

Grund- und Gemeinschaftsschule Boostedt
Labor Lernkultur – Schulen stellen sich vor

7. Ganztagschulkongress

Berlin – 12. und 13. November 2010



Labor Lernkultur – Schulen stellen sich vor

1. Präsentation des Vorhabens in der Schule



2. Präsentation der Netzwerkarbeit

Informationen zur Boostedter Schule

		1.-4. Jahrgang		5. - 10. Jahrgang
Vormittag	1. Stunde	Frühbetreuung		Pause
	2. Stunde	Frühbetreuung	Unterricht	Unterricht
	3. Stunde	Pause	Unterricht	Pause
	4. Stunde	Unterricht		Unterricht
	5. Stunde	Pause	Unterricht	Pause
	6. Stunde	Mittagessen		Unterricht
Mittagessen				
Nachmittag	7. Stunde	Offenes Angebot		Unterricht
	8. Stunde			Hausaufgaben
	15:00 – 16:00h	Hausaufgaben	Nachmittags-Kurse	



Mittagessen, offenes Angebot, Hausaufgabenbetreuung

Nachmittag



Schule und Unterricht im Netzwerk weiterentwickeln und verändern

Wie kann erfolgreiches Lernen an Ganztagschulen gelingen?



Vorhaben in der Schule:

... Vernetzung des Fachcurriculums mit den
Nachmittagskursen

➔ **Kompetenzerwerb**

... Zusammenarbeit zwischen Lehrern und Kursleitern

➔ **Teamentwicklung**

... Interesse und Beteiligung der Schülerinnen und Schüler

➔ **Partizipation**

Wie kann erfolgreiches Lernen durch die unterschiedlichen
Akteure gefördert und unterstützt werden?

Umsetzung des Vorhabens

Unterricht am Vormittag
Verbraucherbildung im 8. Jahrgang

Unterrichtsthemen:

- Kennenlernen der Küche
- Unfälle im Haushalt
- Gestaltung des Arbeitsplatzes
- Zubereitungsarten
- Hygienevorschriften und Tischsitten
- Unterscheidung der Lebensmittel
- Gesunde Ernährung
- Auswertung eines Projekts

Vormittag



Nachmittag

Verknüpfungsmöglichkeiten:

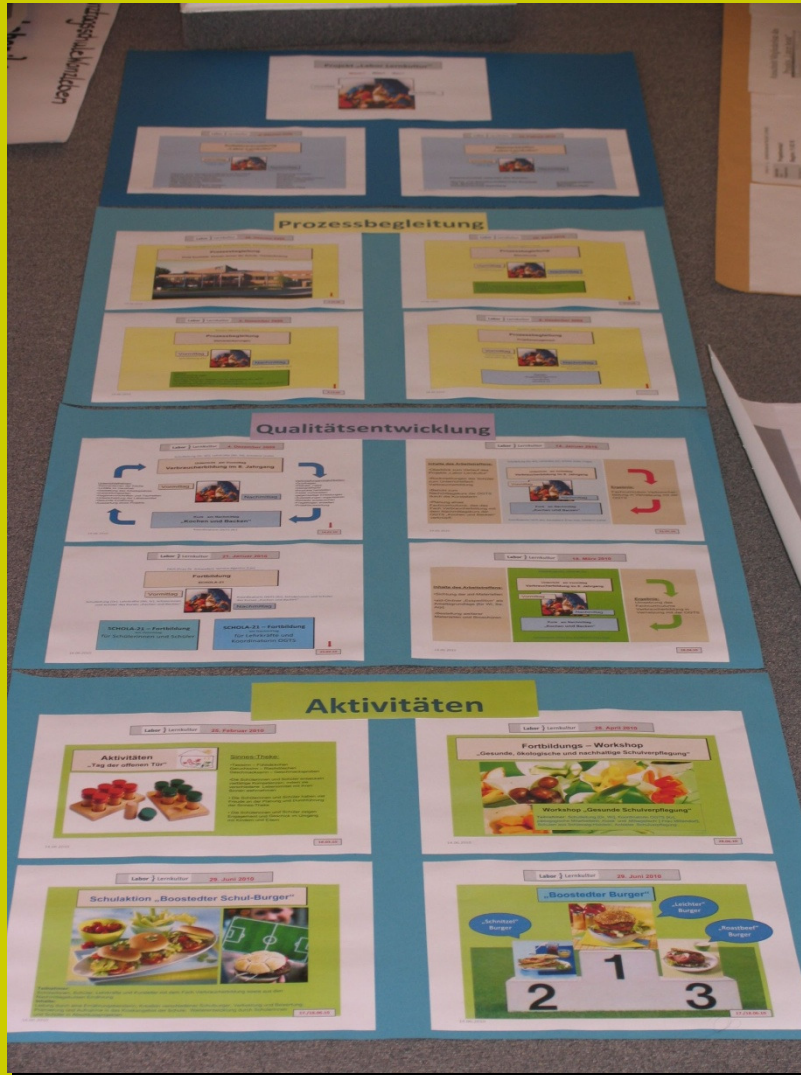
- Quizfragen
- Plakate, Tipps
- Stehgreifspiel
- Produkte herstellen
- Feste vorbereiten
- gegenseitige Einladungen
- Ausstellungen organisieren
- Rezepte austauschen
- Fragebögen erstellen
- Projektauswertung

