

# Unterrichtseinheit: Food and Drinks



## Thema

Meal plans for your school's cafeteria

### Kurzbeschreibung

	<b>Meal Plans (Kurzbeschreibung)</b>
<b>Idee</b>	<p>Die SuS sollen in Gruppenarbeit mithilfe von Canva einen Speiseplan für ihre Schulmensa erstellen. Dafür nutzen sie Gerichte, die sie sich im Rahmen einer vorbereitenden Hausaufgabe überlegt und notiert haben. Nach der Erarbeitungsphase präsentieren die Gruppen ihre Pläne der Klasse. Über eine Etherpad-Seite können die anderen SuS (anonymes) Feedback äußern, das die Gruppen dann wiederum zur Überarbeitung ihrer Pläne nutzen sollen.</p> <p><b>Warum Canva?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leichter Zugang für alle SuS</li> <li>- Möglichkeit zur einfachen Veränderung (z. B. Fehlerkorrektur)</li> <li>- Medienbildung als Pflichtteil im KC (Förderung von Medienkompetenzen)</li> <li>- Autonomes Arbeiten wird ermöglicht (kurzfristige Änderungsmöglichkeit ersetzt Aufsicht durch Lehrkraft)</li> </ul> <p><b>Warum die Ergebnispräsentation?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fokus bis hierhin auf der kreativen Ausarbeitung</li> <li>- Anpassungen im KC legen besonderen Fokus auf sprachliche Kompetenzen -&gt; Präsentationen der SuS bringen sprachliche Komponente in die Einheit (zusammenhängendes Sprechen)</li> </ul> <p><b>Warum Etherpad?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leichter Zugang für alle</li> <li>- Kommentarfunktion ist anonym (Vorteil für ruhige, bzw. unsichere SuS)</li> <li>- direkte Ergebnissicherung (Gruppen können zur Überarbeitung auf das Feedback zurückgreifen)</li> </ul>
<b>Organisatorisches</b>	<p>Schulform: Sekundarstufe 1                  Klassenstufe: 5-6                  Zeitumfang: ca. 45 Minuten</p>
<b>Curriculares Umfeld</b>	<p><b>Kerncurriculum Englisch Sek 1 Niedersachsen</b>                  Primäres Lernfeld: Fokus auf sprachliche Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- einfache Sprechsituationen bewältigen (Begrüßungs-, Höflichkeits-, Abschiedsformeln, Einladungen, Verabredungen, Entschuldigungen, Zustimmung, Ablehnung, <b>Vorlieben</b>).</li> <li>- sich in sehr einfachen Alltagssituationen verständigen.</li> </ul> <p><b>Orientierungsrahmen Medienbildung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die SuS nutzen in kooperativen Arbeitsprozessen digitale Werkzeuge</li> <li>- Die SuS wenden einfache Funktionen von digitalen Werkzeugen (unter Anleitung) an</li> <li>- Die SuS präsentieren ihre Medienprodukte</li> </ul>
<b>Lernziele</b>	<p><b>Groblernziel:</b>                  Die SuS können einen Speiseplan in der Zielsprache erstellen, indem sie mit dem digitalen Tool „Canva“ arbeiten und ihn exemplarisch für eine Schulcafeteria konzipieren.</p> <p><b>Feinlernziele:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die SuS wenden das neue Vokabular an.</li> <li>2. Die SuS organisieren selbstständig die Arbeit in ihrer Kleingruppe.</li> <li>3. Die SuS können sich durch digitale Medien kreativ ausdrücken und konstruktives Feedback formulieren.</li> </ol>

