SCHOOL-SCOUT.DE

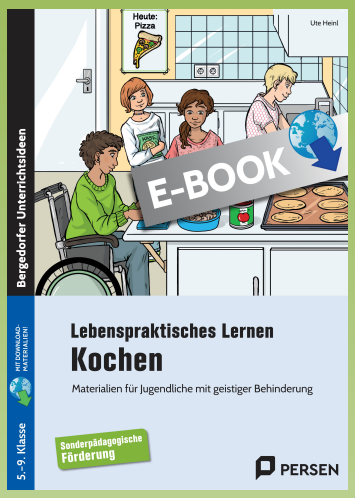
Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Lebenspraktisches Lernen: Kochen

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



© Copyright school-scout.de / e-learning-academy AG – Urheberrechtshinweis
Alle Inhalte dieser Material-Vorschau sind urheberrechtlich geschützt. Das Urheberrecht liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, bei school-scout.de / e-learning-academy AG. Wer diese Vorschauseiten unerlaubt kopiert oder verbreitet, macht sich gem. §§ 106 ff UrhG strafbar.

Einführung 5

Arbeitsblätter zum Erlernen und Einüben von Alltagskompetenzen 8

Kochen: Orientierung und Vorbereitung	Persönliche Sauberkeit (Hygiene)	8
	Arbeitsgeräte in der Küche	11
	Vorbereitung des Arbeitsplatzes	15
Tisch und Tischmanieren	Tisch abwischen	17
	Tisch decken	20
	Tischmanieren	23
Saubermachen und Aufräumen	Geschirr spülen	25
	Geschirr trocknen	28
Umweltschutz	Mülltrennung	31
Überblick	Arbeitsabläufe in der Küche	35

Arbeitsblätter zum Erlernen und Einüben von Fachkompetenzen 39

Abmessen/Abwiegen/Teilen (Flüssigkeitsmaße und Gewichte)	Einführung: Teilen, Wiegen, Messen	39
	Mengen teilen	42
	Gewichte umrechnen und abwiegen	45
	Flüssigkeiten abmessen	50
Arbeitstechniken	Verpackungen öffnen	53
	Brot bestreichen	55
	Verrühren von Lebensmitteln	58
	Lebensmittel schneiden	60
	Lebensmittel schälen:	
	• ohne Schäler	67
	• mit Schäler	71
	• mit und ohne Schäler	75
	Lebensmittel zerkleinern	
	• Hobeln, raspeln, reiben	76
	• Hacken	81
	Lebensmittel auspressen	83
	Umgang mit Teig:	
	• Ausrollen	85
	• Kneten	89
Garmachungsarten	Einführung: Backen und Überbacken	95
	• Überbacken	97
	• Backen	100
	Einführung: Kochen und Braten	102
	• Kochen	106
	• Braten	110

© PERSEN Verlag

Digitales Zusatzmaterial

20901_Digitalmaterial_01_Einfuehrung.pdf
20901_Digitalmaterial_02_Hygiene.pdf
20901_Digitalmaterial_03_Geraete.pdf
20901_Digitalmaterial_04_Greifraum
20901_Digitalmaterial_05_Tischwischen.pdf
20901_Digitalmaterial_06_Tischdecken.pdf
20901_Digitalmaterial_07_Gewichtseinheiten.pdf
20901_Digitalmaterial_08_Messbecher.pdf
20901_Digitalmaterial_09_Tunnel-Krallen-Griff.pdf
20901_Digitalmaterial_10_Handhaltung_Schaeler.pdf
20901_Digitalmaterial_11_Bastelanleitung_Schalter.pdf
20901_Digitalmaterial_12_Garmachungsarten.pdf
20901_Digitalmaterial_13_Loesungen.pdf

© PERSEN Verlag

Bei meiner Tätigkeit als Fachlehrerin für Ernährung und Gestaltung an einem Förderzentrum mit dem Schwerpunkt geistige Entwicklung, die ich seit über dreißig Jahren ausübe, freue ich mich immer wieder darüber, dass das Kochen im Rahmen des Faches „Ernährung und Soziales“ (in Bayern) einen besonderen Stellenwert bei den geistig behinderten Schülerinnen und Schülern hat. Sie kommen gerne und meist sehr motiviert zum Unterricht in die Schulküche, um dort als „Küchenchef“ oder „Küchenchefin“ tätig zu sein.

