

# SchmeXperiment - Sensorische Wahrnehmung



Sinneswahrnehmungen	Schokoladenmuffins Backmischung	Schokoladenmuffins selbstgemacht
<b>Aussehen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Form</li> <li>• Farbe</li> <li>• Typische Muffinform</li> <li>• Brechmuster beim Auseinanderbrechen</li> </ul>		
<b>Geruch beim</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auspacken</li> <li>• Auseinanderbrechen</li> <li>• Daran riechen</li> </ul>		
<b>Geschmack</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aromen (welche schmeckt man heraus?)</li> <li>• Gefühl/ Konsistenz im Mund (klebrig, süß, frisch, pelzig...)</li> </ul>		
<b>Berührung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit den Händen (z.B. trocken, klebrig...)</li> <li>• Gefühl/ Konsistenz im Mund (klebrig, frisch...)</li> </ul>		
<b>Gehör</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geräusch beim Auseinanderbrechen</li> <li>• Kruste vorhanden?</li> <li>• Kaugeräusche</li> </ul>		

## Verortung

<b>Kompetenzbereich</b>	Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln
<b>Kompetenzen</b>	WAH 4.3b
<b>Lernfeld</b>	Ernähren
<b>Inhalte, Begriffe</b>	Nahrungsmittel mit den Sinnen vergleichen
<b>Denk-, Arbeits- und Handlungsweisen (DAH)</b>	erkennen, untersuchen, erforschen, einschätzen, beurteilen, mitteilen, austauschen
<b>Vorangehende Kompetenzen und Themen</b>	NMG 1.3
<b>Überfachliche Kompetenzen</b>	Austausch mit MitSuS, Bewertung von Produkten
<b>Querverweise</b>	BNE Wirtschaft und Konsum NT 7.2
<b>Begutachtung/Bewertung</b>	formative Bewertung (Lernprozess)
<b>Dokumente zum Unterrichtsarrangement</b>	Arbeitsblatt „SchmeXperiment – Sensorische Wahrnehmung“ Tiptopf (Schokoladenmuffins S. 287)