

SCHOOL-SCOUT.DE



Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Offener Unterricht im Fach Hauswirtschaft Band 2

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



i Inhaltsverzeichnis

1 Vorüberlegungen

Offener Unterricht – Forderung nicht nur vom Lehrplan	5
Freiarbeit Spiel – Bedeutung des Spiels beim Lernen	6
Vorbereitung/Einschulung der Freiarbeit	6
Praktische Tipps zum Erstellen der Freiarbeitsmaterialien	7
Probleme/Grenzen des offenen Unterrichts	7

2 Gesunde Ernährung

Hinweise für den Einsatz der Materialien	8
Ernährungspyramide mit Lebensmittelbausteinen	9
Buchstabenrätsel: Getränke	14
Ernährungspuzzles	15
Fleischpuzzle, Milchpuzzle	16
Obst- und Gemüsepuzzle, Fischpuzzle	17
Eierpuzzle, Brotpuzzle	18
Fettpuzzle, „Süßes“ Puzzle	19
Würfelsucker-Zuordnungsspiel	20
Fragekarten zum Themenbereich Ernährung	22

3 Lebensmittelkunde

Hinweise für den Einsatz der Materialien	25
Gemüse-, Obst- und Kräuterdomino	26
Gemüsedomino	27
Obstdomino	30
Kräuterdomino	31
Klappkartenspiel	33
Klappkarte: Klebelasche	34
Klappkarte: Einlegeplättchen	35
Auftragskarten	36
„Nudel-ABC“	41

4 Garverfahren

Hinweise für den Einsatz der Materialien	43
Garverfahren-Streifenpuzzle	44
Garverfahren-Lernscheibe	47
Garverfahren-Beschreibungsscheibe	47
Garverfahren-Kontrollscheibe	48
Garverfahrenscheibe	49

5

Messen und Wiegen

Hinweise für den Einsatz der Materialien	50
Memory® „Teilungen“	51
Memory® „Abmessen von Flüssigkeiten“	53
Übungskarten	55
Unospiel „Wiegen und Messen von Flüssigkeiten“	56
Spielkarten	57
Abmessen mit der Küchenwaage	60
Memory®/Karteikarten	60
Fragenschieber mit Fragestreifen	63
Fragestreifen für Fragenschieber	64

6

Kochen mit den Jahreszeiten

Hinweise für den Einsatz der Materialien	67
Saisonkalender von Obst	68
Saisonkalender von Gemüse	69
Der Obst-Gemüse-Jahreskreis	71
Rezeptkarten durch den Jahreskreis	72
Klammerkarten „Obst und Gemüse durch die Jahreszeiten“	73

7

Kulinarische Reise durch die Welt

Hinweise für den Einsatz der Materialien	80
Kontinentepuzzle „Ursprung verschiedener Lebensmittel“	81
Zuordnungsspiel „Kulinarische Welt“	82
Europapuzzle	84
Buchstabenrätsel: Europa	85
Bandolinos „Europäische Länder“	86
Rezeptbausteine	97
Internationale Rezepte	97
Europäische Rezepte	99

1 Vorüberlegungen

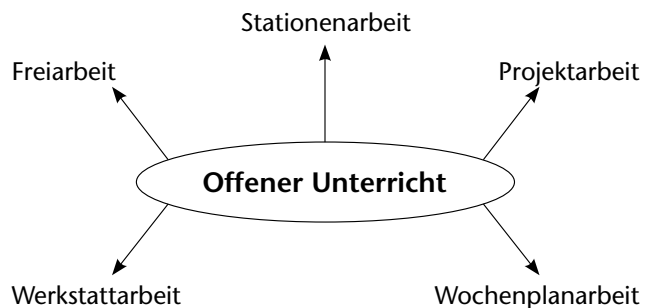
Offener Unterricht – Forderung nicht nur vom Lehrplan

„Den Schüler auf das Arbeits- und Wirtschaftsleben vorbereiten“ (Lehrplan für die Hauptschule, Kap. I), dies fordert nicht nur der Lehrplan, sondern fordern auch Wirtschaft und Wirtschaftsverbände. Die Erwartungen an den Schüler haben sich verändert. Gefordert ist ein mündiger Bürger mit zahlreichen Schlüsselqualifikationen, wie Motivation, Verantwortungsbewusstsein, Team-, Kritik- und Konfliktfähigkeit sowie auch Selbstständigkeit, Konzentrationsfähigkeit und Kommunikationsbereitschaft.

Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, muss ein noch besseres Umdenken beim Lernen und Lehren in der Schule geschehen.

Hierbei wird die Forderung an einen „offenen Unterricht“ dort noch lauter, wo Schüler Lernziele, Lerninhalte, Methoden und Sozialformen selbst wählen bzw. bestimmen können, um so wertvolle Schlüsselqualifikationen und Sachkompetenz zu erwerben.

Übliche Formen des offenen Unterrichts sind:



Die Hochform des offenen Unterrichts, wobei der Schüler alle Komponenten (Lernziele, Lerninhalt, Methode und Sozialform) frei wählen kann, ist aufgrund vieler organisatorischer (z. B. Einkauf) und räumlicher Aspekte sowie der großen Gruppenstärken im Fachunterricht Hauswirtschaft nur bedingt umsetzbar.

Auch die Wochenplanarbeit birgt aufgrund der geringen Wochenstundenzahl Probleme.

Geeignete Formen für den Fachunterricht stellen die Arbeit in Stationen, die Projektarbeit sowie die Freiarbeit dar.

In der Freiarbeit kann der Schüler in einer vom Lehrer vorbereiteten Lernumgebung neue Inhalte selbstständig erwerben oder Gelerntes vertiefen. Sehr effektiv ist der Einsatz der Freiarbeit auch zur Differenzierung. Leistungsstärkere Schüler können durch das Freiangebotsangebot mit vielen zusätzlichen Informationen/Angeboten gefördert werden. Ebenso können leistungsschwächere Schüler Lerninhalte oder Arbeitstechniken nochmals selbstständig vertiefen.

Häufig werden in Fachräumen Freiarbeitsecken oder Freiangebotsregale eingerichtet, die frei zugänglich sind. Die Schüler können sich nach eigenen Wünschen Themengebiete, Aufgabenstellungen sowie Schwierigkeitsgrade selbstständig auswählen und kontrollieren.

In diesem Buch finden Sie zahlreiche Anregungen sowie Kopiervorlagen überwiegend zu Freiangebotsmaterialien und Projektmaterialien mit spielerischem Charakter vor.



Freiarbeit Spiel – Bedeutung des Spiels beim Lernen

„Wer in der Schule nicht spielen lernt, lernt nicht lernen.“ (Menzel)

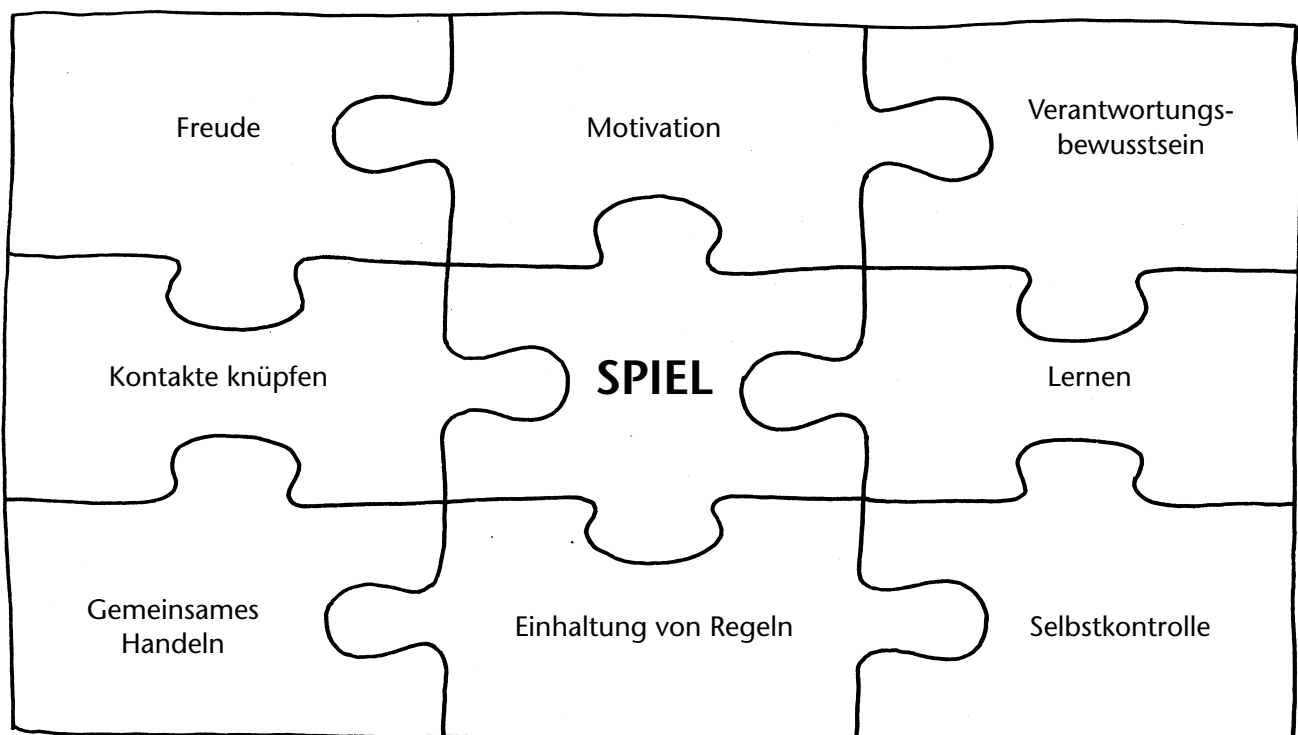
In der Freiarbeit kann spielend gelernt und lernend gespielt werden. Aufgrund der hohen Motivation werden von den Schülern vor allem Spiele in der Freiarbeit bevorzugt ausgewählt.

