

Vom Kraut zum Bonbon

Info für Lehrpersonen



Arbeitsauftrag	Die LP zeigt die PowerPoint Präsentation. Anschliessend lösen die SuS in Zweiergruppen die Arbeitsblätter eins und zwei nacheinander. Die Kontrolle kann im Plenum oder selbstständig erfolgen.
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• SuS beschäftigen sich mit einem automatisierten Produktionsvorgang am Beispiel von Bonbons
Lehrplanbezug	<ul style="list-style-type: none">• SuS können den Produktionsprozess von exemplarischen Gütern darstellen und die produktionsbedingte Wertschöpfung einschätzen. (WAH.1.3a)
Material	<ul style="list-style-type: none">• PowerPoint-Präsentation• Arbeitsblätter• Musterlösung
Sozialform	PA
Zeit	15'

Zusätzliche Informationen:

- Schweizerischer Verband der Backwaren- und Zuckerwaren-Industrie:
<https://www.biscosuisse.ch/de/>
- <http://www.ricola.com/de-ch/Welt-der-Krauter/Krauterverarbeitung/Bonbonproduktion-1>

Vom Kraut zum Bonbon

Arbeitsunterlagen

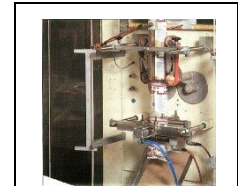


Aufgabe 1: Verbinde die Textteile mit den passenden Bildern.

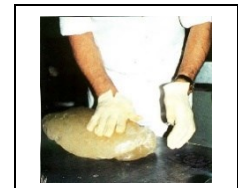
Auf dem Kühltablett wird die heiße Masse abgekühlt. Unter stetem Kneten werden ihr die wertbestimmenden sowie die Geschmack und Farbe verleihenden Komponenten zugesetzt.



Kegelroller und Strangausziehautomat formen aus der immer noch recht heißen Bonbonmasse einen etwa fingerdicken Strang.



Bei der Herstellung von Weichbonbons wird die heiße Grundmasse auf einer speziellen Ziehmaschine abgekühlt. Hier werden ihr auch weitere Komponenten zugesetzt.



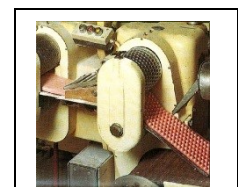
Im Prägeautomat erhält das Bonbon seine Form und Grösse. Die meisten Bonbons müssen vor dem Wickeln und dem Verpacken in einem Kühlkanal ausgekühlt werden.



Raffinierte Zähl- und Wägeeinrichtungen stellen sicher, dass der Packungsinhalt mit dem deklarierten Gewicht auf der Verpackung übereinstimmt. Die Bonbons werden auf verschiedene Arten verpackt.



Zucker und Glukose werden in Kupferkesseln mit Wasser aufgelöst und gekocht. Durch Wasserentzug unter Vakuum entsteht eine feste, aber noch knetbare heiße Masse.



Mit hoher Geschwindigkeit versehen moderne Wickelmaschinen die einzelnen Bonbons mit einer Umhüllung in unterschiedlicher Grösse und Form.

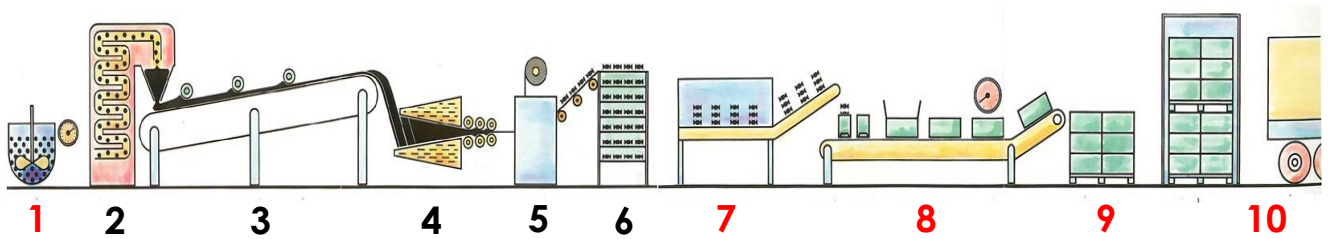


Vom Kraut zum Bonbon

Arbeitsunterlagen



Aufgabe 2: Finde mit Hilfe der Texte des ersten Arbeitsblattes zu jeder Zahl einen passenden Überbegriff. Die Begriffe zu den rot markierten Produktionsschritten findest du nicht im Text, versuche sie anhand der Grafik herauszufinden.



