

EUROPA-FACHBUCHREIHE
für wirtschaftliche Bildung

Berufliche Kompetenz

Fachrichtung

Gesundheit und Soziales

Berufsfachschule Saarland

Fachstufe II

Lernaufgaben

VERLAG EUROPA-LEHRMITTEL
Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG
Düsselberger Straße 23
42781 Haan-Gruiten
Europa-Nr.: 27760



Autorinnen und Autoren: s. Angaben auf S. 3 (unten)

Allgemeiner Hinweis:

Bilder ohne Bildquellenangabe wurden von den Autoren erstellt und bearbeitet.

Die in diesem Produkt gemachten Angaben zu Betrieben/Unternehmen (Namen, Personen, Mitarbeitern, Kunden, ...) sind i. d. R. fiktiv, d. h. sie stehen in keinem Zusammenhang mit real existierenden Betrieben/Unternehmen in der dargestellten oder ähnlicher Form.

Dies gilt auch für alle an diesen Betrieben/Unternehmen beteiligten Personen. Die in diesem Werk aufgeführten Internetadressen sind auf dem Stand zum Zeitpunkt des Drucks. Die ständige Aktualität kann von Seiten der Autorinnen und Autoren nicht gewährleistet werden. Für den Inhalt externer Seiten sind die Betreiber verantwortlich.

1. Auflage 2024

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Korrektur von Druckfehlern identisch sind.

ISBN 978-3-7585-2776-0

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2024 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
www.europa-lehrmittel.de

Layout, Grafik, Satz: Punkt für Punkt GmbH · Mediendesign, 40549 Düsseldorf

Umschlagkonzept: Tiff.any GmbH, 10999 Berlin

Umschlagfoto: © Michel – Adobe Systems Software Ireland Companies, Adobe Stock, Dublin, Irland

Druck: Plump Druck & Medien GmbH, 53619 Rheinbreitbach



Ein Anfang

Liebe Schülerinnen und Schüler,

in der Berufsfachschule werdet ihr auf die Berufswelt vorbereitet. Damit ihr eure Kompetenzen bestmöglich einbringen und weiterentwickeln könnt, sind diese Lernaufgaben entstanden. Mithilfe der Lernaufgaben könnt ihr selbstständig und mit anderen Arbeitsaufträge mit Berufsbezug bearbeiten. So könnt ihr Problemstellungen aus der beruflichen Praxis lösen und viel Neues lernen. Dabei wünschen wir euch viel Spaß und Erfolg.

Liebe Lehrerinnen und Lehrer,

die Lernaufgaben beziehen sich auf den Lehrplan für die Berufsfachschule im Fach Berufliche Kompetenz.

Jede Lernaufgabe beginnt mit einer Hinführung und Bekanntgabe der Ziele sowie einer realitätsnahen beruflichen, gesellschaftlichen oder persönlichen Problemstellung. Im Prozess der vollständigen Handlung erschließen sich die Schülerinnen und Schüler die Problemstellung. Sie erarbeiten sich neue fachliche Inhalte, verabreden Arbeitspläne, kontrollieren und bewerten ihre Ergebnisse sowie ihren Arbeitsprozess. Bei der Erstellung der Lernaufgaben wurde auf Methodenvielfalt geachtet. In den Lernaufgaben bieten Übungen den Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit, den Lernstoff zu wiederholen und erworbene Lernstrategien anzuwenden.

Wir wünschen viel Erfolg und Freude bei der Arbeit mit den Lernaufgaben und hoffen, dass diese bereichernde Begleiter für Lehrende und Lernende werden. Vorschläge und Hinweise, die der Verbesserung und Weiterentwicklung der Lernaufgaben dienen, nehmen wir dankend entgegen.

Sommer 2021

Didaktisches Konzept und Layout

Staatliches Landessemnar: Bärbel Binkle,
Alexander Krier, Dr. Markus Lösch

Redaktion

Verena Paul (TG BBZ Dillingen)

Autorinnen und Autoren

Nadine Anglade (TGS BBZ Saarlouis), Barbara Giebel (TGS BBZ Saarlouis), Petra Borgeest (TGS BBZ II Saarbrücken), Karin Kläser (BBZ Hochwald), Dr. Barbara Schäfer (BBZ Homburg), Tina Kleist (BBZ Homburg), Dr. Simone Scherer (BBZ Merzig), Thomas Kreuzer (BBZ Merzig), Tina Petry-Schmitt (TGS BBZ Neunkirchen), Myriam Nickels (BBZ St. Wendel), Dr. Simone Altmeyer (BBZ Lebach), Rabea Selzer (BBZ Merzig), Ines Böhmer (TGS BBZ Saarlouis), Kathrin Stadler (TGS BBZ Neunkirchen), Ina Gehring (SBBZ Saarbrücken), Melanie Weber (BBZ St. Ingbert)

