

3. Zyklus Reichhaltige Lernaufgaben Inhaltsverzeichnis/ Unterrichtsmaterial

Unterrichtseinheit «Inhaltsstoffe»	Material, das zur Verfügung steht	Zusätzliches Material*
	Lernaufgabe «Inhaltsstoffe und Wissen» (Ausgearbeitete Unterrichtsvorbereitung)	
<ul style="list-style-type: none"> • Einstieg 1 • Einstieg 2 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprachkarten • Bilder von Kartoffelgerichten 	Weltkarte
<ul style="list-style-type: none"> • Warum ist die Kartoffel weltweit verbreitet? 		
<ul style="list-style-type: none"> • Erforschung der Inhaltsstoffe der Kartoffel (Versuche) 	<ul style="list-style-type: none"> • Versuchsanleitung Wassergehalt • Versuchserklärung Wassergehalt siehe www.medienwerkstatt-online.de 	KISAM Kartei 8, INGOLD Verlag
<ul style="list-style-type: none"> • Weiterführende Versuche zu Kohlenhydratlieferanten 		KISAM Kartei 8, INGOLD Verlag
<ul style="list-style-type: none"> • Mögliche Rückmeldung 	★ Multiple Choice «Du hast die Wahl»	★★ Prozessbeurteilung (Versuchsablaufsbeurteilung) ★★★ Sus stellen eigene MC her

* Zusätzliches Material, das durch diverse Lehrpersonen zur Verfügung gestellt wird

Unterrichtseinheit «Gekauft (Fertig- und Halbfertigprodukt) – Selbergemacht»	Material, das zur Verfügung steht	Zusätzliches Material*
	Lernaufgabe «Gekaufte-, selbergemachte Kartoffelgerichte» (Ausgearbeitete Unterrichtsvorbereitung)	
<ul style="list-style-type: none"> • Einstieg 	<ul style="list-style-type: none"> • PP «Qual der Wahl» • Arbeitsblatt «Qual der Wahl 1» • Arbeitsblatt «Qual der Wahl 1 L» 	
<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten und Inhaltsstoffe der verschiedenen Kartoffelgerichte suchen und visualisieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Plakat «Qual der Wahl 2» • Plakat «Qual der Wahl 2 L» 	
<ul style="list-style-type: none"> • Alle weiteren Kriterien (Preis, Zeitaufwand, Fertigungsstufe, Herkunft, Abfallmenge/ Abfallart) visualisieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Karteikarten «Qual der Wahl-Kriterien – Gerichte und Zutaten» 	
<ul style="list-style-type: none"> • Die Vergleichsprodukte zubereiten, degustieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Rezept (Bildweiser) • Plakat «Degustationsresultate» 	Klebepunkte, Lebensmittel für Gratin und Vergleichsprodukte
<ul style="list-style-type: none"> • Vor- und Nachteile der Verarbeitungsstufen suchen 	<ul style="list-style-type: none"> • Kriterienkarten Vor- und Nachteile der Verarbeitungsstufen 	
<ul style="list-style-type: none"> • Viele verschiedene Lebenssituationen vorgeben, passende Fertigungsstufe des Gerichts suchen 	<ul style="list-style-type: none"> • Situationskarten und Gerichtekarten 	z.B. kahoot.com erstellen (spielbasierte Lernplattform)
<ul style="list-style-type: none"> • Mögliche Rückmeldung 	<ul style="list-style-type: none"> • Multiple Choice «Du hast die Wahl» 	<ul style="list-style-type: none"> ★ ★ Prozessbeurteilung (Produktebeurteilung) ★ ★ ★ Sus stellen eigene MC her ★ ★ ★ Lernfilm zu Lieblingsrezepten herstellen

* Zusätzliches Material, das durch diverse Lehrpersonen zur Verfügung gestellt wird

	Material, das zur Verfügung steht	Zusätzliches Material*
Welcher Kartoffeltyp bist du?		Schmexperten in der Lernküche aid (Thema 5) ISBN 978-3-8308-1046-9

	Material das zur Verfügung steht	Zusätzliches Material*
Kochtypen Erklärung	http://www.kartoffel.ch/kartoffel/kochtypen/ Informationsbroschüren: «auch heute nicht von gestern», letzte Seite «zum Glück gibt's die Kartoffel», S. 6	
Kochtypenvergleich siehe Schmexperten inkl. Arbeitsblätter		Schmexperten in der Lernküche aid (Thema 5) ISBN 978-3-8308-1046-9

* Zusätzliches Material, das durch diverse Lehrpersonen zur Verfügung gestellt wird