

Kompetenzorientiertes Planungsmodell (KPM) in Anlehnung an Hahn und Wiedenmann (2012), Seminar für Didaktik und Lehrerbildung GHWRS Schwäbisch Gmünd; nach Leisen [<http://www.leisen.studienseminar-koblenz.de>]

<p>Fach, Klasse: WAG Klasse 5/6 MuM Klasse 7</p> <p>Thema der Unterrichtssequenz: Wie sieht für mich ein sauberer Arbeitsplatz aus? - Hygiene rund um die Nahrungszubereitung</p>	<p>„Hauptanliegen“: Die Lernenden erleben Hygiene als Voraussetzung, sich in der Kultur und Technik der Nahrungszubereitung gesund zu erhalten.</p> <p>Inhaltlicher Schwerpunkt: Planung, Durchführung, Interpretation und Dokumentation von Hygienebedingungen in der Küche für eine gesundheitsförderliche Nahrungszubereitung im Alltag.</p>	<p>Lernziele:</p> <ul style="list-style-type: none">• Die Lernenden erleben bewusst die alltägliche Situation eines hygienisch ansprechenden Arbeitsplatzes in der Lernumgebung Küche.• Die Lernenden formulieren Hygieneregeln für die Bereiche<ul style="list-style-type: none">- persönliche Hygiene- Lebensmittelhygiene und- Hygiene am Arbeitsplatzund artikulieren diese.• Die Lernenden dokumentieren individuell ihre Ergebnisse.• Die Lernenden sind in der Lage einen Transfer in die praktische Nahrungszubereitung in der Schule und im persönlichen Lebensumfeld zu leisten.
---	---	--

Zeit	Lernprozess	Lernumgebung	Lehrprozess
10	<p>1. Im Lernkontext ankommen - Problemstellung entdecken Die Lernenden ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • entdecken einen Lernanreiz aus einer individuellen Alltagssituation, welcher ihnen als Impuls bzw. als Störung (vgl. Leisen s.o.) begegnet. • äußern sich impulsiv 	<ul style="list-style-type: none"> • Sozialform: Plenum • Medien: verschiedene Fotos zur Auswahl (Power Point): Beispiele: <ul style="list-style-type: none"> - verschmutztes Geschirrtuch - verschmutzter Spüllappen - verschmutzte Spülbürste - verschmierte Arbeitsfläche - Ordnungstopf mit verschmutztem Löffel - Ausguss mit Speiseresten - gebrauchtes Pflaster - Haar auf Schneidebrett - Finger mit abgesplittetem Nagellack - Hände mit Tinten- und/oder Farbflecken - Handabdruck auf weißer Schüssel - Abfälle auf der Arbeitsfläche - Vorratsdose mit Stärke und Mehlmotte oder Schokolade mit Mehlmotte - angetaute TK-Himbeeren - ... - Schild „Guten Appetit“ - Letzte Folie: „Wir, die Küchentester“ 	<p>1. Einstieg präsentieren Ich ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • biete eine Störung bzw. Problemstellung an • provoziere durch Bilder • veranlasse die Lernenden eigene Auffassungen zu verbalisieren