BERUFSFACHSCHULE - FACHSTUFE II

BERUFLICHE KOMPETENZ

Fachrichtung
Gesundheit und Soziales



LERNFELD 6

Umsetzung
hauswirtschaftlicher
Prinzipien



© Sergey Ryzhov –
stock.adobe.com

© imphillip –
stock.adobe.com



© artsakon –
stock.adobe.com

© Kaesler Media –
stock.adobe.com

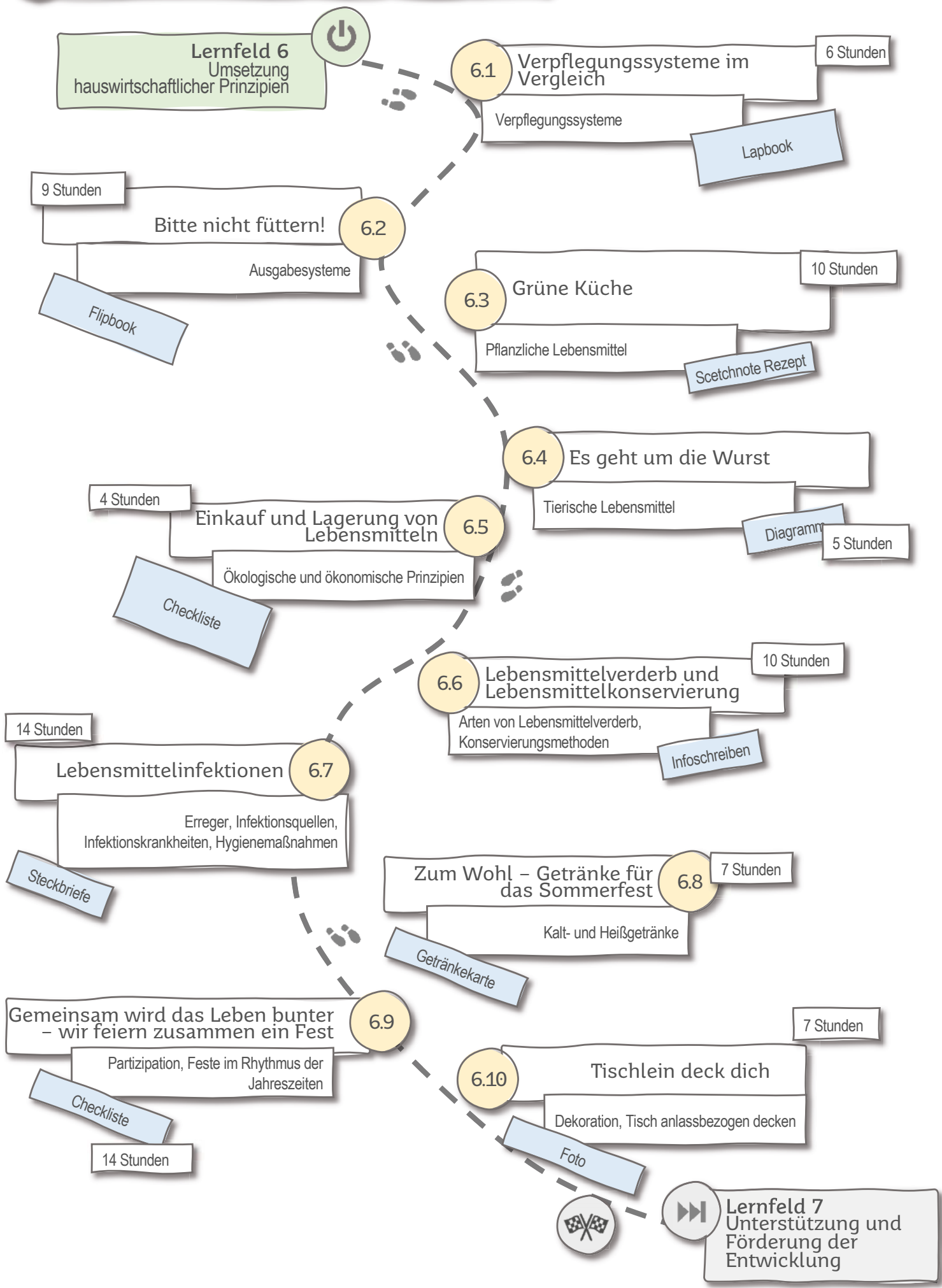


© Sven –
stock.adobe.com

© vectorfusionart –
stock.adobe.com

Lernaufgaben

▶ Diese Lernaufgaben erwarten dich in Lernfeld 6





Anna, Berek und Celina

Anna, Berek und Celina werden dich durch die Lernaufgaben führen. Sie besuchen auch die Berufsfachschule für Gesundheit und Soziales. Gemeinsam mit ihnen wirst du nun auch in der BFS II viel Neues lernen.

Celina hat ihr Praktikum in der Bäckerei „Zimtschnecke“ erfolgreich absolviert. Vor allem im Umgang mit den verschiedenen Kundentypen wurde Celina dann auch immer sicherer. Sie kann sich sehr gut vorstellen, nach ihrem Abschluss im Nahrungsbereich eine Ausbildung zu beginnen.

Anna hat ihr Praktikum in der KiTa „Sonnenschein“ absolviert. Die Arbeit mit den Kindern bereitet ihr viel Freude. Daher kann sie sich eine Ausbildung zur Kinderpflegerin gut vorstellen.

