

Bin total unzufrieden! was haltet ihr davon??

Beitrag von „Sunrise1408“ vom 18. Februar 2006 19:28

Hallo ihr Lieben!

ich mal wieder. Und mal wieder unzufrieden!

Hab jetzt halbwegs den Entwurf für meine zweite UPP fertig und weiß so gar nicht mehr was ich davon halten soll!

Ich beschreib euch mal kurz den Ablauf:

Begrüßung

-Kinder in den Stuhlkreis bitten

-Themenbekanntgabe (Rezept)

-Realzutaten und Real materialien uaf jeweils einem Tisch vor der Tafel

-Wortzuordnung durch die Kids (Mit vorbereiteten Wortkarten)

-Vermutungen: Was kochen wir daraus?? (Nudel-Brokkoli- Auflauf)

-Wie kochen wir das? (Erarbeiten der Handlungsschritte)

-Festhalten der Handlungsschritte mit Karten an der Tafel

-Einzelarbeit: Festhalten der Zutaten, Materialien und Handlungsschritte auf ABs (differenziert für die einzelnen Kids)

-Stuhlkreis und nochmaliges Vorlesen des Rezepts (Festigung des Aufbaus eines rezepts und Kontrolle dass alle das selbe haben)

Ich denke zeitlich ist es definitiv machbar, da sie einmal die woche kochen und also erfahrung haben. Ausserdem ist das Rezept super simpel! (Ganze 5 handlungsschritte)

Aber ich bin trotzdem unglücklich!

Sagt mir doch mal eure Meinungen!

LG, Sunny

Beitrag von „Melosine“ vom 18. Februar 2006 19:45

Hi Sunny,

ich steuere mal meine 2 Censt bei:

musst du das Thema gleich zu Beginn der Stunde bekannt geben?
Stumme Impulse sind doch soooo beliebt. 😊

Du könntest vielleicht die Lebensmittel zeigen, benennen lassen (Sprachförderung) und dann Vermutungen anstellen lassen, was man damit machen kann.

Wenn sie darauf kommen, dass man damit etwas kochen kann, stellt sich die Frage nach dem Wie - ein Rezept muss her...

Mach dich nicht zu verrückt (ich weiß, das ist schwer)!

LG,
Melosine

Beitrag von „Sunrise1408“ vom 18. Februar 2006 19:58

Hallo Melo!!!!



Stummer impuls, auch nicht schlecht! Noch gar nicht drüber nachgedacht!

Gefällt mir gut die Idee! Ja, das lass ich mir mal genauer durch den Kopf gehen!!!

Was hälst du ansonsten Davon?? Denn mal abgesehen vom Einstieg hast du ja keine Änderungsvorschläge gemacht! Heißt das du findest es nicht total grottig??

Boah, ich bin da grad soooooooooo unsicher!

Meine andere stunde ist kein thema, da freu ich mich fast schon drauf! Aber deutsch ist für mich DER Horror schlechthin!

LG, Sunny!

Beitrag von „Powerflower“ vom 18. Februar 2006 20:09

Hallo Sunny,

sorry, dass ich nichts beisteuern kann, aber ich bin selbst im Stress. Obwohl... als stummen Impuls könntest du das Bild eines Geschirrteils (Auflaufform) präsentieren und fragen: "Was machen wir heute?" Wissen die Kinder, dass Kochen angesagt ist? Ich würde übrigens zuerst die Zutaten präsentieren und dann fragen, was man daraus macht, erst dann Wortkarten zuordnen lassen. Ich denke, dass man das Thema möglichst bald benennen lassen sollte. Ansonsten klingt es gut, finde ich. Ähmmm, ich bin aber auch noch sehr unerfahren als

Image not found or type unknown

Referendarin.



Ich wollte nur fragen, ob du meine Mail entdeckt hast. Ich habe von einer anderen Mailadresse aus gesendet und ich will sicher sein, dass die auch bei dir gelandet ist und nicht in irgendeinem Spamfilter.