Ein wertvoller Nebeneffekt des Spiels ist die Förderung der Sozialkompetenz, wenn Spiele mit mehreren Mitspielern gespielt werden. Die Schüler können Kontakte zu anderen Schülern knüpfen und das Verlieren/Gewinnen oder die Einhaltung von

vorgegebenen oder eventuell auch selbst erfundenen Regeln einüben. Ebenso wird die Verantwortungsübernahme für das Spiel bzw. für das Material gefördert.

Auch der Aufbau von Selbstkompetenz, z. B. für die Übernahme der Verantwortung der Selbstkontrolle, kann beim Spiel gefördert werden.

Mittels des Spiels kann der Schüler Sachkompetenz aufbauen, indem er sich neue Inhalte (z. B. Spiel mit Fragekarten) erwirbt oder ihm schon bekanntes Wissen vertieft.



Vorbereitung/Einschulung der Freiarbeit

Das Einschulen von Arbeitsweisen und Spielregeln und der Umgang mit dem Material ist unerlässlich, um eine angenehme Lern- und Spielatmosphäre zu schaffen, sodass sich das freie Arbeiten für die Schüler gewinnbringend auswirken kann.

- Beim Einrichten einer Freiarbeitsecke/-theke können die Schüler schon bei der räumlichen Gestaltung Ideen einbringen. Je mehr Eigeninitiative die Schüler hier leisten, desto besser wird das Angebot später angenommen.
- Die Materialien/Spiele sollten übersichtlich, mit hohem Aufforderungscharakter, komplett und

beschriftet angeordnet werden. (Besonders geeignet sind Verpackungen, wie z. B. kleine Schachteln und Dosen, zur Aufbewahrung.)

- Die Arbeitstechniken sowie der pflegliche Umgang, Aufräumen, Lautstärke, Sozialformen können mit den Schülern erarbeitet und als Plakat visuell angebracht werden.
- Sinnvoll ist es, neue Spiele mit den Schülern erst im Klassenverband einzuschulen, damit es keine zu großen Schwierigkeiten bei der Benutzung gibt (außer es wird das Lesen einer Spielanleitung o. Ä. vom Schüler gefordert).

- Die Spiele sollten in ausreichender Menge vorhanden sein, damit mehrere Schüler gleichzeitig zu gleichen oder verschiedenen Themen arbeiten können.
- Die Spiele sollten für die Schüler Aufforderungscharakter haben. Sie sollten ansprechend gestaltet bzw. auf buntem Papier gefertigt sowie zur besseren Haltbarkeit möglichst laminiert sein.

