



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Komplexe Aufgaben Hauswirtschaft und Soziales 9

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de




Inhaltsverzeichnis

| | |
|----------------------|---|
| Vorwort | 5 |
|----------------------|---|

Themen und Projekte

| | |
|---|---|
|  1. Esskultur | 7 |
|---|---|


| | |
|---|----|
|  2. Tischkultur | 18 |
|---|----|


| | |
|--|----|
| 3. Projekte zur Vorbereitung auf die Projektprüfung | 27 |
|--|----|

| | |
|---|----|
|  3.1 Nachhaltige Ernährung | 27 |
|---|----|

| | |
|--|----|
|  3.2 Regionales Angebot aus der Heimat ... | 36 |
|--|----|

| | |
|--|----|
| Leittext: Schnupperkochen mit den Sechstklässlern | 48 |
|--|----|

| | |
|---|----|
|  3.3 Planung einzelner Handlungsschritte .. | 49 |
|---|----|

| | |
|--|----|
|  3.4 Vegan – Ernährungsweise und Lebenseinstellung | 58 |
|--|----|



















| | |
|---|----|
| Leittext: Vegane Ernährung auf dem Vormarsch | 64 |
|---|----|

| | |
|--|----|
|  3.5 Körperkult & Schönheitswahn | 65 |
|--|----|

| | |
|---|----|
| Leittext: Körperkult & Schönheitswahn! ... | 68 |
|---|----|

| | |
|-------------------------------------|----|
| Anhang: Methodenkarten | 70 |
|-------------------------------------|----|

Methodenkarten

| | | | |
|--|----|--|----|
|  Anleitung schreiben | 70 |  Kartenabfrage | 77 |
|  Arbeitsverteilungsplan | 70 |  KO-OP-Feedback | 78 |
|  Begriffe klären | 71 |  Küchen ABC | 78 |
|  Beratungsschalter | 71 |  Küchenjournal | 79 |
|  Brainstorming | 72 |  Kurzreferat | 79 |
|  Cluster | 72 |  Layout anlegen | 80 |
|  Deckblatt gestalten | 73 |  Leittextmethode | 80 |
|  Einkaufsliste erstellen | 73 |  Medaillon | 81 |
|  Fragenbaum | 74 |  Menüfolge planen | 81 |
|  Gliederung | 74 |  Menükarte erstellen | 82 |
|  Handout | 75 |  Mindmap | 82 |
|  Informationsblatt erstellen | 75 |  Organisationsplan | 83 |
|  Inhaltsverzeichnis erstellen | 76 |  Tagesbericht | 83 |
|  Internetrecherche | 76 |  Texte zusammenfassen | 84 |
|  Interview | 77 |  Wörterblume | 84 |

Der dritte Band der Reihe „Komplexe Aufgaben Hauswirtschaft/Soziales“ behandelt wichtige Teilgebiete der Projektprüfung. Bei allen Themen werden Methoden zur Informationsbeschaffung und -aufbereitung vorgestellt und teils mit entsprechenden Methodenblättern ergänzt. Einfache Feedback-Methoden ergänzen die Sammlung.

Die **Methodenkarten** finden Sie wie bisher im Anhang. Es ist hilfreich, diese auf DIN A4 zu vergrößern, zu laminieren und zur Einführung jeweils als Folie vorzubereiten. Als **Methodenkartei** sind diese den Schülern¹ dann stets zugänglich. Da die Schüler bei den Übungsprojekten ihre gewünschten Informationen (Teilgebiete) zum jeweiligen Thema selbst auswählen und in Eigenregie – je nach Interessenlage – recherchieren, sind die Themen im Buch nicht explizit ausgearbeitet. Damit die Schüler genügend Problem- und Handlungskompetenzen erwerben, steht das selbstständige Vorgehen im Vordergrund. Neue Methoden werden beispielhaft vorgestellt und erarbeitet. Der **Beratungsschalter (s. Methodensteckbrief, Seite 71)** wird zum wichtigen Bestandteil der Selbstorganisation der Schüler. Zum Recherchieren eignen sich neben dem Internet das **Küchen ABC (s. Methodensteckbrief, Seite 78)**, die Tischkulturmappe, Fachbücher zu Tischgestaltung und Serviettenfaltungen sowie diverse Rezeptbücher.

