SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Hauswirtschaft an Stationen

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

Auer

e book

Christa Troll / Michaela Engelhardt

Hauswirtschaft an Stationen

Übungsmaterial zu den Kernthemen des Lehrplans 9/10

Mit Kopiervorlagen

© 2014 Auer Verlag, Donauwörth
AAP Lehrerfachverlage GmbH
Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk als Ganzes sowie in seinen Teilen unterliegt dem deutschen Urheberrecht. Der Erwerber des Werkes ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den eigenen Gebrauch und den Einsatz im eigenen Unterricht zu nutzen. Downloads und Kopien dieser Seiten sind nur für den genannten Zweck gestattet, nicht jedoch für einen weiteren kommerziellen Gebrauch, für die Weiterleitung an Dritte oder für die Veröffentlichung im Internet oder in Intranets. Die Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und jede Art der Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechtes bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages.

Die AAP Lehrerfachverlage GmbH kann für die Inhalte externer Sites, die Sie mittels eines Links oder sonstiger Hinweise erreichen, keine Verantwortung übernehmen. Ferner haftet die AAP Lehrerfachverlage GmbH nicht für direkte oder indirekte Schäden (inkl. entgangener Gewinne), die auf Informationen zurückgeführt werden können, die auf diesen externen Websites stehen.

Illustrationen: Corinna Beurenmeister, Julia Flasche, Stefan Lohr, Thorsten Trantow
Satz: Fotosatz H. Buck, Kumhausen

ISBN: 978-3-403-37424-4
www.auer-verlag.de

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Stationenarbeit – eine Organisationsform des offenen Unterrichts 5
Aufbau der einzelnen Stationen 6
Besonderheiten 6
Tipps zur Herstellung der Medien 6

Organisationshilfen

Laufzettel 7
Stationenschilder 8

Projektprüfung – Projektmappe

Station Leittext: Welche Bestandteile gibt es? 9
Station Leittext: Einzelarbeit – Gruppenarbeit 10
Station: Das Szenario im Leittext. 10
Projekt: Leittext – Leitfaden für die Projektprüfung 11
Station: Die Projektmappe 13
Arbeitsblatt: Die Projektmappe. 14
Station: Das Deckblatt 15
Station: Das Inhaltsverzeichnis 16
Station: Der Organisationsplan 17
Station: Die Arbeitsverteilung in der Gruppe 18
Station: Das Rezept. 19
Station: Der Einkaufszettel 20
Station: Die Menükarte. 21
Station: Inhalte zur Präsentation 22
Station: Reflexion des Projekts 23

Speisenzusammenstellung – Menüplanung

Station: Das Menü 24
Station: Das Festmenü 25
Station: Das moderne Menü. 26
Station: Regeln zur Zusammenstellung eines Menüs 27
Station: Der Hauptgang/Das Hauptgericht 28
Station: Übung macht den Meister . . . 29
Station: Zusammenstellung eines Hauptganges 30
Arbeitsblatt: Speisenzusammenstellung – Menüzusammenstellung 31
Station: Das Abc der Nahrungszubereitung: Garmachungsarten und Grundrezepte 32
Rezeptblätter 41
Projekt: Menüzusammenstellung 44

Der Haushalt – ein Ort des Wirtschaftens

Station: Das erste Gehalt 45
Station: Ausgaben eines privaten Haushaltes 46
Station: Monatlicher Konsum 47
Station: Sparstrategien im privaten Haushalt. 48
Station: Vergleich von Discounter und Supermarkt 49
Station: Preisvergleich in Discounter und Supermarkt 50
Rezeptblatt: Wir berechnen die Kosten eines Menüs 51
Station: Wir berechnen die Kosten eines Rezepts 53
Projekt: Finanzieren eines gesunden Essens mit dem geringen Gehalt eines Auszubildenden 54
Station: Gründe für eine Reklamation . 55
Station: Durchführung einer Reklamation 56
Station: Verbraucherschutz. 57

Nachhaltige Ernährung

Station: Nachhaltigkeit 58
Station: Nachhaltige Ernährung 59
Station: Regionale und saisonale Lebensmittel. 60
Station: Fair gehandelte Lebensmittel . 60
Station: Bewusste Ernährung 61
Station: Ökologischer Anbau – biologische Lebensmittel 61
Station: Gering verarbeitete Lebensmittel 62
Station: Ökostrom 62
Station: Energieeffiziente Geräte 63
Station: Abfallvermeidung 63
Arbeitsblatt: Nachhaltige Ernährung. . 64
Projekt: Nachhaltige Ernährung 65

Besondere Kostformen

Station: Kostformen 66
Station: Vegetarische Ernährung 68
Station: Vollkost – Schonkost – Vollwertkost 69
Station: Diäten bei Krankheiten 70
Station: Diäten zur Gewichtsreduktion 71
Rezeptblätter Kostformen 72
Projekt: Herstellen eines Menüs nach den Empfehlungen einer bestimmten Kostform 74