Ansonsten drücke ich dir ganz fest die Daumen für deine UPP!

Powerflower

Beitrag von „Salati“ vom 18. Februar 2006 20:15

Hallo Sunrise,

da ich noch nie eine Vorgangsbeschreibung im Unterricht behandelt habe, muss ich mal eine - vielleicht unqualifizierte - Frage loswerden:

Ist es nicht schöner, wenn die Kinder erst etwas handelnd ausprobieren und dann mit den gemachten Erfahrungen eine Vorgangsbeschreibung schreiben? Oder ist deine Reihenfolge durchaus üblich?

Klär mich mal einer auf... 😊

Viele Grüße,
Salati

Beitrag von „Caroline02“ vom 18. Februar 2006 20:21

Hallo,

also ich finde, du solltest nicht "kochen" sagen. 1. weil das so ja nicht stimmt (Kochen ist eine Gartechnik) und 2. solltest du das Überbacken im Backofen auch thematisieren.

Die Fragestellung könnte vielleicht besser heißen: Was können wir aus diesen Zutaten zubereiten?

Viele Grüße

Caroline

Beitrag von „Sunrise1408“ vom 18. Februar 2006 20:25

Hallo powerflower!

Ja, deine Mail habe ich soeben abgerufen vielen lieben dank!!!!!!! dasw ar echt suuper lieb von dir! *knutsch*

Salati: Also 1. ist es (laut meinem Allwissenden 😕 Seminarleiter) keine Vorgangsbeschreibung sondern eine Anweisung! Frag mich nicht wo der genaue Unterschied ist! ich nehm das einfach mal so hin wenn er das so sagt!



Ich mache es so, weil es im Leben ja auch so abläuft. Man hat Zutaten und überlegt sich dann was man daraus machen kann. Desweiteren ist das Problem, das meine Kids aus drei unterschiedlichen Klassen kommen und ich sie nur für den Deutschunterricht in der Zusammenstellung habe!

Ich habe lange rumüberlegt wie ich es denn nun machen (kochen- schreiben oder schreiben-kochen) beides ist möglich und ich hab mich jetzt einfach mal so dafür entschieden!

UARGH!!!!!! Hoffentlich fragen in der Prüfung nicht wieso ich mich so entschieden hab! obwohl, die Fragen ja gar nix mehr zu den Stunden. (Gott sei Dank kein ewig langes rumgeseiere mehr! ich kanns nicht mehr ab!!!!)

LG, Sunny!

Beitrag von „Sunrise1408“ vom 18. Februar 2006 20:28

Caroline!

du hast schon recht! Ich werd wohl auch eher fragen, was wir daraus nun machen können. Wenn die Kids den Käse sehen wissen die schon was los ist (ich liebe HW unterricht, da kann ich mich auf gesicherte Vorkenntnise verlassen)

Wobei es für meine Kids (GBs) ein und das selbe ist! Datt is all kochen!

ich koche übrigens nicht in der Stunde, Es ist ne Deutschstunde zur Rezeptbesprechung! Also kein HW-Unterricht!

LG, Sunny!

Beitrag von „Caroline02“ vom 18. Februar 2006 20:49

Hallo,

warum sollte eine Rezepterarbeitung (nicht die Umsetzung) im Deutschunterricht anders ablaufen als in der HW Stunde? In den HW Stunden werden ja auch nicht nur Rezepte praktisch umgesetzt. Das was du in der Deutschstunde planst, hab ich auch schon so in HW durchgeführt. Bei mir ging es um Zubereitung von Spaghetti.

Was machst du, wenn die SuS in der Stunde sagen, in HW machen wir das aber ganz anders?
Was sagen denn die HW Kollegen, wie sie Rezepte bei euch erarbeiten?

Ich denke man sollte das unbedingt vorher abklären. Sonst gibt es nachher noch Diskussionen.

