



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:









Getreide

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



Inhaltsverzeichnis

| | | | |
|--|----|--|----|
| Vorwort und Hinweise | 4 |  Getreide-Domino | 31 |
| Gedankenschwarm zum Thema „Getreide“ | 6 |  Getreide-Rätsel | 32 |
| Das Getreidekorn | 7 |  Spielideen mit Bildkarten | 33 |
| Die Getreidepflanze | 9 |  Quiz für zwei | 34 |
| Getreidearten-Infoboxen | 10 |  Aktionen rund um das Thema „Getreide“ | 36 |
| Getreidearten-Karten | 14 | Lernzielkontrolle | 37 |
| Wie Getreide wächst | 17 | Fachbegriffe zum Thema Getreide | 39 |
| Der Anbau von Getreide früher und heute | 20 | Zusatzmaterial: | |
| Brot – ein wichtiges Nahrungsmittel | 22 | • Alle Arbeitsblätter | |
| Produkte aus Getreide | 23 | • Lösungen | |
|  Die Herstellung von Getreideprodukten in der Bäckerei | 24 | • Hilfekarten für die Arbeitsblätter | |
|  Keimversuch mit Getreide | 26 | • weitere Arbeitsblätter: | |
| Verschiedene Mehltypen | 27 |  – Mein Getreide-Lapbook | |
| Getreide-Rechnereien | 29 | – Übersicht: Der Getreideanbau | |
| Rezepte: Haferstangen und Stockbrot | 30 | – Übersicht: Vom Korn zum Brot | |
| | | – Urkunde | |

Vorwort und Hinweise

Täglich kommen wir mit vielen Nahrungsmitteln aus Getreide in Kontakt. Wir essen Brot und Brötchen und oft ist uns gar nicht klar, was in den Brötchen steckt oder wie sie hergestellt wurden. Teigwaren sind für uns zur Selbstverständlichkeit geworden.

Doch woher kommt das Brot, und woraus besteht es? Viele Kinder wissen nicht, dass Brot und Brötchen aus Getreide hergestellt werden. Sie erkennen auf Fotos oder bei Fahrten über Land keine Getreidefelder. Auch über das Wachstum der Pflanzen wissen sie zum Teil nur wenig.

Daher ist es wichtig, Kindern zu zeigen, was in unseren Nahrungsmitteln steckt. Auch die Fragen, wie wir mit den Nahrungsmitteln verfahren und wie wir uns gesundheitsbewusst ernähren, sollten mit Kindern besprochen werden.

Hinweise zum Aufbau und Einsatz dieses Themenheftes

Dieses Themenheft bietet Ihnen unterschiedliche Materialien für die 1. bis 4. Klasse zum Thema Getreide. Jedes Arbeitsblatt steht für sich, sodass Sie das Material unabhängig und individuell nach den Bedürfnissen Ihrer Klasse einsetzen können.

Auf den jeweiligen Arbeitsblättern müssen die Schüler¹ zum Teil Wissen aus unterschiedlichen Fächern anwenden, sodass das vernetzte Lernen ganz natürlich gefördert wird.



Aufgaben, die mit einem Stern versehen sind, kennzeichnen anspruchsvollere Arbeitsaufträge. Diese können zur qualitativen Niveaudifferenzierung eingesetzt werden.

Außerdem enthält dieses Themenheft Arbeitsblätter mit besonderen Schwerpunkten, die Sie an folgenden Symbolen erkennen:



Projekt



Spiel



Rätsel



Experiment



Interview

Am Ende dieses Heftes finden Sie außerdem eine Liste mit den wichtigsten Fachbegriffen als Hilfe für schwächere Schüler sowie eine Lernzielkontrolle mit Fragen zum Inhalt des gesamten Heftes.

Zusatzmaterial

Dieses E-Book enthält folgendes Zusatzmaterial:

- die Arbeitsblätter dieses Heftes im editierbaren Word-Format, sodass Sie die Arbeitsblätter selbst anpassen können,
- die Lösungen zu den Arbeitsblättern (PDF),
- weitere Arbeitsblätter.

¹ Wir sprechen hier wegen der besseren Lesbarkeit von Schülern bzw. Lehrern in der verallgemeinernden Form. Selbstverständlich sind auch alle Schülerinnen und Lehrerinnen gemeint.

