

A Auer

e book

Christa Troll
Michaela Engelhardt
Sabrina Pohmann
Birgit Schmitz

Hauswirtschaft für Fortgeschrittene

Rund um Küche, Ernährung,
Berufsorientierung und Verbraucherkunde



GRATIS-DOWNLOADS für das Fach Hauswirtschaft

Sichern Sie sich eine kleine, aus mehreren Stationen bestehende Unterrichtseinheit rund um das Thema „Mülltrennung“ – ideal für Vertretungsstunden.



Download der Gratis-Materialien unter
www.auer-verlag.de/06637DK1

GRATIS!



3. Auflage 2018
© 2019 Auer Verlag, Augsburg
AAP Lehrerfachverlage GmbH
Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk als Ganzes sowie in seinen Teilen unterliegt dem deutschen Urheberrecht. Der Erwerber des Werks ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den eigenen Gebrauch und den Einsatz im Unterricht zu nutzen. Die Nutzung ist nur für den genannten Zweck gestattet, nicht jedoch für einen weiteren kommerziellen Gebrauch, für die Weiterleitung an Dritte oder für die Veröffentlichung im Internet oder in Intranets. Eine über den genannten Zweck hinausgehende Nutzung bedarf in jedem Fall der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlags.

Sind Internetadressen in diesem Werk angegeben, wurden diese vom Verlag sorgfältig geprüft. Da wir auf die externen Seiten weder inhaltliche noch gestalterische Einflussmöglichkeiten haben, können wir nicht garantieren, dass die Inhalte zu einem späteren Zeitpunkt noch dieselben sind wie zum Zeitpunkt der Drucklegung. Der Auer Verlag übernimmt deshalb keine Gewähr für die Aktualität und den Inhalt dieser Internetseiten oder solcher, die mit ihnen verlinkt sind, und schließt jegliche Haftung aus.

Fotos: Friedrich Rieß
Illustrationen: Corina Beurenmeister, Bettina Weyland
Umschlagfoto: © Fotolia.com/BeTa-Artworks
Satz: Fotosatz H. Buck, Kumhausen
ISBN 978-3-403-37106-9
www.auer-verlag.de

1. Rezeptverzeichnis	4		
2. Abkürzungen	4		
3. Vorüberlegungen	5		
4. Planung	8		
Zeitliche Planung der Unterrichtsstunde	8		
Plakat und Wortkarten	9		
Tätigkeitsbericht erstellen	10		
5. Methodenkarten	12		
Texte verstehen	12		
Plakat erstellen	13		
Referat/Vortrag halten	14		
Mindmap erstellen	15		
Deckblatt am PC erstellen	16		
Rezept am PC schreiben	17		
Menükarte am PC schreiben	18		
Kostenkalkulation am PC erstellen	19		
Internetrecherche durchführen	20		
PowerPoint-Präsentation erstellen	21		
6. Grundlegende Arbeitstechniken in der Küche	22		
6.1 Garverfahren	23		
Memory®	23		
Klammerkarten	24		
Vergleich: Garverfahren auf dem Herd	26		
Vergleich: Garverfahren im Backofen	27		
Garmachungsart: Schmoren	28		
Garmachungsart: Druckgaren	29		
Garmachungsart: Braten im Ofen	30		
Garmachungsart: Grillen	31		
Quiz Garverfahren	32		
6.2 Grundrezepte	33		
3er-Memory® „Grundrezepte“	33		
Cremesuppe	34		
Spätzle	36		
Kartoffelpüree	38		
Semmelknödel	40		
Gekochte Salate	42		
Fleischteig	44		
Pfannkuchenteig	46		
Quark-Öl-Teig	48		
Biskuitteig	50		
Mürbteig	52		
Hefeteig	54		
Strudelteig	56		
Brandteig	58		
Einfache Creme	60		
Verarbeitung von Gelatine	62		
Projekt: Wir stellen ein festliches Menü her	65		
6.3 Tischdecken	67		
			Methodenkarte Tischdecken
			Tischdecken für ein mehrgängiges Menü
			Thementisch
			Methodenkarte Aufbau eines Buffets
		6.4 Anrichten und Garnieren	71
			Anrichten von Speisen
			Garnieren von Speisen
		7. Ernährung	73
		7.1 Gesunde Ernährung	74
			Puzzle „Regeln für eine gesunde Ernährung“
			Ernährungsprotokoll
			Ernährungspyramide
			10 Regeln der DGE
			Gesunde Ernährung mit der Ernährungspyramide
			Kontrolliere dein Wissen!
		7.2 Mediterrane Ernährung	80
			Mediterrane Länder
			Infokarten
			Puzzle „Mediterrane Ernährung ist gesund!“
			Mediterrane Küche
			Projekt: Mediterrane Küche
		7.3 Produkte der Lebensmittelindustrie	87
			Puzzle „Produkte der Lebensmittelindustrie“
			Zuordnungsspiele
			Infokarten mit Arbeitsblatt
			Plakat
			Gesundes Fast Food
			Wir vergleichen Convenience-Produkte
		7.4 Kostformen	96
			Fragekarten „Kostformen“
			Infokarten mit Arbeitsblatt
			Fragekarten „Rezepte“
		7.5 Ernährungsprobleme	102
			Fragekarten
			Body-Mass-Index-Scheibe
			Infokarten mit Arbeitsblatt
			Plakat
		8. Gefährdung durch Lebensmittel	109
			Puzzle „Gefährdung durch Lebensmittel“
			Infokarten mit Fragekarten und Arbeitsblatt
			Plakat
			Gefährdung durch Schimmel
			Gefährdung durch Salmonellen

