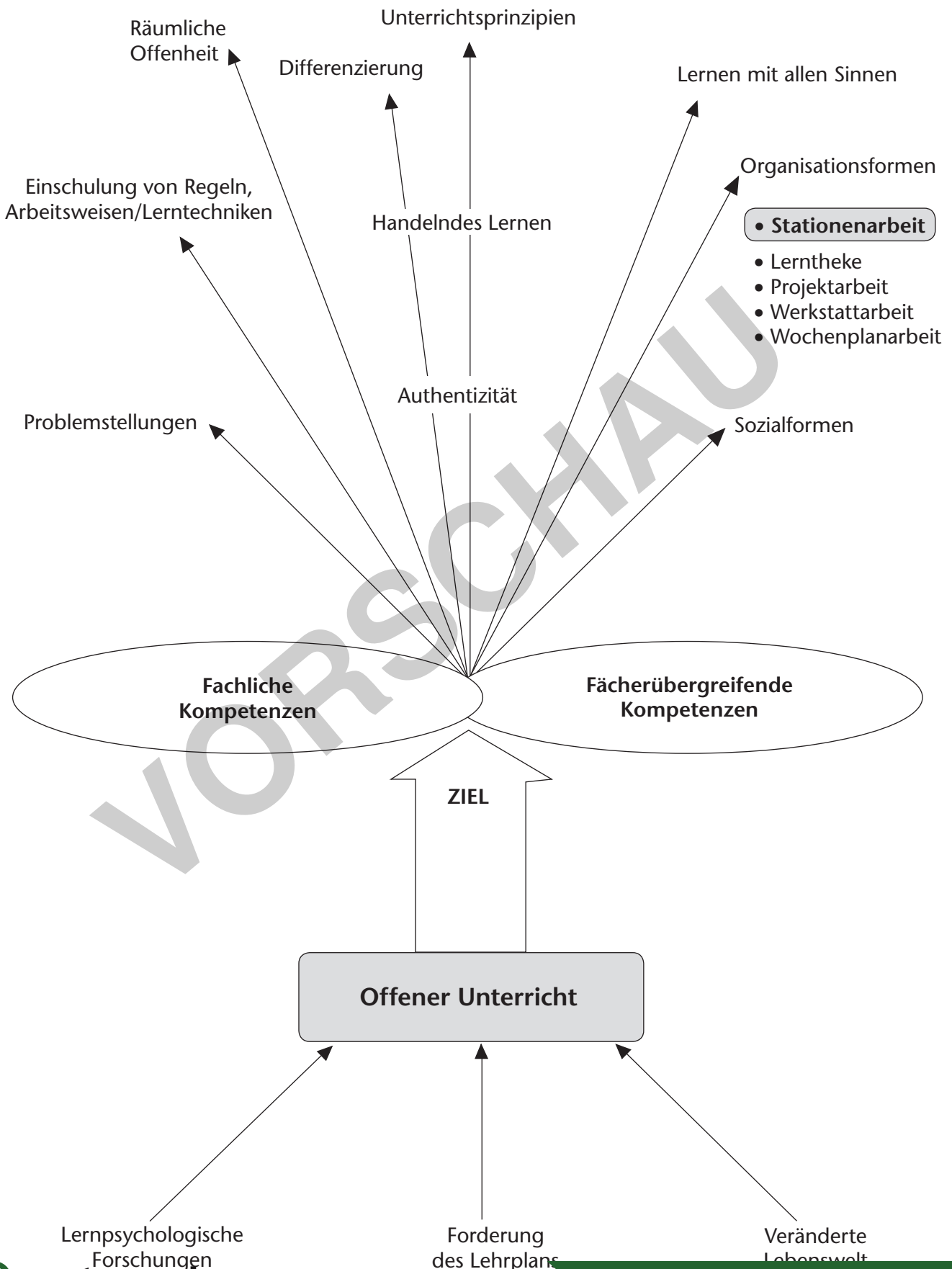


Inhaltsverzeichnis

Vorwort	4
Organisationshilfe	5
Laufzettel/Stationenschilder	6
Stationen	
Das Tischdecken	8
Das Anrichten und Garnieren	22
Haltbarmachung durch Einkochen	31
Industriell hergestellte Lebensmittel im Vergleich	43
Lebensmittelverderb: Schimmel	49
Lebensmittelinfektion: Salmonellen	57
Der Organisationsplan	63
Die Berufsorientierung + Projekt: Berufsmesse	77
Rezeptverzeichnis (in alphabetischer Reihenfolge)	
Blätterteig-Putenbrust-Schnecken	84
Blumenkohl-/Brokkolicremesuppe	48
Erdbeersahnejoghurt	48
Fingerfood	86
Gefüllte Tomaten	85
Geschnetzeltes nach Züricher Art	74
Giotto-Becher	29
Grüner Salat	71
Gurkensalat	74
Hackbällchen-Spieße	86
Haferbrätlinge	86
Kartoffelsalat	72
Konfitüre	42
Nudeln	74
Pizza-Toast-Ecken	84
Räuber-Heigl-Toast	56
Salatbett für den Toast	56
Spinat-Schafskäse-Taschen	84
Tomaten-Mozzarella-Spieße	85
Wiener Schnitzel	71
Wraps mit Paprika-Schafskäse-Füllung	85
Zucchini-Putenbrust-Röllchen	86

Vorwort

Stationenarbeit – eine Organisationsform des offenen Unterrichts



Aufbau der einzelnen Stationen

In diesem Buch finden Sie Stationen zum Grundwissen der 8. Jahrgangsstufe im Fach Soziales/Hauswirtschaft. Materialien zur Berufsorientierung im sozialen Bereich beinhalten auch eine projektorientierte Prüfung mit dem Thema: Berufsmesse mit Fingerfood-Buffer.


Die verschiedenen Themen der Stationenläufe basieren auf dem Lehrplan der Hauptschule, können aber ohne Weiteres auch in der Förderschule eingesetzt werden.

Jeder Stationenlauf beginnt mit einer **Übersichtsseite** für die Lehrkraft. Hier sind wichtige Aspekte wie Medien, Einkaufszettel, Organisationshinweise sowie mögliche Kompetenzen aufgeführt.

Weiter folgen dann zu den Themen mehrere **Stationen** (teilweise aufeinander aufbauend oder auch unabhängig voneinander), welche die Lehrkraft in der Anzahl und in ihrer Funktion (Wahl- oder Pflichtstationen) festlegen kann. Jedes Thema beinhaltet neben den Stationen ein **Arbeits-** und oft ein **Rezeptblatt**, das aber auch durch ein anderes Rezept ausgetauscht werden kann.

