**Unterrichtseinheit zu „Mit der Kuh per du“/Film**

Planungsbeispiel einer insgesamt 90-minütigen Unterrichtseinheit zum Thema Rind: 3.-4. Klasse

**Begründung Lerninhalt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Primarstufe**  **Sachunterricht** |  | **Thema/Inhalt** |
| Themenfeld 1 | „Arbeit und Wirtschaft“ | Landwirtschaft, Herstellungs- und Produktionsabläufe |
| Themenfeld 3 | „Gesundheit“ | Gesunde Ernährung und Bewegung |
| Themenfeld 7 | „Tier, Pflanzen, natürliche Lebensräume“ | Artenvielfalt und Artenkenntnisse von Tieren und Pflanzen in ausgewählten Lebensräumen  morphologische Merkmale von Tieren und Pflanzen  Entwicklung und Lebensbedingungen von Lebewesen  Tierhaltung  Verantwortung für die Natur |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zeitbedarf** | **Aktivitäten** | **Methode/Vorgehensweise** | **Medien/Materialien/**  **Utensilien** | **Bemerkungen** |
| **1. Unterrichtsstunde (45min.)** | | | | |
| Ca. 45 min. | Film: Mit der Kuh per du!, das dazugehörige Quiz | Der Film wird vor der Klasse abgespielt.  Bei jedem Zwischenkapitel wird der Film für ca. eine Minute gestoppt, damit die Schüler/-innen Zeit haben die Quizfragen zu beantworten.  Die Schüler/-innen können ihre Antworten eigenständig anhand des Lösungswortes auf ihre Richtigkeit prüfen. | Den Film: Mit der Kuh per du!“  Leinwand  Beamer  Lautsprecher  Für jedes Kind einen Quizbogen | Hier ist der Film zu finden: <https://lernendurcherleben.de/fuer-schulen/mit-der-kuh-per-du-film/>  Das Lösungswort von dem Quiz lautet: LERNEN DURCH ERLEBEN |
| **Lernziele**:   * **Landwirtschaft, Herstellungs- und Produktionsabläufe** * **Leben einer Kuh** * **Morphologische Merkmale von Kühen und Kälbern** * **Rinderhaltung** * **Entwicklung eines Kalbes** * **offen sein und neue Perspektiven integrierend Wissen aufbauen (BNE)** * **Konzentration** | | | | |
| Zusatzaufgabe | Montagsmaler | Ein Kind kommt jeweils nach vorne und malt den Begriff von der Karte an die Tafel. Der Rest der Klasse muss den angemalten Begriff erraten. Der Lehrer/die Lehrerin nimmt Wortmeldungen entgegen. Die Begriffe auf den Karten, die es zu zeichnen gilt, haben mit dem Film zu tun. Dadurch vertiefen die Schüler/-innen ihr neu erworbenes Wissen. | Karten mit Begriffen zum Film | Die Karten müssen vorbereitet werden |
| **Lernziele:**   * **Reflektion** * **Landwirtschaft, Herstellungs- und Produktionsabläufe** * **Leben einer Kuh** * **Rinderhaltung** * **Wortschatzausbildung** | | | | |
| **2. Unterrichtsstunde (45 min.)** | | | | |
| Ca. 15 min. | Fragen zu Milchprodukten beantworten | Die Schüler/-innen machen sich zunächst alleine Gedanken über Milchprodukte und beantworten die Fragen vom Arbeitsbogen: „Was wird aus Milch gemacht?“.  Anschließend werden die Antworten im Klassenverband gesammelt, sodass der Lehrer/die Lehrerin die Antworten, wenn nötig korrigieren und den Kenntnisstand der Schüler/-innen einordnen kann. Außerdem wird der Wissensstand einzelner Schüler/-innen durch die Sammlung der Antworten erweitert. Im Austausch wird auch auf gesunde und ungesunde Milchprodukte eingegangen. | Aufgabe Nr. 1 vom Arbeitsbogen: „Was wird aus Milch gemacht?“ | Eine Ernährungspyramide sowie ein Plakat mit Milchprodukten zur Veranschaulichung sind wünschenswert.  Hier ist ein Milchposter erhältlich:  <https://ima-shop.de/Poster-Die-Kuh> |
| **Lernziele:**   * **Gesunde Ernährung** * **Reflektion** | | | | |
| Ca. 30 min. | Butter selber machen, Käsespieße | Die Klasse wird in zwei Gruppen aufgeteilt, die jeweiligen Aktivitäten werden erklärt und die Gruppen werden ihren Arbeitsplätzen zugewiesen.  Die Schüler/innen der „Buttergruppe“ arbeiten in 2er Teams, weil die Ausdauer von einem Schüler/ einer Schülerin beim Schütteln des Glases evtl. nicht ausreicht.  Sind die Schüler/-innen mit ihrer jeweiligen Aktivität fertig werden die Gruppen getauscht. | Arbeitsbogen: „Was wird aus Milch gemacht?“ Nr. 2&3  **Butter selber machen:** 100ml 30%ige Sahne pro Glas, ein verschraub bares Glas für je zwei Schüler/-innen, ein Sieb pro Team, 2 Schüsseln pro Team, Kräuter, Uhr oder Stoppuhr  **Käsespieße:**  Für 20 Käsespieße:  150 g Gouda im Stück  150 g Butterkäse im Stück  10 kernlose Weintrauben  10 kleine Cocktailtomaten  20 Holzzahnstocher  Schneidebretter  Käsemesser | Wenn die Materialien für alle Schüler/-innen ausreichen, können die Aktivitäten auch mit der gesamten Klasse nacheinander durchgeführt werden.  Die Käseblöcke werden insoweit vorbereitet, dass die Bearbeitung zu Käsewürfeln den Fähigkeiten der Schüler/-innen entsprechen.  Im Planungsbeispiel wurden milde Käsesorten gewählt, da diese meistens dem Geschmack von Kindern entsprechen. |
| **Lernziele:**   * **Herstellungs- und Produktionsabläufe** * **Gesunde Ernährung und Bewegung** * **Motorische Fähigkeiten** | | | | |

