

## Schriftlicher Unterrichtsentwurf

<b>Fachrichtung:</b>	
<b>Fach:</b>	Englisch
<b>Lernfeld:</b>	
<b>Thema:</b>	International food: Eating habits and special dishes in English-speaking countries
<b>Kurze Zusammenfassung</b>	In der heutigen Unterrichtsstunde setzen sich die Schüler auf Basis des zuvor Erarbeiteten und der Infotexte mit den Essgewohnheiten in den Ländern England, (North-America), Ireland und Australia auseinander. Dazu erschließen sie sich eigenständig kurze Infotexte, in denen Essgewohnheiten und landestypische Gerichte vorgestellt werden.
<b>Datum:</b>	März 2012
<b>Bildungsgang/Stufe:</b>	Hotelfachleute, Mittelstufe
<b>Autor:</b>	Eva Gavrielides

# 1. Lernvoraussetzungen im Hinblick auf die Unterrichtsstunde

## 1.1 Rahmenbedingungen:

Bei der Lerngruppe handelt es sich um angehende Hotelfachleute, die im Rahmen des dualen Systems nach 3 Jahren Ausbildung einen Abschluss gemäß APO BK Anlage A erhalten. Die Klasse befindet sich momentan im 1. Halbjahr des 2. Ausbildungsjahres. Der wöchentliche Berufsschulunterricht wird z.Z. in Form von 7 Wochenstunden erteilt. Das Fach Englisch wird einstündig in der 6. Stunde unterrichtet.

Die Klasse setzt sich aus insgesamt 12 Schülerinnen und Schülern zusammen, davon sind 5 Schüler und 7 Schülerinnen. Zu Beginn des Ausbildungsjahres sind 2 neue Schüler hinzugekommen. Diese konnten sich fachlich und sozial schnell in die Klasse integrieren.

Ich kenne die Klasse schon seit Beginn ihrer Ausbildung und habe bereits im Rahmen meines Ausbildungsunterrichtes ein halbes Jahr im Fach Deutsch hospitiert und unterrichtet. Seit Anfang Dezember führe ich in der Klasse in Englisch die für die heutige Stunde relevante Unterrichtsreihe durch.

## 1.2 Vorkenntnisse/Verhalten bezogen auf den Stundeninhalt:

Die Schülerinnen und Schüler haben in den bisher durchgeführten Stunden der Reihe bereits den Umgang mit kurzen Infotexten vertieft und erstes Vorwissen zu den jeweiligen Ländern bzw. Städten erarbeitet. Die übergreifende Arbeit an den Plakaten wurde in Gruppenarbeit durchgeführt, sodass die Schüler auch hier schon methodische Vorkenntnisse haben. Aus diesem Grund sollten die Jugendlichen die in der heutigen Stunde gestellten Aufgaben ohne größere Schwierigkeiten bewältigen können. Die Herausforderung liegt einerseits im Zeitmanagement der Gruppen, andererseits in der Präsentationsphase, da alle Schüler präsentieren müssen und sich gegenseitig aber auch zuhören müssen, um die Tabelle ausfüllen zu können.

Momentan befindet sich die Klasse, wie häufig in der Mittelstufe, in einem Motivationstief. Die Zeit bis zur Abschlussprüfung erscheint noch lang und der Berufsalltag ist anstrengend. Welche inhaltlichen und methodischen Rückschlüsse daraus gezogen werden thematisiert Kapitel 2.3.

## 2. Didaktisch/methodische Schwerpunkte

### 2.1 Curriculare Anbindung:

Der relevante Lehrplan stellt die sprachliche Handlungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler in den Vordergrund. Ziel ist „eine Steigerung der allgemeinen Sprachfähigkeit“<sup>1</sup> im mündlichen wie schriftlichen Bereich. Dabei soll der Berufsbezug gewahrt werden. Die heutige Unterrichtsstunde fördert sowohl mündliche als auch schriftliche Kompetenzen und weist einen klaren Berufsbezug auf. Auch die Vorgaben der didaktischen Jahresplanung werden umgesetzt. Die hier vorgestellte Unterrichtsreihe stellt den Bezug zu drei Lernfeldern her: LF1 „talking about job and workplace“, LF2 „kitchen and restaurant staff within an international hotel“ und LF3 „food classification and taste“.

