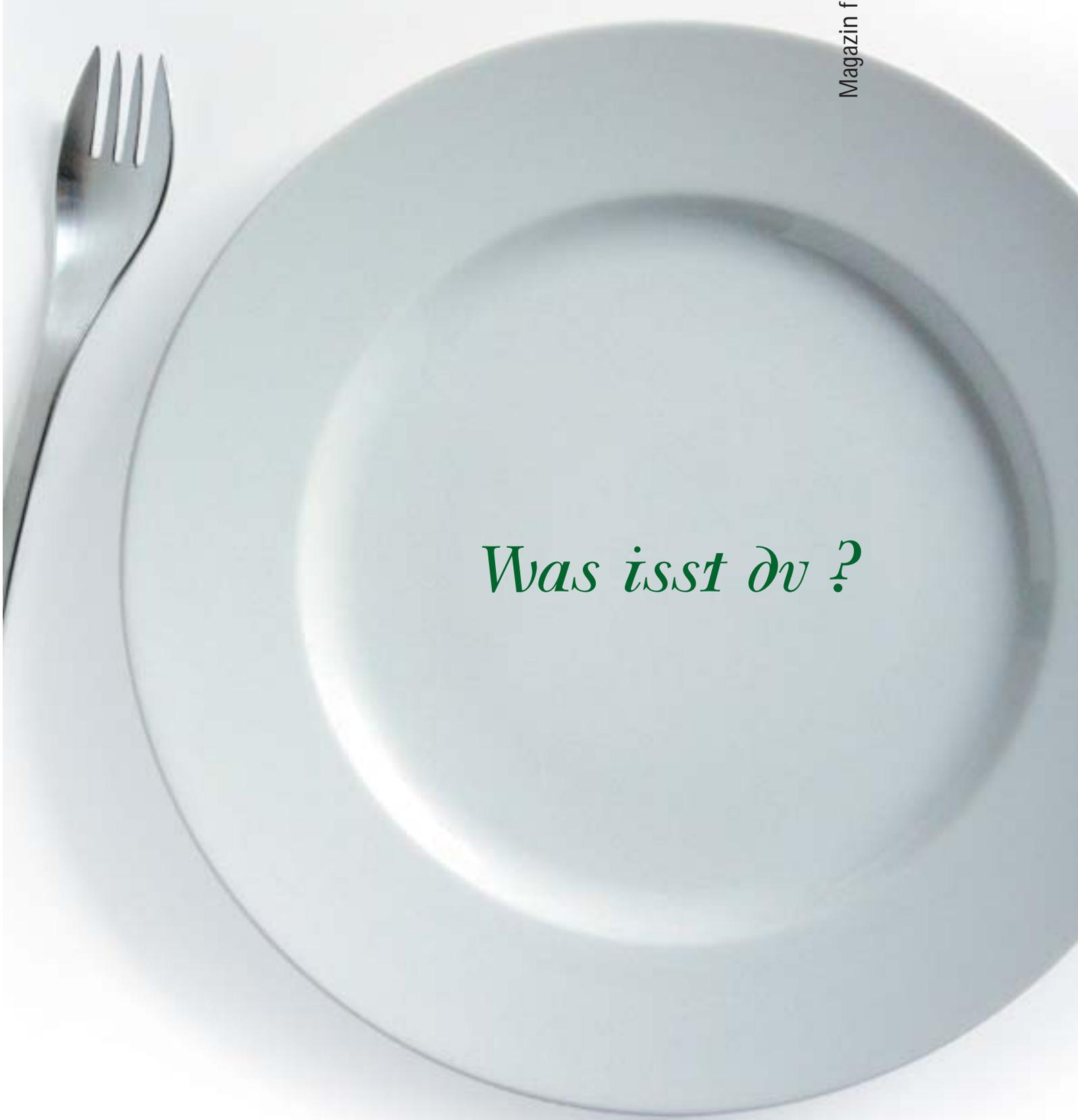


Nr. 22 Juli 2003

E[LAA]N

Magazin für Lehramtsanwärter/innen

Magazin für Referendare/innen



*Was isst du ?*

# H<sup>4</sup>evte gleich ein vierfaches Hallo!

Die Landessprechergruppe der Adj (Arbeitsgemeinschaft der Junglehrer/innen im VBE) möchte sich einmal ein wenig ausführlicher vorstellen, damit ihr ein wenig mehr über die Personen erfahrt, die sich regelmäßig für eure Interessen einsetzen.



**M**ein Name ist Sabine Pischalla und ich bin Landessprecherin der Adj in Nordrhein-Westfalen.

Mein Referendariat habe ich von '95 bis '97 an einer Schule für Sprachbehinderte in Bottrop gemacht. Seit 1998 bin ich aktiv im Schuldienst. Inzwischen arbeite ich an der Schule für Sprachbehinderte in Duisburg. Für den VBE bin ich aktiv seit 1998. Seit drei Jahren bin ich im Örtlichen Personalrat der Stadt Duisburg, seit ca. 2 ½ Jahren bin ich nun Landessprecherin.

Nachdem ich anfänglich aus Neugier und eher zufällig in die berufspolitische Arbeit eingestiegen bin (deren Stellenwert ich erst im Laufe der Jahre erkannt habe!), kann ich sie mir nun gar nicht mehr wegdenken. Die äußeren Rahmenbedingungen drohen sich zunehmend zu verschlechtern! Das Lehrersimage muss sich dringend ändern! Viele Einzelfragen gilt es zu beantworten! Und dennoch ...

Im Verband aktiv zu sein bedeutet, nicht ohnmächtig alles hinzunehmen, sondern immer wieder lautstark auf Probleme aufmerksam zu machen und konstruktiven Austausch mit zuständigen Politikern, Angestellten der Bezirksregierungen und des Ministeriums anzustreben. So einfach werden zwar Probleme nicht aus der Welt geschafft, aber es ist immer der erste Schritt. Und es hilft mir, mich in meinem Wunschberuf, den ich auch heute wieder wählen würde, wohl zu fühlen.

Ein gutes Gelingen wünscht euch allen

**Sabine Pischalla**  
[s.pischalla@vbe-nrw.de](mailto:s.pischalla@vbe-nrw.de)



**H**allo! Ich heiße Antje Jenatschek und arbeite im zweiten Jahr an einer Schule für Lernbehinderte in Gelsenkirchen. Seit über zwei Jahren arbeite ich aktiv in der Landessprechergruppe mit und wurde im Oktober zur Adj-Sprecherin des Bezirksverbandes Münster gewählt.

**Antje Jenatschek**  
[a.jenatschek@vbe-nrw.de](mailto:a.jenatschek@vbe-nrw.de)



**M**ein Name ist Elke Schweighöfer. Ich bin im Dezember letzten Jahres in die Adj-Landessprechergruppe als

2. Stellvertreterin gewählt worden und für den Bereich Grundschule Ansprechpartnerin. Derzeit arbeite ich als Lehrerin an einer Katholischen Grundschule in Bonn. Ich unterrichte eine 4. Klasse als Klassenlehrerin und bin als Fachlehrerin im Katholischen Religionsunterricht und im Schwimmunterricht eingesetzt.

Nach meinem Studium des Lehramtes Primarstufe mit den Fächern Mathematik, Deutsch und Kunst an der Universität in Münster absolvierte ich mein Referendariat am Studienseminar in Siegburg.

Leider war die Stellensituation Ende 1996 sehr schlecht, sodass ich zunächst ein halbes Jahr außerhalb der Schule arbeiten musste. Während der folgenden zweijährigen Vertretungszeit an verschiedenen Schulen im Rhein-Sieg-Kreis, erwarb ich die Rettungsfähigkeit für den Schwimmunterricht und bildete mich im Fach Katholische Religion zwei Jahre am Lehrerfortbildungsinstitut in Mülheim/Ruhr weiter, wo ich die Fakultas erlangte. In dieser Zeit bewarb ich mich mehrmals schulscharf, hatte einige Vorstellungsgespräche, die aber trotz zweier

guter Staatsexamen und vieler zusätzlicher Qualifikationen erfolglos blieben. Da meine Aussichten auf eine Planstelle in NRW weiterhin unsicher waren, nahm ich eine Planstelle in Hessen, im Odenwald an. Dort arbeitete ich zwei Jahre. Nach der Verbeamtung kämpfte ich für eine Versetzung zurück nach NRW, die 2001 nach Bonn erfolgte.

Herzliche Grüße,  
**Elke Schweighöfer**  
[e.schweighoefer@vbe-nrw.de](mailto:e.schweighoefer@vbe-nrw.de)



**M**ein Name ist Christine Mayer. Nach meiner Ausbildung zur Grundschullehrerin am Seminar Bochum habe

ich im Februar 2002 an der Werner-von-Siemens-Hauptschule in Bochum meinen Dienst angetreten. Ich hatte mich verpflichtet, ein Jahr lang einmal wöchentlich an einer Weiterqualifizierungsmaßnahme für das Fach Physik teilzunehmen, um über diese „Sonderregelung“ die Unterrichtserlaubnis für das Mangelfach Physik zu erwerben. Ungefähr zeitgleich bin ich Mitglied im VBE geworden und zur Adj-Sprecherin des Stadtverbandes Bochum gewählt worden. Im Dezember letzten Jahres wurde ich zur Schriftführerin der Adj-Landessprechergruppe NRW gewählt.

Wir hoffen in den nächsten zwei Jahren einige Projekte angehen zu können und für euch ein kompetenter Ansprechpartner bei Fragen und Problemen zu sein.

