

## „Unser Lieblingsgericht ist das Beste“

Konfrontation mit einer exemplarischen	Vorbereitungszeit	Anspruch	Dauer in UE
<p>Die Lernenden überlegen sich ihr Lieblingsgericht und planen mit den Mitschüler*innen im Team die Zubereitung und den Einkauf dieses Gerichts. Anschließend hat die Gruppe die Möglichkeit die benötigten Lebensmittel und Zutaten selbstständig einzukaufen.</p> <p>Im Rahmen des fachpraktischen Unterrichts bereiten die Lernenden ihr Lieblingsgericht zu und verzehren dieses. Den Abschluss bildet die Reflexion des eigenen Lernprozesses.</p>	20 Minuten	★★★★☆	5
<b>Kompetenzorientierte Lernziele</b>			
AB2.5.1.B Ich kann Speisen selbstständig zubereiten.			
<b>Ziel der Unterrichtssequenz im Modul</b>			
Einen persönlichen Zugang zum Thema finden und persönliches Interesse durch das Zubereiten und Verzehren des Lieblingsgerichts wecken			
<b>Lernprodukt</b>			
Selbstzubereitetes Lieblingsgericht			
<b>Benötigte Materialien/Medien und didaktische Hinweise</b>			
Passende Räumlichkeiten + Standardpräsentationsmaterial* Computer mit Internetzugang oder Kochbücher; Lebensmittel werden von den Lernenden selbst ausgewählt und eingekauft;			



## „Unser Lieblingsgericht ist das Beste“

Phase	Dauer in Min	Sozialform	Material/Medium	Methodisch-didaktische Hinweise / Umsetzung
Konfrontation	20	PL	Stifte und Papier	<p><b>Einstieg 1:</b> Die Lernenden erhalten die Aufgabe sich ihr persönliches Lieblingsgericht zu überlegen. Dieses kann eine Vor- Haupt- oder Nachspeise sein und sowohl süß als auch pikant. Im Anschluss werden die Nennungen geclustert. Die Lernenden bilden Gruppen nach ihren geschmacklichen Vorlieben. 🍴 ✍️</p> <p><b>Einstieg 2:</b> Die Lehrkraft gibt nachweislich beliebte Gerichte vor und die Lernenden ordnen sich einem Gericht zu. Dadurch erfolgt die Gruppenbildung. ✍️</p>
Rekonstruktion	50	GA	Computer und Internet, Kochbücher	<p>Die Lernenden recherchieren Rezepte im Internet, in Kochbüchern oder durch Befragung von Familienangehörigen.</p> <p>Sie planen den Einkauf und erstellen einen Arbeitsablaufplan für die Zubereitung ihres Gerichts. 🔍</p>
Intervention	Freizeit	GA	Bargeld, Einkaufsmöglichkeiten	<p>Sie kaufen die benötigten Lebensmittel bei einem Lebensmittelhändler ihrer Wahl. Es gibt dabei keine Einschränkungen. Die Rechnungen und Verpackungen müssen in den Unterricht mitgebracht werden. Bei unverpackten Lebensmitteln muss die Produktkennzeichnung im Geschäft fotografiert oder notiert werden. ✍️</p>
Interaktion/Dekonstruktion	150	GA	Küche inkl Ausstattung, Speiseraum	<p>In der Lehrküche werden im Rahmen des Fachpraktischen Unterrichts die Gerichte mittels den gekauften Zutaten im Team zubereitet und verzehrt. Sämtliche Vor-, Haupt- und Nacharbeiten werden von den Lernenden auf Basis ihrer Arbeitsablaufplanung erledigt. Die Speisen werden gemeinsam in einem schönen Ambiente eingenommen. ✍️</p>
Reflexion	30	PL	Stifte und Papier	<p>Im Anschluss reflektieren die Lernenden folgende Fragestellungen: Wie hat das Gericht geschmeckt? Welchen Nährwert hat das Gericht? Ist es „gesund“? Nach welchen Kriterien wurden die Lebensmittel beim Einkauf ausgewählt? Die Ergebnisse halten sie pro Gruppe schriftlich fest. 🗨️ 📖</p>

