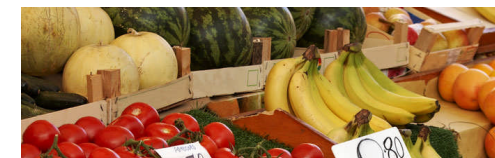


# Lektionsplanung Mittelstufe



1/2

Nr.	Thema	Inhalt	Ziele	Action	Material	Organisation	Zeit
1	<b>Regionale und saisonale Zutaten</b>	Die Saison von inländischem Obst und Gemüse	Die SuS kennen Lebensmittel aus der Region und kennen ihre Saison.	Die SuS bringen Produkte, die sie für saisonal und regional halten, in den Unterricht mit. In der Klasse wird diskutiert, ob es sich um solche handelt. Mit Hilfe eines Saisonkalenders wird die Saison der einzelnen Produkte aufgezeigt.	Saisonkalender für Obst und Gemüse	Plenum	15'
2	<b>Internationale Lebensmitteltransporte</b>	Der Weg einer Banane von der Ernte auf den Tisch	Die SuS kennen den Zusammenhang zwischen Farbe und Reifegrad von Bananen. Die SuS kennen eine Methoden, der Haltbarkeitmachung: Frühernte.	Die Lehrperson zeigt eine Präsentation.	Präsentation	Plenum Einzelarbeit	20'
3	<b>Haltbarkeit</b>	Haltbarkeitmachung saisonaler Lebensmittel	Die SuS lernen, wie sie saisonale Lebensmittel haltbar machen können. Sie kennen die Methoden der Haltbarkeitmachung: Trocknen, einkochen, pasteurisieren, gefrieren.	Die Lehrperson zeigt eine Präsentation, die SuS füllen die Arbeitsblätter aus.	Präsentation Arbeitsblätter	Plenum Einzelarbeit	20'
4	<b>Rätsel</b>	Kreuzworträtsel	Auflockerung, Festigung des Wissens	Die SuS füllen ein Kreuzworträtsel aus.	Kreuzworträtsel	Einzelarbeit	10'
5	<b>Tütensuppe</b>	Entstehung einer Tütensuppe	Die SuS kennen eine Methode der Haltbarkeitmachung: (Gefrier-)trocknung	Die Lehrperson zeigt eine Präsentation, die SuS füllen die Arbeitsblätter aus.	Präsentation Arbeitsblätter	Plenum Einzelarbeit	20'
6	<b>Degustation</b>	Degustation	Die SuS erleben das Thema mit mehreren Sinnen.	Die SuS bringen von zu Hause verschiedene Sorten Tütensuppen mit. In einer Blinddegustation versuchen die SuS die Geschmacksrichtungen zu erraten. Danach werden die Suppen mit Wasser ergänzt und die Degustation wiederholt.	Tütensuppen Wasserkocher	Gruppen	15'
7	<b>Lagerung</b>	Korrekte Lagerung von Lebensmitteln	Die SuS wissen, wie Lebensmittel korrekt gelagert werden. Sie kennen eine Methoden, der Haltbarkeitmachung: richtige Lagerung.	Die SuS schreiben in Kleingruppen kleine Sketche darüber, was bei inkorrekt Lagerung mit Lebensmitteln alles passieren kann und führen diese vor. Daraus leitet die Klasse Massnahmen zur korrekten Lagerung ab, die die Lehrperson bei Bedarf ergänzt.	Informationen für die Lehrperson	Gruppenarbeit Plenum	45'
8	<b>Quiz</b>	Abschlussquiz zum erlernten Wissen	Die SuS kontrollieren ihr eigenes Wissen.	Lösen des Quiz	Quizblatt inkl. Lösung	Einzelarbeit	20'

Die Zeitangaben sind Annahmen für den ungefähren Zeitrahmen und können je nach Klasse, Unterrichtsniveau und -intensität schwanken!

# Lektionsplanung Mittelstufe



Ergänzungen/Varianten	
Legende	EA = Einzelarbeit / Plenum = die ganze Klasse / GA = Gruppenarbeit / PA = Partnerarbeit / SuS = SuS und Schüler / LP = Lehrperson
Informationen	<a href="http://www.knorr.ch">www.knorr.ch</a>
Kontaktadressen	
Bücher	
Exkursionen	Der Knorrli Erlebnisweg im Wandergebiet vom Titlis ist eine tolle Ergänzung zur Unterrichtseinheit. <a href="http://www.knorr.ch/de/CH/Knorrli/Erlebnisweg">www.knorr.ch/de/CH/Knorrli/Erlebnisweg</a>
Projekte	
Ergänzungen	
Eigene Notizen	