

Schokolade – 2. Zyklus

Modulübersicht



1 / 6

Nr.	Titel	Kompetenzen / Ziele	Inhalt	Sozialform	Material	Richtzeit
1	Einstieg Tabu	Auflockerung / motivierender Einstieg ins Thema	Je eine Klassenhälfte erhält 20 Kärtchen, auf die sie Begriffe schreiben, die mit Schokolade zu tun haben. Dann werden die Karten getauscht und je ein/e SuS muss den andern beschreiben, was der Begriff ist, ohne ihn selbst zu erwähnen	Plenum	Pro Klassenhälfte 20 Kärtchen, total 40 Stück. Je nach Spielvariante, bereits vorgeschriebene Kärtchen. Tafel/Kreide	45´
2	Schokoladenzutaten	Die SuS achten sich vermehrt auf die Verpackungsangaben. Sie erfahren, dass wertvolle Infos dort eingeholt werden können. Die SuS können Zutaten von Schokolade benennen	Die SuS schauen die Schokolade genau an, drehen und wenden sie und schreiben alle Informationen auf, die sie auf der Schokoladetafel entdecken können. Sie beantworten Fragen und lösen ein Wortsuchrätsel.	GA / EA	Verschiedene Tafeln Schokolade (schwarz, weiss und braun)	20´
3	Schokoladen-sortiment	Die SuS erfahren, dass Schokolade in enorm vielen Nahrungsmitteln vorkommt. Sie wissen, zu welcher Gelegenheit man Schokolade schenkt.	Die SuS überlegen sich anhand der Aufgaben, wo Schokolade vorkommt, wann sie geschenkt wird und in welcher Form wir sie antreffen. Anschliessend gemeinsame Diskussion im Plenum.	EA, Plenum	Esswaren mit und ohne Schokolade Arbeitsblätter	30´
4	Interview zu Schokolade	Die SuS lernen ein Interview zu führen, bzw. auszuwerten. Sie können das Resultat festhalten und Aussagen dazu tätigen.	Die SuS geben zuerst einen Tipp ab, welche Schokolade am beliebtesten ist. Dann führen sie mindesten ein Interview. Die Rangliste zur beliebtesten Schokolade wird im Plenum festgehalten.	EA oder PA	Interviewblatt Stifte	45´

Schokolade – 2. Zyklus

Modulübersicht



2 / 6

Nr.	Titel	Kompetenzen / Ziele	Inhalt	Sozialform	Material	Richtzeit
5	Kakaobohnen und fairer Handel	SuS lernen, dass in Kamerun Kakaobohnen angepflanzt werden. Sie wissen mehr über den Anbau und die Ernte von Kakaobohnen. Sie erfahren mehr über die Situation der Kakaobauern. Die SuS erfahren, was fairer Handel ist und woran man ihn erkennen kann.	Die SuS lesen einen Text und beantworten Fragen. Sie zeichnen verschiedene Situation der Geschichte.	EA/Plenum	Arbeitsblatt Musterlösung Farbstifte Schüleratlas	45`
6	Kakaoländer und der Transportweg	SuS lernen in welchen Ländern Kakaobohnen angepflanzt werden. Sie wissen mehr über die Kakaofrucht, den Anbau und die Ernte von Kakaobohnen. Die SuS wissen, wie der Kakao vom Baum zu uns in die Schokoladenfabrik gelangt. Sie lernen Transportwege- und Möglichkeiten (Schiff, Lastwagen, Zug) kennen.	Die SuS zeichnen die Regionen mit Kakaobohnenanbau ein. Sie schneiden Bilder vom Bildblatt aus, kleben die Bilder am richtigen Ort ein und lösen einen Lückentext.	EA	Arbeitsblätter Musterlösung Farbstifte Leim/Schere Evtl. grosse Weltkarte	90`
7	Schokoladenherstellung	SuS wissen in groben Zügen, wie man Schokolade herstellt und welche Zutaten es in einer Tafelschokolade hat.	Die SuS ordnen die Arbeitsvorgänge der Schokoladenherstellung, indem sie dazugehörenden Bilder ausschneiden und ans richtige Ort kleben.	EA / PA	Arbeitsblätter Musterlösung Leim/Schere	45`

Schokolade – 2. Zyklus

Modulübersicht



3 / 6

Nr.	Titel	Kompetenzen / Ziele	Inhalt	Sozialform	Material	Richtzeit
8	Geschichte der Schokolade	Die SuS erfahren mehr über Geschichte der Schokolade. Sie erkennen, dass die Kakaobohne in Südamerika zunächst ein Tauschmittel war. Sie können eine Diskussion führen, warum die Schokolade so erfolgreich ist.	Die SuS erfahren mehr über die Geschichte der Schokolade. Sie bringen einen zerschnittenen Text in die richtige Reihenfolge und kleben ihn auf. Anschliessend erstellen sie ein Mindmap dazu und diskutieren eine Frage in der Gruppe.	EA, GA und Plenum	Arbeitsblatt Klebestifte, leere Blätter	45`
9	Gesundheitliche Aspekte und Haltbarkeit	Die SuS erkennen, dass zu viel Schokolade dick macht und dies mit Kalorien zu tun hat. Die SuS wissen, dass die Schokolade, bzw. alle Süssigkeiten zahnschädigend sind und man deshalb unbedingt regelmässig die Zähne putzen sollte. Die SuS erfahren, dass Schokolade Energie spendet. Sie wissen wie Schokolade verpackt, gelagert wird und wie ihre Verpackung entsorgt wird.	Die SuS bearbeiten die Arbeitsblätter zum Thema Gesundheit und Haltbarkeit und zeichnen ihre eigene Fantasieverpackung.	EA / Plenum	Arbeitsblätter Musterlösung Schokoladentafeln und andere Materialien, in welche Backzutaten eingepackt sind Papierteile und Alufolie	45`