EA: Einzelarbeit, PL: Plenum, GA: Gruppenarbeit;

# Planung eines systemischen Lern-Lehr-Arrangements zu regionalen, nachhaltigen Ernährungssystemen

Titel/Thema

## **A Konfrontation / „Unser Lieblingsgericht ist das Beste“**



Namen

**Theresa Bruckner und Katja Harrer**

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Angermayergasse 1

1130 Wien

# Unterrichtsskizze




## 1 Lern-Lehr-Arrangement (LLA)


### 1.1 Deckblatt


Baustein/Thema	A / „Unser Lieblingsgericht ist das Beste“
Lehrplan/Kompetenzmodell	<p>AB2.5.1.B Ich kann Speisen selbstständig zubereiten</p> <p>BHM1.3.2.B Ich kann Rezepturen lesen und praktisch umsetzen</p> <p>BHM 1.3.4.B Ich kann Speisen fachgerecht anrichten und präsentieren</p>
Ziel der Unterrichtseinheit	Einen persönlichen Zugang zum Thema finden und persönliches Interesse durch das Zubereiten und Verzehren des Lieblingsgerichts wecken
Lernergebnisse/Teilkompetenzen des fachlich-sachlichen Bereiches	<p>Ich kann ...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ... selbstständig Rezepte für meine Speisen finden</li><li>• ... meinen Einkauf planen</li><li>• ... einen Ablaufplan für die Zubereitung meines Gerichts erstellen</li></ul>


	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ... Vorbereitungen für die Zubereitung eines Gerichts treffen</li> <li>• ... Speisen selbstständig zubereiten</li> <li>• ... Gerichte fachgerecht anrichten und präsentieren</li> <li>• ... Produkte Produktkennzeichen erkennen</li> <li>• ... den Nährwert eines Lebensmittels erkennen</li> </ul>
Lernergebnisse/Teilkompetenzen des methodischen, sozialen und personellen Bereiches	<p>Ich kann ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ... meine Arbeitsschritte reflektieren und darüber berichten</li> <li>• ... andere Sichtweisen akzeptieren und gemeinsam mit meinem Partner*innen eine Lösung finden</li> <li>• ... im Team Arbeitsschritte planen und diese durchführen</li> </ul>
Zeitplanung	250 min

## 1.2 Verlaufsplanung (Lernsetting)



Phase im Modul (GP)	Wann? Richtzeit	Wozu? Lernziele, Teilkompetenzen	Was? Detaillierte Unterrichtsschritte im Lern- und Lehrprozess (Lern-Lehr-Prozess-Verlauf) inkl. fachlicher Fragestellungen/Erklärungen/Inhalte	Wie? Methodisches Vorgehen; Lernprodukt	Wer mit Wem? Sozialform Rolle des Lehrenden	Womit? Medien und Arbeitsmittel
Konfrontation	20 min	Die Lernenden reflektieren bekannte Gerichte und können ihr Lieblingsgericht auswählen	<p>Einstieg 1: Die Lernenden erhalten die Aufgabe sich ihre persönlichen Lieblingsgerichte zu überlegen. Diese sollen eine Vor- Haupt- und Nachspeise sein und können süß als auch pikant sein. Im Anschluss werden die Nennungen von der Lehrkraft geclustert. Die Auswahl der Gerichte, welche zubereitet werden erfolgt mittels Punktabfrage der Lernenden. Die Lernenden bilden Gruppen nach ihren geschmacklichen Vorlieben oder werden mittels Memorykarten zugeteilt.</p> <p>Einstieg 2: Die Lehrkraft gibt nachweislich beliebte Gerichte vor und die Lernenden ordnen sich einem Gericht zu. Dadurch erfolgt die Gruppenbildung.</p>	<p>Sammlung von Lieblingsgerichten</p> <p>Auswahl mittels Punktabfrage</p> <p>Gruppenbildung mittels Präferenz oder Zuteilung mit Memorykarten</p>	Plenum	    Stifte und Papier oder bunte Kärtchen  

