Vom Lehrplan zum Unterricht

am Beispiel des Kompetenzschwerpunktes:

Im Haushalt gesund leben und sich wohlfühlen (Hauswirtschaft 5/6)

Gliederung:

1 Aufbereitung des Kompetenzschwerpunktes hinsichtlich der anstehenden Planungsarbeiten 2

2 Erstellung eines Zuordnungsschemas für Kompetenzen und grundlegende Wissensbestände 3

3 Erstellung eines fachlichen Netzwerkes 4

4 Betrachtung der Faktoren der Unterrichtsplanung 5

5 Ermittlung der konkreten Ausgangssituation 6

6 Auswahl geeigneter Kontexte 9

7 Planung der Unterrichtssequenz 10

8 Didaktische Aufbereitung der Aufgabenstellung 11

9 Einordnung von Kontext und Aufgabenstellung in den Kompetenzschwerpunkt 21

10 Feststellung der Kompetenzentwicklung 24

© LISA Halle 2012

1 Aufbereitung des Kompetenzschwerpunktes hinsichtlich der anstehenden Planungsarbeiten

Zur Vereinfachung der weiteren Arbeit werden die Teilkompetenzen gekennzeichnet.

Kompetenzschwerpunkt: Im Haushalt gesund leben und sich wohlfühlen		
Verstehen	V1	- Aufgabenbereiche des Haushaltes nennen
	V2	- Faktoren für Gesundheit und Wohlbefinden benennen
	V3	- Einfluss ausgewählter Lebensmittel auf die Gesundheit nennen
	V4	- Lebensmittel den Lebensmittelgruppen zuordnen
	V5	- Mengenangaben lesen und erklären
	V6	- Sicherheits- und Hygienevorschriften nennen
	V7	- Regeln des sozialen Miteinander beschreiben
	V8	- Einflussfaktoren auf das Einkaufsverhalten nennen
Gestalten	G1	- Arbeitsplätze im Haushalt unter Anleitung einrichten
	G2	- Arbeitsabläufe unter Anleitung planen und ausführen
	G3	- Einkäufe unter Beachtung ausgewählter Einflussfaktoren planen und ausführen
	G4	- Regeln des sozialen Miteinander bei der Bewältigung von Arbeitsaufgaben und der gemeinsamen Einnahme von Mahlzeiten abstimmen und einhalten
Nutzen	N1	- Mengen für die Nahrungszubereitung schätzen, abmessen, abwiegen
	N2	- Handlungsanleitungen zur Nahrungszubereitung einhalten
	N3	- einfache haushälterische Tätigkeiten unter Anleitung sach- und sicherheitsgerecht erproben
	N4	- Ernährungssituationen mit den Sinnen erschließen
	N5	- Sicherheits- und Hygienevorschriften einhalten
Bewerten	B1	- Arbeitsabläufe und Arbeitsplätze im Haushalt unter Beachtung sicherheitsrelevanter Aspekte beurteilen
	B2	- Einhaltung von Sicherheits- und Hygienevorschriften begründen
	B3	- den Gesundheitswert ausgewählter Lebensmittel beurteilen
	B4	- Regeln des sozialen Miteinander bei der Bewältigung von Arbeitsaufgaben und der gemeinsamen Einnahme von Mahlzeiten beurteilen
Kommu-nizieren	K1	- Sicherheits- und Hygienevorschriften formulieren
	K2	- Tätigkeiten im Umgang mit einfachen Haushaltsgeräten unter Verwendung von Fachbegriffen erklären
Grundlegende Wissensbestände		
- Aufgabenbereiche des Haushalts - Handlungsabläufe von Arbeitsaufgaben - Lebensmittelpyramide/Lebensmittelgruppen* - Zusammenhang Ernährung - Gesundheit - Wohlbefinden - Sicherheits- und Hygienevorschriften - Regeln des sozialen Miteinanders *In Abb. 3 und 9 berücksichtigt unter: Lebensmittel/-gruppen und ihre Inhaltsstoffe		
Bezüge zu fächerübergreifenden Themen		
- Gesund leben in einer gesunden Umwelt - Typisch Mädchen – typisch Junge		

Abb. 1: Kompetenzschwerpunkt: Im Haushalt gesund leben und sich wohlfühlen

Für die Einführung des Hauswirtschaftsunterrichts im fünften Schuljahrgang wird der Kompetenzschwerpunkt „Im Haushalt gesund leben und sich wohlfühlen“ empfohlen.

2 Erstellung eines Zuordnungsschemas für Kompetenzen und grundlegende Wissensbestände

Das Zuordnungsschema verdeutlicht, welche grundlegenden Wissensbestände für die Entwicklung der Teilkompetenzen erforderlich sind. Ist eine Teilkompetenz nur einem Wissensbestand zugeordnet, muss sie zwingend an diesem Beispiel entwickelt werden. Bei Mehrfachnennungen ergeben sich Varianten für planerische Entscheidungen.
Die Zuordnung von grundlegenden Wissensbeständen zu Teilkompetenzen ist zwingend, wenn die Kompetenz nur einmal aufgeführt ist. Lässt sich die Kompetenz mehrmals zuordnen, ergeben sich Varianten für planerische Entscheidungen.

Kompetenzen **Wissensbestände**	**Verstehen**	**Gestalten**	**Nutzen**	**Bewerten**	**Kommunizieren**
Aufgabenbereiche des Haushaltes	V1	G3			
Fachbegriffe für Arbeitsmittel und –geräte im Haushalt			N1, N2, N3		K1, K2
Handlungsabläufe von Arbeitsaufgaben	V5,	G1, G2, G3	N1, N2	B1	K2
Arbeitsplatzgestaltung		G1		B1	
Gesunde Lebensmittel*	V3		N4	B3	
Lebensmittelpyramide, Lebensmittelgruppen*	V4				
Zusammenhang Ernährung – Gesundheit – Wohlbefinden	V2, V3, V8	G3	N4	B3	
Sicherheits- und Hygienevorschriften	V6		N3, N5	B1, B2	K1
Regeln des sozialen Miteinanders	V7	G4		B4	

Abb. 2: Zuordnungsschema

*In Abb. 3 und 9 berücksichtigt unter: Lebensmittel/-gruppen und ihre Inhaltsstoffe

3 Erstellung eines fachlichen Netzwerkes

Im fachlichen Netzwerk sind wesentliche Fachbegriffe eingeordnet, die in diesem Kompetenzschwerpunkt zu den grundlegenden Wissensbeständen gehören bzw. diese untersetzen.

Dieses Netzwerk dient

- der Orientierung auf wesentliche Wissenselemente bei der Unterrichtsplanung;
- als Prüfkriterium bei der Auswahl konkreter Beispiele und bei der Evaluierung des Lernfortschritts;
- als Abbild für das Wissensnetz, das sich im Unterrichtsprozess bei den Schülerinnen und Schülern herausbilden sollte (vernetztes und strukturiertes Wissen)

