

STUNDENVORBEREITUNGEN

SCHULART:

Realschule plus

FACH:

*Hauswirtschaft und
Sozialwesen*

THEMA:

– Kaufkriterien am Beispiel Olivenöl –

**Schriftlicher Entwurf zur benoteten Lehrprobe
im Fach Arbeitslehre- Haushalt**



- Kaufkriterien am Beispiel Olivenöl -

Fach	Arbeitslehre- Haushalt
LAA	[REDACTED]
Fachleiterin	[REDACTED]
Mentorin	[REDACTED]
Schule	[REDACTED]
Datum	25.11.11
Uhrzeit	8:00 – 8:45 Uhr / 1.Unterrichtsstunde
Raum	H 303

Klasse 8

Inhaltsverzeichnis

1. Begründungszusammenhang	3
1.1 Legitimation des Themas	3
1.2 Gegenwartsbezug und Exemplarizität	3
2. Ausgangsbedingungen der Lerngruppe	5
2.1 Arbeitsbedingungen und Voraussetzungen der Lerngruppe.....	5
2.2 Kompetenzprofil einzelner Schüler / Schülergruppen	6
3. Thematische Strukturierung.....	7
3.1 Aufriss der Unterrichtseinheit: Projekt „Wir stellen Kräuter- und Gewürzöle selbst her“	7
3.2 Sachanalyse / Analyse des Unterrichtsgegenstandes	8
3.4 Lern- und Handlungsschwerpunkte	10
3.4.1 Lernschwerpunkt / zentrales Anliegen der geplanten Stunde	10
3.4.2 Wissens- und Kompetenzentwicklung	10
4. Methodische Strukturierung	12
4.1 Begründung der Methodenkonzeption der Unterrichtsstunde	12
4.2 Begründung der wesentlichen methodischen Schritte	12
5. Unterrichtsskizze	14
5.1 Stundenverlauf	14
5.2 Visualisierungen	17
5.2.1 Einstiegsbild (Visueller Impuls).....	17
5.2.2 Weitere Impulsbilder.....	18
5.2.3 Geplante Tafelbilder.....	20
5.3 Sitzplan	21
6. Quellen.....	22
7. Anhang	23

1. Begründungszusammenhang

1.1 Legitimation des Themas

Laut dem Lehrplan für das Fach Arbeitslehre-Haushalt fällt die Thematik dieser Unterrichtsstunde zum einen in das Handlungsfeld „Einführung in Arbeitsaufgaben des privaten Haushalts“ für die Klassenstufe 7., zum anderen in das Handlungsfeld „Arbeiten im Haushalt – Ernährung und Nahrungszubereitung“ für die Klassenstufe 8. Die Lernenden sollen die Fähigkeiten erwerben, für den Kauf eines Gutes oder einer Dienstleistung Informationen zu sammeln, diese auszuwerten und daraus ökonomische Entscheidungen ableiten zu können. Die Schüler/innen sollen dafür sensibilisiert werden, bei der Auswahl, d.h. beim Einkauf und der Verarbeitung von Nahrungsmitteln ökonomisch und ökologisch zu handeln (vgl. Ministerium für Bildung, Wissenschaft und Weiterbildung, 2000, S.52-53, 68-69).

Im Bezug zum Rahmenplan für das Wahlpflichtfach Hauswirtschaft und Sozialwesen, lässt sich das Thema in das Unterrichtsprinzip der „Ökonomischen Bildung“ eingliedern. Die Schüler der 8. Jahrgangsstufe sollen begründet, nachhaltige Entscheidungen treffen können, indem sie beispielsweise Kenntnisse bei Konsumententscheidungen (Kaufsituation / Reklamation) anwenden (vgl. Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Jugend und Kultur, 2010, S.27-28).

1.2 Gegenwartsbezug und Exemplarizität

Die Ökonomie ist ein wichtiger Bestandteil unseres Lebens und unserer Kultur. Sie prägt nicht nur unser privates Leben, sondern auch gesellschaftliche Bereiche. „Ökonomisches Wissen und die Fähigkeit, selbstbestimmt in wechselnden ökonomischen Handlungssituationen agieren zu können, sind wesentliche Voraussetzungen für die Teilhabe eines Menschen an der Gesellschaft“ (Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Jugend und Kultur, 2010, S.9). Das Fach Arbeitslehre-Haushalt soll den Lernenden die Möglichkeit bieten, grundlegende ökonomische Kompetenzen durch Fachinhalte wie der vorliegenden Unterrichtsstunde zu erwerben. Dabei sollen sich die Lernenden handlungs- und problemorientiert mit Alltagsproblemen und Alltagssituationen aus Haushalt, Beruf, Gesellschaft und Umwelt auseinandersetzen. Die Schüler/innen gewinnen Erfahrungen durch kollektives Planen, Ausführen und Reflektieren von bestimmten Themen und Projekten. Dies bietet ihnen die Chance in bestimmten Alltagssituationen so zu handeln, dass sie ihre Lebensqualität verbessern. Die vorliegende Unterrichtsstunde knüpft exemplarisch an die Erfahrungswelt der Lernenden an (Einkauf). Das Problem vor einem überfüllten Supermarktregal zu stehen und die Qual der Wahl zu haben ist jedem bekannt.

Die ökonomischen und ökologischen Kaufkriterien anhand des Beispiels Olivenöl sind übertragbar auf andere Güter und Dienstleistungen unsere Wirtschaft. Die Schüler/innen sollen anhand dieser „Kaufkriterien“ Denk- und Handlungsmuster entwickeln, die sie befähigen gegenwärtig und zukünftig, „am Leben in Haushalt, Beruf und Gesellschaft teilzunehmen“ (vgl. Ministerium für Bildung, Wissenschaft und Weiterbildung, 2000; S. 42). Die Schüler/innen sollen ihre Kaufentscheidungen, die auf Erfahrungsgrundlagen des Erkundens, Planens, Vergleichens und Beurteilens beruhen, reflektieren (vgl. Ministerium für Bildung, Wissenschaft und Weiterbildung, 2000; S.48). „Produktion und Konsum greifen massiv in Naturkreisläufe ein und bewirken Zielkonflikte zwischen Ökologie und Ökonomie“ (Ministerium für Bildung, Wissenschaft und Weiterbildung, 2000; S. 48). Die Lernenden sollen deshalb ein umweltverantwortliches und ökonomisches Handeln erlernen, da die Arbeits- und Lebenswelt stark von der Ökonomie geprägt ist. Die Schüler/innen sollen durch den Unterricht befähigt werden, ökonomische Kreisläufe und Prinzipien, wie z.B. bestimmte Kaufkriterien zu verstehen und diese Erfahrung nutzen, um Möglichkeiten und Folgen reflektieren zu können (vgl. Ministerium für Bildung, Wissenschaft und Weiterbildung, 2000; S.48).