Berek absolvierte sein Praktikum im Pflegeheim „Abendsonne“. Er hat viel Verantwortung übernommen. Die vielen Tätigkeitsfelder im Bereich Gesundheit findet er sehr interessant.

© imphillip – stock.adobe.com

© Kaesler Media – stock.adobe.com

© vectorfusionart – stock.adobe.com



In den Lernaufgaben löst du berufliche Aufgabenstellungen nach dem Prinzip der „vollständigen Handlung“.

Um Arbeitsaufträge und Problemstellungen zu bewältigen, brauchst du Strategien! Damit du dir gute Strategien aneignen kannst, bearbeitest du Lernaufgaben nach dem Prinzip der „vollständigen Handlung“.

Idealerweise geht man so in einem Beruf vor, um Arbeitsaufträge erfolgreich zu meistern.

Wenn du in den kommenden Lernfeldern immer wieder Aufträge und Problemstellungen in der vollständigen Handlung löst, wirst du viele Kompetenzen aufbauen.

Du wirst schließlich viel wissen und viel können! Aber du musst auch wollen!

➔ Dann bist du kompetent und kannst herausfordernde Probleme lösen.



Was willst du?
Ich nehme mir im Lernfeld 6 „Umsetzung hauswirtschaftlicher Tätigkeiten“ das Folgende vor:

.....

.....

.....

.....

