|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fachtheorie**  Berufseinstiegsschule Klasse 1  Fachrichtung Gesundheit und Soziales - Schwerpunkt Hauswirtschaft | | **Curricularer Bezug:**   * [„Online-Materialien Berufseinstiegsschule“](https://bes.nline.nibis.de/nibis.php?menid=117) * [Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin (2019)](https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/Bildung/BeruflicheBildung/rlp/Hauswirtschaft-19-12-13_EL.pdf)   **Qualifizierungsbaustein 4: Verarbeitung von Lebensmitteln** | | |
| **Titel:** 4.1 Obst und Gemüse - nährstoffreich essen  **Handlungssituation:** Sie machen ein Praktikum als Hauswirtschafter/in in der Küche der Cafeteria der BBS XXX . Die Schule legt großen Wert auf eine gesunde Ernährung. Damit Ihre Mitschülerinnen und Mitschüler gesund in den Frühling starten, bekommen Sie von der Chefin Frau Weber die Aufgabe, vier verschiedene Rezepte für gesunde Snacks zum Verkauf in den Pausen zu planen und zuzubereiten. Dabei sollen Sie saisonales Obst und Gemüse aus der Region anbieten und die richtigen Zubereitungs- und Gartechniken anwenden. Es sollen möglichst viele Nährstoffe erhalten bleiben.  **Geplanter Zeitrichtwert:** 5 Stunden á 90 Minuten | | | | |
| **Handlungsergebnis:**  **Rezepte für saisonale Snacks aus Obst und Gemüse** | | | | |
| **Handlungskompetenz**  PK  Die Schülerinnen und Schüler…  *… benennen Kriterien für Kritikfähigkeit. (Sonderpädagogischer Förderschwerpunkt)*  *… reflektieren die Unterrichtsstunde. (Sonderpädagogischer Förderschwerpunkt)*  *… benennen positive und negative Aspekte ihres Verhaltens. (Sonderpädagogischer Förderschwerpunkt)*  *… beschreiben Veränderungen in Bezug auf ihre Konfliktfähigkeit. (Sonderpädagogischer Förderschwerpunkt)*  *… nennen weiterführende Ziele in Bezug auf ihre entwickelte Konfliktfähigkeit. (Sonderpädagogischer Förderschwerpunkt)*  … verbessern ihre Kommunikationsfähigkeit, indem sie ihre Ergebnisse mit anderen SuS diskutieren.  … verbessern ihre Selbstsicherheit, indem sie Ergebnisse anderen SuS präsentieren.  FK  Die Schülerinnen und Schüler…  … beschreiben kriteriengeleitet das Aussehen und den Geschmack von ausgewählten Obst- und Gemüsearten.  … beschreiben die wesentlichen Aufgaben der Vitamine und Mineralstoffe im menschlichen Körper.  … nennen exemplarische vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel.  … definieren die Begriffe „regional“ und „saisonal“ mit einfachen Beispielen für die Auswahl von Lebensmitteln.  … benennen die Saison vom ausgewählte Obst und Gemüse.  … beschreiben Regeln für eine vitamin- und mineralstoffschonende Zubereitung.  … erläutern den Aufbau eines Rezepts.  … bewerten zusammenfassend die Rezepte und die Zubereitungen. | | | **Inhalte**  - Einteilung Obst- und Gemüsearten  - vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel  - Aufgaben der Vitamine und Mineralstoffe im menschlichen Körper  - Saisonalität und Regionalität  - Aufbau eines Rezepts | |
| **Phase der Vollständigen Handlung** | **geplanter Unterricht**  **Beispiele für mögliche Stolpersteine** | | **Methoden** | **(sprachsensible) Materialien**  **Die grün markierten Materialien sind sprachsensibel.** |
| **Informieren** | Die Schülerinnen und Schüler erfassen die Aufgabenstellung, Rezepte für gesunde Snacks mit der in der Saison zur Verfügung stehenden Obst- und Gemüsearten als Pausenangebot zu planen und zuzubereiten.  (ggf. im Fachtheorie- und Fachpraxis-Verbund) | | [Begriffsnetz](https://methodenpoolapp.de/pdfs/BegriffsnetzKorr.pdf) | LS8\_01\_Handlungssituation |