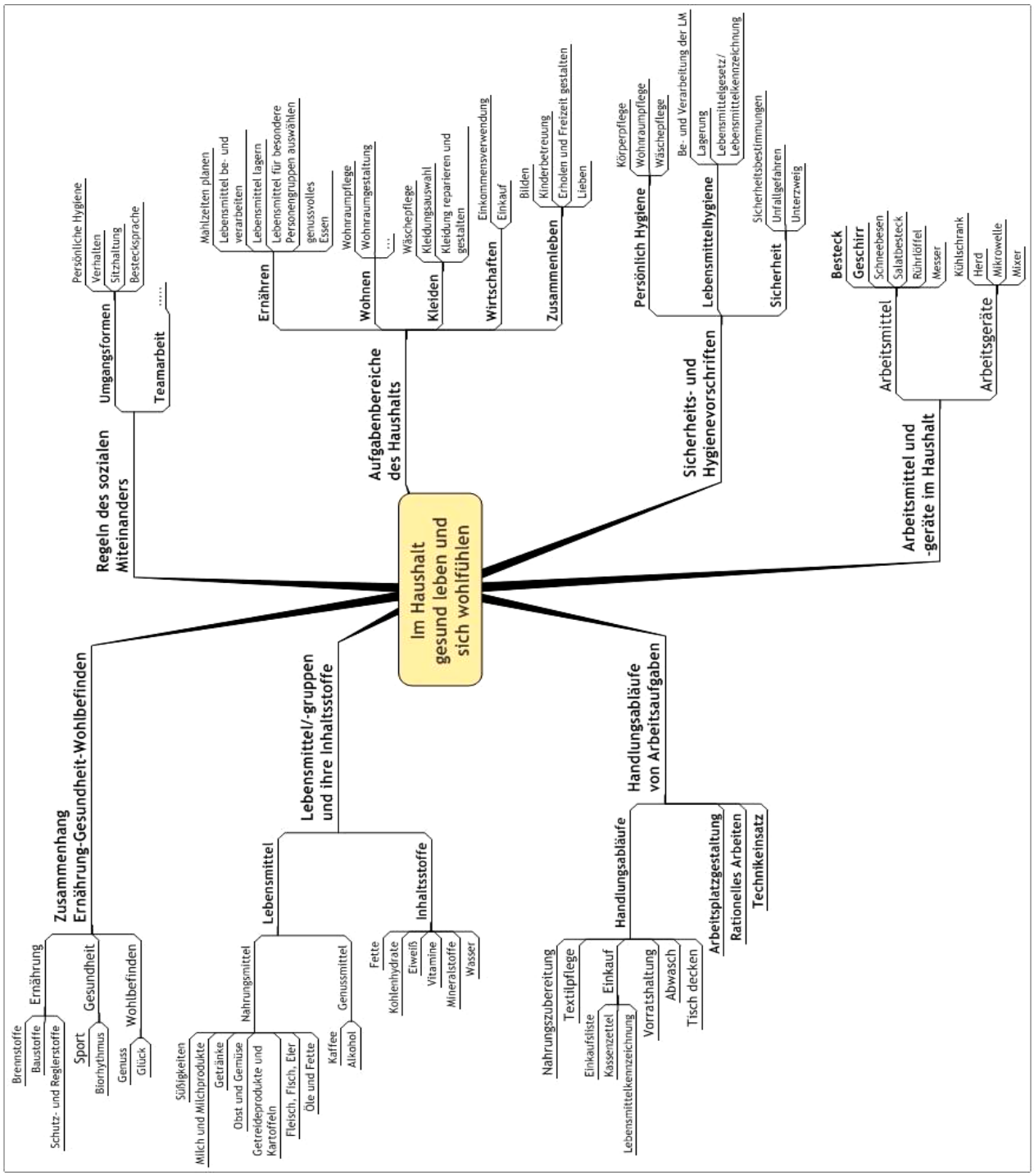

Abb. 3: Fachliches Netz zum Kompetenzschwerpunkt „Im Haushalt gesund leben und sich wohlfühlen“

4 Betrachtung der Faktoren der Unterrichtsplanung

Abb. 4: Didaktisches Netzwerk

5 Ermittlung der konkreten Ausgangssituation

Die Kompetenzentwicklung der Schülerinnen und Schüler wird durch verschiedene Lernvoraussetzungen beeinflusst.

Anthropologische Voraussetzungen
- Psychologische Besonderheiten der Altersgruppe
- Charakteristik der Schülerinnen und Schüler der Lerngruppe
- Leistungsstand/Leistungsgruppen

Soziokulturelle Voraussetzungen
- Lernhaltungen und -einstellungen
- Interessenlage
- Arbeitshaltungen und -einstellungen

Institutionelle Voraussetzungen
- Zeitliche Lage der Unterrichtsstunde (Wochentag, Uhrzeit)
- Vorausgehender und folgender Unterricht
- Ausstattung mit Geräten und Materialien
- Ausstattung mit Lehr- und Lernmitteln

Erfahrungen aus dem eigenen Haushalt
- Zusammenleben im privaten Haushalt
- Aufgabenbereiche im privaten Haushalt

Es ist eine wesentliche Bedingung für die Planung von Unterricht diese Lernvoraussetzungen möglichst konkret zu ermitteln und bei den didaktisch-methodischen Entscheidungen zu berücksichtigen.

Für die Planung und Gestaltung des Hauswirtschaftsunterrichts ist es weiterhin erforderlich, die angestrebte **Kompetenzentwicklung in anderen Unterrichtsfächern** zu berücksichtigen. Bezüge zum Fachlehrplan Sachunterricht der Grundschule sowie den Fachlehrplänen Biologie und Ethik der Sekundarschule sind hier dargestellt.

Sachunterricht	**Sjg.4**	**Teilkompetenzen**	**Flexibel anwendbares Grundwissen zu:**
Sozio-kultureller Bereich			
		– andere akzeptieren und deren Gefühle wahrnehmen sowie Verhaltensweisen kritisch einschätzen – Verantwortung für gemeinsame Tätigkeiten übernehmen – die Arbeit anderer Menschen wertschätzen – Maßnahmen zum Schutz des eigenen Körpers ergreifen – über das Leben von Kindern in einem anderen Land berichten – kritisch das eigene Konsumverhalten bewerten	– Prinzipien der Arbeitsteilung – Möglichkeiten der bewussten Mitgestaltung des Zusammenlebens – verschiedene Formen des Zusammenlebens – Leben in einem anderen land, z. B. Spiele, Essgewohnheiten, Schule – Medienwirksamer Umgang – sinnvoller Umgang mit Taschengeld
Naturwissenschaftlicher Bereich			
		– Gefahren durch Suchtmittel, Abhängigkeiten, Alternativen – gesundheitsfördernde Lebensweisen benennen und begründen sowie Maßnahmen zur gesundheitsfördernden Lebensweise zunehmend selbstständig anwenden	– Inhalten der Nahrungspyramide und Verdauungsweg – Gefahren durch Suchtmittel, Abhängigkeiten, Alternativen

Historischer Bereich			
		– Handeln der Menschen in alltäglichen Situationen von heute mit alltäglichen Situationen der Vergangenheit vergleichen	– wesentliche Veränderungen in der Veränderung eines Haushaltgerätes, Verkehrsmittels, oder Mediums

Abb. 5: Lernvoraussetzungen aus dem Sachunterricht Grundschule

Ethik	**Sjg. 5/6**	**Kompetenzen**	**Grundlegende Wissensbestände**
Kompetenzschwerpunkt Glück: Die Vielfalt und Individualität von Glücksvorstellungen			
		– von Alltagserfahrungen ausgehend die individuellen Aspekte von Glück und Unglück beschreiben – inhaltliche Vielfalt von Glücksvorstellungen als bedeutsam für das eigene Leben wahrnehmen	– Arten von Bedürfnissen: Essen, Wohnen, Kleiden, Schlafen – Gefühle, eigene Körperwahrnehmungen
Kompetenzschwerpunkt Verantwortung: Formen und Motive von Verantwortungsübernahme			
		– Art und Umfang der Verantwortung schildern und vergleichen, die Personen in ihren Lebensbereichen tragen	– Regeln, Normen und Werte – Zusammenleben in der Familien – Aufgabenverteilung sowie Arbeitsteilung im Haushalt – Teamarbeit im Unterrichtsalltag
Kompetenzschwerpunkt Lebensgestaltung: Der Wert der sozialen Beziehungen			
		– den Menschen als soziales Wesen verstehen und den Wert von sozialen Beziehungen aufzeigen – verschiedene Formen freundschaftlicher und familiärer Bindungen unterscheiden und den eigenen Beitrag zum Gelingen von Beziehungen bestimmen – Vorschläge entwerfen, wie ein freundschaftliches Miteinander gestaltet werden kann	– soziale Rollen in der Familie – Leben in Familienformen – Toleranz und Anerkennung – Feste und Feiern im Jahreskreis pflegen
Kompetenzschwerpunkt Natur-Mensch-Technik: Das Verhältnis Mensch-Natur			
		– verantwortungsvolles und verantwortungsloses Handeln im Blick auf die Natur anhand von Beispielen diskutieren und kritisch bewerten	– Ziele und Grenzen des Naturschutzes – Müllproblematik – Verpackungsmüll – Essen-(k)eine Klimasünde?

