

FBS Kärnten	FBS Villach Warmbad
Lehrberuf	Koch
Organisationsform	Lehrgang
Gegenstand/Gegenstände	Fachkunde: 3 UE am 9. Juni 2020
Schuljahr	2020
Klasse	1iKO – 12 SuS – 6w/6m
Kompetenzfeld	Fachkunde
Kompetenzbeschreibung/Bildungs- und Lehraufgabe	Die Schülerinnen und Schüler können den Aufbau von Kohlenhydraten, Fetten und Eiweiß beschreiben. Mengenmäßig bedeutende Vorkommen der verschiedenen Nährstoffe in Lebensmitteln nennen. Die Bedeutung der Nährstoffe für den menschlichen Körper beschreiben.
Lehrstoff	Inhaltsstoffe der Nahrung
Unterrichtseinheiten	3 UE + 3 UE

Berufliche Handlungskompetenz

Fachkompetenz (wissen)	Methodenkompetenz (verstehen und anwenden)
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Können Speisen- und Menüpläne im Hinblick auf Nährstoffbedarf optimieren ✓ Können Empfehlungen für die Zufuhr einzelner Nährstoffe geben ✓ Können küchentechnisch relevante Eigenschaften der Nährstoffe beschreiben 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Können Arbeitsschritte planen ✓ Können gemeinsam ein Thema erarbeiten. ✓ Können unterschiedliche Wege der Informationssuche anwenden.
Sozialkompetenz	Personalkompetenz
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Haben einen respektvollen Umgang miteinander. ✓ Helfen einander, wenn etwas nicht ganz klar ist. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Können sich selbstständig mit den nötigen Quellen Wissen aneignen. ✓ Beteiligen sich aktiv, interessiert und eigeninitiativ am Unterricht. ✓ Können selbstsicher vor der Klassengemeinschaft vortragen

Methodisch-didaktischer Kommentar		
Phase	Ablauf	Anmerkung
Begrüßung/ Einstieg	<p><u>Fachbegriffsquiz</u> SuS setzen sich erst nach der Nennung + Definition eines Fachbegriffes</p> <p><u>Eintragung</u> ins digitale Klassenbuch</p> <p><u>Vorstellung</u> des Themas „Inhaltsstoffe der Nahrung“ und den neuen Unterrichtsversuch (Schüler_innen unterrichten Schüler_innen)</p>	
Inputphase	<p><u>Vorbesprechung</u> des Themas allgemein:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inhaltsstoffe unserer Nahrung • Bestandteile/Aufgaben • Energie- und Nährstoffbedarf • Alternative Ernährungsformen 	My simple-Show/ Kurzeinstieg/Überblick
Erarbeitung/ Anwendung	<p>Da wir durch drei Wochen E-learning doch ein wenig im Lehrstoff nachhinken, habe ich mich entschlossen die Feinerarbeitung der Aufgaben, Eigenschaften und Vorkommen der einzelnen Nährstoffe als 2er-Team-Aufgabe teilweise im Selbststudium und mit anschließender „Schüler_innen unterrichten Schüler_innen-Methode“ zu versuchen.</p> <p>Zunächst erfolgt die Einteilung in 2er Teams, da in dieser Klasse 6 Schülerinnen (teilweise älter, reifer oder Schulabbrecherinnen höherer Schulen) und 6 Schüler sind, entscheide ich mich für Damenwahl: Jede Schülerin sucht sich einen Schüler für Ihr Team aus. Dann ziehen die sechs Herren Kärtchen mit den Themen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kohlenhydrate 2. Fette 3. Eiweiß 4. Wasser u. Sekundäre Pflanzenstoffe 5. Vitamine 6. Mineralstoffe <p><u>Instruktion der Methode:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Umfassende Einarbeitung in das Thema • Inhalte im Team besprechen, welche behandelt werden sollen • Aufgabenverteilung im Team • Planung des Unterrichtsablaufes 	Aufzeichnen auf der Tafel sowie Arbeitsblatt mit den wesentlichen Punkten

	<ul style="list-style-type: none"> • Vorwissen/Vortrag/Methoden/Quiz <p>Den Rest der Stunde können die SuS nutzen um sich in die Themen einzuarbeiten und mir eine kurze Vorstellung ihres Konzeptes vorzustellen. Die restliche Ausarbeitung sollte als Heimarbeit dienen, da die SuS auch über Teams und Office 365 verbunden sind, sollte das kein Problem darstellen. Sie haben eine Woche Zeit um wirklich eine hilfreiche Planung und eine ansprechende Unterrichtssequenz vorzubereiten.</p>	
Vorstellung der Ergebnisse	Vorstellung der Ergebnisse am 16. Juni im Rahmen eines dreistündigen Unterrichtsblockes.	Einzelarbeit / Partnerarbeit / Lehrer – Schüler – Gespräch
Sicherung	Wir besprechen nochmals die geforderte Aufgabenstellung. Ich mache die SuS nochmals aufmerksam, dass ich Qualität vor Quantität setze und die SuS sollten selbst einschätzen, was wirklich für „uns Köche“ wichtig sein kann. Für Fragen stehe ich den SuS jederzeit gerne zur Verfügung.	