

# Lektionsplanung „Wie Lebensmittel überleben“ Unterstufe



Nr.	Thema	Inhalt	Ziele	Action	Material	Organisation	Zeit
1	<b>Einstieg</b>	Vergleich von frischem Obst mit gedörrtem Obst	Die SuS erhalten einen spielerischen Einstieg ins Thema.	Die Lehrperson verteilt im Klassenzimmer an verschiedenen Stellen Obststationen mit portioniertem Obst. Die SuS kosten das Obst mit verbundenen Augen, raten, worum es sich handelt und assoziieren Begriffe dazu.	Frisches und gedörrtes Obst Aufgabenblätter	Gruppenarbeit	20'
2	<b>Trocknung</b>	Die SuS trocknen Lebensmittel	Die SuS kennen eine Methode zur Haltbarmachung von Lebensmitteln: Das Lufttrocknen.	Die SuS trocknen zu Hause oder im Klassenzimmer verschiedene Lebensmittel, zeichnerisch fest und präsentieren ihre Resultate vor der Klasse.	Frische Lebensmittel Zeichenpapier und stifte Kurzpräsentation: Was passiert beim Trocknen	Einzelarbeit Plenum	5 Tage
3	<b>Ein Tag ohne Kühlschrank</b>	Die SuS überlegen sich einen Speiseplan für einen Tag ohne gekühlte Lebensmittel.	Die SuS erkennen, dass es verschiedene Methoden gibt, Lebensmittel haltbar zu machen.	Die SuS überlegen sich einen Speiseplan für einen Tag ohne gekühlte Lebensmittel. Sie überlegen sich, wie die Lebensmittel wohl haltbar gemacht wurden.	Papier und Stifte	Einzelarbeit	50'
4	<b>Andere Kulturen: Leben ohne Kühlschrank</b>	Haltbarmachung von Lebensmitteln in anderen Kulturen (Aborigines, Eskimos, Südafrikaner u.a.)	Die SuS lernen, wie in anderen Kulturen Lebensmittel haltbar gemacht werden.	Die Lehrperson zeigt eine Präsentation, die SuS füllen die Arbeitsblätter aus.	Präsentation Aufgabenblätter	Plenum Einzelarbeit	30'
5	<b>Interrupt</b>	Collage	Die SuS kennen Lebensmittel, die auf verschiedenste Arten haltbar gemacht werden.	Die SuS stellen eine Collage aus Lebensmitteln, die nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, her.	Alte Zeitschriften geeignete Scheren Leim Papier	Zweiergruppen	20'
6	<b>SGE Ernährungsscheibe</b>	Die SGE Ernährungsscheibe	Die SuS lernen, dass nicht nur Obstkonsum gesund ist. Sie lernen, worauf es bei einer gesunden Ernährung ankommt.	Die Lehrperson zeigt die Ernährungsscheibe. Die SuS überlegen sich im Klassenverband, wie sie die Empfehlungen im Alltag umsetzen können und halten die Ergebnisse fest.	SGE Ernährungsscheibe Begleittext 5 grosse Papierflächen Stifte	Plenum	20'

# Lektionsplanung „Wie Lebensmittel überleben“ Unterstufe



2/2

7	<b>Ausklang</b>	Ich packe meinen Rucksack	Ausklang Die SuS kennen Lebensmittel, die auf verschiedenste Arten haltbar gemacht werden.	Die SuS spielen das Spiel "Ich packe meinen Rucksack" abgewandelt in "Ich packe mein Mittagessen". Dabei dürfen keine Lebensmittel vorkommen, die im Kühlschrank aufbewahrt werden.		Plenum	10'
8							

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

## 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	