



Projekttitle:	Vom Acker auf den Tisch – Mein selbstbewusster Umgang mit Lebensmitteln
Handlungsfelder:	selbstbestimmtes Verbraucherverhalten, Ernährung, Haushaltsführung
Schulart:	Realschule
Jahrgangsstufe:	7
Zeitumfang:	5 Tage
Externe Partner:	Ansprechpartner/-in: Gärtnerei Böck: www.gaertnerei-boeck.de Hansnhof: https://www.hansn-hof.de/ Schwoagerhof hilger66@gmx.net Hofbräuhaus-Kunstmühle: https://www.hofbraeuhaus-kunstmuehle.de/
Kosten:	Hofbräuhaus-Kunstmühle: 2,50 € pro Schüler/-in Einkauf Frühstück
Ansprechpartner/-in mit Kontaktdaten:	Name: Esther Lauterbach Schule: Dominik Brunner Realschule Poing E-Mail: iau@realschule-poing.de



Projektbeschreibung

Bei dem vorliegenden Projektbeispiel handelt es sich um eine Projektwoche aus dem Schuljahr 2021/22, durchgeführt vom 15. bis 21. Juli 2022 in Kooperationen mit den oben aufgelisteten Höfen. Zielgruppe ist die 7. Klasse, da in dieser Jahrgangsstufe im Lehrplan der Realschule Ernährung und Gesundheit im Lehrplan verankert ist und die Lernenden daher über weiterführende Kompetenzen im Bereich Arbeitsprozesse – Arbeitstechniken in der Schulküche verfügen. Bei der Durchführung wurde der Projekttag 2 durch den Input der Referentinnen und Referenten auf den Höfen gestaltet und stellte somit das Herzstück der Projektwoche dar. Die restlichen Projekttag fanden an der Schule statt. Hier stand die Vor- und Nachbereitung des Hoftages in Kompetenzteams und die Zubereitung eines gesunden Frühstücks mit den von den Höfen mitgebrachten Lebensmitteln auf dem Programm. Ziel war es, den Schülerinnen und Schülern ein vertieftes Wissen in ein selbstbestimmtes Verbraucherverhalten zu vermitteln.


**Schematischer Überblick über den Inhalt der Projektwoche
 „Alltagskompetenzen – Schule fürs Leben“:**

Projekttag	Thema / Inhalt / Schwerpunkt / Ressourcen / Material etc.
Projekttag 1	<p>➤ Zusammenfinden in den Kompetenzteams</p> <p>In jeder Klasse werden vier Kompetenzteams zu den Themen: Milch, Getreide, Gemüse und Hühner/Eier gebildet. Diese bearbeiten im Laufe der Projektwoche ihr Kompetenzthema.</p> <p>➤ Einarbeitung in das Thema anhand der Allgemeinen Informationen mit Hilfe dieses Arbeitsblattes https://www.dbrsp.de/verwaltung/index.php/s/7n3Ds232x9cjrTW</p> <p>➤ Einarbeitung in die unterschiedlichen Schwerpunktthemen mit Hilfe dieser Arbeitsblätter https://www.dbrsp.de/verwaltung/index.php/s/TxnAcX8LXmEetT9</p> <p>➤ Weiterführende Vorbereitung auf die Hofführung <ul style="list-style-type: none"> ➤ Welche Fragen sollen dort gestellt werden? ➤ Wer übernimmt das Fotoprotokoll? ➤ Welche Rezepte könnten mit den Erzeugnissen gekocht werden? </p>
Projekttag 2	<p>➤ Ausflug zu den jeweiligen Höfen zusammen mit den Kompetenzteams der anderen Klassen</p> <p>➤ Stellen der vorbereiteten Fragen auf den Höfen</p> <p>➤ Sammeln von Bildmaterial für die Informationsplakate</p>
Projekttag 3	<p>➤ Vorbereitung von Gerichten für das Frühstück in Kleingruppen (Schulküche) → Wechselnde Gruppen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruchtaufstriche • Joghurt • Butter • Granola • Toast und Vollkorntoasts • Vollkorn- und Dinkelsemmeln • Gemüsesticks • Dips • Aufstriche • Erdbeer-, Schoko- und Bannanenmilch • Gekochte Eier • Rühreier • Obstsalat • Knäckebrötchen • Pfannkuchen • Gemüse- und Schokomuffins • Apfelmus • Milchreis <p>➤ Erstellung eines Vortragsplakates</p> <p>➤ Ausarbeitung des Vortrags zum Plakat</p>