Auf der Suche nach einer guten, praktikablen Unterrichtsstruktur bzw. Strukturierung der Lerninhalte zum Kompetenzerwerb in der Schulküche und ganz speziell beim Kochen, fiel mir aber auf, dass es nahezu keine brauchbare Literatur bzw. Arbeitsbücher zum Thema „Lebenspraktisches Lernen“ mit dem Schwerpunkt „Kochen“ für Jugendliche mit geistiger Behinderung gibt. Das führte dazu, dass sich durch die intensive Beschäftigung mit dem Thema im Laufe der Zeit bei der praktischen Umsetzung im Unterrichtsalltag ein eigenes Konzept entwickelt hat, das die Anforderungen an die Lerninhalte beim „Kochen“ mit geistig behinderten Jugendlichen in den Mittelpunkt stellt.

Die Schulküche habe ich im Rahmen einer Erneuerung der Einrichtung dann so konzipiert, dass wirklich jeder Schüler, jede Schülerin in einer eigenen Küche arbeiten kann. Eine Küchenzeile (davon gibt es zwei in der Schulküche) besteht aus drei kleinen Einzelküchen mit einer Arbeitsfläche, zwei Cerankochfeldern und Schüben für die Arbeitsgeräte. Jede der sechs Küchen beinhaltet auch genau dieselben Arbeitsgeräte und ist in genau der gleichen Weise eingeräumt wie die anderen Küchen. Dies hat den Vorteil, dass jeder Schüler, jede Schülerin „Chef“ bzw. „Chefin“ in der eigenen Küche ist und sich in jeder Küche gut orientieren kann, was erheblich zur Motivation beiträgt. Zum Spülen und Trocknen des Geschirrs müssen immer drei Schülerinnen und Schüler zusammenarbeiten. In einer eigenen Küche zu arbeiten, heißt natürlich auch, dass jeder bzw. jede die volle Verantwortung dafür übernehmen muss, dass die Küche wieder ordentlich und sauber hinterlassen wird und die Geräte wieder an der richtigen Stelle eingeräumt sind. Dafür wird viel Fachwissen benötigt.

Darüber hinaus bereitet dann jeder Schüler, jede Schülerin ihr eigenes Essen zu. Die allermeisten Rezepte in diesem Buch sind daher nur auf eine Person ausgelegt. Für mich hat sich dieses Konzept in meiner täglichen Praxis mit geistig behinderten Schülerinnen und Schülern als überaus sinnvoll erwiesen, da es den Kompetenzerwerb in vielfältiger Weise besonders gut ermöglicht. Es geht also nicht darum, am Ende des Unterrichts ein umfangreiches Mittagessen auf den Tisch zu stellen, sondern um den Weg zum Gericht, auf dem die Schülerinnen und Schüler wichtige Grundlagen, Fähigkeiten und Fertigkeiten erwerben können, die im Alltag der Jugendlichen und später auch im Beruf oder der WfbM (Werkstatt für behinderte Menschen) zum Tragen kommen.

Um dies zu gewährleisten, ist eine klare Struktur, ein Aufbau der Inhalte vom Einfachen zum Schweren und eine sehr kleinschrittige Vorgehensweise unerlässlich. Meiner Erfahrung nach wird häufig zu viel vorausgesetzt, sei es an Arbeitstechniken oder Begrifflichkeiten. Daher ist es sinnvoll, auch alltägliche Arbeiten wie „Tisch abwischen“, „Geschirr spülen“ oder „Geschirr trocknen“ gut zu erarbeiten und die herausgearbeiteten Regeln ständig wieder anzuwenden und zu üben. Diese Vorgehensweise gibt den Schülerinnen und Schülern Sicherheit, sie kennen den Ablauf irgendwann ganz genau, sodass strukturiert gearbeitet und das Chaos (meist) verhindert werden kann. Auch für schwächere Schülerinnen und Schüler, die kognitiv weder in der Lage sind, sehr einfache Sachverhalte zu erfassen, noch zu lesen oder zu schreiben, und damit die Arbeitsblätter nicht bearbeiten können, kann der Aufbau des Buches als mögliche Struktur hilfreich sein. Allerdings werden manche Themen dann nur mündlich erarbeitet oder wenn sie zu komplex oder gar zu gefährlich sind, wie z. B. die Garmachungsarten, ganz weggelassen. Auf diese Weise kann Selbstvertrauen aufgebaut werden, d. h. Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten, die für die jetzige und zukünftige Lebensbewältigung nötig sind.