	<b>Meal Plans (Kurzbeschreibung)</b>
<b>Voraussetzungen</b>	Die Schüler/innen benötigen für die beschriebene Unterrichtsstunde vorbereitendes Wissen im Bereich des Wortschatzes, aber auch methodisches Wissen zur Funktionsweise des Tools „Canva“, das sie sowohl im Verlauf der Unterrichtseinheit (Wortschatz) als auch im Verlauf vorangegangener Unterrichtseinheiten (Canva) erhalten. Zudem bereiten sie sich mit ihrer Hausaufgabe inhaltlich auf die Unterrichtsstunde vor.
<b>Ablauf</b>	<p>Nach der Begrüßung und dem Einstiegsritual finden sich die SuS in den selbstständig eingeteilten Kleingruppen zusammen und öffnen Canva. Sie bearbeiten die folgende Aufgabenstellung unter Zuhilfenahme ihrer Hausaufgabe:</p> <p><b>1. Erstellt mithilfe von Canva und euren vorbereiteten Gerichten einen (fiktiven) Meal Plan (Flyer) für die Schulmensa.</b></p> <p>Die SuS sind bei der Erstellung des Meal Plans sowohl hinsichtlich der inhaltlichen als auch der kreativen Gestaltung frei. Bei Fragen und Problemen steht ihnen die Lehrkraft zur Seite. Sind die SuS mit der Aufgabe fertig, laden sie ihren Flyer als png-Datei herunter und übermitteln ihn via E-Mail an die Lehrkraft. In der Sicherungsphase werden die Gruppen-Ergebnisse im Sinne der Sprechkompetenz „Zusammenhängendes Sprechen“ mündlich und unter folgender Aufgabenstellung präsentiert:</p> <p><b>2. Stellt euren Mitschülern euren Meal Plan vor. Für welche Gerichte habt ihr euch entschieden und warum?</b></p> <p>Im Anschluss an jede Präsentation erhalten die übrigen SuS Zeit, über ein Etherpad Rückmeldungen unter Berücksichtigung der etablierten Feedback-Regelungen zu geben. Das Feedback kann sowohl inhaltlich (insbesondere bezogen auf (Rechtschreibung-)Fehler) als auch im Hinblick auf das Design erfolgen. Die Aufgabenstellung hierzu lautet:</p> <p><b>3. Gebt euren Mitschülern über das Etherpad ein kurzes Feedback zu ihren Meal Plans. Konzentriert euch vor allem auf den Inhalt und das Design.</b></p> <p>Somit greift die Sicherung zusätzlich auf der schriftlichen Ebene und ist den Gruppen für die Weiterentwicklung ihrer Flyer gut zugänglich. Die Hausaufgabe lautet entsprechend:</p> <p><b>4. Überarbeitet eure Meal Plans mithilfe des Feedbacks.</b></p>
<b>fachlicher Hintergrund</b>	siehe „Analyse des Sachgegenstands“
<b>Materialien</b>	<a href="#">Canva</a> <a href="#">Etherpad</a>

## Lebensweltbezug

Das Thema weist in vielerlei Hinsicht einen starken Lebensweltbezug für die Schüler:innen auf. Gegenwärtig profitieren sie durch das Erlernte von einem persönlich erstellten und designten Essensplan für die schuleigene Cafeteria. Sie setzen sich dabei intensiv sowohl mit der Thematik und dessen Vokabular, als auch mit der Technik zur Erstellung einer digital erarbeiteten Speisekarte auseinander. Auch zukünftig können die Schüler:innen einen großen Nutzen aus den erworbenen Kompetenzen der Unterrichtseinheit ziehen. Die dabei erworbenen medien-technischen Kompetenzen können sie zum Beispiel in abgewandelter Form auch auf andere Anwendungen digitaler Werkzeuge übertragen, um etwa einen Flyer, Handouts oder Steckbriefe zu verschiedenen Themen zu erstellen. Auch inhaltlich profitieren die Schüler:innen zukünftig von den erworbenen Kompetenzen, indem sie nun z.B. auf Reisen die englischen Speisekarten im Ausland lesen und verstehen können.

## Analyse des Sachgegenstands

Das Thema der Unterrichtseinheit und -stunde ist „Food and Drink“ also Essen und Trinken. Hierzu wird exemplarisch ein Bezug speziell zur britischen Esskultur hergestellt und in einen schulischen sowie alltäglichen Kontext eingebettet, da es sich bei diesem Thema um Basisvokabular zur Kommunikation menschlicher Grundbedürfnisse handelt. Für den schulischen Kontext ist das Konzept der Meal Plans, also Mittagstischmenüs,

relevant, da sie integraler Bestandteil der anglophonen Ganztagschule darstellen. Im Vereinten Königreich gehen Schülerinnen und Schüler durchschnittlich 7,5 Stunden pro Tag in die Schule, Schulschluss ist meist gegen 15:30 Uhr (vgl. Hall 2022). Damit essen viele der Schülerinnen und Schüler gemeinsam in der Schule zu Mittag, wofür Meal Plans herausgegeben werden. Diese werden nach Vorgaben der Regierung erstellt, da durch sie eine gesunde Ernährungsweise bei den Kindern und Jugendlichen geregelt und gefördert werden soll (vgl. GOV.UK 2021). In Deutschland ist das Konzept der Ganztagschule noch nicht so weit verbreitet wie im Vereinten Königreich, da z.B. in nur gut 70% aller niedersächsischen Schulen ein Ganztagschulsystem vorhanden ist (vgl. Niedersächsisches Kultusministerium 2019), allerdings gehört auch hier in den vorhandenen Systemen ein Mittagstisch mit der Möglichkeit, gemeinsam zu essen, zu den Grundkonzepten (vg. ebd.). Deshalb ist es umso wichtiger, nicht nur die generellen Unterschiede und Gemeinsamkeiten in den deutschen und englischen Esskulturen zu betrachten, sondern auch auf Aspekte gesunder Ernährung einzugehen, da die Vermittlung dieser auch an deutschen Schulen angestrebt wird (vgl. Niedersächsisches Kultusministerium 2021).

