

Wir planen unsere Kochaufgabe

Artikulation:

Anfangsphase: Folie/Plakat „Erst denken, dann arbeiten!“

1. Teilziel: Zubereitung der Kochaufgabe

2. Teilziel: Formulieren von kurzen Arbeitsschritten, arbeitsgleiche Einzel- oder Partnerarbeit (Folie „Erst denken, dann arbeiten!“, Arbeitsblatt)

3. Teilziel: Erstellen des Organisationsplanes, Gruppenarbeit oder Klassenverband

GZF: Schüler/innen erstellen für andere Gerichte einen Organisationsplan, Gruppenarbeit oder Klassenverband, Folie/Plakat

Lernziele:

Die Schüler/innen sollen ...

... den Sinn einer überlegten Arbeitsplanung erkennen.

... Arbeiten nach Vor- und Zubereitungsarbeiten unterscheiden.

... Arbeitsschritte formulieren und einen Organisationsplan erstellen.

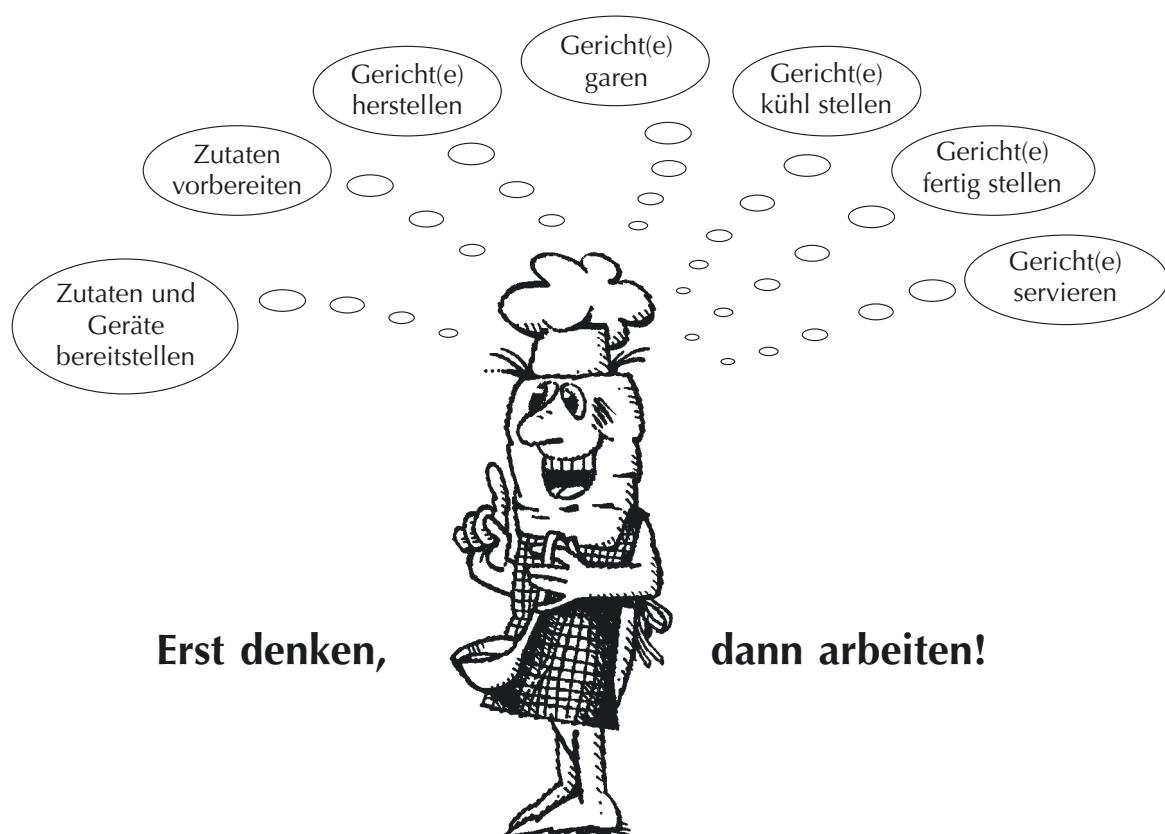
Medien:

Arbeitsblatt, Folien (bzw. Plakat, Wortkarten)

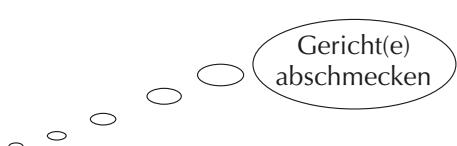
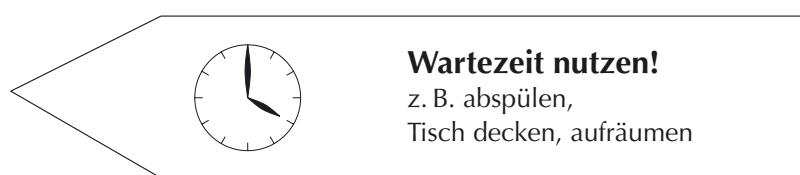
Hinweis:

In schwachen Gruppen ist es empfehlenswert, das Erstellen des Organisationsplanes im Klassenverband zu erarbeiten.

Folie/Plakat (Anfangsphase, 2. Teilziel und GZF)



Folgende Bild-Bausteine für die Folie/das Plakat bei Bedarf evtl. auch für andere Rezepte verwenden:



Rezeptbaustein zum Austauschen

Gefüllte Paprikaschoten im Dampfdrucktopf			
Menge	Zutaten	Zubereitung	Arbeitsschritte
3 1 250 g 1 1–2 EL	Paprika Zwiebel Hackfleisch Ei Semmelbrösel Salz, Pfeffer, Paprika 1–2 EL 1 kleine Dose 400 ml 1 TL	Deckel abschneiden, putzen und waschen in Würfel schneiden Zutaten mischen, würzen und Masse in die Paprikaschoten füllen im Dampfdrucktopf erhitzen und Schoten kurz anbraten verröhren und über die Paprikaschoten gießen Sobald der 2. Ring sichtbar ist, Garzeit: 6 Min.	1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____
etwas	Sahne Petersilie	Soße evtl. mit Sahne verfeinern und abschmecken	
Gedünsteter Reis			
½ 1 EL 1 Tasse 2 Tassen	Zwiebel Öl Vollkornreis Wasser Salz, Pfeffer	in Würfel schneiden erhitzen andünsten, bis er glasig ist Zwiebel zugeben und mit Wasser aufgießen Garzeit: 30 Min.	1. _____ 2. _____

Folie/Wortkarten: Erstellen des Organisationsplanes für Paprikaschoten mit Reis (3. Teilziel)

1. Geräte und Zutaten bereitstellen
2. Hackfleischeig herstellen
3. Paprikaschoten füllen
4. Paprikaschoten garen  Wartezeit, 6 Min.!
5. Reis vorbereiten
6. Reis garen  Wartezeit, 20 Min.!
7. Abspülen  Tisch decken
8. Soße fertig stellen
9. Servieren