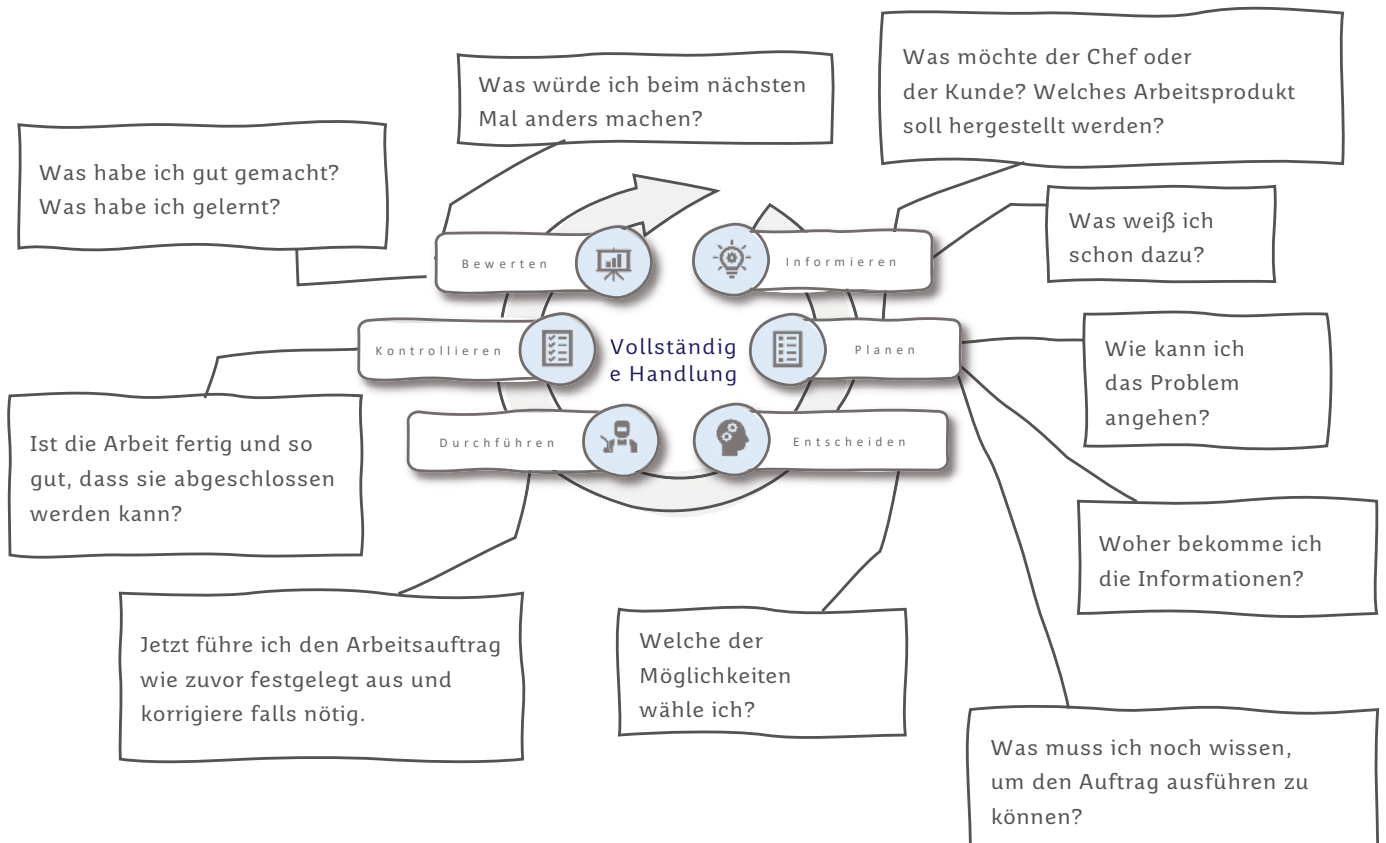
.....

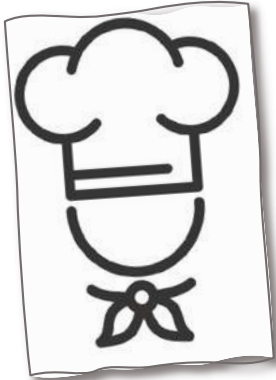
.....



kompetent = ich weiß + ich kann + ich will

In Anlehnung an Pirmin Stadler





© pixabay.com



© pixabay.com



© pixabay.com

Ich kann ...

- unterschiedliche Verpflegungssysteme benennen.
- deren Grundprinzipien beschreiben.
- Vor- und Nachteile dieser Verpflegungssysteme erklären.
- Verpflegungssysteme verschiedenen Bereichen der Gastronomie zuordnen.
- ein Lapbook übersichtlich und anschaulich gestalten.



© pixabay.com

Lernfeld 6 Umsetzung hauswirtschaftlicher Prinzipien

Lernaufgabe 6.1: Verpflegungssysteme im Vergleich



Zeitung: 6
Unterrichtsstunden





Barek arbeitet im Altenheim Abendsonne. Er hat festgestellt, dass die Essenszeiten und auch die Gerichte eine große Bedeutung für die Bewohner haben. Manche freuen sich jede Woche auf den Freitag, da gibt es immer ein kleines Fischbüffet. Für andere ist der Kuchen und die Tasse Bohnenkaffee ein sehr gemütlicher Anlass, um mit den Mitbewohnern zu plauschen. Barek weiß, mit gutem Essen ist auch die Stimmung gut. Zudem laden manche Bewohner zu runden Geburtstagen ein und werden in diesem Rahmen durch Partyservices mit Essen beliefert. Bareks Freundin Annalena arbeitet in einem Restaurant. Dort werden die Speisen direkt am Tisch serviert.

Barek fragt sich, ob es darüber hinaus noch weitere Möglichkeiten gibt, Speisen und Getränke anzubieten und ob manche besser sind als andere.

Im Laufe der nächsten Wochen beobachtet er in seinem Umfeld, wo man überall Essen bekommt und wie diese Speisen angeboten werden. Barek will die Informationen dokumentieren und in Form eines Lapbooks zusammenstellen. Am Ende möchte Barek das Lapbook seinen Klassenkameradinnen und Klassenkameraden in der Schule präsentieren.



