

OTS 4B: PRAKTICKÉ ÚKOLY (NĚMČINA)

ÚKOL 1: NAJDĚTE ALTERNATIVNÍ WARMER

Následující přímé otázky **přetvořte na rozmanitější aktivity**, které by mohly sloužit jako warmer a představit téma hodiny uvedené v závorce. Využijte nápady z videoprezentace, například obrázky, novinové titulky, nedokončené věty, brainstorming nebo šibenici. Na online schůzce s vedoucím lektorem budete své nápady prezentovat ostatním.

- Zkoušeli jste někdy držet dietu? (JÍDLO)
- Jakou hudbu posloucháte? (HUDBA)
- Jaký předmět jste měli ve škole nejraději? (ŠKOLA A VZDĚLÁNÍ)

ÚKOL 2: UPRAVTE ROLOVOU HRU

V jedné ze svých lekcí vyzkoušejte tuto Wordwall aktivitu z videoprezentace. Je určená pro **modifikaci rolové hry zaměřené na telefonování**.

<https://wordwall.net/resource/59474662>

Na online schůzce s vedoucím lektorem budete prezentovat, jak úspěšná aktivita byla.

ÚKOL 3: NAVRHNĚTE ALTER EGA

Připravte si dvě alter ega pro následující komunikativní aktivitu. Navrhněte jejich **jména, osobnostní rysy** a najděte jim **vhodný obrázek**. Na online schůzce s vedoucím lektorem svá alter ega představíte.

Über Wünsche und Pläne sprechen

a Arbeiten Sie mit dem Wörterbuch und notieren Sie.



Was willst du beruflich machen?	unbedingt noch	
	auf keinen Fall	
Welche Pläne/Wünsche hast du für deine Familie?	unbedingt noch	
	auf keinen Fall	
Welche Pläne/Wünsche hast du für deine Freizeit?	unbedingt noch	
	auf keinen Fall	
Was willst du lernen?	unbedingt noch	
	auf keinen Fall	
Was willst du im Urlaub machen?	unbedingt noch	
	auf keinen Fall	
Du hast viel Geld. Was willst du kaufen?	unbedingt noch	
	auf keinen Fall	

ÚKOL 4: ZKRAŤTE TEXT

Podívejte se na text 'Nein zur Wegwerfgesellschaft!' na straně 112-113 učebnice Sicher! B2 Kursbuch. **Navrhněte, jak text zkrátit** pro individuální lekci se studentem, který nemá rád dlouhé čtení, a navrhněte aktivitu na **globální porozumění** a aktivitu na **porozumění detailům**. Na online schůzce s vedoucím lektorem svou úpravu představíte ostatním.

Nein zur Wegwerfgesellschaft!

Jährlich landen alleine in Deutschland etwa elf Millionen Tonnen Lebensmittel auf dem Müll. Dabei wäre vieles davon noch brauchbar.

Druckstellen an Früchten, gerade überschrittenes Mindesthaltbarkeitsdatum: Viele Menschen lehnen Lebensmittel ab, selbst wenn sie nur kleine Fehler haben. Im Durchschnitt wirft jeder Bundesbürger pro Jahr 81,6 Kilogramm Lebensmittel weg. Das ergab eine Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. 61 Prozent der weggeworfenen Lebensmittel stammen aus Privathaushalten,

jeweils rund 17 Prozent aus der Industrie sowie von Großverbrauchern wie etwa Gaststätten, Schulen und Kantinen. Die übrigen 5 Prozent fallen im Einzelhandel an. Obwohl die meisten Menschen glauben, bewusst mit Lebensmitteln umzugehen, vernichten Privathaushalte somit jährlich noch genießbare Speisen im Wert von bis zu 21,6 Milliarden Euro. Pro Kopf der Bevölkerung sind das 235 Euro pro Jahr.

Die Autoren der Studie halten etwa zwei Drittel dieser Lebensmittelvernichtung für vermeidbar. Dabei unterscheiden sie zwischen vermeidbaren, teilweise vermeidbaren und unvermeidbaren Lebensmittelabfällen. Unvermeidbar sind demnach ungenießbare Reste, etwa Bananenschalen oder Knochen. Viele Abfälle wären jedoch teilweise vermeidbar, z. B. in Restaurants. Sie bieten oft viel zu große Portionen an, die von den meisten Gästen nicht aufgegessen werden können und dann im Müll landen. Vermeidbare Abfälle sind Lebensmittel, die auf jeden Fall noch genießbar wären. In Privathaushalten sind das der Studie nach vor allem Obst und Gemüse.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum führt oft zur Verunsicherung der Verbraucher. Es ist kein Verfallsdatum, sondern eine Herstellergarantie für die Produktqualität. Bis zu dem angegebenen Datum garantiert der Hersteller, dass bestimmte Eigenschaften eines Produkts, wie etwa die Cremigkeit eines Joghurts, erhalten bleiben. Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird vom jeweiligen Hersteller festgelegt, die Fristen variieren dabei oft stark. So etwas verwirrt natürlich den Verbraucher, weshalb man sich am besten auf sein eigenes Gefühl verlassen sollte.

Leicht verderbliche Produkte wie etwa Hackfleisch haben kein Mindesthaltbarkeitsdatum, sondern ein Verbrauchsdatum. Bis zu diesem Datum sollten die Lebensmittel verbraucht werden, danach aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr.

Auch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft beklagt schon seit Jahren, dass in Europa insgesamt viel zu viel weggeworfen wird. Wir leben in einer Überfluss- und Wegwerfgesellschaft, obwohl wir uns das eigentlich gar nicht leisten können. Deshalb sollte es bereits im Kindergarten und in der Schule eine bessere Aufklärungsarbeit geben. Bis das jedoch soweit ist, landen auch weiterhin jährlich viele Millionen Tonnen Lebensmittel auf dem Müll.

