

SCHOOL-SCOUT.DE



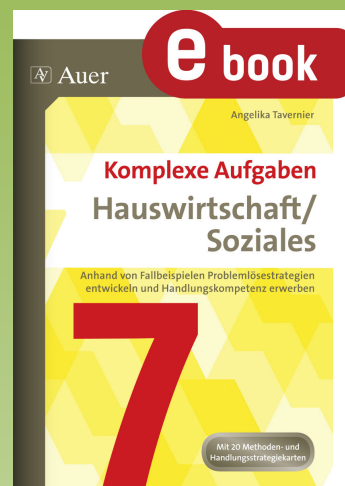
Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Komplexe Aufgaben Hauswirtschaft und Soziales 7

Das komplette Material finden Sie hier:


School-Scout.de



Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5
---------------	---

Themen und Projekte

 1. Die Schulküche kennenlernen	7
--	---

     2. Hygiene	14
--	----

3. Ordnungssysteme und Arbeitsabläufe

  3.1 Arbeitsablauf beim Spülen	16
---	----

   3.2 Arbeitsabläufe bei der Lebensmittelverarbeitung	23
---	----



   3.3 Abfall vermeiden, trennen und entsorgen	28
---	----

  4. Schneidetechniken	35
--	----



  5. Lebensmitteleinkauf	41
--	----

     6. Teamarbeit und Gruppenregeln	48
---	----

   7. Tischkultur	56
--	----

  8. Präsentieren und Servieren	61
---	----

9. Geräte im Einsatz

       9.1 Der Elektroherd	67
--	----

     9.2 Das Handrührgerät	72
---	----

Anhang: Methodenkarten	79
------------------------------	----

Anhang: Methodenkarten

	Anleitung lesen	79
	Arbeitszeit planen	79
	Aufgabenpuzzle	80
	Auslese	80
	Begriffe klären	81
	Bildergalerie	81
	Blitzlicht	82
	Brainstorming	82
	Ergebnisprotokoll	83
	Expertenpuzzle	83
	Flussdiagramm	84
	Kartenabfrage	84
	Küchenjournal	85
	Markieren	85
	Mindmap	86
	Nachschlagen	86
	Plakat gestalten	87
	Tabellen lesen	88
	Tischset	88

Im Fach Hauswirtschaft/Soziales sollen die Schüler¹ der Hauptschule laut Lehrplan Einblick in die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden gewinnen, indem sie gemeinsam einfache Vorhaben planen und gestalten und sich dabei der eigenen Verantwortung bewusst werden. Konkrete Projekte sollen berufsähnliche Realität in den schulischen Unterricht bringen und auf die Arbeitswelt vorbereiten.

Um die geforderte **Methodenkompetenz** zu erlangen, müssen entsprechende Strategien regelmäßig geschult und angewendet werden. Dazu gehören unterschiedlichste Lern- und Arbeitstechniken, Gesprächs- und Kooperationstechniken, das Dokumentieren von Arbeitsprozessen sowie das Präsentieren von Arbeitsergebnissen. Zur Ausführung komplexer Methoden (Makromethoden) wie zielgerichtete Gruppen- und Projektarbeit, die Vorbereitung eines Referates oder einer Projektmappe sowie das Arbeiten mit einem Leittext, sind zahlreiche Mikromethoden als basales Grundwissen erforderlich. Dazu gehören beim Recherchieren von Informationen v. a. das Markieren, Nachschlagen, Begriffe klären, Notizen festhalten, Protokollieren, Lesen, Abheften und der richtige Umgang mit Lernkarteien. Für die Schüler im Fach Hauswirtschaft/Soziales ist es unumgänglich, die zur Prüfung notwendigen Methoden bereits ab der 7. Klasse zu üben und selbstständig anzuwenden. Das methodische Vorgehen steht in diesem Buch im Vordergrund und bedarf ein paar notwendiger Hinweise bzw. Vorschläge:

Grundsätzlich ist es vorteilhaft, eine Methodenkartei, die stets erweitert werden kann, anzulegen. Ein Stehsammler ist hierfür sehr gut geeignet. Die Kartei sollte aus Methodenkarten und Methodenblättern bestehen:

- Die im Anhang befindlichen **Methodenkarten** können auf A4 hochkopiert, ausgeschnitten, auf farbiges Papier geklebt und laminiert werden. Damit sind sie ansprechender gestaltet, leichter aufzufinden und gehen nicht so schnell verloren. Jede Methodenkarte sollte mindestens 4 Mal vorhanden sein.
- Die **Methodenblätter** innerhalb der Kapitel sollten als Kopie (A4) immer in ausreichender Zahl vorhanden sein. Es ist vorteilhaft, diese in einer Klarsichthülle im Anschluss an die Methodenkarte aufzubewahren.

