

Backröhre an – Welche Funktionen wählen wir für die heutigen Speisen?

Stand: 21.07.17

Jahrgangsstufe	7 R/M
Fach	Ernährung und Soziales
Übergreifende Bildungs- und Erziehungsziele	Alltagskompetenz und Lebensökonomie Ökonomische Verbraucherbildung Technische Bildung
Zeitraumen	Ca. 2 – 3 Unterrichtszeiteinheiten
Benötigtes Material	Rezeptblätter, Lebensmittel zur Zubereitung, Gebrauchsanweisungen für die Backröhre Handlungshilfen/Strategien: So verwendest du eine Gebrauchsanweisung So gelingt dir dein Vortrag

Kompetenzerwartungen und Inhalte

LB 3: Umwelt- und Verbraucherschutz

Die Schülerinnen und Schüler ...

- setzen arbeitserleichternde Haushaltsgeräte unter Verwendung der Gebrauchsanweisung funktionsgerecht, energiesparend sowie unfallsicher und begründet ein und [...].

Inhalte zu den Kompetenzen:

- Umgang mit Geräten und Gebrauchsanweisungen

LB 4: Arbeitsprozesse und Arbeitstechniken

Die Schülerinnen und Schüler ...

- bereiten einfache Speisen [...] nach Rezepten und Anleitungen zu und führen dabei Arbeitstechniken der Vor- und Zubereitung fachgerecht durch.

Inhalte zu den Kompetenzen:

- Umgang mit Arbeitsmitteln und Geräten für die Nahrungszubereitung
- einfache Speisen [...]
- grundlegende Arbeitstechniken, einfache Garverfahren

Aufgabe

Aus einer Auswahl ähnlicher Rezepte entscheiden sich die Schülerinnen und Schüler in Absprache für jeweils ein Gericht. Die vorgegebenen Rezepte geben Hinweise zum Garverfahren. Durch die Verwendung der Gebrauchsanweisung werden die Schülerinnen und Schüler angeleitet, aus den vielfältigen Funktionen der Backröhre die geeignete Funktion mit der entsprechenden Temperatureinstellung auszuwählen und diese bedarfsgerecht einzusetzen, um optimale Backergebnisse zu erzielen. Das ausgewählte Gericht wird unter Verwendung des Rezeptes und der Gebrauchsanweisung selbständig zubereitet. Abschließend werden die Arbeitsergebnisse auch gustatorisch verglichen und bewertet.

Hinweise zum Unterricht

In den vorausgegangenen Unterrichtseinheiten haben die Schülerinnen und Schüler wiederholt die Backröhre und weitere elektrische Geräte unter Zuhilfenahme und Verwendung der Gebrauchsanweisung eingesetzt. Dabei wurden Regeln zum Umgang mit Gebrauchsanweisungen erarbeitet, auf die die Schülerinnen und Schüler in dieser Aufgabe zurückgreifen. Sie entscheiden sich in Absprache im Team und der Teams untereinander für je ein Rezept. Mit Hilfe von Abbildungen der Gerichte werden die Merkmale eines optimalen Ergebnisses festgelegt.

In diesem Aufgabenbeispiel stehen folgende Rezepte zur Auswahl:

- Käsespiralen mit Blätterteig
- Apfel-Streusel-Schnitten mit Blätterteig
- Bistro-Baguette
- Äpfel im Schlafrock mit Blätterteig

Mögliche kompetenzorientierter Arbeitsaufträge:

- Bereitet die ausgewählte Speise nach **Rezept** im Team zu.
- Wählt dafür mit Hilfe der **Gebrauchsanweisung** eine geeignete **Funktion** der Backröhre mit der passenden **Temperatureinstellung** aus.
- Begründet eure **Entscheidung** und stellt eure **Argumente** bei der Präsentation der Arbeitsergebnisse vor.

Teilt euch die Aufgaben zur Zubereitung und zur Informationsgewinnung sinnvoll im Team auf.

Präsentation und Auswertung

Da in den Gruppen verschiedene Rezepte zubereitet werden und diese Speisen mit geeigneten Funktionen in der Backröhre gegart worden sind, weisen die Arbeitsergebnisse unterschiedliche Merkmale auf. In der anschließenden Präsentation werden diese von je einem Mitglied pro Team vorgestellt.

Anschließend erläutern die Schülerinnen und Schüler die für das Rezept ausgewählte Funktion sowie Temperatureinstellung der Backröhre und tragen Argumente für ihre Entscheidung vor. Dabei wird der Zusammenhang zwischen der ausgewählten Funktion und den Merkmalen des Arbeitsergebnisses herausgearbeitet.

Basierend auf ihren eigenen Erfahrungen gelangen die Schülerinnen und Schüler somit zur Erkenntnis, dass die Hinweise zum Garverfahren im Rezept und die Gebrauchsanweisung helfen, Funktionen bedarfsgerecht auszuwählen, um gelungene Ergebnisse zu erzielen. Durch den Einsatz der Gebrauchsanweisung kann die Bandbreite der Funktionen eines bestimmten Geräts besser genutzt werden.

Diese Erkenntnis ist exemplarisch für Gebrauchsanweisungen aller Art, mit denen die Schülerinnen und Schüler in ihrem Lebensalltag in vielfältigen Lebensbereichen konfrontiert sind. Mittels dieser Aufgabe werden sie in ihrer Rolle als Konsument und Verbraucher gestärkt, um entsprechende Alltagssituationen bewältigen zu können.

In der darauffolgenden bewussten Verkostung werden die spezifischen Merkmale der Speisen verbalisiert. Dabei wird sowohl die Wahrnehmungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler hinsichtlich des Genusswertes von Lebensmitteln und Speisen, als auch deren Sprachkompetenz hinsichtlich der Verwendung treffender Fachbegriffe, wie z. B. Kruste, goldgelb, knusprig, kross, erweitert.

Die Zuständigkeit einzelner Aufgaben im Team, wie z. B. der Präsentation, kann dabei mit Hilfe von Rollenkarten geregelt werden. Um die Methodenkompetenz des Präsentierens von Sachverhalten durchgängig zu fördern, geben die Mitschülerinnen und Mitschüler den Vortragenden eine entsprechende Rückmeldung hinsichtlich der Kriterien für eine gelungenen Präsentation.

Durch Umfang und Anspruchsniveau dieses Aufgabenbeispiels ist es ggf. sinnvoll, zwei weitere Unterrichtszeiteinheiten dafür einzuplanen.

Beispiele für Produkte und Lösungen der Schülerinnen und Schüler



Abbildungen 1 - 3: Käsespiralen in unterschiedlichen Zubereitungsstadien



Anregung zum weiteren Lernen

Die Schülerinnen und Schüler erhalten den Auftrag, die Erkenntnisse der heutigen Stunde auf ihr Lebensumfeld zu übertragen. Dazu überprüfen sie die Backröhre zu Hause hinsichtlich ihrer Funktionen und klären diese ggf. mit Hilfe der Gebrauchsanweisung.

Quellen- und Literaturangaben

ISB München