**[](http://www.ph-tirol.ac.at/sites/ph-tirol.ac.at/files/logos/PHT_-_RGB.jpg)**

**Institut für Berufspädagogik**

**Studiengang BSP/TGP**

**Thema:**  Biskuit Schöberl

**Eingereicht von:** Burtscher Bernhard

**Matrikelnummer: 1183011**

**Datum: 11. November 2014**

**Modulnummer: 723 BT 01**

**Modulbezeichnung: Methoden Medien; Bildungsstandards**

**Lehrveranstaltung:** Fachdidaktik

**Eingereicht bei:** Kraml, Manfred, Dipl.-Päd. Ing. MSc.

Inhaltsverzeichnis

[1 1.Bildungsaufgabe und Lehraufgabe 4](#_Toc405882935)

[1.1 Bildungsaufgabe 4](#_Toc405882936)

[1.2 Lehraufgabe 4](#_Toc405882937)

[1.3 Bildung und Lehraufgaben im Lehrplan 4](#_Toc405882938)

[1.4 Lehrplanbezug 4](#_Toc405882939)

[2 Was ist guter Unterricht? 4](#_Toc405882940)

[2.1 Einige Merkmale für guten Unterricht 5](#_Toc405882941)

[3 Methodische Analyse 5](#_Toc405882942)

[3.1 Vortrag 5](#_Toc405882943)

[3.2 Arbeitsblatt mit Fachbuch 5](#_Toc405882944)

[3.3 Praktisches betreutes Arbeiten 6](#_Toc405882945)

[4 Eingesetzte Medien 6](#_Toc405882946)

[4.1 Fachbuch 6](#_Toc405882947)

[4.2 Lebensmittel und Werkzeuge 6](#_Toc405882948)

[5 Informationsbeschaffung 6](#_Toc405882949)

[5.1 Das Arbeitsblatt für die Schüler/Innen 6](#_Toc405882950)

[6 Didaktische Analyse 9](#_Toc405882951)

[6.1 Welche Inhalte sind für die Lernenden wichtig 9](#_Toc405882952)

[6.2 Ist die eingesetzte Methode geeignet 9](#_Toc405882953)

[6.3 Wie kann die persönliche Entwicklung der Schüler/Innen gefördert werden? 9](#_Toc405882954)

[6.4 Welche Vorkenntnisse brauchen die Schüler/Innen? 9](#_Toc405882955)

[6.5 Wie kann das Umfeld für eine gute Lernatmosphäre genutzt werden? 10](#_Toc405882956)

[7 Unterrichtsstruktur 10](#_Toc405882957)

[8 Lernziel 14](#_Toc405882958)

[9 Aufbereitung der Lerneinheit 14](#_Toc405882959)

[9.1 Der Feedbackbogen für die Schüler/Innen 15](#_Toc405882960)

[10 Die Evaluierung 17](#_Toc405882961)

[10.1 Der Schüler 17](#_Toc405882962)

[10.2 Der Kollegen 17](#_Toc405882963)

[11 Meine eigene Reflexion 18](#_Toc405882964)

# 1.Bildungsaufgabe und Lehraufgabe

## Bildungsaufgabe

Unter Bildungsaufgabe versteht man die Kompetenzen, die die Schüler/Innen nach dem Unterricht erworben haben und können. Neben dem Fachpraktischen Fähigkeiten kommen noch Kompetenzen wie Sozial-, Medien-; Lesekompetenz dazu.

## Lehraufgabe

Die Lehraufgabe zielt auf die einzelnen Wissensgebiete ab die in den jeweiligen Berufen gefordert werden.

## Bildung und Lehraufgaben im Lehrplan

Die Schülerinnen und Schüler sollen

- über ein fundiertes Basiswissen für die Vor- und Zubereitung von Speisen verfügen;

- Arbeitsabläufe organisatorisch und ergonomisch richtig und nach geltenden Hygienestandards

durchführen können;

- die Küchenabläufe unter Berücksichtigung ökologischer und ökonomischer Gesichtspunkte

organisieren können;

- Speisenfolgen unter Zugrundelegung ernährungsphysiologischer Grundsätze planen können;

- die erforderlichen Maschinen und Geräte rationell und sicherheitsbewusst handhaben können;

- in Eigenverantwortung Aufgaben sowohl selbstständig als auch im Team durchführen können;

- qualitätsbewusst einkaufen und eine entsprechende Lagerführung durchführen können.