2. Ausgangsbedingungen der Lerngruppe

2.1 Arbeitsbedingungen und Voraussetzungen der Lerngruppe

<i>Klasse / Personaler Aspekt</i>	Die Klasse besteht aus 12 Schülern der Klasse 8d. Darunter 3 Schüler und 9 Schülerinnen. Ein Junge der Lerngruppe ist Integrationsschüler, für ihn ist die Förderlehrerin ██████████ im Unterricht anwesend. Die Beziehung zwischen der Lehrerin und den Schülern ist sehr gut, es besteht eine positive Lernatmosphäre.
<i>Räumlich-organisatorische Aspekte</i>	Die Theoriestunden finden im Klassenraum der Klasse 8d statt. Für das praktische Arbeiten steht uns die Lehrküche zur Verfügung.
<i>Sachkompetenz</i>	Die Schüler/innen sind mit der Thematik „Einkaufen“ durch ihre Alltagswelt vertraut. Das Produkt Olivenöl kennen sie aus der vorangegangenen Unterrichtsstunde im Bezug zum Thema Speisefette.
<i>Methodenkompetenz</i>	Die Schüler/innen vertiefen die Methode des visuellen Impulses und üben sich im spontanen äußern. Sie intensivieren das Arbeiten an Stationen und erproben das Präsentieren (Schülervorträge) und Reflektieren von Arbeitsergebnissen. Mit den Regeln der Partnerarbeit und der Kommunikation im Klassenraum sind sie vertraut und können eine Meldekette nach Einführung des Lehrers selbstständig weiterführen.
<i>Sozial-kommunikative Kompetenz</i>	Die Schüler/innen kommunizieren und kooperieren zielgerichtet mit ihren Mitschülern während eines Arbeitsauftrages.
<i>Selbstkompetenz</i>	Die Schüler/innen bringen eigene Erfahrungen und Meinungen in den Unterricht mit ein. Während der Stationenarbeit können sich die Schüler/innen selbstständig organisieren. Sie üben sich im Reflektieren von Ergebnissen und Arbeitsphasen.
<i>Regeln und Rituale</i>	Folgende auf die Stunde bezogenen Regeln und Rituale sind den Schülern bekannt: <ul style="list-style-type: none">▲ Kommunikationsregeln▲ Regeln zur Stationenarbeit▲ Verbale / Visuelle Impulse▲ Zeitsignal▲ Blitzlicht
<i>Mögliche Störfaktoren und pädagogische</i>	Ernsthafte Störungen während des Unterrichts sind nicht zu erwarten.

2.2 Kompetenzprofil einzelner Schüler / Schülergruppen

Name	Leistungsvermögen, soziales Verhalten, Kommunikationsfähigkeit	Konkrete Konsequenz für die Unterrichtsstunde
A [Name]	[Name] ist ein Integrationsschüler mit dem Förderschwerpunkt Lernen. In den Praxisphasen zeigt sich [Name] aktiv und engagiert, während er im Theorieunterricht immer wieder zur Mitarbeit aufgefordert und motiviert werden muss. Lerninhalte versteht [Name] gut. Seine Kommunikationskompetenz ist eher gering, die Zusammenarbeit mit anderen fällt ihm schwer.	Es gilt [Name] Selbstwirksamkeit zu fördern, sodass er stärker an seine Fähigkeiten glaubt und sich aktiver am Unterricht beteiligt. Dies kann durch gutes Zureden und Loben seiner Leistungen erreicht werden. Bei der Stationenarbeit ist darauf zu achten, dass er sich mit einbringt und seinem Arbeitspartner/in hilft.
A [Name] A [Name]	[Name] und [Name] besitzen ein durchaus hohes Leistungsvermögen. Sie verstehen Lerninhalte sehr schnell und sind sehr kommunikationskompetent. Beide verfügen über gute soziale Kompetenzen und sind bei den Mitschülern beliebt. Die Mitarbeit beider Schüler ist gut. [Name] hat zeitweise Probleme sich an Gesprächsregeln zu halten und muss darauf aufmerksam gemacht werden. Zudem lässt er sich, wie auch [Name] schnell vom Unterricht ablenken. [Name] ist ein sehr aufgeweckter und aktiver Schüler. [Name] hingegen eher ruhig und weniger aktiv.	Bei der Stationenarbeit ist damit zu rechnen, dass sich [Name] ablenken lässt und vom Thema abschweift. Hier gilt es, [Name] gezielt auf die Weiterarbeit hinzuweisen.
A [Name]	[Name] besitzt ein gutes Leistungs- und Kommunikationsvermögen. Sie versteht Lerninhalte schnell und führt Arbeitsaufträge gewissenhaft aus. Oft fehlt es ihr an Struktur und sie lässt sich schnell ablenken. Meist reagiert sie gereizt, genervt und lenkt andere Schüler vom Unterricht ab. Jedoch ist sie sehr aktiv und bemüht sich immer mitzuarbeiten.	Bei Ablenkung und Störung durch Gespräche mit ihren Mitschülern wird [Name] ermahnt.

3. Thematische Strukturierung

3.1 Aufriss der Unterrichtseinheit: Projekt „Wir stellen Kräuter- und Gewürzöle selbst her“¹

Datum	Thema	Zentrales Anliegen / Lernschwerpunkt
24.10.11	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Wir planen ein Projekt 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Die SuS entwickeln die Fähigkeit, die Herstellung eines Produktes selbstständig zu planen.
07.11.11	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Die Einteilung von Speisefetten ▲ Lipide in der Ernährung 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Die SuS kennen verschiedenen Speisefette und ordnen diese nach Konsistenz und Herkunft ein. ▲ Die SuS erschließen die Funktion der Lipide für den menschlichen Körper.
17.11.11	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Speisefette- und Öle 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Die SuS hinterfragen ihr eigenes Essverhalten, entdecken versteckte Fette durch Versuche und erwerben Kenntnisse einer fettbewussten Ernährung.
21.11.11	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Kräuter- und Gewürzralley ▲ Kräuter- und Gewürzöle: Rezeptrecherche 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Die SuS entdecken durch handlungsorientiertes Betrachten, Schmecken, Fühlen, Recherchieren und Rätseln verschiedenen Kräuter und Gewürze, sowie deren Verwendung und Herkunft. ▲ Die SuS sammeln mit Hilfe einer gelenkten Internetrecherche Rezepte zur Herstellung verschiedener Kräuter- und Gewürzöle.
25.11.11	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Kaufkriterien am Beispiel von Olivenöl 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Die SuS erschließen ökonomische und ökologische Einkaufskriterien und wenden diese an einem exemplarischen Gut an.²
28.11.11	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Wir bereiten Einkauf und Produktion vor: Erstellen von: - Einkaufslisten, - Kräuter- und Gewürzsteckbriefen - Flaschenetiketten ▲ Wir gehen einkaufen 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Die SuS stellen Projektergebnisse unter der Nutzung geeigneter Software dar und üben den Umgang vielfältiger Gestaltungsmöglichkeiten moderner Textverarbeitung. ▲ Die SuS wählen unter ökonomischen und ökologischen Kriterien Nahrungsmittel zur Herstellung eines Produktes (Kräuter- und Gewürzöle) aus.

¹ Die Unterrichtsreihe läuft im Rahmen der schriftlichen Hausarbeit.

² Die Unterrichtsstunde zur benoteten Lehrprobe wird nicht im Rahmen der schriftlichen Hausarbeit gehalten.