1	
----------	--

6	
----------	--

2	
----------	--

7	
----------	--

3	
----------	--

8	
----------	--

4	
----------	--

9	
----------	--

5	
----------	--

10	
-----------	--

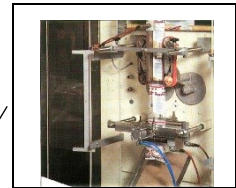


Musterlösung

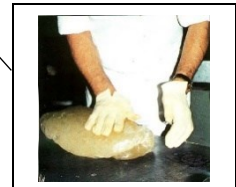
Auf dem Kühltablett wird die heiße Masse abgekühlt. Unter stetem Kneten werden ihr die wertbestimmenden sowie die Geschmack und Farbe verleihenden Komponenten zugesetzt.



Kegelroller und Strangausziehautomat formen aus der immer noch recht heißen Bonbonmasse einen etwa fingerdicken Strang.



Bei der Herstellung von Weichbonbons wird die heiße Grundmasse auf einer speziellen Ziehmaschine abgekühlt. Hier werden ihr auch weitere Komponenten zugesetzt.



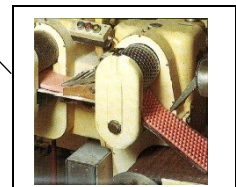
Im Prägeautomat erhält das Bonbon seine Form und Grösse. Die meisten Bonbons müssen vor dem Wickeln und dem Verpacken in einem Kühlkanal ausgekühlt werden.



Raffinierte Zähl- und Wägeeinrichtungen stellen sicher, dass der Packungsinhalt mit dem deklarierten Gewicht auf der Verpackung übereinstimmt. Die Bonbons werden auf verschiedene Arten verpackt.



Zucker und Glukose werden in Kupferkesseln mit Wasser aufgelöst und gekocht. Durch Wasserentzug unter Vakuum entsteht eine feste, aber noch knetbare heiße Masse.

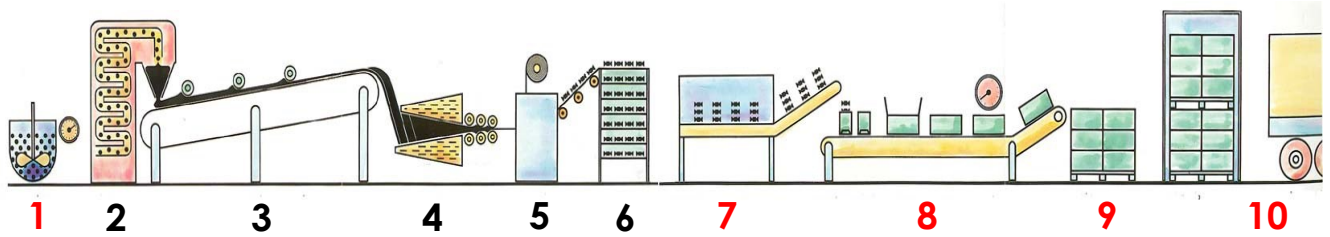


Mit hoher Geschwindigkeit versehen moderne Wickelmaschinen die einzelnen Bonbons mit einer Umhüllung in unterschiedlicher Grösse und Form.



Vom Kraut zum Bonbon

Lösungen



1	Abmessen/mischen
---	------------------

2	Kochen
---	--------

3	Kühlen/kneten/Kühltisch
---	-------------------------

4	Rollen/einen Strang formen
---	----------------------------

5	Formen und wickeln
---	--------------------

6	Abkühlen
---	----------

7	Sortieren/abzählen
---	--------------------

8	Verpacken/wägen
---	-----------------

9	Stapeln
---	---------

10	Versenden/verladen
----	--------------------