**Christine Mayer**  
[c.mayer@vbe-nrw.de](mailto:c.mayer@vbe-nrw.de)

Hallo **2**

Schon gewusst? **3**

Kleine Kräuter-Schule **4**

Kresse Blumen **5**

Anregungen aus der Flohkiste **6-8**

Da haben wir den Salat (UE) **9-13**

Rezepte **14-15**

Links „Schule & Ernährung“ **16-17**

Adj: Unmut durch neue OVP **18**

Rezensionen **19**

E[LAA]N

Zeitschrift für Lehramtsanwärter/innen und Referendare/innen der Arbeitsgemeinschaft der Junglehrer/innen (Adj) im Verband Bildung und Erziehung (VBE) erscheint viermal im Jahr im VBE Verlag NRW GmbH, Westfalendamm 247, 44141 Dortmund  
 Telefon (0231) 42 00 61, Fax (0231) 43 38 64  
 Internet: <http://www.vbe-verlag.de>, E-mail: [info@vbe-verlag.de](mailto:info@vbe-verlag.de)

Herausgeber:

Adj im Verband Bildung und Erziehung (VBE)  
 Landesverband Nordrhein-Westfalen  
 Westfalendamm 247, 44141 Dortmund  
 Telefon (0231) 43 38 61, Fax (0231) 43 38 64  
 Internet <http://www.vbe-nrw.de>

Schriftleitung: S. Pischalla (V. i. S. d. P.),

Redaktion: W. Godde, A. Jenatschek, A. Jütte,  
 R. Meinold, D. Rickert, M. Sander, H.-G. Scheidle  
 Layout: Kirsch Kürmann Design, Dortmund  
 Druck: Gebrüder Wilke GmbH, Hamm

Die Artikel werden nach bestem Wissen veröffentlicht und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Rechtsansprüche können aus den Informationen nicht hergeleitet werden.

Die Artikel sind urheberrechtlich geschützt. Ein Nachdruck, ganz oder teilweise, ist nur mit der Genehmigung der Redaktion, die wir gern erteilen, zu gezeichneten Beiträgen mit der des Verfassers, bei Zusendung eines Belegexemplars gestattet.

Die Redaktion fordert alle Leser auf, Beiträge in Form von Unterrichtsentwürfen, Arbeitsblättern, Berichten, Leserbriefen, Karikaturen, Fotos etc. zwecks Abdruck in E[LAA]N zur Verfügung zu stellen.

Für unverlangt eingesandte Manuskripte übernehmen wir keine Gewähr. Die Einsender erklären sich mit einer redaktionellen Prüfung und Bearbeitung der Vorlage einverstanden.

Die Rücksendung erfolgt nur, wenn ausreichendes Rückporto beiliegt. Die Besprechung ohne Aufforderung zugesandter Bücher bleibt der Redaktion vorbehalten.

Die namentlich gekennzeichneten Artikel geben die Ansicht der Verfasser wieder und entsprechen nicht in jedem Fall der Redaktionsmeinung.

Alle in den vorliegenden Texten verwendeten Personenbezeichnungen – weiblicher oder männlicher Form – meinen stets auch das jeweils andere Geschlecht.

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier.

## Schon gewusst?



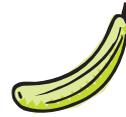
### Brokkoli

macht frisch und munter!



### Grüne Bohnen

sind gut gegen Bauchweh – aber du bekommst welches, wenn du sie roh isst!



### Gurke

wirkt sogar gegen Pickel!



### Kartoffeln

helfen, dass du dir mehr merken kannst!



### Karotten

machen, dass die Augen gut sehen

### Kraut und Kohl

stärken Muskeln und Nerven!



### Radieschen

machen auch deinen Verstand scharf!

### Spinat

hilft mit, dass du gut wächst!



### Tomaten

enthalten Abwehrstoffe gegen Krankheiten!

### In der Zwiebel

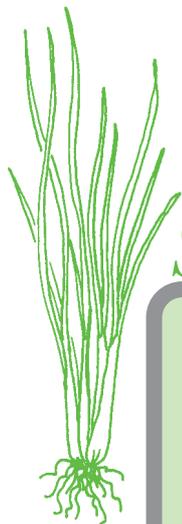
steckt alles, um gesund zu bleiben!



# Kleine Kräuter-Schule

## Die Schüler sollen

- verschiedene, häufig vorkommende Kräuter kennen und unterscheiden lernen
  - Wie sieht das Kraut aus?
  - Welche Farbe hat das Kraut?
- (Geschmacks-)Eigenschaften kennen und unterscheiden lernen
  - Probieren: Wofür kann man das Kraut verwenden?

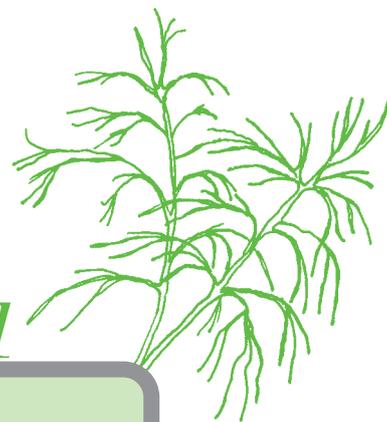


## Schnittlauch

### Butterbrot mit Frischkäse

Du brauchst: 1 Scheibe Brot,  
1 EL Frischkäse,  
1 EL gehackten Schnittlauch

Bestreiche das Brot mit Frischkäse und streue den Schnittlauch darüber.



## Dill

### Dill-Quark

Du brauchst: 2 EL Quark,  
½ TL Zwiebelsalz,  
1 EL gehackten Dill,  
1 Prise Salz,  
etwas Pfeffer

Verrühre die Zutaten in einer Schüssel!  
Dazu: Pellkartoffeln oder Fladenbrot



## Kresse

Wir säen Kresse!  
(s. Arbeitsblatt)

## Petersilie

### Türkischer Kartoffelsalat (für 2 Kinder)

Du brauchst: 3-4 große, gekochte Kartoffeln,  
2 EL gehackte (glatte) Petersilie,  
½ Bd. Frühlingszwiebeln

für die Soße: 2 EL Olivenöl,  
1 EL Zitronensaft,  
½ TL türk. Pfeffer

Die Kartoffeln pellen und in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden, dazugeben und Petersilie darüber streuen.

Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen und über den Salat gießen. Umrühren und abschmecken!



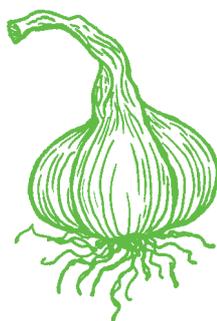
## Knoblauch

### Kräuterbutter

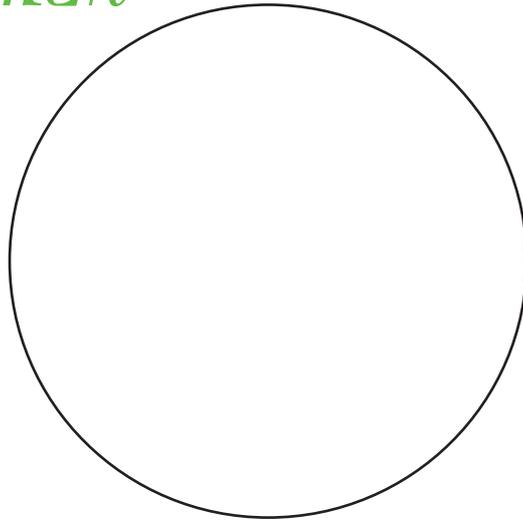
Du brauchst: ½ Päckchen Butter,  
1 TL Dill, 1 TL Kresse,  
1 TL Schnittlauch,  
1 TL Petersilie,  
½ TL Zwiebelsalz,  
1 Knoblauchzehe (gepresst)



