

Projekt „Kakao und Schokolade“

Zeiträume: [Auflistung der Stunden, die für das Projekt geplant sind und eventueller Abschluss wie Klassenarbeit, Schriftliche Überprüfung o.Ä.]

Gliederung des Themas:

Fragenbereich Anbau:

Anbau der Kakaopflanze in den Ländern der 3. Welt - Anbaubedingungen, Belastung der Umwelt, wirtschaftliche Lage der Bauern...;

Fragenbereich Ökonomie:

Handel mit der Kakaobohne im Zeichen der Globalisierung - Produzenten und Abnehmer, die Macht der Nahrungsmittelkonzerne;

Fragenbereich Verarbeitung:

Verarbeitung der Rohbohne bis zur Schokoladenrohmasse, Verarbeitung von Kakaobutter;

Fragenbereich Herstellung:

Der Prozess der Schokoladenherstellung; Prozessdiagramm

Fragenbereich Inhaltsstoffe:

psychisch wirksame Chemikalien: Phenylethylamin und Serotonin u.a. Wirkungsmechanismen; andere Inhaltsstoffe wie Sojalecithin, Emulgatoren u.a.

Fragenbereich Marktforschung:

Schokoladengenuss in Deutschland: Pro-Kopf-Verbrauch, Zusammenhang Preis-Kakaomasse: Ist teure = gute Schokolade?

Methode:

1. Erarbeitung der Fragenbereiche aus den **vier bereit gestellten Texten im Unterricht**
2. **Kurzreferate** aus **eigener Initiative und Recherche**, zeitlich passend zur Bearbeitung der Fragenbereiche in den Freitags-Stunden
3. dazu passend: Entwicklung von **Präsentationen** oder **Plakaten** aus Eigeninitiative