9. Lebensmittelmarkt	120	Aufgaben „Wir schreiben ein Etikett und Preisschilder“	137
Infokarten „Verbraucherschutz“	121	Wir verpacken unser Produkt, bauen einen Verkaufsstand auf und berechnen den Verkaufspreis	138
Arbeitsblatt „Verbraucherschutz“	125	Wir berechnen Gewinn oder Verlust	140
Infokarten mit Arbeitsblatt: „biologisch, fair, regional, saisonal“	126	Produkte für den Verkaufsstand	141
Infokarten „Marketing und Werbung“	131		
Puzzle „Marketing und Werbung“	132	10. Berufsorientierung	143
Aufgabe „Wir erstellen eine Lautsprecherdurchsage“	133	Puzzle „Soziale Berufe“	144
Aufgabe „Wir erstellen ein Werbeplakat“	134	Infokarten „Berufe“	145
Projekt: Kleiner Markt	135	Arbeitsblatt „Berufe“	152
Bewertungsbogen	136	Berufs-Check	153

1 Rezeptverzeichnis

Rezept	Seite	Rezept	Seite
Apfelküchlein mit Vanillesoße	47	Lachsfüllung	59
Bananenschnitten	51	Lauch-Schinken-Fladen (Hefeteig)	55
Bunter Kartoffelsalat	43	Mandelhörnchen	142
Cantuccini	141	Maracujacreme	61
Erdbeerdessert mit gerösteten Mandelplättchen	64	Mediterrane Putenröllchen	28
Fruchtspiegel	63	Mediterraner Fischauflauf	85
Gemüseecken (Quark-Öl-Teig)	49	Mokka-Pralinen	142
Griechischer Bauernsalat	77	Nudelpfanne	118
Grundrezept Biskuitteig	50	Nussecken	53
Grundrezept Brandteig	58	Ofengemüse mit Fetakäse	31
Grundrezept Cremesuppen	34	Orangenfarbene Lieblingssuppe	35
Grundrezept einfache Creme	60	Orangentrüffel	142
Grundrezept Fleischteig	44	Panna Cotta	63
Grundrezept Gelatineverarbeitung	62	Paprika-Reis	28
Grundrezept Hefeteig	54	Pilzsoße	41
Grundrezept Kartoffelpüree	38	Pizza	95
Grundrezept Marinade für gek. Salate	42	Puten-Schinken-Happen	37
Grundrezept Mürbteig	52	Rinderbraten	30
Grundrezept Pfannkuchenteig	46	Rindergulasch	29
Grundrezept Quark-Öl-Teig	48	Schinken-Hackfleisch-Röllchen	45
Grundrezept Semmelknödel	40	Schinkenknödel	41
Grundrezept Spätzle	36	Schnelle Nudelpfanne	118
Grundrezept Strudelteig	56	Schokoladencreme einfach	61
Grüne Nocken	35	Stracciatella-Kirschfüllung	59
Grüne Spätzle	37	Strudel mit pikanten Füllungen	57
Kartoffelpüree mit anderem Gemüse gemischt	39	Überbackener Birnen-Nuss-Toast	117
Kartoffelsalat bunt	43	Überbackener Chicorée	101
Käse-Sesam-Blüten	35	Vanillesoße	47
Konfitüre	141	Vollkornfladen aus Quark-Öl-Teig	77
