
Stephanie Grundmann/Karin Groth

TU Berlin - B!NErLe & FD Arbeitslehre

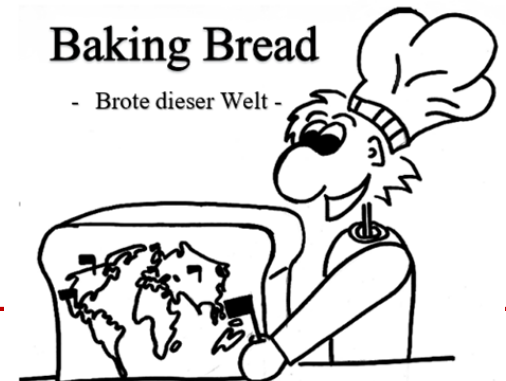


Verbraucherbildung im fachlichen Kontext WAT

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

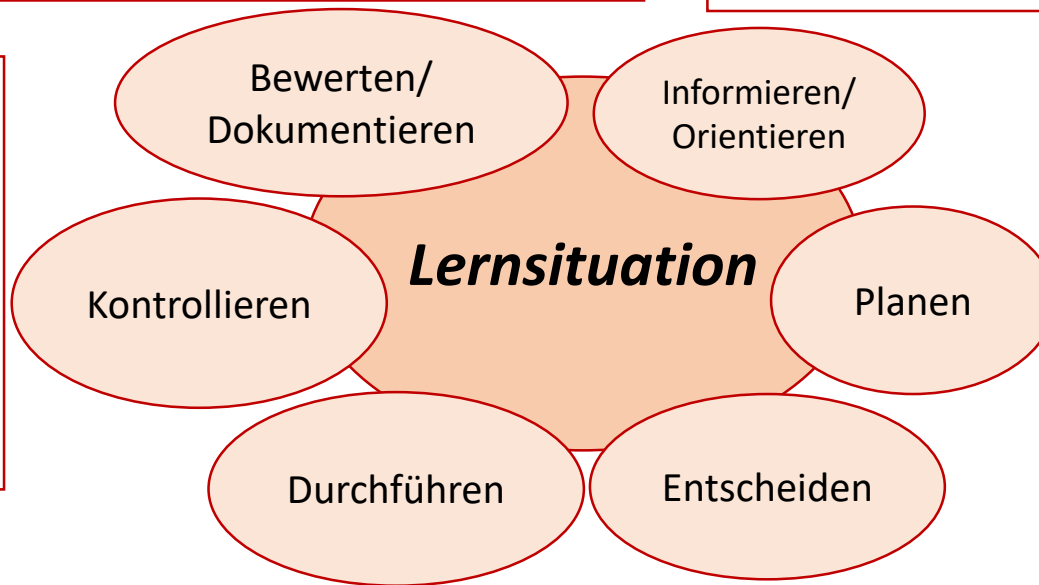
Lernsituation – Vollständige Handlung



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 [29.9.2015]
- KMK (2004):** Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Bäcker/ Bäckerin.
<https://www.kmk./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/faecheruebergreifendethemen/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]