



Die Gestaltung eines digitalen Klassenkochbuchs in einer dritten Klasse



medienpädagogisches Praxisprojekt:

Anne Miosga

Sommersemester 2023



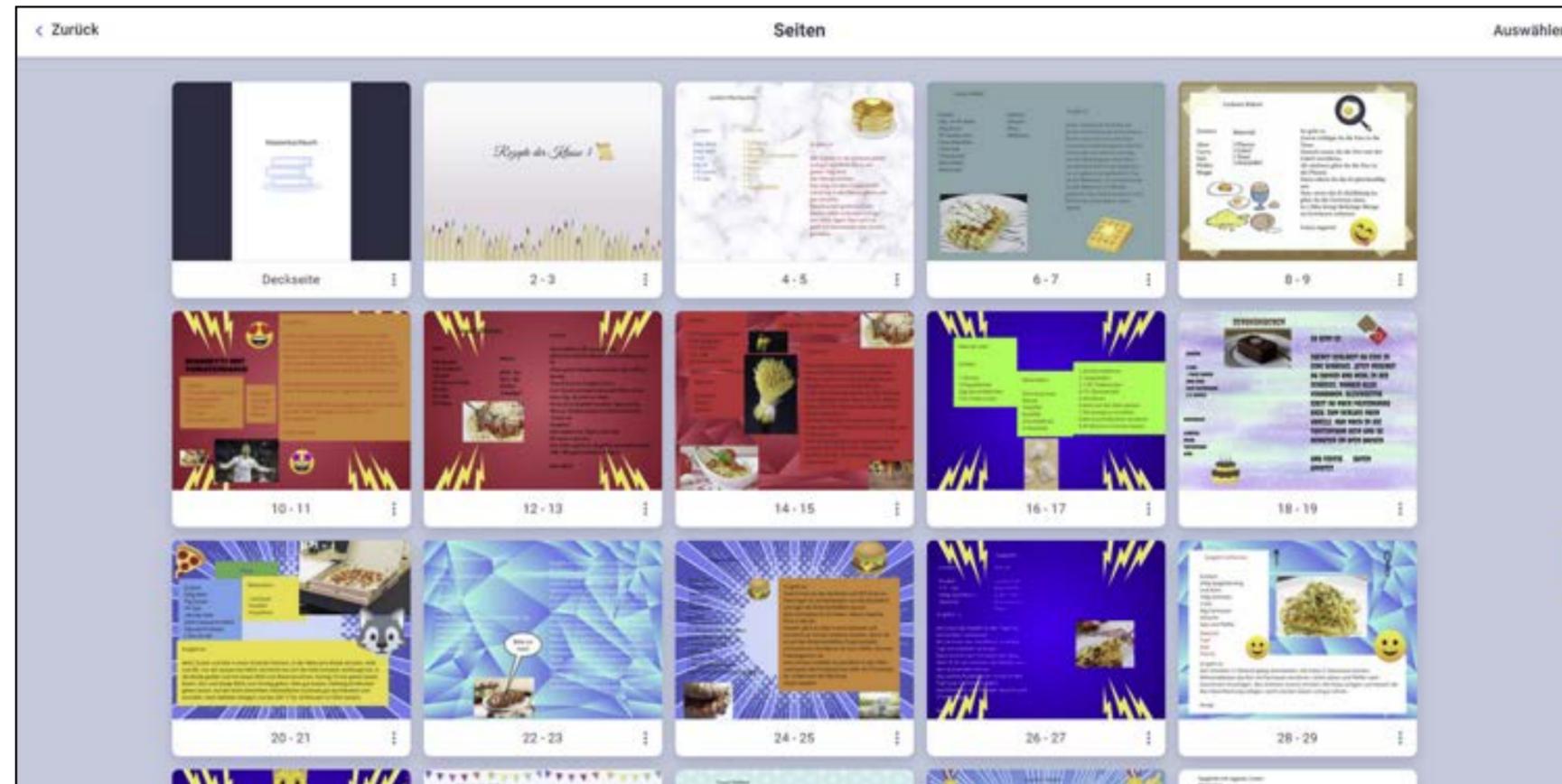
Gliederung

- **Projektidee**
- **Theoretische Grundlagen**
 - Rahmenbedingungen
 - Book Creator Online
 - Gemäßigter Konstruktivismus
 - Lehrplanbezug
 - Medienkompetenzbezug
- **Praktische Umsetzung**
 - Unterrichtseinheiten
 - Cognitive Apprenticeship Ansatz
- **Reflexion**
- **Quellen**



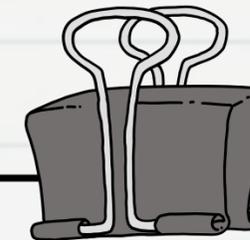
Projektidee

“Wir gestalten ein digitales Klassenkochbuch.”