Kümmelkartoffeln	101	Windbeutel	59
		Wraps mit Hühnchen-Avocado-Füllung	94

2 Abkürzungen

TL	Teelöffel	Msp.	Messerspitze
Bd.	Bund	P.	Päckchen
EL	Esslöffel	Pr.	Prise
GMA	Garmachungsart	St.	Stück
LM	Lebensmittel	Sch.	Scheibe

3 Vorüberlegungen

Hauswirtschaft für Fortgeschrittene

„Den Schüler¹ auf das Leben vorbereiten“ – dieses große Ziel haben Schule und Unterricht vor Augen.

Vor allem aber auch im Unterrichtsfach Hauswirtschaft/Soziales erlernen die Schüler wesentliche Kenntnisse und Fertigkeiten, welche sie im späteren Leben einsetzen müssen. Dazu zählen vor allem gesunde Ernährung, Lebensmittelkunde, Ernährungsformen und -krankheiten, Verbraucherkunde, Arbeitsplanung, methodisches Arbeiten, aber auch das Zubereiten von Speisen mit bewusst gewählten Garmachungsarten. Ebenso leistet das Fach einen großen Beitrag für die Berufsorientierung der Jugendlichen und schafft die Grundlage für die Wahl eines geeigneten Berufes.

In diesem Buch finden Sie Materialien zu all diesen Themen, welche Sie in Ihrem Unterricht einsetzen können.

Grundlegende Rezepte und Garmachungsarten

Schüler, welche schon über Basiswissen in der Küche verfügen, können sich neues Wissen und Können aneignen, um damit bewusste Entscheidungen zu treffen. Durch das Einüben von Grundrezepten bzw. Garmachungsarten können sie selbstständig leicht abgewandelte Rezepte verstehen und zubereiten. Weiter ist es ihnen möglich, geeignete Garmachungsarten für verschiedene Lebensmittel auszuwählen und diese zuzubereiten.

Sie finden in diesem Buch unter der Rubrik Garmachungsarten/Grundrezepte jeweils erprobte Rezepte.

Motivierendes Arbeitsmaterial

Viele Fotos veranschaulichen die Lerninhalte und erleichtern gerade schwächeren Schülern oder Schülern mit schlechten Deutschkenntnissen den Zugang zum Lehrstoff.

Spielerische Lernmaterialien, z. B. Klammerkarten, Zuordnungskarten etc., haben einen hohen Motivationswert. Die Schüler können mithilfe dieser Materialien Lerninhalte selbstständig üben oder vertiefen und in offenen Unterrichtsphasen aktiv Verantwortung für ihren eigenen Lernprozess übernehmen.

Herstellen der Medien

Es empfiehlt sich wegen der besseren Haltbarkeit, Medien, die öfter verwendet werden, zu laminieren, z. B. Lernspiele, Plakate.