Abb. 6: Angestrebte Kompetenzen im Fach Ethik 5/6

© LISA Halle 2012

Biologie	Sjg. 5/6	Kompetenzen	Grundlegende Wissensbestände
Kompetenzschwerpunkt: Lebewesen und ihre Entwicklung beschreiben			
		– Gemeinsamkeiten und Unterschiede im äußeren und inneren Bau von Lebewesen beschreiben – Angepasstheit von Lebewesen an den Lebensraum erläutern – Zusammenhang von Bau und Funktion am äußeren Körperbau erklären	– Kennzeichen von Lebewesen: Stoffwechsel, Bewegung, Reizbarkeit, Wachstum, Fortpflanzung und Entwicklung – Abstammung, Bau, Ernährung, Verhalten, Angepasstheit – Bau und Funktion der Bestandteile von Lebewesen – der Mensch als ein besonderes Lebewesen – Nahrungsbestandteile – richtige Ernährung
Kompetenzschwerpunkt: Lebensräume von Lebewesen und ihre Veränderung erkunden			
		– Angepasstheit ausgewählter Lebewesen an Lebensräume beschreiben und erklären	– Nahrungsbeziehungen von Lebewesen – Verdauungsorgane des Menschen – Verdauungsprozess

Abb. 7: Angestrebte Kompetenzen im Fach Biologie 5/6

6 Auswahl geeigneter Kontexte

Vorüberlegungen

Nach der Ermittlung der konkreten Ausgangssituation erfolgt die Auswahl eines geeigneten Kontextes. Für den Hauswirtschaftsunterricht sollten solche Aufgaben und/oder Problemstellungen gewählt werden, die für die Lernenden jetzt oder für die Gründung und Führung eines eigenen Haushaltes bedeutsam sind. Dabei sollten exemplarisch Beispiele aus den Bereichen der Haushaltsführung gewählt werden.

Besonderes Augenmerk gilt den Aufgaben zur Nahrungszubereitung.

- Die Aufgaben sind zwingend in den inhaltlichen Kontext der Unterrichtsstunde einzuordnen. Sie müssen der didaktischen Legitimation genauso unterworfen werden, wie das bei anderen unterrichtsrelevanten Entscheidungen der Fall ist. Theorie und Praxis müssen einen engen Bezug haben.
- Die konkrete Umsetzung von Forderungen und Botschaften zur Entwicklung eines gesundheitsbewussten und ökologisch verantwortlichen Haushaltens erfolgt über die Auswahl geeigneter Aufgaben.
- Arbeitsaufgaben zur Nahrungszubereitung haben Beispielcharakter.
- Sie müssen die Akzeptanz der Schülerinnen und Schüler finden.
- Die Aufgaben sollen den Schülerinnen und Schülern die Chance der Kreativitätsentfaltung und -förderung bieten.

Bei der Auswahl eines geeigneter Kontexte sollten u. a. folgende Kriterien Berücksichtigung finden:

- zur Verfügung stehende Zeit
- Ausstattungsgrad des Fachraumes
- Kosten
- Gesundheitswert
- Geschmack
- Schwierigkeitsgrad, Fähigkeiten der Schülerinnen und Schüler
- Lebensverbundenheit
- Klassensituation
- Jahreszeit
- Neues ausprobieren.

Es wird folgender **Kontext für das Unterrichtsbeispiel** gewählt:

Ein Artikel für die Schülerzeitung unter dem Motto „Schick und fit durch gesunde Ernährung“

Für eine gesunde Lebensweise ist eine ausgewogene Ernährung von besonderer Bedeutung. Die benötigten Lebensmittel erzeugen wir heute nur noch selten im heimischen Garten, vielmehr gehen wir in den Supermarkt und kaufen diese ein. Doch welche Dinge vom Gemüsestand, aus der Tiefkühltruhe oder aus den Regalen wählen wir aus? Spielt nicht auch der Preis eine Rolle?

In der Schülerzeitung der Schule gibt es eine Rubrik „Schick und fit durch gesunde Ernährung“. In diesem Monat ist die Klasse 5a für einen Beitrag in dieser Rubrik verantwortlich. Gleichzeitig ist es üblich, dass die in der Zeitung empfohlene Mahlzeit in einer Pause zur Verkostung vorgestellt wird.

Die Zielstellung wird in der Klasse diskutiert und man einigt sich auf eine gesunde Zwischenmahlzeit „Gemüsesticks und Joghurtdipp“. Neben Hinweisen zur Herstellung sollen vor allem Tipps zum Einkauf der erforderlichen Lebensmittel gegeben werden.

In den folgenden Unterrichtstunden erarbeitet und erprobt die Klasse 5a ihre Empfehlung und bereitet die Verkostung vor.
Darüber hinaus ist die mediale Aufbereitung der Empfehlung für die Veröffentlichung zu planen und ggf. zu realisieren.

7 Planung der Unterrichtssequenz

Nach der Auswahl des Kontextes erfolgt die Planung der Unterrichtssequenz. Im Hinblick auf eine handlungsorientierte Unterrichtsgestaltung erfolgt das über eine komplexe Aufgabenstellung, aus der sich dann verschiedene Teilaufgaben ableiten.

Aufgabenstellung:

Eure Klasse hat den Auftrag, in der nächsten Ausgabe der Schülerzeitung in der Rubrik „Schick und fit durch gesunde Ernährung“ eine Empfehlung zu unterbreiten und sich dabei für die Zwischenmahlzeit „Gemüsesticks mit Joghurtdipp“ entschieden. Gleichzeitig soll die in der Zeitung empfohlene Zwischenmahlzeit in einer Pause zur Verkostung vorgestellt werden.

Bei der Planung der folgenden Aufgaben und damit verbundenen Aktivitäten beeinflussen sich die einzelnen Faktoren der Unterrichtsplanung (vgl. Abbildung 4) gegenseitig. Die ermittelten Lernvoraussetzungen können zwingend den Einsatz bestimmter Medien und Methoden erfordern. Werden andere Medien gewählt, können andere Methoden die Folge sein und es kann zur Ausbildung anderer Kompetenzen kommen usw.

Phasen	Kompetenzen	Grundlegende Wissens-bestände bzw. Kompetenzen
A1 Augen auf beim Einkauf		
A1-1 – Handlungsorientierte Erarbeitung • Einkauf • Analyse der Warenkörbe • Regeln für den Einkauf	V2; V3; B3; V5; G4; N1	Ernährung-Gesundheit-Wohlbefinden Gesunde Lebensmittel Preise, Mengenangaben lesen und erklären; Mengen für die Nahrungszubereitung schätzen, abmessen, abwiegen Regeln des sozialen Miteinanders
A1-2 – Handlungsorientierte Übung und Anwendung • Spiel „Tricks und Kniffe im Supermarkt“ • Ausfüllen eines Lückentextes zum Thema „Worauf sollte man bei Lebensmitteleinkäufen achten?“	V8; G3; G4	Einflussfaktoren auf das Einkaufsverhalten nennen; Einkaufszettel, Supermarkt, Kassenbon ….
A2 Fertigungsaufgabe		
A2-1 Fertigungsaufgabe • Allgemeine Abfolge einer Fertigungsaufgabe • Herstellung von Gemüsesticks mit Jogurtdipp • Übungsaufgabe zur Nahrungszubereitung	V7; G1; G2; G4; N2; N3	Handlungsabläufe von Arbeitsaufgaben; Arbeitsplatz-gestaltung; Mechanische Verfahren der LM - Be- und Verarbeitung; Regeln des sozialen Miteinanders
A3 Artikel für die Schülerzeitschrift (als HA oder fächerübergreifend in Deutsch oder im Computerkurs oder in KL-Stunde oder …)		
• Artikel schreiben • Artikel für die Veröffentlichung qualifizieren	Siehe KSP 1 aus 5/6	Siehe KSP 1 aus 5/6

Abb. 8: Geplante Struktur der Unterrichtssequenz

Die Zeitplanung ist den konkreten Bedingungen anzupassen. Tests zur Feststellung des Lernfortschritts sind gesondert zu planen. Diese sind auch als Lernerfolgskontrollen wesentlicher Bestandteil des Unterrichts. Die ermittelten Lernergebnisse bestimmen das weitere Vorgehen und damit die Auswahl der nächsten Problem- bzw. Aufgabenstellung für den folgenden Unterricht.

8 Didaktische Aufbereitung der Unterrichtssequenz

Die folgenden Aufgaben stellen einen Vorschlag für eine mögliche Vorgehensweise dar. Sie wurden in dieser Weise mit Lehrkräften erprobt. Jede Art von Modifizierung und Anpassung an konkrete Gegebenheiten (siehe Kapitel 5) ist denkbar und ausdrücklich erwünscht.

A1 „Augen auf beim Einkauf“

Es werden vier **Arbeitsgruppen** gebildet, die einen Warenkorb nach Einkaufszettel zusammen stellen. An einem vorbereiteten Stand im Unterrichtsraum stehen die für den Einkauf erforderlichen Lebensmittel zur Verfügung. Dazu können Jogurt, Paprikaschoten, grüne Gurken, Möhren und eine weitere Gemüsesorte nach Wahl, Kräuter sowie als Alternative zum Gemüse eine Knabberei zum Dippen gehören.

