

Klassenaustausch - Primarschule

Unterrichtseinheiten – Mein Leibgericht

Diese Unterrichtseinheiten wurden von den pädagogischen Hochschulen Wallis, Tessin und Graubünden im Rahmen des Pilotprogramms "Alpconnectar" entworfen. Movetia hat das Konzept des digitalen Austausches aufgegriffen und für Lehrpersonen, die einen Klassenaustausch planen, adaptiert.

Struktur der Unterrichtseinheiten:

- 1 Bedingungsanalyse: Rahmenbedingungen klären
- 2 Didaktische Analyse: Präzisierung von Stoffauswahl und Vorgehen
- 3 Kompetenzorientierte Lernziele: Kompetenz- und Zielperspektive
- 4 Grober Ablauf der Unterrichtseinheit
- 5 Evaluation: Evaluationsschritte antizipieren
- 6 Sprachliche Unterstützung: nützliches Vokabular

Andere Unterrichtseinheiten – Primarschule

- Ich stelle mich vor
- Meine Heimat
- Unsere Schule
- Die Schweiz in einem Quiz

Andere Unterrichtseinheiten – Sekundarschule

- Feinstaub. Vom Bild zum Artikel
- Elektrofahrzeuge. Vom Internet zum Poster
- Bau eines Elektroautos: Beispiel eines multidisziplinären Ansatzes
- Modeschau

Bedingungsanalyse: Rahmenbedingungen klären

Personale Bedingungen (Klasse, Schüler/Schülerinnen, Lehrperson...)

Anzahl Lernende:	mind. 2x ganze Klasse
Klasse:	6.-11. HarmoS
Lehrperson(en):	mind. 2
Sonstige (Abwesenheiten, Unterstützung...):	

Inhaltliche Bedingungen

- 1 Die Lernenden wählen ihr Leibgericht aus und schreiben zu zweit das Rezept in der L2. Danach bereiten sie eine Einkaufsliste vor und berechnen die notwendigen Zutaten (Quantität). In dieser Phase dürfen sie ein Wörterbuch verwenden (online oder physisch), um Fremdwörter nachzuschlagen. Ggf. können auch die Kosten pro Person errechnet werden.
- 2 Das Rezept wird auf ein Poster oder A3-Blatt, mit grossen Buchstaben illustriert (die Poster/A3-Blätter werden dann während der Videokonferenz vorgestellt).
- 3 Die Lernenden stellen zu zweit das Rezept mit Hilfe des Posters vor. Jedes Tandem stellt das Rezept in der L2 vor und beantwortet die Fragen der Partnerklasse.
- 4 Die vorgestellten Rezepte werden wieder thematisiert und es wird darüber diskutiert (welche Zutat verwendet wurde, was für Gerichte vorgestellt wurden, usw.). Ggf. würde sich auch anbieten, über eine gesunde Ernährung, über lokale Traditionen oder gar über das Thema „Foodwaste“ zu diskutieren.
- 5 Es ist auch möglich, die vorgestellten Rezepte zu sammeln, um ein interkulturelles Kochbuch zu erstellen.

Situative Bedingungen (Infrastruktur, Zeit, Material, Medien, tech. Support)

Beamer, Skype, Tablets, Laptops, Wörterbuch, Schreib- und Zeichenmaterial
Internetverbindung, Flipchart / Packpapier / Wandtafel o.Ä.

Didaktische Analyse: Präzisierung von Stoffauswahl und Vorgehen

Exemplarische Bedeutung (übergeordneter Sinn- oder Sachzusammenhalt)

Die Lernenden thematisieren vier bis fünf Unterrichtsfächer gleichzeitig: Die Zweitsprache, Mathematik, Medien und Informatik, Gestalten und gegebenenfalls Ernährung und Gesundheit oder Umwelt („Foodwaste“). Die Lernenden erhalten zudem bei der Vorbereitung und Durchführung der Präsentation unterschiedliche Aufgaben, wodurch eine Differenzierung gewährleistet wird. Diese Aufgabenstellungen werden stets in Tandems gelöst.

Gegenwarts- und Zukunftsbedeutung

Die Arbeit in Tandems fördert soziale Kompetenzen. Die Arbeit in Kleingruppen wird für die spätere akademische und berufliche Laufbahn wichtig bleiben. Sprachbarrieren werden durch die gegenseitigen Präsentationen bedingt „aufgerissen“ und der Austausch wird vorbereitet/ermöglicht. Langfristig sind die Schüler motivierter und kompetenter, um digital und in einer Fremdsprache zu kommunizieren. Ausserdem wird durch diese Art von Aktivität das Lernen einer anderen Kultur ermöglicht und eine kulinarische Annäherung fördert u.U. die kulinarische Neugier.

Zugänglichkeit

Die Austauschsituationen machen das Thema „per se“ zugänglich. Sprache wird informell und formell angewendet. Eine andere Kultur kennen zu lernen und Möglichkeiten zum Austausch werden den Lernenden ermöglicht.