Bei Zuordnungsspielen, Dominos und Memorys® ist es zweckmäßig, die Kopiervorlage auf farbiges Tonpapier zu kopieren, da sonst der Druck auf der Rückseite durchscheint und die Schüler zum Mogeln verführt.

Viele Materialien bestehen aus vielen Einzelteilen. Um das Verlieren der Teile zu vermeiden, dienen einfache Papierumschläge, Schachteln und Dosen als Verpackung.

Bei der Erstellung der Spiele können Sie sich immer an die oben beschriebenen Anweisungen halten. Im ganzen Buch gilt:

 An Schneidelinien finden Sie dieses Symbol vor.

 Pfeile zeigen Ihnen die Faltrichtungen an.

Thematischer Aufbau

Aufbau des Basiswissens und Erweiterung der Basistechnik im Fach Hauswirtschaft stehen in diesem Buch im Mittelpunkt.

Sie finden zu jedem Thema Medien für die Gestaltung des Unterrichts, schüleraktive Arbeitsmaterialien und Arbeitsblätter vor.

Viele Arbeitsblätter sind so konzipiert, dass die Lehrkraft entscheiden kann, ob sie alle Unterthemen abarbeiten möchte oder ob sie einzelne Themen herausgreifen möchte.

Bei jedem neuen Kapitel finden Sie eine mögliche Aufstellung der zu erlernenden Kompetenzen und eine Übersicht über die Medien und deren unterrichtspraktische Realisierung sowie eine Mindmap mit Lerninhalten vor.

¹ Aufgrund der besseren Lesbarkeit ist in diesem Buch mit Schüler auch immer Schülerin gemeint, ebenso verhält es sich mit Lehrer und Lehrerin etc.

Die Kopiervorlagen können in unterschiedlichen Schularten, Fächern und Jahrgangsstufen eingesetzt werden.

Schulart	Fächerübergreifende Verbindungen	Jahrgangsstufe
Mittelschule	<ul style="list-style-type: none"> • BOZ (Berufsorientierender Zweig) Soziales • Arbeit-Wirtschaft-Technik • Deutsch • Mathematik • Werken/Textiles Gestalten (Lernbereich Gesundheitsbewusstes Verbraucherverhalten) 	7–10
Förderschule (Förderschwerpunkte Lernen, Sprache, soziale und emotionale Entwicklung)	<ul style="list-style-type: none"> • Soziales • Hauswirtschaft • Praxis Soziales • BLO (Berufs-und Lebensorientierung) Theorie • Deutsch • Mathematik 	5–9

Berufsorientierung

Im Kapitel Berufsorientierung finden Sie unter anderem einen Fragebogen vor, den die Schüler selbstständig beantworten und auswerten können. Dieser Bogen zielt vor allem auf das Spektrum der sozialen Berufe ab.

Weiter beinhaltet es viele Informationskarten über verschiedene soziale Berufe, welche die Schüler bearbeiten bzw. als Grundlage für Referate, Plakate oder Ähnliches nutzen können. Diese Berufsinformationen können in einem Arbeitsblatt gesichert werden.

Projektorientiertes Arbeiten

Dieses Buch enthält drei Leittexte für projektorientiertes Arbeiten. Im Kapitel Verbraucher finden Sie einen Vorschlag für ein Projekt mit dem Thema Wirtschaften für einen Markt. Im Bereich Gesunde Ernährung ist ein Projektvorschlag für mediterrane Küche enthalten. Und das Projekt „Wir stellen ein festliches Menü her“ ist ein Vorschlag für projektorientiertes Probekochen.

Aufgabe der Schüler ist es, anhand eines Leittextes im Team alle Arbeiten zu erledigen. Ebenfalls finden sie Rezeptvorschläge sowie einschlägige Hilfen zur Arbeitsplanung usw. vor.

Umgang mit den Arbeitsblättern

Da die Zeit ein kritischer Faktor im Hauswirtschaftsunterricht ist, sind die Arbeitsblätter so konzipiert, dass das Bearbeiten und Ausfüllen möglichst schnell geht.

