

---

# KOCHEN? – KEIN PROBLEM!

---

Modultyp	Projekte im Deutschunterricht
----------	-------------------------------

Zielgruppe	Schüler von 12 bis 15 Jahren
------------	------------------------------

Niveaustufe	A2
-------------	----

Autorinnen	Grossmann Erika, Molnár Andrea
------------	--------------------------------

A kiadvány az Educatio Kht. kompetenciafejlesztő oktatási program kerettanterve alapján készült.

A kiadvány a Nemzeti Fejlesztési Terv Humán erőforrás-fejlesztési Operatív Program 3.1.1. központi program (Pedagógusok és oktatási szakértők felkészítése a kompetencia alapú képzés és oktatás feladataira) keretében készült, a sulinoVA oktatási programcsomag részeként létrejött tanulói információhordozó. A kiadvány sikeres használatához szükséges a teljes oktatási programcsomag ismerete és használata.

A teljes programcsomag elérhető: [www.educatio.hu](http://www.educatio.hu) címen.

Szakmai vezető: Kuti Zsuzsa

Szakmai bizottság: Enyedi Ágnes, dr. Majorosi Anna, dr. Morvai Edit

Szakmai lektor: Manzné Jäger Mónika

Idegen nyelvi lektor: Uwe Pohl

Szakértők: Magyar Ágnes, Dr. Zalán dr. Szablyár Anna

Alkotó szerkesztő: Tarajossy Zsuzsa

Felelős szerkesztő: Burom Márton

©

Szerzők: Csörgő Barbara, Dömők Szilvia, Grossmann Erika, Kaltenbach Petra, Molnár Andrea, Somló Katalin

**Educatio Kht. 2008**

# MODULBESCHREIBUNG

<b>MODULTYP</b>	Projekte im Deutschunterricht
<b>INHALTE DES MODULS</b>	Im Modul befassen sich die Schüler mit Themen, die mit Kochen im weitesten Sinne zusammenhängen. Es werden Geschmacksrichtungen, Lieblingsspeisen, Zubereitungsvarianten sowie Rezepte verschiedener Gerichte behandelt. Als Projekt-Produkt stellen die Schüler in Gruppen eine eigene Rezeptsammlung zusammen, und in zwei Stunden sollen sie „mit allen Sinnen“ handelnd ein Essen zubereiten und gemeinsam verzehren.
<b>ZIELE DES MODULS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ sich in der Praxis der Projektmethode vertiefen</li><li>■ handlungsorientiert lernen</li><li>■ altersgerechtes Rezeptbüchlein zusammenstellen</li><li>■ die Arbeit in Gruppen praktizieren</li></ul>
<b>VORGESEHENE STUNDENZAHL</b>	6 Stunden
<b>ZIELGRUPPE</b>	Schüler von 12 bis 15 Jahren
<b>NIVEAUSTUFE</b>	A2
<b>VORKENNTNISSE</b>	Rezeption schriftlich: der Schüler <ul style="list-style-type: none"><li>■ kann Grundaussagen von einfachen Texten, im Bereich des alltäglichen Lebens verstehen.</li><li>■ kann einfache Anleitungen verstehen und nach ihnen handeln (z. B. Rezepte).</li><li>■ kann längeren Texten aus ihn/sie interessierenden Bereichen einzelne Informationen entnehmen (vor allem: globales Verstehen).</li></ul> Rezeption mündlich: Der Schüler <ul style="list-style-type: none"><li>■ kann einfache Sätze, häufig gebrauchte Strukturen und Wörter verstehen.</li><li>■ kann in einfachen Texten die Themen erkennen.</li></ul> Produktion mündlich: Der Schüler <ul style="list-style-type: none"><li>■ kann vor Publikum mit kurzen, eingeübten Wendungen etwas vortragen oder ankündigen.</li><li>■ kann mit einfachen Mitteln beschreiben, wie man etwas macht (z. B. Vorgangbeschreibungen).</li></ul> Produktion schriftlich: Der Schüler <ul style="list-style-type: none"><li>■ kann mit Hilfe von Textbausteinen und Mustern Informationen aus einem vertrauten Bereich aufschreiben.</li></ul>

## ANKNÜPFUNGSPUNKTE

### Programmpakete/Module in anderen Bildungsbereichen

Mensch und Gesellschaft  
Unsere Erde und Umwelt  
Technik und Lebensführung

### Innerhalb dieses Programmpakets

Das Modul ist von den anderen Modulen des Programmpakets unabhängig.

## SCHWERPUNKTE DER ENTWICKLUNG

### Allgemeine Kompetenzen

- interkulturelles Lernen → Rezepte der DACH-Länder, Essgewohnheiten von Jugendlichen der DACH-Länder mit eigenen Erfahrungen vergleichen
- Lernstrategie → mit anderen gemeinsam lernen
- handlungsorientiertes Lernen als Methode praktizieren

### Fremdsprachliche Kompetenzen

- globales Leseverstehen üben
- Wortschatzerweiterung, Wortschatzübung (Speisenamen, Gerichte, Spezialitäten, usw.)

### AUSWERTUNG

Mündliche Bewertung des Lehrers über die Aktivität der Schülergruppen (ohne Notenvergabe!) Die Grundlage der Beurteilung: Schülergruppen reflektieren ihre Tätigkeit in der Gruppe („Wie ist das Kochen gelungen?“).

## DIDAKTISCH-METHODISCHE EMPFEHLUNGEN

Konzept der Projektarbeit (allgemeine Hintergrundinformationen für die Lehrperson):

Die Projektarbeit / projektorientierte Arbeit ist eine fächerübergreifende, inter- und multidisziplinäre Methode, die für einen bestimmten Zeitraum – im Idealfall für eine längere Zeit, z. B. eine Woche – konzipiert und ausgeführt wird.