### 2.2 Einordnung in den unterrichtlichen Kontext:

01.12.11	Einstieg: Organisation und Ablauf, getting to know the new city	Gruppeneinteilung, Beginn Arbeit an Plakaten
08.12.11	Weiterarbeit an den Plakaten	
15.12.11	Klassenarbeit Französisch	
22.12.11	Exploring your new workplace: Hotel, talking about your new workplace	Plakate dialogues
29.12.11	Weihnachtsferien	
05.01.12	Weihnachtsferien	
12.01.12	kitchen organization: sections, jobs	floor plan, Plakate
19.01.12	<b>UB:</b> International food	
26.01.12	Gesamtpräsentation	

Der gesamten Unterrichtsreihe liegt folgende realistische Lernsituation zugrunde: Die Schüler erhalten einen imaginären Praktikumsplatz in einem namhaften Hotel in einer der vier folgenden Städte New York, London, Dublin oder Sydney. Sie werden dort in der Küche eingesetzt sein. Vorab erkundigen sie sich über landestypische Essgewohnheiten und Fakten über das Land, das Hotel selbst sowie die Organisationsstruktur in Hotelküchen. Sie berichten Kollegen von dem

---

<sup>1</sup> Lehrplan für das Berufskolleg in Nordrhein-Westfalen, Ausbildungsberufe im Gastgewerbe: Hotelfachfrau/ Hotelfachmann, Fachklassen des dualen Systems der Ausbildung, S. 23

Praktikumsplatz und bereiten für ihren Abschied ein Plakat vor, mit dem sie über ihre neue Situation informieren.

### 2.3 Fachlicher/methodischer Schwerpunkt der Unterrichtsstunde:

In der heutigen Unterrichtsstunde setzen sich die Schüler auf Basis des zuvor Erarbeiteten und der Infotexte mit den Essgewohnheiten in den Ländern England, (North-America), Ireland und Australia auseinander. Dazu erschließen sie sich eigenständig kurze Infotexte, in denen Essgewohnheiten und landestypische Gerichte vorgestellt werden.

Bewusst nicht thematisiert wird das nicht-englischsprachige Ausland. Zum Einen würde dies den Rahmen einer einzelnen Unterrichtsreihe sprengen, zum Anderen lässt sich hier kein Bezug zur englischen Kulturwissenschaft herstellen.

Dementsprechend vernachlässigt werden ebenfalls weitere ehemalige britische Kolonien und englischsprachige Länder. Die hier gewählten Länder sind bezüglich Größe und Bedeutung die wichtigsten und haben exemplarische Bedeutung.

Das gewählte Thema weist sowohl einen klaren Berufs- als auch Lebensweltbezug der Schüler auf: In ihrem Berufsalltag begegnen die Auszubildenden täglich ausländischen Gästen mit denen sie auf Englisch kommunizieren müssen und deren kulturellen Hintergrund sie berücksichtigen müssen. Viele Schüler wollen nach ihrer Ausbildung im Ausland arbeiten, sodass die hier vorgestellte Unterrichtsreihe für sie unmittelbar relevant ist. Dies hat auch die Funktion, die Schüler aus ihrem Motivationstief zu holen und ihren Blick auf die Zukunft zu richten. Zu diesem Zweck werden des Weiteren besonders aktivierende und motivierende Methoden eingesetzt: Jede/r Schüler/in leistet in der heutigen Stunde einen Beitrag zum Unterrichtsgeschehen indem jede/r präsentieren und vorgestellte Ergebnisse notieren muss. Die Arbeit an den Plakaten bereitet den Schülern viel Freude: Viele sind liebevoll dekoriert und bemalt. Diese Leistung wird in einer Abschlusspräsentation in der darauf folgenden Stunde gewürdigt. Die Bewertungskriterien wurden gemeinsam mit den SchülerInnen erarbeitet. Im Einstieg lernen die Schüler außerdem verschiedene Brotaufstriche aus den jeweiligen Ländern kennen, indem sie diese probieren. Somit werden die Jugendlichen motiviert und auf das Stundenthema eingestimmt. Der Einsatz motivierender und aktivierender Methoden und Inhalte ist auch aufgrund der späten Tageszeit sinnvoll.