A1-1 Augen auf beim Einkauf

Eure Klasse möchte in der nächsten Ausgabe der Schülerzeitung unter der Rubrik „Schick und fit durch gesunde Ernährung“ eine Empfehlung für eine gesunde Zwischenmahlzeit unterbreiten und hat sich dabei für „Gemüsesticks mit Joghurtdipp“ entschieden. Gleichzeitig soll die in der Zeitung empfohlene Zwischenmahlzeit in einer Pause zur Verkostung vorgestellt werden.

a) In eurem Einkaufskorb befindet sich ein Einkaufszettel. Wählt die Lebensmittel auf dem Einkaufszettel aus dem Angebot am Stand aus und legt sie in euren Korb. Tragt alle Angaben, die ihr für jedes einzelne Lebensmittel finden könnt auf dem Einkaufszettel ein.

Einkaufszettel – Gruppe 1

Anzahl	Menge	Name	Herkunftsland	Preis
1		Bio - Naturjogurt im Pfandglas		
1		eingeschweißte grüne Gurke		
1		gelbe Paprikaschote		
1		BIO-Möhren		
1		Paket Tiefkühlkräuter		
1		Brotcracker		

Einkaufszettel – Gruppe 2

Anzahl	Menge	Name	Herkunftsland	Preis
1	500g	großer Becher Jogurt 1,5% Fett		
1		unverpackte grüne Gurke		
1		Schale spitzen Paprika 2,79		
1		Zucchini		
1		Bund Schnittlauch		
1		Tortillia-Rolls zum Dippen		

Einkaufszettel – Gruppe 3

Anzahl	Menge	Name	Herkunftsland	Preis
1	150g	Jogurt, 0,3% Fett		
1		drei BIO-Minigurken		
1		3 Paprikaschoten in Plastikfolie		
1		Bund Radieschen		
1		Kräutertopf mit Petersilie		
1		Tortillia-Chips		

Einkaufszettel – Gruppe 4

Anzahl	Menge	Name	Herkunftsland	Preis
4x	125g	Jogurt, 3,8 % Fett,		
1		Landgurke		
1		Schale spitzen BIO-Paprika		
1		Kohlrabi		
1		Schälchen BIO-Kresse		
1		knusprig-würzige Vollkornchips 1		

b) Legt alle Lebensmittel aus dem Einkaufskorb auf der Arbeitsfläche eurer Arbeitsinsel ab. Geht von Arbeitsinsel zu Arbeitsinsel und vergleicht jedes Lebensmittel eures Einkaufszettels mit den Waren der anderen Gruppen.

c) **Gruppe 1**
Geht noch einmal einkaufen und vergleicht die Verpackungen der Lebensmittel.
Stellt euren Einkaufskorb mit Waren zusammen, die möglichst wenig Verpackung haben.
Gebt die Lebensmittel, die ihr nicht mehr benötigt, wieder am Stand zurück.

Gruppe 2
Geht noch einmal einkaufen und vergleicht die Preise der Lebensmittel.
Stellt euren Einkaufskorb mit Waren zusammen, für die ihr den kleinsten Preis zahlen müsst.
Gebt die Lebensmittel, die ihr nicht mehr benötigt, wieder am Stand zurück.

Gruppe 3
Geht noch einmal einkaufen und stellt euren Einkaufskorb mit Waren zusammen, die für die Herstellung von Gemüsesticks besonders schmackhaft und auch zum Dippen geeignet sind.
Überlegt, welche Menge von jedem Lebensmittel für 4 Schülerinnen und Schüler angemessen ist.
Gebt die Lebensmittel, die ihr nicht mehr benötigt, wieder am Stand zurück.

Gruppe 4
Geht noch einmal einkaufen und stellt euren Einkaufskorb mit Bio-Lebensmitteln zusammen, die für die Herstellung von Gemüsesticks besonders geeignet sind.
Schreibt auf die Rückseite vom Einkaufszettel, welche Informationen ihr über jedes Lebensmittel erhalten könnt.
Gebt die Lebensmittel, die ihr nicht mehr benötigt, wieder am Stand zurück.

d) Stellt den Einkaufskorb in der Klasse vor. Begründet eure Auswahl.
Schreibt Regeln auf, worauf man beim Einkauf achten soll.

© LISA Halle 2012

Hinweise zur Aufgabe

Für die Durchführung der Aufgabe wurden ein Gemüsestand und eine Abteilung mit Milchprodukten im Unterrichtsraum eingerichtet. Die Joghurtverpackungen wurden präpariert und stehen allen Klassen zur Verfügung. Das Gemüse und die Kräuter werden frisch eingekauft und im nachfolgenden Unterricht verwendet.

Bei Durchführung einer Erkundung in einem Supermarkt müssen die Aufgaben angepasst werden, da die Kaufhandlungen nur fiktiv ausgeführt werden und lediglich eine Analyse des Angebotes und der auf dem Einkaufszettel befindlichen Produkte durchgeführt wird.

Die Auswahl der Lebensmittel kann entsprechend saisonal und regional angepasst werden. Wichtig ist die Berücksichtigung folgender Kriterien:

- unterschiedliche Verpackungsmaterialien,
- unterschiedliche Verpackungsgrößen,
- Berücksichtigung von Bioprodukten,
- unterschiedliche Preise,
- unterschiedlicher Frischgrad (Kräuter frisch, gefrostet, ggf. getrocknet)

Im Rahmen der Präsentation der Warenkörbe durch die einzelnen Gruppen wird das **Tafelbild** entwickelt.

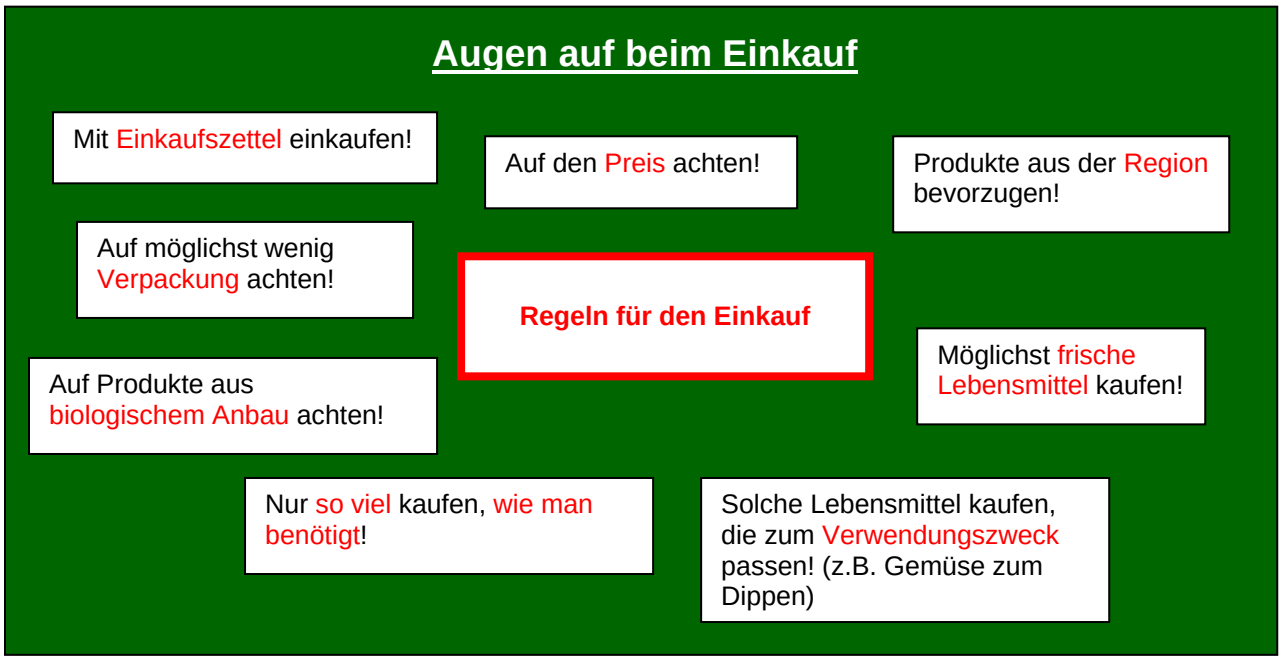

Abb. 9: Tafelbild „Regeln für den Einkauf“

Materialen für den Unterricht als PDF-Dateien zum Download

Aufgabenblatt A1-1 Gruppe 1
Aufgabenblatt A1-1 Gruppe 2
Aufgabenblatt A1-1 Gruppe 3
Aufgabenblatt A1-1 Gruppe 4
Einkaufszettel
Hinweise zu A1-1

© LISA Halle 2012

A1-2 Augen auf beim Einkauf

Tim und Alina kaufen für ihre Gruppe die Zutaten für die Gemüsesticks mit Joghurtdipp ein.