© PERSEN Verlag

Neben der gut strukturierten und kleinschrittigen Vorgehensweise besteht ein weiteres wichtiges Anliegen dieses Buches darin, eine Verbindung zu den Kulturtechniken Lesen, Schreiben und Mathematik herzustellen und Lerninhalte dieser Fächer in den Alltag der Schülerinnen und Schüler zu bringen. Dadurch, dass die Anleitung auf jedem Arbeits- und Rezeptblatt sowohl bildlich als auch schriftlich dargestellt ist, kann das sinnentnehmende Lesen angewendet und gut geübt werden. Die Jugendlichen müssen dabei das, was sie lesen, auch direkt in die Tat umsetzen oder bei den Arbeitsblättern die geschriebenen Begriffe oder Anleitungen den Bildern zuordnen. Die „Nichtleserinnen und -leser“ verwenden dabei eher die Bildanleitungen, die Leserinnen und Leser können sich an der geschriebenen Anleitung orientieren. Wichtig ist mir dabei immer, dass die auf dem Rezept dargestellten Arbeitsschritte auch noch in eigenen Worten verbalisiert werden. So kann sichergestellt werden, dass die Schülerinnen und Schüler alles verstanden haben. Eventuelle Unsicherheiten bei Begriffen oder Arbeitsabläufen können thematisiert und beseitigt werden.

Bevor es zur praktischen Umsetzung kommt, gehe ich bei der Rezepterarbeitung auch auf die benötigten Geräte ein. Dabei kommen Karteikarten zum Einsatz, die als Zusatzmaterial diesem Buch als Download beigefügt sind. Diese können laminiert, auf der Rückseite mit selbstklebenden Magnetstreifen versehen und gut sichtbar an der Tafel aufgehängt werden. Dies hat sich bei der Arbeitsplatzvorbereitung als sehr nützlich erwiesen. Das gleiche gilt für die Arbeitsschritte der Arbeitstechniken und die Schalter des Backofens oder des Herdes, die mithilfe der Grafiken aus dem Downloadmaterial zur Erarbeitung eingesetzt werden können. Dies gibt noch zusätzliche Sicherheit. Durch diese Vorgehensweise werden Sprechanlässe geschaffen, da die Schülerinnen und Schüler immer wieder zum Sprechen in ganzen Sätzen angehalten werden, wodurch im Laufe eines Schuljahres häufig eine Verbesserung im sprachlichen Ausdruck festgestellt werden kann. Dies gilt insbesondere auch bei Schülerinnen und Schülern mit Migrationshintergrund und geringem Wortschatz.

Im Mathematikunterricht rechnen viele Schülerinnen und Schüler (von Ausnahmen abgesehen) meist nur im Zahlenraum bis 100. Werden dann in der Küche Zutaten abgewogen, fehlen meistens die Grundlagen und die Jugendlichen können häufig mit Zahlen wie 250 oder 500 nichts anfangen. Genauso verhält es sich mit den Brüchen, „$\frac{1}{2}$“ wird oft als „eins minus zwei“ oder „$\frac{1}{4}$“ oft als „Eins Strich Vier“ gelesen. Da der Umgang mit Gewichten oder Flüssigkeitsmaßen jedoch im alltäglichen Leben oder im Beruf für viele Jugendlichen unumgänglich ist, wird er hier umfänglich besprochen. Zudem eignet sich die Nahrungszubereitung hervorragend dazu, um das Teilen zu veranschaulichen. Was im Buch durch das Teilen einer Pizza verdeutlicht wird, kann natürlich auch mit jedem beliebigen Lebensmittel, z. B. auch in Verbindung mit dem Schneiden, behandelt werden. Ein Apfel lässt sich beispielsweise zuerst halbieren, dann vierteln und dann noch achteln. Auch kann man ihn nach dem Schneiden wieder zu einem ganzen Apfel zusammenfügen, was den Schülerinnen und Schülern neben der Veranschaulichung von „ein Halb“ oder „ein Viertel“ meist großen Spaß bereitet.