05.12.11	▲ Wir stellen Kräuter- und Gewürzöle her	▲ Die SuS führen selbstständig und handlungsorientiert die Herstellung eines Produktes arbeitsteilig durch, nutzen sachgerecht technische Geräte zur Arbeitserleichterung und beurteilen ihr Produktergebnis.
12.12.11	▲ Kochen und Backen mit verschiedenen Kräutern, Gewürzen und Ölen	▲ Die SuS wenden ihre Kenntnisse für eine ausgewogene, gesunde und sachgerechte Nahrungszubereitung und die Verwendung von technischen Arbeitsgeräten in der Praxis an.
19.12.11	▲ Projektabschluss	▲ Die SuS präsentieren die Ergebnisse des Projektes, werten die Ergebnisse aus und reflektieren diese.

3.2 Sachanalyse / Analyse des Unterrichtsgegenstandes

Die Wirtschaft wird als die „Gesamtheit aller Einrichtungen wie Unternehmen, private und öffentliche Haushalte sowie die notwendigen Abläufe wie Käufe und Verkäufe, die mit der Herstellung und dem Verbrauch von Gütern verbunden sind“ (Bundeszentrale für politische Bildung 2009.) bezeichnet. Wirtschaften lässt sich somit als eine planvolle Tätigkeit definieren, die die Menschen ausüben, um knappe Mittel und Güter effizient zu nutzen. Aus ökonomischer Sicht bildet ein privater Haushalt eine Wirtschaftseinheit, die Güter konsumiert, um ihre Bedürfnisse zu befriedigen. Als Bedürfnis bezeichnet man eine Mangelercheinung, die bei den Menschen den Wunsch nach Befriedigung auslöst (vgl. Hedtke, 2001, S. 101-102). Das heißt, die Befriedigung des Mangels, soll dem Menschen einen bestimmten Nutzen stiften (vgl. Masaki Flynn, 2006, S.207). Dabei verfolgen sie bestimmte Prinzipien, um diesen Nutzen zu maximieren. Das Ergebnis ist ein vernünftiges wirtschaftliches Handeln im Rahmen begrenzter Ressourcen (vgl. Masaki Flynn, 2006, S.208). Man spricht hier vom ökonomischen Prinzip. Dabei sind zwei Handlungsweisen möglich, das Maximalprinzip und das Minimalprinzip. Beim Maximalprinzip geht es darum, mit gegebenen Mitteln die größtmögliche Bedürfnisbefriedigung zu erreichen. Umgekehrt ist es beim Minimalprinzip: ein vorgegebenes Ziel soll mit möglichst geringem Aufwand erreicht werden. In privaten Haushalten bildet Geld die begrenzte Ressource, das meist mit dem Produktionsfaktor Arbeit erwirtschaftet wird (vgl. Diller, 2008/09, S.8). Man unterscheidet im Groben drei Formen von Bedürfnissen: die Grundbedürfnisse, die Kultur- und Luxusbedürfnisse. Als Individualbedürfnisse bezeichnet man zudem die Bedürfnisse des einzelnen Menschen, die er für sich selber befriedigen kann, wie zum Beispiel das Lesen.

In Bezug zu dieser Unterrichtsstunde bedeutet dies in der Zusammenfassung, dass die Menschen mit ihrem Geld, das ökonomisch als „knappes Mittel“ gilt, planen und kalkulieren müssen, damit sie ihr Bedürfnis nach Güterkonsum befriedigen können. Für die Verbraucherentscheidung zwischen mehreren Produkten gibt es verschiedenen Gründe (Konsumentenpräferenz). Ein wichtiges Kriterium ist das vorhandene Budget (Budgetbeschränkung), der Preis der Ware (vgl. Pindyck, Rubinfeld, 2005, S.102-103) sowie die Menge bzw. der Inhalt eines Produktes. Jedoch ist die Zweckorientierung dem Käufer nicht immer vollständig bewusst. Der Wunsch nach Sozialprestige führt bei vielen Menschen zum Beispiel zum Kauf teurer Markenartikel. „Keineswegs kann man davon ausgehen, dass Käuferverhalten immer darauf gerichtet ist, den mit einem Kauf verbundenen Nutzen zu maximieren (rationales Verhalten)“ (Kuß, Tomczak, 2000, S.7). Denn oft kommt der Aspekt der Qualität, der Nachhaltigkeit (biologischer Anbau, Umwelt etc.) und bei Lebensmitteln auch das Kriterium der Gesundheit und des Geschmacks hinzu. Insbesondere vor Kaufentscheidungen steht die Informationssuche und Informationsverarbeitung eine wichtige Rolle (vgl. Kuß, Tomczak, 2000, S.7)! „Zum Käuferverhalten (insgesamt) gehört die Auswahl, der Erwerb, die Lagerung und die Verwendung von Produkten sowie deren Weggabe nach Gebrauch“ (Kuß, Tomczak, 2000, S.7).

3.3 Didaktische Reduktion

Das Produkt Olivenöl hat im Rahmen des Projektes „Wir stellen Kräuter- und Gewürzöle selbst her“ einen zentralen Stellenwert, da die Schüler/innen damit ihr persönliches Kräuter- oder Gewürzöl herstellen werden. Zudem wurde in den Stunde davor ausführlich das Thema Speisefette behandelt. Deshalb habe ich mich im Rahmen des Themas „Kaufkriterien“ auch exemplarisch für das Produkt „Olivenöl“ entschieden. Somit stellt diese Unterrichtsstunde die logische Fortführung der Inhalte der letzten Unterrichtsstunden dar, in der sich die Schüler/innen mit dem Produkt Olivenöl auseinandergesetzt haben. Bei den Kaufkriterien orientieren sich die Schüler/innen am natürlichen Käuferverhalten. Muss man sich im Supermarkt zwischen verschiedenen Marken bzw. Herstellern von gleichen Produkten entscheiden, achtet man zunächst auf den Zweck des Kaufes und orientiert sich im Hinblick darauf auf Preis, Menge, Inhaltsstoffe, Qualität, Anbauart, Nachhaltigkeit etc. Bewusst habe ich den Faktor „Umwelt“ in Bezug auf Müllvermeidung beim Einkauf herausgelassen. Diese Thematik wurde bereits im Zusammenhang mit dem Thema „Müll trennen ist gut, Müll vermeiden ist besser“ behandelt. Zudem habe ich den Schwerpunkt regionale Produkte außen vorgelassen, da Olivenöl immer ein Importgut ist und somit durch den Transport etc. eine herkunftsbedingte Umweltbelastung mit sich bringt. Da die Schüler/innen sensorisch nicht geschult sind habe ich mich lediglich auf den Geschmack und den Geruch beschränkt. Dabei geben die Schüler/innen eine Bewertung von 1-4 ab (sehr gut, gut, geht so, schlecht).

3.4 Lern- und Handlungsschwerpunkte

3.4.1 Lernschwerpunkt / zentrales Anliegen der geplanten Stunde

Die SuS erschließen ökonomische und ökologische Einkaufskriterien und wenden diese an einem exemplarischen Gut an.