Kassenzettel von Tim

Lidl
Trothaer Straße 62
06128 Halle
MO - SA 8 - 20 UHR SO geschlossen

		EUR
Petersilie im Topf		0.99 A
Bio Möhren 1kg		0.89 A
BioNaturjoghurt		0.29 A
Paprika Mix		1.29 A
Gurken		0.35 A
Brot Chips Sesam		0.99 A
Summe	6 Pos.	4.80
Geg		5.00
Rueck		0.20
A 7% MwSt von	4.80	0.31

* * * *
VIELEN DANK FÜR IHREN EINKAUF!
LIDL LOHNT SICH.
* * * *
3202 303870/02 23.09.10 18:10
UST-ID-NR: DE814100850

Kassenzettel von Alina

GALERIA KAUFHOF
Halle am Markt
06108 Halle / Saale
Tel.: 0345 / 7749-0

****
PAYBACK 2403818367934
****

Bio Kresse Pg		0,99 E
960 00000000000875		
Gurken St		0,89 E
960 00000000000783		
Schnittlauch Bund		0,99 E
960 00000000000637		
Zucchini grün lose		EUR
0,368 kg x 1,99 EUR/kg		0,73 E
960 00000000000801		
Kohlrabi St.		0,69 E
960 00000000000744		
Wraps Weizen XL 28		2,79 E
909 04000446016630		
Bio Joghurt mild		1,19 E
949 04104060024757		
Me.Grü.Tee Ora.Ing		2,59 E
929 04002221015128		
LL Joghurt mild		0,69 E
949 04040600990345		
Fu Quarkkräuter 8,		1,99 E
929 04027900591113		
Chio Rolls Sour		2,29 E
909 04001242003244		
Latte Macchiato Ku		1,19 E
909 04014303113592		
Chio Tortilla Nach		1,99 E
909 04001242002162		
*** T o t a l	EUR	19,01
EC-Cash	EUR	19,01

Seht euch die beiden Kassenzettel genau an! Was fällt euch auf?

Welche Tipps kannst du geben, damit Alina nicht wieder zu einem Mehrkauf verführt wird?

Spielt in eurer Gruppe das Spiel „Augen auf beim Einkauf“.

Füllt nach dem Spiel den Lückentext aus.

Der Einkauf beginnt zu Hause. Vor dem Einkauf einen ……schreiben, welche Lebensmittel in welchen Mengen zu kaufen sind. Sich über …… über Angebote und …… informieren. Niemals …….. und in Eile einkaufen gehen. Die Aufschriften auf den Verpackungen beachten, wie z.B. das Gewicht und die …… . Die Preise der Lebensmittel im Laden …….. . Preiswerte Ware befindet sich …….. im Regal, teure Markenartikel findet man in …….. . Obst und Gemüse der …… entsprechend einkaufen und Produkte aus der …… bevorzugen.

Hinweise zur Aufgabe

Tim und Alina kaufen für ihre Gruppe die Zutaten für die Gemüsesticks mit Joghurtdipp ein.

Die Aufgabe dient der Entwicklung folgender Kompetenzen:

V 8 – Einflussfaktoren auf das Einkaufsverhalten nennen

G 4 – Regeln des sozialen Miteinanders bei der Bewältigung von Arbeitsaufgaben abstimmen und einhalten

Hinweis zum Spiel

Die Spielunterlagen findet man in der Anlage. Die Ereigniskarten wurden entnommen aus:

Arbeitsblätter Grundwissen Hauswirtschaft, Verlag an der Ruhr, 2007

Erwartungshorizont (Lückentext)

Der Einkauf beginnt zu Hause. Vor dem Einkauf einen *Einkaufszettel* schreiben, welche Lebensmittel in welchen Mengen zu kaufen sind.

Sich über *Werbung*, über Sonderangebote und *Preise* informieren. Niemals *hungrig* und in Eile einkaufen gehen.

Die Aufschriften auf den Verpackungen beachten, wie z.B. das Gewicht und die *Menge*.

Die Preise der Lebensmittel im Laden *vergleichen*.

Preiswerte Ware befindet sich *meist unten* im Regal, teure Markenartikel findet man in *Augenhöhe*.

Obst und Gemüse der *Saison* entsprechend einkaufen und Produkte aus der *Region* bevorzugen.

Differenzierungsmöglichkeit

Die gesuchten Begriffe können als Hilfe unter dem Lückentext im Arbeitsblatt eingetragen werden.

Materialen für den Unterricht als PDF-Dateien zum Download

Aufgabenblatt A1-2
Hinweise zu A1-2
Spielfeld – Augen auf beim Einkauf
(Anmerkung: Die zum Spiel erforderlichen Ereigniskarten können nicht zum Download zur Verfügung gestellt werden)

© LISA Halle 2012

A2 Fertigungsaufgabe – „Gemüsesticks mit Jogurtdipp“

Für die Durchführung von Fertigungsaufgaben wird die Einhaltung einer **einheitlichen Handlungsfolge** vorgeschlagen.

Vorarbeit	Unter Vorarbeit oder „Arbeitsvorbereitung“ werden alle Vorgänge erfasst, die nötig sind, um einen reibungslosen Ablauf der „Hauptarbeit“ zu ermöglichen. Im allgemeinen gehören zur Vorarbeit: • Rezept durchlesen • Durchdenken des Arbeitsablaufs • Hygienevorschriften beachten • Zutaten herauslegen und abwiegen oder abmessen • Arbeitsgeräte heraus legen • Arbeitsplatz einrichten
Hauptarbeit **1 Lebensmittel vorbereiten** **2 Lebensmittel garen** **3 Speisen aufbereiten**	Im Rahmen der Hauptarbeit erfolgt die Be- und Verarbeitung der Lebensmittel. • Lebensmittel mit Wasser behandeln • nicht verwertbare Teile entfernen • lebensmittel zerkleinern • Zutaten mischen Lebensmittel thermisch behandeln • Lebensmittel, wenn erforderlich, fertig würzen • Speisen anrichten, d. h. Umfüllen oder Auflegen auf „Anrichtegeschirr“ • Speisen garnieren, d.h. Dekorieren oder Verzieren der zubereiteten Speisen
Nacharbeit	• benötigte Arbeitsgeräte reinigen und wegräumen, • Zutaten wegräumen, • Arbeitsplatz aufräumen und reinigen, • Speisereste in geeigneter Weise lagern, • Abfälle in geeigneter Weise entsorgen.

Abb. 10: Handlungsfolge für Arbeitsaufgaben zur Nahrungszubereitung (allgemein)

A2 Beispiel für eine Fertigungsaufgabe

Gemüsesticks mit Jogurtdipp

Zubereitung

Vorarbeiten

- Schürze anlegen
- ggf. Haare zusammenbinden und Ringe entfernen
- Hände waschen
- Rezept genau durchlesen
- Alle Zutaten bereitlegen
- Arbeitsgeräte heraus legen
- Arbeitsplatz einrichten

Zutaten für 4 Personen

1 Gurke
1 Paprikaschote
4 Möhren
1 Kohlrabi
Kräuter nach Geschmack
Jogurt

Hauptarbeiten

- Gemüse und Kräuter **waschen**
- **unerwünschte Bestandteile entfernen**

Gemüse	Unerwünschte Bestandteile entfernen
Gurke	beide Gurkenenden abschneiden, ggf. Schale mit Sparschäler entfernen
Paprika	Paprika halbieren, Stiel entfernen, Kerne entfernen, weiße Wände abschneiden
Möhren	Schale mit Sparschäler entfernen
Kohlrabi	Schale abschneiden
Kräuter	welke Kräuter entfernen, bei Petersilie Stängel abschneiden

Zutaten zerkleinern

Gurke in 1 cm dicke Scheiben **schneiden**
Paprika in schmale Streifen schneiden
Möhren halbieren, Hälften vierteln
Kohlrabi in Stifte schneiden
Kräuter zerkleinern

Zutaten für den Jogurtdipp **mischen**

Jogurt in eine Schüssel gießen
Kräuter zugeben
mit wenig Salz und Pfeffer würzen
alle Zutaten **verrühren**

- Gemüsestreifen auf einem großen Teller **anrichten**
  Dipp mit ein paar Kräutern **garnieren**
- **Tisch decken/ Verkostung vorbereiten**

Nacharbeiten

- Arbeitsplatz **aufräumen**
  Abfälle **in geeigneter Weise entsorgen**
  Geschirr und Arbeitsgeräte **abwaschen** und **wegräumen**
  Speisereste **und** Zutaten **wegräumen**
  Arbeitsplätze **aufräumen und reinigen**
- **Mahlzeit gemeinsam einnehmen/ Verkostung durchführen**
- **Geschirr, Besteck reinigen und wegräumen**
- **Tische abwischen**

© LISA Halle 2012

Mit den **Hauptarbeiten** der Fertigungsaufgabe sind folgende Aufgabestellungen verbunden:

A2 Beispiel für eine Fertigungsaufgabe

a) Zu den Hauptarbeiten bei der Zubereitung der Gemüsesticks gehört neben dem Waschen von Gemüse und Kräutern das Entfernen aller Bestandteile, die nicht zum Essen bestimmt sind (unerwünschte Bestandteile). Das sind nicht bei jedem Gemüse die gleichen Teile.

