

# LEKTIONSPLANUNG „KÄSE“

## OBERSTUFE

Nr	Thema	Inhalt	Ziele	Action	Material	Organisation	Zeit*
1	<b>Einstieg: Alles Käse!</b>	Brainstorming	Die Sch' werden auf das Thema eingestimmt.	Die Sch' füllen die Löcher des Käses mit ihrem Wissen über das Thema Käse.	Wandtafel Anregungsliste	Plenum	
2a	<b>Wie wird Käse hergestellt?</b>	Informationen zur Käseherstellung	Die Sch' erfahren, wie Käse hergestellt wird.	Die Sch' tauschen ihr Wissen in Expertengruppen aus und vertiefen es beim Ausfüllen des Lückentextes.	Textblätter Lückentext	Gruppenarbeit Einzelarbeit	
2b	<b>Nähr- und Inhaltsstoffe</b>	Woraus besteht Käse?	Die Sch' kennen Nährwert, Nähr- und Inhaltsstoffe.	Die Sch' stellen die Inhaltsstoffe des Käses bildlich dar. Sie schätzen, wie hoch der Nährwert verschiedener Nahrungsmittel ist.	Arbeitsblätter Schere, Klebstift, Je 100g Emmentaler vollfett, Schokolade, Apfel, Gummibären	Einzelarbeit	
2c	<b>Wie kommen die Löcher in den Käse?</b>	Einstieg: Lesetext Chemielektion	Die Sch' wissen, weshalb es Löcher im Käse hat.	Die Sch' lesen die Geschichte von Kurt Tucholsky. Die Sch' lesen, warum es im Käse Löcher gibt. Im Kurzversuch weisen sie Kohlenstoffdioxid nach.	Reagenzgläser Luftballon Zitronen Natron Arbeitsblatt	Gruppen	
3a	<b>Käserei in der Vehfreude</b>	Textausschnitte, evtl. Filmausschnitte	Sch' kennen einige Textauszüge aus Jeremias Gotthelfs berühmten Werk.	Die Sch' lesen einen Textausschnitt aus der Geschichte „Käserei in der Vehfreude“. Sie üben Textverständnis und lösen ein Arbeitsblatt.	Zusammenfassung Arbeitsblatt	Plenum Einzelarbeit	
3b	<b>Käsen früher</b>	Wie wurde früher gekäst? Wo findet man diese Käseherstellung heute noch?	Die Sch' kennen die Geschichte der Käseherstellung.	Die Sch' bringen ihr Wissen in einem Brainstorming übers Käsen früher ins Plenum. In Gruppen bearbeiten sie den Fehlertext.	Wandtafel oder Hellraumprojektor Arbeitsblatt Schreibzeug	Plenum Gruppenarbeit	
3c	<b>Käsen heute – Berufe in der Käseherstellung</b>	Grossbetrieb Käserei: Welche Berufe kommen dort vor?	Die Sch' kennen verschiedene Berufe, die in der Käseherstellung vorkommen.	Die Sch' vertiefen ihr Wissen zum Beruf des Milchtechnologen.	Arbeitsblatt Schreibzeug	Einzelarbeit	
<b>Pause</b>							

Ca. 100'

# LEKTIONSPLANUNG „KÄSE“

## OBERSTUFE

4	<b>Exkursionsidee</b> – <b>Das Emmental</b>	Vorbereitung und Nachbereitung der Exkursion	Sch' kennen das Emmental und die Schaukäserei Affoltern.	Die Sch' erkunden die Schaukäserei Affoltern und entdecken das Emmental.	Arbeitsblatt Schreibzeug	Plenum	
5	<b>Interrupt:</b> <b>Käse herstellen</b>	Die Sch' machen selber Käse. (Anleitung Emmentaler)	Die Schüler lernen und erfahren, wie Käse hergestellt wird.	Die Sch' stellen in Gruppen einen Käse selber her, pflegen ihn und geniessen ihn!	HW-Raum Material für Käseherstellung Arbeitsblätter Schreibzeug	Gruppenarbeit	
6	<b>Internetauftrag</b>	Die Sch' recherchieren im Internet.	Die Sch' kennen Fakten rund um Emmentaler, um schwarze Löcher und um Einstein.	Die Klasse klickt sich durch die Website von emmentaler.ch und beantwortet Fragen.	Informatikraum PC-Stationen Arbeitsblatt Schreibzeug	Gruppenarbeit Plenum	
7	<b>Leckere Käseerzepte</b>	Die Klasse kocht mit Käse.	Die Sch' kennen leckere und gesunde Rezepte mit Käse.	Die Klasse bereitet feine Käseerzepte zu und geniessst sie anschliessend	Zutaten je nach Gericht Hauswirtschaftsraum	Plenum Einzelarbeit	
8	<b>Test</b>	Die Schüler lösen einen Test.	Überprüfen des Gelernten	Die Sch' überprüfen ihr Wissen zum Thema Käse.	Arbeitsblatt Schreibzeug	Einzelarbeit	Ca. 180'
<b>Pause</b>							

**\* Die Zeitangaben sind Annahmen für den ungefähren Zeitrahmen! Sie können von Klasse zu Klasse, aber auch je nach Intensität der Bearbeitung eines Themas schwanken.**

### Lehrplanbezug:

- WAH.1.3  
Die Schülerinnen und Schüler können die Produktion von Gütern und Dienstleistungen vergleichen und beurteilen.  
Die Schülerinnen und Schüler können anhand eines Unternehmens aufzeigen (z.B. Bäckerei, Schreinerei), wie Produktionsfaktoren zusammenspielen.
- WAH.5.1.  
Die Schülerinnen und Schüler können Arbeiten des privaten Alltags situativ planen sowie zielgerichtet und effizient durchführen.  
Die Schülerinnen und Schüler können alltägliche Arbeiten organisiert und effizient ausführen (z.B. Arbeitsverteilung und -koordination im Team, Geräteinsatz bei der Nahrungszubereitung).
- NT.3.1  
Die Schülerinnen und Schüler können Stoffumwandlungen untersuchen und beschreiben.  
Die Schülerinnen und Schüler können beim Untersuchen von Stoffen aus dem Alltag geeignete Nachweisverfahren auswählen, selbstständig einsetzen (z.B. Messstäbchen) und dabei die nötigen Sicherheits- und Sorgfaltsaspekte beachten.

**Ergänzungen/Varianten:**

Informationen	Auf dem Internet unter <a href="http://www.emmentaler.ch">www.emmentaler.ch</a> finden sich sehr viele Informationen zum Thema Käse.
Weitere Arbeitsblätter	Weitere Arbeitsblätter, Spiele, Lieder usw.(teilweise oberstufengerecht) finden sich in der Unterrichtseinheit für die Unter- und Mittelstufe und als Downloads im PDF-Format unter <a href="http://www.kiknet.ch">www.kiknet.ch</a>
Exkursion	Es empfiehlt sich, die Schaukäserei in Affoltern zu besuchen. Tipps für eine ganze Schulreise unter <a href="http://www.emmentaler.ch">www.emmentaler.ch</a>
Werken	Selber Käse herstellen: Anleitung unter <a href="http://www.emmentaler.ch">www.emmentaler.ch</a>
Eigene Ergänzungen	