

LIEBE LEHRERINNEN, LIEBE LEHRER,

Brot in seiner Vielfalt sowie das breite Spektrum anderer Backwaren sind ein wesentlicher Hauptbestandteil unserer täglichen Ernährung. Vom Frühstück über das Pausenbrot, als Vorspeise zum Mittagstisch und Darreichung zu Suppe und Salat über den nachmittäglichen Imbiss bis hin zum Abendbrot: Auf den Speiseplänen nahezu aller in Deutschland lebenden Menschen zählen gebackene Produkte aus Getreide zu den am häufigsten verzehrten Nahrungsmitteln. In Bezug auf die Berufswahl ist es eine tolle Chance und eine große Herausforderung, zu den Menschen zu gehören, die diese Produkte mit Hingabe herstellen und kundenfreundlich präsentieren.

1. DIE LEHRERMAPPE, HERAUSGEGEBEN VOM ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS

In dieser Lehrermappe finden Sie acht Unterrichtseinheiten für die Sekundarstufe 1 der Haupt- und Realschule, sowie Gesamtschulen, die wesentliche Facetten rund um die Themen Arbeitswelt, Berufsorientierung, Weiterbildungschancen, Tradition, Internationalisierung, Lebensmittelherstellung und Ernährung behandeln. Inhaltlich angebunden sind sie an Berufsprofile im Bäckerhandwerk beziehungsweise an Informationen rund um Brot und Backwaren.

Die Themen sowie die didaktisch-methodische Ausrichtung der Aufgaben orientieren sich an den Rahmenlehrplänen der Länder – hier insbesondere die Fächer Arbeitslehre / Arbeit – Wirtschaft – Technik, Deutsch, Englisch, Geschichte, Biologie und Mathematik.

1.1 ZU DEN UNTERRICHTSEINHEITEN

Alle acht fächerübergreifend angelegten Unterrichtseinheiten sind sowohl zusammenhängend, als auch unabhängig voneinander einsetzbar.

Die Unterrichtseinheiten gliedern sich in drei thematische Einheiten:

- **Arbeitswelt und Berufsorientierung (Unterrichtseinheit 1, 2 und 3)**
Hier stehen die Themen Berufsorientierung und der Übergang zwischen Schule und Ausbildung anhand der Berufsprofile Bäcker/in und Bäckereifachverkäufer/in im Mittelpunkt. Wir empfehlen, diese Unterrichtseinheiten in den Klassenstufen 9 und 10 einzusetzen, da sich die Schülerinnen und Schüler in dieser Phase ihrer Schullaufbahn intensiv mit dem Übergang von Schule in Ausbildung und Beruf auseinandersetzen.
- **Internationales und Geschichtliches (Unterrichtseinheit 4 und 5)**
Die große internationale Vielfalt von Broten und Backwaren, ihre Entwicklungsgeschichten und ihre Rollen in Kunst und Kultur werden hier in den Fokus gerückt. Diese Unterrichtseinheiten können jahrgangsübergreifend, entsprechend dem Leistungsniveau Ihrer Schülerinnen und Schüler, in der Sekundarstufe 1 eingesetzt werden.
- **Herstellung und Verbrauch (Unterrichtseinheit 6, 7 und 8)**
Schwerpunkte dieser Unterrichtseinheiten sind die Rohstoffe und der Prozess der Herstellung von Brot sowie die eigene Ernährung, unter dem Aspekt der Betrachtung und Reflexion des eigenen Essverhaltens. Diese Unterrichtseinheiten können jahrgangsübergreifend, entsprechend dem Leistungsniveau Ihrer Schülerinnen und Schüler, in der Sekundarstufe 1 eingesetzt werden.

METHODISCH-DIDAKTISCHE HINWEISE

Den Unterrichtseinheiten vorangestellt finden Sie einen detaillierten Überblick zu:

- den inhaltlichen Schwerpunkten
- den Lernzielen, Methoden und Sozialformen
- den benötigten Medien und Materialien
- Einsatzmöglichkeiten der Arbeitsblätter
- fachbezogenen Aspekten
- weiterführenden Tipps für den Unterricht und
- interessanten Internet-Seiten.

