



Klasse: 8

Projektwoche: „Fleisch, Fleischprodukte, Fisch und Eier“

Inhalte:

1. Tag: **„Die richtige Ernährung“**

- Baustein 1: Einführung in die Projektwoche
- Baustein 2: Eine ausgewogene Ernährung
- Baustein 3: Nährstoffquelle Fleisch
- Baustein 4: Alternative Ernährungsformen

2. Tag: **„Schnitzel & Co – machen alle froh“**

- Baustein 5: Warenkunde Fleisch
- Baustein 6: Fleisch aus der Region
- Baustein 7: Lebensmittelhygiene und Fleischqualität
- Baustein 8: Spezialitäten aus Fleisch in der Euroregion Neiße

3. Tag **„Es gibt frischen Fisch“**

- Baustein 9: Fisch aus heimischen Teichen
- Baustein 10: Fischzucht in der Euroregion Neiße
- Baustein 11: Spezialitäten aus Fisch in Euroregion Neiße

4. Tag: **„Allerlei zum Ei“**

- Baustein 12: Das Gute im Ei
- Baustein 13: Die Codierung auf dem Ei
- Baustein 14: Leckerer aus Ei

5. Tag: **„Wir planen ein Grillfest“**

- Baustein 15: Abschlusspräsentation

1. Tag: „Die richtige Ernährung“

Klasse: 8

Zeitbedarf: 6 Unterrichtsstunden

Inhalt: Baustein 1 – Baustein 4 (Einführung, Die ausgewogene Ernährung, Eiweiß, Nährstoffe im Fleisch)

Lernziel: Die Schüler wissen, dass sie eine Projektwoche zum Thema „Fleisch, Fleischprodukte, Fisch und Eier“ durchführen. Sie wiederholen die Grundlagen einer ausgewogenen Ernährung. Die Schüler kennen die Aufgaben von Eiweißen im Körper und wissen, in welchen Lebensmitteln besonders wertvolles Eiweiß enthalten ist. Die Schüler kennen alle wichtigen Inhaltsstoffe in Fleisch, Fleischprodukten, Fisch und Eiern.

1. Baustein: „Einführung in die Projektwoche“

Zeit	Lernziele	Inhalte / Methoden	Medien
45 min	Schüler werden mit der Thematik und dem Ablauf der Projektwoche vertraut gemacht.	<p>Auftakt zur Projektwoche Die Schüler gestalten einen Hefter zu den Projektwochen „Ernährungserziehung in der Euroregion Neiß“. Für die Projektwoche „Fleisch, Fleischprodukte, Fisch und Eier“ wird ein Titelblatt gestaltet. Der Ordner dient als Sammelmappe für Arbeitsblätter, Kopiervorlagen usw. und kann für weitere Projektwochen aus dem Praxishandbuch genutzt werden.</p> <p><i>mögliche Bewertung: nach der Projektwoche wird die Mappe auf Gestaltung und Vollständigkeit bewertet</i></p>	Je Schüler: Aktenordner, Lebensmittelprospekte, Malstifte, Klebstoff, Schere, Einlegeblätter, PC mit Internetanschluss zum digitalen Gestalten des Titelblattes

2. Baustein: „Eine ausgewogene Ernährung“

Zeit	Lernziele	Inhalte / Methoden	Medien
90 min	Die Schüler wiederholen ihre Kenntnisse zu einer ausgewogenen Ernährung.	<p>Anhand eines Ernährungskreises wiederholen die Schüler die Grundlagen einer ausgewogenen Ernährung. Wie oft sollte aus den einzelnen Lebensmittelgruppen gegessen werden? Weshalb ist eine vielseitige Auswahl von Bedeutung? Wie oft sollte aus der Gruppe „Fleisch, Wurst, Fisch und Ei“ gegessen werden?</p> <p>Fleisch ist eine wichtige Eiweißquelle für unseren Körper. In einem schülerorientierten Vortrag lernen die Mädchen und Jungen anhand der Kopiervorlage 4.1 die Funktionen von Eiweiß im Körper kennen. Mit Hilfe des Internets recherchieren die Schüler, wie viel Eiweiß Jugendliche in ihrem Alter aufnehmen sollten. Mit Nährwerttabellen berechnen die Schüler, welche Lebensmittel sie an einem Tag essen sollten, um diese Menge zu erreichen.</p>	<p>Poster Ernährungskreis (DGE, Medienservice, Artikelnummer: 122600, Preis 4,00 €)</p> <p>Kopiervorlage 4.1: „Wozu braucht unser Körper Eiweiß“</p>