Die reiche Bebilderung trägt sowohl bei Mittel- und Förderschülern, bei leistungsschwächeren Schülern als auch bei Schülern mit Sprachschwierigkeiten zu einem besseren Verständnis bei.

Arbeitsaufträge und Symbole

Die Arbeitsblätter sind mit Arbeitsaufträgen versehen. Dies gibt Ihnen die Möglichkeit, sie als Gesamtzusammenfassung, als Kontrolle oder Differenzierung zu verwenden.



Ordne zu./Nummeriere./Fülle aus.



Schneide aus.



Verbinde mit Pfeilen.



Symbol für eine Regel/Merke.



Symbol für eine Frage





Kreuze an.



Arbeite am PC.

Methodenkarten

Vor allem in der heutigen Zeit wird immer mehr die Selbstständigkeit der Schüler gefordert. Durch systematisches Einüben von grundlegenden Fähigkeiten und Fertigkeiten können die Schüler selbstständig arbeiten.

Referat/Vortrag halten	
	Vorbereitungsaufgaben: <ul style="list-style-type: none"> • Recherchieren: Informationen beschaffen und bearbeiten • Reduzieren: Wichtiges herausarbeiten, Gliederung erstellen • Präsentation vorbereiten, evtl. Handout erstellen • Anschauungsmaterial aussuchen, herstellen (Plakate, Bilder, ...)
	Tipps zum Vortrag: <ul style="list-style-type: none"> • Warte ab, bis alle zuhören. • Blickkontakt mit den Zuhörern herstellen bzw. halten. • Sprich klar, deutlich und laut. • Zeige Bilder und Plakate so, dass sie gut gesehen werden und erkläre sie. • Signalisiere, dass Fragen gestellt werden dürfen. • Halte dich an evtl. vorgegebene Zeiten.

Mithilfe der Methodenkarten können sie elementare Techniken/Methoden, wie z.B. das Schreiben von Rezepten am PC, Kostenkalkulationen am PC erstellen, Vorträge/Referate erstellen und präsentieren, einüben. Weiter können die Karten auch als Bewertung (Selbst- oder Fremdbewertung) verwendet werden, da die Methodenkarten das Ankreuzen von relevanten Aussagen zulässt.

Die Methodenkarten sind so gefertigt, dass sie in der Mitte gefaltet werden. Somit ist auf der Kartenrückseite die Möglichkeit zur Kontrolle und Bewertung gegeben.

Bewertungsbogen: Referat/Vortrag halten			
Was wird bewertet?	Bewertung: X Kreuze an!		
Inhalt:			
• Inhalt/Gliederung			
• Wesentliches vorhanden			
• Handout			
• Anschauungsmaterial			
Gestaltung:			
• Sprache			
• Blickkontakt			
• Präsentation der Anschauungsmittel			
• Zeit			
•			

Ebenfalls können die Karten auch zum Erarbeiten von verschiedenen Aufträgen von den Schülern nochmals herangezogen werden, z. B. wie sie beim Erstellen von Plakaten vorgehen, bzw. welche markanten Gestaltungsregeln beachtet werden sollten.

4 Planung

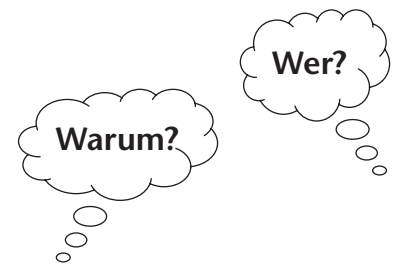
W-Fragen bei der Rezeptarbeit an der Tafel

Unterrichtspraktischer Hinweis:

Sprechblasen als Wortkarten vergrößern und bei der Rezeptarbeit an der Tafel einsetzen. Auf diese Weise werden bei den Schülern Planungskompetenzen angebahnt, die sie benötigen, wenn sie ein Gericht selbstständig alleine oder in der Gruppe herstellen müssen.