Gesunde Ernährung – Ernährungsprobleme

Station: Der Body-Mass-Index (BMI). . 75
Station: Übergewicht 76
Station: Regeln für eine gesunde Ernährung 77
Arbeitsblatt: Der gesunde Tagesplan . 79
Station: Bewertung eines Rezepts 80
Station: Bulimie (Ess-Brech-Sucht). . . . 81
Station: Magersucht (Anorexia nervosa) 82
Station: Test: Überprüfe dein Essverhalten. 83
Projekt: Gesunde Menüplanung mithilfe der Ernährungspyramide 84

Berufsorientierung

Station: Berufe im sozialen Bereich . . . 85
Station: Meine Interessen und Vorlieben 87
Station: Fähigkeiten erkennen. 88
Station: Einschätzung meiner Fähigkeiten. 89
Station: Berufe in der Lebensmittelverarbeitung bzw. im -verkauf 90
Rezeptblätter 91
Projekt: Berufe in der Lebensmittelverarbeitung oder im Haushalt 93

Lösungen. 94

Rezeptverzeichnis

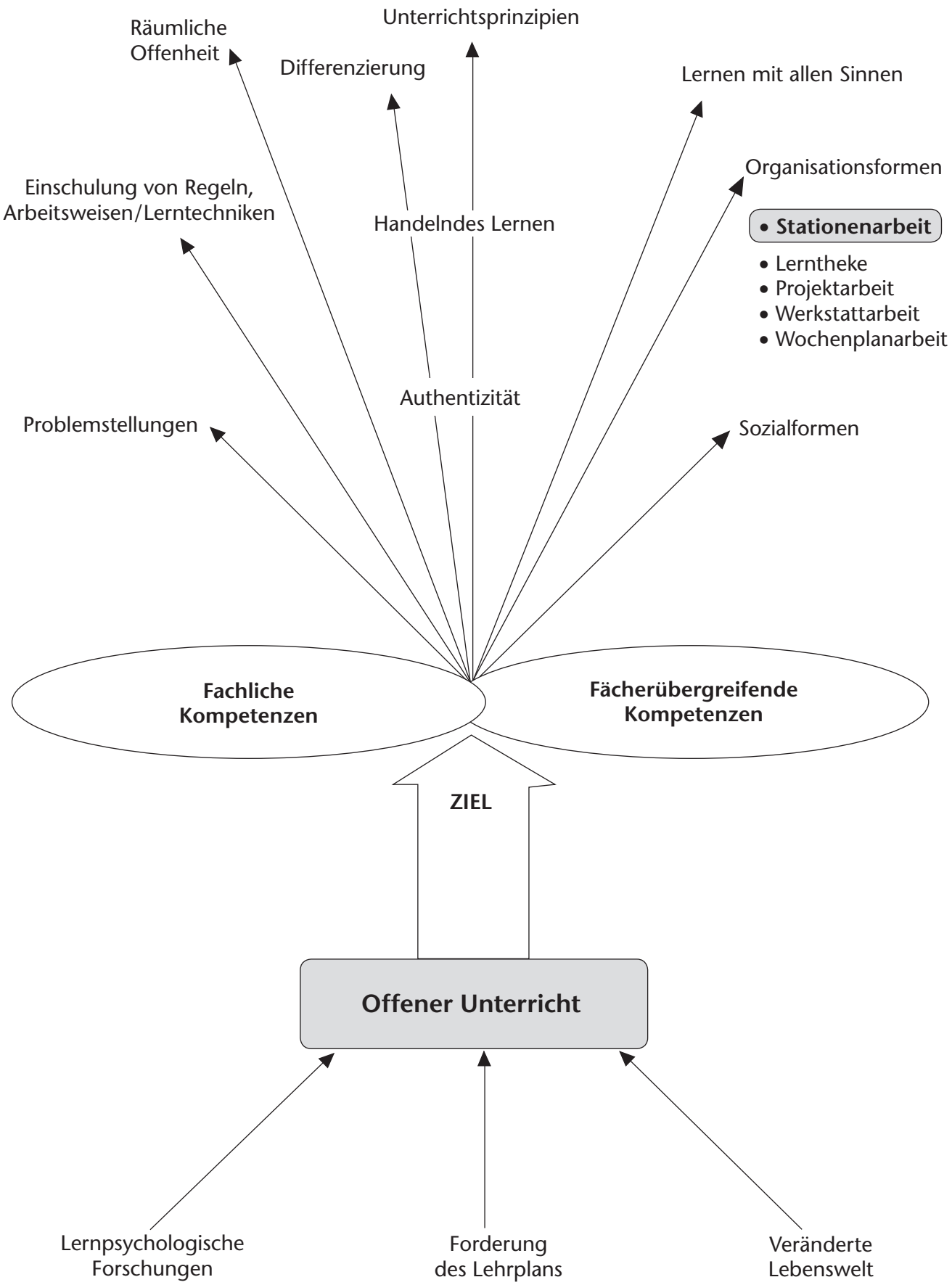
Rezept	Seite
Apfelkuchen mit Mürbteig	91
Arabische Dattelcreme	72
Biskuitteig (mit Wasser)	39
Brandteig	40
Brokkoli-Kräuter-Suppe	73
Cremesuppe	38
Dattelcreme	72
Echter Biskuitteig	39
Einfache Creme	38
Erdnuss-Nougat-Pralinen	92
Fleischteig	37
Gedünsteter Reis	35/51
Gedünstetes Gemüse	36
Gelatine	38
Gemischter Salat	52
Gemüse gedünstet	36
Gemüsecouscous mit Joghurtsoße	72
Gemüsesuppe mit Klößchen/Knödelchen	41
Glasierte Bohnen	42
Glasierte Karottensticks	43
Hefeteig	39
Joghurtnocken auf Himbeersoße	43
Joghurtsoße	72
Karottensalat	73
Kartoffelbrei	35
Kartoffel-Karotten-Püree	19
Kleiner Salat mit Schinken-Käse-Röllchen	41
Marinade für gekochte Salate	37
Marinade für rohe Salate	37
Mürbteig	40
Nudeln	35
Nussschnecken mit Hefeteig	91
Paprika-Hähnchenkeulen	51
Paprika-Tomaten-Gemüse	52
Pfannkuchenteig	37
Putenröllchen in Speckkruste	42
Quark-Öl-Teig	39
Reis gedünstet	35/51
Reis gekocht	35
Rührteig	40
Salatmarinade	37
Salzkartoffeln	36
Scharfer Karottensalat	73
Schwarzwälder Kirschtorte	92
Semmelknödel	36
Spätzle	36
Strudelteig	40
Wasserbiskuit	39
Wildreis	42
Wurzelbrühe	38

