eDidact
Ein Service des OLZOG Verlags
Dokument bestellen
Ähnliche suchen

Arbeitsmaterialien für Lehrkräfte

Kreative Ideen und Konzepte inkl. fertig ausgearbeiteter Materialien und Kopiervorlagen für einen lehrplangemäßen und innovativen Unterricht

Thema: Technik – Wirtschaft – Soziales, Ausgabe: 30

Titel: Testen von Waren (25 S.)

VORSCHAU
VORSCHAU
Sekundarstufe

Produkthinweis

Dieser Beitrag ist Teil einer Print-Ausgabe aus dem Programm „Kreative Ideenbörse Sekundarstufe“ des OLZOG Verlags. Den Verweis auf die Original-quelle finden Sie in der Fußzeile des Beitrags.

Alle Beiträge dieser Ausgabe finden Sie hier.

Seit über 10 Jahren entwickelt der OLZOG Verlag zusammen mit erfahrenen Pädagoginnen und Pädagogen kreative Ideen und Konzepte inkl. sofort einsetzbarer Unterrichtsverläufe und Materialien.

Die Print-Ausgaben der „Kreativen Ideenbörse Sekundarstufe“ können Sie auch bequem und regelmäßig per Post im Jahresabo beziehen.

Piktogramme

In den Beiträgen werden – je nach Fachbereich und Thema – unterschiedliche Piktogramme verwendet.

Die Übersicht der verwendeten Piktogramme finden Sie hier.

Nutzungsbedingungen

Die Arbeitsmaterialien dürfen nur persönlich für Ihre eigenen Zwecke genutzt und nicht an Dritte weitergegeben bzw. Dritten zugänglich gemacht werden. Sie sind berechtigt, in Klassensatzstärke für Ihren eigenen Bedarf Fotokopien zu ziehen, bzw. Ausdrucke zu erstellen. Jede gewerbliche Weitergabe oder Veröffentlichung der Arbeitsmaterialien ist unzulässig.

Die vollständigen Nutzungsbedingungen finden Sie hier.

Haben Sie noch Fragen? Gerne hilft Ihnen unser Kundenservice weiter:

Kontaktformular | Mail: service@olzog.de
Post: OLZOG Verlag | c/o Rhenus Medien Logistik GmbH & Co. KG
Justus-von-Liebig-Str. 1 | 86899 Landsberg
Tel.: +49 (0)8191/97 000 220 | Fax: [illegible]
www.olzog.de | www.edidact.[illegible]

netzwerk lernen

zur Vollversion

Testen von Waren 5.19

Vorüberlegungen

Kompetenzen und Unterrichtsinhalte:

- *Die Schüler werden in ihrer Rolle als mündige Verbraucher gestärkt und ihre Kompetenz in Verbraucherfragen wird gefördert.*
- *Sie informieren sich gezielt und nehmen eine kritische Haltung gegenüber Werbung und Marketingstrategien ein.*
- *Sie entwickeln Kriterien zum Testen von verschiedenen Milchsorten.*
- *Sie testen verschiedene Milchsorten nach den aufgestellten Kriterien und erstellen eine Empfehlung.*
- *Sie bereiten verschiedene Speisen unter Verwendung von Milch zu.*
- *Sie übertragen die entwickelten Kriterien zum Testen auf andere Lebensmittel oder Speisen.*
- *Sie beachten Tipps und Tricks zum Erstellen und Vortragen von Kurzreferaten.*
- *Sie berücksichtigen die Regeln zum Erstellen eines Plakats.*
- *Durch die projektorientierte Unterrichtsarbeit mit Leittexten sind sie fit für die Projektprüfung und reflektieren über ihre Arbeit mit verschiedenen Methoden.*

VORSCHAU

Anmerkungen zum Thema (Sachanalyse):

Verbraucherbildung kann Spaß machen und bei Schülern Kreativität und ungeahntes Engagement freisetzen. Dazu gehört auch das Testen von Lebensmitteln. Die Themenvielfalt ist groß und könnte in fast jeden Unterricht eingebaut werden.

Es sollte immer ein Ziel sein, die Schüler in ihrer Rolle als **mündige Verbraucher** zu stärken und ihre Kompetenz in Verbraucherfragen zu fördern. Sie erfahren einiges über ihre Rechte als Verbraucher und lernen, sich gezielt zu informieren. Wichtig ist, dass sie eine kritische Haltung gegenüber Werbung und Marketingstrategien einnehmen, weil sie dadurch ein Verständnis für die individuellen und gesellschaftlichen Konsequenzen ihrer Konsumentscheidungen entwickeln können.

