

---

**Stephanie Grundmann/Karin Groth**

TU Berlin - B!NErLe & FD Arbeitslehre

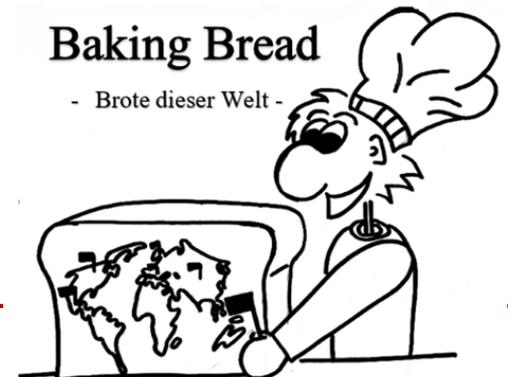


# Verbraucherbildung im fachlichen Kontext WAT

Werkstatt: Schule und Verbraucherbildung

**Baking Bread**

- Brote dieser Welt -



# Agenda

---



## ***Verbraucherbildung***

## ***Arbeitslehre/ WAT***

- Pflichtmodule & Wahlpflichtmodule im Bachelorstudiengang
- Wahlpflichtmodule & Pflichtmodule im Masterstudiengang

## **Ausgewählte Projekte I**

- Präsentation „Convenience versus Selbstgemacht“ Grüne Woche 2017

## ***Ernährung/ Lebensmittelwissenschaft***

- Pflichtmodul im Master FD Ernährung
- Lernsituation – Vollständige Handlung

## **Ausgewählte Projekte II**

- Präsentation „Baking Bread“ Lange Nacht 2017



## ***Ziele und Aufgaben***

- Entwicklung eines verantwortungsbewussten Verhaltens als Verbraucher\*innen
- Entwicklung von Kompetenzen im Sinne eines reflektierten und selbstbestimmten Konsumverhaltens
- Handlungskompetenz/Alltagskompetenzen als individuell und gesellschaftlich verantwortliche Verbraucher\*innen

KMK 2013: 2, SenJBW 2016: 4

# AL/ WAT Pflichtmodule im Bachelor...

---



## ***Wissenschaftliche Grundlagen der Arbeitslehre - ALBA-P2***

### **Haushalts- und ernährungswissenschaftliche Grundlagen der Arbeitslehre:**

- Haushaltsökonomik
- Haushalts- und Lebensführung
- Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft



## ***Verbraucherbildung II - ALBA-P7***

### **Ernährung und Gesundheit:**

- Gesunde Lebensführung, Esskulturen, Schulverpflegung
- Wertschätzung von Lebensmitteln/Vermeidung von Lebensmittelverschwendung – die Nahrungsmittelkette vom Anbau bis zum Konsum
- Qualitäten von Lebensmitteln und ihre Kennzeichnung
- Alternative Ernährungsformen (z. B. vegetarische und vegane Ernährung)
- Ernährungsassoziierte Erkrankungen (z. B. Diabetes, Essstörungen)



## ***Ernährung und Gesundheit - ALBA-WP2***

### **Ernährungsökologie &**

### **Praxisorientierte Ernährungs- und Lebensmittellehre**

- Analyse des Ernährungssystems unter Berücksichtigung globaler und lokaler Ernährungsprobleme
- Praktische Grundlagen der Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft
- Technisch-praktische Grundlagen der Lebensmittelbe- und -verarbeitung
- Untersuchung und Analyse von Lebensmitteln und ihren Inhaltsstoffen
- Beurteilung von Lebensmitteln unter hygienischen, toxikologischen und ökologischen Aspekten



## **Vertiefungsmodul Ernährung - ALMA-WP4**

### Grundlagen der **Ernährungsbildung** & Handlungsorientierte **Ernährungsbildung**

- Vertiefende theoretische und praktische Inhalte der Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft
- Vertiefende technisch-praktische Verfahren der Lebensmittelbe- und -verarbeitung
- Mehrperspektivische Betrachtung von Lebensmitteln, ihren Inhaltsstoffen sowie ihrer **sensorischen Qualität**
- Untersuchung der Produktionskette von Lebensmitteln aus technologischer, historischer, haushaltspraktischer und verbraucherpolitischer Sicht
- Exemplarische Analyse globaler und lokaler Ernährungsaspekte unter Berücksichtigung des Konsum- und Alltagshandelns