Verrühre die Zutaten!  
Dazu: Baguette oder Fladenbrot



# Kresse Blumen



**Du brauchst:** Tonpapier, 2 Farben

1 Wattebausch

1 Alu-Töpfchen (Teelicht)

Doppelseitiges Klebeband, 1,5 cm

Kressesamen

etwas Wasser

Tonpapier-Konfetti

1. Schneide die Formen aus Tonpapier aus

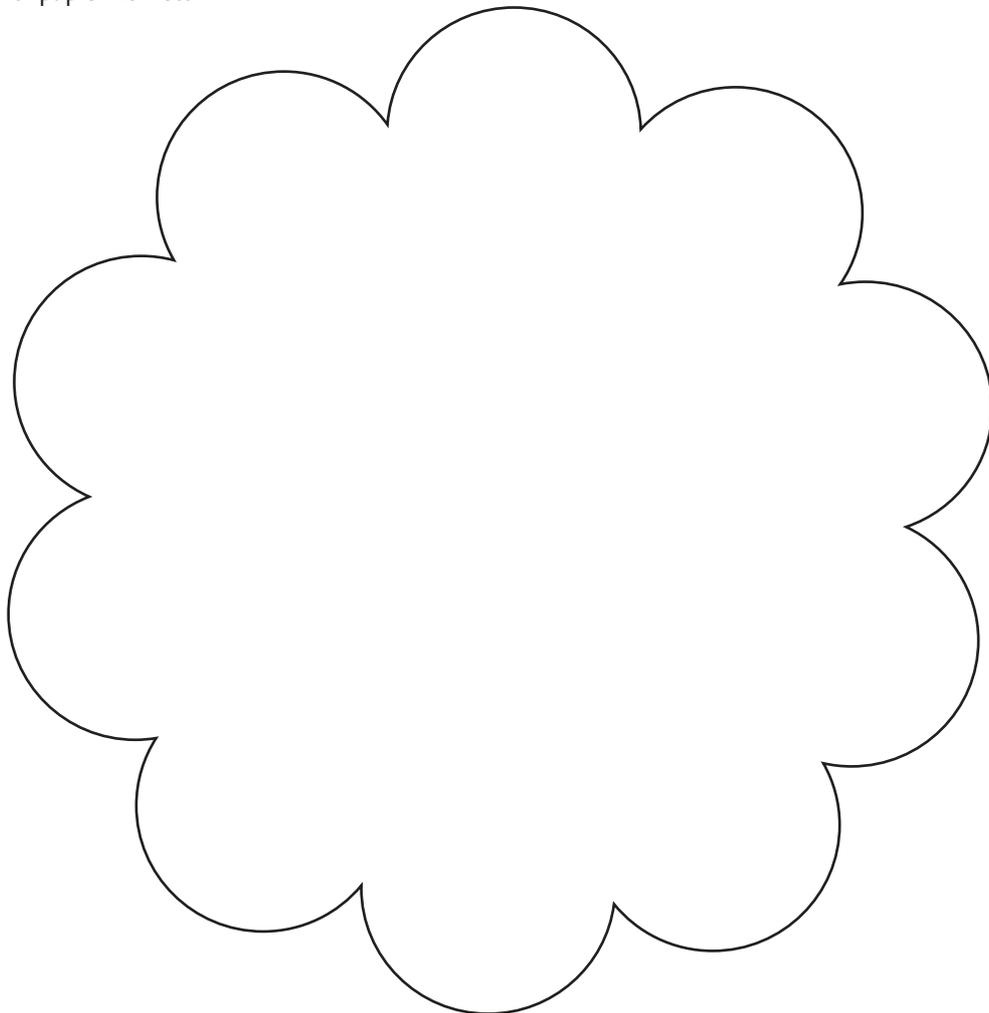
2. Klebe den Kreis auf die Blume

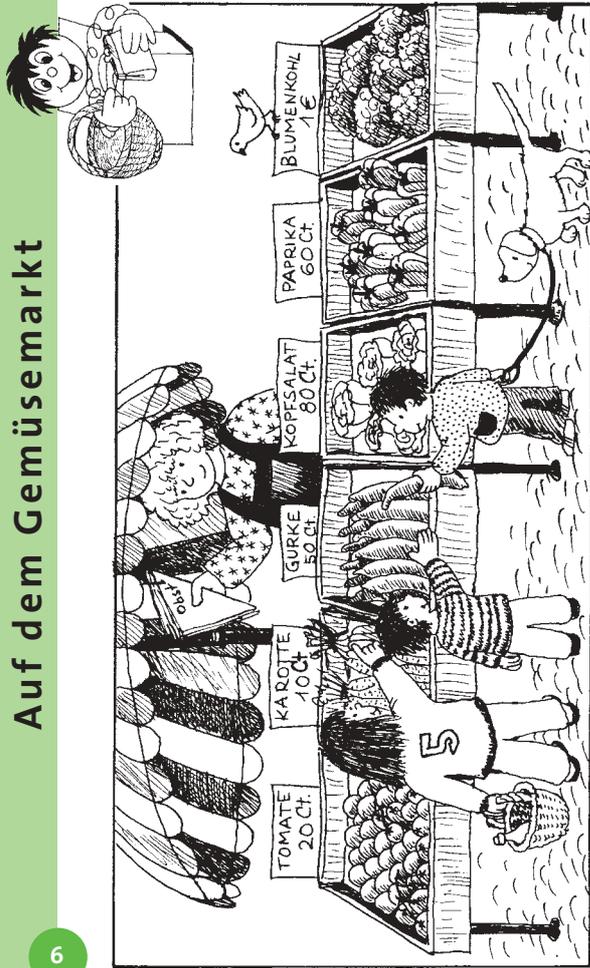
3. Verziere die Blume mit Konfetti

4. Klebe das Töpfchen mit dem Klebeband auf den Kreis

5. Tränke den Wattebausch mit Wasser und lege ihn in das Töpfchen

6. Streue Kressesamen darüber





Lena kauft drei Tomaten und eine Gurke für einen Salat.

Frage: Wie viel kostet das Gemüse?

Rechnung: \_\_\_\_\_

Antwort: \_\_\_\_\_

Daniel kauft einen Blumenkohl, sechs Karotten und eine Paprika.

Frage: Wie viel muss Daniel bezahlen?

Rechnung: \_\_\_\_\_

Antwort: \_\_\_\_\_

Was kauft Franz? Überleg dir eine Aufgabe und lös sie!

\_\_\_\_\_

Frage: \_\_\_\_\_

Rechnung: \_\_\_\_\_

Antwort: \_\_\_\_\_

Leg die Aufgaben mit Spielgeld! Denk dran: 100 Cent (Ct) = Euro (€)

20 - 14 =  (a)      20 - 17 =  (L)

20 - 10 =  (c)      20 - 8 =  (n)

20 - 2 =  (d)      20 - 19 =  (R)

20 - 15 =  (e)      20 - 5 =  (r)

20 - 7 =  (g)      20 - 12 =  (s)

20 - 11 =  (h)      20 - 16 =  (t)

20 - 4 =  (i)      20 - 3 =  (.)

3 16 5 8 10 9 5 12      16 8 8 4

13 5 15 12 5      1 6 18 16 5 8 10 9 5 12 17

Und du? Zeichne oder schreib auf!

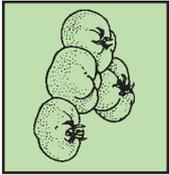


# Hier einige Anregungen für Arbeitsblätter aus der Flohkiste:

aus: Schul-Jugendzeitschrift FLOHKISTE, 2. Klasse, Heft 20/2002, im Domino-Verlag, München.

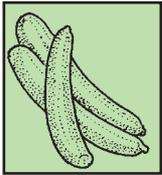
## Auf dem Gemüsemarkt

Ergänze! Frag auf dem Markt oder im Gemüseladen nach!



Tomate

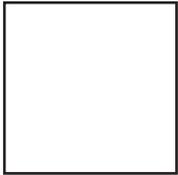
Farbe: \_\_\_\_\_  
 Form: \_\_\_\_\_  
 Geschmack: \_\_\_\_\_  
 Herkunftsland: \_\_\_\_\_  
 Das weiß ich noch: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_



Farbe: \_\_\_\_\_  
 Form: \_\_\_\_\_  
 Geschmack: \_\_\_\_\_  
 Herkunftsland: \_\_\_\_\_  
 Das weiß ich noch: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_



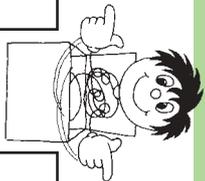
Farbe: \_\_\_\_\_  
 Form: \_\_\_\_\_  
 Geschmack: \_\_\_\_\_  
 Herkunftsland: \_\_\_\_\_  
 Das weiß ich noch: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_



Farbe: \_\_\_\_\_  
 Form: \_\_\_\_\_  
 Geschmack: \_\_\_\_\_  
 Herkunftsland: \_\_\_\_\_  
 Das weiß ich noch: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

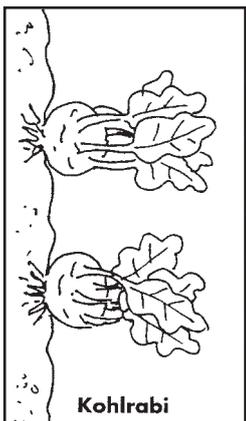
Welches Gemüse schmeckt dir gut?

# Gemüse-Steckbriefe

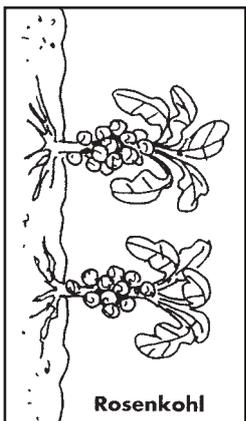


# Verbinde

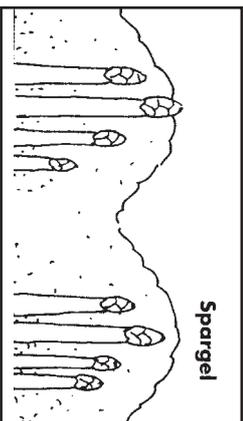
Wir essen von diesem Gemüse den weißen und hellgrünen Teil der Stange. Man nennt es auch Porree.



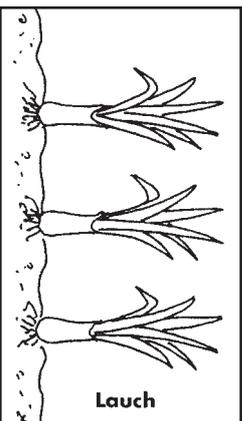
Von diesem Gemüse essen wir die Knollen, die im Boden wachsen. Die Pflanze selbst ist giftig.



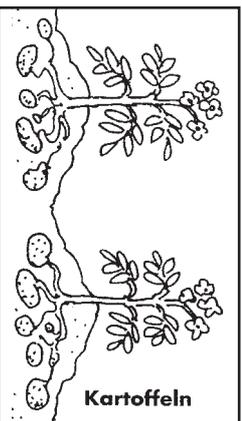
Von diesem Gemüse essen wir die Knolle, die über der Erde wächst. Man kann es auch roh essen.



Wir essen von diesem Gemüse die Knospen, die aus kleinen Blättchen bestehen.



