

Kategorien: Luuise, Klasse 8, WAH, Lernresultate

Dream-Teams halten Ordnung in der Küche



Dream – Teams halten Ordnung in der Küche Klasse: 2b

Die Schülerinnen und Schüler verräumen während der Nahrungsmittelzubereitung möglichst viel vom eigenen Mise en place (MEP):

- Alles was gekühlt werden muss, in Kühlschrank oder Tiefkühler zurück legen
- Geräte und Geschirr vorspülen, ineinander stapeln
- Abgabarstände einweichen
- restliche Nahrungsmittel auf Lehrertopf legen
- Arbeitsfläche sauber

Kochtag/ Datum:	😊 0	🙂 1-2	😐 3-5	😞 6+
23.8.15	1 green dot	1 green dot	1 blue, 1 red, 1 green dot	1 red dot
24.8.15	1 green dot	1 blue, 1 red dot	1 blue, 1 red dot	
25.8.15		1 red dot	1 blue, 1 red dot	
26.8.15	1 blue, 1 red, 1 green dot	1 blue dot		
27.8.15	1 blue, 1 red, 1 green dot	1 blue dot	1 blue dot	
28.8.15	1 blue, 1 red, 1 green dot	1 blue dot	1 blue dot	
29.8.15	1 blue, 1 red, 1 green dot	1 blue dot	1 blue dot	
30.8.15	1 blue, 1 red, 1 green dot	1 blue dot	1 blue dot	
31.8.15	1 blue, 1 red, 1 green dot	1 blue dot	1 blue dot	

Methode	Selbsteinschätzung mit Klebepunkten
Knacknuss	SuS haben chaotische Arbeitsplätze während der Nahrungszubereitung. Einzelne SuS schaffen es nicht, ihr eigenes Mise en place (MEP) aufzuräumen und den Arbeitsplatz sauber zu machen bis zum Essen. Nach dem Essen erfolgt das Aufräumen gemäss fixem Ämtliplan. Diese Arbeitsphase ist einfacher, wenn schon Ordnung herrscht.
Ziel	Nach 8 Tagen erreichen optimalerweise > 80% der SuS (oder mindestens > 50%) diese Vorgaben.
Zeitbedarf	<u>Vorbereitung:</u> > 3h (Einmal erstellt, nun kann es direkt für weitere Klassen verwendet werden.) <u>Durchführung:</u> < 5min (Die Datenerhebung dient gleichzeitig zur positiven Verstärkung. Die SuS sind interessiert an einer «Links-Verschiebung» ihrer Klebepunkte, wirkt motivierend.) <u>Datenauswertung:</u> < 10min
Material	A3 Plakat zum Punkte einkleben
Methode detailliert	<u>Intervention:</u> Die SuS räumen während der Nahrungsmittelzubereitung möglichst viel vom eigenen MEP weg. Jedes Mal wird der Arbeitsplatz der Kochgruppe vor dem Essen beurteilt. Dies wird mit farbigen Klebepunkten in der Tabelle visualisiert. <u>Datenerhebung:</u> Die LP beurteilt zu Beginn, gegen Ende des Projektes kleben die SuS die Punkte selbstständig auf. Am Schluss des Projekts füllen zudem alle einen kurzen Feedbackbogen aus und halten Vor- und Nachteile fest.
Erfolg	Das Projekt war sehr erfolgreich und einfach umsetzbar. Nach 19 Jahren Unterrichtserfahrung eine grosse Hilfe. Deshalb werden wir es zukünftig mit allen weiteren Klassen zu Beginn des WAH-Unterrichts durchführen.
Rückmeldungen SuS	«Am Anfang haben wir es mit der Ordnung nicht so gut gemacht, aber mit der Zeit wurde es besser.» «Gut, wir hatten immer genügend Zeit gespart, um vorher abwaschen zu können.» «Es hat sich sehr positiv verändert! Sauberer Arbeitsplatz = mehr Platz zum Arbeiten.»
Urheberschaft	Die Methode wurde entwickelt, erprobt und dokumentiert von Claudia Waibel und Antonia Leuch im Fach Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (WAH) mit SuS der 8. Klasse an der Oberstufe Goldach.