## ***Vertiefungsmodul Arbeitslehre - ALMA-FD2***

### **Ausgewählte Fragestellungen von Unterricht im Fach WAT**

- Unterrichtsrelevante und unterrichtsübergreifende Fragestellungen des Faches, z.B. Planung von Unterricht

### **WS 2016/17**

- **Projekt:** „Convenience versus Selbstgemacht“
- **Abschlusspräsentation:** Im Rahmen des Schülerprogramms der BMEL-Sonderschau auf der Grünen Woche 2017 in der Halle 23a
- **Dauer:** 5 Tage, Veranstaltung über die Messe „Young Generation – Programm“ vorab für Schulklassen buchbar

# Präsentation - Grüne Woche 2017



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

BMEL-Sonderschau 2017  
Landwirtschaft in der Mitte der Gesellschaft

10:15 Uhr

Schülerprogramm in der BMEL-Sonderschau:  
**Convenience versus Selbstgemacht“ –  
Praktische Umsetzung von Ernährungs- und Verbraucherbildung**

- Team des Instituts für Berufliche Bildung und Arbeitslehre,  
Technische Universität Berlin

Heute zu Gast:  
IGS Wallstraße, Wolfenbüttel (Niedersachsen)





## Aufarbeitung fachwissenschaftlicher Fragestellungen für den Unterricht

- Vertiefende Erarbeitung eines Themengebietes aus dem Bereich Ernährung/ Lebensmittelwissenschaft

**Projekt:** „Baking Bread - Brote dieser Welt“

- **Abschlusspräsentation:** Im Rahmen der Langen Nacht der Wissenschaften 2017 – TU Berlin „Lehrküche“
- **Dauer:** 7 Stunden

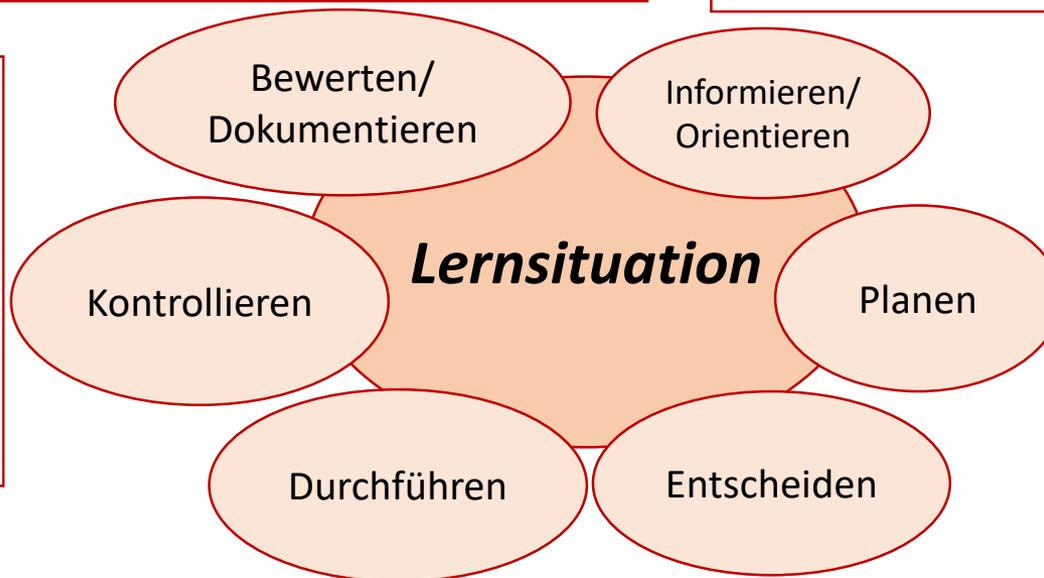
# Lernsituation – Vollständige Handlung



Ebene des Informationsgewinns  
Ebene Planeinhaltung (Arbeits- und Zeitplan) Ebene  
der Arbeit des Einzelnen

Erfassen der Aufgabenstellung  
(Lernsituation) – Festlegen des Zieles

Aufgrund der  
zuvor  
vereinbarten  
Handlungs-  
produkte werden  
die Arbeits-  
ergebnisse  
bewertet.



