**Formular Lernpaket**

|  |
| --- |
| **Einleitung** |
| **Titel** | Lebensmittelkennzeichnung in der Praxis |
| **Kurzbeschreibung** | Die Schüler\*innen analysieren eine Produktverpackung, bestimmen die Kennzeichnungselemente und bewerten diese nach den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Durch die praktische Aufgabenstellung können die Schüler\*innen lernen, Lebensmittel anhand deren Deklaration, einzuschätzen und dadurch Kaufentscheidungen bewusster treffen. |
|  |  |
| **Metadaten** |
| **Fächer** | [ ]  Betriebswirtschaft und Rechnungswesen[ ]  Chemie und Physik, Mikrobiologie[ ]  CLIL[ ]  Englisch[x]  Ernährung und Lebensmitteltechnologie[ ]  Landtechnik und Bauen[ ]  Nutztierhaltung[ ]  Pflanzenbau und Grünlandwirtschaft[ ]  Projekt- und Qualitätsmanagement[ ]  … |
| **Erstellt von** | **Dipl.-Ing. Tanja Ramharter-Koll, BSc** |
| **Zeitdauer in UE** | *z. B. 1 UE, 1-2 UE, 2 UE (Bitte maximal 2 UE!)*1 UE |
| **Schulstufe(n)** | [ ]  9 [ ]  10 [ ] 11 [x]  12 [x]  13 |
| **Kompetenzen** | Die Schüler\*innen * sind nach Abschluss der Unterrichtseinheit im Stande eine Lebensmitteldeklaration (Produktverpackung) hinsichtlich der einzelnen Elemente selbstständig zu analysieren
* können die Elemente einer Produktverpackung nach deren Güte und Ausführung bewerten
* haben lebensmittelrechtliche Grundlagen kennengelernt und bearbeitet
* können Kaufentscheidungen durch das erlernte Hintergrundwissen bewusster treffen (Bsp.: Zutatenliste, Nährwerte, Herkunftskennzeichnung, Produzenten)
 |
| **Lernziele** | Ziel ist es, den Schüler\*innen durch die praxisnahe Anwendung der zuvor erlernten, theoretischen Inhalte die Möglichkeit zu geben, Lebensmittel anhand ihrer Produktverpackung analysieren zu können. Dabei wird der Fokus auf die geltenden rechtlichen Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (=LMIV) gelegt. Die in der Verordnung verpflichtend angeführten Kennzeichnungselemente sind Hauptbestandteil der Deklarationsbegutachtung. |
| **Zusatzinformationen und Anmerkungen** | *Gibt es noch weitere Informationen oder Anmerkungen zu diesem Lernpaket, die für LehrerInnen wichtig sind?** Wissen Lebensmittelrecht:

Um die Aufgaben bearbeiten zu können benötigen die Schüler\*innen vor der Bearbeitung dieses praxisorientierten Lernpaketes das Grundlagenwissen im Themenbereich „Lebensmittelrecht und Deklaration“. Dazu kann das Lernpaket „Lebensmittelrecht und Lebensmittelkennzeichnung (LMIV, Deklaration und Co.)“ herangezogen werden. Sollte das Lernpaket „Lebensmittelrecht und Deklaration“ nicht zuvor durchgeführt werden, ist es zu empfehlen den Schüler\*innen die notwendigen Inhalte mittels einer anderen Methode kenntlich zu machen oder zur Verfügung zu stellen. * Teambildung

Die Schüler\*innen werden die Aufgabenstellung im Team (2 Personen) bearbeiten. Damit die Teambildung spannend gestaltet wird und die Zusammenarbeit zwischen den Schüler\*innen abwechslungsreich ist, ziehen die Schüler\*innen Kärtchen aus einem Kärtchenstapel. Die Kärtchen enthalten verschiedene Paare (Bsp.: Ketchup und Pommes, Romeo und Julia, Kino und Popcorn oder Sherlock Holmes und Dr. Watson) wobei jedes Kärtchen einen Teil des Paares darstellt. Mithilfe dieser Methode lässt sich die Teambildung einfach und effizient durchführen. (Dokument: Vorlage Kärtchen\_Teambildung\_Lernpaket 2\_praktische Übung)* Produktverpackungen

In dieser Übung wird mit Produktverpackungen verschiedener Lebensmittel gearbeitet (mit oder ohne Inhalt). Dabei soll versucht werden möglichst unterschiedliche Produkte zur Verfügung zu stellen um mehrere Produktkategorien abbilden zu können. Als geeignet anzusehen sind Produkte, welche aus mehreren Zutaten bestehen, da die Komplexität der Produktmatrix anschauliche Beispiele mit sich bringt. Zu nennen sind Fruchtjoghurt, Crunchy-Müsli (mit verschiedenen Komponenten), Multivitaminsaft, Ketchup, Liptauer-Aufstrich, Kekse mit Füllungen, Rosinenbrötchen, Knoblauchbaguette, Milchschnitten, Käsekrainer, Tiefkühlgerichte (z.B. Pizza, Fertigmenüs) und ähnliches. Sollten kühl- bzw. tiefkühlpflichtige Produkte verwendet werden empfiehlt es sich die leere Verpackung zur Verfügung zu stellen. Produkte, welche bei Raumtemperatur lagerfähig sind können als reales Produkt verwendet werden (Bsp.: Dosensuppe, Fruchtgummis). Weniger geeignet für die Übung sind Produkte mit nur einer Zutat wie zum Beispiel Mehl, Vollmilch, Eier, Pflanzenöle und ähnliches. Die Zutatenlisten und Deklarationen solcher Produkte sind nur kurzgefasst und die Schüler\*innen können dadurch weniger Information von der Produktverpackung generieren. Der angestrebte Lerneffekt ist nicht gegeben. * Frageball

