

# Lektionsplanung „Wie Lebensmittel überleben“ Oberstufe



Nr.	Thema	Inhalt	Ziele	Action	Material	Organisation	Zeit
1	<b>Einstieg</b>	Lückentext	Einstieg Abprüfen Vorwissen	Die SuS füllen einen Lückentext aus	Lückentext zum Thema	Einzelarbeit	10'
2	<b>Haltbarmachung: Wie überleben Lebensmittel?</b>	Die SuS überlegen sich verschiedene Formen der Haltbarmachung	Die SuS erhalten einen Einstieg ins Thema.	Sie SuS bringen von zu Hause je ein Produkt, das nicht aus frischen Zutaten besteht mit in den Unterricht. Zusammenüberlegen sie sich, wie die Lebensmittel haltbar gemacht wurden.	Informationstext für die LP	Plenum	30'
3	<b>Haltbarmachung: Chemische, physikalische und biologische Verfahren</b>	Konservierungsmittel, Säuern, Sauerstoffentzug, Räuchern, Pökeln, Hitzebehandlung (Pasteurisation, Sterilisation), Wasserentzug (Trocknen, Konzentrieren, Zuckern), Kältebehandlung	Die SuS erhalten einen Überblick über die chemischen Verfahren der Haltbarmachung.	Die Lehrperson zeigt anhand geeigneter Lebensmittel die verschiedenen Chemischen Verfahren der Haltbarmachung.	Glas Essiggurken, Pfeffer, geräucherter Lachs, Toastbrot. Präsentation	Plenum	40'
4	<b>Interrupt: Der Mief Rap</b>	Rap	Kreativ tätig werden, Interrupt	Die SuS reimen einen Rap zum Thema "Was wenn Lebensmittel verderben" und führen ihn der Klasse vor	Wortkombination en als Vorschlag	Gruppenarbeit	50'
5	<b>Haltbarkeitsdatum</b>	Das Haltbarkeitsdatum und seine Bedeutung	Die SuS wissen, weshalb auf Lebensmitteln das Haltbarkeitsdatum abgebildet ist.	Alle bringen ein Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum in die Schule mit.	Präsentation, Abgelaufene Lebensmittel	Plenum	20'
6	<b>Lebensmittelverluste</b>	Lebensmittelabfall oder „Food Waste“ ist ein zunehmendes Problem: Rund ein Drittel aller Lebensmittel werden in der Schweiz weggeworfen. Die SuS lernen, wo diese Abfälle entstehen und stellen Tipps zusammen, wie Food Waste verringert werden kann.	SuS werden sich der Problematik von Food Waste bewusst und kennen mögliche Massnahmen wie sie Lebensmittelabfälle verringern können.	Die SuS lösen die Arbeitsblätter und diskutieren Lösungsansätze.	Arbeitsblätter	EA GA	30'
6	<b>E-Nummern</b>	E-Nummern	Die SuS können die Inhaltsstoffe in ihrer Nahrung erkennen	Die SuS bringen je ein Produkt mit E-Nummern in den Unterricht mit. Anhand einer Liste mit Kurzerklärungen finden sie heraus, worum es sich handelt und versuchen aufgrund ihres Vorwissens darzustellen, wieso der Inhaltsstoff gebraucht wurde	E-Nummern Liste, Kurzerklärung Text für die LP	Einzelarbeit Plenum	30'

# Lektionsplanung „Wie Lebensmittel überleben“ Oberstufe



2/2

7	<b>Experiment: Lebensmittel haltbar machen</b>	Drei Experimente zur Haltbarmachung im Bericht Physik du Biologie/Chemie	Die SuS führen das erworbene Wissen anhand von praktischen Experimenten zusammen	Sie SuS führen in Unterricht oder als Auftrag zu Hause Experimente durch.	Anleitung zu drei Experimenten	Gruppenarbeit	60'
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!

## Ergänzungen/Varianten

Legende	EA = Einzelarbeit / Plenum = die ganze Klasse / GA = Gruppenarbeit / PA = Partnerarbeit / SuS = SuS und Schüler / LP = Lehrperson
Informationen	
Kontaktadressen	
Bücher	
Exkursionen	
Projekte	
Ergänzungen	
Eigene Notizen	