Besonderheiten

Jeder Stationenlauf ist so konzipiert, dass fast alle Stationen unabhängig voneinander durchgeführt werden können, d. h. jede Lehrkraft hat die Möglichkeit, die Stationen auch als Gruppenarbeit (arbeitsgleich oder arbeitsteilig) in ihrem Unterricht durchzuführen.

Stationen, für deren Bearbeitung ein Computer benötigt wird, sind in der Kopfzeile mit diesem Symbol  gekennzeichnet.

Viele Stationen sind so konzipiert, dass sich der Schüler¹ durch entsprechende Kontrollkärtchen (grau hinterlegte Bausteine) selbst kontrollieren kann. Hierdurch werden Selbstverantwortung, Motivation und Verantwortungsbewusstsein geschult.

Tipps zur Herstellung der Medien

Es empfiehlt sich zur besseren Haltbarkeit der Medien, diese zu laminieren.

Bei Stationen, die mehrere Teile (z. B. Texte, Zuordnungskärtchen usw.) enthalten, ist es besonders förderlich, diese Teile in einem Umschlag oder einer Box aufzubewahren. So gehen keine Teile verloren.

Um den Aufforderungscharakter für die Schüler zu erhöhen, ist es sinnvoll, die Stationen auf farbiges Papier (evtl. Tonpapier) zu kopieren. Bei manchen Medien gibt es hierfür Farbempfehlungen.

Bei der Erstellung der Medien gilt im gesamten Buch:

----- = Schneidelinie

 = Faltlinienrichtung

¹ Wenn in diesem Buch von Schüler gesprochen wird, ist immer auch die Schülerin gemeint. Ebenso verhält es sich mit Lehrer und Lehrerin.

Thema: _____

Pflichtstationen

Station

erledigt kontrolliert

Station

erledigt kontrolliert

Station

erledigt kontrolliert

Station

erledigt kontrolliert

Station

erledigt kontrolliert

Station

erledigt kontrolliert

Wahlstationen

Station

erledigt kontrolliert

Station

erledigt kontrolliert

Stationenschilder

Schilder zur besseren Orientierung auf buntes Tonpapier kopieren.
Stationenschilder in der Mitte falten. Nummerierung ergänzen.