Die Themen der Projektarbeit entspringen dem alltäglichen Leben und stehen den Interessen der Schüler nahe.

Ein Projekt umfasst im Wesentlichen vier Arbeitsphasen:

→ I. Vorbereitung: Auswahl und Formulierung des Projektthemas; Gruppenbildung, Planung (gemeinsame Zeiteinteilung, Arbeitseinteilung: wer, was, wie, warum, wann und wo tun sollte, Arbeitsmethoden, Materialien in Kleingruppen)

→ II. Erarbeitung: Ausführung, Realisierung des Plans, Zustandebringung des Projekt-Endprodukts (z. B. in Kleingruppen)

→ III. Präsentation des Produkts (z. B. ein Projektbuch vorstellen, ein zusammenhängendes Arbeitsblatt, einen Zeitungsartikel veröffentlichen, ein Hörspiel abspielen, Theaterstück vorführen oder in diesem Falle: Activity-Show planen und durchführen)

→ IV. Auswertung: Reflexion (siehe: Bewertung)

In einem Projekt wird neben der Förderung der sprachlichen Kompetenzen die Stärkung der sozialen Kompetenzen betont: Handlungsorientiertheit (=learning-by-doing), Gruppenarbeit, Selbstinitiative, Selbstorganisation und Verantwortungsübernahme der Schüler, usw.

Eine Projektarbeit bietet durch die heterogene Zusammensetzung der Gruppen gute Möglichkeiten für die innere Differenzierung.

Die Rolle der Lehrperson erhält eine neue Dimension: sie steht im Hintergrund, hat leitende, koordinierende, ratgebende Funktion.

Die Bewertung des Projekts sollte keinesfalls durch Noten geschehen! Vielmehr ist das Ziel, über die neuen Erfahrungen, Arbeitsmethoden bzw. Tätigkeiten in der Gruppe, über die Erlebnisse der Schüler zu reflektieren. Dies sollte – vor allem – durch die Schüler selbst erfolgen (siehe Bewertung unten).

Bei einem Projekt kann der Lehrer weniger vorplanen als gewohnt, er kann den erlernten Stoff nicht „mathematisch“ genau abmessen. Als Folge der differenzierten Arbeit der Gruppen kann die konkrete sprachliche Kompetenzbeschreibung in den einzelnen Schritten nur in großen Zügen erfolgen.

2. Konkrete Empfehlungen zu diesem Modul:

In diesem Modul wird ein Projekt vorgestellt, das für sechs aufeinanderfolgenden Unterrichtsstunden konzipiert wurde. Die 3.-4. bzw. 5.-6. Stunden sollten zusammengelegt werden d.h. sie sind direkt nacheinander als eine Einheit zu halten (→ dazu ist die Änderung des Stundenplanes notwendig!). Eventuell können die Stunden auch mit anderen Kollegen gemeinsam – Interdisziplinarität! – durchgeführt werden (z. B. mit dem Kollegen, der für das Fach Lebensführung und praktische Kenntnisse zuständig ist). Wegen der anfallenden vielfältigen Organisationsaktivitäten liegt nahe, sich sowohl mit dem Schuldirektor als auch mit den betroffenen Kollegen, aber auch mit den Eltern der Schulklasse abzusprechen. (Elternabend oder kurzer Informationsbrief über die Projektmethode, die konkreten Zielsetzungen dieses Projekt-Moduls, die Tätigkeiten in den sechs Projektstunden, eventuell auftretende Extraausgaben für die Zutaten, die aus der „Klassenkasse“ finanziert werden können, außerschulische Tätigkeit der Schülergruppen, wie Einkaufen der Zutaten usw. Auch sollte bewusst gemacht werden, dass Kochen und Essen im Deutschunterricht einen Ausnahmefall darstellt, der aus den Besonderheiten des Projektunterrichts folgt.)

Da das Modul stark auf die Tätigkeit des Kochens fokussiert, wird für die Vororganisation folgendes vorgeschlagen: ideal wäre es, wenn die Küche der Schule für die Kochstunden zur Verfügung gestellt werden könnte. In diesem Falle können die Schüler nämlich auch solche Rezepte auswählen, für deren Zubereitung Backofen, Herd und verschiedene Küchengeräte notwendig sind. Ist dies jedoch nicht möglich, kann die Lehrperson die Schülertätigkeit so lenken, dass sie etwas ohne echtes Kochen zubereiten, wie zum Beispiel: Mixgetränke, Kokoskugeln, belegte Brötchen, Salate, usw.

Neben den gelenkten Aufgaben, die für die Schülergruppen als Anregung und „Input“ verstanden werden, verfügen die Teilnehmer über genügend Freiraum für die Planung, Erarbeitung und Durchführung des Projekt-Produkts (eigenes Rezeptbüchlein zusammenstellen und eine Lieblingspeise in der 5.-6. Stunde zubereiten).

Das Modul fokussiert stark auf Differenzierung, d.h. die Lehrperson und Schüler haben genügend Freiraum, Aufgaben mit neuen zu erweitern bzw. teilweise oder auch ganz wegzulassen (→ siehe Stundenentwürfe).

Die Schülergruppen können nach ihrem eigenen Tempo arbeiten und ihre Zeit selbstständig einteilen. Sie sollen von der Lehrperson ermutigt werden, ihre Arbeitspläne von Zeit zu Zeit zu überprüfen und nach Bedarf zu ändern. (Sie können zum Beispiel einige Rezepte weglassen, bzw. neue hinzunehmen.)