3. Baustein: „Nährstoffquelle Fleisch“

Zeit	Lernziele	Inhalte / Methoden	Medien
45 min	Die Schüler können ihren eigenen Fleischkonsum erfassen und beurteilen. Sie kennen die ernährungsphysiologische Bedeutung von Fleisch.	Zum Einstieg erarbeiten die Schüler mit Hilfe des Arbeitsblattes 4.1 die Nährwerte für einige Fleischsorten. Anhand dieser werden die Hauptnährstoffe und die wichtigsten Vitamine und Mineralstoffe in Fleisch zusammengetragen. Die Schüler vergleichen die verschiedenen Fleischsorten. In einem schülerorientierten Vortrag erklärt die Lehrkraft die Aufgaben der Nährstoffe in Fleisch für unseren Körper. Gibt es auch Inhaltsstoffe, die unserem Körper schaden können? Hinweis zu Fett, Cholesterin und Purinen in Fleisch.	Arbeitsblatt 4.1: „Nährwerte für einige Fleischsorten“

4. Baustein: „Alternative Ernährungsformen“

Zeit	Lernziele	Inhalte / Methoden	Medien
90 min	Die Schüler kennen alternative Ernährungsformen und können diese ernährungsphysiologisch bewerten.	Vor der Projektwoche werden den Schülern Themen für Kurzvorträge ausgeteilt (max. 10 min). mögliche Themen: - Was ist eine alternative Ernährung? (Überblick) - Vegetarismus - Veganer - Rohköstler - die Trennkost - die Makrobiotik usw. Die Schüler stellen ihre vorbereiteten Kurzvorträge vor. Anschließend wird die Klasse in zwei Gruppen geteilt. Die eine Hälfte erarbeitet in Stichpunkten Argumente „für den Fleischverzehr“ und die andere positioniert sich gegen den Verzehr von tierischen Lebensmitteln. Die erarbeiteten Stichpunkte werden vorgestellt. Anschließend sollen die Argumente von den Schülern diskutiert werden. <i>Mögliche Bewertung: Vortragstil und Inhalt der Kurzvorträge</i>	

2. Tag: „Schnitzel & Co - machen alle froh“

Klasse: 8

Zeitbedarf: 6 Unterrichtsstunden

Inhalt: Baustein 5 – Baustein 8 (Fleischarten, Fleischherstellung, Lebensmittelhygiene, Kriterien der Fleischqualität, Spezialitäten aus Fleisch der Euroregion Neißة)

Lernziel: Die Schüler lernen Fleisch von verschiedenen Tierarten kennen. Sie können die verschiedenen Fleischteile benennen und wissen, für was diese verwendet werden. Die Schüler lernen die Grundlagen der Lebensmittelhygiene und wissen, welche Kriterien für eine gute Fleischqualität wichtig sind. Außerdem lernen sie deutsche und tschechische Fleischspezialitäten aus der Euroregion Neißة kennen.

5. Baustein: „Warenkunde Fleisch“

Zeit	Lernziele	Inhalte / Methoden	Medien
90 min	Die Schüler können für die verschiedenen Fleischteile den Verwendungszweck und die Zubereitung erläutern.	Die Schüler werden in Expertengruppen für je eine Tierart eingeteilt. Die Gruppen sollen nach einer ausführlichen Recherche eine Wandzeitung zu ihrer Tierart erstellen. Die Ergebnisse werden am Abschlusstag präsentiert. Vorschlag zur Gestaltung der Wandzeitung: - Warenkunde: Welche Fleischteile eignen sich wofür? - geeignete Garverfahren und Rezeptvorschläge <i>mögliche Bewertung: die Gestaltung der Wandtafeln</i>	Material: z. B. www.sachsen-genießen-fleisch.de , www.cma.de

6. Baustein: „Fleisch aus der Region“

Zeit	Lernziele	Inhalte / Methoden	Medien
Tages- exkursion	Die Schüler bekommen einen Einblick in die Verarbeitung von Fleisch. Sie wissen, welche fleischverarbeitenden Betriebe es in der Region gibt. Schüler lernen die Vorteile von regional erzeugten Lebensmitteln kennen.	Beim Besuch eines fleischverarbeitenden Betriebes der Region bekommen die Schüler einen Einblick in die Herstellung von Fleisch und den verschiedenen Fleischwaren. Durch einen zusätzlichen Besuch eines Bauernhofes können Grundlagen zur Tierhaltung einbezogen werden. <i>mögliche Bewertung: Schüler protokollieren die Abläufe bei der Fleischverarbeitung.</i>	