Legt die in der Zutatenliste aufgeführten Gemüsesorten und Kräuter auf eurer Arbeitsinsel bereit und schaut sie euch gut an. Überlegt, welche Teile man nicht essen kann und entfernt werden sollten.

Tragt in der Tabelle auf eurem Arbeitsblatt ein, welche Teile entfernt werden sollten!

b) Fertige die Gemüsesticks und den Jogurtdipp!

c) Bereitet die Verkostung für die Pause vor! Deckt den Tisch für die Verkostung.

Stellt ausreichend Teller, kleine Schälchen und Servietten zur Verfügung. Achtet darauf, dass mit einem Stick immer nur einmal gedippt wird bzw. Dipp in einem extra Schälchen zur Verfügung gestellt wird.

d) Ordnet die Arbeitsschritte zur Herstellung der Gemüsesticks mit Joghurtdipp in der richtigen Reihenfolge. Verwendet dafür das Arbeitsblatt!

Hinweise zur Aufgabe

Mögliche Differenzierung für a):

Zu den Hauptarbeiten bei der Zubereitung der Gemüsesticks gehört neben dem Waschen von Gemüse und Kräutern das Entfernen aller Bestandteile, die nicht zum Essen bestimmt sind (unerwünschte Bestandteile). Das sind nicht bei jedem Gemüse die gleichen Teile.

Legt die in der Zutatenliste aufgeführten Gemüsesorten und Kräuter auf eurer Arbeitsinsel bereit und schaut sie euch gut an. Überlegt, welche Teile man nicht essen kann und entfernt werden sollten.

Vervollständige nachfolgende Tabelle durch Ankreuzen!

Bei welchem Gemüse musst du …	Möhre	Gurke	Paprika	Kohlrabi	Petersilie	
die Enden abschneiden?						
die äußere Schale entfernen?						
Kerne entfernen?						
Wurzeln abschneiden?						
Welke Blätter entfernen?						
Stängel entfernen?						

© LISA Halle 2012

A2 Beispiel für eine Fertigungsaufgabe

Arbeitsblatt zu Teilaufgabe d)

Ordne die Texte in den richtigen Handlungsablauf der Nahrungszubereitung ein und klebe sie auf!

Vorarbeiten:

Hauptarbeiten:

Nacharbeiten:

© LISA Halle 2012

Hände waschen, ggf. Haare zusammenbinden, Ringe entfernen, Schürze umbinden	Gemüse und Kräuter waschen	Zutaten zerkleinern
Alle Zutaten abmessen/ abwiegen und bereitstellen	Tisch decken	
Rezept genau durchlesen	Unerwünschte Bestandteile entfernen	Arbeitsgeräte heraus legen
Mahlzeit einnehmen	Abfälle in geeigneter Weise entsorgen	Arbeitsplatz einrichten
Zutaten mit dem Jogurtdipp mischen	Gemüsestreifen anrichten, Dipp mit Kräutern garnieren	Geschirr, Besteck und Arbeitsgeräte reinigen und wegräumen
Tische abwischen	Arbeitsplätze aufräumen und reinigen	Speisereste und Zutaten wegräumen

Materialen für den Unterricht als PDF-Dateien zum Download
Aufgabenblatt A2
Aufträge und Hinweise zu A2
Arbeitsblatt zu Teilaufgabe d)

A3 Der Artikel für die Schülerzeitschrift

(als HA oder fächerübergreifend in Deutsch oder im Computerkurs oder in KL-Stunde oder …)

Schreibt den Artikel für die Zeitung. Beachtet dabei die allgemein übliche Gliederung.

Hinweis: Die Überlegungen in TA2 sind zu berücksichtigen.

9 Einordnung von Kontext und Aufgabenstellung in den Kompetenzschwerpunkt

Im Folgenden wird geprüft, welche Kompetenzen (vgl. Abb. 2) mithilfe der Aufgabenstellung entwickelt werden können **(Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung)**. In der Tabelle sind diese **fett** hervorgehoben.

Kompetenzen / **Wissensbestände**	**Verstehen**	**Gestalten**	**Nutzen**	**Bewerten**	**Kommunizieren**
Aufgabenbereiche des Haushaltes	V1	**G3**			
Fachbegriffe für Arbeitsmittel und –geräte im Haushalt			**N1, N2, N3**		**K1**, K2
Handlungsabläufe von Arbeitsaufgaben	**V5**	**G1, G2**, **G3**	N1, N2	B1	K2
Arbeitsplatzgestaltung		**G1**		B1	
Gesunde Lebensmittel*	**V3**		N4	**B3**	
Lebensmittelpyramide, Lebensmittelgruppen*	V4				
Zusammenhang Ernährung – Gesundheit – Wohlbefinden	**V2, V3, V8**	**G3**	N4	**B3**	
Sicherheits- und Hygienevorschriften	V6		**N3, N5**	B1, B2	K1
Regeln des sozialen Miteinanders	**V7**	**G4**		**B4**	

Abb. 8: Zuordnungsschema Planungsbeispiel – vorrangig zu entwickelnde Kompetenzen sind hervorgehoben

*In Abb. 3 und 9 berücksichtigt unter: Lebensmittel/-gruppen und ihre Inhaltsstoffe

© LISA Halle 2012

In der folgenden Übersicht (vgl. Abb. 3) sind alle Fachbegriffe hervorgehoben, die für die Bearbeitung der Aufgabenstellung von Bedeutung sind **(inhaltliche Schwerpunkte)**.