Die Differenzierung ergibt sich andererseits auch durch die heterogene Zusammensetzung der Gruppen (die Schüler sollen ihre Teamkollegen nach dem Kriterium bestimmen können: „Mit wem möchte ich zusammen kochen?“)

Die Schüler sollten vor dem Einsatz dieses Moduls kurz über die Arbeitsform „Projekt“ informiert werden, um sie auf diese Art der kooperativen Arbeit vorzubereiten. Die Lehrperson kann einige Beispiele für verschiedene Projekte geben oder in anderen Gruppen erarbeitete Projektprodukte zeigen oder vorstellen, und damit die Schüler für die Tätigkeit motivieren.

Die vier Arbeitsphasen der Projektarbeit (siehe oben) werden im Modul-Titel mit römischen Ziffern angegeben (I-II-III-IV) und die Arbeitsschritte mit arabischen Ziffern nummeriert.

#### EMPFOHLENE LITERATUR

Hortobágyi Katalin: *Projekt kézikönyv. Válogatás a hazai és külföldi projekt-irodalomból.* Győr: 2002.

Molnár Andrea: *Idegennyelv-tanítás – másképpen? Minták a magyarországi tanítási gyakorlatból.* Eötvös József Könyvkiadó. Budapest: 2001.

# AUFBAU DES MODULS

STUNDE	SCHWERPUNKTE DER ENTWICKLUNG	SCHÜLERAKTIVITÄTEN	SPRACHLICHE MITTEL	MATERIALIEN, MEDIEN
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ interkulturelle Kompetenzen erweitern (DACH-Länder, Spezialitäten aus Ungarn)</li> <li>■ kooperative Kompetenzen</li> <li>■ selektives Leseverstehen</li> <li>■ landeskundliche Kenntnisse auffrischen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Einstieg in das Thema „Kochen“</li> <li>■ Motivierung, Interesse der Schüler für das Thema und die Projektarbeit wecken</li> <li>■ kurze Vorplanung des Projekts „Kochen“</li> </ul>	<p>Wortschatz-Wiederholung: Speisennamen in den DACH-Ländern</p>	<p>Projektprodukte (evtl.), die die Lehrperson in anderen Gruppen erstellen ließ</p> <p>Anlage 1.4 Arbeitsblatt – Spezialitäten</p> <p>Anlage 1.4 Lösungsblatt – Spezialitäten</p> <p>Anlage 1.4 Bilder – Spezialitäten</p> <p>Anlage 1.4 Texte – Spezialitäten</p>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ selektives Lesen fördern</li> <li>■ interkulturelle Kompetenzen erweitern (Deutschland-Ungarn)</li> <li>■ Arbeitsaufteilung und Gruppenbesprechung</li> <li>■ Interaktion schriftlich: Schlüsselwörter selektieren und notieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hitliste der Lieblings Speisen zusammenstellen</li> <li>■ Arbeitspläne erstellen</li> <li>■ Collage zusammenstellen</li> </ul>	<p>dem JUMA-Text Informationen entnehmen</p> <p>Wortschatz-Jugendsprache: Lieblings Speisen, Essgewohnheiten</p>	<p>Anlage 1.4 Arbeitsblatt – Spezialitäten</p> <p>Anlage 2.5 Arbeitsblatt – JUMA-Texte</p> <p>Anlage 2.5 Lösungsblatt – JUMA-Texte</p> <p>Packpapier oder A1-Karton</p> <p>Klebstoff</p> <p>Blu-Tack</p> <p>dicke Filzstifte</p>
3–4	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ authentische Textsorten (Rezepte) erfassen, bearbeiten, sortieren, selektieren</li> <li>■ Kooperation in heterogenen Gruppen fördern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rezepte von deutschen Jugendlichen durchlesen</li> <li>■ Rezepte sortieren, selektieren</li> <li>■ „Unser Rezeptbuch“ zusammenstellen</li> </ul>	<p>globales und selektives Lesen (Materialien entsprechende Informationen entnehmen)</p> <p>detailliertes Leseverstehen: das zum Kochen ausgewählte Rezept</p>	<p>Anlage 3.-4.1 Arbeitsblatt – Kochaktivitäten</p> <p>Anlage 3.-4.1 Lösungsblatt – Kochaktivitäten</p> <p>Anlage 3.-4.2 Arbeitsblatt – Rezeptbuch zusammenstellen</p> <p>Anlage 3.-4.2 Kontrollblatt – Rezepte</p> <p>Rigmappe für Rezepte (1 St. pro Gruppe)</p> <p>Locher</p> <p>dicke Filzstifte</p> <p>Schere</p> <p>evtl. zweisprachiges Wörterbuch</p>

STUNDE	SCHWERPUNKTE DER ENTWICKLUNG	SCHÜLERAKTIVITÄTEN	SPRACHLICHE MITTEL	MATERIALIEN, MEDIEN
5–6	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lernen durch Handeln</li> <li>■ fächerübergreifende Arbeitsmethode stärken, bewusst machen</li> <li>■ Kooperation in heterogenen Gruppen fördern und Autonomie stärken</li> <li>■ die Arbeit in der Gruppe reflektieren lernen</li> <li>■ Gefühle, Erfahrungen registrieren und äußern können</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ die Speise selber kochen / zubereiten und verzehren</li> <li>■ Arbeitsschritte nach Plänen durchführen</li> </ul>	<p>Beschreibung des Vorgehens (in den Rezepten)  Wortschatzwiederholung und -vertiefung zum Thema  Kochen, Rezepte  (auch Muttersprache möglich)</p>	<p>Zutaten  Geräte, Teller, Esszeug usw.  eigenes Rezeptbuch  evtl. Kamera, Laptop, Projektor  evtl. zweisprachiges Wörterbuch</p>