**Nützliche Quellen:**

- Bundesarbeitsgemeinschaft Lernort Bauernhof (BAGLOB): <https://baglob.de/mediathek/>

- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL): <https://www.bmel.de/DE/service/publikationen/Berichte-ueber-Landwirtschaft/berichte-landwirtschaft.html>

- Bildungsserver Agrar: <https://www.bildungsserveragrar.de/lehrmaterialien/>

- information.medien.agrar e.V. (i.m.a): <https://www.ima-agrar.de/>

- Bundesinformationszentrum Landwirtschaft: <https://landwirtschaft.de/>. Broschüre-So leben Milchkühe: <https://www.ble-medienservice.de/0457/so-leben-milchkuehe>. Aktionen für drinnen und draußen: <https://www.landwirtschaft.de/landwirtschaft-erleben/landwirtschaft-hautnah/in-der-stadt/aktionsideen-fuer-drinnen-und-draussen>

- Bundesanstalt für landwirtschaftliche Ernährung: <https://www.ble-medienservice.de/aktionen/ausgezeichnete-publikationen-fuer-lehrkraefte-materialkompass/?p=1>

- Thünen Institut: <https://www.thuenen.de/de/themenfelder/nutztierhaltung-und-aquakultur/haltungsverfahren-in-deutschland/konventionelle-milchviehhaltung>

- Statistische Ämter des Bundes und der Länder: <https://www.giscloud.nrw.de/arcgis/apps/storymaps/stories/5e62a2b3316a45e18a356d7d6a6afeae>

- Weiße Reihe: <https://www.uni-vechta.de/fileadmin/user_upload/ISPA/Publikationen/Weisse_Reihe/Weisse_Reihe_Band_37_komplett.compressed.pdf>

- Forum Lernort Bauernhof: <https://lernenaufdembauernhof.de/materialien>

- Ökomarkt-Hamburg: <https://www.oekomarkt-hamburg.de/downloads/>

- Landwirtschaftliches Bildungszentrum Echem: <https://www.lbz-echem.de/?action=news&article=30316>