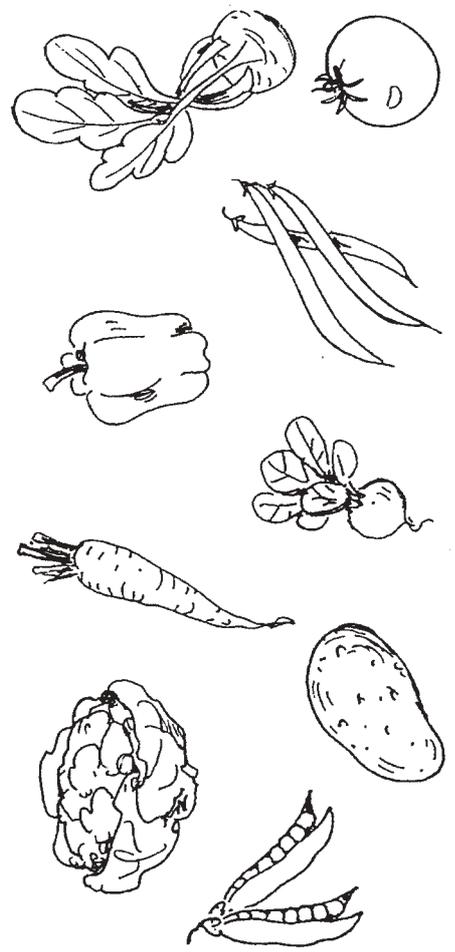
Von diesem Gemüse essen wir die Stängel, die unter der Erde wachsen.



Mal die Bilder in der richtigen Farbe an.



F A S T O G R M J F A  
 S I U L I K O N T E M E D I K S D R  
 P L M A H U S C K A L F B O N C E  
 R E T H A B I L E T T E L C T  
 E R E L T S U F L E T T  
 P R P T S U F L E T T  
 U F G S  
 S G A S S B J L A T V



# Such die Gemüsenamen!

*Welche Teile des Gemüses essen wir?*



Frucht / Samen	Blätter	Wurzel	Stängel / Zwiebel	Blüte

Trag richtig ein: Weißkohl, Blumenkohl, Tomate, Karotte, Salat, Spinat, Paprika, Erbsen, Lauch, Radieschen, Gurke, Brokkoli, Rettich, Kohlrabi.

Mal passende Bilder zu den Wörtern!

# Da haben wir den Salat

## – Bunter Nudelsalat –



**D**ie folgende Unterrichtsreihe zeigt, dass die Ziele des Hauswirtschaftsunterrichts sehr vielfältig sind. Die Unterrichtsreihe wurde von Antje Jenatschek für die 1. unterrichtspraktische Prüfung entwickelt und durchgeführt. Der Entwurf wurde von mir an einigen Stellen gekürzt und für ELAAN überarbeitet. Rückfragen zu dieser Reihe können natürlich jederzeit gestellt werden. Unsere Kontaktadressen findet ihr auf Seite 2.

**Klasse:** Lerngruppe der Klasse 5/6  
**Fachrichtung:** Sondererziehung und Rehabilitation Lernbehinderter  
**Förderschwerpunkt:** Förderung der Kooperationsfähigkeit  
**Trägerfach:** Hauswirtschaft

### 1.1 Thema der Unterrichtseinheit (UE)

„Da haben wir den Salat – Bunter Nudelsalat“

### 1.2 Förderziel der UE

Die Schüler sollen in ihrer Kooperationsfähigkeit gefördert werden, indem sie die Reihenfolge der Arbeitsblöcke (bzw. Arbeitsschritte) in Partnerarbeit organisieren, sich bei der Zubereitung des Rezeptes bezüglich der Arbeitsschritte absprechen, sich einigen und sich während der Zusammenarbeit an diese Absprachen halten.

#### Förderschwerpunktorientierte Handlungsschritte:

Die Schüler sollen:

- sich durch das gemeinsame Zusammensetzen des Silbenrätsels auf die Stunde einstimmen
- die Reihenfolge der Arbeitsblöcke partnerschaftlich organisieren und auf dem Arbeitsplan festhalten
- mit ihrem Partner überlegen, wer welche Arbeitsschritte übernehmen möchte
- sich mit dem Partner einigen, wer welche Arbeitsschritte übernimmt, und die Namen in die entsprechenden Spalten des Rezeptes schreiben (Arbeitsplan)
- mit ihrem Partner ihren Küchenbereich einrichten (Küchengeräte und Zutaten bereitstellen)
- den Salat gemeinsam anhand des Arbeitsplans zubereiten
- mit Hilfe von „Partnerkarten“ ihre Zusammenarbeit mit dem Partner reflektieren und auf einem Plakat (Stempel) verbildlichen

### 1.3 Thema der Reihe

„Kleine Köche arbeiten gemeinsam besser!“

### 1.4 Förderschwerpunkt der Reihe

Förderung der Kooperationsfähigkeit durch Förderung der Partnerarbeit.

## 1.5 Aufbau der Reihe

Der Hauswirtschaftsunterricht findet in der Klasse 5/6 seit 14 Monaten statt. Da in der Lehrküche den Schülern nur drei Küchenbereiche zur Verfügung stehen, wurde die Klasse in zwei Lerngruppen mit je 6 Schülern zunächst im 14-tägigen Wechsel, später in Blöcken unterrichtet. Der Unterricht baut sich wie folgt auf:

	Förderung der Kooperationsfähigkeit	Hauswirtschaftliches Arbeiten
<b>1. Block</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>sich einen Partner suchen</li> <li>sich auf einen Partner einlassen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verhaltensregeln in der Küche</li> <li>Hygieneregeln</li> <li>Grundlegende Arbeitstechniken anhand der Zubereitung kalter Speisen</li> </ul>
<b>2. Block</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>sich mit dem Partner einigen</li> <li>sich mit dem Partner absprechen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Festigung und Vertiefung der grundlegenden Arbeitstechniken</li> </ul>
<b>3. Block</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>sich an Absprachen mit dem Partner halten</li> <li>Partnerarbeit in Ansätzen reflektieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erweiterung grundlegender Arbeitstechniken durch den Einsatz elektrischer Küchengeräte</li> <li>Zubereitung von kleineren warmen Mahlzeiten</li> </ul>
<b>4. Block</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>selbstständig die Arbeitsschritte in Partnerarbeit organisieren und durchführen</li> <li>Partnerarbeit reflektieren und ggf. gemeinsam nach Lösungsmöglichkeiten suchen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zubereitung warmer und kalter Speisen anhand von komplexeren Rezepten</li> </ul>

\* Die Unterrichtsblöcke bestehen aus mehreren Unterrichtseinheiten, deren Anzahl von dem Förder- und Übungsbedarf der Schüler abhängig ist.

## 1.8 Literaturverzeichnis

Der Kultusminister des Landes Nordrhein-Westfalen (Hrsg.):  
**Richtlinien und Lehrpläne für die Grundschule in Nordrhein-Westfalen (Sachunterricht)**, unveränderter Nachdruck, Düsseldorf 1989

Becker, G.-E.:  
**Handlungsorientierte Didaktik, Teil I, Planung von Unterricht**, Weinheim 1991

Hamm, I.:  
**Förderschwerpunkt Kooperationsfähigkeit**.  
 In: Materialien Unterrichtsplanung – Förderschwerpunkt, Studienseminar Dortmund 1995

Franke, M., Kahlert, J., Lauterbach, R., Meiers, K. (Hrsg.):  
**Sache-Wort-Zahl. Lehren und Lernen in der Grundschule.**  
 Küche – Kochen und Backen, Heft 18, 1998

Korte, J.:  
**Soziale Erziehung in der Grundschule**  
 In: Grundschule, Heft 1, 1996, S. 50-52

Lange, St.:  
**Kooperation von Lerngruppen in der Ernährungswerkstatt – eine empirische Untersuchung**  
 In: Hauswirtschaftliche Bildung, Heft 3, 1997, S. 123-127

Meyer, H.:  
**Unterrichtsmethoden, Praxisband II**, 8. Aufl., Berlin 1997

Nuhn, H.-E.:  
**Partnerarbeit als Sozialform des Unterrichts**  
 In: Pädagogik, Heft 12, 1994, S. 35-38

Nuhn, H.-E.:  
**Partnerarbeit als Sozialform des Unterrichts**, Weinheim 1995

Rose, G.:  
**Förderung der Selbstständigkeit durch lehrerunabhängiges Arbeiten im hauswirtschaftlichen Unterricht in einer kombinierten Mittel-, Ober-Werkstufe einer Schule für Geistigbehinderte**  
 In: Zeitschrift für Heilpädagogik, Heft 7, 2000, S. 289-294

Schröder-Naef, R.:  
**Schüler lernen Lernen. Vermittlung von Lern- und Arbeitstechniken in der Schule**, 6. Auflage, Weinheim 1996



**you & tel**  
 1202 a tel  
 Jugendhotel Bitburg

**Klasse(n)fahrten**

Supergünstige Pauschalprogramme für Ihre Klassenfahrt in die Eifel und "4-Länder-Eck" (Deutschland, Luxemburg, Frankreich, Belgien)

**"Stadt-Land-Fluß"**  
 "die" Pauschale für Schulklassen – komplett organisiert von A - Z (Ausflüge, Disco, Barbeque, Besichtigungen usw.)

**"Rail & More"**  
 – mit der Bahn nach Bitburg (inkl. Transfers, Ausflüge nach Trier / Luxemburg und vielen Extras)

...einfach anders!

Planungshandbuch, Prospekte  
**Lehrerhotline: 06561 - 9444 10**  
 Jugendhotel Bitburg Tel.: 06561-944410  
 Westpark · 54634 Bitburg Fax: 06561-944420  
 Infos und Kurzfilm unter [www.youtel.de](http://www.youtel.de)

## 1.6 Lernvoraussetzungen

Folgende Lernvoraussetzungen der Schüler/innen wurden in tabellarischer Form erfasst:  
(Die beiden hervorgehobenen Fähigkeiten waren für diese Stunde besonders wichtig.)