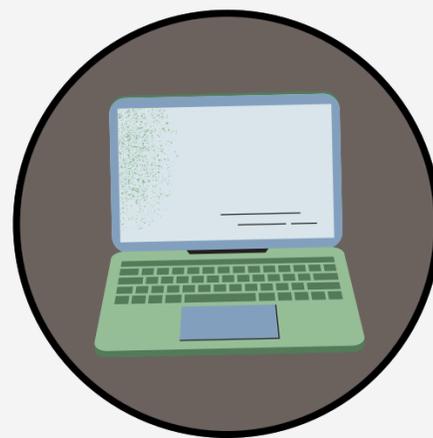
Theoretische Grundlagen



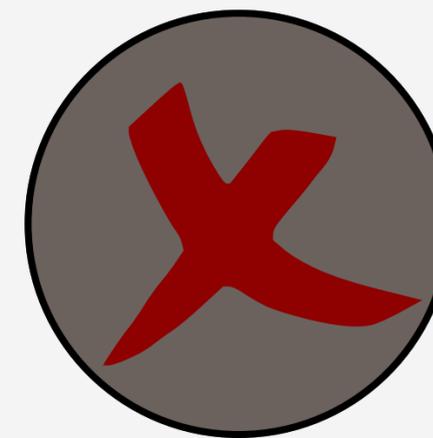
Rahmenbedingungen



- 3. Klasse
- 9 Schülerinnen
- 11 Schüler
- Schulbegleiterin
- wenig-keine Erfahrung mit digitalen Geräten