## Lehrplanbezug

* Kochtechnische Grundfertigkeiten.
* Grundzubereitungsarbeiten.
* Grundteige und -massen

# Was ist guter Unterricht?

Durch den Einfluss verschiedener Interessensgruppen (Schüler, Lehrer, Eltern,) und deren Anspruch; ist die Definition eines guten Unterrichts sehr schwierig. Wichtig ist im Endeffekt der wichtigste Part, nämlich die Schüler. Sie sollen Lernen und dabei die Freude daran nicht verlieren. Ein unterschiedlicher Weg und die Auswahl diverser Methoden ist ein Weg um die Motivation zu steigern.

## Einige Merkmale für guten Unterricht

* Effiziente Klassenführung und Zeitmanagement
* Lernförderliches Unterrichtsklima
* Vielfältige Motivierung durch unterschiedliche Lehrmethoden
* Strukturiertheit Klarheit des Unterrichtsstoffes Weniger ist mehr
* Wirkungs- und Kompetenzorientierung
* Unterstützung der Schüler/Innen
* Intelligentes Üben

# Methodische Analyse

## Vortrag

Sinn und Zweck des Vortrages ist als erstes das Bekanntgeben des Lehrzieles, damit werden die Schüler/Innen auf den Unterricht und die Lerninhalte vorbereitet, außerdem kann mit einem zielorientierten Unterrichten eine gute Planung der eingesetzten Methoden erfolgen.

Durch den Input am Anfang des Unterrichts wird die Thematik und die Fehler die beim Zubereiten auftreten können noch einmal eingehend besprochen und ein Vorwissen der Schüler/Innen eruiert.

Zusätzlich bekommen die Schüler/Innen die Information der Merkmale zwischen frischen und alten Eiern und deren Verwendung. Beim trennen dieser Eier zu Dotter und Eiweiß, ist dieser Unterschied praktisch sehr gut nachvollziehbar.

## Arbeitsblatt mit Fachbuch

Die Fragen zur Arbeitseinteilung sind dafür gedacht, dass die Schüler/Innen ein wirtschaftliches, strukturiertes Arbeiten überlegen, lernen und durchführen. Die soziale Kompetenz und das Wir Gefühl wird durch die Partnerarbeit gestärkt.

In der Praxis ist es wichtig fachspezifische Texte (Rezepturen) dementsprechend zu interpretieren, erfassen und umzusetzen.

Durch eine einheitliche Fragestellung und anschließende Besprechung der Antworten, sind alle Schüler/Innen auf demselben Informationsstand und sie können dementsprechend die praktische Übung beginnen.

## Praktisches betreutes Arbeiten

Beim praktischen betreuten Arbeiten wird den Lernenden die Möglichkeit geboten Theorie in der Praxis umzusetzen. Die Hilfestellung des Lehrers unterstützt die Schüler/Innen dabei, unter der Gewährung eines gewissen Freiraumes; damit eigene Erfahrungen und Eindrücke gesammelt werden können.

Das Schlagen von Eiweiß ist ein erster Schritt dabei kann nicht viel Schiefgehen und der Schüler hat ein Endergebnis und hat einen sicht- und greifbaren Erfolg.

# Eingesetzte Medien

## Fachbuch

Im Fachbuch sind sämtliche Informationen in Form von Rezepturen, Zubereitungsmethoden und Lebensmittel vorhanden, zusätzlich ist für den Schüler ersichtlich in welchem Umfang und wo einzelne Speisen eingesetzt werden.

## Lebensmittel und Werkzeuge

Lebensmittel, die für die einzelnen Arbeiten benötigten Werkzeuge, ermöglichen das Lernen in Form von Fühlen, Riechen und Erleben und sind eine wunderbare Möglichkeit die Schüler zu Motivieren und Bewegung in den Unterrichtsprozess zu bringen.