### Literaturverzeichnis

**GOV.UK.** 2021. „Standards for School Food in England“. *gov.uk*. Letzter Zugriff: 10.06.2022.

**Hall, Rachel.** 2022. „Ministers to Make School Week a Minimum of 32.5 Hours in England“. *theguardian.com*. Letzter Zugriff: 10.06.2022.

**Niedersächsisches Kultusministerium.** 2019. „Gute Ganztagschulen in Niedersachsen“. *Niedersächsisches Kultusministerium*.

**Niedersächsisches Kultusministerium.** 2021. „Mittagessen und Schulverpflegung in der Ganztagschule“. *Niedersächsisches Kultusministerium*. Letzter Zugriff: 10.06.2022.

## Einbettung in die Unterrichtseinheit „Food and Drinks“

Die Schüler/innen benötigen für die beschriebene Unterrichtsstunde vorbereitendes Wissen im Bereich des Wortschatzes, aber auch methodisches Wissen zur Funktionsweise des Tools „Canva“, das sie sowohl im Verlauf der Unterrichtseinheit (Wortschatz) als auch im Verlauf vorangegangener Unterrichtseinheiten (Canva) erhalten. Inhaltlich ist die Unterrichtseinheit darauf ausgelegt, im Sinne der interkulturellen kommunikativen Kompetenz, den Wortschatz der SuS zum Themenbereich „Food and Drinks“ so zu erweitern, dass ein potenzieller interkultureller Austausch zu besagtem Themenbereich ermöglicht wird (Restaurantbesuch im englischsprachigen Ausland). Zudem werden kulturelle Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen britischen und deutschen (und ggf. auch anderen) Essgewohnheiten herausgearbeitet. Daher bietet sich folgende Einbettung in ein didaktisches Umfeld an, bei dem alle Teilkompetenzen Berücksichtigung finden:

Unterrichtsstunde	Inhalte (Kurzbeschreibung)
typical British food vs. typical German food	Die SuS entdecken Unterschiede zwischen typisch deutschen (ggf. auch anderen) und typisch britischen Gerichten. Zudem erkennen sie, dass in die Wahrnehmung von national-typischen Gerichten oft auch Stereotype hineinspielen. ( <i>Leseverstehen</i> )
Lunchtime at Thomas Tallis School	Die SuS gewinnen vertiefende Einblicke in den Schulalltag in Großbritannien, indem sie sich mit „Meal Plans“ an der Thomas Tallis School auseinandersetzen ( <i>Hörverstehen</i> )
Your favourite food and drinks	Die SuS können ausdrücken, welche Speisen und Getränke sie (nicht) gern haben und ihre Leibgerichte benennen. ( <i>Sprechkompetenz</i> ) <b>HAUSAUFGABE:</b> Write down two of your favourite meals.
<b>Diese Unterrichtseinheit</b>	<b>Mithilfe des Tools „Canva“ und ihrer Hausaufgabe erstellen die SuS in Kleingruppen einen „Meal Plan“ für ihre Schulumensa.</b>
Your meal plans	Die SuS präsentieren ihre „Meal Plans“ vor der Klasse und geben sich gegenseitig Feedback. ( <i>Zusammenhängendes Sprechen</i> )

<b>Unterrichtsstunde</b>	<b>Inhalte (Kurzbeschreibung)</b>
Healthy food and drinks	Die SuS können zwischen gesunden und ungesunden Gerichten und Getränken unterscheiden. ( <i>Mediation</i> )