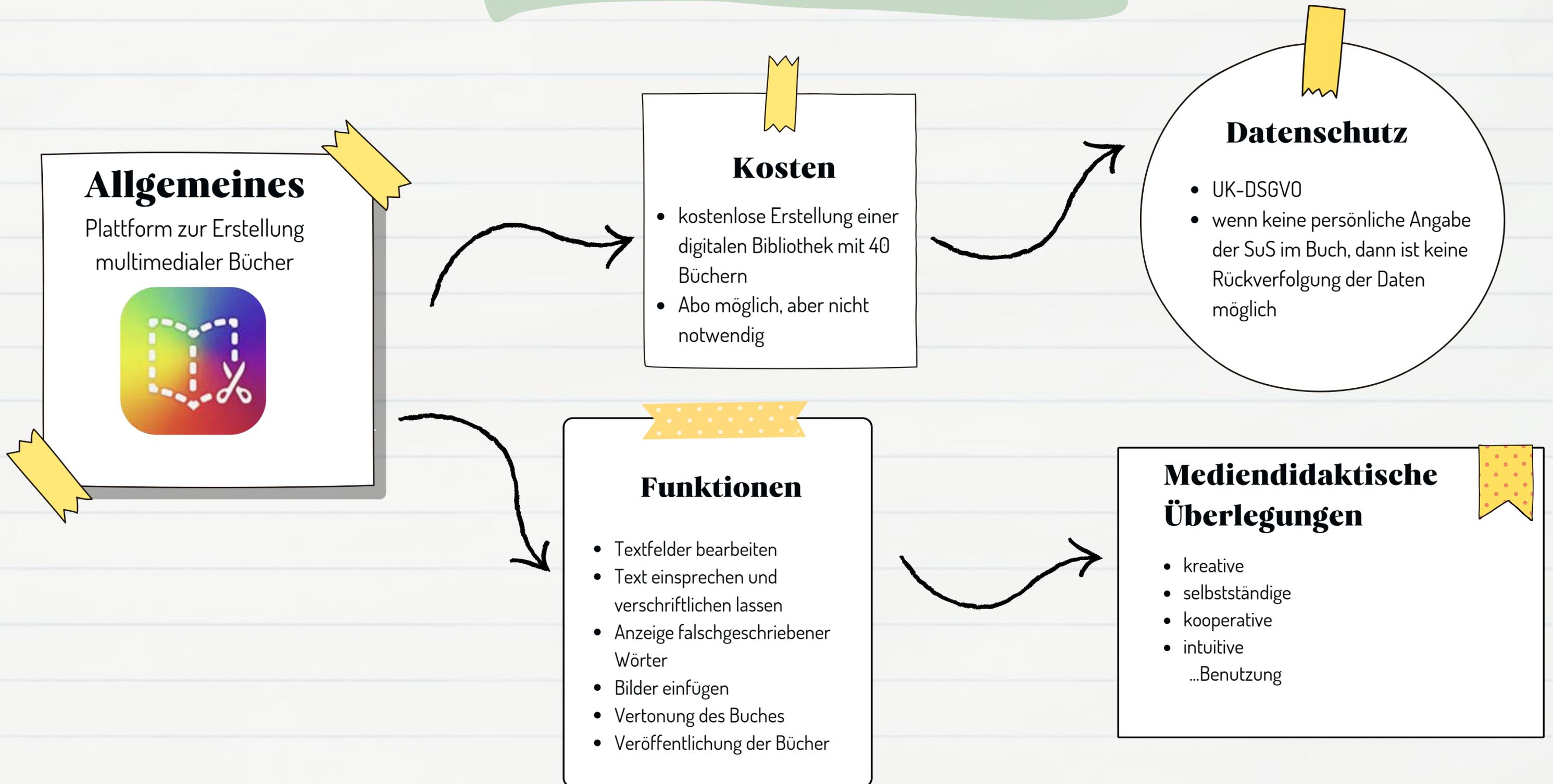


- 2 Tablets
- 18 Laptops
- Computermäuse
- digitale Tafel
- Dokumentenkamera
- stabile Internetverbindung



- Kopfhörer
- Headset mit Mikrofon

Book Creator Online



Gemäßigter Konstruktivismus

Lernen durch vorentlastende und begleitende Instruktion

Merkmale

Lernen als Prozess:

- aktiv
- selbstgesteuert
- konstruktiv
- emotional
- situativ
- sozial

Motivation

Deci & Ryan:

- Kompetenzerleben
- Autonomieerleben
- soziale Eingebundenheit

Neuerungseffekt

Cognitive Apprenticeship Ansatz

- Modelling
- Coaching
- Scaffolding
- Articulation
- Reflection
- Exploration

Lehrplanbezug: Deutsch 3/4

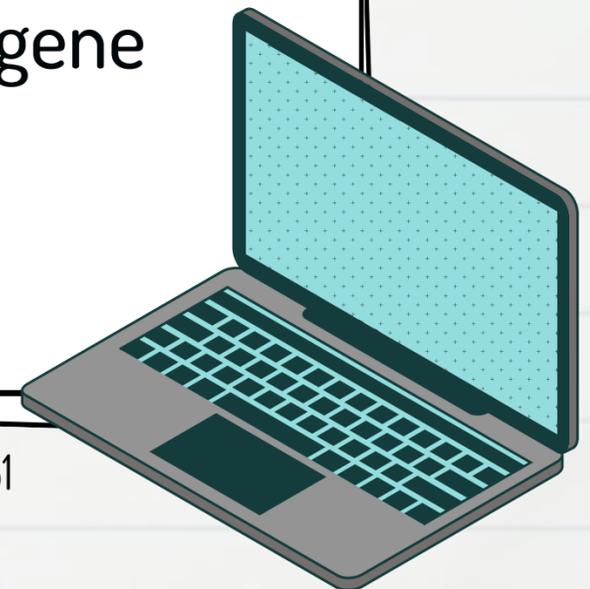
Deutsch



D

Beitrag des Faches Deutsch zu den übergreifenden Bildungs- und Erziehungszielen

„Die Schülerinnen und Schüler setzen sich in vielfältiger und entwicklungsgemäßer Weise mit Medien (...) sowie deren Inhalten und medialen Merkmalen auseinander und nutzen sie ggf. auch zur Produktion eigener Texte und Medienbeiträge (...). Sie gewinnen Einsichten zur Beurteilung von Zielen und Wirkungen von Medienbotschaften und reflektieren ihre eigenen Medienerfahrungen sowie ihre eigene Mediennutzung.“



Medienkompetenzen nach KMK

Kommunizieren und Kooperieren

Produzieren und Präsentieren

Medienkompetenzen nach KMK

Kommunizieren und Kooperieren

Interagieren

- mit Hilfe verschiedener digitaler Kommunikationsmöglichkeiten kommunizieren

Teilen

- Dateien, Informationen und Links teilen

Zusammenarbeiten

- digitale Werkzeuge bei der gemeinsamen Erarbeitung von Dokumenten nutzen

Medienkompetenzen nach KMK

Produzieren und Präsentieren

Entwickeln und Produzieren

- mehrere technische Bearbeitungswerkzeuge kennen und anwenden
- eine Produktion planen und in verschiedenen Formaten gestalten, präsentieren, veröffentlichen und teilen

Weiterverarbeiten und Integrieren

- Inhalte in verschiedenen Formaten bearbeiten, zusammenführen, veröffentlichen oder teilen
- Informationen, Inhalte und vorhandene digitale Produkte weiterverarbeiten und in bestehendes Wissen integrieren

Rechtliche Vorgaben beachten

- Urheber- und Nutzungsrechte (Lizenzen) bei eigenen und fremden Werken berücksichtigen

Medienkompetenzen nach Tulodziecki



Eigenes Gestalten und Verbreiten von Medienbeiträgen



Verstehen und Bewerten von Mediengestaltungen

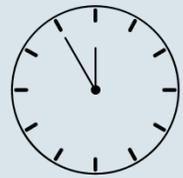


Praktische Umsetzung



Praktische Umsetzung

1UE: Einführung Rezepte



60 Minuten

- Zeigen einer fertig gestalteten Rezeptbuchseite
- Vor- und Nachteile digitaler Rezeptbücher

Bananenmilch

Zutaten	Material
Bananen Milch Vanillezucker	Mixer hoher Behälter

So geht es:

Als erstes schälst du die Bananen.
Danach gießt du 1 L. Milch in einen hohen Behälter.
Anschließend fügst du die Bananen zur Milch hinzu.
Als nächstes mixt du den Vanillezucker, die Bananen und die Milch mit dem Mixer zusammen.
Nun füllst du die Bananennmilch in ein schönes Glas.