Grundgedanke dieser Unterrichtseinheit ist es, den Schülern Wissen und Kompetenzen über Ernährung in Verbindung mit Verbraucherverhalten näherzubringen, sodass sie ihre **Konsumentscheidungen** in Zukunft danach ausrichten können. Die Vermittlung von Erkenntnissen, aber auch von Fertigkeiten und Gestaltungskompetenzen stehen im Mittelpunkt dieses projektorientierten Unterrichts.

Der Aufbau von Testreihen mit selbst erstellten Kriterien fördert die aktive und partizipative Auseinandersetzung der Schüler untereinander und mit den Themen der **Verbrauchererziehung** im Sinne einer kritischen Haltung.

Milch

Die Welt der Milch ist kompliziert, denn Milch hat viele Namen: Nicht wenige Deutsche verwechseln Rohmilch mit Frischmilch, Frischmilch mit H-Milch oder fragen sich im Laden immer wieder, was eine Vollmilch oder eine länger haltbare Milch ist. Deshalb ist es wichtig, dass Schüler verschiedene Milchsorten prüfen und sich über verschiedene Begriffe informieren.

Mit Ausnahme von **Rohmilch** (frisch gemolkene Milch, die es heutzutage nur noch auf Bauernhöfen gibt) wird Milch grundsätzlich mit Wärme behandelt. Je höher der eingesetzte Wärmegrad, umso länger die Haltbarkeit. Bei der sogenannten Pasteurisierung, einer kurzzeitigen Erhitzung, kommen mäßige Temperaturen von 72 bis 75 Grad zum Einsatz. **Pasteurisierte Milch** ist meist nur einige Tage haltbar. Mehrere Monate lang hält hingegen ultrahocherhitzte Milch, auch **H-Milch** genannt. Sie wird auf mindestens 135 Grad erhitzt. Welche Frischmilch soll es sein: die traditionell pasteurisierte, die sich acht bis zwölf Tage hält, oder ESL-Milch, die es auf rund drei Wochen bringt?

netzwerk lernen
zur Vollversion
(c) OLZOG Verlag GmbH

5.19 Testen von Waren

Vorüberlegungen

Daneben bestimmt der Fettgehalt einer Milch ihre genaue Bezeichnung: Unterschieden werden **Vollmilch** und **fettarme Milch**. Welche Kriterien, außer Haltbarkeit, Wärmebehandlung und Fettgehalt, kommen bei einem Test durch Schüler noch zum Tragen? Dazu gehören auf jedem Fall der Geschmack und die Verpackung sowie der Preis.

Didaktisch-methodische Reflexionen:

Diese Unterrichtseinheit wird in fünf Schritten projektorientiert durchgeführt und ist gekennzeichnet durch die Vermittlung von verschiedenen **Kompetenzen**. Projektorientierter Unterricht ist eine Unterrichtsform, in der wesentliche Merkmale und Kennzeichen der Projektarbeit in unterschiedlichen Ausprägungen erkennbar sind.

Auch im berufsorientierenden Wahlpflichtfach „Soziales" wird ein großer Schwerpunkt auf die Kompetenzorientierung gelegt, da die Abschlussprüfung in diesem Fachbereich – sowie in ähnlichen Fächern vieler Bundesländer – als Projektprüfung angelegt wird. Die Schüler benötigen bei dieser Prüfungsform eine Vielfalt an Kompetenzen.

Der Schulung unterschiedlicher Kompetenzen wird deshalb in dieser Unterrichtseinheit ein großer Stellenwert eingeräumt. Vom Einstieg über den Leittext bis hin zum Tätigkeitsbericht in jeder Unterrichtseinheit werden dem Schüler die Lerninhalte kompetenzorientiert vermittelt.

Literatur zur Vorbereitung – Tipps für die Lehrkraft:

- *http://www.verbraucherbildung.de*
- *http.//www.essen-und-trinken.de*
- *http://www.meine-milch.de*

Die einzelnen Unterrichtsschritte im Überblick:

1. Schritt: Kriterien für die Milchauswahl
2. Schritt: Milchtest nach ausgewählten Kriterien und Präsentation
3. Schritt: Leittextarbeit im Team – Planung
4. Schritt: Leittextarbeit – Praktische Durchführung

Autorin: Gertie Kreuzer ist Fachoberlehrerin für Ernährung und Gestaltung an der Mittelschule Vohenstrauß und der Grundschule Waidhaus; zudem ist sie Fachberaterin im Schulamtsbezirk Neustadt a.d. Waldnaab.

