

## Gemeinsam zubereiten – mit Strategien erfolgreich arbeiten

Stand: 17.12.2018

Jahrgangsstufe	7
Fach	Ernährung und Soziales
Übergreifende Bildungs- und Erziehungsziele	Alltagskompetenz und Lebensökonomie Berufliche Orientierung Sprachliche Bildung
Zeitraumen	ca. 2 Unterrichtseinheiten
Benötigtes Material	Rezeptblätter, DIN A3 Blätter, dicke Stifte

### Kompetenzerwartungen

#### LB 1: Zusammenleben und Zusammenarbeiten

Die Schülerinnen und Schüler ...

- arbeiten bei Aufgaben der Nahrungszubereitung sowie weiteren hauswirtschaftlichen Tätigkeiten arbeitsteilig im Team und zeigen dabei Verhaltensweisen, die für eine erfolgreiche Zusammenarbeit bedeutend sind (z. B. Verantwortungsgefühl und Einsatzbereitschaft).

Inhalte zu den Kompetenzen:

- Regeln zur Zusammenarbeit (z. B. [...] Arbeitsverteilung)

#### LB 4: Arbeitsprozesse und Arbeitstechniken

Die Schülerinnen und Schüler ...

- gliedern Rezepte und Anleitungen in sinnvolle Arbeitsschritte und teilen die anfallenden Aufgaben im Team angemessen auf.
- bereiten einfache Speisen und Getränke nach Rezepten und Anleitungen zu und führen dabei Arbeitstechniken der Vor- und Zubereitung fachgerecht durch

Inhalte zu den Kompetenzen:

- Rezeptaufbau, Rezeptanalyse (z. B. Vor-, Haupt- oder Nachspeise, Bestimmung von Arbeitstechniken) und Einteilung in Arbeitsschritte
- Umgang mit Arbeitsmitteln und Geräten für die Nahrungszubereitung
- einfache Speisen und Getränke
- grundlegende Arbeitstechniken, [...]

## Aufgabe

Die Schülerinnen und Schüler wenden einerseits die bereits bekannte grundlegende Strategie für eine sinnvolle Arbeitsverteilung an und entwickeln andererseits eine weitere grundlegende Strategie für den effektiven Umgang mit Rezepten.

Mögliche kompetenzorientierte Impulse:

- Bespricht anhand des vorliegenden Rezepts die Vorgehensweise und Reihenfolge bei der Vor- und Zubereitung eines Gerichts. Haltet die wichtigen Punkte dabei auf einem DIN A3 Blatt fest.
- Findet Argumente und Beispiele dafür, welche Vorteile der überlegte Umgang mit dem Rezeptblatt für dich bzw. das Team bietet.

## Hinweise zum Unterricht

Die Zubereitung nach Rezept und die damit verbundene Arbeitsverteilung im Team stellen die Schülerinnen und Schüler vor organisatorische und fachliche Herausforderungen. Planvolles und damit zielorientiertes Vorgehen ist aber eine wesentliche Voraussetzung für rationelles Arbeiten und gute Arbeitsergebnisse.

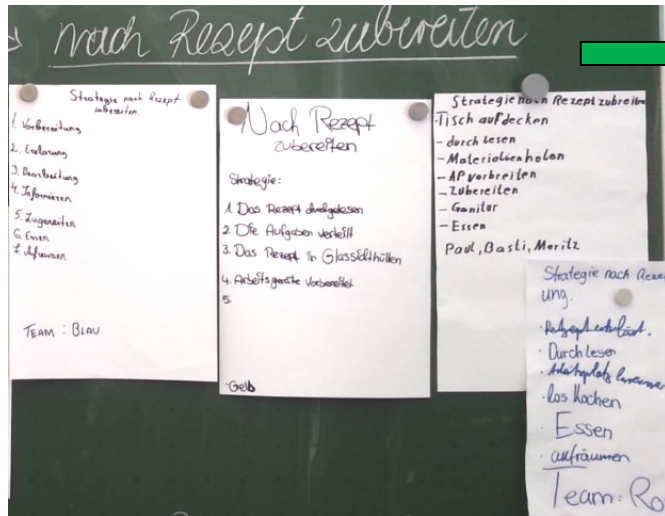
Anhand einer einfachen Zubereitungsaufgabe, wie z. B. ein herbstlicher Obstsalat, üben die Schülerinnen und Schüler zunächst noch gemeinsam im Unterrichtsgespräch die Gliederung des Rezeptes in sinnvolle Arbeitsschritte, um eine möglichst gleichwertige bzw. gerechte Verteilung der Arbeit im Team zu erreichen. Die ersten Erfahrungen bezüglich einer fairen Arbeitsverteilung durch Absprache aus den vorausgegangenen Unterrichtsstunden werden zunächst abgerufen und als Erkenntnisse in einem Ablaufplan (Strategie) zusammengefasst. Die anschließende Reflexion über das Ziel dieses planvollen Vorgehens führt die Schülerinnen und Schüler zum Verständnis, dass planvolles, d. h. strategisches Vorgehen das Erreichen eines bestimmten Ziels erleichtert. Strategien bei Sport und Spiel, wie z. B. bei Mannschafts- oder bei Computerspielen, sind den Schülerinnen und Schülern geläufig. Dies erleichtert den Transfer zur Berufswelt, wie z. B. der Einsatz von Werbe- und Verkaufsstrategien bei Unternehmen.

Im Anschluss finden die Schülerinnen und Schülern aufgrund ihrer Vorerfahrungen und mit Hilfe des folgenden Arbeitsauftrages den effektiven Umgang mit den eingesetzten Rezeptblättern heraus.

In der anschließenden moderierten Auswertung der einzelnen Teamergebnisse wird eine einheitliche Strategie für die Zubereitung nach Rezept entwickelt und in Form eines Plakats o. ä. schriftlich festgehalten. Die Beantwortung der Denkaufgabe hilft den Schülerinnen und Schülern in einem metakognitiven Prozess den persönlichen Nutzen sowie die Bedeutung dieser Vorgehensweise zu erklären.

Bei der folgenden Zubereitung des Rezepts sind die Schülerinnen und Schüler dazu aufgefordert, gemäß der Handlungsstrategie „Nach Rezept zubereiten“ vorzugehen und abschließend über die Einhaltung dieser Strategie zu reflektieren.

## Beispiele für Produkte und Lösungen der Schülerinnen und Schüler



**Abbildung 1** Tafelbild mit Schülerergebnissen

### Strategie

#### nach Rezept zubereiten

1. Rezept lesen, merken – über unbekanntes informieren
2. Rezept in Hülle zum Arbeitsplatz mitnehmen
3. Arbeitsplatz vorbereiten – zuerst alle Geräte, dann alle LM bereitstellen
4. Arbeitsschritte der Reihe nach ausführen

**Während der Zubereitung immer wieder im Rezept nachlesen und kontrollieren.**

**Abbildung 2** Strategie nach Rezept zubereiten

## Anregung zum weiteren Lernen

Um einen nachhaltigen Gewinn aus diesem planvollen Vorgehen zu ziehen, ist der regelmäßige Abgleich mit der Handlungsstrategie, z. B. mittels einer Checkliste, zur Übung und Anwendung dieser Abläufe erforderlich.

## Quellen- und Literaturangaben

ISB München