<i>Projekttag 4</i>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorbereitung von Gerichten für das Frühstück in Kleingruppen (Schulküche) → Wechselnde Gruppen ➤ Feinschliff des Vortrags und Fertigstellung der Plakate ➤ Vorstellung der Plakate in der eigenen Klasse in einem Gallery Walk
<i>Projekttag 5</i>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorbereitung des gemeinsamen Frühstücks ➤ Gemeinsames Frühstück ➤ Einholen eines digitalen Feedbacks mit anschließender Besprechungsrunde https://www.dbrsp.de/verwaltung/index.php/s/GK2i3PEoDzS7PT9 ➤ Verleihung der individuellen Zertifikate https://www.dbrsp.de/verwaltung/index.php/s/bH6xrf94jWiNeke



Angestrebter Kompetenzerwerb der Schülerinnen und Schüler

Die Schülerinnen und Schüler

- steigern ihre soziale Kompetenz, indem sie in unterschiedlich zusammengesetzten Gruppen arbeiten. Dabei lernen sie, sich in einer Gruppe zu organisieren und z. B. zu entscheiden, wer welche Aufgabe übernimmt
- setzen sich intensiv mit regionalen Produkten auseinander, die nicht aus dem Supermarkt kommen
- entwickeln ein selbstbestimmtes Verbraucherverhalten in Bezug auf Verpackung und Art der Herstellung der Produkte
- finden Rezeptideen zur Verarbeitung des einzelnen Produkts
- setzen sich mit Urheberrecht und Rechten am Bild auseinander
- lernen eine übersichtliche und ansprechende Gestaltung von Vortragsplakaten
- entwickeln Fähigkeiten bei der Vortragsgestaltung
- treten bei Präsentationen sicher auf
- gewinnen Einblicke in eine gesunde Ernährungsweise
- bauen ihre Fähigkeiten in Bezug auf die Zubereitung gesunder Rezepte für den Frühstückstisch aus



Ggf. Informationen zu externen Partnern, weiterführende Links

Kontakt zum Bauernverband:

<https://www.BayerischerBauernVerband.de>

Programm Erlebnis-Bauernhof:

<https://www.stmelf.bayern.de/landwirtschaft/erwerbsskombination/programm-erlebnis-bauernhof/index.html>

Erlebnis-Bauernhof-Suche in der Region:

<https://anwendungen-stmelf.bayern.de/elb/313031/index.php>

Programm Schule fürs Leben (Bayerischer Bauernverband)

<https://www.bayerischerbauernverband.de/Schule-fuers-Leben>

Unterlagen für selbstgestalteten Schulunterricht finden Sie auf der Website der ima (information.medien.agrar)

<https://ima-shop.de/Expedition-Kuhstall> (hier als Beispiel Milchviehhaltung)



Dokumentation der Umsetzung der Projektwoche „Alltagskompetenzen - Schule fürs Leben“

Die entstandenen Plakate können Sie über diesen Link einsehen:
<https://www.dbrsp.de/verwaltung/index.php/s/QtNqoqy95xF2bQP>

Bilder vom Frühstücksbuffet:



Erklärung der einreichenden Lehrkraft:

Allen Mitwirkenden wurden über die Datenschutzhinweise im Rahmen der Veröffentlichung von personenbezogenen Beiträgen informiert. Die schriftlichen Einwilligungen in die „Veröffentlichung von Foto-, Audio- und/oder Filmaufnahmen auf dem vom Bayerischen Kultusministerium betriebenen Blog ‚Schule in Bayern‘, den damit in Verbindung stehenden Social-Media-Kanälen sowie der Homepage des Bayerischen Kultusministeriums km.bayern.de und der Homepage des Staatsinstituts für Schulqualität und Bildungsforschung isb.bayern.de“ liegen von allen betroffenen Personen vor.