Rezept:		
Menge	Zutaten	Zubereitung
Wie-viel?	Was?	Wie? Womit? Wie lange?

Planung,
Hinweise etc.



Zeitliche Planung der Unterrichtsstunde/eines Gerichts

Unterrichtspraktische Hinweise:

- Schüler lernen, die Unterrichts- bzw. Arbeitszeit zu strukturieren und zeitlich zu planen. Hierbei erwerben sie organisatorische Kompetenzen, die bei projektorientiertem Arbeiten sehr wichtig sind.
- Der Arbeitsauftrag kann als Methodenkarte oder als Folie verwendet werden.

Zeitplan erstellen

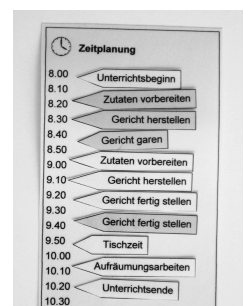
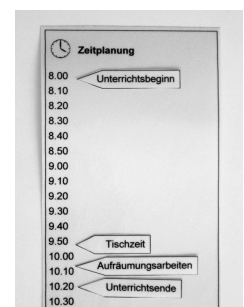
Aufgabe:

1. **Lege** den Unterrichtsbeginn- und das Unterrichtsende fest.
2. **Ordne** den Pfeil „Tischzeit“ der entsprechenden Uhrzeit **zu**.
3. **Stelle fest**, wie lange die Garzeit des Gerichts dauert, und **rechne** diese Zeitspanne von der Essenszeit zurück.
Ordne den Pfeil „Gericht garen“ **zu**.
4. **Plane** die restlichen Arbeitsschritte.

Tipps:



- Verwende für jedes Gericht eine andere Farbe.
- Nutze Wartezeiten für Aufräumarbeiten oder Theorie.
- Schiebe Arbeitsschritte ineinander.



Plakat „Zeitplanung“



Zeitplanung

8.00
8.10
8.20
8.30
8.40
8.50
9.00
9.10
9.20
9.30
9.40
9.50
10.00
10.10
10.20
10.30
10.40
10.50
11.00
11.10
11.20
11.30
11.40
11.50
12.00
12.10
12.20
12.30
12.40
12.50
13.00

Wortkarten „Zeitplanung“



Unterrichtsbeginn

Unterrichtsende

Tischzeit

Aufräumarbeiten

Tätigkeitsbericht schreiben

Theorie

Arbeiten am PC

Abspülen / Abtrocknen

Projektarbeit

Wäschepflege

Einkaufen

Reinigungsarbeiten

Pause

Folgende Wortkarten für die Zubereitung eines Rezeptes 2–3 × auf unterschiedlich farbiges Tonpapier kopieren, damit Schüler sich leichter bei der Planung von 2–3 Gerichten tun.

Zutaten vorbereiten

Gericht herstellen

Gericht garen

Gericht fertigstellen

Wartezeit, z. B. Kühlen, ...



Tätigkeitsbericht erstellen

Aufgabe:

1. **Überlege**, welche neuen Lerninhalte für dich heute besonders wichtig sind.
2. **Schreibe** den Tätigkeitsbericht in der Unterrichtseinheit.
3. **Lege** den Tätigkeitsbericht in bestimmten Zeitabständen deinen Eltern **zur Unterschrift** vor.

Tipps:



- Dieser Bericht ist ein Bestandteil deiner **Zeugnisnote**.
- Schreibe **sauber** und **leserlich**.
- **Formuliere ganze Sätze.**
Nicht: *Würfeln* ⇒ Sondern: *Zwiebel in Würfel schneiden*
- **Verwende Fachbegriffe.**
Nicht: *Banane zu Brei machen* ⇒ Sondern: *Banane pürieren*



Bewertungsbogen: Tätigkeitsbericht erstellen

Kriterien:	Bewertung: ✕ Kreuze an!		
• Thema + Rezeptname vorhanden?			
• Wesentliche Inhalte vorhanden?			
• Sätze klar formuliert?			
• Verwendung von Fachbegriffen?			
• Text ordentlich geschrieben?			
• Text ohne Rechtschreibfehler?			