Station	Station
Station	Wahlstation

VORSCHAU

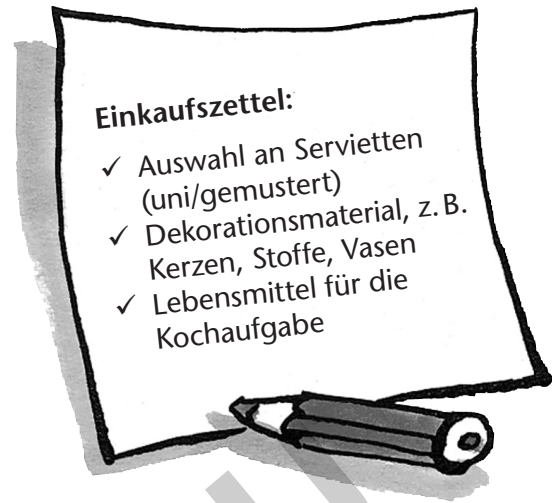
Das Tischdecken

Übersicht:

- **Station „Das Gedeck für ein Mittagessen“**
Medien: Hosentaschenbüchlein Mittagessen, Essgeschirr, Besteck, kopierte Gedecke für ein Mittagessen, Klebestifte, evtl. Schere, Arbeitsblatt (S. 18)
- **Station: „Das Kaffeegedeck“**
Medien: Hosentaschenbüchlein Kaffeegedeck, Kaffeegeschirr, Besteck, kopierte Gedecke für ein Kaffeegedeck ...
- **Station „Das Vorlegebesteck“**
Medien: Legesteine Namen, Kontrollkarte, Legefeld Vorlegebesteck, Arbeitsblatt (S. 18)
- **Station „Serviettenfaltung einfach“**
Medien: Arbeitsblatt (S. 19), Servietten
- **Station „Serviettenfaltung kunstvoll“**
Medien: Arbeitsblatt (S. 20), Servietten
- **Station „Cool, cooler – Benehmen“**
Medien: Text, Kontrollkarte, Arbeitsblatt (S. 21)
- **Station „Tischdekoration – (k)ein Muss?!“**
Medien: Text mit Bildern, Arbeitsblatt (S. 21)

Kompetenzen:

- Das Grundgedeck für einen Mittagstisch kennen und zum Eindecken für ein Gericht nutzen.
- Einfache Serviettenfaltungen kennen und diese beim Tischdecken anwenden.
- Verschiedene Vorlegebestecke kennen und diese für verschiedene Gerichte richtig auswählen.
- Allseits geltende Benimmregeln kennen und diese bei Tisch zeigen, um eine gute Atmosphäre bei Tisch zu schaffen.
- Einfache Möglichkeiten der Tischdekoration kennen und diese beim Decken eines Tisches anwenden.



Organisatorische Hinweise:

Dieser Stationenlauf beinhaltet Stationen für die Sequenz „Freude an einem geschmackvoll gedeckten Tisch“. Für die Stationen „Das Gedeck für ein Mittagessen“ und „Das Kaffeegedeck“ muss ein Hosentaschenbüchlein nach Anleitung angefertigt werden. Es empfiehlt sich, dies bereits vorzubereiten. Sie können zur Differenzierung aber auch die Schüler ihr eigenes Hosentaschenbüchlein basteln lassen.

Sie können die Stationen auf mehrere Unterrichtseinheiten aufteilen, z. B.:

- 1. UE: Motto: Tischdecken einfach – aber gelungen!?! (Stationen: Gedeck für ein Mittagessen, Vorlegebesteck, Serviettenfaltung)
- 2. UE: Ein Tisch, an dem man sich wohlfühlen kann! (Stationen: Benehmen, Serviettenfaltung, Tischdekoration)
- 3. UE: Üben/Anwenden/Wiederholen ...

Einkochen von Obst Tipps und Tricks

Aufgaben:

1. Lies den Text durch.
2. Verbinde auf dem Arbeitsblatt Zusammengehöriges (Nummer 3).
3. Kontrolliere mit der Kontrollkarte.

Einkochen von Obst – Tipps und Tricks

Damit der gewünschte süße Brotaufstrich auch schmeckt und lange haltbar ist, müssen bei der Zubereitung einige Dinge beachtet werden:

- Verwende nur einwandfreie Früchte, sonst könnten im fertigen Produkt evtl. Spuren von Schimmelpilzen oder Krankheitserregern enthalten sein.
- Bevorzuge Früchte aus dem eigenen Garten oder achte beim Einkauf auf regionale Waren. Eigene Früchte sind frei von Spritzmitteln, regionale Waren schützen die Umwelt aufgrund der kurzen Anfahrtswege.
- Überlege beim Kauf des Geliermittels, wie sich das Verhältnis von Obst und Geliermittel verhält, damit der Brotaufstrich einwandfrei geliert.
- Verwende bei der Zubereitung einen hohen Topf, da die Masse aufkocht und leicht überkochen kann.
- Beim Einkochen beginnt die Garzeit erst, wenn die Masse kocht.
- Bei der Marmeladen- bzw. Konfitürenherstellung immer eine Gelierprobe machen, um sicher zu sein, dass der Brotaufstrich auch fest wird.

