

# Kochen 2. Zyklus

## Lektionsplan



Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Sozialform	Material	Zeit
1	<b>Einstieg</b>	Die SuS erfahren spielerisch, was alles zur Küche gehört und können Begriffe umschreiben.	Jede Klassenhälfte erhält 20 Kärtchen, auf die sie Begriffe (Nomen/Adjektive) schreiben, die mit der Küche zu tun haben. Dann werden die Karten getauscht und je ein S muss seinen Begriff umschreiben, ohne die genannten Begriffe zu gebrauchen. Die anderen raten eine Minute lang möglichst viele Begriffe, danach ist die andere Klassenhälfte an der Reihe.	Plenum in zwei Gruppen	Spielkarten	20'
2	<b>Küchengegenstände</b>	Die SuS kennen die Fülle der Kücheneinrichtung und können diese differenziert benennen und zu Oberbegriffen zuordnen.	Gemeinsam suchen die SuS in einer PA nach allen möglichen Gegenständen aus der Küche und notieren diese Begriffe auf post-it Zettel. Im Plenum werden diese Notizen zu den Oberbegriffen der zugeordnet.	PA Plenum EA	Post-it Zettel Stifte Packpapier oder Flipchart Arbeitsblätter	40'
3	<b>Memory - sehen</b>	Die SuS vertiefen visuell die gelernten Begriffe.	In Kleingruppen wird Memory gespielt.	GA	Memorykarten	15'
4	<b>Die Küche</b>	Die SuS können die gesammelten Nomen richtig schreiben und die Verben und Adjektive differenzieren.	Die SuS lösen die Arbeitsblätter und üben ein Diktat.	EA	Arbeitsblätter	30'
5	<b>Kochen früher – heute</b>	Die SuS kennen die geschichtliche Entwicklung des Kochens.	Im Plenum den geschichtlichen Text lesen und das „Früher“ und „Heute“ miteinander vergleichen.	Plenum	Lesetext	15'
6	<b>Sinnesspiele</b>	Die SuS können mit allen Sinnen Objekte aus der Küche erkennen.	In Gruppen werden verschiedene Memorys erstellt und danach gespielt.	GA	Filmdosen kleine Säcke/Boxen Gewürze Gegenstände aus der Küche evtl. Augenbinden	45'

# Kochen 2. Zyklus

## Lektionsplan



<b>7</b>	<b>Kochen in der Küche</b>	Die SuS können ein einfaches Menü nach Rezept kochen.	In Gruppen kochen die SuS ein komplettes Menü und geniessen das gemeinsame Essen.	GA Plenum	gemäss Rezept	½ Tag
<b>8</b>	<b>Lernkontrolle</b>	Die SuS können das erworbene Wissen überprüfen.	Selbständiges Lösen eines Kurztestes.	EA	Kurztest	20'
<b>9</b>	<b>Kochen im Wald</b>	Die SuS erleben das Kochen im Wald und können gemeinsam ein schlichtes Menü über dem Feuer zubereiten.	Gemeinsames Planen und Durchführen eines Kocherlebnisses im Wald.	Plenum	gemäss Planung der Klasse	½ Tag

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

Ergänzungen/Varianten	
Legende	EA = Einzelarbeit / Plenum = die ganze Klasse / GA = Gruppenarbeit / PA = Partnerarbeit / SuS = Schülerinnen und Schüler / LP = Lehrperson
Informationen	Rezepte finden Sie hier: <a href="http://lifestyle.vzug.ch/kinderkochen/#/alltagskueche">http://lifestyle.vzug.ch/kinderkochen/#/alltagskueche</a>
Kontaktadressen	V-ZUG AG Industriestrasse 66 6301 Zug Schweiz  Tel. +41 58 767 67 67 Fax +41 58 767 61 67  <a href="mailto:info@vzug.com">info@vzug.com</a>
Bücher	
Exkursionen	
Projekte	
Ergänzungen	Rezepte finden Sie hier: <a href="http://lifestyle.vzug.ch/kinderkochen/#/alltagskueche">http://lifestyle.vzug.ch/kinderkochen/#/alltagskueche</a> passendes Küchenlied: <a href="https://youtu.be/qDH2Y3WDbbc">https://youtu.be/qDH2Y3WDbbc</a>
Eigene Notizen	