

Grobziele Lehrplan 95:

- Erkennen, dass viel Vertrautes aus unserem Alltag aus fernen Gebieten stammt.
- Am Beispiel unserer täglichen Versorgung Fragen der Produktion und des Konsums von Gütern nachgehen.
- Wegen vom Rohstoff zum Fertigprodukt nachgehen und eigene Produkte herstellen.
- Einblicke gewinnen in die Arbeitswelt von Produzentinnen und Produzenten.

Ich.....

Kakaoanbau

- weiss, wo auf der Welt Kakaobohnen angebaut werden
- kann über die Ernte und Verarbeitung der Kakaofrüchte Auskunft geben
- kenne den Aufbau einer Kakaofrucht und kann deren Teile benennen
- kann den Prozess der „Fermentierung“ erläutern
- kenne die Geschichte und Herkunft des Kakaos

Handelswege/Produktion

- kenne die Handelswege einer Kakaobohne (vom Kakaobauer zum Konsumenten)
- mache mir Gedanken über fairen Handel
- kenne den Unterschied zwischen *fairtrade* und *normalen* Produkten
- lerne Menschen aus Kakaoländern und deren Arbeitsbedingungen kennen
- kenne den Prozess der Schokoladenherstellung und kann folgende Begriffe genauer erläutern: Rösten, Mahlen, Pressen, Walzen, Conchieren
- kenne die Rohstoffe für die Herstellung der 3 verschiedenen Schokoladenfarben und weiss, woher die Rohstoffe kommen
- weiss, wie die Schokolade den Weg in die Schweiz gefunden hat
- kann erklären, weshalb die Schweiz als „Schoggiland“ bezeichnet wird

Konsumieren

- mache mir Gedanken über mein eigenes Konsumverhalten
- untersuche und vergleiche das Konsumverhalten von anderen Menschen
- weiss, dass Schokolade in vielen Nahrungsmitteln vorkommt
- setze mich mit den gesundheitlichen Aspekten der Schokolade auseinander
- erfahre, dass Schokolade sehr unterschiedlich schmecken kann

Diese Lernziele wurden am im Unterricht besprochen.

Unterschrift Schüler/in:

Unterschrift Eltern: