



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Kochen & Backen kompetenzorientiert unterrichten

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



Vorwort	4
Stufe 1	
Wir werden Kochprofis!	5
Wir werden ein erfolgreiches Kochteam!	6
Hygiene: Oberstes Gebot für die Küche und für deine Gesundheit!	7
Ämterkarten	8
Beispiele für die Arbeitsplatzvorbereitung	10
Beispiele für Arbeitsplanungen	11
Reflexionsbogen	13
Stufe 2	
Beispiele für Stundenplanungen	14
Arbeits-Check: Aufgaben zur Fachkompetenz	16
Sozial-Check: Schülerreflexion zur Förderung der Sozial- und Selbstkompetenz ..	18
Reflexion der Gruppenarbeit	19
Kompetenzraster (für Stufe 1 / für Stufe 2 und Stufe 3)	20
Kompetenzverteilung nach Gruppengröße	21
Vorlage für die Gruppenarbeitsplanung	22
Methodenkarten	
Methodenkarte: Arbeitsplanung für die Kochgruppe	23
Methodenkarte: Einkaufsliste schreiben	24
Methodenkarte: Handout und Plakat	25
Methodenkarte: den Tisch decken	27
Methodenkarte: Speisen präsentieren	28
Methodenkarte: Menükarte erstellen	29
Methodenkarte: Rezept am Computer schreiben	30
Methodenkarte: Rezeptgestaltung am Computer	31
Methodenkarte: Organisationsplan	32
Organisationsplan: Zeitvorgabe 150 Minuten (Beispiel)	33
Stufe 3	
Vorlage für den Leittext	34
Beispiele für verschiedene Szenarios	35
Beispiel für Projektprüfung 1: Essen wie im Urlaub	38
Beispiel für Projektprüfung 2: Die Vielfalt der Teige	39
Bewertungsbogen (Beispiel)	40

„Die Erinnerung“ – das schrieb kürzlich ein Schüler auf die Frage, was ihm am Unterricht in der Schulküche am besten gefallen habe. Auf meine Nachfrage hin erklärte er mir, der Unterricht habe ihm viel Spaß gemacht und er werde sich später sicher gerne daran zurückerinnern.

Natürlich wollen wir Lehrkräfte Leistungsnachweise haben, damit wir zeigen können, welche Kompetenzen die Schüler in unserem Unterricht erworben haben. Ist da eine Aussage wie „die Erinnerung“ nicht zu dürftig? Viele Lehrer wissen aus eigener Erfahrung, dass der Mensch dort am meisten lernt, wo er an bereits bekannten Inhalten anknüpfen kann. Wenn dann noch die Freude und sogar die Leidenschaft hinzukommen, findet effektives Lernen statt. Positive Gefühle wirken sich wie ein Dünger auf den Lernprozess aus. Aus diesem Grund war ich mit der Aussage „die Erinnerung“ zufrieden und vermute, dass mein Schüler eine gute emotionale Haltung zum Kochen und Backen aus dem Unterricht mitgenommen hat. Der Zugang zum Kochen, die Freude am praktischen Tun wurde geschaffen, ein wertvolles Gut.

Seit nunmehr 30 Jahren erlebe ich immer wieder, mit welcher Begeisterung die Schüler kochen und backen, aber auch, wie es um ihre Fähigkeiten hinsichtlich Ordnung, Struktur, planerisches Arbeiten und einfache Arbeitstechniken steht. Hier gilt es, die Freude am praktischen Tun zu erhalten und zu fördern, aber auch grundlegende Alltagskompetenzen einzufordern. Dies ist manchmal ein schwieriger Balanceakt.

Wie kann ich den Unterricht kompetenzorientiert gestalten?

Zuerst einmal muss ich mir als Lehrkraft im Klaren darüber sein, welche Kompetenzen meine Schüler erwerben sollen. Je nach Rahmenbedingungen kann das sehr unterschiedlich sein. Das Spektrum reicht vom Kochen einfacher Gerichte bis hin zum Zubereiten umfangreicher Menüs, wobei ernährungsphysiologisches Hintergrundwissen und das Wissen über die Zusammenhänge von Wirtschaften im Haushalt und in der Welt berücksichtigt werden sollen.

Die Materialien in diesem Band sind in drei Stufen eingeteilt:

- **Stufe 1:** Die Schüler lernen die Schulküche und die notwendige Struktur im praktischen Unterricht kennen.
- **Stufe 2:** Die Schüler kennen die Schulküche und sind mit dem praktischen Ablauf vertraut. Nun erstellen sie die Arbeitsplanung für die Gruppe selbst. Zusätzlich wählen sie die Gerichte passend zu einem vorgegebenen Rahmenthema (abgestimmt auf den theoretischen Inhalt der Stunde) aus und planen selbstständig die nötigen Arbeitsschritte.
- **Stufe 3:** Die Schüler beherrschen arbeitstechnische Grundlagen und können gut im Team arbeiten. Unterrichtet wird nach der Leittextmethode. Wenn mit Leittexten gearbeitet wird, ist es sinnvoll, die Gruppen zu teilen: Eine Hälfte kocht und die andere Hälfte plant und recherchiert für die nächste Stunde. Gesehen wird dann gemeinsam.

Beispiele für Projektprüfungen runden die Materialien ab.

Schaffen von nötigen Rahmenbedingungen:

Es ist Aufgabe der Lehrkraft, den Rahmen zu schaffen und diesen so zu gestalten, dass die Schüler einen gut strukturierten Ablauf kennenlernen, der auch Raum lässt für eigene Entscheidungen. Zu Beginn (auf Stufe 1) haben die Schüler die Möglichkeit, in Absprache mit der Gruppe selber einzuteilen, wer was macht. Auf der 2. Stufe wählen sie z. B. unter einem vorgegebenen Rahmenthema selbst die Beilage aus. Auf der 3. Stufe entscheiden sie sich passend zu einem Szenario für ein gesamtes Menü, organisieren den Einkauf, erstellen eine Arbeitsplanung für die praktische Durchführung und präsentieren ihre Arbeit.

Als Lehrkraft bewegt man sich von der Rolle des Lehrers hin zur Rolle des Lerncoachs und Lernbegleiters. Von großem Vorteil ist es, den Schülern erprobte Rezepte an die Hand zu geben, die eine gewisse Gelinggarantie aufweisen. Methodenkarten unterstützen das selbstständige Lernen und Arbeiten.

Das vorliegende Konzept ist das Ergebnis intensiver Arbeit mit Jugendlichen in der Schulküche. Ich hatte die Möglichkeit, einen großen Teil der Jugendlichen von der 7. bis zur 10. Klasse im praktischen Unterricht zu begleiten.

Das Konzept für den kompetenzorientierten Unterricht auf Stufe 3 entstand in enger Zusammenarbeit mit meinen Kolleginnen Petra Hupf und Brigitta Sauro. Wir haben mit diesem Konzept viele positive Erfahrungen gemacht. Ich hoffe, Ihnen wird es ebenso ergehen.

Ein Hinweis zum Schluss: Im Zusatzmaterial finden Sie sämtliche Arbeitsblätter als Blanko-Version (als WORD-Dateien), die Sie nach Belieben an Ihre eigenen Bedürfnisse anpassen können, sowie als PDF. Im Heft selbst sind die Kopiervorlagen mit Lösungen oder Lösungserwartungen bzw. mit zusätzlichen Hinweisen zum Einsatz abgedruckt, die für Sie als Lehrkraft relevant sind, nicht aber für die Schüler.

Magdalena Wöckel

Wir werden Kochprofis!

Wir informieren uns über:

die gesetzliche
Lebensmittelkennzeichnung
den nachhaltigen Einkauf



Wir informieren uns über:

die Ernährungspyramide
5 am Tag



Wir werden Kochprofis!



Wir lernen praktisch:

verschiedene Arbeitstechniken
fachgerechte Arbeitsplatzgestaltung
sinnvolle Arbeitsplanung
Umgang mit technischen Geräten
ansprechendes Tischdecken

Wir informieren uns über:

die Hygiene in der Küche



Zu Hause üben wir:

das Kochen



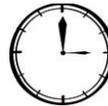
Wir üben in der Schulküche:

das Arbeiten im Team



Wir werden ein erfolgreiches Kochteam!

➔ Ich komme **pünktlich** und **vorbereitet** zum Unterricht.