# Informationsbeschaffung

Die Informationsbeschaffung findet zuerst durch die Lehrperson statt, dadurch sind die Schüler/Innen in Verbindung mit dem Arbeitsblatt auf demselben Informationsstand.

Die Beschaffung der Informationen findet mit der Hilfe des Fachbuches statt.

## Das Arbeitsblatt für die Schüler/Innen

***Biskuit Schöberl***

Rezeptur: für 4 Personen Suppeneinlage

2 Stk. Eiweiß

2 Stk. Dotter

40 g Mehl glatt

Salz, Muskat gerieben

* Schreibe den Zubereitungstext mit Hilfe deines Fachbuches in der richtigen Reihenfolge auf!
* Welche Temperatur wird beim Backen benötigt?

Beantworte folgende Fragen mit deinem Partner.

1. Welche Werkzeuge werden zur Herstellung benötigt?

C:\Users\bernhard.burtscher\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\1Y5Z87Z2\MC900360908[1].wmf

1. Was ist bei der Herstellung zu beachten? Wann ist die richtige Konsistenz beim Aufschlagen von Eiweiß erreicht?
2. Wie ist deine Einteilung der Arbeit mit deinem Partner? Was hast du für Möglichkeiten diese Aufgabe so wirtschaftlich wie möglich zu erledigen?
3. Was muss bei der Hygiene beachtet werden?
4. Beschreibe deine fertigen Schöberl unter folgenden Gesichtspunkten!

Luftig:

Geschmack:

Wurde dem Eiweiß Dotter und Mehl gut untergehoben gibt es Klumpen:

1. Schreibe drei Lebensmittel auf die du dem Rezept dazugeben kannst, die dieser Suppeneinlage eine andere Geschmacksrichtung geben?

7. Bei welchen Speisen wird geschlagenes Eiweiß noch als Backtriebmittel verwendet?

# Didaktische Analyse

## Welche Inhalte sind für die Lernenden wichtig

Für den Lernenden sind folgende Inhalte von Bedeutung:

* Hygiene

Eier sind eine Quelle von Salmonellen, daher ist der Hygienisch einwandfreie Umgang eine sehr wichtige Komponente und der Schüler/In muss dementsprechend darauf hingewiesen werden.

* Arbeitsablauf-Struktur

Durch eine richtige Organisation der Arbeitsabläufe kann ein optimales Ergebnis erzielt werden.

Denn durch das zu frühe aufschlagen des Eiweißes fällt es zusammen und das Ergebnis ist nicht optimal. Deshalb beginnt die richtige Struktur und Arbeitsablaufmit der Vollständigen Mis en place.

* Verwendungsmöglichkeiten
  + Welche Möglichkeiten hat man mit der Grundrezeptur und bei welchen Gerichten dient das geschlagene Eiweiß noch als Backtriebmittel.
* Umgang mit dem Fachbuch
  + Im Fachbuch sind Rezepturen und Arbeitsschritte dargestellt, durch das Üben und praktische Anwenden wird das Verständnis vertieft.

## Ist die eingesetzte Methode geeignet

Diese Methode eignet sich, da mit den Arbeitsblättern ein praktisches Arbeiten kombiniert wird. Durch Sehen, Riechen und Fühlen werden beim Aufschlagen und backen Sinne berührt und aktiviert. Der zweite Aspekt ist, dass die Schüler/Innen am Ende der Unterrichtseinheit ein sichtbares Ergebnis in den Händen halten.

## Wie kann die persönliche Entwicklung der Schüler/Innen gefördert werden?

Durch ein wertschätzendes Miteinander und eine positive Rückmeldung über Ungereimtheiten und Fehler kann eine positive Entwicklung stattfinden. Partnerarbeit führt zu einem besseren Miteinander und Verständnis für ein wirtschaftliches Arbeiten. Das Fühlen, Riechen und Erleben fördert ihre kognitiven Fähigkeiten.