| **Planen** | Die Schülerinnen und Schüler planen ihr Vorgehen zur Erstellung der Rezepte und der Zubereitung des Pausenangebots.  Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über die Gästegruppe und über zu berücksichtigende Aspekte.  (Ggf. im Fachtheorie und Fachpraxis-Verbund) | | [Mind-Map](https://www.mindmapping.com/de/mind-map) | Mind-Map |
| **Entscheiden** | Die Schülerinnen und Schüler strukturieren ihren vorläufigen Zeitplan zur Erstellung der Rezepte in einer vorstrukturierten Lernlandkarte und benennen Kriterien zur Beurteilung der Rezepte. Sie benennen positive und negative Aspekte ihres Verhaltens und geben ein Feedback.  (Ggf. im Fachtheorie und Fachpraxis-Verbund) | | [Lernlandkarte](https://wb-web.de/material/lehren-lernen/die-lernlandkarte.html)  [Feedback-Ampel](https://www.methodenkartei.uni-oldenburg.de/methode/ampelfeedback/) | Lernlandkarte |
| **Durchführen** | Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Obst und Gemüse. Sie nennen verschiedenen Obst- und Gemüsearten und jeweilige Lebensmittelbeispiele.  Sie beschreiben kriteriengeleitet das Aussehen und den Geschmack von ausgewähltem Obst und Gemüse.  Parallel in der Praxis: Warenerkennung Obst und Gemüse  Die Schülerinnen und Schüler erfassen arbeitsteilig Informationen zu Vitaminen (E, D, K, A, C, B) und Mineralstoffen (Magnesium, Eisen, Kalzium, Zink) aus einem Informationstext. Sie beschreiben die wesentlichen Aufgaben der Vitamine und Mineralstoffe im menschlichen Körper in einem vorstrukturierten Steckbrief. Sie nennen exemplarische vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel und bewerten die Unterrichtsstunde mit einem 5-Finger-Feedback.  Parallel in der Praxis: Einkauf von Obst und Gemüse  Die Schülerinnen und Schüler definieren die Begriffe „regional“ und „saisonal“ mit einfachen Beispielen und leiten wichtige Kriterien für die Erstellung der Rezepte ab. Sie informieren sich über die verfügbaren Obst- und Gemüsearten im Frühling und erstellen einen eigenen Saisonkalender. Sie bewerten ihre Saisonkalender und ihr Arbeitsverhalten mit der Sandwich-Methode.  Parallel in der Praxis: Lagerung von Obst und Gemüse  Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Regeln für eine vitamin- und mineralstoffschonende Zubereitung. Sie erläutern den unterschiedlichen Aufbau von Rezepten und entscheiden sich unter Einhaltung der Gesprächsregeln für eine einheitliche Darstellung. Sie erstellen Rezepte und präsentieren ihre Ergebnisse.  Parallel in der Praxis: Zubereitung von vitamin- und mineralstoffreichen Snacks | | [Bilddiktat](https://methodenpoolapp.de/pdfs/BilddiktatKorr.pdf)  [Wort- und Phrasensammlung](https://methodenpoolapp.de/pdfs/WortPhrasensammlungKorr.pdf)  [Lesetraining](https://openelec.moodle-nds.de/pluginfile.php/13134/mod_folder/content/0/Lesen/Methodenblatt_Lesetraining_im_Fachunterricht.docx?forcedownload=1)  [Steckbrief](https://www.josefleisen.de/downloads/methodenwerkzeuge/63%20Deutsch%20in%20allen%20Fächern-Steckbrief%20Methoden-Werkzeuge%20FD%202004.pdf)  [5-Finger-Feedback](https://www.lmz-bw.de/medienbildung/themen-von-f-bis-z/medienbildung-theoretische-grundlagen/definitionen-von-medienkompetenz-und-methoden/methoden/feedback-hand)  [Satzpuzzle](https://methodenpoolapp.de/pdfs/TextpuzzleKor.pdf)  [Sandwich-Methode](https://planet-beruf.de/fileadmin/assets/01_Neu/05_PDF_Neu/Unterrichtsideen/pb_UI_Feedback_geben_und_annehmen.pdf)  [Kopfstand-Methode](https://methodenpoolapp.de/pdfs/KopfstandKor.pdf)  [Gesprächsregeln](https://www.bpb.de/lernen/methoden/46912/3-gespraechsregeln-einueben/) | Abbildung Obstkorb und Gemüsekiste  LS8\_02\_Bilddiktat  LS8\_03\_Lesetraining Vitamine und Mineralstoffe  Steckbrief Vitamine und Mineralstoffe  LS8\_04\_Satzpuzzle  Saisonkalender  LS8\_05\_Kopfstand\_vitamin- und mineralstoffschonende Zubereitung  Rezepte |