# STUNDENENTWÜRFE

## 1. STUNDE: SPEZIALITÄTEN AUS DEN DACH-LÄNDERN UND UNGARN

<b>ZIELE DER STUNDE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Motivierung, Interesse der Schüler für das Thema „Kochen“ in Form einer Projektarbeit wecken</li><li>■ Informationen über DACH-Länder einholen: Essgewohnheiten, Spezialitäten</li><li>■ authentische Texte bearbeiten</li></ul>
<b>MATERIALIEN, MEDIEN</b>	<p><b>vor der Stunde:</b> Vororganisation notwendig (siehe oben Didaktisch-methodische Empfehlungen!) → Informierung der Kollegen, der Eltern</p> <p>Anlage 1.4 Arbeitsblatt – Spezialitäten, Anlage 1.4 Lösungsblatt – Spezialitäten, Anlage 1.4 Bilder – Spezialitäten (2 St., die großen Bilder der Spezialitäten vor der Stunde ausschneiden und in Umschlag legen → zwei Umschläge: pro Gruppe ein Umschlag), Anlage 1.4 Texte – Spezialitäten, Tafel, Kreide</p>
<b>SCHRITT 1</b>	<b>I. VORBEREITUNG: Besprechung: die Projektarbeit, das Projektprodukt</b>
<b>ZEIT</b>	20 Minuten
<b>SCHWERPUNKTE DER ENTWICKLUNG</b>	Rezeption mündlich: Informationen einem einfachen, (vom Lehrer) langsam gesprochenen Text entnehmen Interaktion mündlich: zum Thema einfache Fragen stellen
<b>SOZIALFORMEN</b>	Plenum Frontalarbeit
<b>MATERIALIEN, MEDIEN</b>	–

## LEHRERAKTIVITÄTEN

1. Vermittlung der Information, dass in den folgenden sechs Unterrichtsstunden ein Projekt mit dem Titel „KOCHEH? – Kein Problem!“ durchgeführt wird.

Den Schülern wird bewusst gemacht, dass sie in Gruppen arbeiten und ihre Aufgaben und Zeit teilweise selbstständig einteilen werden.

Die Lehrperson gibt Hintergrundinformationen zur Projektarbeit, die in den folgenden sechs Stunden durchgeführt wird.

Die Lehrperson erklärt das „Projekt-Produkt (Endprodukt)“: ein Rezeptbüchlein zusammenstellen, sowie eine Speise gemeinsam zubereiten und verzehren (5.-6. Stunde). (Dazu werden die Schülergruppen eine Reihe von Ideen, Anregungen, Rezepte bearbeiten.)

Die Lehrperson gibt anschließend die Möglichkeit, Fragen zu stellen und beantwortet die eventuellen Fragen.

Dieser Einstieg kann in der Muttersprache erfolgen.

## SCHÜLERAKTIVITÄTEN

1. Schüler hören sich die Informationen an und stellen anschließend klärende Fragen. Sie haben die Möglichkeit, ihre Fragen in der Muttersprache zu stellen.

### SCHRITT 2

### I. VORBEREITUNG: Einstieg in das Thema „Kochen“ – ungarische Spezialitäten

#### ZEIT

5 Minuten

#### SCHWERPUNKTE DER ENTWICKLUNG

interkulturelle Kompetenzen: Spezialitäten aus Ungarn

#### SOZIALFORMEN

Plenum  
Frontalarbeit  
Einzelarbeit

#### MATERIALIEN, MEDIEN

Tafel

## LEHRERAKTIVITÄTEN

1. Lehrperson fordert Schüler auf, bekannte ungarische Speisen aufzuzählen → macht darauf aufmerksam, dass die Aufzählung auch in ungarischer Sprache möglich ist.

Lehrperson notiert die Speisennamen, Spezialitäten an der Tafel.

Lehrperson übersetzt evtl. die ungarischen Speisennamen ins Deutsche.

## SCHÜLERAKTIVITÄTEN

1. Schüler zählen spontan Speisen auf (evtl. ungarisch).

**SCHRITT 3 I. VORBEREITUNG: Gruppenbildung**

**ZEIT** 5 Minuten

**SCHWERPUNKTE  
DER ENTWICKLUNG** kooperative Kompetenzen

**SOZIALFORMEN** Plenum

**MATERIALIEN, MEDIEN** –

**LEHRERAKTIVITÄTEN**

1. Lehrperson fordert die Schüler auf, zwei Gruppen zu bilden, nach dem Prinzip: „*Mit wem möchte ich am Ende des Projekts zusammen kochen?*“

Lehrperson bittet die Schüler, die Tische und Stühle im Raum für die Gruppen aufzustellen.

**SCHÜLERAKTIVITÄTEN**

1. Schüler bilden spontan Gruppen und stellen Tische und Stühle im Raum nach ihrem Wunsch auf.

**SCHRITT 4 I. VORBEREITUNG: DACH-Spezialitäten****ZEIT** 15 Minuten**SCHWERPUNKTE  
DER ENTWICKLUNG** Wortschatzerweiterung  
selektives Leseverstehen  
landeskundliche Kenntnisse auffrischen und erweitern**SOZIALFORMEN** Gruppenarbeit**MATERIALIEN, MEDIEN** Anlage 1.4 Arbeitsblatt – Spezialitäten, Anlage 1.4 Lösungsblatt – Spezialitäten, Anlage 1.4 Bilder – Spezialitäten, in Umschlägen**LEHRERAKTIVITÄTEN**

1. Lehrperson verteilt Arbeitsblatt 1.4 Arbeitsblatt – Spezialitäten und die Umschläge an die Gruppen und erklärt, dass in dieser Stunde Aufgabe 1 in der Gruppe gelöst werden soll.
2. Wenn Aufgabe 1 gelöst ist (bzw. nach 15 Minuten), sammelt die Lehrperson die Arbeitsblätter und die Umschläge ein und erklärt, dass am Arbeitsblatt in der nächsten Stunde noch weiter gearbeitet werden soll (ihre Einsammlung erfolgt nicht zwecks Kontrolle!).