## Welche Vorkenntnisse brauchen die Schüler/Innen?

Vorkenntnisse über die vorhandenen Küchenwerkzeuge. Die Bedeutung von Eiern und die richtige Hygiene.

## Wie kann das Umfeld für eine gute Lernatmosphäre genutzt werden?

Das schrittweise Vorgehen bei den Anweisungen und Erklärungen.

Vermeidung von Hektik und genügend Zeitreserve um die geforderte Speise herzustellen.

# Unterrichtsstruktur

|  |  |
| --- | --- |
| **Thema** | Biskuit Schöberl |
| **Kompetenzfeld**  **Kompetenzbereich** | **TOUR-6 Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten aus dem Berufsfeld**  TOUR-6.2.3-C Ich kann moderne berufsfeldbezogene Arbeitstechniken sinnvoll und situationsadäquat einsetzen.  (Das aufschlagen von Eiweiß Punkt 3.3)  TOUR-6.2.4-D Ich kann Arbeitsergebnisse evaluieren und Konsequenzen daraus ableiten. |
| **Kompetenzen** | **Fachkompetenz**  Die Schüler/Innen kennen die Grundzutaten und Verwendung von Biskuit Schöberl, und als Komponente eines mehrgängigen Menüs.  Die Schüler/Innen können diese Suppeneinlage selbständig herstellen und sie dementsprechend in der Praxis einsetzen.  **Methodenkompetenz**  Die Schüler/Innen kennen die fachlich richtige Vorgangsweise bei der Herstellung. Sie wissen was sie bei der Hygiene beachten müssen.  **Soziale Kompetenz**  Im gemeinsamen Erarbeiten der Problemstellung lernen die Schüler/Innen im Team wirtschaftlich zu Arbeiten.  **Lesekompetenz**  Durch das Arbeiten mit den Lehrbüchern erwerben die Schüler/Innen Grundwissen zur Informationsbeschaffung und das richtige Verstehen und Umsetzen fachspezifischer Literatur und Texte.  **Personale Kompetenz**  Mit dem Zubereiten der Masse erwerben die Schüler/Innen ein Gefühl für den richtigen Umgang und die Tücken die bei der Zubereitung bestehen. |
| **Lehrplanbereiche** | **Bildungs- und Lehraufgabe**  Die Schülerinnen und Schüler sollen über ein fundiertes Basiswissen für die Vor- und Zubereitung von Speisen verfügen;  **Lehrstoff**  Nationale und internationale Speisen unter Berücksichtigung saisonaler und regionaler Schwerpunkte.  **Querverbindungen**  Ernährungslehre Eier Hygiene. |
| **Zielsetzungen** | Die Schüler/Innen können diese Suppeneinlage in der klassischen Menüreihenfolge richtig einsetzen und zubereiten  **Kognitive Lernziele**  Durch das Arbeitsblatt und die Verwendung als Grundfertigkeit können die Schüler/Innen Ableitungen und verschiedene Geschmacksrichtungen daraus ableiten.  **Psychomotorische Lernziele**  Die Schüler/Innen können ein Eiweiß richtig aufschlagen und kennen die Probleme die bei der Zubereitung auftreten können.  Der richtige Einsatz der Materialien und das Organisieren der jeweiligen Arbeitsschritte ist ein wichtiger Bestandteil für eine hygienische und fachlich einwandfreie Herstellung  **Soziale Lernziele**  Durch Partnerarbeit und gegenseitiger Hilfestellung wird ein das in der Gastronomie wichtige partnerschaftliche Arbeiten gestärkt  Der Hygienisch richtige Umgang mit Lebensmitteln ist ein wichtiger Aspekt um mit Ressourcen in wirtschaftlicher aber auch in ernährungstechnischer Sicht optimal umzugehen. |
