|  |  |
| --- | --- |
| **Thema:** | **Lernaufgabe** |
| **Eingereicht von:** | **Thomas Kathan** |
| **Matrikelnummer:** | **0489978** |
| **Datum:** | **30.11.2016** |
|  |  |
|  |  |
| **Modulnummer:** | **723 BT01** |
| **Modulbezeichnung:** | **Methoden, Medien und Bildungsstandards in der Berufsbildung** |
| **Lehrveranstaltung:** | **Didaktik** |
| **Eingereicht bei:** | **Angela Volgger BEd** |

Erklärung

Ich, **Thomas Kathan** erkläre, dass ich die vorgelegte Arbeit selbst verfasst und keine anderen als die angeführten Behelfe verwendet habe. Sämtliche aus fremden Quellen direkt oder indirekt übernommene Gedanken sind als solche kenntlich gemacht und im Quellen- bzw. Literaturverzeichnis angeführt.

Diese Arbeit (oder Teile davon) wurde bisher weder in gleicher noch in ähnlicher Form in einem anderen Modul oder Studienfach vorgelegt.

Ich bin damit einverstanden, dass diese Arbeit unter Wahrung aller Urheberrechte für andere Lehrer/innen zugänglich gemacht wird.

Thomas Kathan e. h.

**Inhalt:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Thema**: | **Teiglockerungsarten** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Kompetenzen:** | **Fachkompetenz**Die Schülerinnen und Schüler erlangen grundlegende Kenntnisse über die in der Bäckerei eingesetzten Lockerungsarten.**Lesekompetenz**Die Schülerinnen und Schüler suchen Informationen aus den zur Verfügung gestellten Fachbüchern und dem Internet.* liest selektiv
* sucht gezielt Informationen aus einem Text
* erarbeitet den Inhalt

**Sozialkompetenz**Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten die einzelnen Bereiche der Lockerungsmittel in Gruppen die per Losentscheid zusammengestellt werden.**Methodenkompetenz**Die Schülerinnen und Schüler erstellen anhand der Informationen die sie erarbeitet haben ein Handout und präsentieren ihre Ergebnisse der Klasse.**Sonstige Kompetenzen*** Förderung des autodidaktischen Lernens
* Förderung der Medienkompetenz
 |
| **Lehrplanbereiche:** | **Fachkunde****Bildungs- und Lehraufgabe:**Die Schülerinnen und Schüller sollen die in der Bäckerei verwendeten Roh- und Hilfsstoffe und deren bevorzugte produktbezogene Verwendung erklären sowie deren Qualität überprüfen und bewerten können. |
| **Zielsetzungen:** | **Die Schülerinnen und Schüler*** finden heraus Welche verschiedenen Arten der Lockerungsmittel in der Bäckerei eingesetzt werden
* erkennen bei welchen Produkten welches Lockerungsmittel eingesetzt wird
* können die Funktionsweise der verschiedenen Lockerungsmittel erklären
* können die Funktionsweise des Lockerungsmittels anhand eines Versuches beweisen
 |

**Durchführung:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Didaktisch-methodische Hinweise:** | Den Schülerinnen und Schülern wird erklärt, dass die kommenden sechs Unterrichtseinheiten für das Thema Lockerungsmittel verwendet werden. Ihnen wird erklärt, dass das Thema in einer Gruppenarbeit selbst erarbeitet wird. Die benötigten Informationen erhalten die Schülerinnen und Schüler aus dem Fachbuch „Lehrbuch der Bäckerei“ oder aus dem Internet ([www.baeckerlatien.de](http://www.baeckerlatien.de)). Die Schülerinnen und Schüler werden per Losentscheid in drei Gruppen eingeteilt und bekommen eine Lockerungsart zugelost. Die Schülerinnen und Schüler teilen sich innerhalb der Gruppe ihre Aufgaben selbstständig auf und führen Protokoll darüber. Sie erstellen eine Präsentation (Power Point, A0 Plakat) sowie ein Handout (max. 2 Seiten), dass der ganzen Klasse zur Verfügung gestellt wird. Bei der Präsentation sollte ein Versuch vorgeführt werden der die Funktionsweise des Lockerungsmittels eindeutig beweist. Um die Versuche durchzuführen kann zudem „YouTube“ herangezogen werden oder die Lehrperson als Unterstützung gefragt werden.Um zu vermeiden, dass sich jemand ausklinkt wird die Entscheidung wer die Präsentation zu halten hat per Los entschieden. Die Schülerinnen und Schüler die den Vortrag verfolgen bewerten anhand des Bewertungsblattes die erbrachte Leistung der jeweiligen Gruppe. Diese Bewertung fließt in die Gesamtnote der Aufgabe mit ein.Die Schülerinnen und Schüler die den Vortrag verfolgen geben der Vortragenden Gruppe ein konstruktives Feedback und würdigen die erbrachte Leistung. |
| **Schwierigkeitsgrad:** | Die Lernaufgabe ist als schwierige Aufgabe anzusehen daher sie eine Vielzahl von Kompetenzen fordert und fördert. Die Schülerinnen und Schüler müssen in der Gruppe entscheiden welche Informationen relevant sind und welche zu vernachlässigen sind. Sie müssen sich zudem selbstständig in der Gruppe organisieren und die Arbeitsaufteilung durchführen. |
| **Sozialform:** | * Gruppenarbeit
* Schüler Vortrag
 |
| **Zeitbedarf:** | **6 Unterrichtseinheiten** |
| **Material/ Unterlagen:** | **Fachbuch:** Lehrbuch der Bäckerei**Fachbuch:** Technologie der Backwarenherstellung**Internet:** [www.baeckerlatein.de](http://www.baeckerlatein.de) [www.youtube.com](http://www.youtube.com)**Handout:** Aufgabenstellung, Bewertungsblatt**Präsentation:** Beamer, Plakate, Plakatsifte |