**SCHÜLERAKTIVITÄTEN**

1. Schülergruppen lösen in dieser Stunde Aufgabe 1 des Arbeitsblattes 1.4 in der Gruppe.
2. Gruppen geben ihre Arbeitsblätter und den Umschlag mit den Bildern ab

## 2. STUNDE: SPEISEN AUS DEN DACH-LÄNDERN

### ZIELE DER STUNDE

- Informationen über DACH-Ländern einholen: Essgewohnheiten, Spezialitäten
- authentische Texte bearbeiten

### MATERIALIEN, MEDIEN

vor der Stunde: Einrichtung des Raumes wie in der ersten Stunde  
Anlage 1.4 Arbeitsblatt – Spezialitäten (je eine Kopie pro Gruppe) mit zwei großen Umschlägen, Anlage 2.5 Arbeitsblatt – JUMA-Texte (für alle Schüler), Anlage 2.5 Lösungsblatt – JUMA-Texte, großes Packpapier oder Karton für jede Gruppe (ca. Größe A1), Klebstoff, Bluetack, dicke Filzstifte

### SCHRITT 1

#### I. VORBEREITUNG: Einstieg in den Unterricht: Spezialitäten wiederholen

### ZEIT

3 Minuten

### SCHWERPUNKTE DER ENTWICKLUNG

Wortschatzeinprägung (Wiederholung)  
Interaktion mündlich

### SOZIALFORMEN

Plenum  
Frontalarbeit  
Gruppen

### MATERIALIEN, MEDIEN

Anlage 1.4 Arbeitsblatt – Spezialitäten, je ein Umschlag mit Bildern pro Gruppe

### LEHRERAKTIVITÄTEN

1. Lehrperson erklärt die Aufgabe: welche Gruppe kann in einer Minute mehr Spezialitäten nennen, die in der letzten Stunde erwähnt wurden.  
Die Lösungen werden kontrolliert – die Gruppe mit den meisten aufgeschriebenen Spezialitäten gewinnt.

### SCHÜLERAKTIVITÄTEN

1. Schülergruppen notieren in einer Minute Spezialitäten aus der letzten Stunde  
Schülergruppen lesen ihre Lösungen vor.

**SCHRITT 2 I. VORBEREITUNG: DACH-Spezialitäten****ZEIT** 20 Minuten**SCHWERPUNKTE  
DER ENTWICKLUNG**

kooperative Kompetenzen  
interkulturelle Kompetenzen: Essgewohnheiten, Spezialitäten der DACH-Länder erfassen  
globales und selektives Leseverstehen  
Gerichte und Texte zuordnen  
Schlüsselwörter dem Text entnehmen  
Interaktion schriftlich: Schlüsselwörter selektieren und notieren

**SOZIALFORMEN**

Gruppenarbeit

**MATERIALIEN, MEDIEN**

Anlage 1.4 Arbeitsblatt – Spezialitäten, Anlage 1.4 Bilder – Spezialitäten, Anlage 1.4 Texte – Spezialitäten, Packpapier oder Karton, Klebstoff, Blu-Tack für jede Gruppe, dicke Filzstifte

**LEHRERAKTIVITÄTEN**

1. Lehrperson verteilt die Aufgabenblätter aus der 1. Stunde: 1.4 Arbeitsblatt – Spezialitäten und die Umschläge an die Gruppen und erklärt die Aufgabe, die in 20 Minuten gelöst werden soll.

Die Lehrperson weist darauf hin, dass die Arbeitsschritte in den Aufgaben 2 a) b) c) d) wegen des Zeitlimits (20 Minuten) innerhalb der Gruppe aufgeteilt werden sollten.

Sie geht von Tisch zu Tisch, kontrolliert die Aufgaben während der Arbeit, gibt Ratschläge bei Unsicherheiten, leistet Hilfestellung (da keine gemeinsame Kontrolle der Aufgabe stattfindet!). Sie achtet auf Zeitlimit.

2. Wenn eine Gruppe fertig ist, kann die Lehrperson ihr Produkt (Packpapier/Karton) an der Wand befestigen. Sie kann die Produkte (Poster/Packpapier) kurz kommentieren.

**SCHÜLERAKTIVITÄTEN**

1. Aufgabe 2 des Arbeitsblattes 1.4 in Gruppen lösen:

→ Lernen durch visuelle Hilfen

→ Lernen durch Handeln

Schüler lösen die Aufgaben und teilen die Aufgaben a) b) c) in der Gruppe auf (→ Bilder zuordnen, Texte lesen und zuordnen, anbringen, Schlüsselwörter sammeln, selektieren, notieren, usw.).

Schüler können die Lehrperson fragen, um Hilfe bitten, usw.

Wenn eine Gruppe fertig ist, kann sie ihr Produkt (Packpapier/Karton) an der Wand befestigen. Wenn genügend Zeit zur Verfügung steht, können die Gruppen ihre Produkte gegenseitig anschauen.

**SCHRITT 3 I. VORBEREITUNG: Einstieg in das Thema: Unser Lieblingsgericht****ZEIT** 5 Minuten**SCHWERPUNKTE  
DER ENTWICKLUNG** Interaktion mündlich: Speisennamen mit kurzen Kommentaren**SOZIALFORMEN** Plenum  
Frontalarbeit**MATERIALIEN, MEDIEN** Tafel**LEHRERAKTIVITÄTEN**

1. Die Lehrperson fordert die Schüler auf, ihre Lieblingsgerichte zu nennen → ein Gericht / eine Speise pro Schüler und eine Hit-Liste mit den Lieblingsspeisen.  
Lehrperson hilft bei unbekanntem Wörtern (Schüler können ihre Vorschläge auf ungarisch formulieren).

