

Entwurf eines Stoffverteilungsplans für eine Arbeitsgemeinschaft: Schweizer`s Bakery

Gruppengröße 12	Jahrgangsstufe/Mindestalter 7-9	Raumbedarf: Schülercafé und Küche z.T. Computerraum oder mobile Koffer	Technische Voraussetzungen: Küche: Küchengerätschaften inkl. Cakepop-maker, Muffinförmchen, Backformen, Waffeleisen Computer: Internet, Schreib- und evtl. Bildbearbeitungsprogramm
Zeitraum 1. HJ	Inhalt: Rezepte, backen, Verkauf Schülercafe	Intention	Material: Lebensmittel, Plakate, Druckerpapier und s.o.; Etat aus Kochkasse
Vorbereitungsphase (ca. 6 Wochen vor Beginn der AG)			
1. Woche	Kontakte zu Bäcker/Konditor/Hauswirtschafterin (evtl. VHS)	Klare und verbindliche Absprachen, Klärung der Rahmenbedingungen, Möglichkeiten, didaktischer Reduzierung	Eventuell Kooperations- vertrag
2. Woche	Planung des Ablaufs mit den externen Partnern, Terminplanung	Klärung der außerschulischen Lernorte in Laufnähe bzw. Klärung des Transports zum und vom außerschulischen Lernort	
3. Woche	Formalitäten zu Unterrichtsgängen, Absprachen mit Schulleitung	Rechtliche Absicherung (Hygienevorschriften,	Elternbrief

		Gesundheitsamt, Abklären von Allergien usw.)	
4. Woche	Vorstellung der AG im GTS-Bereich	Werbung/Vorstellung der Personen und Inhalte, Fragerunde zur Klärung für die SuS	
5.-6. Woche	Prüfung der Anmeldungen; 6. Woche: evtl. Vortreffen der AG-Gruppe	Zusammenstellung der AG-Gruppe ; 6. Woche: Umsetzung bzgl. Vorgaben Gesundheitsamt erste Ideensammlung	
Einführungsphase (mit Beginn des Schul(halb)jahres)			
Zeitraum	Inhalt	Intention	Material
1. Woche	Vorbereitung des Unterrichtsganges Bäckerei/ Konditorei: mögliche Fragestellungen/ Beobachtungsaufträge; evtl. erste Ideensammlung	Systematischer Einblick in das Berufsbild des Bäckers/Konditors - Vorbereitung	Interviewnotizen
2. Woche	Außerschulischer Lernort Bäckerei/ Konditorei: Informationen zum Beruf des Bäckers/Konditors; Abläufe in einer Bäckerei/ Konditorei	Systematischer Einblick in das Berufsbild des Bäckers/Konditors – im Hinblick auf eine realistische didaktische Reduzierung; Produktinspiration	Interviewnotizen Fotos
3. -5. Woche	Reflexion des Unterrichtsganges; Gruppeneinteilung nach Teigarten: Vorbereitung des Expertenteams (Teig als Grundprodukt recherchieren,	Intensivierung von notwendigen Vorkenntnissen, Basiswissen; Methoden/- Medienkompetenz; selbstständiges Arbeiten, Verantwortung für den weiteren Ablauf der AG	PPP PC, Internet Kochbücher Fotos

	Beispielrezept auswählen/ analysieren, Vorbereitung eines Vortrags);		
6. Woche	Einkaufliste erstellen; Einkauf der haltbaren Backzutaten im Lidl	Langfristige Organisation; Zukunftsbedeutung	Fotos
7.-10. Woche	<p>Expertenvorträge → Backen des ausgewählten Beispielrezepts → während des Backen inhaltliche Vorbereitung des nächsten Expertenvortrags → gemeinsame Verkostung/ restliche Aufräumarbeiten</p> <p>HINWEIS: Einweisung in Küche und Umgang mit Küchengeräten ist bereits im AL-Unterricht erfolgt</p>	Lernen durch Lehren, Durchführung von zuvor geplanten Arbeitsabläufen	Fotos
11. Woche	Digitale Ausarbeitung der Rezepte	Langzeitperspektive: Erstellung eines Rezeptebuchs	PC Fotos
12. -14. Woche	Vorbereitung des Abschlusscafès: Einladungsbriefe, Einkauf, Deko, Geschirr		
15. Woche	<p>Projektvormittag: Vorbereiten und Backen für das Elterncafé</p> <ul style="list-style-type: none"> ⤴ Expertengruppen backen ihr Rezept ⤴ Vorbereitung der Bakery <p>Nachmittag:</p> <ul style="list-style-type: none"> ⤴ SuS stellen Eltern ihre Rezepte vor ⤴ Bilderpräsentation ⤴ Feierliche Aushändigung der Urkunden und des AG-Buchs (Rezepte und Fotos) 		

Anknüpfung an andere AGs:

Schülerzeitung (Bericht, Fotos durch Reporter)

Langzeitperspektive:

Aufbau Verkauf Schülercafé, Verköstigung bei Schulveranstaltungen, Lehrerkonferenzen, Studientag etc.)