

Ablaufschema der UE "Wunder - Bar" nach ChiK

Std.	Phase	Gestaltung	Kontextbezug	Lehrplaninhalt	Bildungsstandard
1	B	<input type="checkbox"/> Zusammenstellen einer Getränkeliste für eine Klassenfete/ Zusammenstellen eines Getränkekorbes	☺ Ordnen Sie Ihre Schülerfragen in den Kontextbezug ein		
		<input type="checkbox"/> Vorschlag, Getränke selber herzustellen	☺ Was ist drin?		
	N/P	<input type="checkbox"/> Sammeln von Fragen zu dieser Thematik			
	N/P	<input type="checkbox"/> Planung des Vorgehens <input type="checkbox"/> HA Sammeln von Getränkeetiketten			E1 K1
2	E	<input type="checkbox"/> Auswertung der HA - Welche Stoffe sind in den meisten Getränken enthalten?	☺ Wieviele Vitamine e n t h ä l t Multivitaminsaft?		
		<input type="checkbox"/> Erarbeitung der Tabelle mittels AB "Eigenschaften"		experimentelles Untersuchen von Stoffen auf ihre Eigenschaften	K2
		<input type="checkbox"/> Untersuchen und beschreiben von Stoffeigenschaften am Beispiel von Wasser und Citronensäure (AB Eigenschaften)		Beobachten, Beschreiben, Vergleichen	F 1.1
3	E	<input type="checkbox"/> Schüler untersuchen selbständig die Stoffe (Zucker, Salz, Alkohol, Vitamin C auf ausgewählte Eigenschaften)			F1.1

4	E	<input type="checkbox"/> Stoffgemische - Was passiert beim Vermischen der Stoffe Citronensäure/ Zucker, Zucker/ Salz, Salz/ Wasser, Alkohol/ Wasser	<input type="checkbox"/> Wie kommt der Alkohol in Wein und Sekt? <input type="checkbox"/> Wieviel Zucker ist in Cola?	Reinstoffe und Stoffgemische	E1, E2, E5
		<input type="checkbox"/> Einteilung in homogene u. heterogene Stoffgemische		Anwenden von Wissen über Stoffeigenschaften zur Einteilung der Stoffe	
	V	<input type="checkbox"/> Einteilung (und Zuordnung) nach den Aggregatzuständen			
5	E	<input type="checkbox"/> Leistungsüberprüfung			
		<input type="checkbox"/> Stoffgemischtrennung			
		<input type="checkbox"/> LDE Destillation	☺ Aus was wird Wodka gemacht?		
		<input type="checkbox"/> Vorbereitung der Arbeit an Stationen			
6-8	E	<input type="checkbox"/> Arbeit an Stationen	☺ Warum sind Getränke farbig?	Zusammenhang von Eigenschaften und Trennverfahren Experimentelles Ausführen von Trennverfahren: Dekantieren, Filtern, Eindampfen, Destillieren	E1, E2, E4, E5, K6

9	V	<input type="checkbox"/> Vergleich der Ergebnisse der Trennmethode	☺ Wie werden Getränke hergestellt?		K6 K5
		<input type="checkbox"/> Übertragen der Trennmethode auf weitere Beispiele		Anwenden von Wissen über Stoffeigenschaften auf Trennverfahren	
		<input type="checkbox"/> Evaluation der Schülerfragen (AB "Zusatzstoffe")			B4
		<input type="checkbox"/> Vorbereitung der Herstellung eines Getränks (AB "Brausepulver")			
10	V	<input type="checkbox"/> Herstellen eines Getränks	☺ Kann man sich Cola selber mixen?		B4, B6

Legende: B = Begegnungsphase
 N/P = Neugier- und Planungsphase
 E = Erarbeitungsphase
 V = Vernetzungs - und Vertiefungsphase