© vectorfusionart – stock.adobe.com

? **1** Welche Informationen sind wichtig: W-Fragen können dir bei der Analyse helfen!

Was ist die Ausgangssituation?

Was? Wo?
Wann? Warum?
...

Was findet Barek besonders interessant?

Was nimmt sich Barek vor?

Dokumentiere von Beginn an deinen Lernweg in der Tabelle, siehe Seite 19.



? **2** Stell dir vor, du wärst in Bareks Lage. Welche Informationen sind noch wichtig für dich?

Lapbook – was ist das???
Schau auf Seite 20 dieser Lernaufgabe. Dort findest du Anregungen zum Gestalten eines Lapbooks.





Barek recherchiert sehr intensiv und findet dabei einiges an Informationsmaterial. Er will sich bei den umfangreichen Informationen nun erst mal orientieren.

Die Planung kann also losgehen.



© vectorfusionart - stock.adobe.com

3



Bilde mit einer Mitschülerin oder einem Mitschüler ein Zweierteam.

Ordnet jedem Teampartner zwei Buchstaben der Buchstabenreihe A, B, C, D zu und notiert eure Zuordnung.

_____ (Name eintragen)

ist zuständig für die Buchstaben:



_____ (Name eintragen)

ist zuständig für die Buchstaben:

4

- (1) Lies dir deine Informationstexte (A, B, C oder D) zu den unterschiedlichen Verpflegungssystemen auf den nächsten 4 Seiten sehr aufmerksam durch.
- (2) Notiere dir deine Fragen, Anmerkungen, Unklarheiten zu „deinen“ Informationstexten in den blauen Kästchen auf der entsprechenden Seite.
- (3) Führe im Anschluss ein Partnerinterview durch, tauscht euch aus:
Jeder Teampartner stellt den Inhalt seines Textes vor und bespricht die Anmerkungen im Notizkasten. Vielleicht ergeben sich auch ganz andere, neue Fragen beim Interview.
Um die Fragen und Unklarheiten zu klären, bittet ihr eure Lehrerin oder euren Lehrer dazu.



Ergänzende Infos zu den Verpflegungssystemen findest du auch in den ausliegenden Büchern im Klassenraum.



Plant für jeden Informationstext maximal fünf Minuten Austausch ein.





Infotext A

Cook & Serve

Barek informiert sich bei seiner Freundin Annalena, die zurzeit ein Praktikum in einem Restaurant macht, über das Verpflegungssystem in dem Restaurant. Annalena weiß schon sehr viel darüber, da sie seit vier Monaten hier das Praktikum absolviert und es ihr sehr viel Freude bereitet. Sie berichtet Barek, dass in den typischen Restaurants die Frisch- und Mischküche vorzufinden ist. Man nennt dieses System auch „Cook & Serve“, was so viel wie *Kochen und Servieren* bedeutet. Hierbei handelt es sich um ein Verfahren, bei dem die Produktion der Speisen und die Ausgabe an die Gäste unmittelbar aufeinander folgen. Die Speisen werden also frisch in der Küche zubereitet und danach sofort serviert. Bei dieser *Frischküche* werden für die Zubereitung natürlich auch überwiegend frische Lebensmittel verwendet. Es wird täglich gekocht und am gleichen Tag von den Gästen verzehrt. Das Essen wird also weder gekühlt gelagert noch wiedererwärmt.

In der Praxis wird eher eine *Mischküche* angeboten. Bei dieser Form wird die beschriebene Frischküche mit halbfertigen oder fertigen Lebensmitteln ergänzt. Das spart an manchen Stellen Geld und Vorbereitungszeit. Oft kommen Rohstoffe wie Fleisch und Gemüse als Kühl- oder Tiefkühlware zum Einsatz. Diese werden durch Beilagen, wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln vor Ort ergänzt. Auch Salate, Rohkost und Desserts werden frisch zubereitet.