7. Baustein: „Lebensmittelhygiene und Fleischqualität“

Zeit	Lernziele	Inhalte / Methoden	Medien
45 min	Die Schüler lernen Grundlagen der Lebensmittelhygiene kennen und wissen, wer alles für einen hygienischen Ablauf bei der Herstellung verantwortlich ist.	Als Einstieg sammeln die Schüler Verbraucherwünsche an Fleisch (Fleisch soll zart und saftig, geschmackvoll, gesundheitlich unbedenklich sein, angemessenen Preis haben usw.) und tragen diese an der Tafel zusammen. Anschließend setzt sich die Klasse damit auseinander, wer für eine bestehende Fleischqualität verantwortlich ist – vom Züchter bis, dass das Fleisch auf dem Teller landet (z. B. Fleischqualität – Tierhaltung (gesundheitsfördernd, artgerecht), Fütterung, Zubereitung (Hygiene, richtige Küchentechnik) usw.). In einem schülerorientierten Vortrag werden die Grundlagen einer guten Fleischqualität, die Kriterien für den Erhalt eines Qualitätssiegels und die Besonderheiten von Biofleisch erläutert.	Arbeitsblatt 4.2: „Hygieneregeln für empfindliche Lebensmittel“

8. Baustein: „Spezialitäten aus Fleisch in der Euroregion Neiße“

Zeit	Lernziele	Inhalte / Methoden	Medien
135 min	Schüler kennen Fleischspezialitäten aus der Euroregion Neiße und können diese zubereiten.	Zubereiten einer sächsischen und / oder tschechischen Fleischspezialität	Arbeitsblatt 4.3: „Spezialitäten der Euroregion Neiße aus Fleisch“

3. Tag: „Es gibt frischen Fisch“

Klasse: 8

Zeitbedarf: 6 Unterrichtsstunden

Inhalt: Baustein 9 – Baustein 11 (heimische Fischarten, Spezialitäten aus Fisch in der Euroregion Neißة)

Lernziel: Die Schüler lernen die Vielfalt der Fische in heimischen Gewässern kennen. Sie gewinnen einen Einblick in die Abläufe der Teichwirtschaft in der Euroregion Neißة. Die Schüler lernen kulinarische Spezialitäten der Euroregion Neißة aus Fisch kennen.

9. Baustein: „Fisch aus heimischen Teichen“

Zeit	Lernziele	Inhalte / Methoden	Medien
135 min	Schüler kennen die Vielfalt heimischer Fischarten.	<p>In Gruppen erarbeiten die Schüler Steckbriefe (A4) zu Fischarten, die in heimischen Teichen leben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aal - Bachforelle - Bachsaibling - Hecht - Karpfen - Lachs - Kleine Maräne - Regenbogenforelle - Schleie - Wels - Zander <p>Inhalt der Steckbriefe: Vorstellen der Fischart, Vorkommen, Verbreitung, Lebensraum, Verwendung</p> <p>Anschließend stellen die Schüler die Steckbriefe vor. Alle Steckbriefe werden zu einer Sammelmappe zusammengestellt und können für den Biologieunterricht verwendet werden.</p> <p><i>mögliche Bewertung: Gestaltung der Steckbriefe</i></p>	<p>Material: www.sachsen-genießen-fisch.de</p>

10. Baustein: „Die Fischzucht in der Euroregion Neiße“

Zeit	Lernziele	Inhalte / Methoden	Medien
Tages- exkursion	Schüler lernen die Abläufe in der Fischzucht kennen. Sie wissen, welche Fischarten in der Euroregion Neiße heimisch sind.	Beim Besuch einer Teichwirtschaft in der Region lernen die Schüler die Grundlagen der Fischzucht und die verschiedenen heimischen Fischarten kennen. <i>mögliche Bewertung: Exkursionsprotokoll</i>	

11. Baustein: „Spezialitäten mit Fisch aus der Euroregion Neiße“

Zeit	Lernziele	Inhalte / Methoden	Medien
135 min	Die Schüler lernen verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten von Fisch und Spezialitäten aus der Euroregion Neiße kennen.	In einem schülerorientierten Vortrag werden verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten von Fisch erklärt. Hilfestellung bietet die Kopiervorlage 4.2. Anschließend bereiten die Schüler eine Fischspezialität aus der Euroregion Neiße selbst zu (Arbeitsblatt 4.5).	Kopiervorlage 4.2: „Zubereitungsmöglichkeiten von Fisch“ Arbeitsblatt 4.4: „Spezialitäten der Euroregion Neiße aus Fisch“

4. Tag: „Allerlei zum Ei“

Klasse: 8

Zeitbedarf: 6 Unterrichtsstunden

Inhalt: Baustein 12 – Baustein 14 (Inhaltsstoffe im Ei, Die Codierung auf dem Ei, Spezialitäten der Euroregion Neißة mit Ei)

Lernziel: Die Schüler lernen die Vielfalt des Lebensmittels Ei kennen. Sie wissen, was die Codierung auf dem Ei bedeutet und welche Punkte beim Einkauf von Eiern beachtet werden müssen. Die Schüler kennen die Vor- und Nachteile der verschiedenen Haltungsformen. Weiterhin kennen sie die vielseitige Zubereitung von Eiern und einige Spezialitäten aus der Euroregion Neißة.