In der Erarbeitungsphase arbeiten die Schüler in Gruppen. Die Erfahrung hat gezeigt, dass einige SchülerInnen versuchen, sich aus der gemeinsamen Arbeit herauszunehmen und die Gruppenmitglieder mit den Aufgaben allein zu lassen. Daran hat auch der Einsatz von Rollenkarten nicht geändert. Aus diesem Grund wird die zu zeigende Stunde so organisiert, dass jeder etwas präsentiert und sich somit die Inhalte erarbeiten muss. Einige Schüler sind sehr leistungsstark und arbeiten wesentlich zügiger. Deshalb erhält jede Gruppe neben dem Erarbeiten der Inhalte den Auftrag, diese Ergebnisse auf dem Plakat festzuhalten. Dabei können sie die wichtigsten Informationen noch einmal zusammenfassen und kreativ tätig werden indem sie beispielsweise die auf den Arbeitsblättern befindlichen Bilder ausschneiden und aufkleben. Diese gesamte Vorgehensweise hat auch den Vorteil, dass jeder Schüler dazu angehalten wird, die Zielsprache zu verwenden: Einerseits in den Kurzvorträgen, andererseits in den Notizen und auf den Plakaten.

Nicht alle Schülerinnen und Schüler sprechen jedoch fließend Englisch und verstehen alle verbalen Äußerungen in der Zielsprache. Somit schließt sich an die Präsentationsphase, in der alle Schüler die ihnen vorliegende Tabelle ergänzen, eine kurze Rückkehr in die Stammgruppen an. Dies gibt den Schülern die Gelegenheit, Inhalte abzugleichen und die Tabellen zu korrigieren bzw. zu ergänzen. In jeder Gruppe gibt es mehrere Schüler, die sehr leistungsstark sind und die anderen dabei unterstützen können. Zudem werde ich ebenfalls zwischendurch einen Blick auf die Ergebnisse werfen um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen.

Um die Rotation in der Präsentationsphase zu erleichtern und um ein Durcheinander zu vermeiden werde ich eine Eieruhr stellen, die den Schülern den Ablauf der Zeit anzeigt und zum Wechsel an die nächste Präsentationsstation auffordert.

In dem abschließenden L-S Gespräch erhalten die Lernenden die Möglichkeit der Anwendung und des Transfers ihres neu erworbenen Wissens. Sie sollen Gemeinsamkeiten und Unterschiede in Bezug auf Essgewohnheiten und Gerichte benennen und über den Rückbezug zeigen, dass sie diese auch anwenden können. Hierbei sollen die Lernenden auf ihre Tabellen zurückgreifen. Außerdem wird ein Rückbezug zum Einstieg hergestellt: Die Schüler sollen auf Basis des Lernzuwachses der heutigen Stunden begründete Annahmen äußern, welcher Brotaufstrich aus welchem Land stammt. Damit wird die Stunde „rund“ und die Lernenden können das neu erworbene Wissen direkt anwenden.

### **3. Ziele des Unterrichts**

Gesamtziel:

Die SuS lernen landestypische Essgewohnheiten und Gerichte der ausgewählten Länder kennen und unterscheiden.

Kompetenzerweiterungen:

1. Dies ist daran zu erkennen, dass sich die SuS selbstständig Infotexte erschließen und in den Präsentationen mündlich wiedergeben.  
(Fachkompetenz)
2. Dies zeigt sich daran, dass die SuS in dem abschließenden L-S Gespräch Gemeinsamkeiten und Unterschiede benennen und auf das Einstiegsbeispiel anwenden. (Fachkompetenz)
3. Die SuS erweitern ihre Präsentations- und Sprachkompetenz, indem jede/r einen Kurzvortrag hält.