Gruß

Caroline

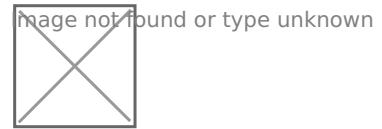
Beitrag von „Sunrise1408“ vom 18. Februar 2006 20:57

Sie haben HW bei der Klassenlehrerin, die auch meine Deutschmentorin ist! da ist alles abgesprochen!!!!

Wie hast du das denn mit den spaghetti in HW gemacht wenn ich mal ganz doof fragen darf!

LG, sunny!

Beitrag von „schulkind“ vom 18. Februar 2006 21:48



... mal Sunny gaaaaaaaaanz viel Energie rüberschickt !!!

Du machst das schon 😊

Grüße vom Schulkind

Beitrag von „Sunrise1408“ vom 18. Februar 2006 21:49

Danke schulkind!!

Beitrag von „Melosine“ vom 19. Februar 2006 09:15

Guten Morgen,

nein, ich finde es nicht grottig!

Man neigt allerdings dazu, die Examensstunden schon zu sicher zu planen, d.h. man hat Angst vor der teilweise unkalkulierbaren Reaktion der Kinder bei z.B. stummen Impulsen und lässt so was dann eher weg, was die Stunden zwar möglicherweise sicherer, aber auch flacher werden lässt.

Deinen geplanten Ablauf finde ich aber ansonsten ok!

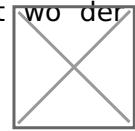
Ich weiß nicht, wie es bei euch ist, aber bei uns wurde besonders in Sonderschulklassen auf das Sprachhandeln der Schüler großen Wert gelget, z.B. dass sie bei den Wortzuordnungen die Wörter noch einmal deutlich aussprechen.

Zitat

Sunrise1408 schrieb am 18.02.2006 20:25:

Salati: Also 1. ist es (laut meinem Allwissenden 😊 Seminarleiter) keine

Vorgangsbeschreibung sondern eine Anweisung! Frag mich nicht ~~wo der~~ genaue



Unterschied ist! ich nehm das einfach mal so hin wenn er das so sagt!

Achtung! Wichtig! *alarmalarm* 😊

Meine FLin hat das ähnlich gesehen, obwohl sich Rezepte meist unter dem Stichwort Vorgangsbeschreibung in Aufsatzbüchern finden.

So wie ich es verstanden habe, ist das Rezept ein appellativer Text und keine Beschreibung.

Mir ist dieser "Fehler" auch mal unterlaufen. Ich hab die Kinder zuerst etwas zubereiten lassen, damit die Schreibbegründung da war.. soweit so gut. Danach haben sie ihr Rezept aufgeschrieben und eben geschrieben "Ich habe das Mehl in die Schüssel getan..." statt "Gib zuerst das Mehl in eine Schüssel..."

Genau genommen hatte die FL Recht, aber die Kids hatten ihre Rezepte in sprachlich anspruchsvoller Form (mit wechselnden Satzanfängen, etc.) aufgeschrieben - und das in der 2. Klasse. Deshalb hat mich diese Korinthen****rei genervt.

Ich sage dir nur, weil du das gefragt werden könntest. Lies lieber noch mal die Unterschiede nach.

Zitat

UARGH!!!!!! Hoffentlich fragen in der Prüfung nicht wieso ich mich so entschieden hab! obwohl, die Fragen ja gar nix mehr zu den Stunden. (Gott sei Dank kein ewig langes rumgeseiere mehr! ich kanns nicht mehr ab!!!!)

Damit würde ich lieber rechnen. Überleg dir vorher ne passende Erklärung.