Abkürzungen

TL	Teelöffel
Bd.	Bund
EL	Esslöffel
GMA	Garmachungsart
LM	Lebensmittel
Msp.	Messerspitze
P.	Päckchen
Pr.	Prise
St.	Stück
Sch.	Scheibe

Vorwort

Stationenarbeit – eine Organisationsform des offenen Unterrichts



Aufbau der einzelnen Stationen

In diesem Buch finden Sie Stationen zum Grundwissen der 9./10. Jahrgangsstufe im Fach Soziales/Hauswirtschaft. Jeder Stationenlauf enthält einen Vorschlag für einen Leittext zur projektorientierten Prüfung. Integriert wurde auch ein kompletter Stationenlauf zur Erstellung der Projektmappe am Computer, in der die Schüler selbstständig ihr Wissen und Können aus der 8. Jahrgangsstufe auffrischen können.
Die verschiedenen Themen der Stationenläufe basieren auf dem Lehrplan der Mittelschule, können aber auch ohne Weiteres in der Förderschule eingesetzt werden.

Jeder Stationenlauf beginnt mit einer **Übersichtsseite** für die Lehrkraft. Hier sind wichtige Aspekte wie Medien, Organisationshinweise sowie mögliche **Kompetenzen** aufgeführt. Weiter folgen dann zu den Themen **mehrere Stationen** (teilweise aufeinander aufbauend oder auch unabhängig voneinander), welche die Lehrkraft in der Anzahl und in der Funktion (Wahl- oder Pflichtstationen) festlegen kann. Jedes Thema beinhaltet neben den Stationen ein **Arbeits**- und oft ein **Rezeptblatt**, welches auch durch ein anderes Rezept ausgetauscht werden kann.

Besonderheiten

Jeder Stationenlauf ist so konzipiert, dass fast alle Stationen unabhängig voneinander durchgeführt werden können, d. h. jede Lehrkraft hat die Möglichkeit, die Stationen auch als Gruppenarbeit (arbeitsgleich- oder arbeitsteilig) in ihrem Unterricht durchzuführen.

Viele Stationen sind so konzipiert, dass sich der Schüler[1] durch entsprechende Kontrollkärtchen (grau hinterlegte Bausteine) selbst kontrollieren kann, sodass beim Schüler Selbstverantwortung, Motivation und Verantwortungsbewusstsein geschult werden.

Tipps zur Herstellung der Medien

Es empfiehlt sich, zur besseren Haltbarkeit der Medien, die öfter verwendet werden, diese zu laminieren.
Bei Stationen, die mehrere Teile (z. B. Texte, Zuordnungskärtchen usw.) enthalten, ist es besonders förderlich, diese Teile in einem extra Umschlag oder einer Box aufzubewahren. So gehen keine Teile verloren.