Achtung: Jede neue Methode erfordert zunächst eine Einführung im Klassenverband.

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

Sich beraten lassen ist eine Methode, die die Schüler automatisch am in der Projektprüfung angebotenen **Beratungsschalter** erfahren. Entscheidend ist dabei die Vorbereitung der Schüler auf das Schaltergespräch:

1. Unklarheiten kurz notieren, schließlich klare Fragestellungen formulieren
2. Fragen mit genügend Zeilenabstand aufschreiben
3. Ergebnisse der Beratung zu jeder Frage festhalten

Die Methode **Küchenjournal** ist wie eine Wandzeitung zu verstehen und dient der Präsentation von Arbeitsergebnissen, Abbildungen und Plakaten. Stell- oder Pinnwände erfüllen denselben Zweck. Ist nichts davon vorhanden, kann mit Tapetenrollen oder anderen großflächigen Papierbögen ein Küchenjournal erstellt werden. Ergebnisse aus Einzel- oder Gruppenarbeit können am Küchenjournal über einen längeren Zeitraum hängen bleiben, sollten aber regelmäßig aktualisiert werden, damit das Interesse der Schüler geweckt bleibt.

Die in den einzelnen Unterrichtseinheiten angeführten **Fallbeispiele** bzw. Szenarien sollten grundsätzlich auch auf Folie übertragen werden. Da sie meist als Unterrichtseinstieg dienen, wirken sie in erster Linie impulsgebend und sollen die Schüler zum Nachdenken und zur Problemlösung anregen. Bereits beim Lesen des Fallbeispiels kann die Methode Markieren von einem Schüler auf Folie angewendet werden. Unklare Begriffe können bei dieser Gelegenheit geklärt werden. Ein Fremdwortduden und entsprechende Fachbücher sollten deshalb vorrätig sein.

Das **Küchen-ABC** ist eine Kartei zu unterschiedlichen Themenbereichen der Lebensmittelverarbeitung wie z. B. Garverfahren, Teigarten, Verarbeitungstechniken bei Obst bzw. Gemüse und Definitionen zu Fachbegriffen. Das **Küchen-ABC** sollte vom Lehrer vorbereitet werden. Alternativ kann man auch gute Schüler damit beauftragen, die Kartei zu bestimmten Themen zu ergänzen (z. B. Definitionskarten zu Fachbegriffen wie Blanchieren). Die Karten befinden sich jeweils in einem eigenen Fach und sind alphabetisch geordnet.

Die im Buch (S. 57) angegebene **Tischkulturmappe** kann von jedem Lehrer selbst angelegt werden. Sie gliedert sich in:

- 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)

Die Kochaufgaben sind als Anregung gedacht und können beliebig ausgetauscht werden.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Schülern viel Spaß und Erfolg!

Angelika Tavernier

1. Die Schulküche kennenlernen



LEHRERINFORMATION

Lernziele

- ▶ die verschiedenen Arbeitsbereiche voneinander unterscheiden
- ▶ die Arbeitsbereiche entsprechend der Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln sinnvoll auswählen
- ▶ Koch- und Tafelgeschirr in die entsprechenden Schubfächer bzw. Ober- und Unterschränke einsortieren
- ▶ Arbeitsgeräte und -mittel selbstständig finden
- ▶ Lebensmittelvorräte selbstständig finden und wieder an den richtigen Platz zurückstellen
- ▶ Reinigungsmittel und Küchentücher sachgerecht bereitstellen sowie aufräumen bzw. aufhängen

Fachbegriffe

- Kochgeschirr
- Tafelgeschirr
- Geschirrtuch, Handtuch, Spültuch
- Eisportionierer
- Longdrinkglas

Arbeitsmaterialien

Kochgeschirr, Tafelgeschirr, Lebensmittel, Geschirrtuch, Handtuch, Spültuch, Eisportionierer, Longdrinkglas

Lernmedien

- Arbeitsblatt mit Fallbeispiel und Leittext (S. 9)
- Arbeitsblatt „Küchenzeile“ (S. 10)
- Kochaufgabe mit Rezepttabelle „Blonder Engel“ (S. 11)

Lernmethoden

Brainstorming Plan von einer Küche zeichnen, eine Küchenzeile skizzieren, Schränke inspizieren, den Schrankinhalt notieren ...