| **Schwierigkeitsgrad** | Niveau 2 |
| **Sozialform** | Input Lehrvortrag, Partnerarbeit |
| **Zeitbedarf** | 1 UE |
| **Material/Unterlagen** | Arbeitsblätter, Rezeptur Fachbuch  Lebensmittel und Werkzeug für die Zubereitung |
| **Begründung der Sache** | |
| Das schlagen von Eiweiß ist eine wichtige Grundfertigkeit beim Backen von Biskuit oder Sandmassen. Der richtige Umgang und Handhabung muss dementsprechend geübt und gelernt werden. | |
|  | |
| **Begründung des Bildungszieles** | |
| Die Schüler/Innen müssen zur Abschlussprüfung ein 4 gängiges Menü zubereiten, Suppeneinlagen oder Desserts bei denen Eiweiß aufgeschlagen wird kann ein Bestandteil sein, daher wird auch ein praktischer Teil im Unterricht eingebaut. | |
|  | |
| **Begründung der Individuallage** | |
| Es handelt sich um Schüler/Innen der 2. Klasse der höheren Lehranstalt für Tourismus.  Den Schüler/innen ist ein praktisches Arbeiten mit zuvor erfolgtem theoretischem Input bekannt.  In der Klasse sind keine Repetenten, sie besteht aus 8 Mädchen und 2 Jungen. | |
|  | |
| **Begründung der Methode** | |
| Durch das Schüler/Lehrergespräch wird die Thematik noch einmal wiederholt und auf eventuelle Fehlerquellen hingewiesen. Dadurch wird der die Schüler/In aktiv am Unterricht beteiligt.  Durch die Arbeitsblätter und das selbständige bereitstellen der benötigten Materialien wird Gruppenarbeit und eigenständiges Denken gefördert.  Um soziale Kompetenz zu fördern eignet sich eine Partnerarbeit am besten.  Die Arbeitsblätter dienen zum festigen und sichern des Gelernten und die Schüler/Innen bekommen einen zusätzlichen Input über Verwendungsmöglichkeiten. | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thema:** | | **Klasse:** | **UE: 1 von 3** |
|  | |  |  |
| **Zeit** | **Geplanter Unterrichtsablauf** | **Sozialform** | **Medien** |
| 5 | Einstieg: Begrüßung und Information über den Unterrichtsinhalt | Input  Frontalunterricht |  |
| 15 | Informationsphase: Mit der Hilfe des Arbeitsblattes wird die Zubereitung und die Wichtigsten Punkte für die Herstellung erarbeitet und besprochen.  Beantworten der Fragen 1 bis 4  Und des Zubereitungstextes mit Hilfe des Fachbuches. | Partnerarbeit | Fachbuch |
| 15 | Arbeitsphase: In Partnerarbeit wird die Schöberl Masse zubereitet und gebacken. | Partnerarbeit | Lebensmittel  Werkzeug und  Geräte |
| 10 | Sicherung: Beantworten der Fragen 5 bis 7 | Partnerarbeit |  |
| 5 | Didaktische Reserve:  Fragebogen |  |  |
|  | Anmerkung |  |  |

