

Beispiel-Präparation Lektion ‚Anfallende Abfälle‘

Praktikumsleitung: Claudia Schütz Lenggenhager Praktikumsort: Gossau

Studentin / Student: Ursi Bamert

Lektions-Nr.: 1

Real: x

Datum: 29. August Zeit : 10.15 Uhr

Klasse: 2 ra

Anz. Md: 4 Kn:8

Kompetenzen	WAH.3.2	... können die Folgen des Konsums analysieren.
	WAH.4.4	... können Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte zubereiten.
Kompetenzstufen	WAH.3.2.a	- Teil «Wirkung alltäglicher Konsumsituationen auf die Umwelt aufgrund Informationen reflektieren»
	WAH.4.4.b	- Teil «mithilfe eines Rezeptes selbständig zubereiten»
Ziele	Die Schülerinnen und Schüler... LZ1: ... können Abkürzungen in den Rezepten mit eigenen Worten erklären und anwenden LZ2: ... können eine Mise en place für das zugeteilte Rezept selbständig erstellen LZ3: ... können die verwendeten Nahrungsmittel und Verpackungen den Abfallsigneten und Rohstoff-Begriffen zuordnen LZ4: ... können einen Hefeteig mithilfe des TT und der Lehrerin korrekt kneten, aufgehen lassen und zu Fladenbrot verarbeiten ODER * LZ5: ... können gedämpfte Gemüsegerichte mit Hilfe des Lehrmittels selbständig zubereiten	

Inhalt: Anfallende Abfälle**Menü:**Gemüse- oder Linsencurry 200 / 261
Naan - Fladenbrot R
KopfsalatDämpfen von Gemüse V
Hefeteig E**Lektionsphasen:**1. LA: Begriffe zuordnen
2. Hefeteig und Mise en place
3. Kochen4. Abfallentsorgung
5. Abfall: Labels und Rohstoffe
6. Kochen, Essen
7. LS:**Hausaufgaben**

- aus vorhergehender Lektion: **keine**
- auf die nachfolgende Lektion: **Recherche: Mögliche Sammelstellen in Gossau**

Zielsetzung(en) aus der vorhergehenden Lehrübung:

Übersicht über Stand der Arbeiten während des praktischen Unterrichtes optimieren.

- **Mise en place kontrollieren**
- **Zeitliche Kontrollen durchführen**

Medien/Hilfsmittel für Schülerinnen und Schüler

Themenkarten, Ausgedruckte Papierstreifen, Brotwürfel, AB-Tagebuch, AB-Abfälle, KUH-Bag, vorbereitete Abfälle, Abfallsack, Einkäufe gemäss Einkaufsliste

Beilagen: Folien PPT, Einkaufsliste

Präparationsformular Lü-Verlauf

t	SF LZ Nr.	Lektionsgliederung didaktisch-methodische Überlegungen	Medien Material
10.15	LZ 1	<p>1. LA: Begriffe zuordnen</p> <p>Beim Eintreffen der SuS sind die LZ, das Thema und das Menü projiziert.</p> <p>L weist auf die Ziele und das Menü hin.</p> <p>Die SuS erhalten Begriffe auf Papierstreifen. Wenn möglich setzen sie mit dickem Filzstift eine Erklärung darunter, in einem zweiten Schritt ordnen sie die Streifen den Themenkarten zu.</p> <p>Danach werden die Zuordnungen gemeinsam gesichtet und im Sinne von Verständnis überprüft. Sollten sich SuS nicht sicher sein, dann wird der entsprechende Papierstreifen schräg platziert.</p>	<p>PPT Folie 1</p> <p>Themenkarten an WT</p> <p>Ausgedruckte Papierstreifen</p>
10.30	LZ 2	<p>2. Hefeteig und Mise en place</p> <p>Die SuS erhalten einen Brotwürfel. Sie sollen ihn langsam kauen und die Fragen von der PPT auf ihrem Tagebuchblatt eintragen.</p> <p>Fragen und Lösungen befinden sich auf PPT</p> <p>Gemeinsam werden die Fragen aufgelöst.</p>	<p>PPT Folie 2</p> <p>Brotwürfel</p> <p>Tagebuchblatt</p>
10.40	LZ 3 LZ 4 LZ 5	<p>3. Kochen</p> <p>Die SuS werden den Nummern zugeteilt.</p> <p>S 1 : Fladenbrot (Teig, Formen, Backen) = LZ 4 S 2 : Zwiebel für Curry schneiden, Salatsauce, Brot formen, Kopfsalat rüsten S 3 : Gemüse- oder Linsencurry = LZ 5, Wasser richten, Tischen</p> <p>SuS beginnen erst mit dem Kochen, wenn die Mise en place erstellt ist. Sie zeigen das MEP der L</p> <p>Aa: Erstellt für euer Rezept ein korrektes <i>Mise en place</i>. Zeit: 10'</p> <p>S 1: Koje rechts, alle Zutaten, Schüssel, Kelle, Litermass, Teigkarte, passenden Deckel, zusätzliches Mehl</p> <p>S 2: Koje Mitte, alle Zutaten, Schüssel, grünes Schneidebrett, Messer, Schwingbesen, Kompostbecken, Salatschleuder</p> <p>S 3: beim Herd, alle Zutaten, grünes Brett, Messer, Schüssel für gerüstete Gemüse</p>	<p>PPT Folie 3</p> <p>Tische beim Fenster bereiten Gemüsecurry und Tische bei der Türe Linsencurry zu</p>
10.50		<p>Praktisches Arbeiten:</p> <p>S 2 soll nach dem OK fürs MEP gleich die Linsen ohne Salz schwach siedend aufsetzen, sobald das Gemüse dämpft, können die Linsen abgeseibt und zugegeben</p>	<p>NM gemäss Einkaufsliste</p>

