

Umsetzungsvorschlag

Thema:	Lebensmittelverschwendung – Schwerpunkt Brot „Brotkorb oder Mülltonne? Wegwerfware Brot“ Arbeitsblatt zum Video
Schularten/Schulstufen:	AHS, BMHS, BS
Materialübersicht:	Arbeitsblatt Wegwerfware Brot Infografik „Wie viel Brot und Gebäck landet im Müll“ Video Brotkorb oder Mülltonne – Wegwerfware Brot
Umfang:	1 UE à 50 Min.
Fachgebiete:	Fachspezifische Gegenstände: Ernährung und Lebensmitteltechnologie, Küchen- und Restaurantmanagement, Haushaltsökonomie und Ernährung, Haushaltsmanagement, Lebensmittelverarbeitung, Umweltmanagement, Ernährungslehre und Warenkunde, Gegenstände des Cluster Landwirtschaft und Ernährung, Gegenstände des Clusters ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement, Spezifikation Feinkostfachverkauf, Lebensmittelhandel Fächerverbindende Gegenstände: Deutsch, Globalwirtschaft, Volkswirtschaft, Wirtschaftsgeografie, Betriebswirtschaft und Projektmanagement, Rechnungswesen und Controlling, Naturwissenschaften, Berufsorientierung, Projekt- und Qualitätsmanagement
Erwarteter Kompetenzerwerb:	Die Lernenden <ul style="list-style-type: none"> ermitteln die jährlich weggeworfene Menge an Brot und Gebäck in Österreich. reflektieren über Zusammenhänge zwischen fachgerechter Lagerung und Haltbarkeit von Brot und Gebäck. benennen Verwertungsmöglichkeiten von Brot und Gebäck in den Bäckereien. Analysieren individuelle Möglichkeiten, um die Verschwendung von Brot und Gebäck zu vermeiden.
Vorbereitungen:	<ul style="list-style-type: none"> Video Brotkorb oder Mülltonne – Wegwerfware Brot Arbeitsblatt kopieren oder online zur Verfügung stellen Infografik „Wie viel Brot und Gebäck landet im Müll“ ausdrucken bzw. downloaden und via Beamer bereitstellen Zur Sachanalyse: Factsheet zum Thema Lebensmittelverschwendung



Videos:



[Video Brotkorb oder Mülltonne – Wegwerfware Brot](#)



[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!](#)

[Rezeptvideos zum Thema „Altes Brot mit neuem Sinn“ Die Tafel Österreich \(Deutsch und Englisch\)](#)

Zusatzmaterial:



[Die Tafel Österreich Broschüre „Altes Brot mit neuem Sinn“ \(inkl. Rezepte\)](#)

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

[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:
<https://youtu.be/FOZyCtedjIY>

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

Mit englischem Untertitel: Yoghurt
Tasting: <https://youtu.be/uPSXVZrWbzI>

Zeit in Min.	Stundenverlauf Phasen Lehrstoff Inhalt	Methode Materialien Medieneinsatz	Sozial- form
5 Min.	K: Kontakt/Einstieg: Frage an die Gruppe: Habt ihr schon einmal Brot oder Gebäck weggeworfen? Wenn ja, 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 weggeworfenem Brot thematisieren • Zusammenhänge Lagerung und Haltbarkeit • Möglichkeiten der Verwertung von Brot und Gebäck in den Bäckereien 	Video (9:45 Min.) zum Einstieg: Brotkorb oder Mülltonne – Wegwerfware Brot Infografik Land schafft Leben „Wie viel Brot und Gebäck landet im Müll?“ Arbeitsblatt – Wegwerfware Brot	
5 Min.	O: Organisation Arbeitsauftrag erklären, Analyse individueller Möglichkeiten, um die Verschwendung von Brot und Gebäck zu vermeiden		
10 Min.	S: Selbständiges Arbeiten Arbeitsauftrag laut Arbeitsblatt	Plaudergruppe/Ideensammlung: Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in Bezug auf Brot und Gebäck	Partnerarbeit
15 Min.	K: Kontrolle und Wiederholung	Präsentation der Ideensammlung Wiederholung zur fachgerechten Lagerhaltung durch Frage/Antwort-Spiel (Schüler*in A beginnt zum Thema Fragen zu stellen, wählt sich selbst eine Schüler*in aus, wenn diese die Frage richtig beantwortet, darf dies/dieser weiter fragen.) Feedback	Einzelarbeit Gruppenarbeit