VORSCHAU
VORSCHAU

netzwerk lernen
zur Vollversion
(c) OLZOG Verlag GmbH

Testen von Waren **5.19**

Unterrichtsplanung

1. Schritt: Kriterien für die Milchauswahl

Kompetenzen und Unterrichtsinhalte:

- *Die Schüler entwickeln Kriterien zum Testen von verschiedenen Milchsorten.*
- *Sie werden in ihrer Rolle als mündige Verbraucher gestärkt und ihre Kompetenz in Verbraucherfragen wird gefördert.*

Einstieg:

Impuls: *Wir bereiten heute verschiedene Milchmixgetränke zu. Dazu habe ich euch einige Milchsorten mitgebracht, weil ich mich nicht entscheiden konnte, welche ich kaufen sollte.*

Die Lehrkraft befestigt **Bilder** verschiedener Milchshakes (siehe **M 1**) oder **Wortkarten** an der Tafel (siehe **M 2**$_{(1\text{-}2)}$).

Tafelanschrift:

Wir bereiten verschiedene Milchmixgetränke zu!

- *Bunte Beerenmilch*
- *Nussmilch*
- *Bananenmilch*
- *Schokoshake*
- *Heiße Mango-Honig-Milch*

Es sollten mindestens vier Sorten Milch angeboten werden: H-Milch, Frischmilch, fettarme Milch, Vollmilch, ESL-Milch, … (Realmedien).

Die Lehrkraft weist auf die verschiedenen Milchsorten hin.

Tafelanschrift:

Welche Milch verwenden wir für die Zubereitung der Milchmixgetränke?

Bearbeitung:

Impuls: *Warum kaufen wir eine bestimmte Milch? Nennt dafür einen Grund! Was beeinflusst unser Kaufverhalten? Notiert eure Antwort auf einem Schriftstreifen!*

Die Schüler besprechen sich in der *Gruppe* und notieren ihre Antworten auf Schriftstreifen. Die Schülerantworten auf den Schriftstreifen werden an der *Tafel* sortiert und befestigt.

VORSCHAU
VORSCHAU

netzwerk lernen
zur Vollversion
(c) OLZOG Verlag GmbH

5.19 Testen von Waren

Unterrichtsplanung

Tafelanschrift:

Welche Milch verwenden wir für die Zubereitung der Milchmixgetränke?

Unsere Kriterien

Fettgehalt | *Haltbarkeit* | *Geschmack*

Aussehen | *Preis* | *Verpackung* | *Geruch*

usw.

Frage: *Wie finden wir bei den verschiedenen Milchsorten die Beantwortung unserer Fragen?*

Die Schüler stellen im *Unterrichtsgespräch* Vermutungen an. Sie erstellen Tests, ähnlich wie in Testzeitschriften.

Didaktisch-methodischer Kommentar:

Der Einstieg mit **Fotos** motiviert die Schüler. Die **Realmedien** sprechen die Schüler direkt an, um mögliche Lösungen zu finden. Bereitgelegte **Testzeitschriften** (auch ältere Jahrgänge) oder Bewertungen von Lebensmitteln aus dem Internet zeigen verschiedene Möglichkeiten zum Testen auf.

2. Schritt: Milchtest nach ausgewählten Kriterien und Präsentation

Kompetenzen und Unterrichtsinhalte:

- *Die Schüler werden in ihrer Rolle als mündige Verbraucher gestärkt und ihre Kompetenz in Verbraucherfragen wird gefördert.*
- *Sie lernen, sich gezielt zu informieren und eine kritische Haltung gegenüber Werbung und Marketingstrategien einzunehmen.*
- *Sie entwickeln ein Verständnis für die individuellen und gesellschaftlichen Konsequenzen ihrer Konsumentscheidungen.*
- *Sie entwickeln Kriterien zum Testen von verschiedenen Milchsorten.*
- *Sie bereiten verschiedene Milchshakes zu.*

Einstieg:

Frage: *Was und wie können wir testen und Bezug zu den Kriterien finden?*

Die Schüler bemerken, dass verschiedene Milcharten hinsichtlich Fettgehalt, Haltbarkeit, Preis, Geschmack, Verpackung und Geruch getestet werden können.

VORSCHAU
VORSCHAU

netzwerk lernen
zur Vollversion
(c) OLZOG Verlag GmbH