

Umsetzungsvorschlag

Thema:	Zuckergehalt in Lebensmittel, Bedeutung von Zucker in unserer Ernährung
Schularten/Schulstufen:	Sekundarstufe 2: AHS, BMHS, BS
Materialübersicht:	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblatt „FAQ´s zum Zucker“ • Arbeitsblatt „Warum mögen wir Zucker“ • Arbeitsblatt „Zucker in Lebensmitteln“ • Ergänzung: Spürnasen Sinnes-Checker: Süßkraft unterschiedlicher Zuckerarten <p>Bitte beachte auch die Materialien von der Sekundarstufe 1!</p>
Umfang:	2 UE à 50 Min.
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, Mathematik, Wirtschaftsgeografie und Volkswirtschaft, Betriebswirtschaft und Projektmanagement, Rechnungswesen und Controlling, Naturwissenschaften, Berufsorientierung.</p>
Erwarteter Kompetenzerwerb:	<p>Die Lernenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • erwerben ein Detailwissen über die häufig gestellten Fragen (FAQ´s) zum Thema Zucker. • analysieren Gründe für die menschlichen Vorlieben in Bezug auf Zucker. • bewerten den Zuckergehalt von Lebensmitteln und diskutieren mögliche Auswirkungen eines zu hohen Zuckerkonsums. • berechnen Zuckerempfehlungen. • analysieren Zutatenlisten hinsichtlich anderer Bezeichnungen von Zucker. • begründen, weshalb Zucker aus technologischer Sicht in Lebensmitteln vorkommt. • verkosten unterschiedliche Zuckerarten und stellen einen Vergleich der Süßkraft her. • leiten daraus mögliche Möglichkeiten zur Verwendung unterschiedlicher Zuckerarten ab.



Vorbereitungen:



- Thesen auf DIN-A4 Blätter groß kopieren und an der Tafel/dem Whiteboard befestigen.
- Arbeitsblätter kopieren
- SIPCAN-Zucker Challenge (Getränke) vorbereiten (Download auf das Smartphone der Schüler*innen oder Möglichkeit der Nutzung von PC´s an der Schule)
- Verkostung vorbereiten: Behältnisse für Zuckerarten inkl. Löffel zum Herausgeben des Zuckers, pro Schüler*in Kostlöffel

Videos:



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

Episode 1: Zuckerrübe: hohe Ansprüche und tiefe Wurzeln (8:21)

<https://www.youtube.com/watch?v=FcZjMq7Oe14>

Episode 2: Boden und Pflanzen rundum geschützt (8:34) <https://www.youtube.com/watch?v=WQak8EdIB44>

Episode 3: Aus der Rübe wird Zucker und mehr (9:48)

<https://www.youtube.com/watch?v=wUcZj2LUJXM&t=29s>

Episode 4: Zuckerbäckerei, -Alternativen und -Zukunft (6:35)

<https://www.youtube.com/watch?v=KwtzNqiFaw0&t=5s>



Zusatzmaterial:



Alle Materialien rund um das Thema Zucker findest du auf unserer Website <https://www.landschafftleben.at/lebensmittel/zucker>

Factsheet zur Sachanalyse: [Link](#)



Materialien in der Rubrik Sekundarstufe 1:

- Arbeitsblatt „Von der Rübe zum Zucker“
- Arbeitsblatt „Hard Facts zur Zuckerrübe“
- Arbeitsblatt „Der Zucker in unserem Sprachgebrauch“
- Zuckerschätzspiel

„Die Zuckerdetektive“: Initiative zur Verbraucherbildung und einem bewussteren sowie reduzierten Konsum von zuckerhaltigen Lebensmitteln www.sipcan.at/zuckerdetektive

„SIPCAN-Zucker-Challenge“: Spiel für Konsument*innen, die ihr Wissen und ihre Einschätzung zum Zuckergehalt in Getränken testen möchten, im APP und online: www.sipcan.at/online-checklisten

„SIPCAN-Checklisten“: Praxisleitfäden für Getränke, Milchprodukte und Müsliprodukte; für den Einsatz im Unterricht und als Elterninformation www.sipcan.at/zuckerreduktion

Zeit in Min.	Stundenverlauf Phasen Lehrstoff Inhalt	Methode Materialien Medieneinsatz	Sozial- form
10 Min.	K: Kontakt/Einstieg Einstieg mit Thesentopf Mögliche Thesen: <i>Warum ist Zucker weiß? Zucker macht dick!</i> <i>Zucker macht süchtig! Zucker fördert Karies!</i> <i>Brauner Zucker ist gesünder als weißer! Honig ist gesünder als Zucker! Fruchtzucker ist eine gesunde Alternative zum klassischen Zucker!</i>	Thesen werden von dem/der Lehrer*in vorgegeben. Die Thesen sind die Überschriften vom Arbeitsblatt „FAQs zum Thema Zucker“. Alternativ können die Thesen auch über Beamer an die Wand mittels „Wordcloud“ projiziert werden.	Plenum/Diskussion
15 Min.	I: Information Lehrerin bespricht mit Schüler*innen die FAQs rund um das Thema Zucker.	Arbeitsblatt „FAQs zum Thema Zucker“. Gemeinsame Bearbeitung.	Plenum
5 Min.	O: Organisation Austeilen des Arbeitsblattes „Warum mögen wir Zucker?“ Erklärung des Arbeitsauftrages, Klärung der Rahmenbedingungen, Klärung allfälliger Fragen.		Plenum
15 Min.	S: Selbständiges Arbeiten werden Aspekte der Zuckervorliebe des Menschen thematisiert.	Arbeitsblatt „Warum mögen wir Zucker“: Schüler*innen bearbeiten das Merkblatt im Team.	Partnerarbeit Plenum
5 Min.	K: Kontrolle/Wiederholen/Festigen		Plenum
Ende 1. UE			

Zeit in Min.	Stundenverlauf Phasen Lehrstoff Inhalt	Methode Materialien Medieneinsatz	Sozial- form
5 Min.	K: Kontakt/Einstieg Einstieg mit Assoziationskette, um Vorwissen zu aktivieren.	Lehrer*in gibt ein Stichwort vor. Z.B. „Rohrzucker ist nicht gesünder als Rübenzucker“ und wirft einen Ball zu einem/einer Schüler*in. Diese nennt eine weitere Assoziation zum Zucker und wirft den Ball weiter.	Plenum
10 Min.	I: Information Maximal empfohlene Zuckermenge lt. WHO	Arbeitsblatt „Zuckergehalt in Lebensmitteln“	Plenum
5 Min.	O: Organisation Austeilen des Arbeitsblattes, Erklärung des Rechenbeispieles, Klärung von Fragen		Plenum
15 Min.	S: Selbständiges Arbeiten – im Team Lehrer*in unterstützt bei Bedarf	Berechnung der maximalen Tagesempfehlung an Zucker am Beispiel einer Freundin. Bewertung des Zuckergehalts eines exemplarischen Riegels.	Partnerarbeit
15 Min.	K: Kontrolle/Wiederholen/Festigen	Gemeinsame Kontrolle, gemeinsame Weiterbearbeitung des Arbeitsblattes. Umsetzung der SIPCAN Zucker-Challenge (Getränke)	Plenum/ Einzelarbeit
<p>Zusatzangebot: Spürnasen Sinnes-Checker am Beispiel Zucker. Verkostungsliste steht hier zum Download bereit: Link.</p> <p>Verkostung von vier verschiedenen Zuckerarten zur Analyse der unterschiedlichen Süßkraft. Bewertung der Süßkraft und Ableiten von Einsatzmöglichkeiten in der Ernährung.</p>			