2. Die Lehrperson notiert die Gerichte an der Tafel, wie folgt (Muster zum Tafelbild):

Hit-Liste unserer Lieblingsspeisen

Pizza: I I I

Eis: I I

Spaghetti: I I

Hamburger: I I I I I

Wiener Schnitzel mit Pommes: I I

Schokolade: I

(usw.)

3. Die Lehrperson fasst die Antworten zusammen und stellt fest, was in der Gruppe am liebsten gegessen wird.

**SCHÜLERAKTIVITÄTEN**

1. Schüler zählen ihre Lieblingsgerichte auf.  
Schüler können ihre Antworten auch auf ungarisch formulieren.

**SCHRITT 4 I. VORBEREITUNG: Hinführung zum Thema „Kochen“: Vorentlastung der Texte durch Wortschatzwiederholung**

**ZEIT** 5 Minuten

**SCHWERPUNKTE DER ENTWICKLUNG** Interaktion mündlich: Speisennamen und Beschreibungen wiedergeben

**SOZIALFORMEN** Plenum  
Frontalarbeit

**MATERIALIEN, MEDIEN** Tafel

**LEHRERAKTIVITÄTEN**

1. Praktische Hintergrundinformationen der Schüler zum Thema Kochen:  
Die Lehrperson stellt die Frage: „*Wer kann schon selber kochen und was?*“  
Sie notiert die Gerichte an der Tafel, wie folgt (Muster zum Tafelbild):

Wir können schon einiges ZUBEREITEN:

Spiegelei Tee Rührei Toast

Spaghetti mit Soße aus der Dose (aus dem Glas)

Pudding Palatschinken Kakao Pommes

(usw.)

Lehrperson stellt bei außergewöhnlichen Antworten eventuell Rückfragen.

**SCHÜLERAKTIVITÄTEN**

1. Schüler geben verschiedene Antworten.



**SCHRITT 5 I. VORBEREITUNG: Lieblingsgerichte aus JUMA****ZEIT** 12 Minuten**SCHWERPUNKTE  
DER ENTWICKLUNG** selektives Leseverstehen: Informationen einem Text entnehmen  
kooperative Kompetenzen**SOZIALFORMEN** Gruppenarbeit - Differenzierung innerhalb der Gruppen nach Sprachniveau (Anzahl der Texte)**MATERIALIEN, MEDIEN** Anlage 2.5 Arbeitsblatt – JUMA-Texte, Anlage 2.5 Lösungsblatt – JUMA-Texte**LEHRERAKTIVITÄTEN**

1. Der Lehrer verteilt die Texte und gibt jeder Gruppe mindestens einen (oder eben mehrere, je nach Sprachniveau der Gruppe).  
Lehrperson fordert die Schüler auf, die verteilten Texte zu lesen und in der Gruppe 2.5 Arbeitsblatt – JUMA-Texte auszufüllen.
2. Wenn eine Gruppe fertig ist, kann sie einen weiteren Text bekommen und bearbeiten.
3. Lehrperson kontrolliert die Arbeitsblätter im Plenum. Sie fasst die Antworten zusammen und stellt fest, was in der Gruppe am liebsten gegessen wird.

**SCHÜLERAKTIVITÄTEN**

1. Kurze Artikel aus JUMA lesen, bestimmte Informationen gelenkt sortieren und selektieren (2.5 Arbeitsblatt: JUMA-Texte für alle Schüler in der Gruppe)  
Schüler lösen in der Gruppe 2.5 Arbeitsblatt – JUMA-Texte (Arbeitsaufteilung innerhalb der Gruppe).
3. Schüler lesen ihre Lösungsvorschläge vor.  
Schüler können sich die Antworten der anderen Gruppen notieren (nicht unbedingt notwendig!)

### 3.-4. STUNDE: UNSER REZEPTBUCH

<b>ZIELE DER STUNDE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ authentische Texte (Rezepte) bearbeiten, selektieren</li> <li>■ Kooperation in heterogenen Gruppen fördern</li> <li>■ Lernen durch Handeln: persönliches „Gruppen-Rezeptbuch“ zusammenstellen (in Kooperation mit Gruppenmitgliedern)</li> <li>■ ein Rezept zum selber Kochen auswählen</li> </ul>
<b>MATERIALIEN, MEDIEN</b>	<p><b>vor der Stunde: 4.-5.</b> Stunde zusammenlegen (Änderung des Stundenplans im Voraus organisieren)</p> <p>Nach Bedarf können weitere Rezepte heruntergeladen werden unter der Adresse: <a href="http://www.blinde-kuh.de/kueche/rezepte-hauptgerichte.html">http://www.blinde-kuh.de/kueche/rezepte-hauptgerichte.html</a></p> <p>Einrichtung des Raumes wie in der ersten Stunde</p> <p>Rezepte auseinanderschneiden, gut mischen</p> <p>Anlage 3.-4.1 Arbeitsblatt – Kochaktivitäten, Anlage 3.-4.1 Lösungsblatt – Kochaktivitäten, Anlage 3.-4.2 Arbeitsblatt – Rezeptbuch zusammenstellen (Rezepte auf A4-Seite an der Linie zerschneiden, gut durchmischen!), Anlage 3.-4.2 Kontrollblatt – Rezepte, Ringmappe für Rezepte (für jede Gruppe eine), Locher, bunte, dicke Filzstifte, Schere (für jede Gruppe), Wörterbücher</p>
<b>SCHRITT 1</b>	<b>II. ERARBEITUNG: Vorentlastung der Texte durch Wortschatzwiederholung</b>
<b>ZEIT</b>	5 Minuten
<b>SCHWERPUNKTE DER ENTWICKLUNG</b>	Wortschatzklärung, -wiederholung kooperative Kompetenzen
<b>SOZIALFORMEN</b>	Gruppen Plenum
<b>MATERIALIEN, MEDIEN</b>	Anlage 3.-4.1 Arbeitsblatt – Kochaktivitäten, Anlage 3.-4.1 Lösungsblatt – Kochaktivitäten