Phase im Modul (GP)	<b>Wann?</b>	<b>Wozu?</b>	<b>Was?</b>	<b>Wie?</b>	<b>Wer mit Wem?</b>	<b>Womit?</b>
	Richtzeit	Lernziele, Teilkompetenzen	Detaillierte Unterrichtsschritte im Lern- und Lehrprozess (Lern-Lehr-Prozess-Verlauf) inkl. fachlicher Fragestellungen/Erklärungen/Inhalte	Methodisches Vorgehen; Lernprodukt	Sozialform Rolle des Lehrenden	Medien und Arbeitsmittel
<b>Rekonstruktion</b>	50 min	Die Lernenden können ein Rezept nach individuellen Gesichtspunkten auswählen Die Lernenden können einen Ablaufplan für die Zubereitung eines Gerichts erstellen.	Die Lernenden recherchieren Rezepte im Internet, in Kochbüchern oder durch Befragung von Familienangehörigen. Sie planen den Einkauf und erstellen einen Arbeitsablaufplan für die Zubereitung ihres Gerichts.	Recherche mit unterschiedlichen Medien Auswahl eines Rezepts Erstellung eines Ablaufplanes	GA Die Lehrende steht bei Fragen bereit, kann Bücher zur Verfügung stellen	 Computer und Internet, Kochbücher

Phase im Modul (GP)	<b>Wann?</b> Richtzeit	<b>Wozu?</b> Lernziele, Teilkompetenzen	<b>Was?</b> Detaillierte Unterrichtsschritte im Lern- und Lehrprozess (Lern-Lehr-Prozess-Verlauf) inkl. fachlicher Fragestellungen/Erklärungen/Inhalte	<b>Wie?</b> Methodisches Vorgehen; Lernprodukt	<b>Wer mit Wem?</b> Sozialform Rolle des Lehrenden	<b>Womit?</b> Medien und Arbeitsmittel
<i>Intervention</i>	<i>Freizeit</i>	<i>Die Lernenden können selbstständig einkaufen und Produkte nach individuellen Kriterien auswählen.</i>	Die Lernenden kaufen die benötigten Lebensmittel bei einem Lebensmittelhändler ihrer Wahl. Es gibt dabei keine Einschränkungen. Die Rechnungen und Verpackungen müssen in den Unterricht mitgebracht werden. Die Produktpreise werden zuvor von den Lernenden auf das Produkt geschrieben. Bei unverpackten Lebensmitteln muss die Produktkennzeichnung im Geschäft fotografiert und notiert werden.	Einkaufen der Lebensmittel bei einem Lebensmittelhändler der Wahl  Lebensmittel mit Preis beschriftet	GA	 Bargeld, Einkaufsmöglichkeiten, Gesichtsmaske

Phase im Modul (GP)	<b>Wann?</b> Richtzeit	<b>Wozu?</b> Lernziele, Teilkompetenzen	<b>Was?</b> Detaillierte Unterrichtsschritte im Lern- und Lehrprozess (Lern-Lehr-Prozess-Verlauf) inkl. fachlicher Fragestellungen/Erklärungen/Inhalte	<b>Wie?</b> Methodisches Vorgehen; Lernprodukt	<b>Wer mit Wem?</b> Sozialform Rolle des Lehrenden	<b>Womit?</b> Medien und Arbeitsmittel
<i>Interaktion / Dekonstruktion</i>	150 min	<i>Die Lernenden können Gerichte zubereiten und ansprechend anrichten. Sie können Vor-, Haupt-, und Nacharbeiten mittels Arbeitsplan erledigen.</i>	In der Lehrküche werden im Rahmen des fachpraktischen Unterrichts die Gerichte mittels den gekauften Zutaten im Team zubereitet, von den Lernenden angerichtet und verzehrt. Sämtliche Vor-, Haupt- und Nacharbeiten werden von den Lernenden auf Basis ihrer Arbeitsplanung erledigt. Die Speisen werden gemeinsam in einem schönen Ambiente eingenommen.	Fertig angerichtetes Gericht Gesäuberte Lehrküche	GA Die Lehrende steht unterstützend zur Seite, hilft bei diversen Tätigkeiten	 Küche inkl. Ausstattung, Speiseraum



