

Schokolade – 3. Zyklus

Lektionsplan



Nr.	Titel	Kompetenzen / Ziele	Inhalt	Sozialform	Material	Richtzeit
1a	Einstieg / Degustation	SuS werden in das Thema eingestimmt und erfahren die Vielfalt von Schokoladen.	<p>SuS lesen die Informationen zur Degustation und führen eine eigene Degustation mit verschiedenen Schokoladen durch. Sie versuchen, den Geschmack möglichst genau und treffend zu beschreiben. Die Degustation kann auch als Blindverkostung durchgeführt werden.</p> <p>Für schnelle SuS oder als Zusatzaufgabe steht eine Schokoladen-Logical bereit.</p>	GA	<p>Informationen für die LP</p> <p>Schokolade</p> <p>evtl. Augenbinden für Blinddegustation</p> <p>AB «Schokoladen-Logical»</p>	25`
1b	Zusammensetzung von Schokolade	<p>SuS können eigene Vermutungen zur Herkunft von Preisunterschieden formulieren.</p> <p>SuS lernen die Ernährungspyramide kennen (oder repetieren sie) und verordnen Schokolade darin.</p>	<p>Die SuS untersuchen die Zutaten der Schokolade und ihren Preis und versuchen herauszufinden, wie die Preisunterschiede begründbar sind.</p> <p>Schokolade wird in der Nahrungsmittelpyramide verordnet, wodurch die SuS die Nahrungsmittelpyramide repetieren.</p>	PA oder GA	<p>Informationen für die LP</p> <p>Computer, Tablet für Recherche</p>	20`
2	Weltprodukt Schokolade	<p>SuS recherchieren selbstständig.</p> <p>SuS kennen Produktionsländer von Kakaobohnen.</p>	<p>SuS recherchieren bei Schokoladenherstellern, woher diese ihre Kakaobohnen beziehen. Sie tragen das Land auf der Weltkarte ein.</p> <p>Im Unterricht wird gesammelt und alle SuS tragen typische Herkunftsländer in ihrer Weltkarte ein.</p> <p>Anschliessend diskutieren die SuS die Gemeinsamkeiten der gefundenen Produktionsländer.</p>	EA und Plenum	<p>Informationen für die LP</p> <p>Arbeitsblatt mit Auftrag und Weltkarte</p> <p>evtl. grosse Weltkarte</p>	45`

Schokolade – 3. Zyklus

Lektionsplan



Nr.	Titel	Kompetenzen / Ziele	Inhalt	Sozialform	Material	Richtzeit
3	Kakaoproduktion	SuS recherchieren selbstständig und erarbeiten sich Wissen zum Thema Kakaoanbau. SuS analysieren eine Grafik, diskutieren darüber und übertragen das Wissen aus der Grafik in den Alltag.	SuS informieren sich selbstständig im Internet über den Kakaoanbau und beantworten die Fragen und Aufgaben.	EA oder PA	Informationen für die LP Computer / Tablet Aufgabenblatt	45`
4	Arbeitsbedingungen	SuS setzen sich kritisch mit den Arbeitsbedingungen des Anbaus eines typischen Welthandelsgutes auseinander. SuS üben, längere Texte zu lesen und zu verarbeiten. Sie wenden Lesestrategien an.	SuS lesen den Text, markieren wichtige Textstellen und beantworten die Fragen dazu.	EA	Informationen für die LP Text AB mit Fragen Musterlösung	30`
5	Schokoladenherstellung	SuS wissen in groben Schritten, wie Schokolade hergestellt wird.	SuS ordnen den Text in die richtige Reihenfolge, lesen ihn, notieren Stichworte und besprechen dann zu zweit (ohne die Unterlagen, nur mit den Stichworten), wie Schokolade hergestellt wird.	EA / PA	Informationen für die LP Arbeitsblatt Musterlösung	30`
6	Kreuzworträtsel	SuS testen ihr Wissen spielerisch und wiederholen Gelerntes.	SuS lösen das Kreuzworträtsel als Wiederholung des Gelernten.	EA oder PA	Informationen für die LP Arbeitsblatt Kreuzworträtsel Musterlösung	20`