#### LEHRERAKTIVITÄTEN

1. Die Lehrperson verteilt die Anlage 3.-4.1 Arbeitsblatt – Kochaktivitäten und erklärt die Aufgabe.

2. Die Kontrolle der Aufgaben erfolgt im Plenum.

#### SCHÜLERAKTIVITÄTEN

1. Schüler lösen die Aufgaben in Gruppen.

## **SCHRITT 2 II. ERARBEITUNG: Ein eigenes Rezeptbuch zusammenstellen**

**ZEIT** 40 Minuten

**SCHWERPUNKTE DER ENTWICKLUNG** Rezeption schriftlich: authentische Texte global erfassen  
nach eigenem Geschmack selektieren  
kooperative Kompetenzen

**SOZIALFORMEN** Gruppenarbeit - Differenzierung innerhalb der Gruppen nach Sprachniveau (Anzahl der Texte)

**MATERIALIEN, MEDIEN** Anlage 3.-4.2 Arbeitsblatt – Rezeptbuch zusammenstellen, Anlage 3.-4.2 Kontrollblatt – Rezepte, Ringmappe für jede Gruppe, Locher, Filzstifte, Schere, Wörterbücher

### **LEHRERAKTIVITÄTEN**

1. Die Lehrperson verteilt 3.-4.2 Arbeitsblatt – Rezeptbuch zusammenstellen, mit den dazugehörigen Rezepttexten (vorher gut durchmischen!) und erklärt, dass die Schülergruppen ein Rezeptbuch „nach ihrem Geschmack“ zusammenstellen sollen (Information zu dem Material Trennblatt - Kapitel-Rezepte: diese sollen bei der Zusammenstellung des Rezeptbuches helfen, alle Gruppenmitglieder sollten ihre Namen eintragen unter dem Text „Rezeptbuch von“...).

Schüler sollen die Rezepte nach folgenden Kategorien sortieren: 1) Vorspeisen 2) Suppen 3) Hauptgerichte 4) Salate 5) Nachtisch.

Die Lehrperson hat bei dieser Aufgabe lediglich eine koordinierende und Beraterfunktion: steht im Hintergrund, hält sich zurück, kann aber bei auftretenden Fragen helfen.

2. Sie achtet auf Zeitfaktor (insgesamt 40 Minuten stehen zur Verfügung) und wenn Gruppen fertig sind, verteilt sie das 3.-4.2 Kontrollblatt – Rezepte.

Die Lehrperson kann nach Bedarf weitere Rezepte vor der Stunde herunterladen unter der Adresse: <http://www.blinde-kuh.de/kueche/rezepte-hauptgerichte.html>.

Bei den Texten handelt es sich um authentische Rezepte von Kindern / Jugendlichen für Kinder / Jugendliche formuliert! Die Lehrperson sollte den Schülern hervorheben, dass es um alltägliche Formulierungen handelt, da die Rezepte von deutschsprachigen Kindern geschrieben wurden.

### **SCHÜLERAKTIVITÄTEN**

1. Gruppen sollen die Arbeit unter den Mitgliedern aufteilen (z. B.: Texte sortieren, durchlesen, global verstehen usw.). Die Schüler können das Wörterbuch, andere Schüler bzw. Lehrperson als „Informationsquelle“ nutzen.

Gruppen teilen ihre Arbeit selber ein (insgesamt: 40 Minuten).

Verwendung der zweisprachigen Wörterbücher ist möglich.

2. Schülergruppen kontrollieren ihre Arbeit selber (5 Kategorien) anhand des 3.-4.2 Kontrollblattes – Rezepte.

Rezeptsammlung erstellen und abheften (Ringbuch, Locher, Aufschrift mit den Namen der Gruppenteilnehmern, evtl. individuelle Dekoration, usw.).

### **SCHRITT 3 II. ERARBEITUNG: Eigenes Rezeptbuch zusammenstellen und im Plenum präsentieren**

**ZEIT** 35 Minuten

**SCHWERPUNKTE DER ENTWICKLUNG** Rezeption schriftlich: authentische Texte im Einzelnen erfassen und verstehen nach bestimmten Kriterien selektieren  
kooperative Kompetenzen

**SOZIALFORMEN** Gruppenarbeit - Differenzierung innerhalb der Gruppen nach Sprachniveau (Anzahl der Texte)

**MATERIALIEN, MEDIEN** eigenes Rezeptbuch, zweisprachiges Wörterbuch

#### **LEHRERAKTIVITÄTEN**

1. Die Lehrperson lenkt die Auswahl des zubereitenden Gerichtes nach dem folgenden Kriterium: steht in der Schule eine Küche zur Verfügung oder nicht.

Die Lehrperson erklärt, dass alle notwendigen Arbeitsschritte (die Besorgung von Zutaten, die Bereitstellung von Küchengeräten, Tellern, Besteck, Servietten) von den Schülergruppen organisiert werden müssen.

2. Die Lehrperson entscheidet nach kurzer Diskussion mit den Schülern, ob jede Gruppe etwas „für sich“ zubereitet oder auch für die anderen Schülergruppen (wichtig für die Kalkulation).