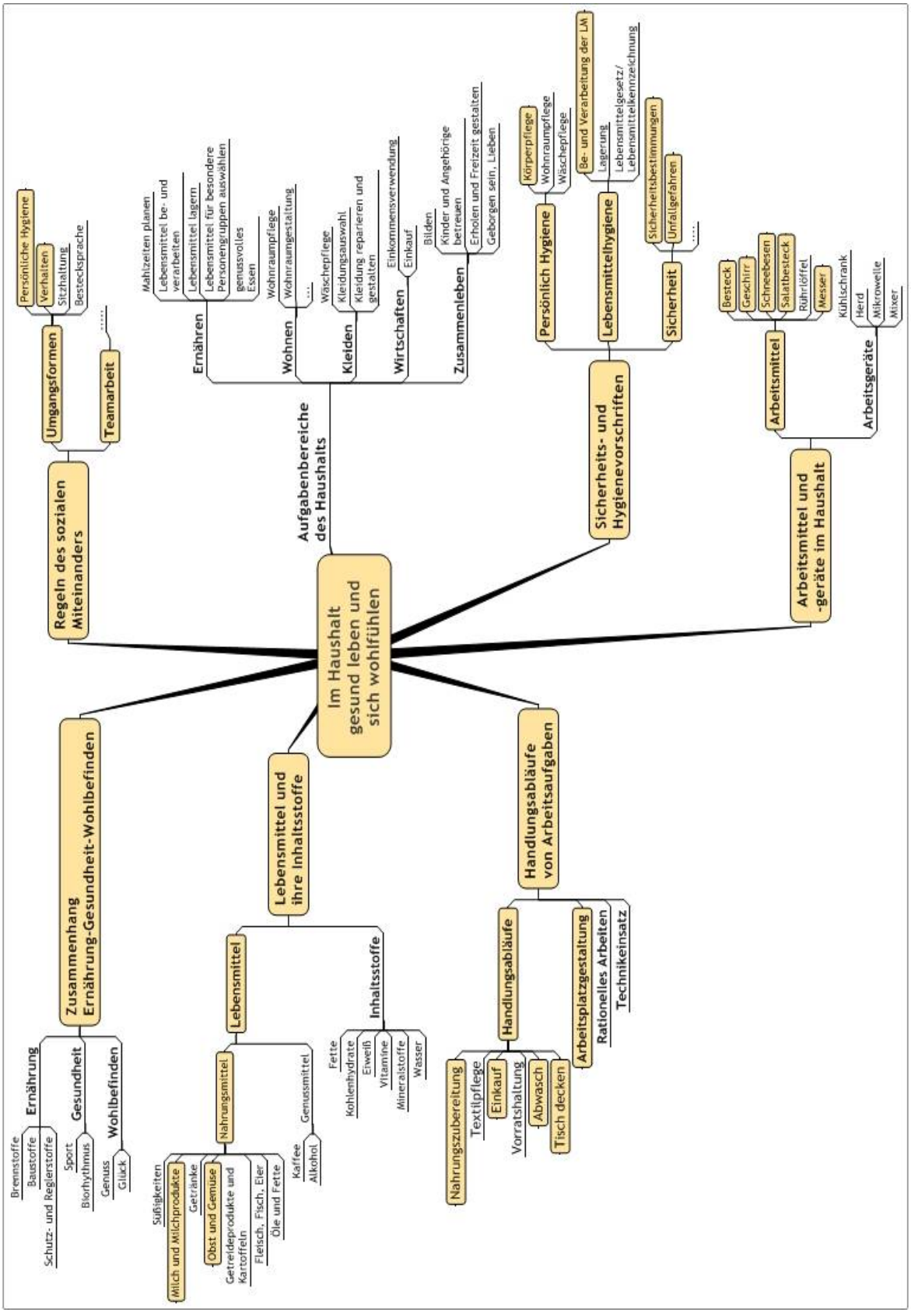

Abb. 9: Fachliches Netz mit Hervorhebungen zum Planungsbeispiel

Begründung der Auswahl

Lehrplanbezug
Der Lehrplanbezug der Aufgabenstellung wird in Abb. 8 sichtbar.

Grundlegende Wissensbestände
Abb. 9 zeigt, dass mit der gewählten Aufgabenstellung eine Reihe von Fachbegriffen und damit grundlegender Wissensbestände entwickelt werden können.

Berücksichtigung der Lernvoraussetzungen
Berücksichtigung **anthropologische** Voraussetzungen
Schülerinnen und Schüler der Schule nehmen die Angebote der Schülerzeitung wahr und auch an. Altersgerechte Ernährung ist eine wichtige Voraussetzung für Gesundheit und Leistungsfähigkeit. Die Kinder und Jugendlichen verzehren zu viel Zucker in Form von gesüßten Getränken und süßen Snacks. Neben der übermäßigen Aufnahme von Fleischprodukten fallen die Kohlenhydratbasis sowie der Verzehr von Obst und Gemüse verhältnismäßig gering aus. Folgen dieser Ernährungsweise sind neben dem gesteigerten Verlangen nach zuckerhaltigen Produkten ein unausgeglichener Blutzuckerspiegel, der zu Müdigkeit und Konzentrationsschwäche führen und sich somit negativ auf die Leistungsfähigkeit auswirken kann, was sich insbesondere im Schulunterricht ungünstig bemerkbar macht.

Berücksichtigung **sozio-ökonomischer** Voraussetzungen
Interessenlage: Aufklärung durch die Schülerzeitung zu dem Thema „Die gesunde Zwischenmahlzeit“ und Versorgung mit gesunden Zwischenmahlzeiten vom Schulkiosk in den großen Pausen, um die Leistungsfähigkeit der Kinder und Jugendlichen zu erhalten.

Institutionelle Voraussetzungen
Die handlungsorientierte Umsetzung der Unterrichtssequenz ist im vollen Umfang realisierbar. Herstellung einer gesunden Zwischenmahlzeit, die schmeckt, sättigt und sich positiv auf die mentale Leistungsfähigkeit auswirkt. Einfach in der Zubereitung für Schülerinnen und Schüler der 5. Klasse geeignet und in der zur Verfügung stehenden Unterrichtszeit realisierbar.

Prüfung des Kontextes:
- Gegenwartsbedeutung: Schülerzeitung gibt es an fast jeder Schule, die von Schülerinnen und Schülern mit aktuellen Themen gestaltet wird.
- Zukunftsbezug: Sie Schülerinnen und Schüler sind befähigt, gesunde Zwischenmahlzeiten zu kreieren, um leistungsfähig in der Schule zu sein.
- Beispielhaftigkeit: Durch die Schülerzeitung und die Verkostung der Zwischenmahlzeit werden Kriterien für eine gesunde sowie vollwertige Ernährung zum Erhalt der Konzentration und Leistungsfähigkeit in den schulischen Alltag eingebracht. Die Schülerinnen und Schüler bringen Erfahrungen aus dem privaten Haushalt mit, da sie dort auch Zwischenmahlzeiten angeboten bekommen.

Damit ist dieser Kontext geeignet.

Die Abbildung 7 zeigt aber auch, dass weitere Kontexte in den Unterricht einbezogen werden müssen, um alle Kompetenzen zu entwickeln. Weiterführende Problemstellungen könnten beispielsweise sein:

- Arbeit im Haushalt – Einer hat den Hut auf, alle helfen mit!
- Im Haushalt passieren die meisten Unfälle. Das muss nicht so sein!
- Riechen, Schmecken und noch mehr – unsere Sinne kennen lernen!

Die Kompetenzentwicklung wird fortgesetzt. Dies bedeutet für das gewählte Planungsbeispiel:
Die Schülerinnen und Schüler können am Ende des 6. Schuljahrganges

⇨ **Im Haushalt gesund leben und sich wohlfühlen**

10 Feststellung der Kompetenzentwicklung

Eine erfolgreiche Lern- und Verhaltensentwicklung der Schülerinnen und Schüler erfordert die Überprüfung des Verlaufes und des Ergebnisses des Lernprozesses. Deshalb sind im Fach Hauswirtschaft kontinuierlich Leistungsbewertungen durchzuführen. Dazu sollen neben mündlichen, schriftlichen vor allem die Bewertung fachpraktischer Leistungen herangezogen werden.
Fachpraktische Leistungen können beispielsweise sein:

- Aufgaben der Nahrungszubereitung
- Der Umgang mit Haushaltsgeräten und Arbeitsmitteln
- Durchführung von Experimenten

Exemplarisch wird die Feststellung der Kompetententwicklung am Beispiel eines Tests sowie einer Aufgabenstellung dargestellt, wo zwei Kompetenzschwerpunkte sinnvoll miteinander verknüpft werden.

TA1 – Testaufgabe 1 – Das gesunde Schulfrühstück

Aufgaben:

1. Für ein gesundes Schulfrühstück sind Gemüse-Pommes mit Dipp herzustellen.
   Schreibe das Rezept in die vorgegebene Tabellenform. Nutze folgende Wortgruppen dazu.

   Für die Gemüse-Pommes: 2 Karotten; Gurke waschen und in Streifen schneiden; Paprika waschen, Stiel sowie Kerne entfernen und in Streifen schneiden; ½ Gurke; 1 Paprika; Karotten schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

Gemüse-Pommes		
Menge	Zutaten	Zubereitung

   Für den Kräuterdipp: ½ Bund Schnittlauch; Jogurt, Speisequark, geschnittenen Schnittlauch in eine Schüssel geben und vermengen; 150 g Naturjogurt; 250 g Speisequark; Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden; Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken; ½ TL Salz; 1 Pr. Zucker; 2 Msp. Pfeffer; ½ TL Paprikapulver.

Kräuterdipp		
Menge	Zutaten	Zubereitung

2. Übersetze die benötigten Abkürzungen im Rezept.

   1 Pr. =
   1 Msp. =
   1 TL =

3. Stellt in Arbeitsgruppen die Gemüse-Pommes mit Dipp her.
   Beachtet dabei die Arbeitsplatzgestaltung, die Arbeitsorganisation und die Hygiene- sowie Sicherheitsmaßnahmen.

4. Das Rezept Gemüse-Pommes mit Dipp ist für vier Personen vorgesehen. Du sollst zum Schulfrühstück deiner Klasse für alle 24 Schüler den Einkaufszettel schreiben und einkaufen gehen. Wie gehst du vor?