Das Buch ist so aufgebaut, dass es im ersten Teil um das Erlernen und Einüben von Alltagskompetenzen geht. Schwerer behinderte Schülerinnen und Schüler beschränken sich auf die vereinfachten Arbeitsblätter und auf das praktische Tun, das durch die Bildbeschreibungen der Arbeitsabläufe (vgl. Downloadmaterial) unterstützt wird. Der zweite Teil beschäftigt sich dann mit dem Erlernen und Einüben von Fachkompetenzen, hier geht es besonders um Arbeitstechniken und die Garmachungsarten, also um die Grundlagen des Kochens. Zu jeder Arbeitstechnik und Garmachungsart gibt es Rezepte, die für schwerer behinderte Schülerinnen und Schüler sehr einfach gehalten sind, damit alles in der Praxis gut umgesetzt werden kann. Aber natürlich lassen sich Fach- und Alltagskompetenzen nicht immer strikt trennen und Alltagskompetenzen fließen immer wieder ein, wenn schwerpunktmäßig an den Arbeitstechniken gearbeitet wird.

© PERSEN Verlag

Alle Arbeitsblätter und Rezepte sind mit den folgenden Piktogrammen versehen, um die Arbeitsaufträge auch visuell zu verdeutlichen:

Ausmalen

Ausschneiden

Einkleben

Zuordnen

Schreiben

Lesen

Verbinden

Zeichnen

Merke!

Ankreuzen

Zahlen

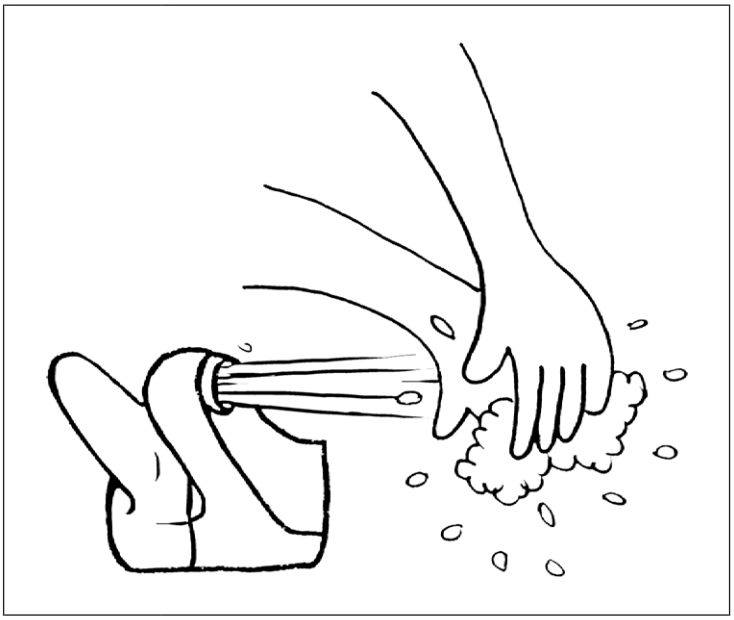
Liebe Kollegin, lieber Kollege, verstehen Sie dieses Buch als Anregung und zur Erleichterung Ihrer Unterrichtsvorbereitung. Lassen Sie sich inspirieren und greifen Sie die Impulse auf, die zu Ihrem eigenen Unterrichtsstil passen!