Name: _____	Klasse: _____	Datum: _____	Fach: _____	Nr.: _____
-------------	---------------	--------------	-------------	------------



Tätigkeitsbericht schreiben

Bericht

Thema: _____ Datum: _____

Gericht/e: _____

Ausgeübte Tätigkeiten:

- _____
- _____
- _____

Wie ging es mir in der heutigen Stunde?



Thema: _____ Datum: _____

Gericht/e: _____

Ausgeübte Tätigkeiten:

- _____
- _____
- _____

Wie ging es mir in der heutigen Stunde?



Thema: _____ Datum: _____

Gericht/e: _____

Ausgeübte Tätigkeiten:

- _____
- _____
- _____

Wie ging es mir in der heutigen Stunde?



Datum

Unterschrift Erziehungsberechtigter

5 Methodenkarten



Texte verstehen/Textarbeit

1. Arbeitsanweisung lesen:

- Lies die Aufgaben genau durch.
- Hebe evtl. die genauen Arbeitsanweisungen farblich hervor.

2. Text lesen und verstehen:

- Lies den Text langsam durch.
- Unterstreiche Wichtiges.
- Kläre, wenn nötig, Fremdwörter (Duden!).

3. Beantwortung von Fragen:

- Lies dir die Fragen genau durch.
- Antworte in ganzen Sätzen.
- Formuliere selbstständig Sätze.



Versuche, mit eigenen Worten den Inhalt des Textes zu erklären!



Bewertung: Texte verstehen/Textarbeit

Was wird bewertet?	Bewertung: X Kreuze an!		
Arbeitsanweisung:			
• Verständnis der Aufgabenstellung			
Text lesen und verstehen:			
• Herausarbeitung des Wesentlichen			
Beantwortung von Fragen/Erklärung des Textes:			
• Verständnis der Fragestellung			
• Beantwortung der Fragen			
• Selbstständige Formulierung von Antwortsätzen			
• Texterklärung mit eigenen Worten			
•			



Plakat erstellen



Inhaltliche Tipps:

- Formuliere eine Überschrift.
- Formuliere in Stichpunkten.
- Beschränke dich aufs Wesentliche.



Gestalterische Tipps:

- Wähle ein ausreichend großes, evtl. farbiges Papier.
- Strukturiere das Plakat übersichtlich (Überschrift/Teilüberschrift/Text).
- Schreibe entsprechend groß und leserlich.
- Verwende unterschiedliche Farben (Überschrift, Text, ...).
- Unterstreiche mit Lineal.
- Arbeite mit Pfeilen, Aufzählungszeichen usw.
- Gestalte das Plakat mit Bildern usw.



Bewertungsbogen: Plakat erstellen

Was wird bewertet?	Bewertung: X Kreuze an!		
Inhalt:			
• Überschrift			
• Wesentliches vorhanden			
• Prägnante Formulierung in Stichpunkten			
•			
Gestaltung:			
• Strukturierung des Plakates			
• Schriftgröße/Lesbarkeit			
• Gliederung durch Farbe			
• Gliederung durch Unterstreichen/Pfeile/Aufzählungszeichen			
• Gestaltung durch Bilder etc.			



Referat/Vortrag halten



Vorbereitungsaufgaben:

- Recherchieren: Informationen beschaffen und bearbeiten.
- Reduzieren: Wichtiges herausarbeiten, Gliederung erstellen.
- Präsentation vorbereiten, evtl. Handout erstellen.
- Anschauungsmaterial auswählen, herstellen (Plakate, Bilder, ...)