- Informationen beschaffen
- Vorgehen planen
- Arbeitsformen überlegen
- Handlungsprodukte vorschlagen

Umsetzen des Lösungsweges – Informationen beschaffen und verarbeiten – Handlungsprodukte erstellen (Informationsbroschüre, Plakat, Werbebroschüre, Angebot, Betriebsführung, Ablaufschema, Flugblatt, Aktionswoche ...)

Aus den in der Planungsphase vorgestellten Alternativen wird ein Lösungsweg festgelegt.

Riedl 2009: 13

# Lernsituation: Bäcker/Bäckerin Lernfeld 13



## Lernfeld 13 :

Planen und Durchführen einer Aktionswoche  
(KMK. 2004: 21)

## Lernsituation:

**„Baking Bread – Brote dieser Welt“**

## Einstiegsszenario:

Kleine Handwerksbäckereien geraten in der heutigen Zeit zunehmend unter Druck. Billige „Back-Shops“ und Großproduzenten nehmen den Markt ein. Die kleine Backstube muss sich etwas einfallen lassen.

## Arbeitsaufgabe:

Entwerfen Sie ein neues Ladenkonzept, mit dem Sie es schaffen können sich in Ihrem „hippen Multikulti-Kiez“ zu behaupten. Finden Sie Ideen, wie Sie Ihre heterogene Kundschaft zufriedenstellen können. Erarbeiten Sie deren Umsetzung in Form einer Aktionswoche, um Ihr neues Konzept werbewirksam zu vermarkten.

**Lernaufgaben (Inhalte)**, die nach den Anforderungen der Lernsituation bearbeitet wurden:

- Ernährungsphysiologische Aspekte
- Kulturelle und historische Aspekte
- Technologische Aspekte/ Grundlagen/ Herstellungsprozesse
- Erstellung eines Ablaufschemas/ Prozessoptimierung/ Teigführung
- Spezialbrote
- Nachhaltigkeit/ Ökologie
- Sensorik
- Hygiene/ HACCP
- Kennzeichnung/ gesetzliche Verordnungen
- Werbung/ Marketing/ Erstellung von Flyern/ Film/ Plakaten/ Präsentation
- Preiskalkulation, Verkaufsgespräche
- Reflexion/ Bewertung
- Feedback/ Auswertung

# Präsentation – Lange Nacht 2017



„Baking Bread – Brote dieser Welt“





<https://www.youtube.com/watch?v=EBIhZkbXEo>



**Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!**

# Literatur



- Bader, R. (2003):** Lernfelder konstruieren – Lernsituationen entwickeln. In: Die berufsbildende Schule 55 (7-8), S. 210 – 217 [20.04.2017]
- KMK (2013):** Verbraucherbildung an Schulen. Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 12.9.2013  
[http://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen\\_beschluesse/2013/2013\\_09\\_12-Verbraucherbildung.pdf](http://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/2013/2013_09_12-Verbraucherbildung.pdf) [29.9.2015]
- KMK (2004):** Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Bäcker/ Bäckerin.  
<https://www.kmk.org/fileadmin/pdf/Bildung/BeruflicheBildung/rlp/Baecker.r.pdf> [05.07.2017]
- Riedl, A. (2009):** Umsetzung von Lernfeldern im Unterricht der Berufsschule.  
<http://riedlpublikationen.userweb.mwn.de/pdf/umsetzunglernfelderbrsriedl2009.pdf> [20.04.2017]
- SenBJW (2016):** Orientierungs- und Handlungsrahmen für das übergreifende Thema Verbraucherbildung.  
[http://www.berlin.de/sen/bildung/unterricht/faecher-rahmenlehrplaene/faecheruebergreifende-themen/verbraucherbildung/orientierungs-und-handlungsrahmen\\_verbraucherbildung.pdf](http://www.berlin.de/sen/bildung/unterricht/faecher-rahmenlehrplaene/faecheruebergreifende-themen/verbraucherbildung/orientierungs-und-handlungsrahmen_verbraucherbildung.pdf) [05.07.2017]
- TU Berlin (2017):** LNDW 2017. Geschmackslabor.  
<https://www.youtube.com/watch?v=EBllhZkbXEo> [17.07.2017]