

Leittextaufgabe: „Weihnachtliches Menü“ Rezepte analysieren und gliedern – eine Voraussetzung zur effektiven Erstellung von Arbeitsplänen

Stand: 08.02.2020

Jahrgangsstufen	8M/R
Fach/Fächer	Ernährung und Soziales
Übergreifende Bildungs- und Erziehungsziele	Alltagskompetenz und Lebensökonomie „[...] Die Schülerinnen und Schüler überdenken dabei ihre Einstellungen und optimieren ihr Handeln im Bereich Alltagskompetenz und Lebensökonomie. Sie erkennen die Bedeutung [...] einer überlegten Haushaltsökonomie für ihr eigenes Leben. [...]“ Soziales Lernen Sprachliche Bildung
Zeitraumen	4 Unterrichtszeiteinheiten (4 x 45 Min)
Benötigtes Material	Leittext, Informationen zur Erstellung von Arbeitsplänen, Kochbücher, Fachzeitschriften, Computer mit Internetanschluss, Vordrucke für den individuellen Arbeitsplan, für die Zusammenfassung der Arbeitsschritte und für den Teamarbeitsplan

Kompetenzerwartungen

ES8 Lernbereich 1 Zusammenleben und Zusammenarbeiten

Kompetenzerwartungen:

Die Schülerinnen und Schüler ...

- stellen für Feste und Feiern im Rahmen von Brauchtum und Jahresfestkreis geeignete Speisen und Getränke zusammen.

Inhalte zu den Kompetenzen:

- typische Speisen und Getränke im Jahresfestkreis, ggf. auch aus anderen Kulturkreisen

ES8 Lernbereich 4 Arbeitsprozesse und Arbeitstechniken

Kompetenzerwartungen:

Die Schülerinnen und Schüler ...

- analysieren und gliedern Rezepte [...] in sinnvolle Arbeitsschritte und erstellen Arbeitspläne für [...] sich selbst.

Inhalte zu den Kompetenzen:

- Grundsätze zur Erstellung von Arbeitsplänen

Aufgabe

Den Schülerinnen und Schülern bieten sich im Rahmen des Jahresfestkreises unterschiedliche Anlässe, eine Menüplanung mit geeigneten Speisen und Getränken vorzunehmen. Der anschließenden Zubereitung der einzelnen Menübestandteile geht eine gezielte Rezeptanalyse mit Gliederung der Arbeitsschritte voraus, die als Basis zur Entwicklung eines individuellen Arbeitsplanes dient.

Neben der Berücksichtigung bereits bekannter Grundsätze zum Erstellen von Arbeitsplänen erkennen die Schülerinnen und Schüler wesentliche Arbeitsschritte in den selbst ausgewählten Rezepten. Dies hilft ihnen, leicht verständliche, komprimierte Arbeitsschritte zu formulieren, daraus übersichtliche Arbeitspläne zu erstellen und anschließend überlegt umzusetzen. Dadurch wird auch ein Beitrag zur Projektprüfung geleistet.

Hinweise zum Unterricht

Die Aufgabe wird in Form eines Leittextes gestellt, der sich über zwei oder drei Unterrichtseinheiten erstrecken kann. Im Jahresfestkreis bietet sich z. B. eine Menüplanung für eine Weihnachtsfeier an.

Mögliche kompetenzorientierte Impulse: Leittext - Teil 1

Weihnachten steht vor der Tür

Am ... Dezember bereitet ihr gemeinsam in eurem Team ein dreigängiges Menü zu und präsentiert es ansprechend. Es stehen euch dafür ... Euro zur Verfügung.

1. Zuerst **überlegt** sich jeder **geeignete Speisen** für ein **weihnachtliches Drei-Gänge-Menü**.
2. Danach **einigt** ihr euch in der Gruppe auf ein **gemeinsames Menü**.
3. Jeder **übernimmt** die **Zubereitung eines Menübestandteils** und **sucht** in Kochbüchern, Zeitschriften oder durch Internetrecherche **ein passendes Rezept** dafür.
4. Zur weiteren Bearbeitung wird das **Rezept ausgedruckt oder kopiert**.

Nach dem Festlegen der gewählten Rezepte wird die Leittextarbeit unterbrochen. Bei der folgenden Präsentation der Menüvorschläge für das weihnachtliche Menü bewerten die Schülerinnen und Schüler die ausgewählten Rezepte hinsichtlich des Zeitbedarfs, Schwierigkeitsgrad und einfacher Regeln zur Zusammenstellung von Speisenfolgen.

Da die Rezepte aus dem Kochbuch oder dem Internet häufig sehr detailliert in Form eines Fließtextes geschrieben sind, ist die Zusammenfassung in grobe Arbeitsschritte eine wichtige Voraussetzung für das Erstellen knapp formulierter, übersichtlicher Arbeitspläne.