**LOCKERUNGSMITTEL**

Eine gute Lockerung ist verantwortlich für das Aussehen und die Bekömmlichkeit der Gebäcke.

Dadurch werden die Gebäcke besser verdaulich, schauen schöner aus und der Geschmack verbessert sich.

**Es gibt verschieden Arten der Lockerungsmittel. Versucht in eurer Gruppe das wichtigste über eure Art der Lockerungsmittel herauszufinden und das Ergebnis anschließend mit euren Klasssenkollegen/Klassenkolleginnen zu teilen.**

**Gruppenarbeit**

* Gestaltet in der Gruppe ein Informationsblatt über Biologische, Physikalische oder Chemische Lockerungsmittel
* Finde mithilfe des Fachbuches heraus welche Lockerungsmittel es in eurem Themenbereich gibt (Seite 182-187)
* Recherchiere im Internet ([www.baeckerlatein.de](http://www.baeckerlatein.de)) und in deinem Fachbuch
* Inhalt des Infoblattes: Arten, Verwendung, Verarbeitung
* Macht von den nachfolgenden Inhalten zuerst einen Vorentwurf.
* Zeigt diesen dem Lehrer – erst nach der Kontrolle erfolgt die Reinschrift.
* Vorbereitung der Präsentation und Vortrag über euren Bereich!

**1. Gruppe: Biologische Teiglockerung**

* Arten:
* Verwendung:
* Verarbeitung:
* erklärt den Vorgang der Biologischen Teiglockerung anhand eines Versuches

**2. Gruppe: Physikalische Teiglockerung**

* Arten:
* Verwendung:
* Verarbeitung:
* erklärt den Vorgang der Physikalischen Teiglockerung anhand eines Versuches

**3. Gruppe: Chemische Teiglockerung**

* Arten:
* Verwendung:
* Verarbeitung:
* erklärt den Vorgang der Chemischen Teiglockerung anhand eines Versuches

In jeder Gruppe befindet sich ein/e SchriftführerIn der/die Protokoll über die geleistete Arbeit führt.

Jede Gruppe muss zudem drei Fragen über Ihren Bereich erstellen die von den MitschülerInnen nach der Präsentation beantwortet werden sollten.

**Präsentation**

**Präsentationsregeln:**

* Bei der Präsentation sollte freigesprochen werden. (keine Vorlesung)
* Der/Die Vortragende werden durch das Los bestimmt.
* Für die Präsentation muss ein A0 Plakat oder eine PowerPoint erstellt werden.
* Die Mitschüler vergeben Noten für die abgehaltenen Präsentationen die in die Gesamtnote miteinbezogen wird.
* Wertschätzung der anderen Gruppen (Applaus!!!!)
* Feedback

**Bewertung**

Daher deine Bewertung in die Gesamtnote dieser Arbeit miteinbezogen wird, bitte ich dich darum die Bewertung ehrlich durchzuführen.

Jedes Gruppenmitglied hat sich bestimmt darum bemüht ein möglichst tolles Ergebnis zu präsentieren. Dies sollte dann aber auch Wertgeschätzt werden.

Sei auch bei deinem Feedback ehrlich zu deinen Mitschülern/Mitschülerinnen.

Durch ein konstruktives Feedback können deine Mitschüler/Mitschülerinnen am meisten profitieren.

**Viel Erfolg!**

