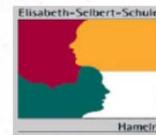


29. Detmolder Studientage
für Lehrerinnen und Lehrer an
berufsbildenden Schulen
23. – 25. Februar 2015
in Detmold

Motivation, Inklusion und Differenzierung im Unterricht

Beispiel: Grand-Prix der Roggenbäcker

Beate Diers
LFP Ernährung/Bäckerei
Bäckermeisterin
Elisabeth-Selbert-Schule Hameln



Inhaltsverzeichnis:

1. Was ist der Grand-Prix für Roggenbäcker?
2. Welche Lerngruppe hat an diesem Wettbewerb teilgenommen?
3. Warum diese SuS und keine Fachklasse?
4. Auf welche Grundlagen konnte aufgebaut werden?
5. Welche Rolle spielt hier der Handlungskreislauf?
6. Förderung durch Motivation und Selbstbestimmung
7. Inklusion und Differenzierung
8. Feedback

1. Was ist der Grand-Prix für Roggenbäcker?

- Bundesweiter Wettbewerb für junge Menschen aus dem Bäckerhandwerk
- Produktentwicklung, mindestens 51% Roggenanteil
- Geldpreise
- Veröffentlichung der 10 besten Rezepturen in der Fachpresse



2. Welche Lerngruppe hat an diesem Wettbewerb teilgenommen?



- Ko9Bä: 2 Mädchen und 10 Jungen
- eine Integrationsschülerin, ein Autist + mehrere ADHS-SuS
- 5 verschiedenen Schulen und 8 unterschiedlichen Klassen
- Kooperationsmodell (Neustädter Modell) mit Hauptschulen

3. Warum diese Lerngruppe und keine Fachklasse?

Spaß am Backen !

Roggenbrot ?

„Warum soll das mit Roggen nicht so gehen, wie wir es vom Weizen kennen?“

4. Grundlagen dieser Lerngruppe

- Seit ½ Schuljahr Fachpraxis Bäckerei, 10 Std. Praxis + 3 Std. Theorie
- Bisher: Herstellung von Mürbeteigen und einfachen Hefeteigen



5. Der Handlungskreislauf

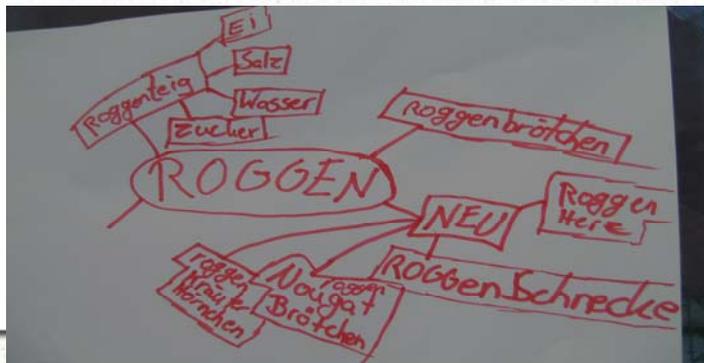


Informieren:

- „Was ist der Grand Prix für Roggenbäcker?“
- Welche Roggengebäcke kennst Du?

Planen:

- Welche Gebäcke würdest Du kaufen?
- MindMap- Präsentation der Ergebnisse
- Gruppenfindung durch gleiche Schwerpunkte (Grundteige)
- Gebäck-Kriterien erarbeiten



Entscheiden:

- Auswahl von Rezepturen für die Grundteige
- Änderung der Grundteigrezepte um Regularien zu erfüllen: 51% Roggen
- Auswahl der Gebäcke/Gebäckformen

Ausführen:

- Herstellung der Teige
- Formgebung der einzelnen Gebäckideen
- Abbacken

Kontrollieren:

- Kritisches Bewerten nach erstellten Kriterien
- Was soll so bleiben, was soll verändert werden?
- Feedback der Mitschüler

Informieren/Ausführen:

- Fachliche Informationen zur Gebäckverbesserung sammeln
- Anwenden+Analysieren



6.Förderung durch Motivation und Selbstbestimmung



- Wettbewerb
- Produktauswahl
- Wohlfühlgruppen oder gemeinsamen Interessen
- Entwicklung von Gebäcknamen und Werbe-Slogan
- Es gibt kein „FALSCH“

Marketing-Slogan

FoodBall

- Der Snack für Sportler
- Süßer Genuss
- Das Dream-Team: Roggen und Schoko !

BrotBrot

- Zwei zum Preis von Einem
- Zwei in Eins
- Doppelt schmeckt besser !
- Schmecke den weichen Kern !
- Genieße die Vielfalt
- Erforsche das Geheimnis des Kernes !

Roggenrisinis

- Das Stäbchen mit dem gewissen Etwas !
- Verwöhne deine Gäste !
- Etwas zum Genießen !

Freias süße Roggenherzen

- Teile Dein Herz !
- Zwei Varianten für einen Preis !
- Im Doppel oder im Einzel !
- SüRoHe...einfach lecker !

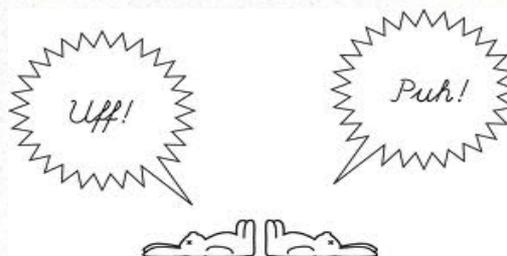


Kaffeetasse

- Am Morgen eine davon und der Tag ist dein Freund!
- Für den Liebhaber des besonderen Genusses!
- Schlemme die Füllung und knabbere die Hülle !

7. Inklusion und Differenzierung

- Tempo konnte individuell umgesetzt werden
- Zeitraum 8 Wochen – zwei Unterbrechungen
„Kopf frei bekommen“
- Schwierigkeitsgrad wurde selbst gewählt
- Chargen
- Fingerfertigkeit
- Fachlicher Anspruch
- Methodenvielfalt
- Alle Sinne angesprochen



8. Feedback der Ko9Bä:

Es hat Spaß gemacht weil:

- es toll ist etwas selber zu erfinden und es auch gut geklappt hat
- wir eigene Sachen machen durften
- vielleicht sogar einen Preis bekommen
- wir eigene Zutaten aussuchen durften
- ich nun weiß, dass Roggen auch gut schmecken kann
- es interessant und spannend ist herauszufinden, wie man eigene Ideen umsetzen kann

Was hast Du daraus gelernt:

- Wie man Brot richtig und gut backt
- Dass man aus Roggen Einiges machen kann
- Roggen schmeckt mir nicht so gut wie Weizen
- Roggen schmeckt anders, interessant
- Warum Sauerteig so heißt
- Sachen die sich komisch anhören, doch gut schmecken können



Würde ich so ein Projekt wiederholen?

- Zufriedene, engagierte SuS
- Tolle, neue, kreative Produkte
- Großer Lernzuwachs
- Förderung aller Kompetenzen





Vielen Dank für
Ihre Aufmerksamkeit!