Die Methode „Frageball“ dient zur gemeinsamen Wiederholung des gelernten Lehrstoffes und zur gleichzeitigen Überprüfung des Wissens durch die Lehrperson. Die Lehrperson beginnt den Prozess in dem der Frageball an einen Schüler oder eine Schülerin weitergereicht wird. Während der Ball weitergereicht wird, muss eine Frage an die Person gestellt werden. Hat die Person mit dem Ball die Frage beantwortet so reicht diese Person den Ball, gemeinsam mit einer selbst formulierten Frage, an einen Mitschüler oder eine Mitschülerin weiter. Der Zyklus kann entweder zeitlich begrenzt werden oder enden sobald alle Schüler\*innen den Ball erhalten und wieder weitergegeben haben.  |

|  |
| --- |
| **Aufgabenstellung** *(An SchülerInnen gerichtet)* |
| **Aufgabe:**5 min5 min30 min10 min | *Beschreiben Sie hier Schritt für Schritt die Aufgabenstellungen für die SchülerInnen – inklusive Links (Webseiten, LearningApps, YouTube,...). Dokumente (z.B. pdf, doc, ...) die in der Aufgabenstellung enthalten sind, bitte per Mail schicken.***Schritt 1: Vorbereitungen für die praktische Übung**1. Teambildung:

Jede/r Schüler\*in zieht ein Kärtchen aus dem Paar-Karten Stapel. Jedes Kärtchen hat ein passendes Gegenstück (Bsp.: Ketchup und Pommes, Romeo und Julia oder Kino und Popcorn). Finden Sie Ihren Partner oder Ihre Partnerin indem Sie die Kärtchenpaare wieder vereinen. 1. Ausgabe der Produktverpackungen:

Jedes Team (2 Personen) bekommt die Produktverpackung eines Lebensmittels zugewiesen, mit welcher in der Übung gearbeitet wird. **Schritt 2: praktische Übungsaufgabe „Deklaration und Etiketten“** Setzen Sie sich mit der Deklaration des Produktes intensiv auseinander und studieren Sie die einzelnen Kennzeichnungselemente eines Etiketts, welche laut LMIV notwendig sind. Nutzen Sie dabei Ihr Wissen über Lebensmittelrecht und Deklaration. Die angegebenen Fragestellungen können Ihnen als Anhaltspunkte für die Deklarationsbetrachtung dienen:• Gibt es ein Verbrauchsdatum oder ein Mindesthaltbarkeitsdatum und warum ist bei diesem Produkt das Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum genannt?• Ist der Produzent mit der zugehörigen Adresse auf der Verpackung angeführt?• Ist die QUID erfüllt? Welche Zutaten der vorliegenden Zutatenliste unterliegen der QUID? Warum müssen diese Zutaten in deren prozentuellen Anteilen angegeben werden? Sind diese Zutaten abgebildet oder am Etikett namentlich genannt?• Sind Allergene im Produkt enthalten? Wenn ja, wie sind diese gekennzeichnet?• Ist die Zutatenliste im Hinblick auf „Zutaten:“, Reihung der Gewichtsanteile, genannte Zutatenklassen, Ausführung der Zutatenklassen hinsichtlich der korrekten Schreibweise, gemäß der LMIV angeführt? • Enthält das Etikett eine Spurenkennzeichnung? Wenn ja, welche Spuren sind genannt?• Ist eine Nährwertkennzeichnung vorhanden? Wenn ja, welche Informationen können aus der Nährwertkennzeichnung abgelesen werden? Enthält die Nährwertkennzeichnung weitere Informationen, welche über die Big 7 hinausgehen (z.Bsp.: Vitamine, Mineralstoffe)?• Welche Sachbezeichnung wird für das Produkt verwendet? Um welchen Typ einer Sachbezeichnung handelt es sich (verkehrsüblich, usw.)?**Schritt 3: Frageball**Zur Festigung und Überprüfung des Gelernten wird ein kleiner Ball in der Klasse herumgereicht. Das Lehrpersonal startet den Prozess indem der Ball gemeinsam mit einer Frage zum Lehrstoff an einen Schüler oder eine Schülerin weitergereicht wird. Der Schüler oder die Schülerin beantwortet die Frage und reicht den Ball, gemeinsam mit einer neuen, selbst formulierten Frage an einen Mitschüler oder eine Mitschülerin weiter. Sobald Sie den Ball (=Frageball) bekommen, beantworten Sie bitte die gestellte Frage. Im Anschluss formulieren Sie eine neue Frage des Themengebietes und reichen den Ball weiter. Mögliche Fragen können folgendermaßen lauten:* Nennen Sie drei Kennzeichnungsmerkmale von Lebensmitteln?
* Wann muss der Alkoholgehalt eines Lebensmittels deklariert werden?
* Welche Arten der Sachbezeichnung gibt es?
* Was bedeutet die Abkürzung QUID?
* Wird auf frischem Fleisch ein Verbrauchsdatum oder ein Mindesthaltbarkeitsdatum aufgedruckt?
* In welcher Reihenfolge werden Zutaten in einem Zutatenverzeichnis dargestellt?
* Wie groß soll die Schrift auf einem Etikett sein?
* Wie können Lebensmittelunternehmen die Nährwerte für die Nährwertkennzeichnung erarbeiten?
* Welche Angaben sind in der Nährwertkennzeichnung verpflichtend anzugeben?
* Welche Angaben sind in einem gemeinsamen Sichtfeld anzugeben?
* Wie viele Allergene gibt es laut der Definition der LMIV?
 |