Notiere dir hier
deine Fragen,
Unklarheiten oder
Anmerkungen



© Pawel –
stock.adobe.com



© Vahagn –
stock.adobe.com

Meine Notizen zum Text:

**Infotext B****Cook & Chill**

Barek hat seine Großmutter schon etwas länger nicht mehr gesehen und plant sie zu besuchen. Seine Oma lebt in einem Seniorenheim. Er beschließt zur Mittagszeit hinzufahren und seiner Großmutter beim Mittagessen Gesellschaft zu leisten. Als das Mittagessen ausgegeben wird, fragt Barek nach, ob das Essen frisch zubereitet wird. Die Dame, die das Essen ausgibt, antwortet ihm: „Nein leider nicht, wir können es zeitlich nicht leisten, alles frisch zuzubereiten“. Sie erklärt ihm, dass dieses Verpflegungssystem *Cook & Chill* heißt, was *Kochen und Kühlen* bedeutet. Es handelt sich um ein Verfahren, das in der Gemeinschaftsverpflegung, z. B. in Kantinen, Krankenhäusern oder Pflegeheimen genutzt wird. Die Speisenzubereitung und Speisenverteilung erfolgen dabei an zwei unterschiedlichen Orten. Die Speisen werden in einer Großküche zubereitet. Meist wird eine Kombination aus frischen und halbfertigen Lebensmitteln verwendet. Nach der Zubereitung werden die Speisen innerhalb kurzer Zeit auf 3 °C abgekühlt. Danach werden sie in die bestellten Portionen aufgeteilt, man spricht von *Portionieren*. Nun können die Speisen bis zu vier Tage gelagert werden, bevor sie gekühlt ausgeliefert werden. Vor Ort werden sie wieder auf eine Temperatur von ca. 70 °C erwärmt. Das Aufwärmen nennt man auch *Regenerieren*. Barek stellt fest, dass das Vorbereiten, Garen, Kühlen und Portionieren in einem anderen Betrieb als dem Seniorenheim stattfindet.

Notiere dir hier deine Fragen, Unklarheiten oder Anmerkungen.



© NanSan – stock.adobe.com



© p.heyby.com


Deine Notizen zum Text:



Infotext C

Cook & Freeze

Barek hat eine kleine Schwester, die täglich eine Kindertagesstätte besucht. Er überlegt sich, ob in dieser KiTa für die Kinder frisch gekocht wird. Barek beschließt, seine Schwester abzuholen, um dies bei den Erzieherinnen zu erfragen. Er trifft dabei seine Mitschülerin Anna, die dort ihr Praktikum macht. Barek bittet sie um Unterstützung für seine Ausarbeitungen. Anna ist sofort einverstanden und beantwortet Bareks Fragen. Seine erste Frage ist, ob in der KiTa-Küche für die Kinder und die Erzieherinnen und Erzieher frisch gekocht wird. Anna berichtet, dass es keine größere Küche in der KiTa gibt. Sie erklärt Barek, dass sie das Essen für die Kinder von einem Cateringservice geliefert bekommen. Dieser wendet das Verfahren „Cook & Freeze“ an, was so viel wie *Kochen und Tiefkühlen* bedeutet. In der Küche des Caterers wird das Essen aus frischen und halbfertigen Lebensmitteln gekocht und anschließend schockgefrostet, d. h. sehr schnell tiefgekühlt. Die Speisen werden dann gefroren an die KiTa geliefert und sind in Tiefkühlgeräten bei $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis zu sechs Monate haltbar. Bevor die Kinder die Speisen essen, werden sie in der KiTa auf $70\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ erhitzt.



Notiere dir hier
deine Fragen,
Unklarheiten oder
Anmerkungen.

© sommersby –
stock.adobe.com



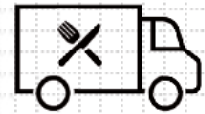
© Blue Jean Images –
stock.adobe.com

Deine Notizen zum Text:



Infotext D

Cook & Hold



In der Schulkantine beobachtet Barek, wie Essen angeliefert wird. Hier wird also auch nicht selbst gekocht. Nach dem Essen fragt er einen der Küchenhelfer zu dem Verpflegungssystem, das in der Schule genutzt wird. Dieser berichtet ihm Folgendes:

In der Schulkantine wird das Verfahren „Cook & Hold“ angewendet, was soviel bedeutet wie *Kochen und Warmhalten*. Bei diesem Verpflegungssystem werden die Speisen frisch zubereitet, ähnlich dem Cook & Serve (Infotext A). Im Unterschied zum Cook & Serve werden sie jedoch nicht vor Ort (z.B. in der Schulküche) gekocht, sondern von einem Cateringunternehmen. Nach der Zubereitung werden die Speisen in isolierte oder beheizte Thermoboxen verpackt und so zum Kunden transportiert.