- Mitschüler als Partner akzeptieren können
- Dem anderen zuhören können
- Zusammen an einer Sache arbeiten können
- Arbeitsmaterialien teilen können
- Absprachen treffen können
- Sich an Absprachen halten können
- Abwarten können
- Den Partner um Hilfe bitten können
- Dem Partner helfen können
- Auf den Partner Rücksicht nehmen können
- Eigene Bedürfnisse verbalisieren können
- Eigene Bedürfnisse durchsetzen können
- Sich zurücknehmen können
- Leseverständnis (Bild/Text)
- Unklarheiten verbalisieren können
- Arbeitsschritte verbalisieren können
- Erworbene Kenntnisse umsetzen können
- Reflexionsvermögen

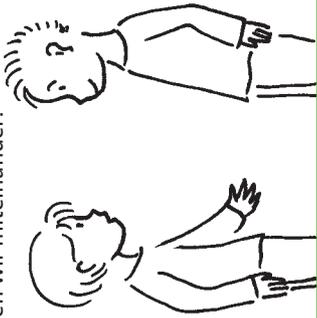
Ebenso wurde auf mögliches Schüler/innenverhalten sowie auf pädagogische Konsequenzen für die Stunde eingegangen.

## 1.7 Verlaufsplanung

Zeit / Phase	Sozialform	Unterrichtsaktivitäten	Kommentar	Medien
Einstieg ca. 5 Min.	Gruppentisch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• S. und L. treffen sich am Gruppentisch</li> <li>• S. setzen gemeinsam ein Silberrätsel zusammen und äußern Vermutungen über das Thema der UE (bzw. Rezept)</li> <li>• S. erhalten erste Hinweise über die Bedeutung der Partnerarbeit in dieser Stunde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impuls</li> <li>• Motivation</li> <li>• Transparentmachen des Förderziels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Silberrätsel</li> </ul>
Erarbeitung ca. 10 –15 Min.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• S. erarbeiten gemeinsam mit L. das Rezept anhand von Bildkarten</li> <li>• Schülerpaare (SP) erhalten Arbeitspläne und Rezeptabschnitte</li> <li>• S. betrachten Arbeitsplan (AP) und Rezeptabschnitte</li> <li>• S. äußern Vermutungen über Rezeptabschnitte und Arbeitsplan</li> <li>• SP verbalisieren Arbeitsschritte</li> <li>• SP organisieren ihren Arbeitsablauf, kleben Rezeptabschnitte auf ihren AP</li> <li>• SP einigen sich über die Verteilung der Arbeitsschritte</li> <li>• SP schreiben entsprechend der Aufgabenverteilung ihren Namen in die jeweilige Spalte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bildkarten sollen S. veranlassen, Vermutungen über die Arbeitsschritte zu äußern</li> <li>• Wiederholen und festigen der Regeln der Partnerarbeit</li> <li>• L. und S. klären evtl. Probleme</li> <li>• Förderung der Kooperationsfähigkeit durch das kooperative Zusammenarbeiten der SP</li> <li>• Hervorheben des Förderschwerpunktes durch das Visualisieren der Arbeitsteilung auf dem AP</li> <li>• Sollte ein S. abwesend sein, ergibt sich eine Kleingruppe (z. B. im Krankheitsfall)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezept</li> <li>• Magnettafel</li> <li>• Magnete</li> <li>• Arbeitspläne</li> <li>• Rezeptabschnitte</li> <li>• Klebstoff</li> <li>• Bleistifte</li> </ul>
Durchführung ca. 25-30 Min.	Partnerarbeit i. d. Küchenbereichen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• S. waschen sich die Hände, binden sich Schürzen um, richten sich die Küchenbereiche ein</li> <li>• SP bereiten gemeinsam den Salat zu</li> <li>• SP richten den Salat in einer Schüssel an</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L. verweist bei Problemen zunächst auf den Partner und die Regeln der Partnerarbeit</li> <li>• L. wendet sich ggf. an einzelne Partner und unterstützt die Zusammenarbeit</li> <li>• Fördern der Kooperationsfähigkeit durch möglichst eigenständiges Handeln in Partnerarbeit</li> <li>• Differenzierung: SP die fertig sind, können gemeinsam den Tee kochen, den Tisch decken oder anfangen, ihren Küchenbereich zu reinigen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten</li> <li>• Arbeitsgeräte</li> <li>• Schürzen</li> <li>• Geschirr</li> <li>• Besteck</li> </ul>
Reflexion ca. 7-10 Min.	Gruppentisch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SP treffen sich am Gruppentisch</li> <li>• SP reflektieren ihre Zusammenarbeit zunächst mit ihrem Partner u. halten diese Ergebnisse auf der Partnerkarte fest</li> <li>• SP vergleichen ihre Ergebnisse mit denen der Vorstunde</li> <li>• SP stellen ihr Resümee bzgl. der Partnerarbeit vor</li> <li>• SP halten ihre Ergebnisse grafisch fest (Verstärkersystem)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reflexion der Zusammenarbeit soll eigenes kooperatives Handeln bzw. aufgetretene Schwierigkeiten bewusst machen</li> <li>• Sichtbarmachen von Entwicklungen</li> <li>• L. greift ggf. unterstützend in die Überlegungen der SP ein</li> <li>• Verstärkersystem als Motivation f. d. Zusammenarbeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Partnerkarten (ggf. Gruppenkarten)</li> <li>• Bleistifte</li> <li>• Stempel</li> <li>• Stempel-Plakat</li> </ul>
Endphase	Gruppentisch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• S. decken den Tisch</li> <li>• S. probieren den Salat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kollegin übernimmt den Unterricht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschirr</li> <li>• Besteck</li> </ul>
	Partnerarbeit i. d. Küchenbereichen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SP spülen benutztes Geschirr</li> <li>• SP reinigen ihre Küchenbereiche</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigungsmittel</li> </ul>

Wie wir zusammen gearbeitet haben ...

... reden wir miteinander!

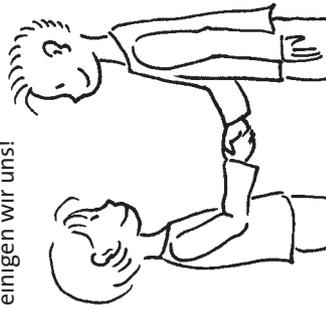


hat gut geklappt

hat geklappt

beim nächsten Mal klappt es besser

... einigen wir uns!

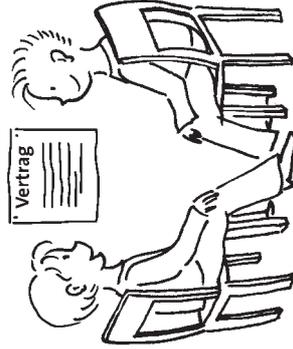


hat gut geklappt

hat geklappt

beim nächsten Mal klappt es besser

Vertrag



hat gut geklappt

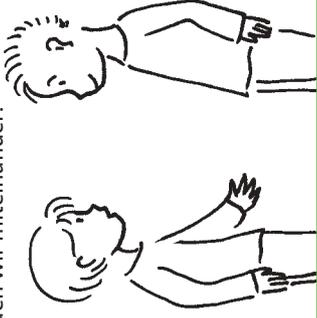
hat geklappt

beim nächsten Mal klappt es besser

... halten wir uns an Absprachen!

Wie wir zusammen gearbeitet haben ...

... reden wir miteinander!

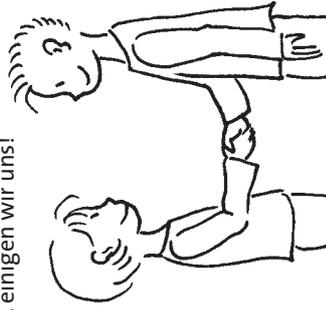


hat gut geklappt

hat geklappt

beim nächsten Mal klappt es besser

... einigen wir uns!

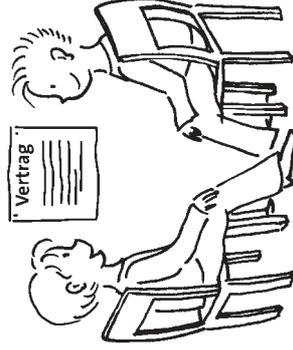


hat gut geklappt

hat geklappt

beim nächsten Mal klappt es besser

Vertrag



hat gut geklappt

hat geklappt

beim nächsten Mal klappt es besser

... halten wir uns an Absprachen!

## Zubereitung Nudeln:

		Partner 1	Partner 2	
	Wasser in einen Topf geben und auf den Herd stellen. Stufe 3			
	Wenn das Wasser kocht, die Nudeln hineingeben.			
	½ TL Salz und 2 TL Öl hinzugeben.			
	Küchenuhr stellen: 10 Minuten			Fr. Jenatschek
	Nudeln in einen Durchschlag abgießen.			
	Nudeln kurz mit kaltem Wasser abspülen.			

## Zubereitung der Zutaten:

		Partner 1	Partner 2	
	Gurken, Käse und Schinken in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben.			
	Mais dazugeben.			
	Tomaten und Paprika waschen und würfeln, dazugeben.			
	Ei pellen, in Würfel schneiden, dazugeben.			

## Zubereitung Salatsoße:

		Partner 1	Partner 2	
	Öl und Essig in einer Schüssel vermischen.			
	Senf dazugeben.			
	Mit Salz, Pfeffer und Süßstoff abschmecken.			

