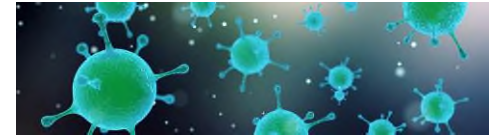


Mikroorganismen

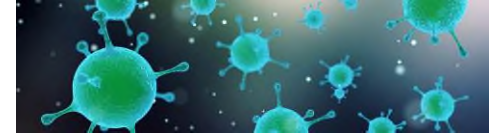
Lektionsplan



Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Sozialform	Material	Zeit
1	Was ist Hygiene und wieso ist sie wichtig?	<p>Die SuS kennen die Definition von Hygiene und können davon ausgehend Überlegungen zu ihrem eigenen Hygieneverhalten anstellen.</p> <p>Die SuS können die Folgen von mangelhafter und fehlender Hygiene erklären und passende Verhaltensänderungen vorschlagen.</p>	<p>Die SuS lesen die (Kurz-) Definition von Hygiene und überlegen sich, welche Hygienemassnahmen sie selbst bereits kennen und ausüben.</p> <p>Die SuS überlegen sich den Sinn von Hygiene und deren Auswirkungen. Sie formulieren entsprechende Verhaltensweisen und reflektieren diese in kurzen Rollenspielen.</p> <p>Die SuS kombinieren die Abweichungen von Hygiene-Massnahmen und deren Folgen korrekt.</p>	EA, PA, Plenum	<p>AB Was bedeutet Hygiene</p> <p>AB Was ist der Sinn von Hygiene?</p> <p>AB Was passiert, wenn...?</p>	90`
2	Bakterien, Viren, Pilze und Co.	<p>Die SuS kennen zentrale Merkmale von Bakterien, Viren und Pilzen. Sie können diese in eigenen Worten beschreiben und erklären.</p>	<p>Einstieg mit Schaubild, die SuS betrachten das Bild und nennen Beispiele für die einzelnen Kategorien.</p> <p>Gruppenpuzzle: Die SuS informieren sich in 3er-Gruppen über 3 verschiedene Themen und tauschen sich anschliessend untereinander aus.</p>	Plenum, GA	<p>Schaubild «Systematik der Mikroorganismen» als Einstieg</p> <p>Informationsblätter Bakterien, Viren und Pilze</p> <p>Notizmaterial</p>	90`
3	Lebensmittel und Hygiene	<p>Die SuS können wichtige Regeln im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Hygiene verstehen und anwenden.</p> <p>Die SuS machen sich eigene Gedanken zu den Folgen von ungenügender oder fehlender Hygiene in der Küche.</p>	<p>SuS überlegen und diskutieren, welche Folgen das Nichtbeachten von Hygienemassnahmen im Zusammenhang mit Lebensmitteln hat.</p> <p>Sie erarbeiten die vier zentralen Regeln im Umgang mit Lebensmitteln und deren Bedeutung für die Hygiene in der Küche.</p>	PA, EA, Plenum	<p>AB «Lebensmittel und Hygiene»</p> <p>AB «Was gehört zusammen?»</p> <p>AB «Sicher essen und geniessen»</p> <p>AB «Das merk ich mir»</p> <p>PC, Laptop, Tablet mit Internetanschluss</p>	90`

Mikroorganismen

Lektionsplan



Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Sozialform	Material	Zeit
4	Hygiene im Alltag	<p>Die SuS planen ein Interview, führen dieses selbstständig durch und werten es anschliessend aus.</p> <p>Die SuS können aus den Erkenntnissen der Interviews Verhaltensvorschläge formulieren und eine Plakat-Kampagne entwerfen.</p>	<p>Einstieg mit Facts rund um Hygiene und Mikroorganismen.</p> <p>Die SuS führen eine Befragung mit ihnen bekannten Personen durch.</p> <p>Diese wird anschliessend ausgewertet und daraus abgeleitet Verhaltenshinweise formuliert.</p>	Plenum, PA	<p>Übersicht «Hast du gewusst?»</p> <p>AB «Hygiene im Alltag»</p> <p>AB «Interview zum Thema Hygiene»</p> <p>AB «Auswertung der Interviews»</p> <p>AB «Unser Hygiene-Plakat»</p>	90`
5	Quiz-Time!	Die SuS können die Inhalte und Kompetenzen der vorhergehenden Module anwenden und erkennen ihren Lernfortschritt.	Die SuS stellen ihr Wissen und die erlernten Kompetenzen anhand von verschiedenen Aufträgen, Fragen und Quiz-Formen unter Beweis.	EA / PA	<p>AB Quiztime</p> <p>Lösungsvorschläge zur Selbstkontrolle oder Korrektur im Plenum / durch die Lehrperson</p>	45`

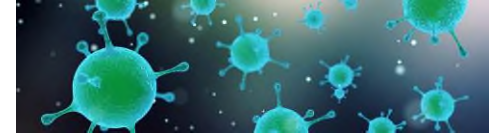
Die Zeitangaben sind Annahmen für den ungefähren Zeitrahmen und können je nach Klasse, Unterrichtsniveau und -intensität schwanken!

Verwendete Icons und deren Bedeutung

Auftrag / Aufgabe	Diskussion	Link / Video	Recherche	Experiment
				

Mikroorganismen

Lektionsplan



Lehrplanbezug (LP21):

- Die Schülerinnen und Schüler können Mitverantwortung für Gesundheit und Wohlbefinden übernehmen und können sich vor Gefahren schützen. NMG.1.2
- Die Schülerinnen und Schüler kennen präventive Vorkehrungen zur Erhaltung der Gesundheit und können diese umsetzen (z.B. Hygienemassnahmen, Körperpflege, Ernährung, Bewegung). NMG.1.2e
- Die Schülerinnen und Schüler können Zusammenhänge von Ernährung und Wohlbefinden erkennen und erläutern. NMG.1.3
- Die Schülerinnen und Schüler können Merkmale zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln beschreiben (z.B. Hygiene, Haltbarkeit, Lagerung, Konservierung). NMG.1.3g

Ergänzungen/Varianten	
Legende	EA = Einzelarbeit / Plenum = die ganze Klasse / GA = Gruppenarbeit / PA = Partnerarbeit / SuS = Schülerinnen und Schüler / LP = Lehrperson
Informationen	www.sichergeniessen.ch (Hygiene-Regeln für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln) Dazu existiert ein passendes eLearning von kiknet: www.kiknet-blv.org/elearning
Kontaktadressen	Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV Schwarzenburgstrasse 155 3003 Bern +41 58 463 30 33 info@blv.admin.ch
Exkursionen	
Projekte	Projektwoche, -tage zum Thema Hygiene Kochen in der Klasse mit Schwerpunkt Hygieneregeln in der Küche