## Konkrete Unterrichtseinheit

## Tabellarischer Unterrichtsentwurf

Zeit	Phase	Inhalt	Sozialform	Medien/ Material
5 min.	Begrüßung	L. begrüßt die SuS mit einem bekannten Ritual. „We swip, we swap, we switch to english“ Die SuS und die Lehrkraft bewegen die Hände seitlich am Kopf, als würden sie einen Radiosender einstellen.	Plenum	
10 min.	Hinführung	Die SuS sollen kurz wiedergeben, was sie in der letzten Stunde gemacht haben. - „In the last lesson, we learned about <b>Meal Plans</b> .“ „Okay, now get out your homework. Who wants to present his or her <b>Meal Plan</b> ?“ Die SuS sollten sich ein Menü für zwei Tage ausdenken. Die SuS präsentieren ihre Ergebnisse.	Plenum	Homework
15 min.	Erarbeitung	Die SuS rufen die Seite Canva auf, mit der sie bereits gearbeitet haben. L. erklärt den Arbeitsauftrag und zeigt den SuS ein Beispiel. „Today you have to design a <b>Meal Plan</b> for our school cafeteria.“ „Get together in groups of three. You can use your homework for help.“ „What do you have to do first?“ <i>(Choose a design)</i> <i>(Pick a font)</i> <i>(Decide which meals you want to include)</i> <i>(Fill in the brackets)</i> <i>(Change the colours/ picture/ font...if you want)</i> <i>(Download and save the sheet)</i>  Die einzelnen Schritte werden an der Tafel/ dem whiteboard festgehalten.	GA	Computer, Tafel, Canva
10 min.	Sicherung	Die SuS senden ihre Dateien an die Lehrkraft. L. wählt je nach Zeit 2-3 <b>Meal Plans</b> aus und zeigt sie der Lerngruppe über den Beamer. Die Lerngruppe soll kurz bewerten, ob der <b>Meal Plan</b> ansprechend ist. (nur das Design bewerten)	Plenum	Computer, Beamer, Whiteboard
5 min.	Ausblick und Abschied	„In the next lesson each group has to present their work. You can use the time to work on your <b>Meal Plan</b> , if you need to. Please send your final products to the digital classroom.“ L. verabschiedet die SuS mit dem Ritual. „We swip, we swap we switch to german.“	Plenum	

## **Nutzung von digitalen Tools**

### **Canva**



## MONDAY

Main: Pasta with tomato sauce  
Dessert: Strawberry ice cream  
Salad: Carrot salad

---

## TUESDAY

Main: Sausages with mashed potatoes and peas  
Dessert: apple crumble  
Salad: Cucumber salad

---

## WEDNESDAY

Main: Chicken curry with rice;  
Dessert: Lemon cheesecake  
Salad: Lettuce

---

## THURSDAY

Main: Jacked potato with sour cream;  
Dessert: Chocolate fudge  
Salad: Tomato salad

---

## FRIDAY

Main: Fishfingers with chips and broccoli  
Dessert: Brownie with custard  
Salad: Mixed salad

# Etherpad

**meal plans for your school's cafeteria: FEEDBACK**

*Remember:*

- Say **why** you like something/don't like something!
- Be specific!
- Don't be mean!

**Group 1:**

**Design:**

- I liked the food but you need more colors
- the design is nice, but i would have preferd more colors
- the page could have been fuller (big free space in the middle)

**Content:**

- the dishes are well choosen and sound delcious
- no vegan/vegetarian alternatives

**Group 2:**

**Design:**

**Content:**

**Group 3:**

**Design:**

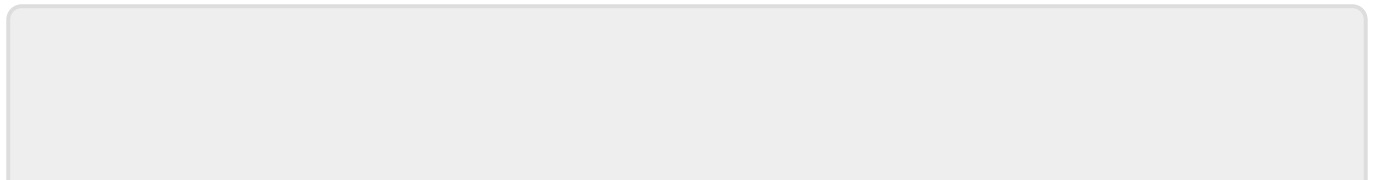
**Content:**

UNTERHALTUNG  
0

[https://pad.apps.mzclp.de/p/Meal\\_Plans](https://pad.apps.mzclp.de/p/Meal_Plans)

## Some Inspiration

Main	Salad	Dessert
Hot Dogs	Chef Salad	Fruit Salad
Burgers	Coleslaw	Brownie
Macaroni and Cheese	Garden Salad	Frozen Yoghurt
Lasagna	Grilled Chicken Salad	Fruit Yoghurt
Fish and Chips	Cucumber Salad	Muffin
Pizza of Choice	Greek Salad	Fruit Scone
Baked Potatoes with Sour Cream	Carrot Salad	Smoothie
Beef Stew with Carrots	Bean Salad	Custard
Pasta with Sauce of Choice	Tuna Salad	Apple Crumble
Chicken Nuggets and Potato Wedges	Egg Salad	Ice Cream
Shepherd's Pie	Mushroom Salad	Pie
Chili con/sin Carne	Pasta Salad	Cookies
Vegetable Soup	Hummus Salad	Peanut Butter Bars
Tacos of Choice	Ramen Salad	Fruits of Choice
Vegetable Frittata	Potato Salad	Chocolate Fudge





From:

<https://wiki.mzclp.de/> - **Fortbildungswiki des Medienzentrums Cloppenburg**

Permanent link:

<https://wiki.mzclp.de/doku.php?id=ue:englisch:mealplan&rev=1715154504>

Last update: **2024/05/08 09:48**