Fertig! ★★★★★

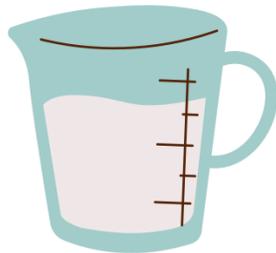


Praktische Umsetzung

1UE: Einführung Rezepte

- Stationenarbeit: digitale Lernspiele

Station 1:



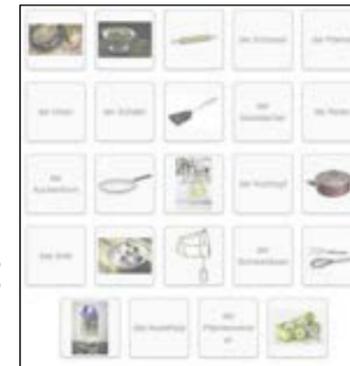
Mengenangaben und
ihre Abkürzungen

Station 2:



richtige
Reihenfolge der
Arbeitsschritte

Station 3:



Wortschatzarbeit:
Material-Memory

Station 4:



Unterschied Zutaten
und Material

Praktische Umsetzung

1UE: Einführung Rezepte

AB 1 Name: _____

Das Rezept

Rezepte sind schriftliche Anleitungen.
Sie beschreiben genau die benötigten Materialien und Zutaten.
Außerdem erklären sie Schritt für Schritt, was man tun muss.

	Zutaten:	Material:
	1 Pk. passierte Tomaten	Kochtopf
	500 g Spaghetti	Pfanne
	1 EL Olivenöl	Messer
	1 Pk. Salz	
	Gemüse nach Wahl	

So geht es:

Zuerst bringst du ausreichend Wasser in einem Kochtopf zum Kochen. Salze das Wasser, wenn es kocht. Jetzt gibst du die Spaghetti in das kochende Wasser.

In der Zwischenzeit wäschst du das Gemüse und schneidest es in kleine Stücke. Erhitze etwas Öl in der Pfanne. Brate das Gemüse darin 5 Minuten an.

Gib das Päckchen Tomaten zum Gemüse. Lasse alles noch 5 Minuten köcheln. Füge eine Prise Salz hinzu.

Zum Schluss gießt du die Spaghetti ab und verteilst sie auf die Teller. Übergieße die Nudeln mit der Tomatensauce.

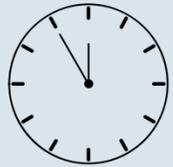
Guten Appetit!

Nur mit einem genauen Rezept erzielt man tolle Ergebnisse!
Daher ist eine exakte Vorgangsbeschreibung so wichtig.

Merkhefteintrag:
Aufbau eines Rezepts

Praktische Umsetzung

2UE: Wortschatzarbeit Verben



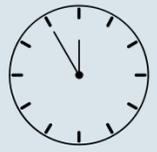
45 Minuten

- Einstieg: “tust”-Rezept
- Koch- und Backverben in Rezeptbüchern suchen
- Digitales Tool: AnswerGarden
- kollaboratives Arbeiten
- Schreiben mit der Tastatur
- Verben kontrollieren und Verbensammlung ausdrucken



Praktische Umsetzung

3UE: Rezept aufschreiben



60

Minuten

AB 9 Name: _____

Rezept: Checkliste

Darauf muss ich achten:

- Ich wähle eine passende Überschrift.
Richtig: Leckere Waffeln
Falsch: Von leckere Waffeln zu backen, muss ich Folgendes tun...
- Ich erstelle eine Material- und Zutatenliste.
Zutaten: 200g Mehl, 5 EL Zucker, 1 Ei
Material: 1 Rührschüssel, 1 Pfannenwender, 1 Schneidbrett
- Ich verwende Abkürzungen bei den Mengenangaben.
EL - TL - g - ml - l - Pp. - PK
- Ich verwende die Zeitform Gegenwart/ Präsens.
Man schält, ich den Apfel. / Man schält, du, die Zwiebeln. / Man schält, man, den Apfel. / Schält, man die Zwiebeln.
- Ich verwende kurze und genau beschreibende Sätze.
Beispiel: Zuerst schlage ich die Eier in eine Schüssel. Danach füge ich 200g Zucker hinzu.
- Ich verwende immer die gleiche Personalform (ich, du, man oder Befehlsform).
Man schält, ich, den Apfel. / Man schält, du, die Zwiebeln. / Man schält, man, den Apfel. / Schält, man die Zwiebeln.
- Ich achte auf die zeitliche Reihenfolge.
Zuerst... Als Nächstes... Dann...
- Ich benutze unterschiedliche Satzanfänge.
Beispiele für Satzanfänge:
zuerst - dann - während - anschließend - jetzt - nach einer Weile - danach - nun - als Nächstes - als Erstes - als Letztes - inzwischen - später - schließlich - vor - nachdem - bevor - zuletzt - gleichzeitig - zum Schluss - am Ende