3.4.2 Wissens- und Kompetenzentwicklung

Wissens- und Kompetenzentwicklung	Handlungssituation
Sachkompetenz	
Die SuS erarbeiten mögliche Kaufkriterien,...	...indem sie diese im Gespräch benennen und in einem Cluster verschriftlichen.
Die SuS führen Kaufkriterien an einem exemplarischen Beispiel aus,...	...indem sie die Inhaltsmengen verschiedener Olivenölf Flaschen miteinander vergleichen (Station 1), Preisunterschiede durch die Berechnung des Literpreises je Flasche erkennen (Station 2), die Qualitätsunterschiede der einzelnen Olivenöle anhand der Güteklasse feststellen (Station 3), die einzelnen Olivenöle hinsichtlich dem Gesundheitskriterium „mehrfach ungesättigte Fettsäuren“ vergleichen (Station 4), unterscheiden welche Öle aus ökologischen Oliven und konventionellen Oliven gepresst wurden (Station 5), den Geschmack und den Geruch der Öle sensorisch bewerten (Station 6) und die Testergebnisse von verschiedenen Olivenölen aus einem Film der Stiftung Warentest anhand von Fragen protokollieren (Station 7).
Die SuS erlangen die Fähigkeit, Lebensmittel gesundheitsbewusst auszuwählen,...	...indem sie die Qualität, die Inhaltsstoffe und die Anbauart der verschiedenen Olivenölsorten vergleichen.
Die SuS treffen eine Kaufentscheidung und begründen diese,...	...indem sie ihre erarbeiteten Kaufkriterien abwägen.
Methodenkompetenz	
Die SuS erschließen die Aussage eines visuellen Impulses,...	...indem sie das Bild deuten, Bezüge zu ihrem eigenen Leben und eigenen Erfahrungen herstellen, diese äußern und austauschen.

<p>Die SuS vertiefen das selbstständige und eigenverantwortliche Lernen an Stationen,...</p>	<p>...indem sie Produktinformationen vergleichen (Station 1, 3, 4, 5), Produktpreise berechnen (Station 2), Produkte sensorisch prüfen (Station 6) und Filminhalte mit Hilfe von Fragen protokollieren (Station 7).</p>
<p>Die SuS präsentieren ihre Ergebnisse,...</p>	<p>...indem sie ihre Kaufentscheidung Vortragen und mit ihren Arbeitsergebnissen begründen.</p>
<p>Sozial-kommunikative Kompetenz</p>	
<p>Die SuS verbessern ihre Kooperations- und Kommunikationsfähigkeit,...</p>	<p>...indem sie im Sitzkreis und während der Stationenarbeit zielgerichtet kommunizieren.</p>
<p>Die SuS assoziieren und diskutieren,...</p>	<p>...indem sie ihren Mitschülern ihre Vermutungen zu dem Bildimpuls mitteilen, die Verbalisierungen ihrer Mitschüler anhören und sich ggf. dazu äußern.</p>
<p>Die SuS arbeiten in Partnerarbeit und halten sich an die vereinbarten Regeln zum Stationenlernen,...</p>	<p>...indem sie die einzelnen Stationen gemeinsam und zielgerichtet bearbeiten und sich gegenseitig helfen.</p>
<p>Selbstkompetenz</p>	
<p>Die SuS aktivieren ihr Vorwissen,...</p>	<p>...indem sie sich zum Einstiegsimpuls äußern und Rückschlüsse ziehen.</p>
<p>Die SuS setzen ihre Sinne bewusst ein,...</p>	<p>...indem sie den Geruch und den Geschmack der verschiedenen Olivenölsorten testen.</p>
<p>Die SuS treffen hinsichtlich dem Projektziel eine verträgliche Kaufentscheidung ...</p>	<p>...indem sie ihre Kenntnisse bei der Auswahl des Olivenöles anwenden und ein persönliches Fazit formulieren.</p>

4. Methodische Strukturierung

4.1 Begründung der Methodenkonzeption der Unterrichtsstunde

Der methodische Schwerpunkt bei dieser Unterrichtsstunde bildet das Stationenlernen. Die verschiedenen Lernwege aktivieren die Schüler/innen zur praktischen Umsetzung einer Kaufentscheidung.

4.2 Begründung der wesentlichen methodischen Schritte

Einstieg / Hinführung:

Beim Unterrichtseinstieg habe ich mich für einen Bildimpuls entschieden. Das Bild soll die Schüler/innen anregen und motivieren sich frei zu äußern und eine Verbindung zwischen der dargestellten Situation und ihrem eigenen Leben herzustellen. Ihr Vorwissen soll aktiviert werden. Dies bietet den Schülern/innen die Möglichkeit der freien und entdeckenden Themenerschließung und der Formulierung der Problemfrage. Gegebenenfalls findet hier ein verbaler Impuls durch die Lehrerin statt, um die Schüler/innen zum Schwerpunkt „Kaufkriterien“ zu lenken.

Erarbeitung I:

Mittels eines verbalen Impulses werden die Schüler/innen aktiviert mögliche Kaufkriterien zu nennen, ggf. werden hier Impulsbilder gezeigt. Die Schüler/innen haben hier die Möglichkeit ihr eigenes Kaufverhalten zu reflektieren und eigene Erfahrungen einzubringen. Die Kaufkriterien werden als Sicherung am Smart - Board festgehalten.

Überleitung:

Die Überleitungsphase dient der Transparenz der Unterrichtsstunde. Die Lehrerin erläutert den Ablauf der Arbeitsphase und die einzelnen Stationen.

Erarbeitung II:

Im Mittelpunkt der zentralen Erarbeitungsphase steht das Stationenlernen in Einzel- und Partnerarbeit. Die Reihenfolge ist nicht festgelegt, lediglich müssen die Pflichtstationen vor der Wahlstation bearbeitet werden. Die Schüler/innen bearbeiten an sieben Stationen Arbeitsaufträge rund um das Thema „Kaufkriterien“ am Produktbeispiel Olivenöl. An jeder Station gibt es einen anderen thematischen Schwerpunkt (Kaufkriterium) sowie unterschiedliche handlungsorientierte Arbeitsformen. Durch das Angebot von Lernstationen wird den Schülerinnen und Schülern ermöglicht, sich ein Inhaltsgebiet selbstständig zu erarbeiten und selbstständig zu üben. Entscheidend dabei ist die Handlungsorientierung.

„Beim Lernen an Stationen werden sowohl die Inhalte als auch die Unterschiedlichkeiten der Lernenden angemessen berücksichtigt“ (Bauer, 2003, S.46). Somit findet durch das Lernen an Stationen eine natürliche Differenzierung (z.B. selbstständiges Festlegen des Lerntempos, Tippkarten etc.) statt. „Ziel ist es, innerhalb eines vorgegebenen inhaltlichen Rahmens das individuelle Lernen zu unterstützen und zu fördern“ (Bauer, 2003, S.47). Deshalb habe ich mich zudem, für die Möglichkeit der Selbstkontrolle entschieden.

Sicherung:

Die Sicherung besteht aus der Präsentation der Kaufentscheidung der Schüler/innen. Jeder Schüler bekommt eine „goldene Olive“. Diese Olive darf jeder Schüler in das Gefäß vor sein ausgewähltes Olivenöl werfen. Dabei muss jeder seine Kaufentscheidung begründen und kann als Hilfe die Ergebnisse seines Laufzettels hinzunehmen. Anhand der Bewertung und der Begründung reflektieren die Schüler die einzelnen Kaufkriterien und somit auch die einzelnen Stationen. Am Ende erkennt die Lerngruppe anhand der gefüllten Gefäße (Stimmungsbild), für welches Olivenöl sich die Schüler/innen mehrheitlich entschieden haben und zur Herstellung der Kräuter- und Gewürzöle gekauft wird.

