

# Food Check

Handreichung für Lehrpersonen

Food Check – Schüler und Schülerinnen testen und bewerten Lebensmittel

Was wird gemacht?	Was wird benötigt?	Außerdem wichtig...
Einstieg: Stummer Impuls (Lebensmitteltest, Erdbeerjoghurt als Beispiel)	- „1_Food Check_Einstieg_Stummer Impuls“ am Smartboard - ggf. White Board	Lehrperson (L) zeigt die Bilder und lässt die Schüler und Schülerinnen (SuS) selbstständig ins Gespräch kommen. SuS diskutieren darüber was das Thema ist und organisieren ihr Unterrichtsgespräch selbstständig. Differenzierung möglich: Frage an Tafel (Was ist unser nächstes Thema?), L leitet das Unterrichtsgespräch, Ideen u. Notizen werden von L an der Tafel gesammelt.
Erarbeitung: Arbeitsblatt mit Fragen	- „2_Food Check_Welche Lebensmittel kaufe ich mir und warum?“	SuS sollen in Einzelarbeit überlegen welche Lebensmittel sie in der letzten Zeit gekauft haben und worauf sie dabei geachtet haben (z.B. Preis, Geschmack, Inhaltsstoffe, usw.). -> Unterrichtsgespräch über Ergebnisse -> Ergebnisse können für die Auswahl der Testprodukte genutzt werden -> Lebensweltbezug
Input: Lernvideo I	- Food Check_So wird richtig getestet_Lernvideo I - Link: <a href="https://vimeo.com/734265879">https://vimeo.com/734265879</a> - Smartboard oder Link zu Video für Tablet/Laptop/Smartphone - „3_Food Check_Skript_Lernvideo I_So wird richtig getestet“	SuS schauen das Video. Im Abschluss werden die Fragen beantwortet. Fragen zur Wissensabfrage und -sicherung. Bei Bedarf kann das Skript zum Video an einzelne SuS ausgegeben werden.
Erarbeitung: Testprodukte auswählen	- Einsatz einer Mentimeter Word Cloud - „4_Food Check_Mentimeter_Handreichung für Lehrkräfte“ - Gruppeneinteilungsmethode: Zufallsgenerator, z. B. <a href="https://www.schule-dietmannsried.de/gruppen/">https://www.schule-dietmannsried.de/gruppen/</a> - „5_Food Check_Steckbrief“ - „6_Food Check_Beiispiel Steckbrief ausgefüllt“	Wenn die SuS keine Ideen für Testprodukte haben könnte nochmal ein Mentimeter für die Ideensammlung eingesetzt werden. Gruppenfindung und -bildung könnte mit einem Onlinezufallsgenerator gemacht werden (natürlich nur, wenn SuS sich nicht nach Interessen zuordnen wollen).

Input: Lernvideo II	<p>- Lernvideo II: Beurteilungs- und Prüfkriterien</p> <p>- Link:  <a href="https://vimeo.com/735015039">https://vimeo.com/735015039</a></p> <p>- Smartboard oder Link zu Video für Tablet/Smartphone</p>	SuS schauen das Video. Im Anschluss legen sie die Beurteilungs- und Prüfkriterien fest.
Ermittlung: Prüfkriterien festlegen	<p>Aufgabenblatt Erarbeitung von Prüfkriterien:  „7_Food Check_Prüfkriterien-Aufgabenblatt“</p> <p>Vorlage für Prüfkriterien und Dokumentation:  „8_Food Check_Vorlage Prüfkriterien (und Testergebnisse)“</p>	Das Aufgabenblatt dient für SuS als Orientierung, den sie als “Ablaufplan” für den Food Check nutzen können. Sie erarbeiten sich (individuelle) Prüfkriterien, die auf ihren Test abgestimmt sind und halten diese tabellarisch fest. Diese können sie entweder eigenständig erstellen oder sie nutzen die Vorlage, die zudem Impulse für mögliche Prüfkriterien bietet.
Testdurchführung	<p>-Step by step Anleitung zum Aufbau einer Teststation:  „9_FoodCheck_Anleitung_AufbauTest station+Grundausrüstung</p> <p>-Zur Dokumentation der Testergebnisse kann ebenfalls die Vorlage (Dokument 8_Food Check) aus dem Punkt “Prüfkriterien festlegen” genutzt werden</p>	Die Step by Step-Anleitung soll die SuS dabei unterstützen, ihre Teststation optimal vorzubereiten und aufzubauen. Die Visualisierung in Form von Piktogrammen hilft ihnen dabei, die inhaltliche Erklärungen besser nachvollziehen zu können. Die Liste mit einer (möglichen) Grundausrüstung dient als Handreichung für SuS und kann differenziert genutzt (ergänzt, angepasst, etc.) werden.
Produktbewertung	<p>- „10_Food Check_Infozettel zur Berechnung der Noten mit Gewichtung“</p> <p>- „11_FoodCheck_Ergebnistabelle Erdbeerjoghurt“</p>	Die Produktbewertung kann differenziert ausgearbeitet werden. Für die Berechnung mit klassischen Schulnoten (von 1 bis 6) wurde zum einen die Berechnung mit
Ergebnissicherung	<p>- „12_Food Check_Padlet Aufbau“</p> <p>- Link:  <a href="https://padlet.com/elliss12345/3dyi5x553ufytu4u">https://padlet.com/elliss12345/3dyi5x553ufytu4u</a></p>	Für die Ergebnissicherung kann ein Padlet genutzt werden. Die SuS können auf Lerninhalte zugreifen und die Ergebnisse ihrer Gruppen festhalten. Dateien und Inhalte können auch im Nachhinein geändert, ausgetauscht und heruntergeladen werden. Durch die Funktion “Teilen”, kann das Padlet ohne Begrenzung geteilt und mit passender Einstellung beliebig ergänzt werden.
Layout für Arbeitsblätter	- „13_Food Check_Layout Arbeitsblätter“	Für ggf. weitere zusätzlich erstellte Arbeitsblätter

## Quellenverzeichnis:

Bundeszentrum für Ernährung: Arbeitshilfen zum Methodenbaustein zur Verbraucherbildung in den Klassen 5 bis 13. <https://www.bzfe.de/schuelerwarentest-mit-lebensmitteln/>. Abgerufen am 27.07.2022