Checkliste

2 Rezeptvideos



Fitnessmüsli



Keks am Stiel

Praktische Umsetzung

4UE: Rezept aufschreiben mit Book Creator

90
Minuten

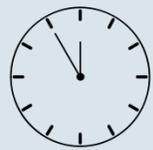


- “Wir gestalten unser digitales Klassenkochbuch.”
- Aufgabe: Erstelle 4 Textfelder für
 - Überschrift
 - Zutatenliste
 - Materialliste
 - beschreibender Text für die Zubereitung



Praktische Umsetzung

5UE: Rezept gestalten mit Book Creator



90

Minuten

Erstelle 4 Textfelder.

Passe die
Textgröße an.

Ändere das
Hintergrundbild.

Füge ein passendes
Rezeptbild hinzu.

Cognitive Apprenticeship Ansatz

Modelling



1 UE: Einführung Rezepte

Coaching



2 UE: Wortschatzarbeit Verben

Scaffolding



Articulation



3 UE: Rezept verschriftlichen

Reflection



Exploration



4+5 UE: Rezept aufschreiben und gestalten mit BookCreator

Praktische Umsetzung

6UE: Abschluss des Projekts



Reflexion

- Auswahl der Hintergrundbilder vs. Lesbarkeit

- Bildauswahl

Stracciatella-Schokoladen-Rolle

Material: Schneebesen, Handrührgerät, Backblech (30X40).

Zutaten:
5 Eier, 1 PK Vanille-Zucker, 100g Zucker, Weizenmehl, Raspelschokolade, 10g Kakaopulver, 1 PK Mouse a la Vanille (Dessertpulver), 200g Schlagsahne, 250g Magerquark, 1 EL Zitronensaft.

So geht es: Das Backblech einfetten und mit Backpapier belegen. Dann den Backofen vorheizen Ober-/ Unterheize etwa 200°C Heißluft: etwa 180°C. Eier mit dem Handrührgerät und Rührbesen auf höchster Stufe 1 min lang schaumig schlagen. Zucker und Vanille-Zucker mischen 1 min unter rühren einstreuen, dann noch 2 min weiter schlagen. Mehl und Kakaopulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. 8-10 min backen. Nach dem backen Gebäckrand mit einem Messer lösen auf ein mit wenig mit Zucker bestreuten Backpapier stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und Gebäck erkalten lassen. Für die Füllung Mouse a la Vanille nach Backanleitung, aber mit Sahne zubereiten Quark unter rühren und Raspelschokolade unterheben. Die Creme auf die erkaltete Gebäckplatte streichen und 30 min kalt stellen.

