


Alltagskompetenzen – Schule fürs Leben

Vom Acker auf den Tisch

Exemplarisches 3-Tages-Modul

Eine nachhaltige Vermittlung von Alltagskompetenz wird durch Partizipation der Schülerinnen und Schüler entscheidend gefördert. Deshalb sollten diese so viel wie möglich in die Planung und Durchführung der Projekte einbezogen werden und (Mit-)Verantwortung übernehmen. Die vorliegende Darstellung richtet sich an die Lehrkräfte. Sie können die Vorhaben gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern an deren Interessen und die Gegebenheiten vor Ort anpassen. Inhalte aus dem Handlungsfeld *Digital handeln* sind mit folgendem Symbol gekennzeichnet: 

Angestrebter Kompetenzerwerb

Die Schülerinnen und Schüler

- reflektieren ihre Ernährungsweisen und lernen aktuelle grundlegende Ernährungsempfehlungen kennen.
- erleben während einer Exkursion die Herkunft und Produktion pflanzlicher und tierischer Produkte in einem regionalen Betrieb.
- bereiten einfache Speisen und Getränke nach Rezepten und Anleitungen zu.
- führen Arbeitstechniken bei der Vor- und Zubereitung von Speisen fachgerecht durch.
- decken den Tisch je nach zubereiteten Speisen und Getränken fachgerecht und ansprechend ein.
- lernen anhand eines Beispiels den Zusammenhang zwischen der Art der Produktion, dem Preis von Nahrungsmitteln sowie Tier- bzw. Umweltschutz kennen und nehmen ihre Verantwortung als Verbraucher wahr.
- erfahren Aspekte der Nachhaltigkeit bei der Beschaffung und beim Umgang mit Lebensmitteln (z.B. regional, saisonal) und reflektieren ihr eigenes Konsumverhalten.



Ergänzende Informationen zum LehrplanPLUS

Alltagskompetenz und Lebensökonomie

Schulart(en)	Grundschule, Mittelschule, Förderschule, Realschule, Gymnasium, Wirtschaftsschule
Jahrgangsstufe(n)	Jahrgangsstufen 1 bis 8
Handlungsfeld(er)	Ernährung, selbstbestimmtes Verbraucherverhalten, Haushaltsführung, Gesundheit, Umweltverhalten, Digital handeln
Mögliche beteiligte Fächer ¹	Grundschule: Heimat- und Sachunterricht , Mathematik , Deutsch , Deutsch als Zweitsprache , Ethik Mittelschule: Ernährung und Soziales , Natur und Technik , Wirtschaft und Beruf Förderschule – FS geistige Entwicklung: Ernährung und Soziales , Grundlegender entwicklungsbezogener Unterricht , Sach- und lebensbezogener Unterricht , Deutsch Förderschule – FS Lernen: Berufs- und Lebensorientierung Praxis , Ernährung und Soziales , Heimat- und Sachunterricht , Geschichte/Politik/Geographie und Natur und Technik , Deutsch Realschule: Ernährung und Gesundheit , Wirtschaft und Recht Gymnasium: Biologie , Geographie , Wirtschaft und Recht Wirtschaftsschule: Wirtschaftsgeographie , Englisch
Weitere übergreifende Bildungs- und Erziehungsziele	Bildung für Nachhaltige Entwicklung (Umweltbildung, Globales Lernen) Gesundheitsförderung Medienbildung/Digitale Bildung Ökonomische Verbraucherbildung Technische Bildung Sprachliche Bildung
Externe Partner	Landwirtschaftliche Betriebe Bayerischer Bauernverband (BBV) – Ansprechpartner für Bauernhofexkursionen oder bei der Suche nach land- und

¹ In den Fachlehrplänen finden sich Anknüpfungspunkte zu den Themen der Projektstage. Es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit.

	<p>hauswirtschaftlichen Fachexpertinnen und -experten für den Einsatz in der Schule; Zusammenstellung von Bauernhöfen, die Schulklassen empfangen, sowie Vermittlung von land- und hauswirtschaftlichen Fachexpertinnen und -experten, die gerne in der Schule ihr Wissen weitergeben; Möglichkeit der regionalen Suche und Kontaktaufnahme</p> <p>Erlebnis Bauernhof (StMELF)</p> <p>Lernort Bauernhof – Erlebnishöfe in Bayern mit auf die jeweilige Zielgruppe abgestimmten Angeboten</p> <p>Landesvereinigung für den ökologischen Landbau e.V. – Ansprechpartner und Vernetzungsstelle für alle Fragen rund um ökologische Landwirtschaft und Bio-Lebensmittel in Bayern</p> <p>Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau – Bundesweites Netzwerk von Bio-Betrieben, die auf Schulbesuche ausgerichtet sind</p> <p>Ernährungsfachfrauen des BBV</p> <p>Hauswirtschaftler/innen mit Ausbildereignung</p> <p>Köchinnen und Köche</p>
<p>Kosten</p>	<p>Die Kosten sind abhängig vom gewählten externen Partner und Programm. Das Programm Erlebnis Bauernhof des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) ist für die Jahrgangsstufen 2 bis 10 kostenfrei.</p> <p>Des Weiteren sind ggf. Fahrt- und Verpflegungskosten bei einem Bauernhofbesuch bzw. Lebensmittelkosten für die Nahrungsmittelzubereitung in der Schule zu berücksichtigen.</p>

