


Umsetzungsvorschlag

Thema:	Lebensmittelverschwendung
Schularten/Schulstufen:	AHS, BMS, BMHS, BS
Materialübersicht:	
Umfang:	3 UE à 50 Min.
Fachgebiete:	Fachspezifische Gegenstände: Ernährung und Haushalt, Biologie und Umweltbildung
	Fächerverbindende Gegenstände: Deutsch, Mathematik, Geografie und wirtschaftliche Bildung Berufsorientierung, Umweltmanagement
Erwarteter Kompetenzerwerb:	Die Lernenden <ul style="list-style-type: none"> • schätzen den jährlich entstehenden Lebensmittelmüll in Österreich. • treffen eine fachliche Unterscheidung zwischen Lebensmittelabfällen und ordnen Beispiele dafür richtig zu. • recherchieren Verursacher für Lebensmittelabfälle. • erklären den Unterschied zwischen MHD und Verbrauchsdatum. • definieren Möglichkeiten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. • setzen Maßnahmen individuell um und reflektieren im Anschluss ihre Erfahrungen in der Klasse.
Vorbereitungen:	<ul style="list-style-type: none"> • MHD-Poster „Ist das noch gut?“ bestellen • Umfrage vorbereiten (digital oder analog) • Verpackungen mit MHD und mit Verbrauchsdatum mitbringen • Arbeitsblatt kopieren oder online zur Verfügung stellen • Infografik „Vermeidbare Lebensmittelabfälle“ via Website öffnen oder ausdrucken • Infografik „Lebensmittelhaltbarkeiten“ • Lebensmittelverpackungen für MHD und Verbrauchsdatum organisieren (oder Bilder vorbereiten) • Möglichkeiten zur Recherche abklären (z.B. EDV-Raum reservieren, Möglichkeiten der Smartphone-Nutzung) • Für 2. UE: Flipchartbogen + Präsentierkärtchen + Stifte vorbereiten • Zur Sachanalyse: Factsheet Lebensmittelverschwendung

Videos:



[Die Tafel Österreich: Topfen selbst gemacht](#)

[Die Tafel Österreich: Topfen selbst gemacht mit englischem Untertitel \(Homemade Curd\)](#)

[Abfallwirtschaft Tirol Mitte \(ATM\) Was heißt „Mindestens haltbar bis...“](#)

[Podcast #28: Lebensmittelverschwendung: Tatort Tonne – wer nichts weiß, muss alles essen!](#)

[Podcast #42: Die Retter der Tafelrunde – wer nichts weiß, muss alles essen!](#)

[Podcast #85: Zu gut, um Müll zu sein – wer nichts weiß, muss alles essen!](#)

[Podcast #113: Sparen wir uns den Mist! – wer nichts weiß, muss alles essen!](#)

[Podcast #163: Marmelade statt Mülltonne – wer nichts weiß, muss alles essen!](#)

Zusatzmaterial:



[Die Tafel Österreich: MHD-Steckkarte „Ist das noch gut?“](#)

[Die Tafel Österreich: MHD-Poster „Ist das noch gut?“](#)

[Die Tafel Österreich: Sensorik Labor mit Sinn: Teaser-Video](#)

[Die Tafel Österreich: Sensorik Labor Journal](#)

[Die Tafel Österreich: Sensorik Labor: Video Mein Kühlschrank](#)

[Mit englischem Untertitel: My Fridge](#)

[Die Tafel Österreich: Sensorik Labor: Video Joghurt Verkostung](#)

[Mit englischem Untertitel: Yoghurt Tasting](#)

Umfangreiche Materialien der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) erstellt im Zuge des EU-Projekts STREFOWA
<https://boku.ac.at/wau/abf/downloads#/faq/c382917>