Tipps zum Vortrag:

- Warte ab, bis alle zuhören.
- Blickkontakt mit den Zuhörern herstellen bzw. halten.
- Sprich klar, deutlich und laut.
- Zeige Bilder und Plakate so, dass sie gut gesehen werden, und erkläre sie.
- Signalisiere, dass Fragen gestellt werden dürfen.
- Halte dich an evtl. vorgegebene Zeiten.



Bewertungsbogen: Referat/Vortrag halten

Was wird bewertet?	Bewertung: X Kreuze an!		
Inhalt:			
• Inhalt/Gliederung			
• Wesentliches vorhanden			
• Handout			
• Anschauungsmaterial			
Gestaltung:			
• Sprache			
• Blickkontakt			
• Präsentation der Anschauungsmittel			
• Zeit			
•			



Mindmap erstellen



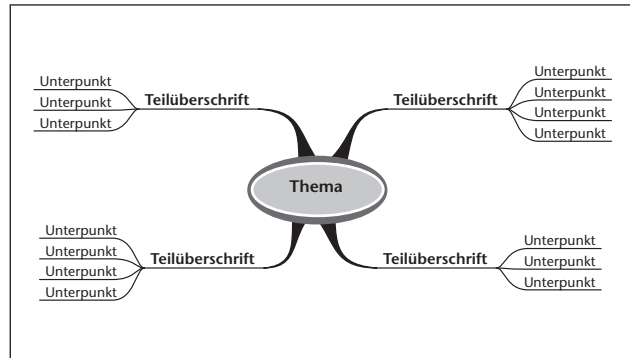
Inhaltliche Tipps:

- Recherchieren: Informationen beschaffen, bearbeiten
- Formulieren in Stichpunkten



Gestalterische Tipps:

- Mindmaps können von Hand oder mit dem PC erstellt werden.
- Notiere das Thema als zentralen Mittelpunkt.
- Formuliere Teilüberschriften/Schlagworte für die Hauptäste.
- Notiere stichpunktartig Unterpunkte in den Unterästen.
- Es können beliebig viele Haupt- und Unteräste gebildet werden.
- Gestalte Hauptäste (Übergeordnetes) z. B. farbig, durch größere Schrift etc.
- Zur besseren Merkfähigkeit können Bilder zu den einzelnen Ästen gezeichnet werden.
- Achte auf eine gut leserliche, ausreichend große Schrift.



Bewertungsbogen: Mindmap erstellen

Was wird bewertet?	Bewertung: X Kreuze an!		
Inhalt:			
• Inhalt/Wesentliches vorhanden			
• Prägnante Formulierung in Stichpunkten			
•			
Gestaltung:			
• Verständnis für das Prinzip Mindmap			
• Schriftgröße/Lesbarkeit			
• Gliederung durch Farbe			
• Überschriften/Teilüberschriften			
• Gestaltung durch Bilder etc.			
•			



Deckblatt am PC erstellen



- Öffne das Textverarbeitungsprogramm, z. B. Word.
- Schreibe den gewünschten Text (z. B. Deckblatt, Name, Thema, ...).

- Formatiere deinen Text, z. B.

Zentriert:

Fett:

Kursiv:

Unterstreichen:

Schriftart:

Schriftgröße:

- Füge evtl. Bilder ein:

⇒ Einfügen

⇒ Grafik oder ClipArt

- Füge evtl. einen Seitenrand ein:

⇒ Rahmen und Schattierungen bzw. Seitenränder ⇒ Seitenrand



- Achte auf eine gut leserliche, ausreichend große Schrift.
- Füge ansprechende Bilder ein.
- Achte darauf, dass die ganze Seite gut ausgenützt und gestaltet ist.



Bewertungsbogen: Deckblatt erstellen

Was wird bewertet?	Bewertung: X Kreuze an!		
PC-Kenntnisse:			
• Text schreiben			
• Text formatieren			
• Bilder einfügen			
• Seitenrand einfügen			
Gestaltung:			
• passende Schrift			
• passende Schriftgröße			
• passende(s) Bild(er)			
• Gelungene Gestaltung der Seite			
•			