Hinweise zur Durchführung und zum zeitlich-inhaltlichen Ablauf

Zeitlich-inhaltlicher Ablauf	Materialien, Räumlichkeiten, externe Partner
<p>Vorbereitungen</p> <p>Ernährungstagebuch als Hausaufgabe für Tag 1 (digital mit einer App oder auf einem Arbeitsblatt)</p>	<p> App: Was ich esse (Bundeszentrum für Ernährung)</p> <p>Ernährungstagebuch (Arbeitsblatt 2, S. 19, Lehrer magazin lebens.mittel.punkt 04/2013 der i.m.a)</p>
<p>Tag 1: Einführung in das Projekt „Vom Acker auf den Tisch“</p> <p>Analyse der eigenen Essgewohnheiten im Unterrichtsgespräch anhand des Ernährungstagebuchs (ca. 30 min)²</p> <p>Erarbeitung eines Ernährungsmodells und Vergleich mit den eigenen Essgewohnheiten (ca. 70 min)</p> <p>Sinnesparcours an Stationen (ca. 120 min) bei Bedarf Ergänzung durch Erklärvideos</p>	<p> App: Was ich esse (Bundeszentrum für Ernährung)</p> <p>Ernährungstagebuch (Arbeitsblatt 2, S. 19, Lehrer magazin lebens.mittel.punkt 04/2013 der i.m.a)</p> <p>Modelle einer gesunden Ernährung</p> <p>Ernährungspyramide des Bundeszentrums für Ernährung (Primarstufe)</p> <p>Ernährungskreis der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (Sekundarstufe)</p> <p>KErn Sinnesparcours: „Auf die Sinne, fertig, los ... Komm auf den Geschmack!“³</p> <p>Erklärvideos des Bayerischen Bauernverbands: „Landfrauen machen Schule – Unseren Lebensmitteln auf der Spur“</p>

² Bei den zeitlichen Angaben im gesamten Modul handelt es sich um eine Einschätzung. Die tatsächliche Dauer des Unterrichtsangebotes ist abhängig von Schulart, Schülerschaft und der unbedingt notwendigen Anpassung der Inhalte und vorgeschlagenen Methoden an die individuellen Bedürfnisse der Lernenden.

³ Der Sinnesparcours kann bei den [Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten](#) ausgeliehen werden.

Zeitlich-inhaltlicher Ablauf	Materialien, Räumlichkeiten, externe Partner
<p>alternativ: Lerneinheit mit externem Partner (z. B. Landfrauen machen Schule)⁴</p> <p>Rezeptauswahl für Tag 3 sowie Planung und Organisation der notwendigen Zutaten und Utensilien (ca. 40 min)</p>	<p>externes Angebot verschiedener Workshops:</p> <p>"Landfrauen machen Schule" - Für erlebnisorientiertes Lernen in der Grundschule (Flyer)</p> <p>Kinderrezepte aus dem Projekt „Landfrauen machen Schule“</p> <p> App: Saisonkalender (BZfE)</p> <p>App: Beste Reste (BMEL)</p>
<p>Tag 2: Exkursion – Bauernhofbesuch</p> <p>(Zeitaufwand je nach Entfernung zum Bauernhof und gebuchtem Programm vor Ort)</p> <p>Die Intention und Zielsetzung ist in Absprache mit dem jeweiligen Exkursionsziel/Bauernhof festzulegen. Die Schwerpunkte variieren je nach Betriebsart und Schwerpunkt der Erzeugung (z.B. Milchviehhaltung, Schweinemast, Obst- und Gemüseanbau, Getreideerzeugung, etc.).</p> <p>Notwendige Lebensmittel für Tag 3 werden im Rahmen der Exkursion direkt auf dem Bauernhof oder/und im Supermarkt erworben.</p>	<p>Lernort Bauernhof - Landwirtschaft macht Schule (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)</p> <p>Möglichkeiten für die Suche geeigneter landwirtschaftlicher Betriebe (Suchfunktion nach Postleitzahl bzw. mit interaktiven Karten):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Erlebnis Bauernhof (Infoblatt für Schulen zum Programm "Erlebnis Bauernhof") - Lernort Bauernhof: Erlebnishöfe in Bayern⁵ - Lernort Öko-Hof
<p>Tag 3: Gemeinsames Kochen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einführung von grundlegenden Arbeitstechniken für die fachgerechte Zubereitung von Lebensmitteln (z. B. Lesen von Rezepten, Zerkleinern von 	<p>Räumlichkeiten:</p> <p>Schulküche, Klassenzimmer, Mensa, Küchenmodul</p> <p>Materialien:</p> <p>Lebensmittel, Rezepte, Küchengeräte und</p>