Schokolade – 3. Zyklus

Lektionsplan



Nr.	Titel	Kompetenzen / Ziele	Inhalt	Sozialform	Material	Richtzeit
7	Geschichte der Schokolade	<p>Die SuS erfahren mehr über Geschichte der Schokolade.</p> <p>Sie erkennen, dass die Kakaobohne in Südamerika zunächst ein Tauschmittel war.</p> <p>Sie können eine Diskussion führen, warum die Schokolade so erfolgreich ist.</p>	<p>Die SuS erfahren mehr über die Geschichte der Schokolade.</p> <p>Sie bringen einen zerschnittenen Text in die richtige Reihenfolge und kleben ihn auf.</p> <p>Sie recherchieren eine weiterführende Frage in der Gruppe.</p>	EA/GA und Plenum	<p>Arbeitsblatt</p> <p>Klebestifte, leere Blätter</p> <p>Laptop, Tablet, Computer für Recherche</p>	45'
8	Ausflug ins Lindt Home of Chocolate	<p>SuS werden auf den Besuch vorbereitet und bringen das nötige Vorwissen mit, um den Besuch gewinnbringend zu gestalten.</p> <p>SuS können den Besuch reflektieren und auswerten.</p>	<p>Die SuS bereiten den Besuch im Lindt Home of Chocolate vor und nach.</p> <p>Sie notieren Fragen, welche sie während dem Besuch stellen möchten und bewerten anschliessend die erhaltenen Antworten und Informationen.</p>	EA	<p>Informationen für die LP</p> <p>AB Vorbereitung</p> <p>AB Nachbereitung</p>	2 x 45'
9	Weiterführende Ideen und Projekte	<p>SuS vertiefen und festigen ihr Wissen in den Themenbereichen Schokolade und Kakao</p> <p>Die SuS arbeiten selbständig und selbstgesteuert an einem Projekt</p>	<p>Anhand der vorgeschlagenen Ideen und Projekte kann das Thema Schokolade vertieft und gefestigt werden.</p> <p>Zudem bietet sich die Gelegenheit, dass die SuS selbständig und selbstgesteuert ein Projekt in Angriff nehmen.</p>	EA / GA	ind. je nach Projekt	ind.



Verwendete Symbole in den Unterlagen und deren Bedeutung



Diskussion



Aufgabe / Arbeitsauftrag



Recherche

Auswahl von Lehrplanbezügen (Lehrplan 21)

SuS können den Produktionsprozess von exemplarischen Gütern darstellen und die produktionsbedingte Wertschöpfung einschätzen. (WAH.1.3a)

SuS können ökonomische, ökologische und soziale Überlegungen in der Güterproduktion bzw. der Bereitstellung von Dienstleistungen aus Sicht des Produzenten bzw. Anbieters beschreiben und Interessens- und Zielkonflikte erklären. (WAH.1.3b)

SuS können an exemplarischen Gütern das Zusammenspiel von Produktion und Handel beschreiben (WHA.2.2.3b)

SuS können Nahrungsmittel über die Sinne vergleichen (z.B. Aussehen, Geruch, Geschmack bei Orangensaft), sensorische Eigenschaften beschreiben (z.B. Farbton, Geruchsintensität, Süssegrad) und Vermutungen formulieren, wie Unterschiede entstehen. (WHA.4.2b)

SuS können Informationen aus Lebensmittelkennzeichnungen erschliessen und das Angebot hinsichtlich unterschiedlicher Aspekte beurteilen (z.B. Gesundheit, Haltbarkeit, Lagerung, Herkunft, Produktion, Ökologie, Zertifizierung). (WHA.4.3b)

SuS können die Wahl von Nahrung aus gesundheitlicher Perspektive beurteilen und Handlungsalternativen formulieren. (WHA.4.3a)

Ausserschulische Lernorte: Einrichtungen mit spezifisch didaktischer Ausrichtung oder museumspädagogischen Angeboten (z.B. Museen, Ausstellungen, Lehrpfade, Produktionsbetriebe). (Natur, Mensch, Gesellschaft, Didaktische Hinweise)

Schokolade – 3. Zyklus

Lektionsplan



Ergänzungen/Varianten	
Legende	EA = Einzelarbeit / Plenum = die ganze Klasse / GA = Gruppenarbeit / PA = Partnerarbeit / SuS = Schülerinnen und Schüler / LP = Lehrperson
Informationen	Leitfaden für Lehrpersonen zum Thema Schokolade, Lindt Home of Chocolate enthält spannende Informationen, Wissen und weiterführende Adressen / Links https://www.kiknet-lindthomeofchocolate.org/
Kontaktadressen	Lindt Home of Chocolate Schokoladenplatz 1 8802 Kilchberg Schweiz
Projekte	Ausflug ins Lindt Home of Chocolate Rezepte mit Schokolade kochen, backen, kreieren Projektwoche Schokolade / Lebensmittel