Kurs am Nachmittag
„Kochen und Backen“

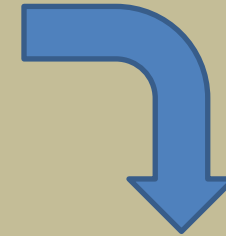
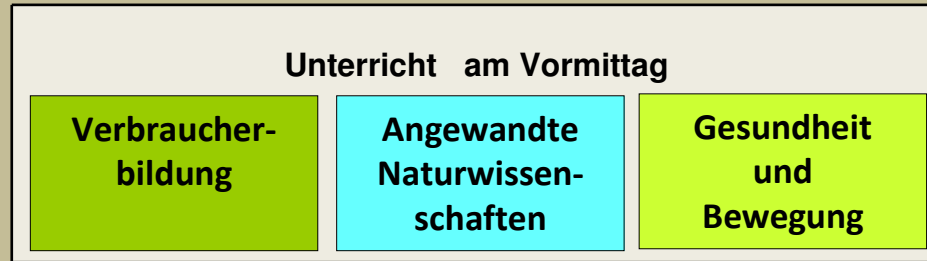
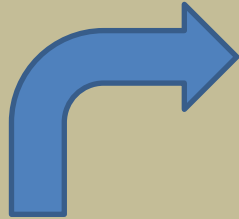
Jahrgang: 8 Schulinternes Fachcurriculum [2. Halbjahr 2009/10]						
Fach: Verbraucherbildung in Vernetzung mit der OGTS						
Zeit	Lern-curriculum	Schwerpunkte der Kompetenzförderung	Fachbegriffe/ Fachinhalte	St.	Unterrichtsmethode Unterrichtsmaterialien ↓	Diagnose / Leistungsbewertung / Individuelle Förderung
Februar	Präsentation – Anfänger	<ul style="list-style-type: none"> -kennen Grundsätze der Hygiene und wenden sie an -unterscheiden Lebensmittel und Produkte durch Sinnesprüfung -üben Kooperations- und Teamfähigkeit in Hinblick auf gemeinsame Präsentationen 	Küche, Hygiene, Geräte, Lebensmittel: <ul style="list-style-type: none"> - Küche kennen lernen -Hygienevorschriften -unterschiedliche Lebensmittel kennen lernen -Unfälle im Haushalt 	8/8	<ul style="list-style-type: none"> -Erarbeitung und Austausch von Quizfragen -Sinneswahrnehmung mit verschlossenen Augen -Schilder für den Unterricht erarbeiten und der OGTS zur Verfügung stellen -Gasherdführerschein erstellen mit anschließender Abnahme 	<ul style="list-style-type: none"> -Präsentation am Tag der offenen Tür -Abnahme der Gasherdfprüfung
März	Visualisierungstechniken	<ul style="list-style-type: none"> -kennen grundlegende Techniken der Nahrungs-zubereitung und wenden sie an -treffen eine Auswahl von Lebensmitteln und stellen Speisen und Gerichte her -arbeiten nach Anleitungen -kreieren selbstständig Speisen -organisieren entsprechende Arbeitsprozesse 	Arbeitsteilung, -planung und -organisation: <ul style="list-style-type: none"> -Arbeitsplatzgestaltung und Arbeitsablauf Zubereitungsarten: <ul style="list-style-type: none"> •Kochen •Braten •Dünsten •Backen 	12/12	<ul style="list-style-type: none"> -Thematik praktisch erarbeiten und der OGTS präsentieren -Zubereitung der Gerichte mit den verschiedenen Kochtechniken -Gesundheitsaspekte und Rezepte im Austausch ausarbeiten -Vorbereiten und Kochen von zeitintensiveren Gerichten (Hausmannskost) -„Kochduell“ zwischen zwei Gruppen 	<ul style="list-style-type: none"> -Leistungskontrolle 'Grundausrüstung, Grundtechniken und Grundrezepte'
April	Gruppenarbeit III	<ul style="list-style-type: none"> -planen und gestalten Mahlzeiten situations- und alltagsgerecht -organisieren Arbeitsabläufe selbstbestimmt und situationsangemessen -zeigen Bereitschaft zur Mitverantwortung 	Lebensmittel: <ul style="list-style-type: none"> -Lebensmittelauswahl und Lebensmittelqualität Tischsitten I: <ul style="list-style-type: none"> Umgang mit Lebensmitteln 	4/4	<ul style="list-style-type: none"> -gemeinsame Planung und Vorbereitung Buffet der Abschlussklassen (jahrgangsübergreifendes Projekt) 	<ul style="list-style-type: none"> -Vorbereitung und Durchführung des Projekts

Ergebnisse des Vorhabens

Kompetenzerwerb? Teamentwicklung? Partizipation?