Zeit in Min.	Stundenverlauf Phasen Lehrstoff Inhalt	Methode Materialien Medieneinsatz	Sozial- form
5 Min.	K: Kontakt/Einstieg/Kernidee: Frage an die Gruppe: Habt ihr schon einmal ein Lebensmittel weggeworfen? Wenn ja, welches? Was waren die Gründe dafür?	Diskussion in der Gruppe ODER Abstimmung mittels digitalen Tools (z.B. Mentimeter) Projektion des Gruppenergebnisses auf Whiteboard	Kollaboratives Arbeiten
15 Min.	I: Information <ul style="list-style-type: none"> • Menge an weggeworfenen Lebensmitteln thematisieren • Unterschiedliche LM-Abfälle erklären • Unterschied MHD und Verbrauchsdatum erklären 	Infografik Land schafft Leben Lebensmittelverschwendung in Österreich Verpackungen zur Ansicht mitbringen MHD/Zu verbrauchen bis... Oder Bilder von Land schafft Leben siehe Link zum Etiketten-Checker Die Tafel Österreich MHD-Poster „Ist das noch gut?“ in der Klasse platzieren (bleibt in der Klasse)	
15 Min.	Wiederholung	Arbeitsblatt anschl. gemeinsame Kontrolle	Einzelarbeit
5 Min.	O: Organisation Arbeitsauftrag erklären, Rahmenbedingungen klären, Klärung allfälliger Fragen, Erklärung LM-Retter-Challenge, Arbeitsauftrag für die nächste Woche definieren, Dokumentation des Arbeitsauftrages erläutern, Erwartungen bekannt geben.		

10 Min.	<p>S: Selbständiges Arbeiten Arbeitsauftrag laut Arbeitsblatt: Lebensmittel-Retter-Challenge, Diskussion mit Banknachbar/in zur Vermeidung von LM-Abfällen. Lehrer*in unterstützt Schüler*innen während des selbständigen Arbeitens nach Bedarf (individuell).</p>	<p>Plaudergruppe/Ideensammlung Hinweis auf Video Die Tafel Österreich Sensorik Labor: Video Mein Kühlschrank</p> <p>Mit englischem Untertitel: My Fridge: https://youtu.be/FOZyCtedjY</p>	Partnerarbeit/ Einzelarbeit
Ende 1. UE			
5 Min.	<p>K: Kontakt/Einstieg: Gemeinsame Wiederholung der letzten Stunde. „Tatort Tonne“ Unterschiede LM-Abfälle, Verursacher für LM-Abfälle, Unterschied MHD/Verbrauchsdatum.</p>	<p>Redekette: Die Lehrperson gibt einen entsprechenden Impuls zum Thema. Ein/e Schüler*in beginnt mit der Beantwortung der Frage und nimmt einen anderen Schüler/eine andere Schülerin dran. Die Lehrperson greift nur ein, wenn die Regeln missachtet werden. Zum Schluss gibt Pädagog*in eine kurze Zusammenfassung.</p> <p>Danach Video zum Einstieg: Abfallwirtschaft Tirol Mitte (ATM) Was heißt „Mindestens haltbar bis...“</p>	Kollaboratives Arbeiten
5 Min.	<p>I: Information/O: Organisation Ablauf Präsentationen erläutern, Reflexion/wesentliche W-Fragen thematisieren</p>	<p>Beispiele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wie ist es dir bei der LM-Retter-Challenge ergangen? • Was war besonders einfach/schwierig? • Worauf bist du besonders stolz? • Worauf wirst du zukünftig achten? 	Plenum

30 Min.	S: Selbständiges Arbeiten	Schüler/innen präsentieren ihre Erfahrungen und ihre Dokumentationen, Kreativität der Präsentation, Schüler*innen laden Präsentationen auf Lernplattform hoch oder gestalten eine digitale Pinnwand.	Einzelarbeit
10 Min.	K: Kontrolle	Feedback zu den Präsentationen/Dokumentationen	
<p>Zusatzmaterial: Es ist zu viel Milch im Kühlschrank über? Was kann man daraus machen? Wir haben eine Schritt-für-Schritt Anleitung zu einem süßen und pikanten Topfenrezept erstellt. Land schafft Leben Topfenexperiment süß und pikant Hier geht´s zum Video Die Tafel Österreich: „Topfen selbst gemacht“</p>			