Schluss:

Die Schlussphase besteht aus einer kurzen Schülerreflexion mittels Impulskarten zum Inhalt der Unterrichtsstunde und zum Verlauf der Stationenarbeit.

5. Unterrichtsskizze

5.1 Stundenverlauf

Zeit / Phase	Unterrichtsgeschehen	Sozialform / Method.- did. Erläuterungen	Medien
<p>Einstieg / Hinführung 08:50 – 08:55 Uhr 5 Min.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Begrüßung - L bittet SuS in den Sitzkreis - L zeigt den SuS ein Bild: <i>Fragende Frau vor Supermarktregal</i> - SuS äußern sich spontan zum visuellen Impuls und geben erste Vermutungen und Eindrücke wieder - Mögliche verbale Impulse der L: <ul style="list-style-type: none"> ▲ <i>Könnt ihr euch vorstellen, welches Problem diese Frau hat?</i> ▲ <i>Könnt ihr euch vorstellen, was diese Frau gerade denkt oder was dieses Fragezeichen bedeuten soll?</i> - Mögliche verbale Äußerungen der SuS: <ul style="list-style-type: none"> ▲ <i>Die Frau weiß nicht, was sie kaufen soll...</i> ▲ <i>Die Frau auf dem Bild kann sich nicht entscheiden...</i> ▲ <i>Die Frau überlegt welches Produkt sie lieber kaufen soll...</i> - SuS formulieren eine Problemfrage mittels Wortimpuls - L hält Problemfrage am Active - Board fest 	<ul style="list-style-type: none"> - Lehreraktivität - Sitzkreis - visueller Impuls - Schüleräußerungen - Gelenktes Unterrichtsgespräch - Schüleraktivität - Lehreraktivität - Schüleräußerungen - freie und entdeckende Problematisierung - Lehreraktivität 	<ul style="list-style-type: none"> - Laptop - Active - Board - Bild
<p>Erarbeitung I 08:55 - 09:00 Uhr 5 Min.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mögliche verbale Impulse der L: <ul style="list-style-type: none"> ▲ <i>Ihr kennt doch so eine Situation aus dem Supermarkt. Stellt euch mal vor, ihr steht vor diesem riesigen Regal mit Olen, wie entscheidet ihr euch für eine einzige Flasche?</i> ▲ <i>Könnt ihr der Frau vielleicht einen Tipp geben, nach welchen Kriterien sie zu einer Entscheidung kommt?</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Lehreraktivität 	<ul style="list-style-type: none"> - Laptop - Active - Board

Erarbeitung I 08:55 - 09:00 Uhr 5 Min.	- Mögliche verbale Äußerungen der SuS: <ul style="list-style-type: none"> ▲ <i>Ich kaufe das Öl was mir am besten schmeckt...</i> ▲ <i>Ich kaufe immer das günstigste, weil ich nicht viel Taschengeld bekommen...</i> ▲ <i>Ich kaufe immer die größte Flasche...</i> ▲ <i>Indem sie auf Preis und Menge achtet...</i> - L zeigt ggf. Bilder als visuellen Impuls zur Kriteriensammlung - SuS halten Ergebnisse am Active – Board fest	- Schüleräußerungen - visueller Impuls - Schüleraktivität	- Bilder
Überleitung 09:00 – 09:05 Uhr 5 Min.	- L leitet zur Erarbeitungsphase über - Möglicher verbaler Impuls der L: <ul style="list-style-type: none"> ▲ <i>Könnt ihr euch vorstellen warum ich gerade Olivenöl ausgesucht habe?</i> - Mögliche verbale Äußerungen der SuS: <ul style="list-style-type: none"> ▲ <i>Weil wir das Thema Speisefette hatten...</i> ▲ <i>Weil wir Kräuter- und Gewürzöle herstellen werden...</i> - Verteilung der Stationenlaufzettel - Kurze Besprechung der einzelnen Stationen	- Lehreraktivität - gelenktes Unterrichtsgespräch - Schüleräußerungen	Materialien der einzelnen Stationen: - AA - Laufzettel - Ölflaschen - Lösungskarten - Tippkarten - Taschenrechner - Brot - Wasser/ Becher
Erarbeitung II 09:05 – 09:25 Uhr 20 Min.	- SuS bearbeiten in Partnerarbeit / Einzelarbeit die einzelnen Stationen zum Thema Kaufkriterien am Beispiel Olivenöl: <ul style="list-style-type: none"> ▲ Station 1: Inhalt ▲ Station 2: Preis ▲ Station 3: Qualität ▲ Station 4: Gesundheit ▲ Station 5: Anbauart ▲ Station 6: Geschmack und Geruch ▲ Station 7: Stiftung Warentest (Wahlstation) 	- Stationenlernen - Partnerarbeit - Partnerarbeit - Partnerarbeit - Partnerarbeit - Partnerarbeit - Einzelarbeit (Sensorik) - Partnerarbeit	- Materialien der einzelnen Stationen: - AA - Laufzettel - Ölflaschen - Lösungskarten - Tippkarten - Taschenrechner - Brot - Wasser/ Becher
Sicherung	- SuS präsentieren ihre Kaufentscheidung, indem sie ihr bevorzugtes	- Sitzkreis	- Tisch

<p>09:25 – 09:32 Uhr 7 Min.</p>	<p>Oliveneröl mit einer „goldenen Olive“ auszeichnen und begründen ihre Entscheidung mittels der Ergebnisse der Stationenarbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Feststellung des mehrheitlichen Klassenergebnisses 	<ul style="list-style-type: none"> - Schülervorträge - gelenktes Unterrichtsgespräch 	<ul style="list-style-type: none"> - Laufzettel - Plastikoliven - Vasen - Ölflaschen
<p>Schluss 09:32 – 09:35 Uhr 3 Min.</p>	<p><i>Maximalplanung:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - kurze Reflexion mittels Satzimpulsen: <ul style="list-style-type: none"> ▲ <i>Ich habe erkannt, dass...</i> ▲ <i>Beim nächsten Einkauf achte ich auf,...</i> ▲ <i>Die Stationenarbeit fand ich gut / weniger gut, weil...</i> - Verabschiedung 	<ul style="list-style-type: none"> - Sitzkreis - Satzimpulse - Schüleräußerungen - Lehreraktivität 	<ul style="list-style-type: none"> - Impulskarten

5.2 Visualisierungen

5.2.1 Einstiegsbild (Visueller Impuls)³



³ Fotoquelle Privat

5.2.2 Weitere Impulsbilder



4



5



6

4 <http://www.einfach-persoendlich.de/bilder/geschmack.jpg> (16.11.11; 16:00Uhr)
5 http://vitanet.docmed.tv/uploads/pics/shutterstock_30399100_b.jpg (16.11.11; 16:05Uhr)
6 <http://www.klinik-entlassung.de/assets/images/9-90-preisschild.gif> (16.11.11; 16:10Uhr)

7



8



9



7
8
9

<http://freecoops.de> (16.11.11; 16:15Uhr)

<http://somezen.files.wordpress.com/2008/03/inhalt.png> (16.11.11; 16:20Uhr)

http://www.urlaubsworld.de/assets/images/Fotolia_4842522_XS.jpg (18.11.11 21:20Uhr)