12. Baustein: „Das Gute im Ei“

Zeit	Lernziele	Inhalte / Methoden	Medien
45 min	Schüler wiederholen ihre Kenntnisse zum Aufbau eines Hühnereies. Sie wissen, wie die unterschiedlichen Farben der Schale entstehen und wie sich die Frische von Eiern testen lässt.	Zum Einstieg wird der Aufbau eines Hühnereies mit Hilfe der Kopiervorlage 4.3 sowie am praktischen Objekt eines rohen bzw. gekochten Eies (rohes Ei wird aufgeschlagen, gekochtes Ei wird gepellt und der Länge nach aufgeschnitten) wiederholt. Die Schüler sollen die einzelnen Bestandteile des Eies und deren Funktion benennen. Mit der schülerorientierten Frage „Warum gibt es weiße und braune Eier“ wird geklärt, wie die unterschiedlichen Schalenfarben zustande kommen. Durch ein Experiment testen die Schüler die Frische von unterschiedlich lang gelagerten Eiern (Arbeitsblatt 4.7). Woran lässt sich erkennen, ob das Ei frisch ist? In diesem Zusammenhang wird den Schülern die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums erklärt.	Kopiervorlage 4.3: „Aufbau eines Hühnereies“ Je ein gekochtes und rohes Ei Arbeitsblatt 4.5: „Frischetest fürs Ei“ unterschiedlich lang gelagerte Eier

13. Baustein: „Die Codierung auf dem Ei“

Zeit	Lernziele	Inhalte / Methoden	Medien
90 min	Die Schüler kennen die Unterschiede in den Hühnerhaltungsformen: Käfig-, Boden-, Freilandhaltung und Ökologische Erzeugung und können diese bewerten.	Die Schüler sitzen in einem Kreis. In der Mitte liegen vier verschieden codierte Eier (je eines aus Ökologischer Erzeugung, Freilandhaltung, Bodenhaltung und Käfighaltung). Ein Schüler geht in die Mitte des Kreises, sucht sich eines der Eier aus und liest die Codierung vor. Nachdem alle vier Codes vorgelesen und an der Tafel aufgeschrieben wurden, überlegen die Schüler, welchen Hintergrund die Codierung haben könnte. Nach ersten Vermutungen werden vier Gruppen gebildet. Jede Gruppe soll sich mit einer Codierung näher beschäftigen und Merkmale für diese Haltungsform erarbeiten. Die Ergebnisse werden auf Overheadfolien festgehalten und später der Klasse vorgestellt.	4 Eier, Verpackungen, Folien, Folienstifte

Zeit	Lernziele	Inhalte / Methoden	Medien
		Nach der Vorstellung der verschiedenen Haltungsformen werden die Vor- und Nachteile der einzelnen Formen diskutiert und bewertet.	

14. Baustein: „Lecker aus Ei“

Zeit	Lernziele	Inhalte / Methoden	Medien
135 min	Die Schüler lernen die Zubereitung verschiedener Spezialitäten der Euroregion Neißer mit Ei kennen.	Zubereiten einer Spezialität aus der Euroregion Neißer mit Ei (Arbeitsblatt 4.6).	Arbeitsblatt 4.6: „Spezialitäten der Euroregion Neißer mit Ei“

5. Tag: „Wir planen ein Grillfest“

- Klasse:** 8
Zeitbedarf: 6 Unterrichtsstunden
Inhalt: Baustein 15 (Organisation und Durchführung eines Grillfestes)
Lernziel: Die Schüler können das Wissen aus der Projektwoche praktisch umsetzen.

15. Baustein: „Das Abschlussfest“

Zeit	Lernziele	Inhalte / Methoden	Medien
bis zu 6 Std.	Schüler können die Inhalte der Projektwoche praktisch anwenden. Sie kennen regionale Spezialitäten der Euroregion Neißer und wissen, wie diese zubereitet werden.	Die Schüler bereiten in Gruppenarbeit ein Grillfest vor. Dazu werden verschiedene Spezialitäten aus der Euroregion Neißer mit Fleisch, Fisch und Eiern zubereitet. Die Schüler dekorieren einen regional typischen Tisch und verkosten die zubereiteten Speisen. Außerdem werden die in der Projektwoche entstandenen Arbeiten noch einmal angeschaut und die Ziele der Projektwoche zusammengefasst und wiederholt.	Arbeitsblatt 4.7: „Organisation eines Grillfestes“ Arbeitsblatt 4.2: „Spezialitäten der Euroregion Neißer aus Fleisch“, Arbeitsblatt 4.3: „Spezialitäten der Euroregion Neißer aus Fisch“, Arbeitsblatt 4.6: „Spezialitäten der Euroregion Neißer mit Ei“, Dekorationsmaterial, Tische, Stühle, Papier, Geschirr, Servietten