Um den Aufforderungscharakter für die Schüler zu erhöhen, ist es sinnvoll, die Stationen auf farbiges Papier (evtl. Tonpapier) zu kopieren. Bei manchen Medien gibt es hierfür Farbempfehlungen.

Bei der Erstellung der Medien gilt im gesamten Buch:

– – – – = Schneidelinie

= Faltlinienrichtung

1 Aufgrund der besseren Lesbarkeit ist in diesem Buch mit Schüler auch immer Schülerin gemeint, ebenso verhält es sich mit Lehrer und Lehrerin etc.

Laufzettel

Thema: _____

Name: _____

Pflichtstationen

Station ☐

_____

☐ erledigt ☐ kontrolliert

Station ☐

_____

☐ erledigt ☐ kontrolliert

Station ☐

_____

☐ erledigt ☐ kontrolliert

Station ☐

_____

☐ erledigt ☐ kontrolliert

Station ☐

_____

☐ erledigt ☐ kontrolliert

Station ☐

_____

☐ erledigt ☐ kontrolliert

Wahlstationen

Station ☐

_____

☐ erledigt ☐ kontrolliert

Station ☐

_____

☐ erledigt ☐ kontrolliert

Stationenschilder
Schilder zur besseren Orientierung auf buntes Tonpapier kopieren.
Stationenschilder in der Mitte falten. Nummerierung ergänzen.

Station	**Station**

Station	**Wahlstation**

Projektprüfung – Projektmappe

Übersicht über die Stationen:

- **Station „Leittext – Welche Bestandteile gibt es?“**
  Medien: laminierter Leittext , laminierte Legepfeile
- **Station „Leittext – Einzel- und Gruppenarbeit“**
  Medien: Arbeitsblatt „Leittext“, gelber und grüner Marker
- **Station „Das Szenario im Leittext – Schlüsselwörter erkennen“**
  Medien: Arbeitsblatt „Leittext“, Stift, Lineal, oranger Marker
- **Station „Die Projektmappe“**
  Medien: Text, Kontrollkarte, Arbeitsblatt
- **Station „Das Deckblatt“**
  Medien: Aufgabenkarte (vorne/hinten)
- **Station „Das Inhaltsverzeichnis“**
  Medien: Aufgabenkarte (vorne/hinten)
- **Station „Der Organisationsplan“**
  Medien: Aufgabenkarte (vorne/hinten)
- **Station „Die Arbeitsverteilung in der Gruppe“**
  Medien: Aufgabenkarte (vorne/hinten)
- **Station „Die Rezepte der Gerichte“**
  Medien: Aufgabenkarte (vorne/hinten)
- **Station „Der Einkaufszettel“**
  Medien: Aufgabenkarte (vorne/hinten)
- **Station „Die Menükarte“**
  Medien: Aufgabenkarte (vorne/hinten)
- **Station „Inhalte zur Präsentation“**
  Aufgabenkarte (vorne/hinten)
- **Station „Reflexion des Projekts“**
  Aufgabenkarte (vorne/hinten)

Kompetenzen:

- Den Aufbau eines Leittextes kennen und bei der Projektarbeit damit arbeiten.
- Die einzelnen Inhalte der Projektmappe kennen und bei der Projektarbeit selbstständig erarbeiten.

Information zu den Stationen

Viele Stationen sind so konzipiert, dass der Schüler selbstständig am PC die Stationen erledigen und kontrollieren kann.
Die Stationenkarten (Seite 15 bis 23) kopieren und in der Mitte falten, sodass es eine Vorder- und Rückseite ergibt. So kann der Schüler mit der Anleitung auf der Vorderseite seine Aufgabe erfüllen und hat auf der Rückseite nochmals ein Beispiel für seine Arbeit.

Station

Leittext

Welche Bestandteile gibt es?

Aufgaben:

1. **Lies** den Leittext genau durch.
2. **Ordne** die Pfeile dem entsprechenden Teil des Leittextes zu.
3. **Ergänze** im Arbeitsblatt „Leittext – Leitfaden für die Projektprüfung“ die Erläuterungen.

Pfeile zum Zuordnen:
Hinweis: kopieren, evtl. laminieren

Szenario
→ gibt das Thema an
→ enthält Schlüsselwörter

Projekt-mappe
→ listet Inhalt auf
→ gibt Reihenfolge vor

Aufgaben
→ genaue Angaben, was zu tun ist
→ zeigen den Ablauf an
→ Aufgaben aus Soziales und AWT/WAG/Arbeitslehre

Troll/Engelhardt: Hauswirtschaft an Stationen – Klasse 9/10
© Auer Verlag – AAP Lehrerfachverlage GmbH, Donauwörth

SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Hauswirtschaft an Stationen

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de