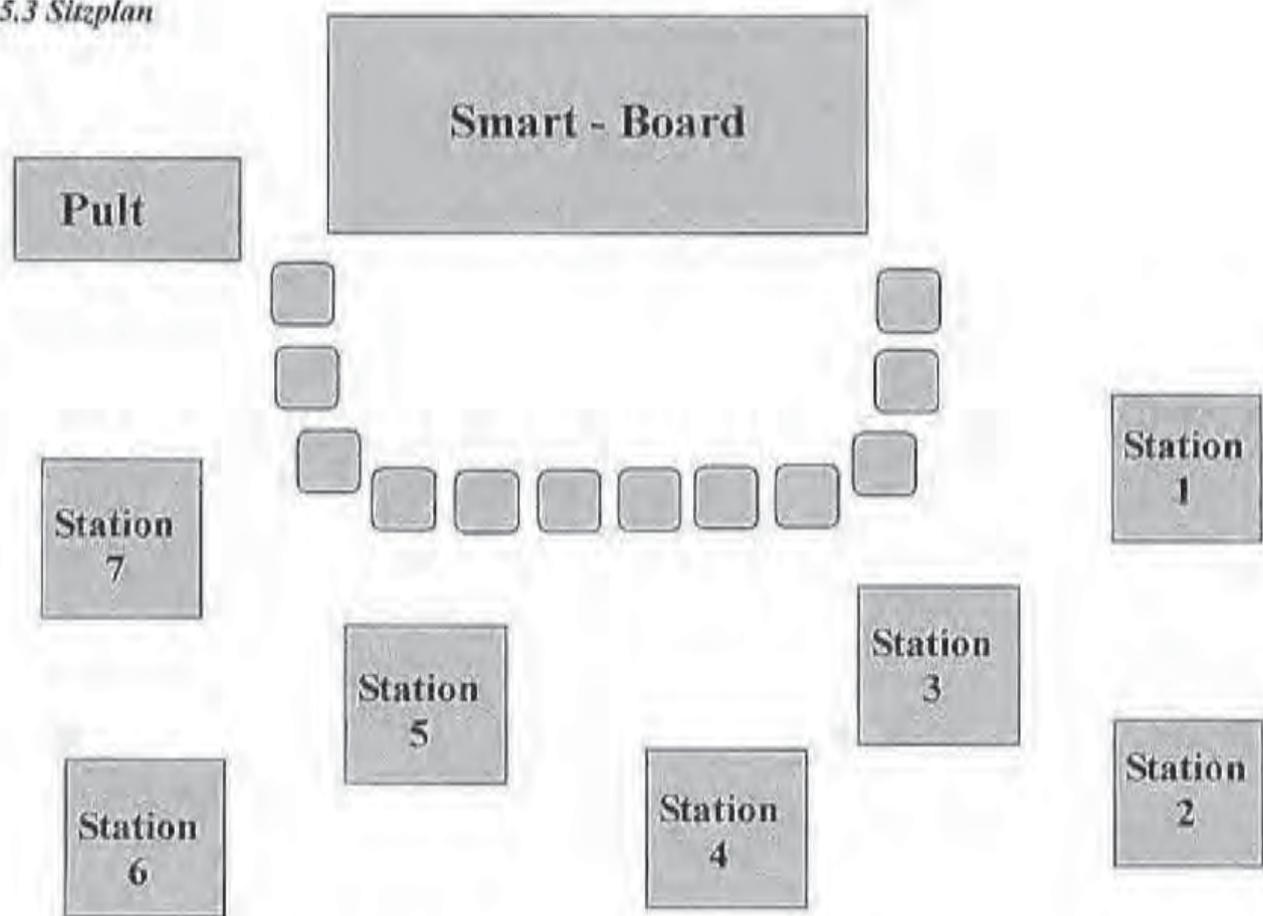
5.2.3 Geplante Tafelbilder

Problemfrage
?

Problemfrage

¹⁰ http://www.gourmets-for-nature.de/img/galerie/ga_1001.jpg (22.11.11; 21:00Uhr)

5.3 Sitzplan



6. Quellen

Literatur:

- ▲ aid Infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.v. (1012/2009). Speisefette. 15., überarbeitete Auflage. Bonn. aid.
- ▲ aid Infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.v. (1359/2007). Fettbewusst essen. 6., unveränderte Auflage. Bonn. aid.
- ▲ Bauer, Roland (2003). Offenes Arbeiten in der Sekundarstufe I. Ein Praxishandbuch. Berlin: Cornelsen Verlag.
- ▲ Bundeszentrale für politische Bildung (2009). Duden Wirtschaft von A bis Z. Grundlagenwissen für Schule und Studium, Beruf und Alltag. 4. Aufl. Lizenzausgabe Bonn.
- ▲ Diller, Prof. Dr. Klaus Dieter (2008/2009). Skript zur Veranstaltung Volkswirtschaftslehre I: Mikroökonomie, Universität Koblenz - Landau, Campus Koblenz.
- ▲ Flynn Masaki, Sean (2005). Wirtschaft für Dummies. Weinheim. WILEY-VCH Verlag.
- ▲ Hedtke, Reinhold (2001). Konsum und Ökonomik. Grundlagen, Kritik und Perspektiven. Konstanz. UVK Verlagsgesellschaft.
- ▲ Kuß, A. / Tomczak, T. (2000). Käuferverhalten. 2. Auflage. Stuttgart. Lucius & Lucius Verlagsgesellschaft.
- ▲ Ministerium für Bildung, Wissenschaft und Weiterbildung (2000). Lehrplan Arbeitslehre. Klassen 7-9/10. Hauptschule. Mainz. Sommer Druck und Verlag.
- ▲ Ministerium für Bildung Wissenschaft, Jugend und Kultur (2010). Rahmenplan Wahlpflichtbereich Realschule Plus. Mainz. Satz + Druck Werum GmbH.
- ▲ Pindyck, Robert S. / Rubinfeld, Daniel L. (2005). Mikroökonomie. 6. Auflage. München. Pearson Studium.

Internet:

- ▲ <http://freecooks.de> (16.11.11; 16:15 Uhr)
- ▲ <http://somezen.files.wordpress.com/2008/03/inhalt.png> (16.11.11; 16:20 Uhr)
- ▲ http://www.urlaubsworld.de/assets/images/Fotolia_4842522_XS.jpg (18.11.11; 21:20 Uhr)
- ▲ <http://svreinach.ch/cms/images/siegertreppe.gif> (19.11.11; 11:30 Uhr)
- ▲ <http://www.kroatienblognews.com/wp-content/uploads/2009/10/kalt1.jpg> (19.11.11; 11:40 Uhr)
- ▲ <http://www.dorflaedchen24.de> (19.11.11; 11:40 Uhr)
- ▲ <http://www.grundschulmaterial.de> (19.11.11; 12:00 Uhr)
- ▲ <http://www.welt.de> (19.11.11; 12:12 Uhr)
- ▲ http://www.aid.de/verbraucher/biolebensmittel_einfuehrung.php (19.11.11; 13:00 Uhr)
- ▲ http://blogs.taz.de/saveourseeds/2010/02/16/bio_brick_1/ (19.11.11; 13:15 Uhr)
- ▲ http://1.bp.blogspot.com/_x4c6OTzzONc/TS31H9s5TYI/AAAAAAAAAH8/lnrdCz2ugII/s1600/genmanipulation_von_nahrungsmitt_1035485.jpg (19.11.11; 13:20 Uhr)
- ▲ http://www.gourmets-for-nature.de/img/galerie/ga_1001.jpg (22.11.11; 21:00 Uhr)
- ▲ <http://www.test.de/themen/essen-trinken/test/Olivenoel-Nur-vier-sind-gut-1854841-1854983/> (30.10.11 18:00 Uhr)
- ▲ <http://www.rewe-express.de/shop> (07.11.11; 17:00 Uhr)

7. Anhang

- ▲ Stationenlaufzettel
- ▲ Arbeitsaufträge
- ▲ Infotexte / Arbeitsblatt
- ▲ Lösungskarten
- ▲ Tippkarten

Für welches Olivenöl entscheidest du dich?

