

Standortgruppe: Grundschule, Mittelschule und Realschule Odelzhausen

Phase/Zeit	Teilziel	Unterrichtsinhalte/ -schritte	Unterrichtsform (Methoden)	Medien / Materialien	Anmerkungen
1.	Die Schüler lernen den Rezeptaufbau kennen. Sie lernen bayerische Rezepte zu recherchieren, auszuwählen und zu beurteilen.	Theorieeinheit „Rezeptschreiben handschriftlich“ Sammeln von bayerischen Rezepten Auswahl und Überprüfung	Variabel Einzelarbeit zu Hause Variabel	OHP, Arbeitsblätter Bayerische Kochbücher Fotokamera, Arbeitsblätter Notizblock, Stifte	Einbindung der Eltern und Großeltern
2.	Schüler lernen bairische Begriffe kennen, die in der Küchensprache üblich sind.	Wortschatztraining „Bairische Küchenbegriffe“ Erstellen eines Glossars	Variabel	Beamer, PC, Arbeitsblatt, Handy, Powerpoint, Fragebogen	Zum Beispiel: „Raina“, „resch“, „Pfandl“, „Loawedoag“
3.	Die Schüler üben ein Gericht nach Anleitung selbstständig zuzubereiten. Sie lernen, Hygienemaßnahmen und Sicherheitsvorkehrungen zu beachten. Die Schüler lernen Speisen ansprechend zu garnieren und zu präsentieren. Sie wenden die bairischen Küchenbegriffe an und erproben das Bairische im eigenen Schreiben.	Ausprobieren der Rezepte und Präsentieren der fertigen Speisen Dokumentation der gekochten Gerichte mit der Fotokamera Verkostung für Mitschüler Übersetzung der Rezepte mit Hilfe von Eltern/ Großeltern	Projekttag: vorwiegend in Gruppenarbeit	Zutaten und Küchengeräte für die Rezepte, Fotokamera, Rezeptnotizen, PC, Internet Arbeitsblätter, Stifte, Notizblock	
4.	Schüler lernen den Umgang mit einem Bildbearbeitungsprogramm kennen.	Methodentraining: Bildbearbeitung, Layout, Tabellen	Variabel	Beamer, IT-Buch, PCs, Kochbücher, Arbeitsblatt	

Standortgruppe: Grundschule, Mittelschule und Realschule Odelzhausen

	Sie üben Methoden der Textgestaltung mit einem Layout-Programm.				
5.	Die Schüler wenden ihre Kenntnisse aus dem Methodenworkshop an.	Bildbearbeitung, Textverarbeitung und Textgestaltung für die Fertigstellung der „Schmankerlsammlung“	Einzelarbeit, Gruppenarbeit	PCs, Beamer, eigene Rezeptniederschriften, Fotos	
6.	Die Schüler lernen eigene Arbeiten zu präsentieren und zu bewerten.	Präsentation der Schülerarbeiten	Museumsgang	Klebeponkte, Tesa	