

Eaternity – App'etite for change?

Steckbrief

	<p>Kurzbeschreibung:</p> <p>Bei der Produktion und der Verarbeitung unserer Nahrungsmittel sowie bei deren Verpackung und Transport entstehen Treibhausgase. Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit dieser Problematik auseinander. Mithilfe von „eaternity“ berechnen die Lernenden die Menge an Treibhausgasen, welche die einzelnen Zutaten ihres Menüs verursachen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler lernen, woraus eine klimafreundliche Ernährung besteht und erhalten Zugriff zu klimafreundlichen Rezepten.</p>		
<p>Zyklus: <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3</p>	<p>Sozialformen: <input type="checkbox"/> EA <input type="checkbox"/> PA <input type="checkbox"/> GA <input type="checkbox"/> alle</p>	<p>Dauer: 4 Lektionen</p>	
<p>Kompetenzbereich Medien und Informatik</p>	<p><input type="checkbox"/> Medien <input type="checkbox"/> Informatik <input checked="" type="checkbox"/> Anwendungskompetenzen</p>		
<p>Kompetenz Medien und Informatik</p>	<p>können Medien und Medienbeiträge entschlüsseln, reflektieren und nutzen.</p>		
<p>Fachbereich</p>	<p>Wirtschaft, Arbeit, Haushalt</p>		
<p>Kompetenz Fachbereich</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler können an exemplarischen Lebensmitteln globale Zusammenhänge der Lebensmittelproduktion aufzeigen (z.B. Produktionsstandorte, Produktionsprozesse, Umgang mit Ressourcen wie Luft, Boden, Wasser, Arbeits- und Einkommensbedingungen).</p>		
<p>Tool</p>	<p>eaternity</p>		
<p>Link zum Tool</p>	<p>http://app.eaternity.org/</p>		
<p>Internet</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Webbasiert (läuft auf allen Plattformen)</p>		
<p>App</p>	<p><input type="checkbox"/> iOS</p>	<p><input type="checkbox"/> Android</p>	<p><input type="checkbox"/> Windows Mobile</p>
<p>Zugang</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Internet</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Kostenlos</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Registrierung</p>
<p>Link Videotutorial</p>	<p>Nicht vorhanden</p>		
<p>Hinweise</p>	<p>-</p>		
<p>Erstellt/Aktualisiert</p>	<p>2017</p>		
<p>Autoren</p>	<p>Corina Hollenstein, Stefanie Hardegger</p>		

Eaternity – App’etite for change?

Beschreibung der Lektionsreihe

Lektion	Sozialform Arbeitsform	Durchführung, Ablauf der Lektionen	Medien Material
1	PA K	Einführung ins Thema „Ernährung und Klima“: Den SuS werden Bilder gezeigt, auf denen verschiedene Ursachen von Treibhausgasen abgebildet sind (z.B. Fabriken, Strassenverkehr, Fleisch etc.). Die SuS müssen nun zu zweit über Gemeinsamkeiten dieser Bilder und über Auswirkungen dieser auf unsere Erde diskutieren. Anschliessend erfolgt eine Diskussion im Plenum unter der Leitung der LP.	Beamer
	K	Als weiteren Einstieg in die Problematik der CO ₂ -Emissionen kann ein Kuchendiagramm aufgezeigt werden. Dieses Diagramm zeigt in Prozenten die verschiedenen Ursachen für Treibhausgase auf. Die Produktion und der Transport unserer Nahrungsmittel benötigen die meiste Energie und verursachen folglich den grössten Anteil an Treibhausgasen. Das Diagramm kann gemeinsam in der Klasse besprochen werden.	Beamer
2		Erarbeitung: Nahrungsmittel als Klimasünder:	
	K EA	Einführung in „eaternity“: Jeder Lernende sitzt an einem Computer bzw. eigenen Laptop. Die Lehrperson zeigt ihnen die Website vor, anschliessend können sich die SuS selbst auf der Seite umschaun und ausprobieren.	Computer/Lap- top Beamer
	PA	Menü berechnen: Die SuS bilden nun Paare. In einem mitgebrachten Kochbuch, z. B. Tiptopf, suchen sich die Gruppen ein Menü heraus mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Auf einem Blatt notieren sie sich dieses mit den benötigten Zutaten. Nun können die SuS herausfinden, wieviel CO ₂ ihr Menü verursachen würde. Das Menü und die Ergebnisse werden im Anschluss der Klasse präsentiert und miteinander verglichen.	Computer/Lap- top Beamer Kochbuch, z. B. Tiptopf
3		Eigenes klimafreundliches Menü kreieren: Nachdem die SuS in der letzten Lektion herausgefunden haben, wie hoch der CO ₂ -Gehalt ihres gewählten Menüs bzw. derjenige der benötigten Produkte war, kreieren die Lernenden mittels Eaternity ein neues Menü. Dieses Menü soll klimafreundliche Zutaten enthalten, sprich so wenig Treibhausgase wie möglich verursachen. Die kreierten Menüs werden der Klasse vorgestellt.	Computer/Lap- top Beamer Kochbuch, z. B. Tiptopf
4	EA/K	Abschluss: Blitzlicht: Die LP notiert „Ich habe gelernt...“ an die WT. Die SuS erhalten nun eine bis zwei Minuten Zeit, die vergangenen Lektionen zu reflektieren und sich Gedanken darüber zu machen. Reihum formuliert nun jeder Lernende in wenigen Sätzen, was er für sich mitgenommen hat.	WT