Kompetenzorientierte Lernziele: Kompetenz- und Zielperspektive

Grobziele der Unterrichtseinheit

- Die Lernenden sind in der Lage,
- ihren L2-Wortschatz (in der Thematik Kochen und Essen) zu erweitern und das neu generierte Wissen in Präsentationen und Fragerunden zu erproben (kognitiv – Wissen erarbeiten und anwenden)
- ihr mündliches Verständnis in der L2 durch Präsentationen und Fragerunden zu verbessern (kognitiv – Wissen erarbeiten)
- ihre L2-Aussprache und Intonation durch Erproben zu verbessern (kognitiv – Analyse und Anwendung)
- kreativ zu arbeiten um Präsentationen darzustellen und um die Mündlichkeit darzustellen (psychomotorisch)
- Videokonferenz-Tools anzuwenden um ihre kulinarischen Präsentationen der anderen Klasse vorzustellen (psychomotorisch, kognitiv – Wissen anwenden)
- online zu recherchieren um dabei Informationen über ihre Leibgerichte zu sammeln und um Einkaufslisten und Zutaten zu erfassen (kognitiv – Wissen anwenden / Synthese)
- durch die Nähe der Thematik an ihrer Lebenswelt Interesse für sämtliche Teilaufgaben und somit auch für die L2 zu entwickeln (affektiv)

Grober Ablauf der Unterrichtseinheit

Unterrichtsverlauf (Sequenzen)

Sequenz à 45'	Sozialform	Beteiligte Klassen	Datum
Wahl des Leibgerichts und Redaktion des Rezepts in der L2	Partnerarbeit (2x)	Nur meine Klasse	
Gestaltung des Posters	Partnerarbeit (2x)	Nur meine Klasse	
Mündliche Präsentation des Posters und Beantwortung von möglichen Fragen	Partnerarbeit (2x)	Meine Klasse und die Partnerklasse (Videokonferenz)	
Rollentausch (die andere Klasse stellt vor)	Partnerarbeit (2x)	Meine Klasse und die Partnerklasse (Videokonferenz)	
Diskussion in der Klasse	Klassenunterricht	Nur meine Klasse	

Evaluation der formulierten Lernziele

Möglichkeiten der Evaluation dieser Unterrichtseinheit

- Evaluation der formulierten Lernziele
- Instrumente der Evaluation der Lernenden: z.B. Schülerbeobachtung, Lernkontrolle, Prüfung, Zielscheibe, Augen schliessen und Hand heben, Portfolio (und weitere summative und formative Evaluationen)
- Instrumente der Evaluation der Lehrperson(en): Umfrage an die Lernenden, Videoaufnahme, gegenseitiges Feedback in den Lehrpersonen-Tandems, Reflexion im Sinne eines schriftlichen „Minuten-Feedbacks“ unmittelbar nach der Durchführung
- Lernende evaluieren sich gegenseitig in Tandems (z.B. die Kreativität von Tandem A wird vom Tandem B bewertet)

Sprachliche Unterstützung

Deutsch	Français	Italiano
Was magst du gern (essen)?	Qu'est-ce que tu aimes manger?	Cosa ti piace mangiare?
Magst du...? ... Teigwaren? ... Gemüse?	Est-ce que tu aimes... ? Aimes-tu ... ? ... les pâtes ? ... les légumes ?	Ti piace... ... la pasta? ... la verdura?
Ich mag.../ ich esse gern... ... Fisch ... Obst	J'aime... / J'adore le poisson ... les fruits	Mi piace... ... il pesce ... la frutta Mi piacciono le patatine ... i ravioli
Ich habe nicht gern... ... Käse ... Spinat	Je n'aime pas... ... le fromage ... les épinards	Non mi piace.../ A me non piace ... il formaggio ... non mi piacciono gli spinaci
Was isst du?	Qu'est-ce que tu manges ? / Que manges-tu ?	Cosa mangi?
Was möchtest du trinken?	Qu'est-ce que tu bois ? / Que bois-tu?	Cosa vuoi bere?
Ich esse... ... zu Hause / in der Mensa ... viel Gemüse / viel Süsses	Je mange.../je bois... ... à la maison / à la cantine ... beaucoup de légumes / beaucoup de sucreries	Io mangio a casa / alla mensa ... molta verdura / molti dolci
Was ist dein Lieblingsessen?	Quel est ton plat préféré ?	Qual è il tuo piatto preferito?
Mein Lieblingsessen ist...	Mon plat préféré c'est...	Il mio piatto preferito è ...
Welches ist ein traditionelles Gericht... ... deines Kantons? ... deines Landes?	Quel est un plat typique... ... de ton canton? ... de ton pays?	Qual è il piatto tipico... ... del tuo cantone? ... del tuo paese?
Macht ihr bei euch zu Hause oft Pizza?	Faites-vous souvent des pizzas à la maison?	Fate spesso la pizza a casa?
Lassen dich deine Eltern Cola trinken?	(Est-ce que) tes parents te laissent boire du coca ?	I tuoi genitori ti lasciano bere la Coca Cola?
Ich habe Hunger / Durst	J'ai faim / soif	Ho fame / sete
Kannst du kochen?	Est-ce que tu sais cuisiner ?	Sai cucinare?
Ich kann kochen Ich kann nicht (gut) kochen	Je sais cuisinier Je ne sais pas (bien) cuisinier	Io so cucinare Non so cucinare bene
Wer kocht bei euch zu Hause?	Qui cuisine chez vous ?	Chi cucina a casa tua?
Kochen wir etwas zusammen?	On va cuisiner quelque chose ensemble ?	Prepariamo qualcosa insieme?
Den Herd anstellen	Préchauffer le four	Accendere il fornello / la cucina
Das Wasser aufkochen lassen	Faire bouillir de l'eau	Fare bollire l'acqua
(Das Wasser) aufwärmen	Réchauffer (de l'eau)	Far scaldare (l'acqua)
In Scheiben schneiden	Couper en tranches	Tagliare a fette