Name:

Datum:

Stationenlaufzettel

Zeit: 20 Min.



Kaufkriterien		Wahlstar Pflicht	Einzel- / Partnerarbeit
Station 1 -Der Inhalt-	Inhalt/Flasche in ml		
Station 2 -Der Preis-	Preis/Flasche		
	Preis/l		
Station 3 -Die Qualität-	Guteklasse		
Station 4 -Die Gesundheit-	Mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g/100ml		
Station 5 -Die Anbauart-	Ökologischer Anbau / herkömmlicher Anbau		
Station 6 -Der Geruch & der Geschmack -	Geruchsnote 1-4		
	Geschmacksnote 1-4		
Station 7 -Stiftung Warentest-	Testergebnisse		
Meine Entscheidung → kreuze an!		Meine Entscheidung → kreuze an!	

Filmprotokoll

Station 1. Der Inhalt

Arbeitsauftrag:

- ▲ Betrachtet euch die einzelnen Flaschen ganz genau!
- ▲ Wo findet ihr die Angabe der Inhaltsmenge?
- ▲ Notiert euch auf eurem Stationenlaufzettel, wie viel Olivenöl in ml jede Flasche beinhaltet!

Station 1. Der Inhalt

Lösungskarte



Kriterium:	REWE Natives Olivenöl Extra aus Kreta	Ja! Natives Olivenöl Extra		Bertolli Extra Vergine Olivenöl
Inhalt in ml	500ml	750ml	500ml	500ml

Station 2. Der Preis

Arbeitsauftrag:

- ▲ Beim Kauf eines Produktes spielt besonders der Preis eine große Rolle!
- ▲ Um feststellen zu können welches Produkt kostengünstiger ist, müsst ihr die Preise und den Inhalt der Flaschen miteinander vergleichen!
Bei Flüssigkeiten rechnet man deshalb immer den Preis für 1l aus!
- ▲ Haltet eure Rechenergebnisse auf dem Arbeitsblatt fest und notiert den Preis/l auf dem Laufzettel!

Tippkarte:

Damit man die Preise von verschiedenen Produkten vergleichen kann, rechnet man zuerst den Preis für eine gleiche Menge aus. Bei Flüssigkeiten rechnet man dabei immer den Preis für 1l aus. Dafür benutzt man die **Rechenmethode Dreisatz**:

Beispiel: Eine Flasche Olivenöl (500 ml) kostet 1,50€

500ml - 1,50€ → Rechenweg: $1,50 : 500 = \text{Ergebnis} * 1000$
1000ml - 3,00€

ACHTUNG: 1l = 1000ml

Station 2: Der Preis

Name:

Datum:



Kriterien:	REWE Natives Olivenöl Extra aus Kreta	Ja! Natives Olivenöl Extra	REWE Bio Natives Olivenöl Extra	Bertolli Extra Vergine Olivenöl
Preis €/Flasche				
Inhalt in ml				
Preis €/l				

Platz für Rechnungen und Notizen:

Station 2: Der Preis

Lösungskarte



Kriterien:	REWE Natives Olivenöl Extra aus Kreta	Ja! Natives Olivenöl Extra	Rewe Bio Natives Olivenöl Extra	Bertolli Extra Vergine Olivenöl
Preis €/Flasche	4,25 €	2,59 €	4,99 €	3,99 €
Inhalt in ml	500ml	750ml	500ml	500ml
Preis €/l	8,50 €	3,45 €	9,98 €	7,98 €

Station 3. Die Qualität

Arbeitsauftrag:

- ▲ Die Qualität eines Olivenöles erkennt man vor allem an der Güteklasse.
- ▲ Lest euch aufmerksam die Infokarte durch!
- ▲ Begutachtet die einzelnen Flaschen nach ihrer Qualität!
- ▲ Haltet das Ergebnis auf dem Laufzettel fest!

Station 3. Die Qualität

Lösungskarte

Gutes Olivenöl erkennt man...

- ▲ an der Qualitätskennzeichnung: Güteklasse 1
- ▲ am Herstellungsverfahren: Kaltgepresstes Olivenöl
- ▲ wenn auf der Flasche steht: Natives Olivenöl Extra

Infokarte: Die Qualität

In Europa wird Olivenöl in **Güteklassen** eingeteilt. Je nach Qualität des Öls und dem Herstellungsverfahren unterscheidet man **8 Güteklassen**. Dabei ist es wie mit Schulnoten: Olivenöle der 1. Güteklasse sind sehr gute Öle!

Folgende Öle sind im deutschen Einzelhandel erhältlich:

▲ **Natives Olivenöl extra:**

- Güteklasse 1
- in Geschmack und Geruch fehlerfrei
- kaltgepresst
- aus erster Pressung

▲ **Natives Olivenöl**

- Güteklasse 2
- kleine Fehler in Geschmack und Geruch
- kaltgepresst

▲ **Olivenöl**

- Güteklasse 5
- eine Mischung aus raffiniertem Olivenöl (Güteklasse 4) mit nativem Olivenöl (Güteklasse 2)



EXTRA VERGINE ???

Diese Bezeichnung entspricht der deutschen Bezeichnung **Natives Olivenöl extra** und ist eine Qualitätskennzeichnung für Olivenöle



Kalt gepresst ???

Kalt gepresstes Olivenöl ist ein reines Naturprodukt. Es wird trotz seines relativ geringen Anteils an mehrfach ungesättigten Fettsäuren von Ernährungswissenschaftlern empfohlen. Kalt gepresstes Olivenöl setzt sich zusammen aus:

- ▲ 77% einfach ungesättigten Fettsäuren
- ▲ 9% mehrfach ungesättigten Fettsäuren
- ▲ 14% gesättigten Fettsäuren

Station 4. Die Gesundheit

Arbeitsauftrag:

Bei der Auswahl von Produkten achten wir heutzutage auch auf die Gesundheit!

Lest euch aufmerksam die Infokarte durch!

Begutachtet die einzelnen Flaschen nach dem Merkmal, dass uns verrät, wie gesund es ist!

Haltet das Ergebnis auf dem Laufzettel fest!

Infokarte: Die Gesundheit

- ▲ Ein Mensch sollte im Durchschnitt etwa 70 - 90g Fett pro Tag zu sich nehmen.



- ▲ Von den ca. 70 - 90g Fett sollte etwa die Hälfte aus hochwertigen Ölen stammen. Das entspricht etwa 3-4 Esslöffel Öl.



- ▲ Die andere Hälfte nehmen wir durch „versteckte Fette“ zu uns.