Erweiterung des Vorhabens



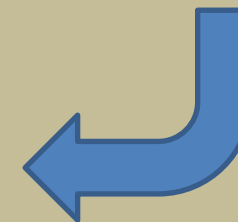
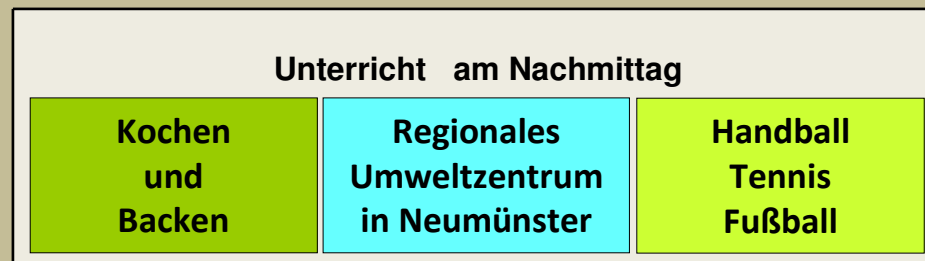
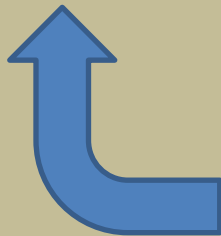
Vormittag



Nachmittag

Möglichkeiten der
Vernetzung

Unterrichtsthemen



Nachmittagkurse



Regionales Umweltzentrum in Neumünster



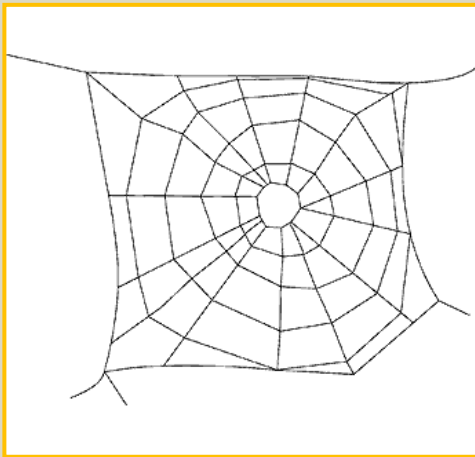
Sportliche Angebote am Nachmittag



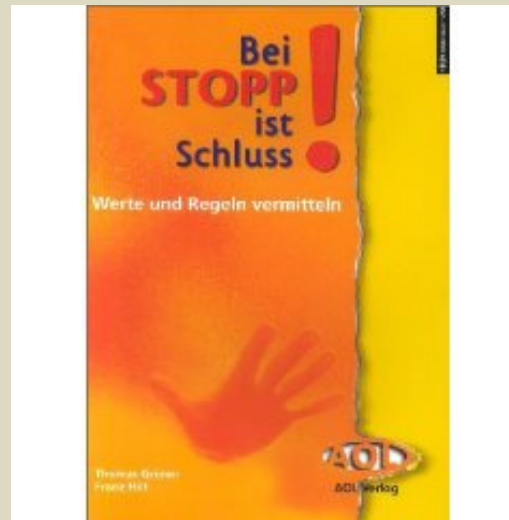
Schule und Unterricht im Netzwerk weiterentwickeln und verändern

Ideen weiterentwickeln

Wahlpflichtfächer stärker
mit den Kursen am
Nachmittag vernetzen



Pädagogisches Konzept
„Konflikt-Kultur“ im
Nachmittag verankern



Partizipation von
Schülerinnen und
Schülern

Stärkung der Schülervertretung
(SV) und „Patenschaften“
zwischen den Jahrgängen



Anspruch

- Lernen in Ganztagschule zu verändern
- Innovative Ansätze für eine schülerorientierte Lernkultur in die Schulpraxis zu überführen

[Bildung spezial, 3/2010]

... ein ‚kleines‘ nicht zu umfangreiches Vorhaben wählen



... dieses Vorhaben ‚wachsen‘ lassen



... Strukturierten Arbeitsprozess ‚fest‘ einhalten

Beginnen!



Dranbleiben!



Beenden!



Ziel

über konkrete Lernarrangements systemische Veränderungen
zu provozieren, um dadurch die Schule „im Ganzen“ zu entwickeln

[Bildung spezial, 3/2010]