⁴ Bei der Arbeit mit externen Partnern ist die zur Verfügung stehende Unterrichtszeit gemeinsam abzustimmen.

⁵ Die Website beinhaltet eine Suchfunktion von Erlebnishöfen auf einer interaktiven Landkarte und eine Auflistung von individuellen Angeboten der jeweiligen Bauernhöfe.

Zeitlich-inhaltlicher Ablauf	Materialien, Räumlichkeiten, externe Partner
<p>Lebensmitteln, Hygienemaßnahmen, ...) ⁶ (ca. 45 min)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zubereitung der Speisen (ca. 150 min) - Gemeinsames Essen (ca. 45 min) - Gemeinsames Aufräumen und Spülen (ca. 30 min) <p>Abschließende Projektreflexion: Gedanken zum Ernährungs- und Verbraucherverhalten (ca. 20 min)</p>	<p>Küchenutensilien, Schürzen, Geschirr und Besteck ⁷</p> <p style="text-align: center;">z.B. Obstkorb-Reflexion</p>

⁶ Da es sich hierbei um sehr fachspezifische Arbeitsweisen und -techniken handelt, empfiehlt es sich, Fachlehrkräfte für Ernährung und Gestaltung oder externe Partner z.B. Ernährungsfachfrauen ([Flyer „Ernährungsfachfrau“](#)), Köchinnen oder Köche, Hauswirtschafterinnen mit Auszubildereignung, etc. einzubeziehen.

⁷ Es empfiehlt sich, den Projekttag 3 in einem geeigneten Fachraum durchzuführen.

Weiterführende Informationen und Links

Es handelt sich bei diesem exemplarischen Projektmodul um einen unverbindlichen Vorschlag. Die tatsächliche Projektgestaltung liegt in der Eigenverantwortung jeder Schule. Sie kann und soll an die individuellen Begebenheiten der einzelnen Schule angepasst werden. Sowohl die vollständige als auch auszugsweise Umsetzung des Moduls sowie die Kombination mit anderen Modulen im Sinne eines Baukastenprinzips sind möglich.

Es sei an dieser Stelle auf folgende Links zur inhaltlichen Vorbereitung und Vertiefung verwiesen:

Für die Suche nach hauswirtschaftlichen Fachexpertinnen und -experten:

<https://www.baylah.de/>

https://www.stmelf.bayern.de/berufsbildung/berufe_hauswirtschaft/176065/index.php

Für die Suche nach geeignetem Material:

<https://www.ima-agrar.de/>

<https://www.bzfe.de/>

<https://www.direktvermarkter-rottal-inn.de/zeit-zum-kocha/>

Für die inhaltliche Vorbereitung und Vertiefung:

<https://www.landwirtschaft.de/>

<https://unsere-bauern.de/>

<https://www.stmelf.bayern.de/>

Die in diesem Modul angeführten externen Webangebote erscheinen uns aufgrund ihres Inhalts pädagogisch wertvoll. Wir bitten jedoch um Verständnis, dass eine umfassende und insbesondere eine laufende Überprüfung der Angebote unsererseits nicht möglich ist. Vor einem etwaigen Unterrichtseinsatz hat die Lehrkraft das Angebot in eigener Verantwortung zu prüfen und ggf. Rücksprache mit der Schulleitung zu halten. Sofern das Angebot Werbung enthält, ist die Schulleitung stets einzubinden zwecks Erteilung einer Ausnahme vom schulischen Werbeverbot nach Art. 84 Abs. 1 Satz 2 BayEUG, § 2 Abs. 2 Satz 1 Nr. 4 BaySchO.

Verarbeitet das Angebot personenbezogene Daten, ist der/die Datenschutzbeauftragte der Schule einzubinden. Grundsätzlich empfehlen wir, dass Schülerinnen und Schüler Webseiten aus dem Schulnetz heraus aufrufen, damit diese nicht ihre persönliche IP-Adresse an den externen Anbieter übermitteln.