K = Arbeit mit der ganzen Klasse, GA = Gruppenarbeit mit Anzahl Personen, PA = Partnerarbeit, EA = Einzelarbeit

Eaternity – App'etite for change?

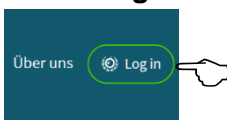
Auftrag

Finde heraus, wie gut ein normales Mittagsmenü von Zuhause ist!

- Wie viel CO₂ wird durch dein Menü produziert?
- Wie viele Vitamine und Nährstoffe enthält dein Menü?
- Was würdest du ändern oder beibehalten an deinem Menü?

Anleitung

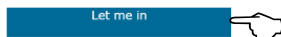
1. Öffne die Seite www.eaternity.org
2. Wähle **Log in** und registriere dich mit deiner E-Mailadresse.



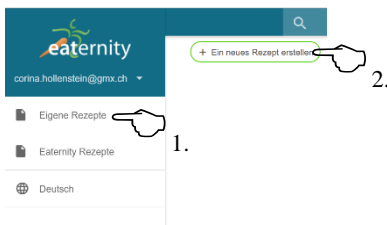
3. Überprüfe deinen Posteingang und öffne die Mail, welche du von Eaternity erhalten hast.
(Es könnte sein, dass die Mail im Spamordner gelandet ist.)

4. Klicke auf den erhaltenen **Let me in**.

Here is the link you requested to log in to Eaternity!



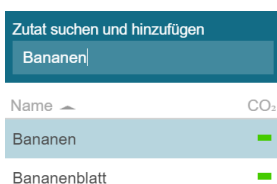
5. Klicke auf **Eigene Rezepte** und danach auf **Ein neues Rezept erstellen**.



6. Klicke in das Feld **Title** und gib den Namen deines Rezeptes ein.



7. Gib auf der linken Seite deine erste Zutat deines ausgewählten Menüs ein (z.B. **Bananen**) und drücke **Enter**.



8. Gib an:

a. für wie viele Personen dieses Menü war



b. in welchem Monat du die Zutat eingekauft hast



c. welche Menge gebraucht wurde; mache dafür einen Doppelklick auf **100 g**



d. woher die Zutat kommt

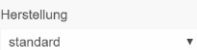


e. wie die Zutat transportiert wurde

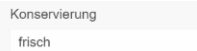
Bodentransport, Lufttransport, unbekannter Transport



f. wie sie hergestellt wurde

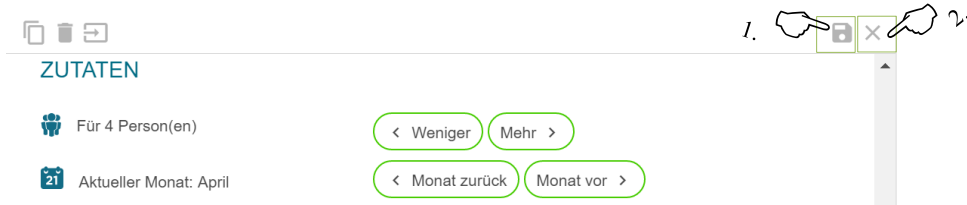


g. wie sie konserviert wurde



9. Wiederhole Schritte 7 und 8 bis du alle Nahrungsmittel deines Menüs erfasst hast.

10. Klicke dann auf **Veränderungen speichern** (1) und schliesse das Fenster (2).



11. Nun kannst du auf **Eigene Rezepte** klicken und dein eigenes Rezept öffnen.



12. Hier findest du alle wichtigen Informationen zu deinem Rezept. Was kannst du mit diesen Angaben über dein Menü aussagen?

