Gemüsestifte mit Joghurt-Dipp 5/6 – A 2

Die Klasse 5a möchte eine gesunde Zwischenmahlzeit zubereiten und hat sich für Gemüsestifte mit Joghurt-Dipp entschieden. Wie soll die Arbeit organisiert werden?

Rezept und Arbeitsschritte:

Menge	Zutaten	Arbeitsschritte	
2 – 3	Möhren	waschen, schälen, halbieren, in Stifte schneiden	
½	Paprika	halbieren, Stiel und Kerne entfernen, waschen, in Streifen schneiden	
½	Gurke	waschen, schälen, halbieren, in Stifte schneiden	
½	Kohlrabi	waschen, schälen, in Stifte schneiden	
¼ Bund	Kräuter	waschen, zerkleinern	
150 g	Joghurt	mit Kräutern verrühren	
	Salz, Zucker, Pfeffer	Joghurt abschmecken	
		anrichten	

1. Ordne die Texte nach Vorarbeiten, Hauptarbeiten und Nacharbeiten.

Hände waschen, ggf. Haare zusammen-binden, 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 herauslegen
Mahlzeit einnehmen	Abfälle in geeigneter Weise entsorgen	Arbeitsplatz einrichten

Quelle: Bildungsserver Sachsen-Anhalt (http://www.bildung-lsa.de) | Lizenz: Creative Commons (CC BY-NC-SA 3.0)

Zutaten mit dem Joghurt-Dipp mischen	Gemüsestreifen anrichten, Dipp mit Kräutern garnieren	Geschirr, Besteck und Arbeitsgeräte reinigen und wegräumen
Tisch abwischen	Arbeitsplatz aufräumen und reinigen	Speisereste und Zutaten wegräumen

(Kopiervorlage)

Vorarbeiten:

Hauptarbeiten:

Nacharbeiten:

2. Bereitet die Gemüsestifte mit Joghurt-Dipp zu.

Quelle: Bildungsserver Sachsen-Anhalt (http://www.bildung-lsa.de) | Lizenz: Creative Commons (CC BY-NC-SA 3.0)

Gemüsestifte mit Joghurt-Dipp 5/6 – H 2

Die Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen:

Kompetenzschwerpunkt: **Im Haushalt gesund leben und sich wohlfühlen**				
Kompetenz-bereich	Kompetenzen	Anforderungsbereich		
		I	II	III
Verstehen				
Gestalten	- Arbeitsplätze im Haushalt unter Anleitung einrichten - Arbeitsabläufe unter Anleitung planen und ausführen	x	 x	
Nutzen	- Handlungsanleitungen zur Nahrungszubereitung einhalten - einfache haushälterische Tätigkeiten unter Anleitung sach- und sicherheitsgerecht erproben		x x	
Bewerten				
Kommunizieren				

Erwartungshorizont

Vorbereiten:

Hände waschen, ggf. Haare zusammenbinden, Ringe entfernen, Schürze umbinden	Rezept genau durchlesen	Arbeitsgeräte herauslegen
Alle Zutaten abmessen/ abwiegen und bereit-stellen	Arbeitsplatz einrichten	

Hauptarbeiten:

Gemüse und Kräuter waschen	Unerwünschte Bestand-teile entfernen	Zutaten zerkleinern
Zutaten mit dem JoghurtDipp mischen	Gemüsestreifen anrichten, Dipp mit Kräutern garnieren	Tisch decken

Nacharbeiten:

Mahlzeit einnehmen	Abfälle in geeigneter Weise entsorgen	Geschirr, Besteck und Arbeitsgeräte reinigen und wegräumen
Speisereste und Zutaten wegräumen	Arbeitsplatz aufräumen und reinigen	Tisch abwischen

Didaktisch-methodische Hinweise

Die Textbausteine können ausgeschnitten und aufgeklebt werden. Dazu wird den Schülerinnen und Schülern ein Arbeitsblatt (vgl. Kopiervorlage) zur Verfügung gestellt. Ebenso können sie die Überschriften Vorarbeiten, Hauptarbeiten und Nacharbeiten selbst im Hefter notieren und die Texte zuordnen.
Auch die Anfertigung von Applikationen und Arbeit an der Tafel sind möglich.
Zusätzlich können die Textbausteine sowohl vor der eigentlichen Fertigungsaufgabe als auch danach in ein Arbeitsablaufdiagramm eingeordnet werden.

Quelle: Bildungsserver Sachsen-Anhalt (http://www.bildung-lsa.de) | Lizenz: Creative Commons (CC BY-NC-SA 3.0)