Wie alt sind denn deine Schüler? Sind das nicht Jugendliche? Man könnte doch vielleicht sagen, dass sie im Leben auch damit konfrontiert sind, nach einem Rezept kochen zu wollen. Außerdem könnte es bei der umgekehrten Reihenfolge passieren, dass die Kids den Sinn eines Rezepts nicht wirklich verstehen und, wie bei mir mal geschehen, ihr Vorgehen beschreiben. Und dir geht es darum, dass sie sich mit der Textsorte "Rezept" befassen... *blabla*

Du machst das! *Tschakka*

LG,

Melosine

Beitrag von „Sunrise1408“ vom 19. Februar 2006 10:55

Danke für die aufmunternden Worte Melo!

Bei uns ist es tatsächlich so, dass die Stunde nichtmehr besprochen wird! Ich geb meine Stellungnahme ab und gut ist. (von wegen gut ist. ich bin mittlerweile soweit, dass ich mir selbst das nicht mehr zutraue)

Ich wollte die Schüler natürlich die Zutaten benennen lassen und die wortkarten vorlesen lassen.

Meinst du / mein ihr, dass ich die Materialien hinstellen muss (also Topf uns soweiter) Ich habe angst, dass ich zu sehr in die HW Schiene rutsche!

LG, Sunny!

Beitrag von „Caroline02“ vom 19. Februar 2006 13:10

Hallo,

wie ich schon mal an anderer Stelle geschrieben habe, werden bei uns Rezepte nicht ausformuliert. Im HW Unterricht werden Rezepte knapp und übersichtlich festgehalten (Klammer-Strich Methode und Beschränkung auf Verben).

Rezepte gelten bei uns als Arbeitsanweisungen. Wie das im Deutschunterricht gehandhabt wird, ???.

Zum Thema Spaghetti:

Kurs war geteilt. Eine Hälfte hat mit Bild-und Wortkarten den Vorgang der Soßenherstellung erarbeitet (zuerst innerhalb der Gruppe, dann an der Tafel vorgestellt), die andere Gruppe die Nudelzubereitung (dabei mussten auch die Herdeinstellungen berücksichtigt werden). Gemeinsam wurde zum Schluß das Anrichten erarbeitet (Bild- und Wortkarten mit Magneten an der Tafel)

Zum Schluss hat jeder die Arbeitsabläufe in ein vorbereitetes Rezeptblatt geschrieben. Das Rezept wurde dann umgesetzt und um Verbesserungsvorschläge ergänzt.

Gruß
Caroline

Beitrag von „Sunrise1408“ vom 19. Februar 2006 20:21

Hallo Caroline02

Ich werde es auch so machen, dass die Schüler keine ganzen Sätze schreiben müssen, da es sich ja nun mal um ein Rezept handelt!

Also nach dem Motto:

Nudeln kochen

Brokkoli putzen

...

...

Es geht mir ja um das einhalten der rezeptform, und die ist nun mal so!

Wieso heißt das denn Klammer-Strich-Methode?? Kannst du mir genauer sagen was das ist??
(Sachanalysen tauglich??? *liebguck*)

LG, Sunny

Beitrag von „Caroline02“ vom 19. Februar 2006 21:25

Hallo,

Klammer-Strich-Methode:

z.B.

100 g Zucker } - abwiegen

200 g Butter

(die Klammer muss größer sein, bekomme ich hier aber nicht hin)

Gruß

Caroline

Beitrag von „Caroline02“ vom 19. Februar 2006 21:42

Hallo noch mal:

Es geht grundsätzlich aber auch so:

Menge Zutaten Zubereitung Arbeitsgeräte
Nach Lernvoraussetzung

in Tabellenform

mehr steht nicht in der Fachdidaktik. Bei Klammer-Strich Methode steht noch: Verdeutlichung der Komponenten und Arbeitsschritte. (Meine Fachseminarleiterin hat immer gesagt, die Klammern müssen sein. Ich mach das jedenfalls fast immer und die SuS haben dadurch ein übersichtliches Rezept.)

Beschränkung auf Verben
Nach Alter Veranschaulichung durch Bilder/Skizzen

Rezeptdarstellung: Knappe, übersichtliche, redundanzfreie Darstellung gut sichtbar.

Gruß