Mögliche kompetenzorientierte Impulse: ausgewählte Rezepte analysieren und gliedern

- **Lies** dein Rezept genau durch.
- **Unterstreiche:**
 - neue Arbeitstechniken und Fachbegriffe mit orangem Stift
 - wichtige Arbeitsschritte mit blauem Stift
 - anfallende Wartezeiten mit grünem Stift
- **Fasse** die Arbeitsschritte mit eigenen Worten in **Kurzform** schriftlich zusammen.
- **Tausche** deine Überlegungen und evtl. Fragen mit deinem Partner aus.

Die intensive Auseinandersetzung mit dem eigenen Rezept wird anschließend genutzt, um die wesentlichen Arbeitsschritte für den individuellen Arbeitsplan zu formulieren. Die dabei gewonnenen Erkenntnisse werden daraufhin als entsprechende Regeln bzw. Merksätze zum Vereinfachen der Zubereitungsweise, wie z. B. Mengenangaben vermeiden, gleichartige Arbeiten zusammenfassen oder stichpunktartiges Formulieren, festgehalten.

Auch weitere in den Vorstunden erarbeitete Grundsätze zur Erstellung von Arbeitsplänen, wie Festlegen einer sinnvollen Reihenfolge der Aufgaben, Nutzen von Wartezeiten usw., müssen hierbei beachtet werden.

Neben der Zubereitung der geplanten Speisen werden das Eindecken oder Dekorieren von Tischen und weitere Aufgaben gefordert, um den Arbeitsplan zu einer komplexeren Arbeitsorganisation zu steigern.



Mögliche kompetenzorientierte Impulse: Leittext – Teil 2

5. **Sammelt** alle **weiteren Aufgaben**, die zusätzlich zur Zubereitungsaufgabe erledigt werden müssen.
Anschließend haltet ihr eure **Arbeitsverteilung im Teamarbeitsplan** fest.
6. **Mit Hilfe der formulierten Arbeitsschritte der Rezepte schreibt jeder seinen persönlichen Arbeitsplan.**
Dabei werden auch die Zusatzaufgaben berücksichtigt.
7. Danach **erstellt** jedes Gruppenmitglied für seine Aufgaben einen **Einkaufszettel**.
Fasst diese **Einkaufszettel pro Gruppe** zusammen und organisiert rechtzeitig vor der Durchführung den **Einkauf**.
8. Am ... Dezember **erledigen** alle ihre Aufgaben **selbständig nach ihrem Arbeitsplan** und **präsentieren** die zubereiteten Speisen ansprechend.

Die Leittextaufgabe wird in dieser Stunde bis einschließlich der Erstellung des eigenen Arbeitsplanes bearbeitet. Dieser wird vor der Durchführung, evtl. im Austausch mit dem Partner oder durch Ringtausch im Team, auf Stimmigkeit überprüft. Bei der Reflexion nach der Praxis wird er nochmals mit dem tatsächlichen Arbeitsablauf verglichen und ggf. verändert.

Durch die Planung eines festlichen Menüs, die Abstimmung im Team, die Konzeption des Arbeitsplanes, usw., üben die Schülerinnen und Schüler verschiedene Bausteine zur Projektprüfung. Eine Kooperation mit dem Fach Wirtschaft und Beruf bleibt zunächst unberücksichtigt.

Beispiele für Produkte und Lösungen der Schülerinnen und Schüler

Die Beispiele von Ergebnissen der Schülerinnen und Schüler wurden im Original eingefügt und enthalten keine Korrektur.

Die Schülerinnen und Schüler konnten in diesem Aufgabenbeispiel die Rezeptanalyse selbständig durchführen, weil diese Strategie bereits in Vorstunden angebahnt wurde. Bei der Zusammenfassung der Arbeitsschritte mit eigenen Worten benötigten sie teilweise Unterstützung. Fragen nach der passenden Formulierung wurden im Plenum geklärt.

Name:	Klasse:	Datum:	Nr.:
Wir fassen die Arbeitsschritte im Rezept zusammen			
<ul style="list-style-type: none"> > Lies dein Rezept genau durch. > Unterstreiche: <ul style="list-style-type: none"> * neue Arbeitstechniken und Fachbegriffe mit orangem Stift * wichtige Arbeitsschritte mit blauem Stift * anfallende Wartezeiten mit grünem Stift > Fasse die Arbeitsschritte mit eigenen Worten in Kurzform schriftlich zusammen. 			
<p>Schnitzel „Utrechter Art“</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schnitzel würzen, ausbraten, in die gefettete Aufaufform einschichten - Zwiebel schälen, würfeln - Pilze putzen, in Scheiben schneiden, alles andünsten - gekörnte Brühe zufügen, aufkochen lassen, Sauerrahm mit Soße mischen, zugeben, abschmecken - Tomaten waschen und in Scheiben schneiden - Käse reiben - Pilzmasse, dann Tomaten und geriebenen Käse auf die Schnitzel geben - ca. 20 Min bei 180°C überbacken 			
<ul style="list-style-type: none"> > Tausche deine Überlegungen und evtl. Fragen mit deinem Partner aus. 			