LEHRERINFORMATION

1. Vorbereitung

- ▶ Das Arbeitsblatt mit Fallbeispiel und Leittext (S. 10) in Gruppenstärke und auf Folie kopieren
- ▶ Die Kochaufgabe mit Rezepttabelle „Blonder Engel“ (S. 11) in Gruppenstärke kopieren
- ▶ Das Arbeitsblatt „Küchenzeile“ (S. 12) auf Folie und in Schüleranzahl kopieren
- ▶ Das Rezeptblatt „Blonder Engel“ (S. 11) in Schüleranzahl kopieren



Damit die Schüler die Arbeitsmittel und Küchengeräte benennen können, ist es sinnvoll, an und in den Küchenschränken und Schubfächern Aufkleber mit einer Auflistung der jeweils vorhandenen Geräte anzubringen.

Das Arbeitsblatt „Küchenzeile“ für die Schüler auf A3 vergrößern.



2. Unterrichtseinstieg

Die Schüler betrachten die Schulküche und werden auf die Aufkleber hingewiesen. Einige Begriffe werden laut vorgelesen und ggf. deren Bedeutung abgefragt.

3. Weiterer Verlauf

Die Schüler bilden Kleingruppen und erhalten pro Gruppe einen Ausdruck des Arbeitsblattes mit Fallbeispiel und Leittext. Das Arbeitsblatt „Küchenzeile“ wird an jeden Schüler verteilt. In der Kleingruppe erarbeiten die Schüler die Begriffe und übertragen sie auf das Schema der Schulküche. Das Schema muss/kann ggf. abgeändert werden, je nach Aufbau der Schulküche.

4. Ergebnissicherung / -präsentation / Lösung

Der Lehrer nimmt eine eigene Eintragung der entsprechenden Geräte auf der Folie vor. Diese wird abschließend im Plenum präsentiert. Die Schüler gleichen ihre Ergebnisse damit ab.

Hausaufgabe

- ▶ Suche Informationen zu Hygieneregeln im Internet, in einem Fachbuch oder frage einen Experten.
- ▶ Wähle drei Hygieneregeln für das Arbeiten in der Küche aus. Notiere jeweils eine Regel auf einer Karteikarte.

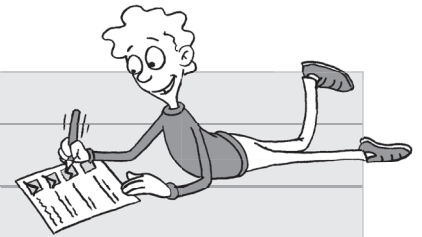




FALLBEISPIEL

In den Ferien hat Fabienne ihre Freundin Lisa besucht, die jetzt in München wohnt. Weil Fabienne noch nie zuvor in München war und sich dort nicht auskennt, hatte sie sich vorher einen Stadtplan besorgt und im Internet eine Wegbeschreibung zu Lisas Wohnung heruntergeladen. Das war eine gute Idee, denn so konnte sich Fabienne problemlos in der ihr fremden Stadt zurechtfinden!

Heute bist du zum ersten Mal in der Schulküche. Sie ist dir genauso fremd wie Fabienne die Stadt München. Um dich möglichst schnell mit der Küche vertraut zu machen, musst du dir einen Plan davon besorgen. Aber wie?



So kannst du vorgehen:

1. Sieh dir die Abbildungen auf dem Arbeitsblatt genau an.
2. Finde die entsprechenden Schubfächer und Ober- bzw. Unterschränke in deiner Schulküche.
3. Lies dir die dort angebrachten Aufkleber gut durch.
4. Notiere die Arbeitsgeräte, die du in den einzelnen Schubfächern vorfindest.
5. Notiere dann die Arbeitsgeräte, die in den Ober- und Unterschränken sind.

Überlege:

Sind deine Aufzeichnungen vollständig?

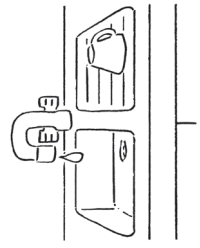
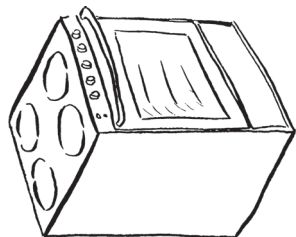




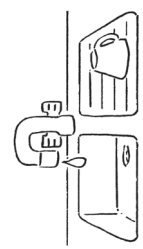
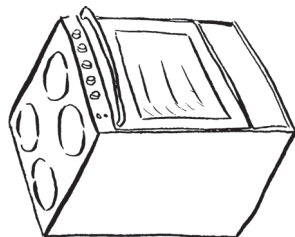
ARBEITSBLATT

Küchenzeile

Die Schubfächer meiner Küche

1		2	3	
---	---	---	---	---

Die Unterschränke meiner Küche

A		Arbeitsfläche		C
---	---	---------------	---	---

SCHOOL-SCOUT.DE



Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Komplexe Aufgaben Hauswirtschaft und Soziales 7

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