Phase im Modul (GP)	<b>Wann?</b> Richtzeit	<b>Wozu?</b> Lernziele, Teilkompetenzen	<b>Was?</b> Detaillierte Unterrichtsschritte im Lern- und Lehrprozess (Lern-Lehr-Prozess-Verlauf) inkl. fachlicher Fragestellungen/Erklärungen/Inhalte	<b>Wie?</b> Methodisches Vorgehen; Lernprodukt	<b>Wer mit Wem?</b> Sozialform Rolle des Lehrenden	<b>Womit?</b> Medien und Arbeitsmittel
<b>Reflexion</b>	30 min	<i>Die Lernenden können die Gerichte nach unterschiedlichen Fragestellungen bewerten und ihr eigenes Handeln reflektieren.</i>	Im Anschluss reflektieren die Lernenden folgende Fragestellungen: Wie hat das Gericht geschmeckt? Welchen Nährwert hat das Gericht? Ist es „gesund“? Nach welchen Kriterien wurden die Lebensmittel beim Einkauf ausgewählt? Die Ergebnisse halten sie pro Gruppe schriftlich fest. Was würde ich beim nächsten Mal verändern / beibehalten?  Abschließend können einzelne Fragen im Plenum besprochen werden. Als Erweiterung können Kaufmotive herausgearbeitet werden.	Ausgefüllter Reflexionsbogen	PL	  Stifte und Papier / Vorlage

# Grundsätzliche Überlegungen zum Unterricht

## 2 Didaktische Analyse

### 2.1 Eingangsvoraussetzungen/Präkonzepte/Vorerfahrungen

Die Lernenden wissen über grundlegende Arbeitsschritte bei der Zubereitung von Speisen Bescheid und können diese selbstständig durchführen.

---

Die Lernenden können mit dem Computer und dem Internet eigenständig umgehen.

---

Die Lernenden können Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen bei der Zubereitung von Speisen einhalten.

---

### 2.2 Didaktisch-methodische Überlegungen

#### 2.2.1 Bedeutung des Lehrinhalts für die Lernenden

Durch diese Unterrichtseinheit sollen die Lernenden selbst erleben, welche Arbeitsschritte hinter dem Verzehr ihres Lieblingsgerichts stecken. Von der Auswahl eines Gerichtes über die Rezeptsuche, dem bewussten Einkauf der Lebensmittel, der Zubereitung bis zum Verzehr werden alle Schritte von den Lernenden selbst erledigt. Durch die anschließende Reflexion mit gezielten Fragestellungen werden die Lernenden angeregt, ihr Einkaufsverhalten zu reflektieren und eigene Kaufmotive zu erkennen. Die Beurteilung des Nährwertes der Gerichte tragen zum Bewusstsein einer gesunden und ausgewogenen Ernährung bei.

### **2.2.2 Didaktische Reduktion / Didaktischer Fokus**

Die didaktische Reduktion erfolgt durch eine bewusste Auswahl einzelner Gerichte welche durch die Lernenden erfolgt. Falls erforderlich kann durch gezielte Vorarbeiten der didaktische Fokus auf einzelne Arbeitsschritte gelegt werden (Bsp.: Bei der Zubereitung eines Germteigstriezel kann der Teig von der Lehrkraft vorbereitet werden, der didaktische Fokus liegt anschließend im Unterricht auf den unterschiedlichen Flechtarten).