Die **Tischkulturmappe** kann von jedem Lehrer selbst angelegt werden. Folgende Gliederung bietet sich an:

- Tisch decken (Der gedeckte Tisch, Grundgedecke)
- Das Besteck (Bestecksprache, Servier- und Vorlegebesteck)
- Die Serviette (Serviettenformen, Servietten falten und viele Beispiele mit Anleitung)
- Servietten- und Tischschmuck (Serviettenringe, Tischkarten, Menükarten)
- Tischsitten
- Service bei Tisch
- Tischkultur im Wandel (früher – heute)

Beim gezielten Einholen von Informationen per Internet sollten entsprechende Suchbegriffe (vorher besuchte Internetseiten) den Schülern an die Hand gegeben werden.

Beim leittextorientierten Arbeiten (Kleinprojekt) stehen den Schülern einer ausgewählten Gruppe jeweils vier Wochen zur Verfügung, um ihre Aufgabe zu planen, auszuführen und zu präsentieren. Während dieser Zeit planen jeweils zwei andere Schüler die Menüfolge für die nächste Stunde und die restlichen Schüler bereiten die Gerichte zu. So erhält jeder Schüler genügend Gelegenheit zur Praxis sowie zum Trainieren der Handlungskompetenzen.

Vor jeder Teilung der Gruppe erfolgen ein oder zwei Vorbereitungsstunden zur Einführung neuer Methoden bzw. Hinführung zum neuen Thema.

Beim Beispiel „Körperkult & Schönheitswahn“ im letzten Kapitel finden Sie zur leichteren Planung einen **Projektplan (S. 69)**, in den die Gerichte, die in Gruppenarbeit zu Beginn des Projektes ausgewählt werden, eingetragen werden können. Der Projektplan ermöglicht eine Kontrolle hinsichtlich der Gerichte sowie der Verteilung der Zubereitungsaufgaben.

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

Zur Vorbereitung sollte stets genügend Arbeits- und Informationsmaterial zur Verfügung stehen. Zum Nacharbeiten der schriftlichen Aufgaben (Hausaufgabe) wäre ein USB-Stick für jeden Schüler vorteilhaft.

Empfehlungen

- Küchenjournal aus mobilen Stellwänden oder Pinntafeln zusammenstellen
- Beratungsschalter als festen Platz integrieren, evtl. mit kleinem Glöckchen versehen, damit Schüler auf sich aufmerksam machen können
- Plakate und Broschüren zu den jeweiligen Themen vorab bestellen:
www.stmelf.bayern.de
www.vanillakitchen.de
www.provegan.info.de
www.eat.smarter.de
www.aid.de
www.bzga.de

Lernziele

- Umfangreiche Vorhaben weitgehend selbstständig planen und ausführen
- Speisen und Speisenfolgen unter Beachtung gesundheitsbewusster Aspekte im Hinblick auf Lebens- und Ernährungssituationen auswählen
- Menüfolgen unter Berücksichtigung von Menüregeln planen und zusammenstellen
- Arbeitsvorhaben mithilfe von Arbeitsverteilungs- sowie Organisationsplänen vorbereiten und in Teamarbeit ausführen
- Saisonale und regionale Gesichtspunkten bei der Lebensmittelauswahl berücksichtigen
- Zubereitungstechniken und Garverfahren sinnvoll auswählen und sachgerecht durchführen
- Regionale Produkte im Hinblick auf Nachhaltigkeit überprüfen
- Anspruchsvolle Formen des Garnierens und Anrichtens anwenden
- Unterschiedliche Möglichkeiten und Grundregeln zum Servieren von Speisen und Getränken dem Anlass entsprechend anwenden
- Pflege der Ess- und Tischkultur
- Auseinandersetzung mit kritischen und aktuellen Themenstellungen wie artgerechte Tierhaltung und Aquakultur
- Herkunft und Beschaffenheit der Lebensmittel kritisch überprüfen
- Selbstständige und verantwortungsvolle Nutzung des Internets zur aktuellen Informationsentnahme
- Anwendung von Textverarbeitungsprogrammen (Tabellen, Diagramme), u. a. zur Erstellung eines Layouts
- Methodenkompetenz erweitern, neue Methoden kennenlernen und anwenden
- Fachbegriffe methodisch analysieren und erklären können

Ich wünsche Ihnen und Ihren Schülern viel Spaß und Erfolg!

Angelika Tavernier

1. Esskultur



LEHRERINFORMATION

Definitionen

- ▶ Eine Speise besteht aus einzelnen, zubereiteten Nahrungsmitteln, z. B. gekochten Kartoffeln.
- ▶ Ein Gericht ist die Zusammenstellung von Speisen, z. B. Kartoffeln mit Frikadellen und Karottengemüse.
- ▶ Ein Menü ist die Zusammenstellung von Speisen und/oder Gerichten in einer bestimmten Reihenfolge.
- ▶ Das Layout ist v. a. bei schriftlichen Präsentationen ein wichtiges Kriterium zur Beurteilung und steht sinngemäß für „Gestaltung“. Das Grundelement für ein Layout ist zunächst das Format. Layout und Format dienen als „Behälter“ für den eingebrachten Text.