Bitte iss mich



Pizzabrötchen

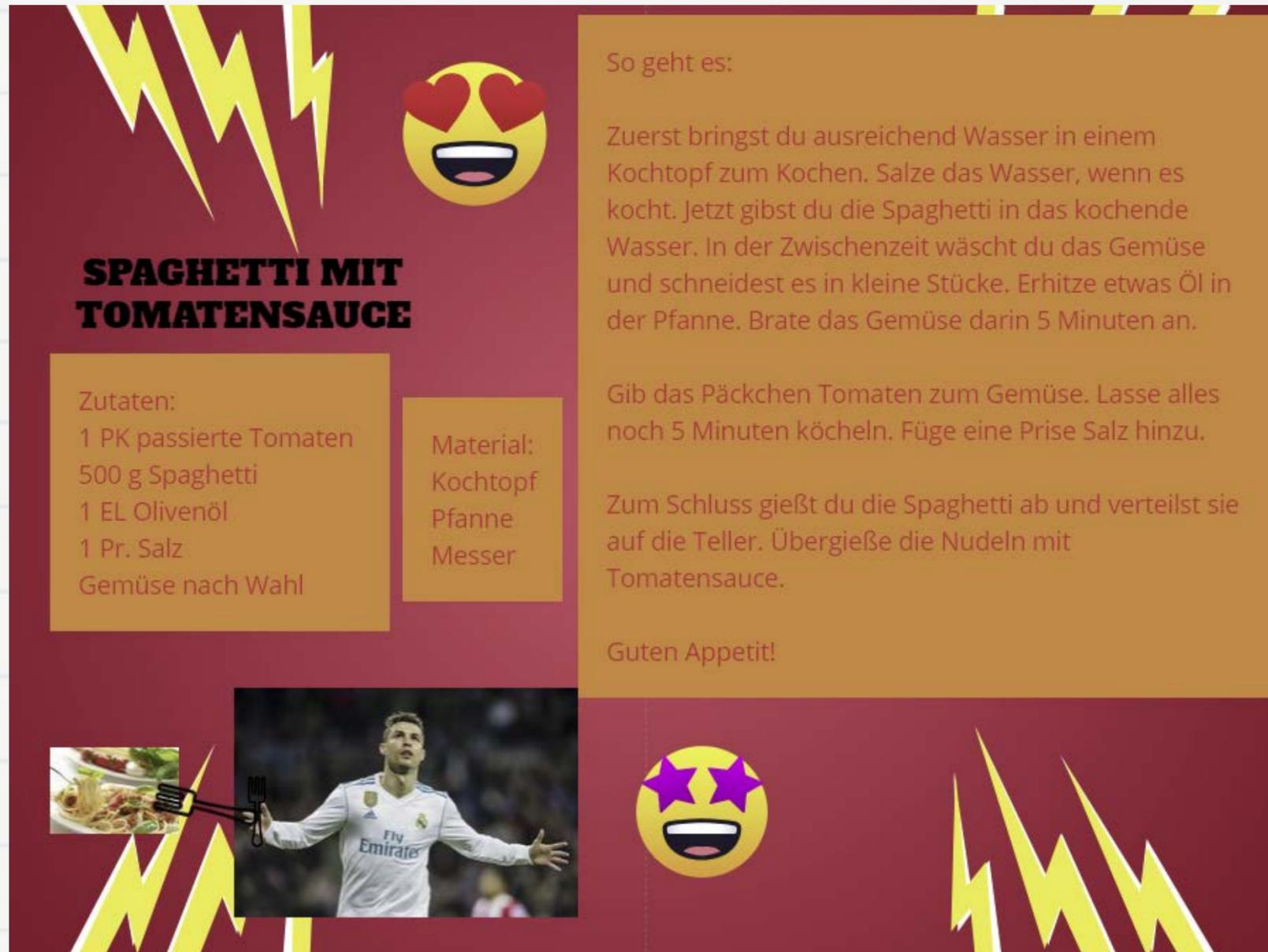
Material:
Schneidebrett
Messer
Schüssel
Backblech

Zutaten:
Toast/Brötchen
1-2 PK gekochter Schinken
6-7 Scheiben Salami
1 kleine Dose Pilze
2-3 Paprika
1 Becher Sahne
1 PK geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Aromat, Paprikagewürz

So geht es:
Zuerst heizt du den Backofen auf 200 Grad vor. Dann legst du ein Backpapier auf das Backblech und legst die Brötchenhälften darauf. Jetzt schneidest du Schinken, Salami, Paprika, Pilze in Würfel. Danach gibst du alles in eine Schüssel und verrührst es mit den anderen Zutaten. Bevor du es auf den Brötchenhälften/Toast verteilst, schmeckst du die Masse mit Salz, Pfeffer, Aromat, Paprikagewürz ab. Zum Schluss schiebst du das Blech in den Ofen und backst die Pizzabrötchen oder die Pizzatoasts für 10 Minuten bei 200 Grad. Guten Appetit!



Reflexion



SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE



Zutaten:
1 PK passierte Tomaten
500 g Spaghetti
1 EL Olivenöl
1 Pr. Salz
Gemüse nach Wahl

Material:
Kochtopf
Pfanne
Messer

So geht es:

Zuerst bringst du ausreichend Wasser in einem Kochtopf zum Kochen. Salze das Wasser, wenn es kocht. Jetzt gibst du die Spaghetti in das kochende Wasser. In der Zwischenzeit wäscht du das Gemüse und schneidest es in kleine Stücke. Erhitze etwas Öl in der Pfanne. Brate das Gemüse darin 5 Minuten an.

Gib das Päckchen Tomaten zum Gemüse. Lasse alles noch 5 Minuten köcheln. Füge eine Prise Salz hinzu.

Zum Schluss gießt du die Spaghetti ab und verteilst sie auf die Teller. Übergieße die Nudeln mit Tomatensauce.

Guten Appetit!





