

Lernbereich Arbeit und Beruf in der Stadtteilschule

„Ich versorge mich“

1. Inhalt

Die Idee zur Unterrichtseinheit entstand bei der Auseinandersetzung mit dem Entwurf des neuen Rahmenplans für den Lernbereich Arbeit und Beruf. Wir haben uns gefragt, worin sich eine Lernsituation von einem „klassischen“ Unterrichtsthema unterscheidet und welche Unterrichtsimpulse dazu beitragen, dass die Schülerinnen und Schüler (SuS) Kompetenzen entwickeln und zeigen können.

Kompetenzen, so sagt der Rahmenplan, entwickeln und zeigen die SuS, „[...] wenn sie zur Bewältigung von Anforderungssituationen u.a.

- auf vorhandenes Wissen zurückgreifen,
- die Fähigkeit besitzen, sich erforderliches Wissen zu beschaffen,
- angemessene Handlungsschritte durchdenken und planen,
- das Ergebnis des eigenen Handelns an angemessenen Kriterien überprüfen.“

Diesem Anspruch wollten wir uns über das Situationsfeld „Haushalt und Ökonomie“ nähern.

Die thematischen Bezüge der Unterrichtseinheit „Ich versorge mich“ haben wir bei der vorbereitenden Planung im Lehrerteam mithilfe der Mind-Map-Methode herausgefunden und dargestellt.

Dabei zeigte sich eine erstaunliche Vielfalt zu berücksichtigender Aspekte: In die Unterrichtseinheit gehören neben dem Zubereiten von Mahlzeiten auch das Verstehen von Rezepten sowie die selbstständige Umsetzung und Errechnung der Mengenangaben und das Besorgen von Lebensmitteln (Zutaten); außerdem die Erstellung eines ausgewogenen Ernährungsplans, Einkaufen unter ökologischen Gesichtspunkten und Bewertung von Nahrungsmittelqualitäten. Die SuS bringen unterschiedliche Erfahrungen (Selbstkompetenzen) mit. Durch die Arbeit in Gruppen wird die Sozialkompetenz gestärkt und gefördert – Schüler profitieren voneinander. Auch die überfachlichen Kompetenzen, die erworben werden sollen, verstärken sich durch das gemeinsame Handeln und Kommunizieren in der Gruppe.

Die gesamte Einstiegssequenz mit gemeinsamer Planung, praktischer Durchführung und Reflexion dauerte drei Doppelstunden. Susanne Jindra hat den Unterricht als Lehrerin durchgeführt, Berend Loges hat ihn als Gesprächspartner und Berater begleitet.

2. Arbeitsweise

Die Durchführung der Unterrichtseinheit fand dienstags in der 5./6. Stunde eines Kurses der Jahrgangsstufe 8 statt, der sich aus 14 Schülerinnen und Schülern aus drei HR-Klassen zusammensetzte. Dabei waren sowohl Haupt- als auch Realschüler dabei.

In der ersten Doppelstunde stellte ich den SuS das Unterrichtsvorhaben vor und sammelte mittels Brainstorming, ähnlich der von uns vorher erstellten Mindmap, Ideen und Erfahrungen an der Tafel, die für die Jugendlichen zur Lernsituation „Ich versorge mich“ dazugehörten. Die SuS bekamen dann den Arbeitsauftrag, Gruppen zu bilden, sich über ihre Essgewohnheiten auszutauschen und für diese Gruppe einen Slogan oder Namen zu finden. So bildeten sich für den folgenden Unterricht z.B. die „Kartoffel-Boys“ und die „Hot Tomatoes“ etc.

Anschließend erhielten die Gruppen einen zweiten Arbeitsauftrag, mit dem sie aufgefordert wurden, die Zubereitung einer Mahlzeit zu planen. Die Mahlzeit sollte auf einem vorhandenen Zutatenkorb basieren, in dem u.a. Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln, Zucchini und Tomaten waren. Auf Mengenangaben haben wir bewusst verzichtet, denn diese sollten von den Gruppen selber ermittelt werden. Für ihre Planung bekamen die SuS außerdem diverse Kochbücher.

Neben der konkreten Planung der Mengen sollten sie die Zutatenliste, die Einkaufsliste und die notwendigen Küchengeräte aufschreiben. Die zu besorgenden Lebensmittel und die dafür Verantwortlichen wurden an der Tafel notiert.

In der nächsten Doppelstunde begann die Zubereitung. Alle Gruppen hatten die Zutaten mitgebracht, bis auf zwei Schüler, die für ein Gericht das Fleisch mitbringen wollten. Die Gruppen funktionierten, trotz (oder wegen?) freier Wahl, erstaunlich gut, und ich hatte als Lehrerin ausreichend Zeit, die einzelnen Gruppen und Schüler zu beobachten. Während der Zubereitung wurde pro Gruppe ein Zeitwächter bestimmt, um genügend Zeit zum gemeinsamen Essen und Aufräumen zu gewährleisten. Die Schülergruppe „ohne Fleisch“ improvisierte und bereitete Bratkartoffeln mit Speck. Eine Gruppe schaffte die Zubereitung nicht zum abgemachten Zeitpunkt und ich bat die SuS, die nichts mehr zu tun hatten, dieser Gruppe zu helfen. Dies geschah bereitwillig.

Als alle fertig waren, wurde gemeinsam gegessen, und die SuS tauschten sich über ihre Gerichte und die Kocherfahrungen aus. Das Aufräumen und Abwaschen klappte gut. Alle gingen zufrieden und satt in die Pause.