Nachdem die Speisen am Auslieferungsort angekommen sind, dürfen sie nur maximal 3 Stunden warmgehalten werden. Zudem muss das Essen immer mindestens eine Temperatur von 65 °C haben, besser sind sogar 70–80 °C. Wird das Essen zu lange warmgehalten, verliert es an Geschmack, die Konsistenz leidet und auch die Farben sind nicht mehr so ansprechend. Zudem sollen die warmen Gerichte mit frischen, gekühlten Speisen wie z. B. Salaten oder Rohkost, ergänzt werden. In den gekühlten Speisen (bei max. 7 °C) bleiben nämlich mehr Vitamine und Mineralstoffe enthalten.

Der Küchenhelfer berichtet dann noch, dass früher in der Schulkantine auch selbst gekocht wurde. Seit dieses System eingeführt wurde, benötigen sie weniger Platz und auch weniger Energie. Es müssen auch nicht mehr so viele Leute in der Küche arbeiten und es werden keine Töpfe und Pfannen mehr gebraucht, die man ständig erneuern musste und natürlich auch spülen. Das führte dazu, dass das Essen für die Schüler günstiger wurde, im Vergleich zu früher.

Notiere dir hier deine Fragen, Unklarheiten oder Anmerkungen.



© Robert Kneschke – stock.adobe.com



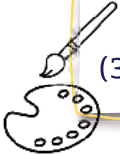
Deine Notizen zum Text:



Barek hat sehr viel erfahren bei seinen Interviews und den Recherchen. Das muss er erst mal in seinem Kopf sortieren, um das Lapbook zu erstellen. Bareks Freundin schlägt vor, zur Strukturierung Impulskarten zu nutzen. Jede Impulskarte grenzt ein Themenbereich für ein Minibook ein. Die ausgearbeiteten Minibooks ergeben dann gut kombiniert das Lapbook.

5

- (1) Lies dir die Impulskarten 1 bis 4 aufmerksam durch. Jede Impulskarte weist auf einen wichtigen Themenbereich für ein Minibook hin. Die Impulskarte gibt dir auch mögliche Faltvorlagen und die Leitfrage vor.
- (2) Wähle für die Impulskarten 1 bis 4 unterschiedliche Farben, die du in den Kästchen neben den Karten kennzeichnest. Mit dieser Farbe markierst du in den Texten A bis D die Aussagen, die auf die Leitfrage antworten..
- (3) Siehe unten auf dieser Seite.



Impulskarte 1: Verpflegungssysteme allgemein

mögliche Faltvorlage: Drehscheibe, einfaches Flip-Flap

- Welche Verpflegungssysteme werden unterschieden?
- Wie werden die englischen Begriffe für die Systeme übersetzt und in welchen Lebensbereichen findet man die Systeme vorwiegend?



Durch die Impulse erhältst du von jedem Text die wichtigsten Infos für deine Minibooks.



Impulskarte 2: Produktion und Ausgabe

mögliche Faltvorlage: Wolkenfächer, vierblättrige Blüte

- Was kannst du über die Produktion der Speisen und die Ausgabe an die Gäste sagen? Schreibe zu jedem System einen Satz.



Impulskarte 3: Lebensmitteleinsatz

mögliche Faltvorlage: Doppelte Ausziehtasche, Taschenquiz

- Welche Lebensmittel werden bevorzugt eingesetzt?

Ergänzende Infos findest du bei Bedarf auch in den ausliegenden Büchern im Klassenraum.



Impulskarte 4: Lagerung der Speisen

mögliche Faltvorlage: Recherchefächer, Faltquadrat

- Wie werden die zubereiteten Speisen gelagert?

(3) Folge nun noch den Impulskarten 5 und 6.

Impulskarte 5: Gemeinsamkeiten & Unterschiede

mögliche Faltvorlage: Gemeinsamkeiten und Unterschiede

- Was haben die beschriebenen Systeme gemeinsam?
- Worin unterscheiden sie sich?

Impulskarte 6: Ergänzungen

mögliche Faltvorlage:

- Welche anderen Bereiche (Drive In, Schnellimbiss, etc.) gibt es, die ähnliche Systeme aufweisen?
- Ordne sie den genannten Verpflegungssystemen in einer Übersicht zu.



Barek haben die Impulskarten bei der Strukturierung der Informationen sehr geholfen. Die Planung ist abgeschlossen und nun muss er sich entscheiden, wie sein Lapbook aussehen soll.

6 Entscheide dich für die Gestaltung deines Lapbooks.

Schau dir hierfür nochmal die detaillierte Beschreibung eines Lapbooks im Anhang A1 an. Die Beispiele können dir auch ein paar Ideen geben.

Mach dir Notizen zu deinen Ideen.