# Leckere Rezepte A. Jenatschek

## Pellkartoffeln mit Kräuterquark

### Für 2 Personen brauchst du:

- 4-6 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Päckchen Quark (500 g)
- ½ Salatgurke
- 1 Päckchen „8 Kräuter“ von IGLO (tiefgekühlt)
- 1 kleine Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Knoblauch

### So kochst du die Kartoffeln

1. Wasche die Kartoffeln gründlich.
2. Gib die Kartoffeln in einen mittelgroßen Topf und bedecke sie mit Wasser.
3. Stelle den Topf auf den Herd. Stufe 3.
4. Wenn das Wasser kocht, müssen die Kartoffeln noch 20-25 Minuten kochen.
5. Probier mit einer Gabel, ob die Kartoffeln in der Mitte gar sind.
6. Stelle einen Durchschlag in die Spüle und schüttele die fertigen Kartoffeln hinein. (Vorsicht: heiß!)

### So machst du den Quark:

1. Schäle die Gurke und raspel die Gurke.
2. Gib die geraspelte Gurke in die Rührschüssel.
3. Schneide die Zwiebel in kleine Würfel, gib sie in die Schüssel.
4. Füge Quark und Kräuter hinzu.
5. Schmecke den Kräuterquark mit Salz, Pfeffer und Knoblauch ab.

### Arbeitsgeräte:

- Topf (mittelgroß)
- Schneidebrett
- Topfhandschuhe
- Reibe
- Durchschlag
- Rührschüssel
- Sparschäler
- Esslöffel
- Gemüsemesser

## Makkaroni mit Tomatensoße

### Für 2 Personen brauchst du:

- 2 kleine Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 1 Paprika
- 1 Möhre
- 200 g Hackfleisch
- 1 Päckchen Tomatensoße
- 300 g Makkaroni
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Oregano

### So kochst du die Nudeln:

1. Wasser in einen Topf geben und auf den Herd stellen. Stufe 3.
2. Wenn das Wasser kocht, die Nudeln hineingeben.
3. ½ TL Salz und 2 TL Öl hinzugeben.
4. Küchenuhr stellen: 10 Minuten
5. Nudeln in einen Durchschlag abgießen.
6. Nudeln kurz mit kaltem Wasser abspülen.

### So machst du die Soße:

1. Möhren, Zwiebeln und Paprika schälen und würfeln.
2. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen.
3. Hackfleisch und Zwiebeln anbraten.
4. Möhren, Paprika und Tomatensoße hinzugeben.
5. Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

### Arbeitsgeräte:

- Topf
- Schneidebrett
- Topflappen
- Gemüsemesser
- Küchenuhr
- Pfanne
- Durchschlag
- Pfannenwender
- Schälmesser



# Küchenregeln

## Pilz-Nudel-Pfanne

### Für 2 Personen brauchst du:

300 g Champignons  
1 Stange Lauch  
1 Zwiebel  
2 Scheiben Kochschinken  
250 g Nudeln  
1 Becher Sahne  
Öl, Salz, Pfeffer, Brühe

### So kochst du die Nudeln:

1. Wasser in einen Topf geben und auf den Herd stellen. Stufe 3.
2. Wenn das Wasser kocht, die Nudeln hineingeben.
3. ½ TL Salz und 2 TL Öl hinzugeben.
4. Küchenuhr stellen: 10 Minuten
5. Nudeln in einen Durchschlag abgießen.
6. Nudeln kurz mit kaltem Wasser abspülen.

### So machst du die Soße:

1. Champignons waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden.
2. Zwiebeln schälen, würfeln.
3. Lauch halbieren und waschen. In Ringe schneiden.
4. Kochschinken würfeln, dazugeben.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kochschinken dazugeben.
6. Nudeln zu dem Gemüse geben. Sahne, Brühe, Salz und Pfeffer dazugeben.

### Arbeitsgeräte:

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Topf (klein, mittelgroß) | <input type="checkbox"/> Gemüsemesser  |
| <input type="checkbox"/> Topflappen               | <input type="checkbox"/> Salatbesteck  |
| <input type="checkbox"/> Küchenuhr                | <input type="checkbox"/> Glasschüssel  |
| <input type="checkbox"/> Durchschlag              | <input type="checkbox"/> Pfanne        |
| <input type="checkbox"/> Schälmesser              | <input type="checkbox"/> Pfannenwender |
| <input type="checkbox"/> Schneidebrett            |  |

### Bevor es losgeht:

1. Wir versammeln uns am Tisch!
2. Wir lesen gemeinsam das Rezept!
3. Hände waschen und Schürze umbinden!
4. Alle Zutaten holen und Arbeitsgeräte bereitstellen!
5. Beim Kochen und Backen tragen wir keinen Schmuck (Ringe, Armbänder und Uhren).

### Beim Kochen:

1. Messer sind gefährlich!  
Wir schneiden nur mit kleinen Messern!
2. Beim Schneiden nehmen wir immer ein Schneidebrett!
3. Vorsicht beim Kochen und Backen. Der Ofen ist heiß!  
Wir nehmen immer einen Topflappen.
4. Abfälle kommen sofort in den Mülleimer!

### Beim Mittagessen:

1. Wir essen mit Messer und Gabel!
2. Wir nehmen uns nur so viel, wie wir essen können!
3. Wenn wir uns etwas nehmen, fragen wir auch die Mitschüler, ob sie etwas möchten!

### Zum Schluss:

1. Den Tisch räumen wir gemeinsam ab!
2. Das Geschirr spülen wir ordentlich und trocknen es ordentlich ab!
3. Wir räumen das Geschirr in die dafür vorgesehenen Schränke!
4. Wir putzen und fegen unsere Kochnische!



# Links zum Thema „Schule und Ernährung“

(R. Meinold)



<http://www.merian.fr.bw.schule.de/schularten/eg.htm>

Die Homepage des ernährungswissenschaftlichen Gymnasiums in Freiburg zeigt Ziele, Kurssystem und Stundentafel. Im Profilmfach Ernährungslehre mit Chemie erwerben die Schüler fundierte Kenntnisse von physiologischen und chemischen Vorgängen, mit deren Hilfe sie sich zu Fachfragen und Problemen der Ernährung ein Urteil bilden können. Die Schule führt zur allgemeinen Hochschulreife.



<http://www.awellness.de/kontrovers/schule.html>

Ernährungslehre in der Schule verändert das Familienessen. Wenn Kinder frühzeitig lernen, was gesunde Ernährung ausmacht, können sie ihre Eltern zu einer gesünderen Familienkost führen. Dies ist die Zwischenbilanz einer französischen Studie, die sich mit der Wirkung von Ernährungslehre in der Schule beschäftigt. Es zeigte sich, dass in den Familien der ernährungsgeschulten Kinder weniger Butter und Margarine, dafür mehr pflanzliche Fette und frische Lebensmittel verzehrt wurden.

Ein ähnlicher „Erziehungs“-Effekt ist übrigens auch bei anderen Gesundheitsbereichen zu beobachten: Kinder können ihre Eltern tatsächlich dazu bewegen, mit dem Rauchen aufzuhören oder sich im Auto anzuschallen.



[http://www.wdr.de/tv/service/kostprobe/inhalt/2001112/b\\_1.phtml](http://www.wdr.de/tv/service/kostprobe/inhalt/2001112/b_1.phtml)

Ernährung in der Schule: Mangelhaft ... stellte der WDR in seiner Sendung Service-Zeit vom 12.11.2001 fest. Er beschäftigt sich mit der Studie der Uni Paderborn und zeigt folgende Schlagzeilen:

- Schwachstelle Schulküchen
- Kochunterricht oft kostenpflichtig
- Ungesundes Angebot am Schulkiosk
- Fehlerhafte Schulbücher
- Schlechtes Vorbild: Eltern



<http://www.verbraucherministerium.de/verbraucher/ernaehrung/ernaehrung-in-der-schule.htm#o4>

Kurzfassung des Forschungsberichts der Universität Paderborn für das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL) kommt u. a. zu folgenden Ergebnissen:

Immer weniger Ernährungsbildung in der Schule, Fachkräftemangel, Mängel in der Bildungsorganisation, in den Lehrplänen und in den Schulbüchern.

Forderungen:

Für das Lernfeld Ernährung ist ein Kerncurriculum für die Primarstufe und die Sekundarstufe I im allgemein bildenden Schulwesen zu entwickeln, welches einzubetten ist in einen Rahmenplan Gesundheit. Die Aus- und Fortbildung von Fachkräften in der schulischen Ernährungsbildung und Gesundheitsförderung muss intensiviert werden.

<http://www.learn-line.nrw.de>

Eine große Anzahl von Informationen zum Thema Ernährungslehre findet man beim NRW-Bildungsserver unter verschiedenen Rubriken.

