

Schokolade

Lektionsplan



Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Sozialform	Material	Zeit
1a	Die grosse Schokoladen-degustation	SuS werden in das Thema eingestimmt und erfahren die Vielfalt von Schokoladen.	SuS lesen, wie man degustiert und führen eine eigene Degustation von verschiedenen Schokoladen durch.	GA	Schokolade (SuS bringen mit) Arbeitsblätter evtl. Augenbinde/Tuch	15'
1b	Zusammensetzung von Schokolade	SuS beschäftigen sich mit Zutaten und Preisunterschieden von Schokolade. Sie repetieren die Nahrungsmittelpyramide.	SuS untersuchen Zutaten und Preis der degustierten Schokoladen. Sie verordnen Schokolade in der Nahrungsmittelpyramide.	PA oder GA	Ein Computer pro Gruppe (oder Smartphones)	10'
2	Weltprodukt Schokolade	SuS recherchieren selbstständig, woher die Kakaobohnen ihrer Schokolade stammen.	SuS recherchieren bei Schokoladenherstellern, woher diese ihre Kakaobohnen beziehen (Hausaufgabe). Sie tragen alle Herkunftsländer von Kakaobohnen auf einer Weltkarte ein.	EA und PL	Arbeitsblatt evtl. eine grosse Weltkarte	10'
3	Kakaoproduktion	SuS informieren sich selbstständig im Internet über den Kakaoanbau. SuS erkennen Herkunft und Probleme von schwankenden Rohstoffpreisen für die Produzenten.	SuS bekommen Fragen, anhand deren sie zum Kakaoanbau recherchieren. Anschliessend wird in der Klasse eine Grafik des Preises für Kakaobohnen besprochen.	EA oder PA	Computer (min. 1 Gerät pro 2 Personen)	25'
4	Arbeitsbedingungen Kakaoproduktion	SuS üben, einen längeren Text zu lesen und bearbeiten. Sie setzen sich kritisch mit Arbeitsbedingungen auf einer Kakaopflanzung auseinander.	SuS lesen den Text, markieren wichtige Textstellen und beantworten die Fragen zum Text.	EA	Text Arbeitsblatt mit Fragen	15'
5	Schokoladenherstellung	SuS lernen, wie Schokolade hergestellt wird.	SuS ordnen einen kurzen Text, der die Herstellung von Schokolade beschreibt, in die richtige Reihenfolge.	EA und PA	Arbeitsblatt und Lösungen	15'
6	Kreuzworträtsel	Als Abschluss der Lektion und zur Wiederholung des Gelernten lösen die SuS ein Kreuzworträtsel zum Thema Schokolade.	SuS lösen das Kreuzworträtsel	EA oder PA	Kreuzworträtsel	10'

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

Schokolade

Lektionsplan



Lehrplanbezug:

- Die Schülerinnen und Schüler können den Produktionsprozess von exemplarischen Gütern darstellen und die produktionsbedingte Wertschöpfung einschätzen. (WAH.1.3a)
- Die Schülerinnen und Schüler 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)
- Die Schülerinnen und Schüler können an exemplarischen Gütern das Zusammenspiel von Produktion und Handel beschreiben (WAH2.2b)
- Die Schülerinnen und Schüler können ökonomische, ökologische oder soziale Folgen des Konsums aus verschiedenen Perspektiven betrachten (z.B. Konsument, Produzent, Arbeitnehmer, Gesellschaft). (WAH.2.3b)
- Die Schülerinnen und Schüler 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. (WAH.4.2b)
- Überfachliche Kompetenzen wie selbstständiges Arbeiten, eigenes Recherchieren, Medienkompetenzen werden gefördert.

Ergänzungen/Varianten	
Legende	EA = Einzelarbeit / Plenum = die ganze Klasse / GA = Gruppenarbeit / PA = Partnerarbeit / SuS = Schülerinnen und Schüler / LP = Lehrperson
Informationen	aktueller Artikel (NZZ, 2017): https://www.nzz.ch/finanzen/kakao-wo-schokolade-an-den-baueumen-waechst-ld.137775 Film und Begleitmaterial: «Zartbitter»; https://www.srf.ch/sendungen/myschool/zartbitter Buch: «Kakao. Speise der Götter», von Andrea Durry und Thomas Schiffer (München 2012) Hörspiel: «Kakao. Auf den Wegen zur Schokolade», von Michael Leyer
Kontaktadressen	siehe Exkursion
Exkursionen	Maison Cailler La Chocolaterie Suisse Rue Jules Bellet 7, 1636 Broc Telefon: + 41 (0)26 921 59 60 E-Mail: maisoncailler@nestle.com https://www.cailler.ch/de/footer/kontakt/
Eigene Notizen	