Der Ordner mit den Faltanleitungen liegt im Klassenraum aus.



Ideensammlung für dein Lapbook:

Denkt auch an die Regeln für das Erstellen von Plakaten im Allgemeinen.



7 Erstelle dein Lapbook.

Gestalte es kreativ, dekorativ und informativ.



Du hast Berek beim Erstellen des Lapbooks gut unterstützt.

8

Lege dein Lapbook zur Veröffentlichung in der Klasse aus. In einer Ausstellung werden nun die Lapbooks aller Mitschülerinnen und Mitschüler präsentiert.

Schau dir die Arbeitsergebnisse deiner Mitschülerinnen und Mitschüler an. Gib ausgewählten Mitschülern ein Feedback und erhalte selbst Rückmeldungen.



Rückmeldung für mein Lapbook von _____:

Kriterium			
Die Minibooks sind ordentlich geklebt, gefaltet und beschriftet.			
Die Minibooks sind mit dekorativen Bildern oder Zeichnungen ergänzt.			
Die Minibooks sind abwechslungsreich und unterschiedlich gestaltet.			
Die Inhalte sind verständlich und interessant formuliert.			

Rückmeldung für mein Lapbook von _____:

Kriterium			
Die Minibooks sind ordentlich geklebt, gefaltet und beschriftet.			
Die Minibooks sind mit dekorativen Bildern oder Zeichnungen ergänzt.			
Die Minibooks sind abwechslungsreich und unterschiedlich gestaltet.			
Die Inhalte sind verständlich und interessant formuliert.			



Folgende Veränderungen habe ich nach der Rückmeldung an meinem Lapbook noch vorgenommen:

-
-
-



Barek ist sehr stolz auf sein Lapbook und sein Wissen, das er sich angeeignet hat.



Bist du zufrieden mit deinem Lernerfolg?

9 Bewerte deinen Lernerfolg mithilfe der Zielscheibe.

Je näher du deine Kreuze in der Mitte der Zielscheibe setzt, umso zufriedener bist du mit deinem Lernerfolg, mit der Zusammenarbeit mit deiner Mitschülerin bzw. deinem Mitschüler und mit deinem Ergebnis, heißt, mit deinem Lapbook.

Zielscheibe

Lernerfolg

Zufriedenheit mit dem Ergebnis

Zusammenarbeit mit meinen Mitschülerinnen und Mitschülern

Zielscheibe selbst erstellt.



Meine drei wichtigsten Erkenntnisse sind:

1.

2.

3.



Dokumentiere in der Tabelle deine Lernschritte, damit du während der Lernaufgabe keine Details übersiehst.



Nr.	Handlungsprodukt	erledigt am:	Unterschrift:
1, 2	Notizzettel		
3	Teambildung		
4	Notizen, Partnerinterview		
5	Textanalyse mithilfe von Impulskarten		
6	Notizen zur Lapbook-Gestaltung		
7	Lapbook		
8	Veröffentlichung Lapbook, Feedback		
9	Zielscheibe, Bewertung		

Abschluss



Und nun bitte noch ein Feedback an deine Lehrkräfte. Schreib eine kurze Rückmeldung und kreuze die Daumen an...

War die Lernaufgabe verständlich?

Hat dir die Lernaufgabe Freude gemacht?



Zum Abschluss noch ein Feedback von der Lehrkraft an dich.

Barek hat schon häufig von Lapbooks gehört, aber gesehen hat er sie noch nicht.

Was ist ein Lapbook?

- Ein Lapbook ist ein Falt- bzw. Klappbuch, meist im DIN A3 Format oder noch größer
- Ein Lapbook enthält auf kleinstem Raum sehr viele Informationen zu einem Themenbereich.
- Der Gestaltung sind dabei kaum Grenzen gesetzt. Jedes Lapbook ist ein Unikat.
- In einem aufklappbaren Umschlag befinden sich in einem Lapbook die verschiedensten Arten von eingeklebten oder eingehafteten Innenteilen. Es sind Minibooks, Infozettel oder Infoboxen, je nach Thema und Gefallen.
- Das Lapbook ist so eine übersichtliche und komprimierte Darstellung verschiedener Bereiche eines übergeordneten Themas, z. B. den Verpflegungssystemen. In dem Lapbook werden in kleinen Minibooks die jeweiligen Systeme dargestellt.

Ein Ordner mit den detaillierten Falanleitung liegt im Klassenraum aus.



Beispiele



© Autorenfoto



© Autorenfoto