Die Lehrperson hat eine beratende Rolle:

klärt, wer die Kosten trägt (z. B: Klassenkasse), koordiniert die kurze Präsentationsphase und achtet auf den Zeitfaktor.

#### **SCHÜLERAKTIVITÄTEN**

1. Schüler lesen die Rezepte gründlich durch (detailliertes Verstehen), mit Hilfe des zweisprachigen Wörterbuches.

Sie können auch ein eigenes Rezept schreiben (evtl. mit Hilfe des Wörterbuchs).

2. Sie entscheiden nach kurzer Diskussion, ob jede Gruppe etwas „für sich“ zubereitet oder auch für die andere Schülergruppe (wichtig für die Kalkulation).

Schüler fragen den Lehrer, ob die Voraussetzungen für das Vorhaben gegeben sind.

Sie organisieren die Vorbereitungen (wer macht was? wann? wer bringt was mit? Einkauf organisieren, usw.), klären, wer die Kosten trägt (z. B: Klassenkasse).

3. Die ausgewählten Rezepte werden im Plenum präsentiert, kurz erklärt (Kategorie, Zutaten, usw.).

## 5.-6. STUNDE: WIR „KOCHEN“ ETWAS FEINES!

<b>ZIELE DER STUNDE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lernen durch Handeln</li> <li>■ fächerübergreifende Arbeitsmethode stärken, bewusst machen</li> <li>■ Kooperation in heterogenen Gruppen fördern</li> <li>■ Autonomie der Schüler stärken</li> <li>■ die Arbeit in Gruppen reflektieren lernen</li> <li>■ Gefühle, Erfahrungen registrieren und äußern können</li> </ul>
<b>MATERIALIEN, MEDIEN</b>	<p>von den Schülergruppen zu organisieren und zu besorgen (von zu Hause), evtl. Küche und Geräte der Schulküche (muss vorher organisiert werden!)</p> <p>evtl. in der 6. Stunde: Laptop oder Laptop und Projektor (Differenzierungsschritt B) ODER ausgedruckte digitale Fotos</p>

<b>SCHRITT 1</b>	I. VORBEREITUNG: <b>Besprechung</b>
<b>ZEIT</b>	10 Minuten
<b>SCHWERPUNKTE DER ENTWICKLUNG</b>	kooperative Kompetenz soziale Kompetenz
<b>SOZIALFORMEN</b>	Plenum
<b>MATERIALIEN, MEDIEN</b>	–

### LEHRERAKTIVITÄTEN

1. Die Lehrperson organisiert die Vorbereitungen (in der Küche der Schule ODER im Klassenzimmer).  
 Sie präsentiert kurz die Aufgabe der Doppelstunde: Gerichte zubereiten und essen.  
 Sie gibt wichtige Informationen zum Kochen im Unterricht: Voraussetzungen, Umgang mit den Materialien, Vorsichtsmaßnahmen, Gefahren, usw.  
 Sie soll evtl. Reihenfolge bestimmen anhand der zur Verfügung stehenden Informationen (welche Gruppe kommt zuerst dran, wer braucht einen Herd, Backofen, usw.).  
 Zeiteinteilung erfolgt flexibel! : KOCHEN-PRÄSENTIEREN-ESSEN-ORDNUNG MACHEN-BEWERTEN insgesamt: 80 Minuten.

### SCHÜLERAKTIVITÄTEN

1. Schüler können Fragen stellen zur Organisation (Reihenfolge).

**SCHRITT 2** II. ERARBEITUNG: **Kochen in der Gruppe**

**SCHRITT 3** **III. PRÄSENTATION + IV: BEWERTUNG: Gemeinsames Essen**

**ZEIT** insgesamt 80 Minuten

**SCHWERPUNKTE  
DER ENTWICKLUNG** kooperative Kompetenz  
soziale Kompetenz  
Handlungskompetenz

**SOZIALFORMEN** Gruppenarbeit - Differenzierung innerhalb der Gruppen nach Sprachniveau (Anzahl der Texte)

**MATERIALIEN, MEDIEN** Zutaten, Geräte, Teller, Esszeug, usw., eigenes Rezeptbuch (ev. Kamera, Laptop, Projektor)

**LEHRERAKTIVITÄTEN**

1. Die Lehrperson steht im Hintergrund. Sie koordiniert, hilft bei schwierigeren Problemen. Sie moderiert die Tätigkeit und achtet auf die Einhaltung des Zeitlimits und dass alle Arbeitsschritte tatsächlich durchgeführt werden.

**SCHÜLERAKTIVITÄTEN**

1. Schüler stellen Fragen zur Organisation (welche Reihenfolge) Zubereitung der Gerichte und gegenseitige „Präsentation“: was haben die Gruppen zubereitet.

Die Schüler können das Selbstgekochte und evtl. die Gerichte der anderen Gruppe kosten, essen. Sie machen Ordnung.

2. Reflexion: wie waren die zubereiteten Gerichte, Speisen, Aufgabenteilung (was hat z. B.: gefehlt?)

**DIFFERENZIERUNG**

**VARIATION** Variante B

**ZEIT** –

**MATERIALIEN, MEDIEN** –

**BESCHREIBUNG** Falls die Schüler zum Kochen weniger Zeit brauchen, kann folgender Differenzierungsschritt eingesetzt werden: Lehrperson macht in der 5. Stunde Fotos von den Tätigkeiten in der Gruppe, die dann in der 6. Stunde am Ende der Stunde mit Hilfe eines Laptops oder Laptops+Projektors präsentiert werden ODER ausgedruckt als „Fotoroman“ gestaltet werden. 6. Stunde: Schüler schauen sich die Photos an, formulieren kurze Kommentare dazu, heften die Fotos im Rezeptbuch ab.