Praktische Tipps zum Erstellen der Freiarbeitsmaterialien

Wie auch schon im ersten Band „Offener Unterricht im Fach Hauswirtschaft“ (Auer Verlag, Best.-Nr. 3063) beschrieben, ist es aufgrund der längeren Haltbarkeit sinnvoll, die Spiele zu laminieren.

Bei Zuordnungsspielen, Dominos und Memorys ist es zweckmäßig, die Kopiervorlage auf farbiges Tonpapier zu kopieren, da sonst der Druck auf der Rückseite durchscheint und die Schüler zum Mogen verführt.

Viele Materialien bestehen aus vielen Einzelteilen. Um das Verlorengehen der Teile zu vermeiden, können einfache Papierumschläge, Schachteln, Dosen oder Verpackungen gute Dienste leisten.

Bei manchen Materialien wäre es der Optik wegen wünschenswert, dass die Bilder angemalt werden, so besitzt das Material einen höheren Motivationscharakter für die Schüler.

Bei der Erstellung der Spiele können Sie sich immer an die oben beschriebenen Anweisungen halten. Im ganzen Buch gilt:

- Gestrichelte Linien – – – – – werden geschnitten



- Pfeile zeigen Ihnen die Faltrichtungen an



Probleme/Grenzen des offenen Unterrichts

Offener Unterricht bzw. die Freiarbeit birgt aber auch Probleme und zeigt somit auch einige Grenzen auf:

- Oft ist in den Schulküchen wenig Platz für eine separate Freiarbeitsecke. (Vielleicht könnten Sie evtl. ein Regalfach für die Freiarbeit freihalten.)
- Bei großen Gruppenstärken gestaltet sich das freie Arbeiten durch die Anzahl der Schüler, aber auch durch den daraus entstehenden hohen Lärmpegel, etwas schwierig.
- Einige Inhalte können nicht offen erarbeitet werden, z. B. Lerninhalte, die zu gefährlich sind, um sie mit in die Freiarbeitsecke einzubauen (Geräteteile usw.).
- Zeitmangel hinsichtlich des Fachlehrers (aufgrund der hohen Wochenstundenanzahl und der vielen Schulorte), aber auch durch die geringe Wochenstundenanzahl des Faches.

- In Fachräumen wird der Fachunterricht immer von mehreren Fachlehrkräften erteilt. Wünschenswert wäre Teamarbeit und die gemeinsame Herstellung und Nutzung der Freiarbeitsmaterialien. Wenn allerdings Fachlehrkräfte an unterschiedlichen Schulen unterrichten, gestaltet sich Teamarbeit bei der Unterrichtsvorbereitung erfahrungsgemäß als sehr schwierig.

Wie aber schon eingangs erwähnt, fordern der Lehrplan und die Wirtschaft ein Umdenken auch in der Schule.

Vielleicht versuchen Sie mithilfe dieses Buches auf einen neuen Weg im Fachunterricht zu kommen, der Sie bei der Durchführung entlastet, aber auch für die Schüler gewinnbringend hinsichtlich des Erwerbs von Schlüsselqualifikationen ist.

2 Gesunde Ernährung

Lehrplanbezug:

Grundschule, 3./4. Jahrgangsstufe:	
Heimat- und Sachunterricht	
2.2.3	Ernährung
2.2.4	Obst und Gemüse
2.2.5	Nährstoffe
Sport	
2.	Gesundheit

Hauptschule, 5.–10. Jahrgangsstufe:	
Werken/Textiles Gestalten	
5.5	Vorhaben im Bereich Ernährung
6.5	Vorhaben im Bereich Einkauf und Werbung
Hauswirtschaftlich-sozialer Bereich	
7.2.1	Empfehlungen im Hinblick auf eine gesunde Lebensweise
8.2.1	Ausgewogenes Ernährungsverhalten
9.2.1	Gesundheitsbewusstes Verhalten in bestimmten Lebenssituationen
10.2.1	Besondere Kostformen
10.2.2	Lebensmittelauswahl und Speisenzusammenstellung für bestimmte Ernährungssituationen

