

# Kochen 3. Zyklus

## Lektionsplan



Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Sozialform	Material	Zeit
1	<b>Einstieg</b>	Die SuS setzen sich mit versch. Lebensmittel auseinander.	Dinner zusammenstellen: Auf den Tischen liegen verteilt Bilder von Lebensmitteln. Die SuS gehen auf Einkaufstour und stellen sich nach ihrem Geschmack ein Dinner für zwei zusammen. Danach führen sie auf, wie hoch die Kosten sind und welche Küchengegenstände sie zur Zubereitung ihres Dinners brauchen.	Plenum	Fotos von Lebensmitteln Arbeitsblatt	10'
2	<b>Einführung „Posten“</b>	Die SuS wissen, wie die Werkstattarbeit funktioniert und was sie zu tun haben.	Anhand der Einstiegsübung werden die Zweiergruppen gebildet: die zwei, die am wenigsten ausgegeben haben, am zweitwenigsten usw.	Plenum	Auswertung der Einstiegsübung	10'
3	<b>Posten: Einkaufen</b>	Die SuS lernen den Umgang mit einem Monatsbudget.	Die SuS erstellen Monatsbudgets und einen ausgewogenen Essensplan für eine Woche. Sie lösen Matheaufgaben.	EA PA	Aufgabenblatt	10'
4	<b>Posten: Kühlen</b>	Die SuS kennen die physikalischen Gesetze rund ums Thema Kühlen.	Die SuS lernen die verschiedenen Aggregatzustände kennen und erfahren, wie Esswaren richtig aufbewahrt werden müssen. Zudem lernen sie wie ein Kühlschrank funktioniert und bekommen Tipps zum Thema Einfrieren und Kühlen.	PA EA	Texte Aufgabenblatt	10'
5	<b>Posten: Vorbereiten</b>	Die SuS kennen die nötigen Vorbereitungen zum Kochen.	Hygieneschritte vor dem Kochen. Wie bin ich für das Kochen optimal vorbereitet?	PA EA	Lesetext	10'

# Kochen 3. Zyklus

## Lektionsplan



6	<b>Posten: Kochen</b>	Die SuS kennen die verschiedenen Zubereitungsarten und die unterschiedlichen Kochherde.	Die SuS lernen verschiedene Zubereitungsarten (Grillen, Braten, Backen, Dämpfen) und den Unterschied zwischen Glaskeramik- und Induktionsherde kennen.	PA EA	Aufgabenblatt	10'
7	<b>Posten: Steamer</b>	Die SuS lernen das Küchengerät „Steamer“ und die Einsatzmöglichkeiten kennen.	Die SuS lesen den Text und schlagen ihnen fremde Wörter nach. Danach lösen sie das Arbeitsblatt und ergänzen es im Plenum.	GA Plenum	gemäss Rezept	½ Tag
8	<b>Lernkontrolle</b>	Die SuS kennen die Funktionen eines Backofens.	Die SuS lernen alles rund um den Backofen kennen. Wie funktioniert die Reinigung? Wie wird ein solches Gerät recycelt?	PA EA	Lesetext Arbeitsblatt	20''
9	<b>Kochen im Wald</b>	Die SuS kenne die Gefahren in der Küche und wissen, wieso es einen Dampfzug in der Küche benötigt.	Die SuS erarbeiten sich das Wissen anhand eines Lesetextes.	PA	Lesetext	10'
10	<b>Posten: Spülen</b>	Die SuS kennen den Umgang mit dem Geschirrspüler.	Die SuS vergleichen das Abwaschen von Hand versus Geschirrspüler. Sie notieren sich die Vor- und Nachteile, wie ist der Energieverbrauch?	PA	Arbeitsblatt	10'
11	<b>Stilleben</b>	Die SuS zeichnen ein Stilleben.	Zuerst lesen die SuS das Infoblatt über das Stilleben und zeichnen danach ein eigenes Stilleben.	EA	Infoblatt Blatt, Stifte	45'
12	<b>Lernkontrolle</b>	Die SuS können die Lernkontrolle lösen.	Die SuS lösen selbständig die Lernkontrolle	EA	Prüfungsblatt	15'

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

# Kochen 3. Zyklus

## Lektionsplan



Ergänzungen/Varianten	
Legende	EA = Einzelarbeit / Plenum = die ganze Klasse / GA = Gruppenarbeit / PA = Partnerarbeit / SuS = Schülerinnen und Schüler / LP = Lehrperson
Informationen	weitere Rezepte und Ideen finden Sie hier: <a href="http://www.lifestyle.vzug.ch/kinder-kochen">www.lifestyle.vzug.ch/kinder-kochen</a>
Kontaktadressen	V-ZUG AG Industriestrasse 66 6301 Zug Schweiz  Tel. +41 58 767 67 67 Fax +41 58 767 61 67  <a href="mailto:info@vzug.com">info@vzug.com</a>
Bücher	
Exkursionen	
Projekte	
Eigene Notizen	