Abbildung 1 Arbeitsschritte aus dem Rezept „Schnitzel Utrechter Art“

Name: _____ Klasse: _____ Datum: _____ Nr.: _____

Weihnachtsmenü: **Arbeitsplan für folgende Aufgaben:**

Hauptspeise: Schnitzel „Wrechter Art“, weitere Aufgaben: Tischeindecken

Schnitzel „Wrechter Art“	Tisch eindecken
1. Arbeitsplatz richten: Zutaten und Arbeitsgeräte beistellen	
2. Auflaufform einfetten	
3. Röhrenschnitzel würzen, in der Pfanne ausbraten, in die Auflaufform setzen	
4. Zwiebeln würfeln	
5. Champignons putzen, feinblättrig schneiden, anbraten	
6. mit gekörnter Brühe und Sauerrahm ablöschen, abschmecken, kurz garen lassen	
7. Pflanzmasse auf die Schnitzel geben	
8. Gouda reiben, Tomaten waschen, in Scheiben schneiden, auf die Pflanzmasse legen, mit Käse bestreuen	
	9. Tisch reinigen 10. Tischdecke bügeln, auflegen 11. Geschirr und Besteck sowie Vorlegebesteck eindecken
12. Auflaufform in vorgewärmter Röhre geben, überbacken	
13. Spülen und aufräumen	
14. Schnitzelaufbau anrichten	

Abbildung 2 Arbeitsplan über 2 Aufgaben zum Weihnachtsmenü

Wir fassen die Arbeitsschritte im Rezept zusammen
<ul style="list-style-type: none"> > Lies dein Rezept genau durch. > Unterstreiche: <ul style="list-style-type: none"> * neue Arbeitstechniken und Fachbegriffe mit orangem Stift * wichtige Arbeitsschritte mit blauem Stift * anfallende Wartezeiten mit grünem Stift > Fasse die Arbeitsschritte mit eigenen Worten in Kurzform schriftlich zusammen.
<p>Gemüsestrudel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teig aus Mehl, Salz, Öl, Lauwarmen Wasser kneten, 20 Min ruhen lassen - Zucchini und Karotten waschen, putzen, würfeln - Zwiebel schälen, würfeln, würzen - Teig dünn ausrollen und ziehen, auf ein bemehltes Geschirrtuch legen, mit Butter bestreichen, Füllung daraufgeben - Teigränder mit Hilfe des Geschirrtuches einschlagen und locker aufrollen - auf vorbereitetes Blech legen und ca. 40 Min bei 180°C backen
<ul style="list-style-type: none"> > Tausche deine Überlegungen und evtl. Fragen mit deinem Partner aus.

Abbildung 3 Gliedern der Arbeitsschritte aus dem Rezept „Gemüsestrudel“

Name:	Klasse:	Datum:	Nr.:
Weihnachtsmenü: Arbeitsplan für folgende Aufgaben:			
Hauptspeise: Gemüsestrudel, weitere Aufgaben: Tisch dekorieren			
Gemüsestrudel		Tisch festlich dekorieren	
1. Lebensmittel und Arbeitsgeräte vorbereiten			
2. Strudelteig herstellen, 20 Min. ruhen lassen			
3. Gemüse waschen, zerkleinern und würzen			
4. Strudelteig auswellen hauchdünn ausziehen, mit Butter bestreichen			
5. Strudel füllen, aufrollen, bestreichen, 40 Min. backen			
6. Arbeitsplatz reinigen, spülen, aufräumen			
		7. Servietten falten und auflegen	
		8. Tisch mit Zweigen, Kerzen dekorieren	
8. Strudel aufschneiden und auf einer Platte anrichten			

Abbildung 4 Arbeitsplan für „Gemüsestrudel“ und Tisch dekorieren



Anregung zum weiteren Lernen

Weitere Anlässe für ein solches Vorhaben wären z. B. Menüplanungen für das Osterfest, Halloween, Fasching oder das „Zuckerfest“ als Abschluss des Fastenmonats Ramadan.

Dabei kann je nach Teamzusammensetzung auch eine internationale Menüzusammenstellung erfolgen. Der Einbezug von Brauchtum des jeweiligen Landes bereichert die Thematik ebenfalls.

Der Leittext lässt sich vielfältig erweitern. Eine zusätzliche Aufgabe könnte das Erstellen von Plakaten, z. B. über festliche Menüzusammenstellung, über weihnachtliche Dekorationen oder Weihnachtsfeste in anderen Ländern sein. Ein „Giveaway“ als Geschenk, ebenso wie die Gestaltung einer Einladungskarte am Computer sind ebenfalls möglich.

Quellen- und Literaturangaben

ISB München