

## Reichhaltige Lernaufgaben zur Kartoffel / Ausgearbeitete Unterrichtsvorbereitung

<p>Hier findest du Lernaufgaben für den Unterricht im Zyklus 3 für folgende WAH Kompetenzbereiche: WAH 2.2, WAH 3.1c, WAH 3.2b, WAH 4.2, WAH 4.3, WAH 4.4. Die Aufgaben dienen als Grundidee für den praktischen Teil deines Unterrichts zum Thema Kartoffeln. Es geht um das Erforschen der <i>Inhaltsstoffe</i> sowie den Vergleich «Gekauft-Selbergemacht». Die Aufgaben sind als Ganzes oder als Teile einsetzbar. Sie können erweitert oder gekürzt werden, deshalb verzichten wir auf bewusst auf Zeitangaben.</p>	<p>Ka; Ea; Üa; Ta nach Prozessmodell (Luthinger, Wilhelm, &amp; Wespi, 2014)                  Ka= Konfrontationsaufgabe                  Ea= Erarbeitungsaufgabe                  Üa= Übungsaufgabe                  Ta= Transferaufgabe</p> <p>★ Schwierigkeitsgrad der Lernaufgaben (Alltagsstark für WAH Sek 1, Begleitband)                  ★ Grundanforderung                  ★★ Mittlere Anforderung                  ★★★ Erhöhte Anforderung</p> <p>Arbeitsblätter (AB...), Lösungen (AB...L).</p>
--	---

### Gekauft (Fertig- und Halbfertigprodukt) – Selbergemacht

WAH 4.3 Auswahl von Nahrung

WAH 4.4 Nahrungszubereitung

Die Sus können...

- ★ ... die verschiedenen Produkte (Verarbeitungsstufen) von Kartoffelgratin auf dem Markt finden
- ★ ... unter Anwendung des Kriterienkatalogs (Arbeitsblatt....) die Gerichte vergleichen
- ★★ ... die Vor- und Nachteile der Verarbeitungsstufen mit Hilfe der Kriterien auflisten und begründen
- ★★★ ... die Produktwahl einer Situation entsprechend treffen, begründen und visualisieren

Aufgaben	Material	Lehrerinfos /didaktische Hinweise	Prozessmodell	Lehrplan- und Medienanbindung
Einstieg Vier Produkte zur Wahl; für welches entscheidest du dich?	PP Arbeitsblatt «Qual der Wahl 1»	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beamer, PP und AB «Qual der Wahl 1», EA</li> <li>• «Qual der Wahl 1 L»</li> </ul>	Ka	WAH 3.1
Zutaten und Inhaltsstoffe der verschiedenen Kartoffelgerichte suchen und visualisieren	Zutaten für Kartoffelgratin: Kartoffeln, Rahm, Milch, Butter, Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch; fertige Kartoffelgratinsauce (Thomy), fertiges Kartoffelgratin dauphinois (z.B. Coop qualité & prix); fixfertiges Kartoffelgratin vom Detailhandel (z.B. Metzger) Vorlageplakat («Qual der Wahl 2») Dokument «Fertigungsstufen»	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GA/ PA</li> <li>• A4 Kopiervorlage für Plakat «Qual der Wahl 2» auf A3 kopieren und aufhängen</li> <li>• «Qual der Wahl 2 L»</li> </ul>	Ea/Üa	

Alle weiteren Kriterien (Preis, Zeitaufwand, Fertigungsstufe, Herkunft, Abfallmenge/ Abfallart) visualisieren	siehe oben Bilder und dazugehörige Texte (Zutaten) Karteikarten «Qual der Wahl-Kriterien/ Gerichte und Zutaten»	Organisation: ★★★ alles alleine EA/PA/GA ★★ Beispiel machen PA/GA  Bilder den Texten zuordnen lassen	<i>Ea/Üa</i>	
Die Vergleichsprodukte zubereiten, degustieren und eine Rangliste erstellen, was am besten und was am wenigsten schmeckt	siehe oben Gerichte zubereiten Gerichtsbewertung (Degustationsresultate) Klebefunkte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rezept und Zubereitungsvorschläge lesen und praktisch umsetzen</li> <li>A4 Kopiervorlage für Plakat «Degustationsresultate» auf A3 kopieren und aufhängen</li> </ul>	<i>Ka</i>	WAH 4.4
Suche Vor- und Nachteile der Verarbeitungsstufen mit Hilfe der Kriterienkarten und begründe sie.	Kriterienkarten Vor- und Nachteile der Verarbeitungsstufen Bilder und Texte ausdrucken und laminieren	Liste mit Vor- und Nachteilen ist beliebig erweiterbar, je nach Aufgabenstellung und Ziel punktuell zu verwenden  Unterschiedliche Lösungsmöglichkeiten können sichtbar gemacht werden  4tacher.de Vor- und Nachteile von Convenience-Food (kleine Texte, Login erforderlich)	<i>Ea/Üa</i>	
Viele verschiedene Lebenssituationen vorgeben, passende Fertigungsstufe des Gerichts suchen	Situationskarten und Gerichtekarten	Kartenlegen (zuordnen) oder z.B. kahoot.com erstellen	<i>Ta</i>	Querverweis MI 1.3
Mögliche Rückmeldung		<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Multiple Choice</li> <li>★★ Prozessbeurteilung (Produktbeurteilung)</li> <li>★★★ Sus stellen eigene MC her</li> <li>★★★ Lernfilm zu anderen Lieblingsrezepten herstellen</li> </ul>		Querverweis MI 1.3  Querverweis MI 1.3