

Projektangebot 1: Schweinezucht für ein schmackhaftes Schnitzel

(nur dienstags durchführbar)

Teilnehmerkreis:

Schuljahrgänge (Sj.) 9/10 der Sekundarschulen und Gymnasien

Durchführung:

Stationsbetrieb mit zwei Gruppen

Zeitumfang:

ca. 5 - 6 Zeitstunden

Vorkenntnisse:

Biologie Sj. 9/10: Wechselbeziehungen in Ökosystemen, Genetik

Allgemeine Zielstellung:

Das Projekt leistet einen Beitrag zur Förderung der Handlungskompetenzen. Dabei können die Lernenden auch selbst tätig sein und so vorhandene Kenntnisse an lebenden Tieren überprüfen sowie fachspezifische Tätigkeiten durchführen. Die Anforderungen an den Beruf werden verdeutlicht und Konsumverhalten reflektiert.

Die Schülerinnen und Schüler erfahren

- ökologische Kreisläufe und sozioökonomische Zusammenhänge in der Agrarwirtschaft,
- den Beruf der Landwirtin/des Landwirtes als verantwortungsvolle Tätigkeit mit lebenden Organismen,
- Einblicke in die Produktion des hochwertigen Lebensmittels Fleisch,
- die Beeinflussbarkeit der Fleischqualität durch Tierbehandlung, Transport und Schlachtung,
- als Zuchtziele sowohl schnelles Wachstum, als auch gute Fleischqualität,
- den praktischen Nutzen der Genetik am Beispiel der Schweinehaltung im Landwirtschaftsbetrieb,
- tierartengerechte Schweinehaltung als Voraussetzung für hohe Tierleistung.

Allgemeine Hinweise:

Mitzubringen sind von jeder Schülerin und jedem Schüler zur seuchenhygienischen Absicherung Handtuch, Seife und Badeschuhe zum eigenen Gebrauch beim Duschen sowie ggf. Pausenversorgung. **Arbeitsschutzbekleidung wird zur Verfügung gestellt.**

Nachbereitung:

Für die Festigung und Vertiefung wird ein Arbeitsblatt zur Verfügung gestellt. Dies kann auch als Kontrollmöglichkeit genutzt werden und unterstreicht fächerübergreifende Aspekte sowie die Berufsorientierung.



Inhalte: Schweinezucht für ein schmackhaftes Schnitzel

Inhalte	geplante Umsetzung	Bemerkung
<p><u>Schweinehaltung in Deutschland</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung der Schweinehaltung • Nährwert und Verbrauch von Schweinefleisch 	<p>Arbeit im Klassenverband</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erkennen der Bedeutung von Schweinefleisch in Bezug auf Nährwert und Verbrauch 	<p>Schlachthaus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitstafel
<p><u>Leistungsprüfung Schwein</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Hausschwein <p><u>Zusammensetzung von Schlachthälften</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Beurteilung der Zusammensetzung einer Schlachthälfte • Qualitätsmerkmale <p><u>Schweinezucht</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Typische Merkmale der Rassen • Zuchtziele • Kreuzungszucht und Hybridzucht <p><u>Vom Ferkel zum Mastschwein</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Haltungsstufen in der Ferkelproduktion • Haltungsstufen in der Schweinemast <ul style="list-style-type: none"> • Absamen eines Ebers <ul style="list-style-type: none"> • Geburt • Geburtshilfe • Ferkelbehandlung 	<p>selbstständige Schülertätigkeit in der Kleingruppe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wiederholen spezifischer Fakten zum Hausschwein • Erkennen der wertvollen Fleischteilstücke • Beurteilen der Fleischqualität • Messen der Fleischqualität (z.B. pH-Wert, Leitfähigkeit, Fleischhelligkeit) • Erkennen typischer Schweinerassen • Ableiten von Zuchtzielen • Anwenden der Vererbungsgesetze <p>selbstständige Schülertätigkeit in der Kleingruppe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erkennen und Begründen der typischen Bedingungen der Haltungsstufen (Lüftung, Klima, Aufstallung, Fütterung) <ul style="list-style-type: none"> • Beobachten des Absamens eines Ebers und der Spermaqualitätsbestimmung • Herstellen von Spermaportionen für die künstliche Besamung • Mikroskopieren von Sperma <ul style="list-style-type: none"> • Ermitteln von Geburts- und Absetzgewicht eines Ferkel • Einordnen von Maßnahmen der Ferkelbehandlung 	<p>Schlachthaus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblatt • Demonstration am Schlachtkörper <ul style="list-style-type: none"> • Vorstellen von lebenden Tieren verschiedener Rassen • Arbeitsblatt <p>Bereich „Lehrwerkstatt Schwein“</p> <ul style="list-style-type: none"> • Protokollblatt • Mikroskop
<p><u>Ergebnisse des Projekttages</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Notwendigkeit von Fachkräften in der Schweineproduktion 	<p>Klassenverband</p> <ul style="list-style-type: none"> • Berufsbilder • Ableiten von Umweltschutzmaßnahmen • Einschätzen des eigenen Konsumverhaltens 	<p>„Schwein gehabt“ -</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ratschläge für den Fleischeinkauf