

HINWEISE FÜR LEHRPERSONEN

ZUM STATIONENLERNEN

Anliegen und Lehrplanbezüge

Klassenstufe: 7./8. Schulstufe

Zeitbedarf: 1-2 Unterrichtseinheiten (Stationen werden einzeln oder kombiniert angewendet); 3-4 Unterrichtseinheiten (Stationen werden als Gesamtpaket angewendet)

Lehrplanbezüge: Ernährung, Lebensmittelpraxis, Biodiversität, Ressourcen, Konsum, Lebensmittelgerechtigkeit

Bildungsziele: Die Schüler*innen können ...

- zentrale Begriffe rund um nachhaltige Ernährung (z.B. Regionalität, Biodiversität) benennen und erläutern.
- unterschiedliche Produktionsformen, Ernährungsweisen, Verpackungsarten, ... vergleichen und deren Umweltauswirkungen erläutern.
- strukturelle Ungerechtigkeiten aktueller Lebensmittelsysteme reflektieren und Rahmenbedingungen für Veränderung diskutieren.



Hier wird exemplarisch auf Lehrplanbezüge des Faches GW eingegangen. Das Stationenlernen bietet aber auch Anknüpfungspunkte für andere Fächer (z.B. Haushalt und Konsum, Biologie) oder kann fächerübergreifend eingesetzt werden.



Hinweise zur Umsetzung des Stationenlernens im Unterricht befinden sich im PDF Gesamtpaket (Download auf der Website). Es empfiehlt sich diese auch dann zu lesen, wenn nur einzelne Stationen im Unterricht eingesetzt werden.



Einige der Stationen müssen vorbereitet werden und benötigen Zusatzmaterial, beispielsweise Schere und Kleber, Kopfhörer oder Verpackungsmaterial zum Angreifen.

Fachlicher Hintergrund

Die FAO definiert nachhaltige Ernährung wie folgt: „[...] those diets with low environmental impacts which contribute to food and nutrition security and to healthy life for present and future generations. Sustainable Diets are protective and respectful of biodiversity and ecosystems, culturally acceptable, accessible, economically fair and affordable; nutritionally adequate, safe and healthy; while optimizing natural and human resources.“ (Burlingame 2012, S. 7)

Das vorliegende Stationenlernen orientiert sich an der genannten Definition nachhaltiger Ernährung, sowie an von der FAO und der WHO (2019) und den Agro Food Studies (Ermann et al. 2018) formulierten Handlungsfeldern für die Etablierung nachhaltiger Lebensmittelsysteme und -praktiken. Daraus ergeben sich folgende Themen, denen sich die einzelnen Stationen jeweils widmen: Regionalität und Saisonalität, Biodiversität, die Verringerung von Lebensmittelabfällen und Verpackungsmüll, Umweltauswirkungen verschiedener Lebensmittel sowie Gerechtigkeit entlang der Lebensmittelkette.

Methodisch-Didaktischer Kommentar

Das Stationenlernen ist als Methode an reformpädagogische Überlegungen sowie auf dem im Sport angewendeten Zirkeltraining angelehnt. Der Lernzirkel besteht aus mehreren Stationen, die an unterschiedlichen Positionen im Klassenzimmer aufgebaut werden (Sonnleitner 2015, S. 145). Die einzelnen Stationen bestehen aus Arbeitsaufträgen, die von den Schüler*innen weitgehend selbstständig erarbeitet werden und anschließend mithilfe eines Lösungsblattes kontrolliert und reflektiert werden. Somit bietet das Stationenlernen die Möglichkeit, im eigenen Tempo zu arbeiten und individuellen Präferenzen nachzugehen. Die Stationen können in Kleingruppen, Partner- oder Einzelarbeit bearbeitet werden (Adam 2019, S. 50).

Eindrücke aus dem Projekt



Literatur

Adam, T. (2019): Stationenlernen als Unterrichtsmethode im Geographieunterricht: Exemplarische Konzeption am Beispiel Textilwirtschaft. In: OpenSpaces 01, S. 46-59.

Burlingame, B. (2012): Preface. In: Burlingame, B., Dernini, S., Nutrition and Consumer Protection Division, & FAO (Hrsg.): Sustainable Diets and Biodiversity. Directions and Solutions for Policy, Research and Action. Rom: FAO Headquarters. S. 6-8.

Ermann, U., Langthaler, E., Penker, M., & Schermer, M. (2018): Agro-Food Studies. Eine Einführung. Wien: Böhlau Verlag.

FAO & WHO (2019): Sustainable healthy diets – Guiding principles. Rom. <https://www.who.int/publications/i/item/9789241516648>.

Sonnleitner, K. (2015): Stationenlernen. In: ZDRW Zeitschrift für Didaktik der Rechtswissenschaft 2(2). S. 145-147.