In der dritten Doppelstunde baten wir um ein Feedback in Form eines Fragebogens. Die SuS sollten ihre Gruppenarbeit beschreiben, bewerten und überlegen, was sie bei einer nächsten Kochaktion wiederholen bzw. verändern würden. Wir besprachen im Plenum die einzelnen Aussagen und überlegten gemeinsam, wie wir die Lernsituation „Ich versorge mich“ weiterführen könnten, ob wir z.B. eine Rezeptmappe mit leckeren, selbst erprobten Gerichten anlegen sollten usw.

3. Zwischenbilanz

Die Schülerinnen und Schüler kamen mit der Motivation „zu kochen“, also etwas „Praktisches“ zu tun. Die Einführungsstunde empfanden sie zunächst als eine Situation, in der „theoretisch“ über die Zubereitung, den Einkauf von Lebensmitteln etc. gesprochen wurde. In der abschließenden Reflexion wurde diese Phase aber deutlich positiver bewertet.

Einige Probleme bei der Umsetzung des zweiten Arbeitsauftrags „Eine Mahlzeit auswählen und planen“ waren überraschend: Einige SuS suchten nicht nach den passenden Küchenutensilien und kannten teilweise nicht deren Bezeichnungen. Fast alle brauchten Hilfe bei der Errechnung von Mengenangaben und dem Abschätzen „was ein normaler Mensch denn so isst“. Das Voneinander-Lernen fand in dieser Phase nur innerhalb, aber nicht zwischen den Gruppen statt. Trotzdem kamen alle Gruppen zu einem Ergebnis, mit dem sie zufrieden waren und das als Grundlage für die kommende Stunde ausreicht.

Die Stunden, in denen die Zubereitung der Mahlzeiten stattfand, waren – trotz des Zeitdrucks – sehr erfolgreich. Alle Schüler hatten etwas zubereitet, sich gegenseitig geholfen, aber auch gegenüber Mitschülern geäußert, wenn sie etwas nicht gut fanden. Die Schüler waren sehr stolz auf ihre zubereitete Mahlzeit, und alle durften voneinander probieren. Sie haben erkennbar voneinander gelernt. Hier bewährte sich die Vorbereitung und Eini-gung auf Absprachen in den Stunden davor. Die Lehrerin konnte in diesen Phasen in den Hintergrund treten und das Geschehen beobachten.

Wir sind der Meinung, dass die Hauptursache für diesen unerwartet positiven Verlauf in der eigenständigen Arbeit selbstgewählter Gruppen lag, in denen unterschiedliche Kompetenzen und Vorerfahrungen zusammenkamen. Die Schüler konnten dabei viel von ihren Erfahrungen einbringen, entwickelten soziale Kompetenzen und lernten fachlich Neues dazu. Außerdem beobachtete ich, dass sie in ihrem Selbstwertgefühl gestärkt wurden und auch untereinander Anerkennung erfuhren. Durch die Gruppenarbeit und die vorher festgelegten Aufgaben innerhalb der Gruppe konnten sich auch Schüler einbringen, die zunächst eher zurückhaltend und unscheinbar wirkten und jetzt Lob von der Gruppe bekamen. Die Schüler, die nicht konzentriert arbeiteten, wurden von anderen Gruppenmitgliedern „zurechtgewiesen“. Als Lehrerin konnte ich mich weitgehend aus diesem Prozess heraushalten.

4. Tipps

- Die Doppelstunden, in denen zubereitet, gekocht und gegessen wird, sollten Randstunden sein, oder man sollte die Möglichkeit haben, eine Pause mit einzubeziehen. Die Küche muss nach dem gemeinsamen Essen auch wieder sauber gemacht werden.
- Das Lesen von Rezepten kann ein Problem darstellen. Viele Schüler kennen keine Rezeptbücher. Sie sind dementsprechend unsicher, was z.B. die Mengenangaben und Abkürzungen betrifft. Wenn es in einer Lerngruppe viele solcher Schüler gibt, sollte man vor Beginn der Zubereitung anhand eines Beispiels exemplarisch unterschiedliche Bedeutungen und Abkürzungen besprechen.
- Oft sind die Mengenangaben der Rezepte für vier Personen ausgelegt. Da die Schülergruppen frei gewählt werden sollen, ergeben sich nicht automatisch Vierer-Gruppen, und es muss gerechnet werden. Eine gute Vorbereitung zur Schätzung von Mengen sind Überlegungen der SuS am Beispiel von Kartoffeln. Wie viele Kartoffeln sind überhaupt 500 g; dann der Vergleich: Wie viele Kartoffeln esse ich? (es gibt ja auch noch Fleisch und Gemüse), wie viel Kilogramm sind in einem Beutel Kartoffeln im Supermarkt?, also: wie viel muss ich einkaufen?
- Ein weiterer Aspekt ist die Garzeit von Lebensmitteln. Wie lange müssen denn Kartoffeln kochen, um gar zu sein?
- Allgemein muss auf die Reihenfolge der Zubereitung geachtet werden, damit alles gleichzeitig fertig ist und gegessen werden kann.

Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren!

Autoren/Kontakt

Susanne Jindra ist Lehrerin an der Schule Langenhorn.
E-Mail: sjindra@muffin.de

Berend Loges leitet das Zentrum Schule und Wirtschaft am Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung (LI).

E-Mail: berend.loges@li-hamburg.de

Impressum

Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung, Felix-Dahn-Straße 3, 20357 Hamburg
Redaktion: Wolfgang Steiner und Lydia Möbs
Auflage: 1.000
Hamburg, Mai 2010