

# Zucker – Lektionsübersicht – Zyklus 2

## Informationen für Lehrpersonen



Nr.	Thema	Inhalt / Ziele	Action	Sozialform	Material	Zeit
1	<b>Süssungsmittel (Einstieg)</b>	Welche natürlichen Süssungsmittel gibt es? Die SuS lernen nebst Zucker noch andere Süssungsmittel kennen.	Brainstorming	Plenum	Anleitung LP Wandtafel oder Hellraumprojektor	15'
2	<b>Geschichte des Zuckers</b>	Historische Hintergründe rund um den Zuckeranbau und -verbrauch Die SuS erhalten einen Überblick, seit wann es Zucker gibt und wie er früher verwendet wurde.	Powerpoint-Präsentation	Plenum Einzelarbeit	Anleitung LP Folien Arbeitsblatt Lösungen	20'
3	<b>Interrupt: Gebrannte Mandeln</b>	Die LP stellt mit den SuS gebrannte Mandeln her. Um den Unterricht aufzulockern, stellen die SuS gebrannte Mandeln her.	Gebrannte Mandeln herstellen und essen	Plenum	Anleitung LP Rezept Zutaten Kochutensilien	45'
4	<b>Zuckersorten</b>	Welche Zuckersorten gibt es? Die SuS lernen die verschiedenen Zuckersorten kennen.	Die SuS lösen das Arbeitsblatt selbstständig.	Einzelarbeit	Anleitung LP Arbeitsblatt Lösungen	20'
5	<b>Von der Rübe zum Zucker</b>	Vom Anbau bis zum fertigen Zucker Die SuS lernen die Verarbeitungsschritte der Zuckerherstellung kennen.	Die SuS bringen den Ablauf der Verarbeitungsschritte in die korrekte Reihenfolge und beschreiben diese in eigenen Worten.	EA	Folien Arbeitsblatt Lösungen	45'

# Zucker – Lektionsübersicht – Zyklus 2

## Informationen für Lehrpersonen



Nr.	Thema	Inhalt / Ziele	Action	Sozialform	Material	Zeit
6	<b>Mengenverhältnis</b>	Wie viele Zuckerrüben braucht es für 1 kg Zucker?  Die SuS erfahren unter anderem, in welchem Mengenverhältnis bei der Zuckerherstellung die Zuckerrübe zum fertigen Zucker steht.	Powerpoint-Präsentation	Einzelarbeit	Anleitung LP Arbeitsblatt Lösungen	30'
7	<b>Interrupt: Rätsel</b>	Die SuS lösen ein Kreuzworträtsel zum Thema.	Um die Lektion aufzulockern und die gelernten Inhalte zu vertiefen, lösen die SuS ein Kreuzworträtsel.	Gruppenarbeit	Anleitung LP Rätsel Lösungen	10'
8	<b>Zuckerverbrauch in der Schweiz</b>	Zuckerverbrauch in der Schweiz und Energielieferant	Die Schüler lernen die Bedeutung des Zuckers kennen.	Einzelarbeit	Anleitung LP Arbeitsblatt Lösungen	30'
9	<b>Posten zum Zucker</b>	Eigenschaften des Zuckers durch Handeln und Ausprobieren an verschiedenen Posten erfahren	Die SuS erfahren durch selbstständiges Handeln und Ausprobieren die Eigenschaften des Zuckers.	Posten	Anleitung LP Anleitungen zu den Posten Material zu den Experimenten	45'
10	<b>Malen mit Zuckerkreide</b>	Mit Zuckerkreide ein Bild gestalten	Die SuS gestalten mit Zucker eine Zeichnung.	Zeichnen	Zeichnungspapier Kreiden Zucker Teelöffel Joghurtbecher Fixierspray	45'

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

# Zucker – Lektionsübersicht – Zyklus 2

## Informationen für Lehrpersonen



Ergänzungen/Varianten	
Legende	EA = Einzelarbeit / Plenum = die ganze Klasse / GA = Gruppenarbeit / PA = Partnerarbeit / SuS = Schülerinnen und Schüler / LP = Lehrperson
Informationen	Mehr Informationen zum Thema Zucker finden Sie unter <a href="http://www.zucker.ch">www.zucker.ch</a>
Kontaktadressen	Schweizer Zucker AG Sucre Suisse SA Radelfingenstrasse CH-3270 Aarberg Tel. +41 (0)32 391 62 00
Exkursionen	Besuch einer Zuckerfabrik, weitere Informationen und Anmeldung unter: <a href="https://www.zucker.ch/ueber-uns/machen-sie-sich-selbst-ein-bild">https://www.zucker.ch/ueber-uns/machen-sie-sich-selbst-ein-bild</a>
Eigene Notizen	

Lehrplanbezug (LP 21)	
NMG.1.3	Die Schülerinnen und Schüler können Zusammenhänge von Ernährung und Wohlbefinden erkennen und erläutern.
NMG.2.1	Die Schülerinnen und Schüler können Tiere und Pflanzen in ihren Lebensräumen erkunden und dokumentieren sowie das Zusammenwirken beschreiben.
NMG.6.3	Die Schülerinnen und Schüler können die Produktion und den Weg von Gütern beschreiben.
NMG.6.5	Die Schülerinnen und Schüler können Rahmenbedingungen von Konsum wahrnehmen sowie über die Verwendung von Gütern nachdenken.