		<p>werden</p> <p>S 1: Brotteig zugedeckt bei 50°C Heissluft im Backofen gehen lassen, Blech mit Blechpapier richten</p> <p>S 3: Zuerst Zwiebel für S 1 schneiden</p>	
11.20	LZ 3	<p>3. Abfallentsorgung</p> <p>LG: Diese Abfälle ‚verursacht‘ das heutige Menü. Wie entsorgen wir sie möglichst nachhaltig?</p> <p>- Diskussion</p> <p>Was gehört wirklich noch in den Abfallsack?</p> <p>- Stark verschmutzte Kunststoffverpackungen</p> <p>- Essensreste (Knochen, fettige Resten, fettiges Papier...)</p> <p>KUH-Bag = Kunststoffresten</p> <p>Kompost = Rüstabfälle</p> <p>Abfallsack = Rest</p>	<p>Anfallende Abfälle des Menüs liegen auf dem Pult</p> <p>KUH-Bag, Abfallsack, Kompostbecken</p> <p>- Linsenverpackung</p> <p>- Mehlverpackung</p> <p>- Gemüseabfälle</p> <p>- Gemüseverpackungen</p> <p>- Tetrapack von Kokos.</p> <p>- Leere Ölflasche Glas</p> <p>- Leere Essigflasche Pet</p>
11.30	LZ 3	<p>4. Abfall: Labels und Rohstoffe</p> <p>PA: SuS versuchen zu zweit den Rohstoffen zu benennen und 2 typische Beispiele zu suchen.</p> <p>Vergleich mit anderer Gruppe</p>	<p>AB: Abfälle</p>
11.45	LZ 4	<p>5. Kochen, Essen</p> <p>1 und 2: Fladenbrote auswallen, backen, warm stellen</p> <p>> fertig gebackene Fladenbrote zugedeckt in Schüssel warm stellen, so werden sie weich</p> <p>2: Kopfsalat waschen, rüsten</p> <p>3: Tischen, Wasser richten</p>	
12.15		<p>Essen</p>	
13.15		<p>Aufräumen nach Ämtliplan</p> <p>HA: AB Abfälle: evtl. vervollständigen. Recherche der möglichen Sammelstelle in Gossau</p>	

Einkaufsplan

Früchte und Gemüse 2 Kopfsalate 1 kleine Ingwerwurzel 2 grosse Rüebli 2 rote Peperoni 1 Blumenkohl 2 reife Äpfel (keine ‚grünen‘ Äpfel)	Milchprodukte, Eier, Gekühltes 2 Hefewürfel
Fleisch	Diverses 5 dl Kokosmilch 1 P grüne Linsen 1 P Dörraprikosen 2 kg Weissmehl

Vom Vorrat

6 Knoblauchzehen
 4 Zwiebeln
 Thai Currypaste (rot oder grün)
 Sambal Oelek
 Zutaten für Salatsauce
 Olivenöl für Fladenbrote

Es ergeben sich folgende Resten

100 g Linsen
 ½ P Dörraprikosen