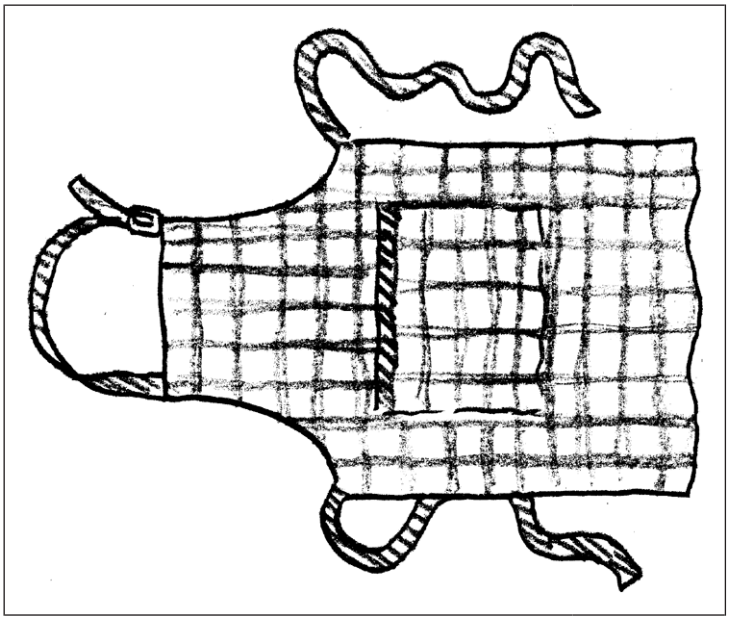
Ich wünsche Ihnen und Ihren Schülerinnen und Schülern viel Spaß damit bei Ihrer täglichen Arbeit!

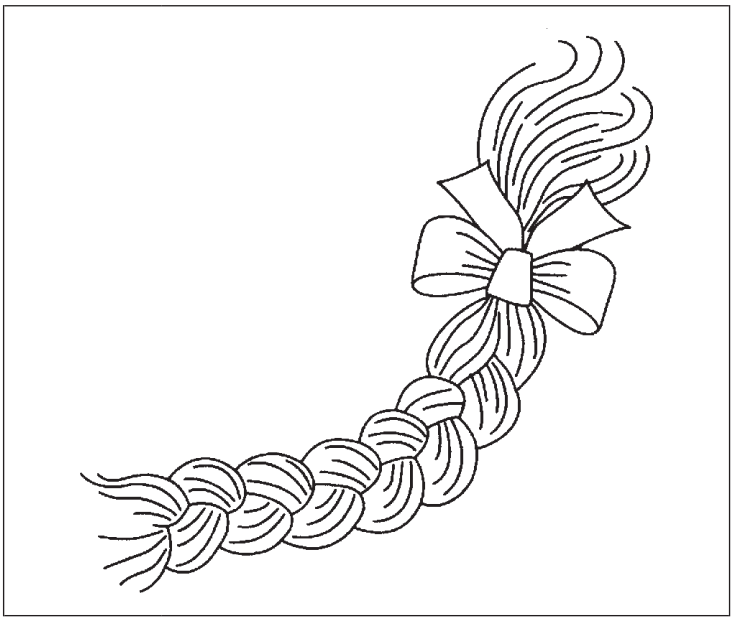
Ihre Ute Heinl

© PERSEN Verlag

Was musst du vor dem Kochen erledigen?







Male aus!

© PERSEN Verlag

Was musst du vor dem Kochen erledigen?

Ordne zu und klebe in der richtigen Reihenfolge ein!

1

2

3

© PERSEN Verlag

SCHOOL-SCOUT.DE

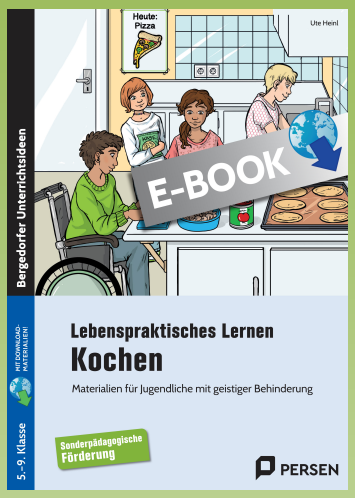
Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Lebenspraktisches Lernen: Kochen

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



© Copyright school-scout.de / e-learning-academy AG – Urheberrechtshinweis
Alle Inhalte dieser Material-Vorschau sind urheberrechtlich geschützt. Das Urheberrecht liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, bei school-scout.de / e-learning-academy AG. Wer diese Vorschauseiten unerlaubt kopiert oder verbreitet, macht sich gem. §§ 106 ff UrhG strafbar.