### **2.2.3 Aspekte der Individualisierung und Differenzierung**

Individualisierung sowie Differenzierung kann bei der Auswahl der Gerichte erfolgen. Ebenso können Gruppeneinteilungen bewusst durch die Lehrkraft vorgenommen werden um so den Schwierigkeitsgrad der zuzubereitenden Speise gezielt zuzuteilen. Sollten Lernende sich sehr schwer tun, Gerichte eigenständig zuzubereiten, können ihnen gezielt kleine Aufgaben zugeteilt werden. Ebenso kann durch eine Gruppenzuteilung Unterstützung für schwächere Lernende garantiert werden.

Auf Grund der Corona Situation kann es sein, dass sich die Lernenden im home schooling befinden. Um die Einheit durchführen zu können, werden die Lernenden aufgefordert, sich ein Gericht auszusuchen und dies zu Hause zuzubereiten. Dokumentiert wird die Arbeitsweise mittels eines von ihnen gedrehten Videos. Die Videos können danach den Mitschüler\*innen und Mitschülern auf einer Plattform bereitgestellt werden. Ebenso können Fragen für die Mitschüler\*innen vorbereitet werden, welche den Nährwert usw. betreffen. Hierfür ist es wichtig, die Eltern zu informieren und um ihre Unterstützung zu ersuchen.

### **2.2.4 Erfolgskontrolle, Ergebnissicherung, Leistungsbeurteilung**

Die Erfolgskontrolle sowie die Leistungsbeurteilung erfolgen mittels der Bewertung des Arbeitsprozesses. Die Ergebnissicherung wird durch die Reflexion des Kochvorganges sowie der oben genannten Fragestellungen erreicht.



### 2.2.5 Wie wird der persönliche Lernfortschritt reflektiert und dokumentiert?

Der individuelle Lernfortschritt wird mittels eines Reflexionsbogens reflektiert und dokumentiert.




Durch die Führung eines Lerntagebuches, sehen die Lernenden ihren individuellen Lernfortschritt und können ihren individuellen Lernzuwachs jederzeit einsehen.

Er kann bei der gemeinsamen Besprechung den Klassenkolleg\*innen mitgeteilt werden.

## 3 Materialien

	Notiere dir dein persönliches Lieblingsgericht.
	Verteile Punkte auf den zuerst aufgeschriebenen Gerichten.

ODER

	Deine Lehrkraft gibt dir Gerichte vor, entscheide dich welches du gerne zubereiten möchtest.
	Recherchiere im Internet, in Kochbüchern oder in Zeitschriften über Rezepte zu den ausgewählten Gerichten. Nach diesen Rezepten erstellst du dir dann deine Einkaufsliste.
	Kaufe die benötigten Lebensmittel bei einem Lebensmittelhändler deiner Wahl. Es gibt dabei keine Einschränkungen. Die Rechnungen und Verpackungen bringst du dann in den Unterricht mit. Bei unverpackten Lebensmitteln fotografiere die Produktkennzeichnung im Geschäft oder notiere sie.



Bereite in der Lehrküche dein Gericht zu, als Hilfestellung erstelle zuerst einen Arbeitsablaufplan.

## Arbeitsablauf

**Gericht:**

**Zeit:**

**Menge:**

## Benötigte Materialien:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Arbeitsschritte:

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

	<p>Im Anschluss reflektiere folgende Fragestellung: Wie hat das Gericht geschmeckt? Welchen Nährwert hat das Gericht? Ist es „gesund“? Nach welchen Kriterien wurden die Lebensmittel beim Einkauf ausgewählt?</p>
	<p>Halte die Ergebnisse im Lerntagebuch fest.</p>

<p>... ist mir besonders gelungen / ... bin ich stolz auf ...</p>	<p>... habe ich entdeckt / gelernt ...</p>
<p><b>Wenn ich auf die heutige Unterrichts-Einheit zurückblicke ...</b></p>	
<p>... möchte ich noch wissen ...</p>	<p>... möchte ich beim nächsten Mal besser machen ...</p>