Kontrolle: Einkochen von Obst – Tipps und Tricks

Verwende einwandfreie Früchte,

Bevorzuge Früchte aus dem eigenen Garten oder regionale Produkte,

Achte beim Kauf des Gelierzuckers auf

Verwende bei der Zubereitung einen hohen Topf,

Die Garzeit beginnt,

Beim Einkochen immer

das Verhältnis von Früchten und Geliermittel, damit die fertige Konfitüre auch geliert.

um ein Produkt herstellen zu können, welches keine Schimmelpilzsporen, Krankheitserreger usw. enthält.

da diese frei von Spritzmitteln sind und die Transportwege kurz sind.

die Gelierprobe machen!

damit die Masse nicht so leicht überkochen kann.

wenn die Masse kocht.

Arten von Gelierzucker

Ein besonderer Zucker!

Aufgaben:

1. Lies den Text durch.
2. Betrachte die Bilder der verschiedenen Gelierzucker genau.
3. Ordne die Namen bzw. das Verhältnis von Frucht und Zucker richtig zu.
4. Kontrolliere mit der Kontrollkarte.
5. Ergänze das Arbeitsblatt (Nummer 2).

Gelierzucker – ein besonderer Zucker!

In der Erntezeit gibt es oft viel reifes Obst! Um das Obst haltbar machen zu können, kann man es z. B. zu Marmelade oder Konfitüre einkochen.

Damit die Konfitüre fest wird (= geliert), muss man zum Einkochen **Gelierzucker** verwenden.

Außerdem konserviert der Zucker das Obst und macht es so lange haltbar. Gelierzucker ist ein spezieller Zucker, dem Fruchtpektine und Zitronensäure zugesetzt sind.

Der Gelierzucker muss immer im richtigen Verhältnis von Frucht und Zucker zugegeben werden. Es gibt verschiedene Sorten von Gelierzuckern mit unterschiedlichen Mischverhältnissen.









Legesteine Gelierzucker

Legesteine kopieren und laminieren. Damit man die einzelnen Steine nicht verliert, ist es ratsam, sie in einen Umschlag zu geben.

1:1 1 Teil Frucht 1 Teil Zucker	1000 g Früchte 1000 g Zucker	⇒ sehr zuckerhaltig ⇒ sehr süß ⇒ sehr lange haltbar
2:1 2 Teile Frucht 1 Teil Zucker	1000 g Früchte 500 g Zucker	⇒ zuckerhaltig ⇒ gut süß ⇒ lange haltbar
3:1 3 Teile Frucht 1 Teil Zucker	1500 g Früchte 500 g Zucker	⇒ wenig zuckerhaltig ⇒ süß ⇒ weniger lange haltbar

Legefeld Gelierzucker: Legefeld kopieren, ggf. vergrößern und laminieren.

Arten von Gelierzucker			
Gelierzucker	Verhältnis	Benötigte Mengen	Beurteilung
 1:1			
 2:1			
 3:1			

Kontrolle: Arten von Gelierzucker			
Gelierzucker	Verhältnis	Benötigte Mengen	Beurteilung
	1:1 1 Teil Frucht 1 Teil Zucker	1000 g Früchte 1000 g Zucker	⇒ sehr zuckerhaltig ⇒ sehr süß ⇒ sehr lange haltbar
	2:1 2 Teile Frucht 1 Teil Zucker	1000 g Früchte 500 g Zucker	⇒ zuckerhaltig ⇒ gut süß ⇒ lange haltbar
	3:1 3 Teile Frucht 1 Teil Zucker	1500 g Früchte 500 g Zucker	⇒ wenig zuckerhaltig ⇒ süß ⇒ weniger lange haltbar

Haltbarmachung durch Einkochen

Kontrolle: Unterschiede von Gelierzuckern:

Verhältnis: <u>1:1</u>	Verhältnis: <u>2:1</u>	Verhältnis: <u>3:1</u>
<u>1000</u> g Frucht	<u>1000</u> g Frucht	<u>1500</u> g Frucht
<u>1000</u> g Gelierzucker	<u>500</u> g Gelierzucker	<u>500</u> g Gelierzucker

Station

Schimmel ist nicht gleich Schimmel!

