtseinheit noch einmal durchbesprechen und die wichtigsten Informationen noch einmal wiederholen.</p> <p>Eventuell auf der Tafel die wichtigsten Erkenntnisse aus der letzten Einheit festhalten (Platzbedarf pro Huhn, Definition Huhn laut Lebensmittelbuch, Sprachgebrauch, usw.)</p>	Plenum
15 Min.	<p>I: Information: Die SuS wissen nun über das Huhn Bescheid; nun kommen wir zu den inneren Werten des Hühnerfleisches – den ernährungsphysiologischen Besonderheiten. Lehrperson teilt das Arbeitsblatt aus und erklärt kurz die Aufgabenstellung.</p>	<p>Arbeitsblatt „Innere Werte“</p> <p>Die SuS sollten das Arbeitsblatt in Einzelarbeit erarbeiten und am Ende mit dem/der Sitznachbar*in vergleichen.</p>	<p>Einzelarbeit</p> <p>Vergleich mit dem/der Sitznachbar*in</p>
15 Min.	<p>S: Selbstständiges Arbeiten:</p>	<p>„Steckbrief“ Huhn</p> <p>Lehrperson teilt den leeren Steckbrief aus und die SuS sollten sich Gedanken über das Huhn und darüber Gelerntes machen und den Steckbrief ausfüllen.</p>	Einzelarbeit
10 Min.	<p>K: Kontrolle:</p>	<p>Einzelne Steckbriefe vorlesen lassen (auf freiwilliger Basis).</p>	Plenum