## Synopse:

<b>Unterrichtsphasen</b>	<b>Sachinhalte Was?</b>	<b>Methodische Hinweise Wer agiert wie?</b>	<b>Medien/ Materialien Womit wird gearbeitet?</b>
<b>Einstieg</b>	Auseinandersetzung mit verschiedenen Brotaufstrichen aus unterschiedlichen englischsprachigen Ländern	SuS riechen, probieren	Brotaufstriche
<b>Überleitung</b>	Essgewohnheiten und landestypische Gerichte Irlands, Amerikas, Englands und Australiens kennenlernen (Ziel der Stunde), Ablauf und Einteilen der Gruppen nach Abzählschema, Stammgruppen	L-S Gespräch	
<b>Erarbeitung</b>	Die SuS bearbeiten die Infotexte zunächst in ihren Stammgruppen, gestalten ihr Plakat und bereiten sich auf die Präsentation vor	Gruppenarbeit	Plakate, Infotexte, Bilder
<b>Präsentation</b>	Wechsel in die „Abzählgruppen“, Rotation von Station zu Station, Experte präsentiert, die anderen machen Notizen auf Arbeitsblatt.	Schüler präsentieren bzw. machen Notizen	Vier Stationen verteilt im Klassenraum, Ergebnisse, Arbeitsblatt mit Tabelle
<b>Auswertung Teil 1</b>	Rückkehr in die Stammgruppen, Abgleich der Notizen	SuS vergleichen Ergebnisse und vervollständigen diese	Arbeitsblätter mit Tabellen
<b>Auswertung Teil 2 und Transfer</b>	Gemeinsamkeiten und Unterschiede mit Blick	L-S Gespräch	Arbeitsergebnisse

	auf Essgewohnheiten und Gerichte der verschiedenen Länder, Rückbezug: Welcher Brotaufstrich stammt aus welchem Land?		Brotaufstriche
--	--	--	----------------

## 5. Anlagen

5.1 Arbeitsblatt

5.2 Infotexte

5.1 Arbeitsblatt **Schülerversion im Querformat und ganzseitig!**

### Eating habits and special dishes in English-speaking countries

	England	Ireland	America (North)	Australia
<b>eating habits</b>				
<b>special dishes</b>				



--	--	--	--	--

## North America

The North-American cuisine has its roots in various ethnic origins. A strong influence is exerted by European food as America's society was built on Europeans invading America. Nevertheless there are special eating habits and dishes. An important development lies in Fast Food. All over America you can find numerous Fast Food restaurants with different kinds of food offered. In New York City the importance of street food has increased. In the streets you will find many small stations where you can buy take-away food of different kinds: hot dogs, burgers, bagels, pizza, pretzels, donuts and a lot more.



**bagel**



**baked pretzels**



**donuts**



**vendor in the street**

## Australia

The Australian kitchen is strongly influenced by European food and eating habits because Australia was once colonised by the British Empire. Therefore, the effect of British culture can still be felt in contemporary Australia: Fish and chips is a popular take-away food, meat pies are eaten regularly, as well as sausage rolls.

Still there are also regional influences: Australians eat a lot of fish and seafood. A meat speciality is kangaroo meat and macadamia nuts are also well-known.



A Balmain Bug, also known as a butterfly fan lobster.



meat pie with tomato sauce



sausage rolls

## England

The English cuisine has a long tradition and has developed a good deal of special eating habits and dishes in time. One major difference to German eating habits is the importance of a rich breakfast. A traditional English breakfast may include sausages, beans, eggs and mushrooms. Another speciality is different kinds of pies. They are not necessarily sweet but often savoury. This also applies to black and white puddings which are made of meat, instead of milk. A popular take-away food is fish and chips.



black pudding



a traditional English breakfast



Fish and chips.



A slice of pork pie

## Ireland

The Irish cuisine has a long tradition. Because of the proximity to England, there are similarities to England: Puddings and pies are very popular. Nevertheless there are many regional specialities, for example stews. Another special dish is Boxty, a potato pancake, which might be filled with beef like a wrap. In general many dishes are made of or with potatoes. One further example is Colcannon, mashed potatoes with cabbage. Seafood is also popular. The traditional British fish and chips are well-known as a take-away food.



Irish stew



Boxty ( Irish: *bacstai*)



A pot of freshly made Colcannon  
(Irish: *cál ceannann*, meaning "white-headed cabbage")

