



Schulstufe:	3. Zyklus/Sek I
Fachbereich:	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Kompetenzbereich:	WAH.3 Konsum gestalten WAH.4 Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln
Kompetenzen:	<p>WAH.3.2.a Die SuS können auf der Grundlage von Informationen (z.B. aktuelle Studien, Fachartikel, Zeitungsberichte) die Wirkung alltäglicher Konsumsituationen auf die Umwelt reflektieren (z.B. Ökobilanz).</p> <p>WAH.3.3.c Die SuS können zu unterschiedlichen Konsumgütern und Situationen Informationen recherchieren und so relevante Kriterien für Kaufentscheidungen zusammenstellen.</p> <p>WAH.4.2.c Die SuS können Handlungsmöglichkeiten für gesundheitsförderndes Essen und Trinken erkennen sowie Anforderungen bei der Umsetzung diskutieren (z.B. täglicher Flüssigkeitsbedarf, Umgang mit zuckerhaltigen Getränken).</p> <p>WAH.4.3.a. Die SuS können die Wahl von Nahrung aus gesundheitlicher Perspektive beurteilen und Handlungsalternativen formulieren.</p> <p>WAH.4.5.b Die SuS können Lebensmittelangebote nach lokalen und globalen Wirkungen analysieren (z.B. Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchte).</p>
Anzahl Lektionen:	2 Lektionen à 45 Minuten (am besten vor der Pause oder vor dem Mittag)
Ort:	Schulzimmer oder Küche, evtl. Gang oder draussen für 4-er Gruppen
Material:	<ul style="list-style-type: none"> - Verschiedene pflanzliche Alternativen (Aufschnitt, Hummus, Räuchertofu, veganer Frischkäse, Hafermilch) - Brot - Messer, Servietten - Evtl. leere Verpackungen von Fleischalternativen wie Burger - 2x Laptop mit Internetverbindung, falls vorhanden eigene PCs, Tablets oder Handys von SuS - Einstiegsfragen ausgedruckt (für Vierer-Gruppen) - Arbeitsblatt zum Film und Stifte
Lernmedien:	Zum heutigen Ernährungssystem und Fleischkonsum eignen sich ebenfalls folgende Dokumentarfilme: <ul style="list-style-type: none"> - <u>Sustainable</u> - <u>What You Eat Matters</u> - <u>Das System Milch</u>
Unterrichtsthemen:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bewusster Umgang mit eigenem Ernährungsverhalten 2. Nachhaltige Ernährungsweisen kennenlernen 3. Pflanzliche Alternativen kennenlernen 4. Folgen von hohem Fleischkonsum 5. Gesundheitliche, nachhaltige und ethische Gründe für die Reduktion von tierischen Produkten

Alle Unterrichtsmaterialien unterstehen der [Creative Commons Lizenz BY-NC-SA](#): Sie dürfen die Unterlagen frei verwenden und abändern, sofern Sie die Unterlagen nur für nicht-kommerzielle Zwecke verwenden, diesen Hinweis sowie das GORILLA-Schulprogramm-Logo nicht entfernen und, falls Sie die Unterlagen weiterentwickeln, uns diese Weiterentwicklungen zustellen, damit wir Sie auch anderen zur Verfügung stellen können.