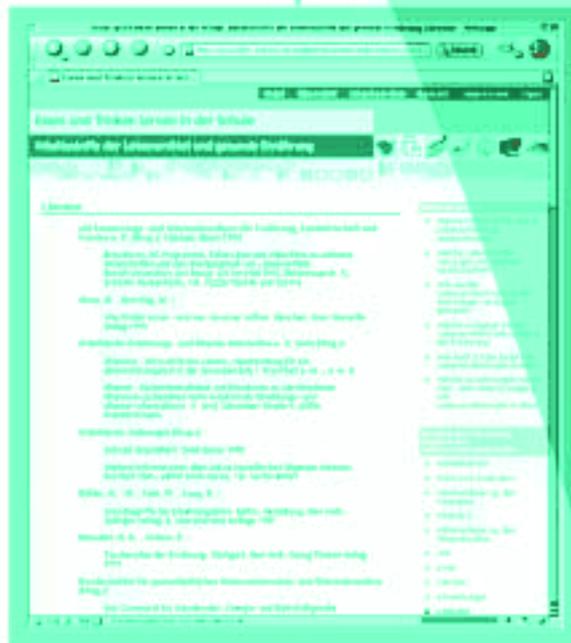


<http://www.learn-line.nrw.de/angebote/gesundids/medio/praxis/josten/inhaltsstoffe/literatur.html>

Hier gibt's grundlegende Informationen, die in den unteren Jahrgängen zur Unterrichtsvorbereitung und in den oberen Jahrgängen auch direkt genutzt werden können: So z. B. eine beispielhafte Darstellung ausgewählter Lebensmittel-Inhaltsstoffe: Kohlenhydrate, Fette und Cholesterin, Informationen zu den Vitaminen, Vitamin E, Informationen zu den Mineralstoffen Jod, Eisen, Calcium und vieles mehr.

Systematisch werden Fragen beantwortet, wie:

- Welche Inhaltsstoffe sind in Lebensmitteln zu unterscheiden?
- Welche Lebensmittel versorgen mit welchen Inhaltsstoffen?
- Wie werden Lebensmittelinhaltsstoffe dem Körper verfügbar gemacht?
- Welche Aufgaben haben Lebensmittelinhaltsstoffe in der Ernährung?
- Wie hoch ist der Bedarf an Lebensmittelinhaltsstoffen?
- Welche Auswirkungen haben Über- und Unterversorgung mit Lebensmittelinhaltsstoffen?



<http://www.learn-line.nrw.de/angebote/umweltgesundheit/medio/unter/Untkonk/gesund/Fruehstueck/Ernaehrung.htm>

An dieser Stelle bietet learn-line ein umfangreiches konkretes Projekt zur Förderung der gesunden Ernährung über vollwertige Mittagsmahlzeit und gesunde Frühstücksbüffet. Die Schüler/innen sollten theoretische Kenntnisse zu einer gesunden und vollwertigen Ernährung erwerben sowie befähigt werden, Rezepte auszuführen, die den Anforderungen zeitgemäßer Ernährung entsprechen und schließlich selbst kreativ tätig werden, d. h. eigene Rezeptvorschläge einbringen und erproben.

# Unmut in den Schulen durch die neue OVP

von Sabine Pischalla

**P**roblematische Ausbildungsbedingungen für Lehramtsanwärter/innen in der Primarstufe möchte ich (angelehnt an einen Brief einer der zahlreichen betroffenen Grundschulen) darstellen.

Seit Jahren werden an einer Grundschule mit Engagement und Erfolg Lehramtsanwärter/innen (LAA) betreut. Die Ausbildung wurde bisher von allen Kolleg/innen gerne getragen bzw. auch durch Mehrarbeit unterstützt. Durch die letzte Änderung der OVP sind die Bedingungen für die LAA – und damit für alle Beteiligten Lehrer/innen und nicht zuletzt auch für die Kinder – derart verändert worden, dass der Unmut über die derzeit durchgeführte Ausbildung in der Grundschule zunehmend wächst.

## FL haben keine Zeit

- Durch die Reduzierung des Betreuungsschlüssels für die Fachleiter/innen (FL) pro LAA von 1,0 auf 0,6 Std. sind die FL verstärkt an ihren Stammschulen eingesetzt. Durch die Einbindung in den Stundenplan ihrer Schule ist es wesentlich schwerer für die LAA, einen Termin für einen Unterrichtsbesuch zu bekommen. In mehreren Fällen gibt es keine Deckung zwischen dem Stundenplan der LAA und der FL.

## Stundenplanengpässe

- Um einen Unterrichtsbesuch zu ermöglichen, müssen Klassen abbestellt werden bzw. an anderen Tagen länger in der Schule bleiben.
- Besonders im Bereich Sport kommt es immer wieder zu Engpässen, da Schulen an feste Hallenzeiten gebunden sind, zu denen die Fachleiter nicht immer Zeit haben, es sei denn, sie lassen an ihrer Schule Unterricht ausfallen oder vertreten.

## Unterrichtsbesuche zu selten/fehlende Beratung

- So kommt es, dass Unterrichtsbesuche selten geworden sind. Noch nie waren so selten FL im Hause wie in diesem Durchgang! Dabei ist doch allen bekannt, dass die Besuche für die LAA und ihre Entwicklung von besonderer Bedeutung sind. Eine qualifizierte Beratung nach den Besuchen kann leider kaum noch stattfinden, da die FL in ihrer Zeit zunehmend eingeschränkt sind.

## Keine Veränderung der Lehrerpersönlichkeit

- Die LAA können durch die fehlende Begleitung und Beratung überkommene Rollenmuster wie z. B. lehrerzentriertes Unterrichten oder Mängel bei der Unterrichtsplanung nicht hinreichend wahrnehmen und korrigieren.

## Durch bedarfsdeckenden Unterricht keine Beratung in der Schule

- All das könnte zumindest etwas durch die Schule abgefangen werden, wenn nicht durch die unglückliche Regelung des bedarfsdeckenden Unterrichts (bdU) in der „0-9-9-0-Aufteilung“ pro Halbjahr auch für die Schule eine Begleitung des LAA erschwert würde. Der LAA ist in der Grundschule in seinen drei Fächern mit jeweils 3 Stunden alleine ohne Betreuung in einer Klasse. Ein Unterricht unter Anleitung ist nur noch mit einer Stunde pro Woche und Fach möglich. Diese Regelung macht eine kontinuierliche Beobachtung, Beratung und gemeinsame Reflexion zwischen LAA und Mentor/in nahezu unmöglich. Besprechungen finden zwangsläufig zwischen Tür und Angel statt.

## Ausbildung zum Fachlehrer und Einzelkämpfer/Unterrichtsreihen unmöglich

- Ein Blick in die Richtlinien der Grundschule zeigt, dass Kinder in Zusammenhängen lernen sollen. Der Zwang des bdU fördert eher eine Ausrichtung an Fachstunden. Eine Beratung und Betreuung der LAA im Rahmen von längeren Unterrichtsvorhaben, handlungsorientiertem Unterricht oder Projekten ist unter dem derzeitigen Rahmen nicht möglich. Die Mentor/innen können maximal Einzelstunden wahrnehmen die isoliert vom sonstigen Lehr- und Lernprozess in der Klasse stehen. Ein LAA kann durch den bdU nur durch deutliche Überstunden eine Klasse beispielsweise im Rahmen einer handlungsorientierten Unterrichtseinheit längerfristig begleiten bzw. selbst unterrichten. In der Regel muss der LAA die Klasse wie ein Fachlehrer nach 45 Minuten wieder verlassen, um an anderer Stelle den Bedarf zu decken. Ein Arbeiten im Team ist unter diesen Bedingungen genauso wenig möglich und erlernbar wie die kontinuierlichen Aufgaben einer Klassenlehrerin.

## Frustrationen bei den Mentor/innen

- Viele der an der Ausbildung bisher sehr engagiert beteiligten Kollegen/-innen sind frustriert, da ihnen die Möglichkeiten für Beratung, Begleitung und Unterstützung der LAA genommen worden sind.
- Da auch der Stellung der Ausbildungskordinatoren in der Neufassung der OVP ebenfalls weniger Bedeutung beigemessen wird, kann auch von dieser Seite wenig Verbesserung erreicht werden.

## Die „0-9-9-0-Regelung“ verursacht Unterrichtsausfall

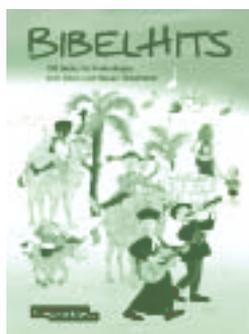
- Die Aufteilung der Stunden des bdU in den vier Halbjahren ist kein Gefallen für die Primarstufe. Besonders bei kleinen Schulen kann die Einstellung von 2 LAA schon zu einer Versetzung einer erfahrenen Kollegin führen. Bei der geplanten jährlichen, also versetzten Einstellung von LAA zeichnet sich jetzt schon ab, dass viele Schulen leer ausgehen werden, da im 2. Durchlauf wesentlich weniger neue LAA beginnen werden. Für die Schulen heißt das in der Regel, dass im 4. Ausbildungshalbjahr Unterricht ausfallen muss.

Mit diesem kurzen Überblick über nur einige Probleme der OVP in der Primarstufe möchten wir den Wunsch verbinden, die durch die PISA-Studie gezeigten Defizite im Schulsystem durch eine derartig schlechte Ausbildung nicht weiter zu verschärfen. PISA zeigt, dass gerade im Bereich der ersten Schuljahre die Grundlagen für eine erfolgreiche Lernbiografie gelegt werden. Es ist fatal, dass also gerade im Primarbereich die Ausbildung verschlechtert wird.

Wir meinen, dass durch die Ausbildungspraxis die LAA in ihrem Recht auf eine qualifizierte Ausbildung eingeschränkt werden. Gerade die Kinder leiden durch die Einstellung nicht zeitgemäß und angemessen qualifizierter Lehrer/innen.

Da in vielen Schulprogrammen die Bedeutung der Ausbildung junger Kollegen/innen an der jeweiligen Schule verankert ist und Lehrer/innen sich um eine ständige Verbesserung von Unterrichtsqualität bemühen, sollte die bestehende OVP überprüft werden und ggf. die oben beschriebenen Probleme durch eine grundlegende Änderung der OVP behoben werden.