Essbar oder nicht?

Aufgaben:

1. **Betrachte** die Lebensmittel. Was kannst du feststellen?
2. **Lies** den Text durch.
3. **Ordne** die Lebensmittel-Wortkarten den Schimmelarten zu.

Essbar – oder nicht?

Nicht alle Schimmelpilze sind schädlich.

Bei Schimmelpilzen unterscheidet man essbare und schädliche Schimmelpilze.

Beim essbaren Schimmel sind diese Schimmelpilze von Nutzen, denn sie sind wichtig für die Konservierung und Aromabildung.

Essbare Schimmelpilze findet man beispielsweise bei verschiedenen Käsesorten, wie Camembert, Roquefort oder bei ummantelter Salami.

Essbarer Schimmel



zum Beispiel:

Blauschimmelkäse

Camembert

Ummantelte Salami

Schädlicher Schimmel



zum Beispiel:

Verschimmeltes Brot

Verschimmeltes Gemüse

Verschimmeltes Obst

Dem Schimmel auf der Spur!

1. Schimmel = Schimmelpilze!

Diese Pilze vermehren sich durch _____ über die Luft. Schimmelpilze bilden im Lebensmittel _____, welche für das menschliche Auge nicht sichtbar sind. Sichtbar ist nur der _____ auf der Oberfläche.

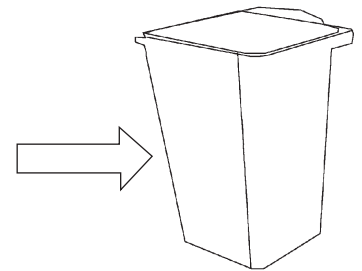


Schimmelpilze können äußerst giftige, teilweise sogar krebserregende Substanzen, sogenannte Mykotoxine bilden, welche bei Mensch und Tier zu _____ und _____ führen können.

2. Häufig von Schimmel befallene Lebensmittel:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Merke: Befallene Lebensmittel _____, da man Schimmelpilze oft mit bloßem _____ nicht _____!



3. Tipps zur Vermeidung von Schimmelpilzen:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Tipps zur Vermeidung von Salmonellen

Sauberkeit!

Aufgaben:

1. Lies den Text durch.
2. Formuliere fünf Regeln zur Vermeidung von Salmonellen.
3. Ergänze die Regeln auf dem Arbeitsblatt (Nummer 3).

Tipps zur Vermeidung von Salmonellen:

Jedes Jahr stecken sich tausende Menschen an der Lebensmittelinfektionskrankheit Salmonellose an.

Es gibt Möglichkeiten, sich vor einer Salmonellenerkrankung zu schützen:

Achte darauf, dass du ...

- beim Einkauf von Fleisch, Fleischwaren und Fisch die Kühlkette nicht unterbrichst, denn Salmonellen vermehren sich bei warmen Temperaturen.
⇒ Tiefkühltasche verwenden!
- bei gefährdeten Lebensmitteln verstärkt auf persönliche Hygiene und Hygiene am Arbeitsplatz achtest.
- Auftauwasser von Geflügel sofort wegschüttest, denn darin sind sehr viele Bakterien enthalten.
- Lebensmittel (z. B. Fleisch, Eier) immer ausreichend durchgarst, denn Hitze tötet Bakterien ab.
- Speisen mit rohen Eiern (z. B. echtes Tiramisu, Cremes mit Eischnee) sofort nach dem Zubereiten verzehrst.
- Geschirr, das mit rohen, gefährdeten Lebensmitteln in Berührung gekommen ist, sofort mit heißem Wasser und Spülmittel reinigst, damit sich Salmonellen nicht vermehren können.
- Speisen wenn möglich nicht lange warmhältst. Kühle sie im Kühlschrank und erwärme sie bei Bedarf gut.

Kontrolle: Tipps zur Vermeidung von Salmonellen:

- Unterbrich beim Einkauf die Kühlkette nicht (Tiefkühltasche)!
- Achte verstärkt auf persönliche Hygiene und Hygiene am Arbeitsplatz!
- Auftauwasser von Geflügel wegschütten!
- Lebensmittel gut durchgaren, z. B. Fleisch, Eier ...!
- Vermeide Speisen mit rohen Eiern!
- Spüle benutztes Geschirr sofort mit heißem Wasser und Spülmittel!
- Speisen nicht lange warmhalten!