# Lernziel

Ziel dieser Einheit sind drei Dinge

* Der Hygienisch einwandfreie Umgang mit rohen Eiern.
* Der Hinweis: Unterschied, alte und frische Eier und ihre Merkmale.
* Das fachlich richtige Aufschlagen von Eiweiß und was dabei beachtet werden muss.

# Aufbereitung der Lerneinheit

Bei der Aufbereitung der Unterrichtseinheit wird ein Feedbackbogen verwendet. Dabei ist folgendes zu beachten:

* Genügend Zeit und Ruhe zum Beantworten der Fragen
* Eine absolut anonyme Evaluierung
* Eine gewissenhafte Auswertung der Bögen
* Geeignete und gut konstruierte Fragestellungen mit mehr als drei Möglichkeiten der Antworten.

## Der Feedbackbogen für die Schüler/Innen

***Evaluierungsbogen Schüler***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Wie hast du die Anweisungen der Lehrperson verstanden?** | sehr gut | gut | weniger gut | gar nicht |
| **Wie war der Text zu lesen?** | leicht | eher leicht | eher schwer | schwer |
| Die für die Aufgaben notwendigen Informationen waren im Text zu finden? | leicht | eher leicht | eher schwer | schwer |
| Wie war Aufgabe 1 für dich zu lösen? | leicht | eher leicht | eher schwer | schwer |
| Wie war Aufgabe 2 für dich zu lösen? | leicht | eher leicht | eher schwer | schwer |
| Während der Gruppenarbeit herrschte innerhalb der Gruppe eine angenehme Arbeitsatmosphäre. | trifft voll zu | trifft eher zu | trifft weniger zu | trifft nicht zu |
| Wie hat dir die Unterrichtseinheit gefallen? | sehr gut | gut | weniger gut | gar nicht |

***Fragebogen für die Kollegen Lehrauftritt am 28.Oktober 2014***

|  |
| --- |
| 1.Waren die Erklärungen und Arbeitsanleitungen nachvollziehbar? |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sehr gut | Gut | Weniger gut | Gar nicht |
|  |  |  |  |

|  |
| --- |
| 2.Körpersprache |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sehr gut | Gut | Weniger gut | Gar nicht |
|  |  |  |  |

|  |
| --- |
| 3.Sprache |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sehr gut | Gut | Weniger gut | Gar nicht |
|  |  |  |  |

|  |
| --- |
| 4.Zeitstruktur des Unterrichts |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sehr gut | Gut | Weniger gut | Gar nicht |
|  |  |  |  |

|  |
| --- |
| 5.Ist die angewendete Methode angemessen? |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sehr gut | Gut | Weniger gut | Gar nicht |
|  |  |  |  |

|  |
| --- |
| 6.Schülerverhalten |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sehr gut | Gut | Weniger gut | Gar nicht |
|  |  |  |  |

# Die Evaluierung

## Der Schüler

Teilgenommen 10 Schüler/Innen

Frage: **Wie hast du die Anweisungen der Lehrperson verstanden?**

Sehr gut 7 Gut 3

**Wie war der Text zu lesen?**

leicht 10

**Die führ die Aufgaben notwendigen Informationen im Text waren leicht zu finden?**

Leicht 4 eher leicht 6

**Wie war die Aufgabe 1 zu lösen?**

Leicht 8 eher leicht 2

**Wie war die Aufgabe 2 zu lösen?**

Leicht 8 eher leicht 2

**Während der Gruppenarbeit herrschte innerhalb der Gruppe eine angenehme Atmosphäre?**

trifft voll zu 10 trifft eher zu

**Wie hat dir die Unterrichtseinheit gefallen?**

Sehr gut 5 Gut 4 weniger gut 1

## Der Kollegen

Teilgenommen 6 Kollegen

**Waren die Erklärungen und Arbeitsanleitungen nachvollziehbar**

Sehr gut 6 Gut

**Körpersprache**

Sehr gut 2 Gut 4

**Sprache**

Sehr gut 3 Gut 3

**Zeitstruktur des Unterrichts**

Sehr gut 4 Gut 2

**Ist die angewendete Methode angemessen**

Sehr gut 2 Gut 4

**Schülerverhalten**

Sehr gut 4 Gut 2

# Meine eigene Reflexion

Zu Beginn der Einheit stand das Kennenlernen der Schüler/Innen im Vordergrund; zusätzlich war ein Erkunden, der Möglichkeiten die die Küche bietet, nötig.

Der Unterricht lief sehr ruhig und konzentriert ab, die Schüler/Innen waren gut informiert und haben sehr gut mitgearbeitet. Bei der Aufgabenstellung habe ich laut den ausgefüllten Fragen der Feedbackbögen den Eindruck für eine zweite Klasse ist sie zu leicht. Bei der Durchführung hat sich allerdings bei der Hygiene herauskristallisiert, dass sie noch öfters geübt und besprochen werden muss, da die Hälfte der Arbeitsgruppen die frischen Eier auf einem Schneidebrett abgelegt hat. Die Gefahr von Salmonellen und übertragen anderer Geschmacksrichtungen die übertragen werden war den Schülern nicht bewusst. Die Methode mit dem Arbeitsblatt und dem Fachbuch hat nicht ausreichend funktioniert da ein Fachbuch nicht vorhanden war.

Die Lernatmosphäre war nach den Antworten zu beurteilen angenehm und Entspannt und mit der Zeiteinteilung gab es auch keine Probleme.