Deutsch	Français	Italiano
Klein schneiden	Couper finement	Tagliare finemente
Die Zutaten mischen	Mélanger les ingrédients	Mischiare gli ingredienti
Guten Appetit!	Bon appétit !	Buon appetito!
Die Lebensmittel (p.)	Les aliments (p.)	I generi alimentari (p.)
Die Getränke (p.)	Les boissons (p.)	Le bevande (p.)
Das Frühstück	Le petit déjeuner	La colazione
Das Mittagessen	Le déjeuner (France) / le dîner (Suisse et Belgique)	Il pranzo
Die Zwischenmahlzeit	La collation	La merenda
Das Abendessen	Le dîner (France) / le souper (Suisse et Belgique)	La cena
Die Vorspeise	L'entrée (f.)	L'antipasto (m.)
Die Hauptspeise	Le plat principal	Il piatto principale
Das Dessert/Der Nachtisch	Le dessert	Il dolce
süss	sucré	dolce
salzig	salé	salato
bitter	amer	amaro
scharf	épicé, pimenté	piccante
sauer	acide	acido
Das Rezept	La recette	La ricetta
Die Zubereitung	La préparation	La preparazione
Die Zutat	L'ingrédient (m.)	L'ingrediente
anbraten	faire revenir	rosolare
braten	faire griller	arrostire
frittieren	faire frire	friggere
panieren	paner	impanare
schälen	éplucher	pelare
würzen	épicer	condire
schneiden	couper	tagliare
mischen	mélanger	mischiare
backen	cuire	cuocere (in forno)
Die Gabel	La fourchette	La forchetta
Der Löffel	La cuillère	Il cucchiaio
Der Teelöffel	La petite cuillère	Il cucchiaio da tè
Der Esslöffel	La cuillère à soupe	Il cucchiaio da minestra

Deutsch	Français	Italiano
Das Messer	Le couteau	Il coltello
Der Teller	L'assiette (f.)	Il piatto
Die Tasse	La tasse	La tazza
Das Glas	Le verre	Il bicchiere
Das Kilo	Le kilo	Il chilo
Das Gramm	Le gramme	Il grammo
Die Suppe	La soupe	La minestra
Der Salat	La salade	L'insalata (f.)
Die Gemüse	Le légume	La verdura
Das Obst	Les fruits	La frutta
Das Fleisch	La viande	La carne
Der Fisch	Le poisson	Il pesce
Das Huhn	Le poulet	Il pollo
Die Salami	Le salami	Il salame
Der Schinken	Le jambon	Il prosciutto
Die Wurst	La saucisse	La salsiccia
Das Brot	Le pain	Il pane
Das Mehl	La farine	La farina
Die Nudeln (p.)	Les pâtes (p.)	La pasta
Der Reis	Le riz	Il riso
Der Apfel	La pomme	La mela
Die Birne	La poire	La pera
Die Erdbeere	La fraise	La fragola
Die Kartoffel	La pomme de terre/ la patate	La patata
Die Tomate	La tomate	Il pomodoro
Der Käse	Le fromage	Il formaggio
Der Keks	Le biscuit	Il biscotto
Der Kuchen	Le gâteau	La torta
Die Schokolade	Le chocolat	Il cioccolato
Der Zucker	Le sucre	Lo zucchero
Das Salz	Le sel	Il sale
Der Pfeffer	Le poivre	Il pepe
Das Ei	L'œuf (m.)	L'uovo (m.)
Die Milch	Le lait	Il latte

Deutsch	Français	Italiano
Das Wasser	L'eau (f.)	L'acqua (f.)
Der Saft	Le jus	Il succo