Förderschule, 5.–9. Jahrgangsstufe:	
Förderschwerpunkt geistige Entwicklung	
Hauswirtschaft	
7.	Gesunde Ernährung
7.1	Nährstoffe
7.2	Gesunde Lebensmittel – Ungesunde Lebensmittel
7.3	Vermeidung von Übergewicht
Selbstversorgung	
2.4	Essen und Trinken als soziales Geschehen
Förderschwerpunkt Lernen	
Hauswirtschaft, 5./6. Jahrgangsstufe	
2.	Den Wert der Lebensmittel kennenlernen
13.	Über gesunde Ernährung Bescheid wissen
14.	Verschiedene Grundnahrungsmittel kennenlernen und damit umgehen
Biologie, 5./6. Jahrgangsstufe	
2.2	Sich gesund ernähren
Berufs- und Lebensorientierung – Hauswirtschaftlich-soziale Praxis	
2.2	Sich gesund ernähren und gesund halten

Materialien zum Kopieren:

- Ernährungspyramide mit Lebensmittelbausteinen und Wortkarten
- Ernährungspuzzles: Milch, Fleisch, Fisch, Eier, Obst und Gemüse, Süßigkeiten, Fett, Getreideprodukte, Getränke
- Buchstabenrätsel: Getränke
- Würfelzucker-Zuordnungsspiel
- Fragekarten für den gesamten Ernährungsbereich

Methodische Einsatzmöglichkeiten:

- Projekt „Gesunde Ernährung“
- Ernährungspyramide selbst zusammenstellen
- Lebensmittelbausteine nach verschiedenen Kriterien sortieren, z. B. gesund – ungesund, tierisch – pflanzlich
- Ernährungspuzzles für die Erarbeitung von neuen Lerninhalten oder zum Wiederholen und Üben
- Fragekarten zum Wiederholen, Üben und zur Überprüfung, in Einzel- oder Partnerarbeit
- Würfelzucker-Zuordnungsspiel als Grundlage für einen Infotisch am Elternabend oder zur Schau- fenstergestaltung

Ernährungspyramide

Fleischpuzzle

Fragekarten

Wie oft isst du Fisch in der Woche?

1- bis 2-mal

Wie oft in der Woche?

Fleisch kann krank machen!

Fleisch

Inhaltsstoffe

Welche Tiere liefern Fleisch?

Lamm

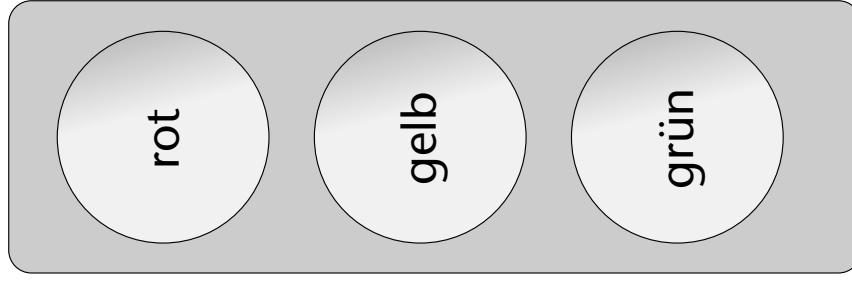
Zu viel Fleisch → Gicht

Frauen brauchen mehr Eisen

Kompetenzen:

- Die Ernährungspyramide kennen und zur Menüplanung nutzen
- Grundwissen über Lebensmittelgruppen erwerben und bei der individuellen Tagesplanung berücksichtigen
- Ernährungsprobleme kennen und das eigene Ernährungsverhalten kritisch hinterfragen

Ernährungs-
ampel



Ernährungspyramide

The image displays a collection of food items organized into three groups, corresponding to the colors in the traffic light diagram above. Each item is shown in a small box with a label.

- rot (Red):** Includes items like Zucker (Sugar), Honig (Honey), Margarine (Margarine), Butter (Butter), and Vollmilch (Full-fat milk).
- gelb (Yellow):** Includes items like Fisch (Fish), Eier (Eggs), Hühnerfleisch (Chicken meat), and various grains like Reis (Rice) and Nudeln (Noodles).
- grün (Green):** Includes various fruits and vegetables like Äpfel (Apples), Bananen (Bananas), Trauben (Grapes), Pflaumen (Plums), and Gemüse (Vegetables).

SCHOOL-SCOUT.DE



Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Offener Unterricht im Fach Hauswirtschaft Band 2

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