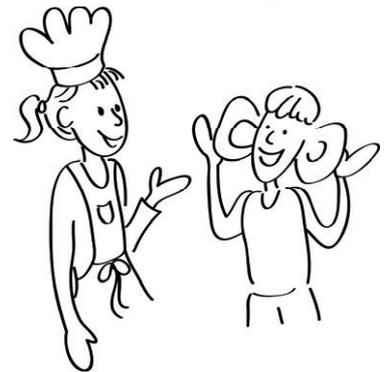
➔ Ich höre beim **Besprechen** und der **praktischen Vorarbeit** aktiv zu!



Aktives Zuhören heißt:

keine Nebentätigkeiten

keine Nebengespräche



Wir arbeiten **im Team**. Wir

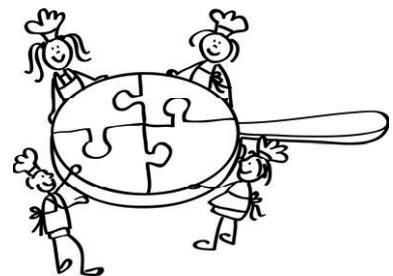
sprechen in einem respektvollen Umgangston miteinander.

treffen klare Absprachen.

halten uns an Vereinbarungen.

übernehmen Verantwortung.

teilen die Arbeiten gerecht auf.



Beachte:

Der Erfolg des Teams hängt von jedem Einzelnen ab.



Hygiene: Oberstes Gebot für die Küche und für deine Gesundheit!

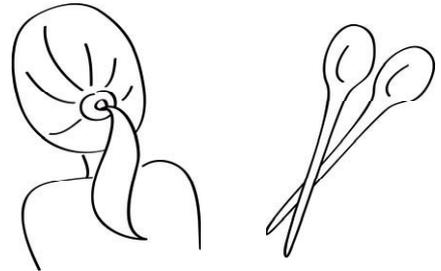
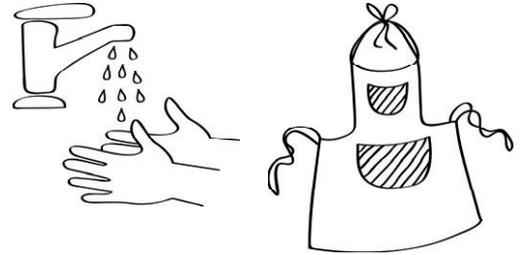
Persönliche Hygiene:

Hände waschen

Schürze anziehen

Lange Haare zusammenbinden

Mit 2 Löffeln probieren

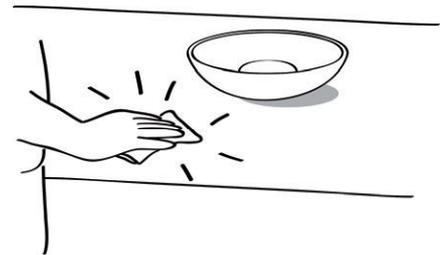
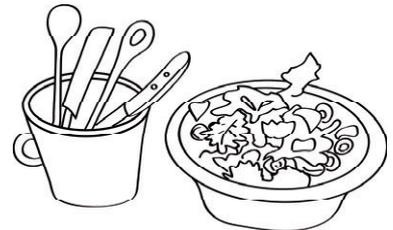


Hygiene am Arbeitsplatz:

Abfallschüssel verwenden

Ordnungstopf verwenden

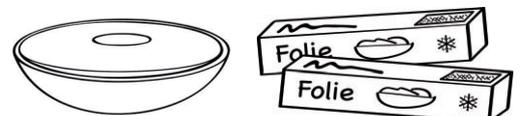
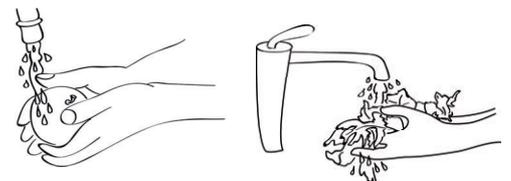
Arbeitsflächen nach jedem Arbeitsschritt abwischen



Lebensmittelhygiene:

Obst und Gemüse gründlich waschen

Geschnittene Lebensmittel abdecken





SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Kochen & Backen kompetenzorientiert unterrichten

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