Arbeitsmaterialien

abhängig von gewählter Kochaufgabe, Wortkarten, Plakatstifte, verschiedenfarbiges Tonpapier und Tonkarton, Motivscheren und -stanzer, Kleber, Scheren, Satinbänder, Zierkordeln, Papierstreifen, Esstäbchen, Besteckteile aus Holz/ Porzellan / Aluminium / Edelstahl

Lernmedien

- Bildimpulskarten (S. 10)
- Informationskarten (S. 11 ff.)
- Zusatzaufgaben (S. 14)
- Methodenblatt „Menükarte erstellen“ (S. 15)
- Arbeitsblatt „Menüs planen und aufstellen“ (S. 16)

Lernmethoden

Beratungsschalter



Küchenjournal



Layout anlegen



Menükarte erstellen



Menüfolge planen





LEHRERINFORMATION

1. Vorbereitung

- ▶ Methodenkarten „Beratungsschalter“ (S. 71), „Küchenjournal“ (S. 79), „Layout anlegen“ (S. 80), „Menüfolge planen“ (S. 81) und „Menükarte erstellen“ (S. 82) auf Folie kopieren
- ▶ Methodenblatt „Menükarte erstellen“ (S. 15) in Klassenstärke kopieren
- ▶ Arbeitsblatt „Menüs planen und aufstellen“ (S. 16) in Klassenstärke kopieren
- ▶ Bildimpulskarten (S. 10) vergrößert kopieren und jeweils auf ein DIN-A4-Papier kleben
- ▶ Informationskarten (S. 11 ff.) kopieren, ausschneiden und evtl. auf ein DIN-A4-Papier aufkleben
- ▶ Zusatzaufgaben (S. 14) in geringer Anzahl kopieren und ausschneiden
- ▶ Wortkarten bereitlegen
- ▶ Beratungsschalter einrichten

2. Unterrichtseinstieg

- ▶ Die Bildimpulskarten hängen unsortiert an der Tafel.
- ▶ Die Begriffe „Vorspeise“, „Hauptspeise“ und „Nachspeise“ werden geklärt.
- ▶ Die Schüler dürfen anschließend mit den vorhandenen Bildimpulskarten zwei Menüs zusammenstellen und die Abbildungen in der Tabelle nach Vor-, Haupt- bzw. Nachspeise sortiert in die dafür vorgesehene Spalte hängen.

Tafelbild 1

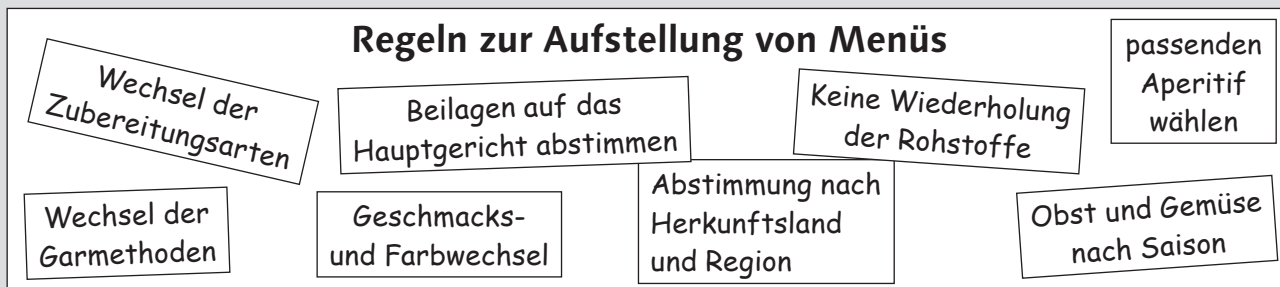
| Bildimpulskarten | Menüs planen und aufstellen | | |
|------------------|-----------------------------|-------------|------------|
| | VORSPEISE | HAUPTSPEISE | NACHSPEISE |
| | | | |

3. Weiterer Verlauf



- ▶ Die Schüler erhalten die Informationskarten und leiten anhand dieser und der an der Tafel geordneten Bildimpulskarten Regeln für die Menüerstellung ab.
- ▶ Die Regeln werden in Kurzform auf den Wortkarten festgehalten und am Küchenjournal aufgehängt.

Küchenjournal





SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Komplexe Aufgaben Hauswirtschaft und Soziales 9

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