- kreative Bildkomposition
- farbiger Hintergrund bei Textfeldern für die bessere Lesbarkeit

Reflexion

Schokoladen -Muffins

Zutaten:
(Für 12 Stück)

85g Zartbitter
Schokolade
150g Butter
160g Zucker
1Pr. Salz
5Eier
1Pk Vanillezucker
160g Mehl
1TL Backpulver

Materialien:

2 Schüsseln
1 Topf
1 Messbecher
1
Handrührgerät
12 Papier
Backförmchen
Ofenhandschuhe



So geht's:

1. Heize den Backofen auf 180Grad (Umluft) vor.
2. Brich die Schokolade in Stücke. Gib zum Schmelzen die Butter in eine Schüssel, die du in einen Topf mit heißem Wasser stellst.
3. Schlag den Zucker mit 1Pr Salz, den Eiern und dem Vanillezucker cremig. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre es unter die Eiemischung, bis alles gleichmäßig feucht ist.
4. Gieße die geschmolzene Schokolade im feinen Strahl zum Teig und rühre sie gut unter.
5. Verteile den Teig gleichmäßig auf die Backförmchen und stelle sie auf ein Backblech. Backe die Muffins etwa 20 Minuten im Ofen.

Guten Appetit !



Grilled Chesse

Zutaten

Käse
Brot/Toast
Butter
geriebener
Käse

Materialien

Pfanne
Pfannenwender
Reibe
Messer
Schneidebrett

Als erstes nimmst du zwei Toasts und machst ein bisschen Butter auf beide Seiten. Jetzt nimmst du eine Pfanne und machst ein kleines Stück Butter in die Pfanne und legst den Toast rein und tauscht die Seiten jede 30 Sekunden. Wenn das Brot goldbraun ist, kannst du ein dünnes Stück Käse drauf legen. Wenn er geschmolzen ist, kannst du das andere Brot backen. Danach wenn das Brot fertig ist, schneidest du ein Stück Käse und reibst es aber nur ein bisschen. Zum Schluss machst du eine kleine Prise Käse auf den Toast.

Guten Appetit!



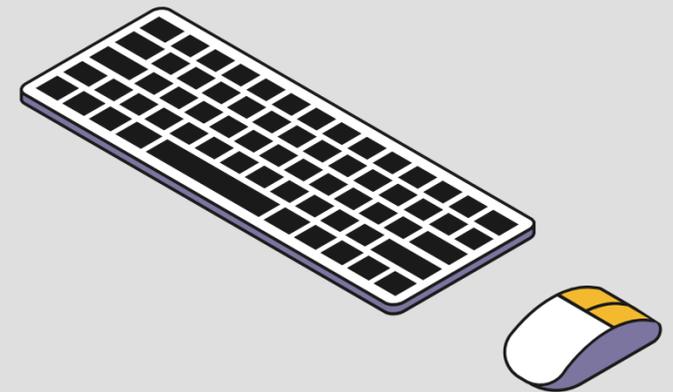
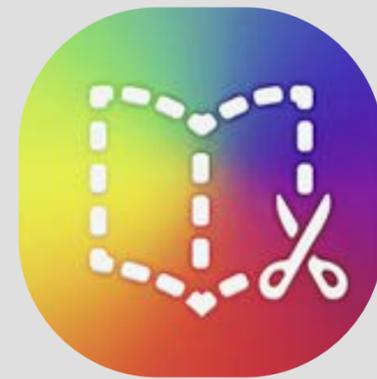
Reflexion