Schokolade – 2. Zyklus

Modulübersicht



4 / 6

Nr.	Titel	Kompetenzen / Ziele	Inhalt	Sozialform	Material	Richtzeit
10	Mathematik mit Schokolade	SuS lernen Rechnungen auszuführen. Die SuS erkennen verschiedene geometrische Formen und können diese selbst zeichnen.	Die SuS lernen anhand des Themas zu rechnen, sowie geometrische Formen zuerkennen. Sie erleben die Mathematik, als Anwendung im Alltag. LP kann die Zutaten beliebig erweitern und somit neue Aufgaben erfinden.	EA	Arbeitsblätter Musterlösung Evtl. Rechnungshilfen (bzw. Bauklötze)	45`
11	Exkursion ins Home of Chocolate	SuS werden auf den Besuch vorbereitet und bringen das nötige Vorwissen mit, um den Besuch gewinnbringend zu gestalten. SuS können den Besuch reflektieren und auswerten.	Die SuS bereiten den Besuch im Home of Chocolate vor und nach. Sie notieren Fragen, welche sie während dem Besuch stellen möchten und überlegen sich, welche Bereiche sie am meisten interessieren. Nach dem Besuch wird das Gesehene reflektiert und ausgewertet. Eine Diskussion im Plenum über die Erkenntnisse der SuS verstärkt die Reflexion.	EA, GA, Plenum	Informationen für die Lehrperson AB Vorbereitung AB Nachbereitung	2 x 45`

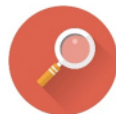
Verwendete Symbole in den Unterlagen und deren Bedeutung



Diskussion



Aufgabe / Arbeitsauftrag



Recherche



Auswahl von Lehrplanbezügen (Lehrplan 21)

Die Schülerinnen und Schüler können Zusammenhänge von Ernährung und Wohlbefinden erkennen und erläutern. (NMG.1.3)

Sie können Lebensmittel untersuchen und nach Kriterien ordnen (z.B. nach Geruch, nach Geschmack, nach Aussehen, nach Erntezeitpunkt, nach Herkunft). (NMG.1.3a)

Sie können die Herkunft von ausgewählten Lebensmitteln untersuchen und über den Umgang nachdenken (z.B. lokale, saisonale Produkte; sparsamer/verschwenderischer Umgang mit Lebensmitteln). Lebensmittelverschwendung, Footprint (NMG.1.3f)

Sie können Merkmale zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln beschreiben (z.B. Hygiene, Haltbarkeit, Lagerung, Konservierung). (NMG.1.3f)

Die Schülerinnen und Schüler können unterschiedliche Arbeitsformen und Arbeitsplätze erkunden. (NMG.6.1)

Die Schülerinnen und Schüler können die Produktion und den Weg von Gütern beschreiben. (NMG.6.3)

Die Schülerinnen und Schüler können Rahmenbedingungen von Konsum wahrnehmen sowie über die Verwendung von Gütern nachdenken. (NMG.6.5)

Die Schülerinnen und Schüler können Vorstellungen zu Lebensweisen von Menschen in fernen Gebieten der Erde beschreiben, vergleichen und entwickeln. (NMG.7.2)

Die Schülerinnen und Schüler können Formen des Unterwegs-Seins von Menschen, Gütern und Nachrichten erkunden sowie Nutzen und Folgen des Unterwegs-Sein für Mensch und Umwelt abschätzen. (NMG.7.3)

Die Schülerinnen und Schüler können Situationen und Handlungen hinterfragen, ethisch beurteilen und Standpunkte begründet vertreten. (NMG.11.4)

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

Schokolade – 2. Zyklus

Modulübersicht



6 / 6

Ergänzungen/Varianten	
Legende	EA = Einzelarbeit / Plenum = die ganze Klasse / GA = Gruppenarbeit / PA = Partnerarbeit / SuS = Schülerinnen und Schüler / LP = Lehrperson
Informationen	Der Leitfaden für Lehrpersonen zum Thema Schokolade, Lindt Home of Chocolate enthält spannende Informationen, Wissen und weiterführende Adressen / Links http://www.kiknet-lindthomeofchocolate.org
Kontaktadressen	Lindt Home of Chocolate Schokoladenplatz 1 8802 Kilchberg Schweiz +41 44 716 20 00 https://www.lindt-home-of-chocolate.com/
Projekte	Ausflug ins Lindt Home of Chocolate Rezepte mit Schokolade kochen, backen, kreieren Projektwoche Schokolade / Lebensmittel