

# Körner- Woche

## **1. Ziele**

- den Schülern bewusst machen, wie viel Arbeit notwendig ist, bis ein Brot auf dem Tisch liegt (Arbeit der Landwirte, Müller, Bäcker kennenlernen und z.T. selber tun)
- mit allen Sinnen lernen
- selbständig Wissen erweitern und voneinander lernen
- Erkenntnisse dokumentieren und darstellen
- Zusammenhänge erfassen

## **2. Geeignete Klassenstufen**

Für Klasse 3 bis 6, besonders auch für Förderschüler und sogar für Schüler mit geistiger Behinderung geeignet, Erweiterungen für ältere Schüler sind möglich.

## **3. Vorbereitung in der Schule**

Es ist keine spezielle Vorbereitung notwendig. Alle Schüler haben Erfahrungen mit Brot und anderen Getreideprodukten.

Wichtig ist, dass die Schüler darauf eingestellt sind, im Schullandheim auch zu arbeiten und nicht nur Freizeit zu erleben.

Hilfreich ist es, wenn die Schüler die 5 Sinne und den Bau der Kirschblüte in Heimat- und Sachkunde schon behandelt haben.

Verbindungen gibt es zu Heimat- und Sachkunde, Ethik, Religion, Werken, Schulgarten, Biologie und Geschichte sowie zur Hauswirtschaft. Die Lehrer dieser Fächer sollten über die geplante Projektwoche und ihre Inhalte informiert sein, damit die Ergebnisse aus dem Schullandheimaufenthalt in den Unterricht eingebettet werden können.

## **4. Projektbeschreibung:**

In verschiedenen Bausteinen wird mit den Kindern der Weg vom Korn zum Brot nachvollzogen. Dabei spielt das entdeckende Lernen am Stereomikroskop eine große Rolle, ebenso wie viele praktische Tätigkeiten.

Die Bausteine (jeweils 2 bis 3 Stunden) bilden eine Einheit und bauen aufeinander auf, es sollte möglichst keiner weggelassen werden.

Das selbstgebackene Brot wird gemeinsam zum Abendbrot verspeist.

Andere Produkte dürfen natürlich mitgenommen werden.

Außer den aufgeführten Bausteinen sollte die Woche auf jeden Fall auch Wanderungen usw. beinhalten (vgl. Einleitung).

<b>Baustein (Veranstaltung)</b>	<b>Inhalt</b>	<b>Kompetenz - Entwicklung</b>
<u>1. Körnerkunde</u>	1. Getreide - Was gehört dazu? - Woran erkennt man es? - Wie wird es angebaut und entwickelt es sich? 2. Gestaltung einer „Getreide-Ausstellung“ (Merkmale, Verwendung) 3. Lernen in der Ausstellung 4. Wir untersuchen ein angekeimtes Getreidekorn	mikroskopieren  Arbeit im Forum , in Tischgruppen in 2er Gruppen  Verantwortung für das Lernen der anderen, Vertrauen in die Arbeit der anderen  Freude am Entdecken
<u>2. Vom Korn zum Mehl</u>	1. Mühle zusammenbauen und Getreide mahlen 2. Produkte untersuchen und dokumentieren  Ergebnis: Mehl für Baustein 3	Problem lösen Gruppenarbeit  mikroskopieren, kleben, beschriften
<u>3. Brot backen</u>	1. Brote backen (z.B. Mischbrot, Fladenbrot)  2. Wissen zusammenfassen	Arbeit nach Anleitung alle Sinne nutzen Hygieneregeln Verständnis für Arbeit der Bäcker  Mind Map als eine Möglichkeit, Informationen zu ordnen
<u>4. Körnerbilder</u>	Ein Geschenk zum Mitnehmen gestalten	Kreativität Ausdauer  Entspannung
<u>5. Getreideheft</u>	Wissen der Woche selbst zusammenfassen (zum Mitnehmen)	Hilfsmittel im Raum finden und nutzen  selbstständige Arbeit  gegenseitige Hilfe