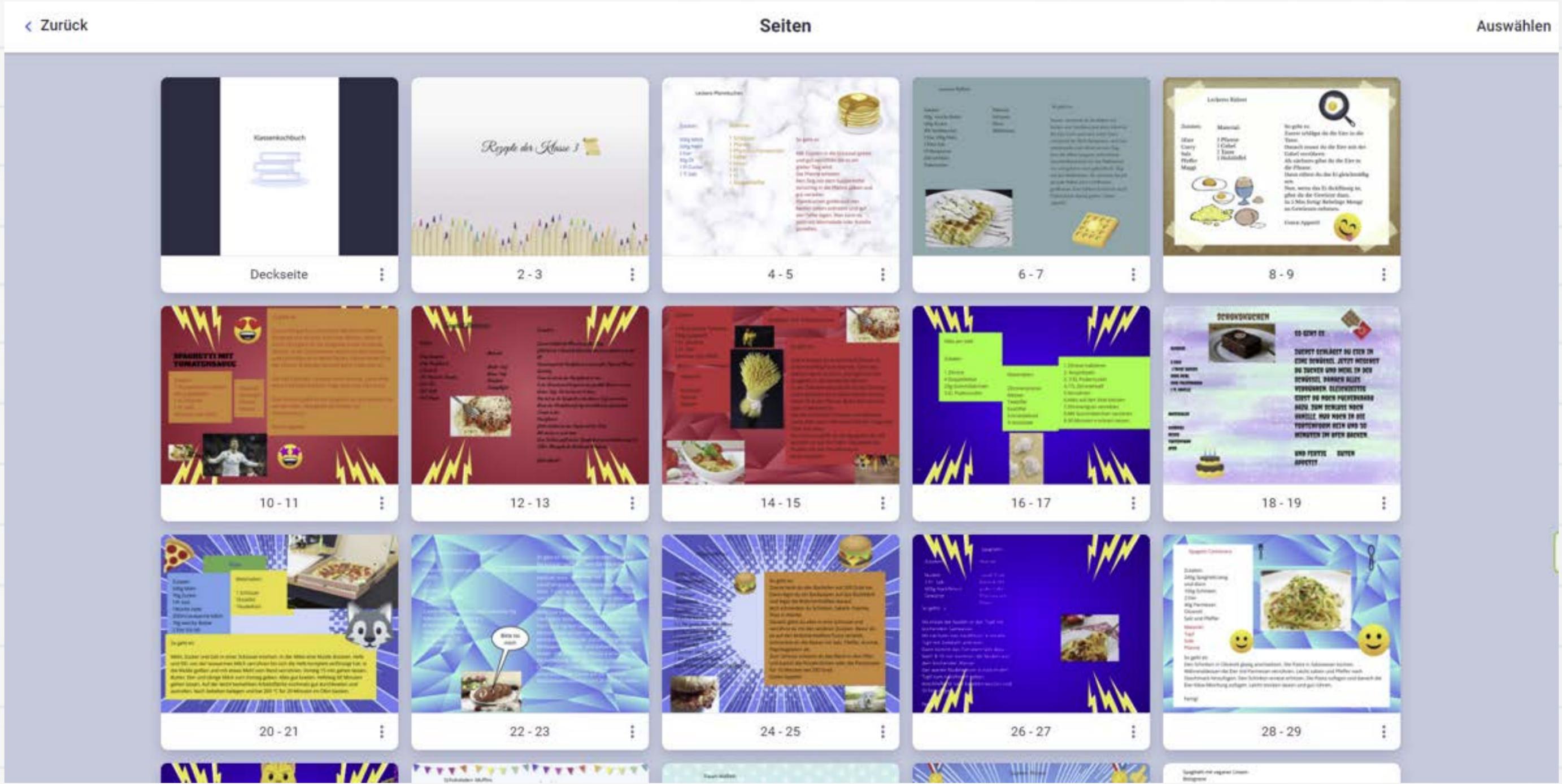
- Zeitfaktor
- Klassenzimmerstandort



- Wissensvorsprung
- Umgang mit Tastatur und Maus



Reflexion



Quellen

- Collins, A., Brown, J. S., & Newman, S. E. (1989). Cognitive apprenticeship: Teaching the crafts of reading writing an mathematics. In L. B. Resnick (Ed.), Knowing, learning, and instruction: Essays in honor of Robert Glaser. Hillsdale, NJ. Retrieved September 27., 2023, from https://www.academia.edu/281200/Cognitive_apprenticeship_Teaching_the_crafts_of_reading_writing_and_mathematics
- Deci, E. L., & Ryan, R. M. (1993). Die Selbstbestimmungstheorie der Motivation und ihre Bedeutung für die Pädagogik. Zeitschrift für Pädagogik(39), pp. 223-238. doi:10.25656/01:11173
- ISB – Staatsinstitut für Unterricht und Kultus. (2014, Mai 18.). (Bayerisches Staatsministerium für Unterricht und Kultus, Ed.) Retrieved September 28., 2023, from Lehrplan PLUS: <https://www.lehrplanplus.bayern.de/sixcms/media.php/107/LehrplanPLUS%20Grundschule%20StMBW%20-%20Mai%202014.8485499.pdf>
- KMK – Kultusministerkonferenz. (2016, Dezember). Retrieved September 28., 2023, from Bildung in der digitalen Welt – Strategie der Kultusministerkonferenz: https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/PresseUndAktuelles/2017/Strategie_neu_2017_datum_1.pd
- Reinmann, G., & Mandl, H. (2006). Unterrichten und Lernumgebungen gestalten. In A. Krapp, & B. Weidenmann (Eds.), Pädagogische Psychologie – Ein Lehrbuch (5., vollständig überarbeitete Auflage ed., pp. 612-658). Weinheim, Basel: Beltz Verlag.
- Thiede, D. (2020, Oktober). Datenschutz-Schule.info. Retrieved September 24., 2023, from BookCreator App – Bücher erstellen: <https://datenschutzschule.info/tag/bookcreator>
- Tulodziecki, G. (1998). Entwicklung von Medienkompetenz als Erziehungs- und Bildungsaufgabe. Pädagogische Rundschau, pp. 693-709. Retrieved from https://www.pedocs.de/volltexte/2010/1482/pdf/Entwicklung_Medienkompetenz_D_A.pdf
- Tools for Schools. (n.d.). Book Creator. Retrieved September 24., 2023, from Features: <https://bookcreator.com/features/>

**Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit!**

