

Unterrichtsentwurf zur Lerneinheit Lebkuchen

Beitrag von „Planlos“ vom 6. Juli 2008 12:30

Hi,

vielleicht kann mir jemand helfen, ich muss einen Unterrichtsentwurf zum Thema Lebkuchenteige verfassen. Die Lerneinheit sollte so um die 6-9 Stunden betragen.

Das Stundenthema soll Chemische Lockerung sein, also so um die 45-90min gehen.

Hat jemand schon mal einen solchen Unterrichtsentwurf geschrieben, oder hat eine schöne Idee zu einer Handlungssituation?

Beitrag von „SteffdA“ vom 6. Juli 2008 13:03

"Sie arbeiten in einem Lebensmittelbetrieb/Bäckerei... und waren im Weihnachtsurlaub in xxx. Dort haben sie sehr wunderbar gutschmeckende Lebkuchen gegessen, die in dieser Regio/diesem Ort traditionell gebacken werden. Da sie mit ihren Kollegen sehr gut auskommen nehmen sie ein Päckchen dieser Lebkuchen mit nach Hause um sie mit ihren Kollegen am ersten Tag nach ihrem Urlaub zu essen.

Allen ihren Kollegen, auch ihrem Chef, haben die Lebkuchen sehr gut geschmeckt. Ihr Chef sieht in dem Vertrieb solcher Lebkuchen eine neue Marktchance für das Unternehmen und beauftragt sie und einen/zwei Kolleggen einen/mehrere Rezeptvorschläge zu erarbeiten und im Kollegium vorzustellen.

1. Informieren Sie sich über Zutaten und Zubereitung von Lebkuchen!
2. Erarbeiten Sie die Rezeptvorschläge!
 - 2.1 Begründen Sie die Wahl der Zutaten bezüglich Aussehen, Geschmack, Haptik, Mundgefühl.....
 - 2.2 Wie müssen diese Zutaten verarbeitet werden?
 - 2.3 "...irgendeine Frage zur Produktion... welche Maschinen, oder doch per Hand, sind dazu evtl spezielle Zusatzstoffe notwendig etc."
3. Präsentieren sie Ihre Rezeptvorschläge!"

So etwa könnte der Arbeitsauftrag für die gesamte Unterrichtsreihe aussehen.

Du mußt ihn natürlich entsprechend abändern und dir überlegen ob und warum du Einzel-, Partner- oder Gruppenarbeit machen möchtest und ob diese themengleich oder themendifferent sein soll (themendifferent könnte z.b. so sein, das bei einer Gruppe die Zutaten

den Schwerpunkt bilden das der Teig locker wird, Hefe, Pottasche, Backpulver etc. und bei einer anderen Gruppe die Zutaten der Schwerpunkt sind, die den Geschmack oder einen bestimmten Geschmack ausbilden).

Außerdem solltest du noch ein paar Hinweise zur Präsentation geben. Also etwa wie umfangreich einige verpflichtende Inhalte etc.

Du solltest dir auch überlegen ob die Schüler ihre Arbeit dokumentieren sollen und welche Form und Inhalte du da erwartest.

In deinem Unterricht zeigst du dann eben einen Ausschnitt aus der Unterrichtsreihe.

Grüße

Steffen

Beitrag von „Planlos“ vom 7. Juli 2008 09:53

Dankeschön,

das hilft mir wirklich weiter! 

Lg Isabelle

Beitrag von „isabella72“ vom 12. Juli 2008 01:30

Hört sich gut an.....

Wenn du dich im Sommer nicht auf einen Weihnachtsurlaub beziehen willst, kannst du es auch mit einem Duftereigniss (Kerze, Lebkuchen o.ä.) versuchen - sprich Bezug erstellen, zur kommenden Zeit/Bedürfnisse!

LG

Isa