1.2 ZU DEN ARBEITSBLÄTTERN

Jede Unterrichtseinheit setzt sich aus vier bis sechs kopierfähigen Arbeitsblättern zusammen. Neben zahlreichen Kommunikations- und Präsentationsanlässen bieten die Arbeitsblätter schriftliche Aufgaben zur Erschließung von Sach- und Fachtexten. Darüber hinaus stehen Arbeitsblätter zur Förderung von Lese- und Rechenkompetenzen zur Verfügung.

Ebenfalls finden Sie Rechercheanlässe, Projektanleitungen, Aufgaben für Stillarbeitsphasen und Möglichkeiten für Hausaufgaben in den Materialien vor. Jede Unterrichtseinheit schließt zudem mit einem Multiple-Choice-Test ab.

Eine Einhaltung der Reihenfolge der Arbeitsblätter innerhalb einer Unterrichtseinheit wird empfohlen, ist aber nicht zwingend erforderlich.

Die Arbeitsblätter jeder Unterrichtseinheit gliedern sich in die Schwerpunkte:

- **EINSTIMMUNG**
- **ANWENDUNG**
- **FESTIGUNG**

Die Arbeitsblätter enthalten mehrere Piktogramme, die den Arbeitsschwerpunkt der jeweiligen Aufgabe illustrieren



Schreiben



Lesen



Sprechen



Präsentieren



Recherchieren



Rechnen



Experimentieren

sowie die empfohlene Sozialform abbilden:



Einzelarbeit



Partnerarbeit /
Gruppenarbeit



Plenum

2. INHALTSVERZEICHNIS

UNTERRICHTSEINHEIT	INHALTE	SCHWERPUNKTE DER ARBEITSMATERIALIEN
1. Zukunftsorientiert und international! Das deutsche Bäckerhandwerk	<ul style="list-style-type: none"> • Das Bäckerhandwerk – ein modernes Handwerk mit Tradition • Zahlen und Fakten • Lebendige Tradition heute – die Walz 	<p>EINSTIMMUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filmanalyse: Imagefilm „Berufe im Bäckerhandwerk“ • Brainstorming <p>ANWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tabellen interpretieren: aktuelle Zahlen und Fakten im Bäckerhandwerk • Texterschließung: Walz früher und heute <p>FESTIGUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gezielte Web-Recherche • Multiple-Choice – Test
2. Die Welt steht euch offen! Spannende Jobprofile	<ul style="list-style-type: none"> • Kennenlernen und Vertiefung der Berufsbilder der Bäcker/in und Bäckereifachverkäufer/in • Auseinandersetzung mit traditionellen Rollenbildern • Kommunikationsanlässe • Erfassen kaufmännischer Aspekte des Bäckerhandwerks • Reflexion von persönlichen Berufswünschen 	<p>EINSTIMMUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partnerübung: Berufsportraits • Diskussion: Rollenbilder, Männer- und Frauenberufe <p>ANWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Texterschließung: Berufsbilder Bäcker/in und Bäckereifachverkäufer/in • Sachrechnen: Kaufmännische Aspekte • Rollenspiel (englisch): Verkaufsgespräch <p>FESTIGUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selbsttest: Berufsmöglichkeiten im Bäckerhandwerk • Multiple-Choice – Test