| **Überprüfen** | Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren die Rezepte in Bezug auf die Saisonalität und Auswahl der Lebensmittel. Sie beurteilen ihre Rezepte und zubereiteten Snacks kriteriengeleitet auf die Verkaufsfähigkeit.  (Ggf. im Fachtheorie und Fachpraxis Verbund) | | [Ankreuz-Blatt](https://www.methodenkartei.uni-oldenburg.de/methode/ankreuzblatt/?pdf=707) | Ankreuz-Blatt  Rezepte |
| **Reflektieren** | Die Schülerinnen und Schüler reflektieren die Lernsituation und nennen dabei Stärken und Verbesserungspotentiale ihres eigenen Lernprozesses. Sie beschreiben Veränderungen in Bezug auf ihre Konfliktfähigkeit und nennen weiterführende Ziele in einem Brief an sich selbst.  (Ggf. im Fachtheorie und Fachpraxis Verbund) | | [Würfel-Feedback](https://www.methodenkartei.uni-oldenburg.de/methode/wuerfelfeedback/)  [Brief an mich selbst](https://www.uni-siegen.de/zlb/formulareunddownloads/praxisphasen/portfolio/erwartungsbrief.pdf) | Feedback Fragen |
| **Weitere schulische Vereinbarungen:**  Deutsch Unterricht: Rezepte schreiben  Fachrechnen in QB 1 und QB 2  Sonderpädagogischer Förderschwerpunkt Teamfähigkeit in QB 1 und QB 2  Sonderpädagogischer Förderschwerpunkt  Die kursiv geschriebenen Kompetenzen sind dem sonderpädagogischen Förderschwerpunkt „Kritikfähigkeit fördern“ untergeordnet und werden während der gesamten Lernsituation angestrebt. Es handelt sich um prozesshafte Ziele. Der sonderpädagogische Förderschwerpunkt wurde aufgrund der individuellen Voraussetzungen der Schülerinnen und Schüler ausgewählt.  **Verwendete Quellen:**   * Hahn A., Ströhle A., Wolters M. (2016) Ernährung. Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie. (3. Auflage) Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft GmbH * Mattes, W. (2011) Methoden für den Unterricht. Paderborn: Schöningh Verlag. * https://pi- xabay.com/de/ (abgerufen am 12.02.2023)   **Eingebundene Verlinkungen:**   * <https://bes.nline.nibis.de/nibis.php?menid=117> (abgerufen am 12.02.2023) * <https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/Bildung/BeruflicheBildung/rlp/Hauswirtschaft-19-12-13_EL.pdf> (abgerufen am 12.02.2023) * <https://methodenpoolapp.de//pdfs/BilddiktatKorr.pdf> (abgerufen am 10.02.2023) * <https://methodenpoolapp.de//pdfs/WortPhrasensammlungKorr.pdf> (abgerufen am 10.02.2023) * <https://methodenpoolapp.de//pdfs/TextpuzzleKor.pdf> (abgerufen am 10.02.2023) * <https://methodenpoolapp.de//pdfs/FuenfSchrittLesemethodeKor.pdf> (abgerufen am 10.02.2023) * <https://methodenpoolapp.de//pdfs/KopfstandKor.pdf> (abgerufen am 10.02.2023) | | | | |

Haftungshinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Inhalte externer Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich. Alle hier verwendeten Namen, Begriffe, Zeichen und Grafiken  
können Marken- oder Warenzeichen im Besitz ihrer rechtlichen Eigentümer sein. Die Rechte aller erwähnten und benutzten Marken- und Warenzeichen liegen ausschließlich bei deren Besitzern. Die Daten dieser Sammlung sind frei erfunden, Übereinstimmungen mit realen Personen oder Unternehmen sind nicht beabsichtigt und rein zufällig. Die Daten und Illustrationen dieser Sammlung dürfen für schulische Zwecke ohne Nachfrage verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist nicht zulässig.