Vorwort und Hinweise

Tipps für die Praxis

- Wenn möglich, besuchen Sie mit den Schülern eine Bäckerei in der näheren Umgebung der Schule.
- Der Einstieg in das Thema kann gut anhand eines Gedankenschwarms geschehen. Auch ein Kugellager bietet sich an. Die Methode des Kugellagers kann durchaus auch zur Wiederholung einzelner Aspekte, z. B. zur Wiederholung des Getreideanbaus, genutzt werden.
- Die Texte auf den Arbeitsblättern sind teilweise etwas länger, sodass auch stärkere und ältere Schüler entsprechend gefordert werden. Leistungsschwächeren Schülern können diese Texte z. B. von einem Partner vorgelesen werden. Außerdem gibt es für die leistungsschwächeren Schüler Tipps, die gekennzeichnet sind. Sie können sich dann zu einzelnen Aufgaben Hilfekarten holen.
- Zum Ende der Einheit können die Schüler ein Lapbook basteln, in dem sämtliche Arbeitsergebnisse festgehalten werden. Für das Getreide-Lapbook müssen die Vorlagen mehrfach kopiert werden. Zudem wird ein Bogen Pappe im DIN-A3-Format für jeden Schüler benötigt.
- Auch das Sammeln der Ergebnisse in einem Getreideheft oder in einer Getreidemappe ist möglich.
- Das vorliegende Material kann mit einem geringen Zeitaufwand auch als Lernstationen angeboten werden. Dafür müssen die Arbeitsblätter Stationen-Überschriften erhalten und es sollte ein kleiner Laufzettel angefertigt werden.



Gedankenschwarm zum Thema „Getreide“

Schreibe alles, was dir zum Thema „Getreide“ einfällt, um das Wort herum. 

Tipp: Denke auch daran, was aus Getreide alles hergestellt werden kann.



Hallo, ich bin Wilma Waschbär!
Ich zeige dir alles zum Thema
Getreide! Passe gut auf!

Roggenbrötchen

Getreide

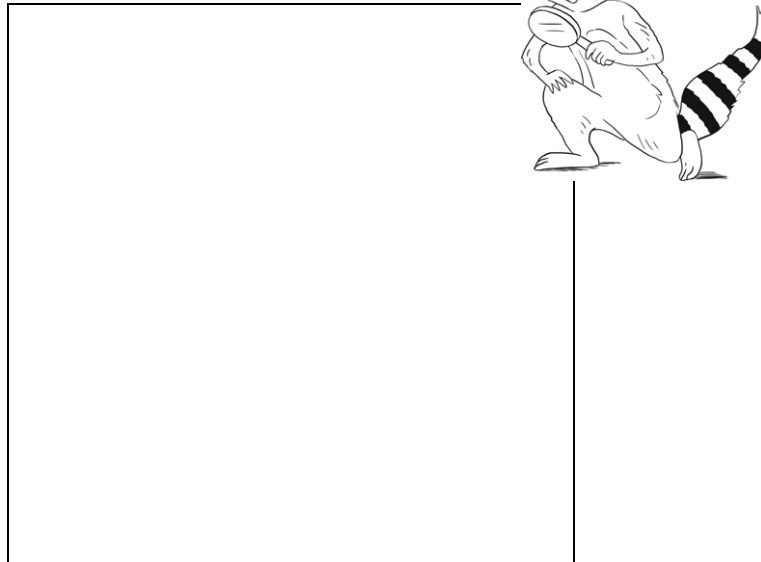


Das Getreidekorn

1. Nimm dir ein Getreidekorn und schneide es ganz vorsichtig durch. Du solltest es der Länge nach durchschneiden.

2. Schaue dir das Getreidekorn mit der Lupe genau an. 

3. Zeichne das Getreidekorn. 



4. Lies den Text. 

Das Getreidekorn

Damit wir verstehen, wie wir aus Getreide Mehl machen können, müssen wir wissen, woraus das einzelne Getreidekorn überhaupt besteht. Jedes Getreidekorn hat drei wichtige Bestandteile: die Schale, den Keimling und den Mehlkörper. Egal von welcher Getreideart – alle Körner haben die gleichen Bestandteile.



Die Schale: Sie besteht aus mehreren kleinen Schalenhäutchen und schützt das, was sich im Inneren des Kornes befindet. In der Schale befinden sich außerdem viele Vitamine und Mineralstoffe.

Die Schale wird während des Mahlens entfernt. Nur beim Vollkornmehl bleibt die Schale im Mehl enthalten. Darum ist das Mehl auch etwas dunkler. Vollkornmehl enthält deshalb mehr Vitamine und Mineralstoffe als weißes Mehl.

Die abgetrennte Schale wird als Kleie verkauft und oft als Tierfutter verwendet.



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Getreide

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

