




Umsetzungsvorschlag

Basiswissen zum Thema Getreide findest du im Factsheet: [Link zum Download](#)

<p>Thema:</p>	<p>Dem Getreide auf der Spur</p>
<p>Schulart/Schulstufen:</p>	<p>Gräser, die die Welt ernähren: Getreide</p>
<p>Umfang:</p>	<p>Grundstufe 2 (3. und 4. Klasse)</p> <p>2 UE (2x 50 Min.)</p>
<p>Vorbereitungen:</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Factsheet zum Getreide durchlesen • Ausgabegerät für Video herrichten • Tastsäckchen, frisches Brot, Korb, Mehlpackung, Getreidekörner, Ähren vorbereiten • Evtl. Bilderkarten ausdrucken • Legekarten Getreide ausdrucken und ggf. laminieren • AB „Von der Aussaat zum Mehl“ in Klassenstärke ausdrucken • Getreide Sachinformation für die Lehrperson ausdrucken • Getreideleporello in Klassenstärke ausdrucken
<p>Erwarteter Kompetenzerwerb</p> 	<p>Die Lernenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • können Getreidesorten benennen und zuordnen. • wissen über den Prozess von der Getreideaussaat bis zum Mehl Bescheid. • lernen es wertzuschätzen, wie viel Arbeit hinter der Produktion eines Gebäcks steckt. • wissen wofür Getreide in Österreich verwendet wird.
<p>Lehrplanbezug¹</p> 	<p>Einordnung in den österreichischen Lehrplan für Volksschulen (BGBl. Nr. 134/1963 in der Fassung BGBl. II Nr. 303/2012 vom 13. September 2012)</p> <p>Sachunterricht: Erfahrungs- und Lernbereich Natur</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Formenkenntnis über Pflanzen und Tiere erweitern und festigen <ul style="list-style-type: none"> • Weitere Ordnungsgesichtspunkte über Pflanzen gewinnen im Hinblick auf: <ul style="list-style-type: none"> ○ jahreszeitliche Gegebenheiten

Quelle: ¹österreichischer Lehrplan der Volksschule:

BGBl. Nr. 134/1963 in der Fassung BGBl. II Nr. 303/2012 vom 13. September 2012

Ersteller: Land schafft Leben, Stand: November 2021

- Nutzbarkeit
- Lebensräume
- Entwicklungsstufen

- Erste Einsichten in einfache ökologische Zusammenhänge gewinnen
 - Wachstum von Pflanzen

Zusatzmaterial:



[BSP: Semmelstraße als Massagespiel](#)
[ME: Klanggeschichte](#)
[BE: Getreide Mandala \(schmatzi.at\)](#)
[D: Getreide Gedicht](#)
[D: Der Bauer und der Teufel: Gebrüder Grimm](#)
[D: Zeiten – Von der Aussaat zum Korn](#)
[SU/D: Getreidedetektive \(schmatzi.at\)](#)
[M: \(3.Klasse\) Mathematik für Bäcker](#)
[M: \(4.Klasse\) Mathematik für Bäcker](#)

Literaturtipps:
 Birgit van der Avoort; Heut back ich... Brot
 ISBN: 978-3831044214



Videos:



Alle Videos zum Thema Getreide, Mehl und Brot findest du auf dem Land schafft Leben [YouTube Channel](#).



Video: Gräser, die die Welt ernähren
<https://youtu.be/j1Cpdng69L4>

Learning App	Dinkel, Roggen, Weizen https://learningapps.org/watch?v=pzqfpbev521	
	Getreide Wörtersuche https://learningapps.org/watch?v=pax13sf6221	

Zeit in Min.	Stundenverlauf/Methoden/Phasen	Sozialform	Unterrichtsmaterialien / Medieneinsatz
15 min	<p>Einstieg/ Kernidee</p> <p>Morgenkreissituation, in der Mitte steht nur ein leeres Körbchen, ein Tastsäckchen ist mit dem frischen Brot (am besten bereits zuvor Stücke zum Probieren vorbereiten) befüllt.</p> <p>Erst wird das Brotsäckchen herumgereicht. Die Lehrperson geht mit dem Säckchen herum und lässt die Kinder daran riechen. Die Kinder raten und das Brot wird in den Korb in die Mitte gelegt.</p> <p>Möglicher Gesprächsinput: ob die Kinder Brot zum Frühstück gegessen haben oder womit man das Brot essen kann.</p> <p>Daneben stellt nun die Lehrperson eine Packung Mehl und eine Schüssel mit Getreidekörnern. Zusätzlich können die Kinder auch ermutigt werden ein Korn zu probieren.</p> <p>Die Lehrperson erkundet deren Vorwissen und stellt Fragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kennst du andere Getreidesorten? • Was kann man aus Mehl machen? • Hast du schon mal Brot selbst gemacht? • Welches Brot/Gebäck bevorzugst du? 	Plenum	<ul style="list-style-type: none"> • Tastsäckchen • Frisches Brot • Korb • Mehlpackung • Getreidekörner
20 min	<p>Information/ Sachwissen</p> <p>Film:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gräser, die die Welt ernähren: Getreide [13:17 min] 	Plenum	<ul style="list-style-type: none"> • Ausgabegerät für Video <p>Link zum Video</p>

	<p>Nachbesprechung des Filmes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Woran erinnerst du dich als erstes, wenn du an den gesehenen Film denkst? • Klärung unbekannter Begriffe • Was hast du schon gewusst? • Was war neu für dich? • Was hat dir am besten gefallen? Gab es etwas, das dir nicht gefallen hat? 		
15 min	<p>Arbeitsblatt</p> <p>Bild-Text-Zuordnung Von der Aussaat zum Mehl</p>	Einzelarbeit	AB „Von der Aussaat zum Mehl“

PAUSE

15 min	<p>Sachinformation/Einstieg Getreidesorten</p> <p>In der Kreismitte wird ein Erkundungstisch vorbereitet. Es befinden sich dort Materialien, welche besorgt werden konnten, bzw. können auch Fotokarten benutzt werden. Gemeinsam sortieren die SuS die 5 verschiedenen Getreidesorten und benennen sie mit den Legekarten.</p> <p>Die Lehrperson gibt zum Weizen, Dinkel und Roggen ein paar wichtige Informationen.</p>	Plenum	<ul style="list-style-type: none"> • Anschauungsmaterial: <ul style="list-style-type: none"> • Getreidekörner • Ähren • Mehl • Oder Bilderkarten • Legekarten Getreide • Getreide Sachinformation für die Lehrperson
30 min	<p>Selbstständiges Arbeiten</p> <p>Getreideleporello</p> <p>Die Lehrperson führt die Schüler in das Leporello ein und erklärt den Arbeitsvorgang und die Faltung des Leporellos. Es wird wie eine Hexentreppe gefaltet.</p>	Einzelarbeit	<ul style="list-style-type: none"> • Getreideleporello in Klassenstärke
5 min	<p>Präsentation des fertigen Leporellos</p>	Plenum	