3. Ergreift die Chance! Ideale Ausbildungen für junge Kreative	<ul style="list-style-type: none"> • Berufsorientierung • Kennenlernen der Inhalte der Ausbildungsberufe Bäcker/in und Bäckereifachverkäufer/in • Bewerbungsunterlagen – Anschreiben und Lebenslauf • das Vorstellungsgespräch • Praktikum im Ausland 	<p>EINSTIMMUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Austausch, Partner–Text–Übung: Ausbildungsmöglichkeiten <p>ANWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kopfstand–Methode, Information, Anwendung: Bewerbungsunterlagen – Anschreiben und Lebenslauf • Texterschließung, Rollenspiel: Vorstellungsgespräch <p>FESTIGUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zuordnung: Vorstellungsgespräch • Information, Anwendung: Bewerbungsschreiben (englisch) • Multiple–Choice–Test
4. Brot geht um die Welt	<ul style="list-style-type: none"> • Wissenswertes rund um Brot– und Backwaren aus aller Welt • geografische Zuordnungen • das eigene (Brot–)Essverhalten reflektieren • Legenden und Anekdoten aus der Geschichte internationaler Backwaren • eigene Spezialitäten präsentieren • Belegen eines Bagels (auf Englisch) • Klassen–Projekt „Rezeptbuch“ 	<p>EINSTIMMUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impulsbilder, Austausch: Brot und Backwaren international <p>ANWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leseübung, Zuordnung: Legenden und Anekdoten • Schreibübung (englisch): Zutaten eines Bagels • Präsentation, Feedback: Spezialität der Heimatländer <p>FESTIGUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projektarbeit: Vorbereitung, Organisation, Durchführung: Klassen–Rezeptbuch • Multiple–Choice–Test
5. Eine Kulturgeschichte des Brotes	<ul style="list-style-type: none"> • Kunst und Brot • Geschichte des Brotes • Sprachliches zum Thema Brot • Literatur und Brot 	<p>EINSTIMMUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Austausch, Reflexion: Brot in der Kunst <p>ANWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Texterschließung (Fokus: Zeitangaben), Zeitstrahl: Geschichte des Brotes • Zuordnung: Brot– und Backwaren im Jahreszyklus • Textverständnis, Zuordnung, Recherche: Brot in der Sprache <p>FESTIGUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leseübung, Interpretation, kreatives Schreiben: Brot in der Literatur (Wolfgang Borchert, Das Brot) • Multiple–Choice–Test

6.	Womit alles beginnt – am Anfang ist das Korn	<ul style="list-style-type: none"> • Getreidesorten • Getreidekorn • Mühlen und Müller – früher und heute 	<p>EINSTIMMUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zuordnung: Getreidesorten, Getreidekorn <p>ANWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Physikalische Erklärungen und Berechnungen: Windmühlen – Windkraft • Texterschließung, Übertragung: der Müller früher und heute <p>FESTIGUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sachrechnen: Gewichts- und Zeitberechnungen • Multiple-Choice-Test
7.	Geschmack und Aroma backen	<ul style="list-style-type: none"> • Brotherstellung – Rohstoffe, Maschinen, Tätigkeiten • Wirkungsweise von Backpulver • Brotverkostung 	<p>EINSTIMMUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brainstorming / Vorwissen: die Brotherstellung <p>ANWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Texterschließung, Lernplakat: die Brotherstellung • Chemie-Experiment, Beobachtungen: Backpulver <p>FESTIGUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projekt: Brotverkostung • Multiple-Choice-Test
8.	Du bist, was du isst	<ul style="list-style-type: none"> • Brot als wichtiger Bestandteil moderner ausgewogener Ernährung • Gründe, Vor- und Nachteile sowie Folgen bestimmter Ernährungsweisen verstehen • Handwerk versus Discounter • das eigene Essverhalten betrachten, hinterfragen, dokumentieren und auswerten 	<p>EINSTIMMUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diagramme verbalisieren: Brotkorb der Deutschen <p>ANWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schaubild interpretieren und persönliche Reflexion: Ernährungspyramide • Texterschließung, Zuordnung, Definition: Nähr- und Wirkstoffe • Kreatives Schreiben, Interview / Presstext: Handwerk versus Discounter <p>FESTIGUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wochen-Projekt, Protokoll, Austausch: Essverhalten • Multiple-Choice-Test