		<p>Gestaltende Elemente: Bilder ▪ entdecken ▪ kommunikativer Austausch ▪ formulieren</p>	
10	<p>2. Vorstellungen entwickeln Die Lernenden ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • benennen unhygienische Elemente eines Arbeitsplatzes • artikulieren Wünsche • entwickeln Hypothesen 	<ul style="list-style-type: none"> • Medien: <ul style="list-style-type: none"> - Karten, auf denen die unhygienischen Elemente, die den Lernenden stören, notiert werden - rote Faserstifte - Magnete • TA-Impuls: „Wir die Küchentester“ • Gestaltende Elemente: kommunikativer Austausch ▪ formulieren ▪ das Problem fokussieren 	<p>2. a) Einstiegsproblem fokussieren, b) Aufmerksamkeit polarisieren Ich ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • begleite die Sammlung von Äußerungen der Lernenden • führe zur Aufgabenstellung hin (Überleitung): „Wie sieht eine Küche aus, in der ich arbeiten will?“ und „Was kann ich zur Hygiene beitragen?“
45	<p>3. a) Lernprodukt erstellen b) Informationen auswerten Die Lernenden ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • lassen sich auf die Arbeitsaufträge ein • erschließen die Materie durch Lernmaterialien • erstellen ein individuelles Lernprodukt (Leporello) • bereiten einen Arbeitsplatz in der Küche vor 	<ul style="list-style-type: none"> • Sozialform: Partner- und/oder Gruppenarbeit • Lernaufgaben und Lernmaterialien: <ul style="list-style-type: none"> - Hygienedomino - Hygienememory - Spülpuzzle - Virtuelles Kühlschrankspiel – Lagern Sie richtig im Kühlschrank? [www.in-form.de] - Besserwissers Kühlschrank (aid 2004) 	<p>3. Aufgabenstellungen anbieten Ich ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • organisiere die Lernumgebung • biete differenzierte Lernaufgaben und -materialien an • kläre mit den Lernenden die Vorgehensweise • stehe im Arbeitsprozess zur Verfügung • beobachte die Lernenden • unterstütze bei Bedarf

		<ul style="list-style-type: none"> - „Himmel und Hölle“ zum Thema Müllentsorgung - Kreuzworträtsel [www.aid.de/downloads/aid-kreuzwortraetsel-2012-hygiene.pdf] - SchmExperten -Thema 2: Kernkompetenz – Hygiene (aid 2011) - SchmExperten in der Lehrküche - Thema 1: Startklar im Team? (aid 2012) - Küchenkartei – Sauberkeit (aid 2012) - Realmedien (Lebensmittel, Küchengeräte) - Rezeptblätter (Schokocreme mit TK-Himbeeren und Sahne) - Leporello (blanko) <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsaufträge (auch als Folie): <ul style="list-style-type: none"> - Macht euch zu Küchentestern. - Erstellt euch eine persönliche Checkliste in der Form eines Leporellos. - Bereitet anschließend den Arbeitsplatz für die Nahrungszubereitung vor (Hinweis: hier noch keine Zubereitung). • Gestaltende Elemente: schüler- und handlungsorientierte Auseinandersetzung ▪ ergebnisorientiertes und eigenständiges Arbeiten 	
--	--	--	--

<p>15</p>	<p>4. Lernprodukte vorstellen, festhalten, diskutieren Die Lernenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> • machen in einer ersten Phase ihre Ergebnisse öffentlich und stellen sie in eigenen Worten vor • diskutieren und gleichen ihre Ergebnisse ab • stellen exemplarisch ihre vorbereiteten Arbeitsplätze vor und verantworten ihre Ergebnisse • formulieren ausgehend von den einzelnen Karten (rot) jeweils eine passende Hygieneregeln und dokumentieren diese auf Karten (grün) • ordnen die Karten nach den drei Hygienebereichen • erleben Lernzuwachs bewusst • ergänzen, verbessern und dokumentieren ihren Lernzugewinn auf dem eigenen Leporello • lernen und vertiefen Fachbegriffe im Bereich Hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Sozialform: „Kugellager“-Methode, Gruppenpräsentation, Plenum • Medien: <ul style="list-style-type: none"> - Leporellos - Arbeitsplätze in der Lehrküche - Tafel - Plakatstreifen mit Überschriften (Persönliche Hygiene, Lebensmittelhygiene, Arbeitsplatzhygiene) - Karten - grüne Faserstifte - Magnete • Gestaltende Elemente: Austausch und Präsentation ▪ Erweiterung der Sozialkompetenz im Bereich Kommunikation ▪ Stärkung der Personalkompetenz durch gemeinsame und individuelle Dokumentation 	<p>4. Lernprodukte auswerten Ich ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • organisiere den Austausch • begleite die Präsentation der Ergebnisse in der Lehrküche • stelle Bezüge zu Vorwissen und Eingangskompetenzen her • vertiefe Fachbegriffe (persönliche Hygiene, Lebensmittelhygiene, Arbeitsplatzhygiene) • organisiere die Dokumentation und unterstütze bei Bedarf
------------------	---	--	---