## Bibel-Hits



102 Kinderlieder zum Alten und Neuen Testament für große und kleine Menschen. Herausgegeben und zusammengestellt von Eckart Brücken, Markus Erhardt, Reinhard Horn, Rolf Krenzer, Ute Melchior-Giovanni, Rita Mölders, Alexander Schmidt und Dorothe Schröder.

VBE-Verlag. Buch (ca. 140 Seiten, gebunden), Best.-Nr. 2022, Preis : 17,80 EUR  
CD-Paket (4 CDs, Spielzeit ca. 280 Minuten) Best.-Nr. 9013, Preis : 35,80 EUR

Neu erschienen im VBE-Verlag sind nun nach den bewährten Klassenhits die Bibel-Hits. In Liedern und Geschichten die Bibel erzählen – das ist die Idee der Bibel-Hits! 102 bekannte biblische Kinderlieder, die sich bereits als Hits für die kleinen und großen Menschen in Schule oder Gemeinde etabliert haben und neue Lieder, die sich in den nächsten Jahren zu Hits entwickeln können. Sie erzählen auf ihre ganz persönliche Weise die Geschichte Gottes mit den Menschen neu und lassen sie lebendig werden im gemeinsamen Hören, Singen und Spielen. Die Lieder stammen aus der Feder von Rolf Krenzer, Peter Janssens, Reinhard Horn, Ludger Edelkötter, Detlef Jöcker, Eckart Bücken, Siegfried Fietz u. a.

Das CD-Paket mit 4 CDs enthält alle Lieder. Die Lieder von Peter Janssens sind in der Originalinspielung auf die CD übernommen.

## Schnelle Schülerküche



Das Medienpaket „Schnelle Schülerküche“ vermittelt nicht nur wichtige Aspekte einer gesundheitsbewussten Ernährung, sondern integriert auch das erworbene Wissen in den Alltag. Das Unterrichtsbausteinsystem besteht aus einem Lehrerordner und einem Schülerbuch. Es wurde in Zusammenarbeit mit der Universität Dortmund (Prof. Eissing) für die Sekundarstufe I erarbeitet und evaluiert. Der Lehrerordner liefert das didaktische Konzept für 5 Unterrichtsbausteine, neue Ideen für den Unterricht, Vorschläge zur Zusammenarbeit mit den Eltern und eine CD-ROM mit 80 Kopiervorlagen.

Das Schülerbuch enthält anregende Rezepte für die schnelle Küche sowie die wichtigsten Unterrichtsinhalte als kurze Sachtexte. Spaß und Genuss spielen eine große Rolle. Lehrerordner und Schülerbuch können gegen eine Schutzgebühr von 20,- EUR bzw. 3,50 EUR zzgl. Versandkosten über die Nestlé-Homepage unter der Rubrik Unterrichtsmaterialien bestellt werden.

## Ich übernehme eine 1. Klasse

Andreas Langer, Hannelore Langer, Barbara Mang, Petra Walter.  
Neubearbeitung, Prögel Praxis 239, 264 Seiten, brosch., ISBN: 3-486-96056-3  
Preis: 18,90 EUR

Für alle, die nach den Sommerferien zum ersten Mal in ein erstes Schuljahr gehen, lohnt es sich einen Blick in dieses Buch zu werfen. Es wird ein strukturierter Überblick über Unterrichtsinhalte und Elternarbeit angeboten. Der Bogen wird gespannt über Ideen für den ersten Schultag, den ersten Elternabend, Tipps zur konkreten Unterrichtsvorbereitung (Querschnitt durch alle Fächer) bis hin zu Beispielen für Berichtszeugnisse. Ideen und Anregungen werden kleinschrittig dargestellt und sind durch anschauliche Grafiken und Bilder unterlegt. Fundiertes Hintergrundwissen wird mit erprobten Praxisanregungen verknüpft. (Auch „alte Hasen“, die schon lange keine erste Klasse mehr übernommen haben, werden hier fündig.)



## Entdeckungsreise in die Welt der Lebensmittel

Übersichtlich gegliedert findet man Wissen (Videoclips, Diashows, Bilder und Texte) zu allen landwirtschaftlichen Bereichen. Die vielfältigen Informationen sind für Sachanalysen zu diesen Themen hervorragend geeignet. Virtuelle Rundgänge sind medial hervorragend aufgearbeitet.

Die CD-ROM mit dem Arbeitsmaterial bietet strukturiert Arbeitsblätter für Altersgruppen von der Primarstufe bis hin zur Sekundarstufe mit den dazugehörigen Lösungsblättern an. Auch Geräusche und Bilder sind abrufbar und vielfach verwendbar. Das Material kann individuell auf die Schülerbedürfnisse abgestimmt werden.

Auch Quizfragen zum Testen des Wissenstands kann der Anwender nutzen. Voraussetzung ist ein vernünftiger Rechner und die Bereitschaft an einigen Stellen den Transfer von der Schweizer auf die Deutsche Landwirtschaft zu übertragen. Zu beziehen ist die CD-ROM für 39,- EUR über [www.esspedition.ch](http://www.esspedition.ch)

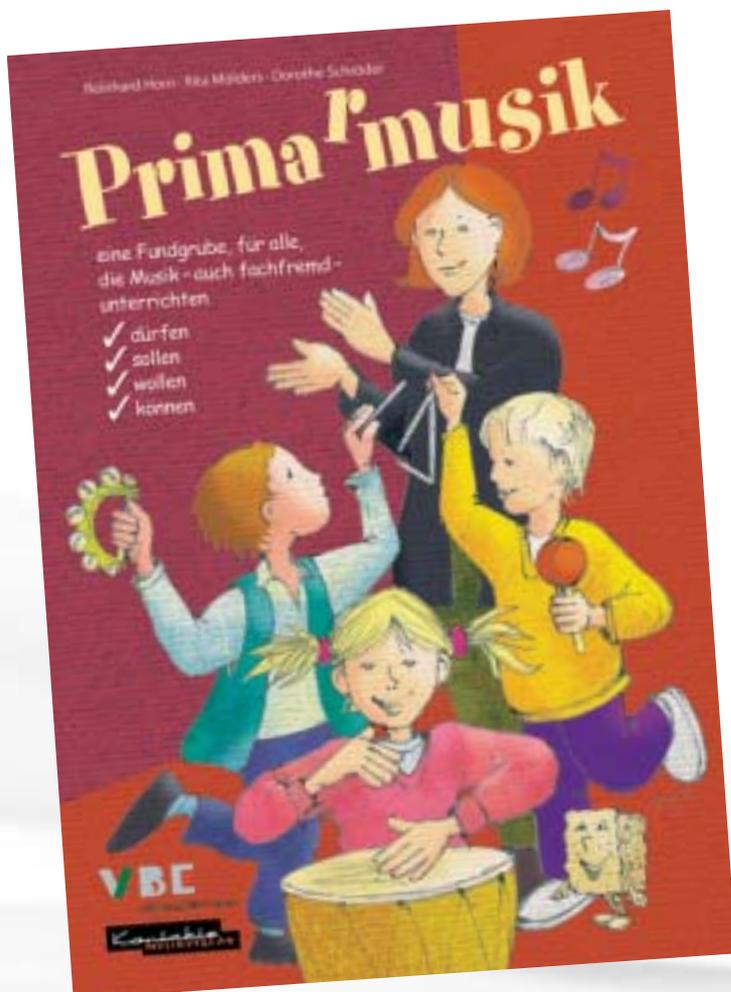


*Viele weitere Unterrichtsideen findet ihr in den Büchern des VBE-Verlags.*

# Prima(r)-Musik

**Eine Fundgrube für alle, die Musik – auch fachfremd – unterrichten dürfen, sollen, wollen, können.**

**von Reinhard Horn, Rita Mölders und Dorothe Schröder**



**Buch**  
(ca. 140 Seiten, gebunden)  
17,80 Euro  
Art.-Nr. 2011

**Kopiervorlagen**  
zum Buch  
23,00 Euro  
Art.-Nr. 2019

**CD-Paket**  
(3 CDs – Spielzeit ca. 200 Min.)  
32,80 Euro  
Art.-Nr. 9003

**Paketpreis**  
65,00 Euro  
Art.-Nr. 2095  
(= Buch, CDs und Kopiervorlagen)

Für die Klassen 1 bis 6  
Übungen, Spiele, Sprechkanones,  
Lieder, Ideen zu Musik und Malen,  
rhythmische Anregungen und  
Vorschläge zur Gestaltung von  
musikalischen Geschichten – z. B.  
dem „Krach im Kühlschrank“ oder  
dem „Immer-Hunger-Monsterlein“.  
Auch die Arbeit mit Instrumenten  
kommt nicht zu kurz.

Die Kopiervorlagen bieten  
das Arbeitsmaterial für die  
Schülerinnen und Schüler.

In dem umfangreichen CD-Paket  
(3 CDs) finden Sie die entsprechenden  
Musiken, Rhythmen und Lieder.

## Bestellungen an:

**VBE Verlag NRW GmbH**  
Westfalendamm 247  
44141 Dortmund

Telefon: 0231 – 42 00 61  
(mo. bis do. 9.00 – 13.00 Uhr)  
Telefax: 0231 – 43 38 64

<http://www.vbe-verlag.de>  
mit Online-Shop  
E-mail: [info@vbe-verlag.de](mailto:info@vbe-verlag.de)

**Portofreier Mindestbestellwert**  
10,- EUR, andernfalls Porto- und  
Versandkostenpauschale 2,60 EUR.

*Viele weitere Unterrichtsideen findet ihr  
in den Büchern des VBE-Verlags.*