- ▲ Gesund sind Pflanzenöle, wie zum Beispiel **Olivenöl**.
- ▲ Pflanzenöle liefern uns vor allem **ungesättigte Fettsäuren!**
- ▲ Die **ungesättigten Fettsäuren sind wertvoll** für den Körper, denn sie wirken sich positiv auf das Herz-Kreislauf-System aus und verringern das Risiko eines Herzinfarktes oder Krebs.
- ▲ Am **wichtigsten** sind die **mehrfach ungesättigten Fettsäuren**, denn der Körper braucht sie zum Leben, da er sie nicht selbst herstellen kann.
- ▲ Olivenöl beinhaltet ca. **9% mehrfach ungesättigte Fettsäuren**.



Station 4: Die Gesundheit

Lösungskarte



Kriterium:	REWE Natives Olivenöl Extra aus Kreta	Ja! Natives Olivenöl Extra	REWE BIO Natives Olivenöl Extra	Bertolli Extra Vergine Olivenöl
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren g/100ml	Nicht angegeben!	5,6g	7,7g	9g

Station 5. Die Anbauart

Arbeitsauftrag:

- ▲ Bei der Auswahl von Produkten achten wir heutzutage auch auf die Art des Anbaues.
- ▲ Die Art des Anbaus verrät uns, ob Nahrungsmittel, wie z.B. Obst und Gemüse, ökologisch angebaut wurden oder herkömmlich (Konventioneller Anbau).
- ▲ Lest euch aufmerksam die Infokarte durch!
- ▲ Begutachtet die einzelnen Flaschen nach dem Merkmal, dass uns verrät, ob das Olivenöl aus biologischen Oliven (Ökologischer Anbau) oder aus herkömmlichen Oliven (Konventioneller Anbau) gepresst wurde!
- ▲ Haltet das Ergebnis auf dem Laufzettel fest!

Infokarte: Die Anbauart

Ökologischer Anbau: Alles BIO oder was ???

- ▲ Auf Bio-Höfen müssen Tiere ins Freie und haben ausreichend Platz, um ihre natürlichen Verhaltensweisen auszuleben.
- ▲ Chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel sind im Öko-Landbau verboten, ebenso wie Gentechnik.
- ▲ Durch den **Verzicht auf chemisch-synthetische Dünger und Pflanzenschutzmittel** ist Öko-Gemüse und Obst oft kleiner und unregelmäßiger in Form und Farbe als konventionelles erzeugtes Obst und Gemüse.
- ▲ Bioprodukte sind unbelastet und schmecken besser wie die konventionell erzeugten Produkte.

Woran erkenne ich Bio-Lebensmittel auf einen Blick?

Die EG-Öko-Verordnung regelt genau, wann sich ein Lebensmittel „Bio“ oder „Öko“ nennen darf. Logos wie das **Bio-Siegel** oder die **Zeichen der Verbände zeigen auf den ersten Blick: Das ist Bio!**



Herkömmlicher Anbau (Konventioneller Anbau):

- ▲ Tiere auf herkömmlichen Höfen haben meist nicht ausreichend Platz, um ihre natürlichen Verhaltensweisen auszuleben.
- ▲ Obst, Gemüse und andere Nahrungsmittel werden mit chemisch-synthetischen Dünge- und Pflanzenschutzmitteln behandelt.
- ▲ Im Futtertrog der Tiere und auf den Feldern können gentechnisch veränderte Pflanzen- oder Futterzusatzstoffe aus gentechnisch veränderten Mikroorganismen landen.
- ▲ Bei der Verarbeitung kommt ebenfalls die Gentechnik zum Einsatz.



Station 5. Die Anbauart

Lösungskarte



Kriterium:	REWE Natives Olivenöl Extra aus Kreta	Ja! Natives Olivenöl Extra	Rewe Bio Natives Oliven Extra	Bertolli Extra Vergine Olivenöl
Ökologischer Anbau / herkömmlicher Anbau	Herkömmlicher Anbau	Herkömmlicher Anbau	Ökologischer Anbau	Herkömmlicher Anbau

Station 6. Der Geruch & der Geschmack

Arbeitsauftrag:

▲ Wie riecht das Olivenöl?

Bewerte die einzelnen Öle mit einer Note von 1-4:

1 = sehr gut

2 = gut

3 = geht so

4 = schlecht

▲ Wie schmeckt dir das Olivenöl?

Bewerte die einzelnen Öle mit einer Note von 1-4:

1 = sehr gut

2 = gut

3 = geht so

4 = schlecht

▲ Halte dein Ergebnis auf deinem Laufzetteln fest!

!!ACHTUNG → EINZELARBEIT!!

Tippkarte:

▲ Schließe beim Testen die Augen.

▲ So können deine Sinne den Geruch und den Geschmack stärker wahrnehmen!

Station 7. Stiftung Warentest

Arbeitsauftrag:

- ▲ Schaut euch gemeinsam den Testbericht „Olivenöle: Nur vier sind gut“ der Stiftung Warentest an!
- ▲ Beantwortet im Anschluss die Fragen auf dem Filmprotokoll!

Filmprotokoll: Stiftung Warentest

Name:

Datum:

„Olivenöl: Nur vier sind gut“

1. Welche Olivenöle hat die Stiftung Warentest getestet?

→ Kreuze an:

<input type="checkbox"/>	Native Olivenöle Extra
<input type="checkbox"/>	Raffinierte Olivenöle
<input type="checkbox"/>	Native Olivenöle

2. Die Stiftung Warentest hat insgesamt 28 verschiedene Olivenöle getestet. Wie viele davon hätten nicht verkauft werden dürfen, weil sie sehr schlecht abgeschnitten haben?

→ Kreuze an:

<input type="checkbox"/>	4
<input type="checkbox"/>	8
<input type="checkbox"/>	6

3. Aus welchen Ländern kamen die Olivenöle, die mit der Note „gut“ abgeschnitten haben?

→ Kreuze an:

<input type="checkbox"/>	Griechenland
<input type="checkbox"/>	Türkei
<input type="checkbox"/>	Italien

4. Welche Kriterien hat die Stiftung Warentest bei der Untersuchung der Olivenöle bewertet?

<input type="checkbox"/>	Geschmack
<input type="checkbox"/>	Schadstoffe
<input type="checkbox"/>	Anbauart

Filmprotokoll: Stiftung Warentest

Lösungskarte

„Olivenöl: Nur vier sind gut“

1. Welche Olivenöle hat die Stiftung Warentest getestet?

– Kreuze an:

X	Native Olivenöle Extra
	Raffinierte Olivenöle
	Native Olivenöle

2. Die Stiftung Warentest hat insgesamt 28 verschiedene Olivenöle getestet. Wie viele davon hätten nicht verkauft werden dürfen, weil sie sehr schlecht abgeschnitten haben?

– Kreuze an:

	4
	8
X	6

3. Aus welchen Ländern kamen die Olivenöle die mit der Note „gut“ abgeschnitten haben?

– Kreuze an:

X	Griechenland
	Türkei
X	Italien

4. Welche Kriterien hat die Stiftung Warentest bei der Untersuchung der Olivenöle bewertet?

X	Geschmack
X	Schadstoffe
	Anbauart

Arbeitslehre-Haushalt
8d
25.11.11



Problemfrage
?



9,90 €