Hinweise zur Aufgabe

<table>
<tr><th rowspan="2">Auf-gabe</th><th rowspan="2">Erwartungshorizont</th><th colspan="3">AFB</th></tr>
<tr><th>I</th><th>II</th><th>III</th></tr>
<tr><td>1</td><td>
<table>
<tr><td colspan="3">Gemüse-Pommes</td></tr>
<tr><td>Menge</td><td>Zutaten</td><td>Zubereitung</td></tr>
<tr><td>2
1
1/2</td><td>Karotten
Paprika
Gurke</td><td>Karotten schälen, halbieren und in Streifen schneiden.
Paprika waschen, Stiel und Kerne entfernen und in Streifen schneiden
Gurke waschen und in Streifen schneiden</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td colspan="3">Kräuterdipp</td></tr>
<tr><td>Menge</td><td>Zutaten</td><td>Zubereitung</td></tr>
<tr><td>½ Bund

150 g
250 g

½ TL
1 Pr.
2 Msp.
½ TL</td><td>Schnitt-lauch

Naturjogurt
Speisequark

Salz
Zucker
Pfeffer
Paprikapul-ver</td><td>Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden.

Jogurt, Speisequark, geschnittenen Schnittlauch in eine Schüssel geben und vermengen.

Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.</td></tr>
</table>
</td><td></td><td>9BE

9BE</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>1 Pr. = 1 Prise
1 Msp. = 1 Messerspitze
1 TL = 1 Teelöffel</td><td>3BE</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>Selbstständige Schülerarbeit
Bewertungskriterien:
- Hygienemaßnahmen einhalten
- Arbeitsplatzgestaltung
- Arbeitsorganisation (Vorarbeit, Hauptarbeit, Nacharbeit)
- Einhalten der Sicherheitsmaßnahmen
- Grad der Selbstständigkeit</td><td>

3BE

2BE</td><td>

4BE</td><td>

6BE</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Rezept Gemüse-Pommes mit Dipp – alle Zutaten mit 6 multiplizieren. Vorsicht mit den Gewürzen!</td><td>4BE</td><td></td><td>2BE</td></tr>
<tr><td></td><td>Punkte
Prozent ist
Prozent soll</td><td>12
29
30</td><td>22
51
50</td><td>8
20
20</td></tr>
</table>

TA2 - Testaufgabe – Ein Artikel für die Schülerzeitschrift

Die im Hauswirtschaftsunterricht zubereiteten Gemüsestifte mit Joghurt-Dipp sind eine gesunde Zwischenmahlzeit. Deshalb soll in der Schülerzeitschrift darüber berichtet werden.
Deine Aufgabe ist es, den Artikel mithilfe des Computers zu schreiben.

a) Schreibe eine passende Überschrift und einen Einleitungssatz. Speichere die Datei unter dem Namen Gemüsestifte in deinen Ordner.

b) Formuliere Tipps zum Einkaufen. Die nachfolgenden Wortblöcke helfen dir. Du musst nicht alles verwenden. Speichere zwischendurch ab.

Ich Du Wir Man	erwerben vermeiden schauen bevorzugen achten kaufen vergleichen entscheiden	Geschmack gesunde Lebensmittel Verpackungen BIO-Produkte benötigte Menge Preise unserer Umgebung Haupterntezeit

c) Beschreibe die Zubereitung der Gemüsestifte mit Joghurt-Dipp. Die nachfolgenden Wortblöcke helfen dir. Du musst nicht alles verwenden. Speichere zwischendurch ab.

Zuerst Als nächstes Dann Danach Außerdem Anschließend Zuletzt	waschen abschneiden entfernen durchschneiden zerkleinern putzen schneiden schälen halbieren verrühren vermengen anrichten würzen	Paprikaschote Gurke Kohlrabi Möhre Schale Kerne Stifte Streifen Kerne Kräuter Joghurt Pfeffer Salz Zucker Schüssel Teller

d) Ergänze einen Schluss-Satz und speichere dein Dokument.

Materialen für den Unterricht als PDF-Dateien zum Download
Aufgabenblatt TA1
Hinweise zu TA1
Aufgabenblatt TA2
Hinweise zu TA2

© LISA Halle 2012

Hinweise zur Aufgabe

Die folgende Aufgabe zeigt auf, wie in Klassenstufe 5 die beiden Kompetenzschwerpunkte
- Im Haushalt gesund leben
- Den Computer als Werkzeug nutzen

sinnvoll miteinander verbunden werden können.
Je nach Unterrichtsverlauf kann die Aufgabe als Lern- oder Testaufgabe eingesetzt werden.
Differenzierungsmöglichkeiten ergeben sich, wenn schwächere Schüler die weniger umfangreiche Teilaufgabe b) lösen und stärkre Schüler die wesentlich umfangreichere Teilaufgabe c) bearbeiten.
Auch Partnerarbeit ist möglich.

Alternativ kann ein Text vorgegeben werden, der von den Schülern nur noch bearbeitet wird.

Die im Hauswirtschaftsunterricht zubereiteten Gemüsestifte mit Joghurt-Dipp sind eine gesunde Zwischenmahlzeit. Deshalb soll in der Schülerzeitschrift darüber berichtet werden.
Deine Aufgabe ist es, den Entwurf eines Artikels mithilfe des Computers zu bearbeiten.

a) In deinem Ordner befindet sich die Datei „Gemüsestifte“. Öffne sie.
b) Lies den Text zunächst genau durch.
c) Ergänze eine passende Überschrift und eine Einleitung.
d) Es haben sich fachliche Fehler eingeschlichen. Korrigiere sie.
e) Füge Absätze ein und gib jedem Absatz eine Zwischenüberschrift.
f) Ergänze einen Schluss-Satz.
g) Ändere Schriftart und Größe der Überschriften.
h) Speichere deinen Text unter einem neuen Namen in deinen Ordner.

Beispieltext:

Beim Gemüseeinkauf haben wir darauf geachtet, dass das Gemüse möglichst lange Transportwege hinter sich hat. Außerdem sind wir mit einem Korb zum Einkaufen gegangen, damit nicht so viele Kunststoffverpackungen notwendig sind. Nach einem Preisvergleich haben wir uns für das teuerste Gemüse entschieden. Der Geschmack war uns natürlich nicht wichtig. Ausgewählt haben wir: Paprikaschoten, Möhren, Kohlrabi und grüne Gurke. Genauso gut eignen sich natürlich Tomaten, Zucchini, Stangensellerie oder Rettich. Bei den Kräutern könnt ihr zwischen Schnittlauch, Kresse, Dill und Peterminze wählen. Zuerst müsst ihr das Gemüse waschen und unerwünschte Bestandteile entfernen. Danach schneidet ihr das Gemüse in Würfel und richtet es auf einem Teller an. Für den Joghurt-Dipp verwendet ihr am besten einen Fruchtjoghurt. Zuletzt wird der Joghurt mit fein gehackten Kräutern, etwas Salz, Zucker und Pfeffer verrührt.

Mögliche Lösung:

Eine gesunde Zwischenmahlzeit

Die 5a hat im Hauswirtschaftsunterricht Gemüsestifte mit Joghurt-Dipp zubereitet. Darüber möchten wir euch berichten.

Augen auf beim Gemüsekauf

Beim Gemüseeinkauf haben wir darauf geachtet, dass das Gemüse möglichst kurze Transportwege hinter sich hat. Außerdem sind wir mit einem Korb zum Einkaufen gegangen, damit nicht so viele Kunststoffverpackungen notwendig sind. Nach einem Preisvergleich haben wir uns für das preiswerteste Gemüse entschieden. Der Geschmack war uns natürlich besonders wichtig.

Geeignetes Gemüse

Ausgewählt haben wir: Paprikaschoten, Möhren, Kohlrabi und grüne Gurke. Genauso gut eignen sich natürlich ~~Tomaten~~, Zucchini, Stangensellerie oder Rettich. Bei den Kräutern könnt ihr zwischen Schnittlauch, Kresse, Dill und Petersilie wählen.

Die Zubereitung

Zuerst müsst ihr das Gemüse waschen und unerwünschte Bestandteile entfernen. Danach schneidet ihr das Gemüse in Stifte und richtet es auf einem Teller an. Für den Joghurt-Dipp verwendet ihr am besten einen Naturjoghurt. Zuletzt wird der Joghurt mit fein gehackten Kräutern, etwas Salz, Zucker und Pfeffer verrührt.

Die 5a wünscht euch viel Spaß beim Ausprobieren.

© LISA Halle 2012

Autorinnen und Autoren des Planungsbeispiels

Al-Jorafi, Yvonne	Halle
Junge, Gunnar	Halle
Dr. Lohse, Helga	Halle
Traue, Heidi	Weißenfels

Das Planungsbeispiel und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte bleiben vorbehalten. Die Nutzung zu privaten und nicht kommerziellen schulischen Zwecken ist zulässig. Jegliche darüber hinaus gehende Nutzung ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des LISA Halle (Landesinstitut für Schulqualität und Lehrerbildung Sachsen-Anhalt) zulässig.