



GeschichtePLUS



Leitfaden zur Entwicklung fächerübergreifenden Unterrichts

Das Programm GeschichtePLUS regt Lehrveranstaltungen an, die in ihrer fächerübergreifenden Ausrichtung dem neuen LehrplanPLUS entsprechen. Im Sinne des Förderungsprogramms 'Qualitätsoffensive Lehrerbildung' verbinden die praxisorientierten Lehrveranstaltungen die Perspektiven der Fachdidaktiken, Fachwissenschaften und Erziehungswissenschaften.

Der vorliegende Leitfaden ist als Strukturierungshilfe für die Studierenden der GeschichtePLUS-Lehrveranstaltungen entwickelt worden. Die Studierenden bilden im Laufe der GeschichtePLUS-Seminare fächerübergreifende Teams, in denen die Synergien bzw. Charakteristika ihrer Fachdidaktiken ausgelotet werden. In Zusammenarbeit mit den Tandemdozenten werden Unterrichtssequenzen¹ entwickelt, die einerseits in eigenen Unterrichtsversuchen erprobt werden können bzw. andererseits für Lehrkräfte aus der Schulpraxis als fächerübergreifende Unterrichtskonzepte dienen.

Ausgewählte Unterrichtsentwürfe werden anschließend an Schulen weitervermittelt und in der Praxis wissenschaftlich begleitet und evaluiert. Die in der Schulpraxis als erfolgreich eingeschätzten Unterrichtseinheiten werden anschließend über Online-Plattformen in Zusammenarbeit mit dem Münchner Zentrum für Lehrerbildung Lehrkräften zur Verfügung gestellt.

¹ Unterrichtssequenz bezieht sich hier auf eine Serie von Unterrichtseinheiten nach den konkreten zeitlich-inhaltlichen Vorgaben des Lehrplans <https://www.lehrplanplus.bayern.de/>

Gliederung des Leifadens

- I. Allgemeine Angaben
- II. Rahmenbedingungen der Unterrichtssequenz
- III. Unterrichtseinheiten
- IV. Reflektion

Vorgehensweise:

- 1. Ausarbeiten von exemplarischen Unterrichtseinheiten mit dem Dozententandem
- 2. Ausarbeiten von weiteren Unterrichtseinheiten in den fächerübergreifenden Teams

Organisatorische Informationen:

Bitten Sie die Studierenden ihre ausgefüllten Formulare nach der letzten Lehrveranstaltung an die Projektkoordinatorin Regina Bäck weiterzuleiten (r.baeck@lmu.de)

Informationen zum LehrplanPLUS und zur Qualitätsoffensive

<https://www.lehrplanplus.bayern.de/>

<http://www.lehrplanplus.bayern.de/fachprofil/gymnasium/geschichte>

<https://www.bmbf.de/de/qualitaetsoffensive-lehrerbildung-525.html>

https://www.isb.bayern.de/download/15913/isb_lehrplanplus_handreichung.pdf

Projektleitung: Prof. Josef Memminger

Projektantrag: Hannes Liebrandt, Verena Espach

Projektkoordination: Regina Bäck

I. Allgemeine Angaben zur Lehrveranstaltung

Titel der Lehrveranstaltung:	Schule macht Integration. Fächerübergreifende Bildungsarbeit mit Geflüchteten.	
Zeitraum:	SoSe	WiSe 2016/17
Seminarleitung:	Frau Hören	
Beteiligte Fächer:		
Fach 1	Deutschdidaktik (Grundschulpädagogik)	
Fach 2	Geschichtsdidaktik (Grundschulpädagogik)	
Gegebenenfalls: Fach 3	-	
Gegebenenfalls: Beteiligte Kooperations- schule	Anonym	
Gegebenenfalls: Exkursionsziel	-	

II. Rahmenbedingungen der Unterrichtssequenz

Schulart	Grundschule
Klassenstufe	Ü-Klasse (1-4 gemischt)
Lehrplanverortung	<i>Thema: Wir bauen ein Lebkuchenhaus</i> <i>Zeitungsumfang: 2 Schulstunden (90 Min.)</i> <i>LehrplanPLUS::</i> <u>Werken und Gestalten</u> Lernbereich 1: Gestaltungselemente und Gestaltungsprinzipien • Die SuS präsentieren ihr Werkstück und beschreiben dabei sachlich, was gut und was weniger gut gelungen ist und schildern ihre Erfahrungen im Gestaltungsprozess. • Die SuS erkennen eigene Vorlieben in Bezug auf Gestaltungselemente und bringen diese bei Gestaltungsaufgaben zum Ausdruck. Lernbereich 2: Materialien • Die SuS nehmen ausgewählte Materialien mit verschiedenen Sinnen wahr und setzen diese zur Gestaltung von Werkstücken gezielt ein. • Die SuS wählen für die Umsetzung eigener Gestaltungsideen gezielt geeignete Materialien und Arbeitstechniken für ihr Werkstück aus. Lernbereich 3: Arbeitstechniken und Arbeitsabläufe • Die SuS gliedern ihren Arbeitsprozess. • Die SuS führen Arbeitstechniken sauber und gewissenhaft aus. • Die SuS halten die für die Arbeit vereinbarten Verhaltensregeln ein. Lernbereich 4: Kulturelle Zusammenhänge • Die SuS gestalten ein Werkstück zu einem ausgewählten traditionellen Fest. <u>Deutsch als Zweitsprache</u> Lernbereich 1: Hören, Sprechen und Zuhören 1.3 Laute, Wörter und Sätze bilden und aussprechen • Die SuS stellen Silben durch rhythmisches Sprechen und Klatschen dar. • Die SuS sprechen Wörter flüssig und deutlich artikuliert aus. • Die SuS sprechen vorgegebene Satzmuster nach, wobei sie Wortgruppen einhalten, sowie Intonation, Satzmelodie und Rhythmus imitieren. 1.4 Zu anderen sprechen • Die SuS beschreiben und erklären Sachverhalte und Vorgänge auf individuellem Sprachstand. • Die SuS stellen Arbeitsergebnisse vor, auch unterstützt durch Medien. 1.5 Gespräche führen • Die SuS geben wider, was sie verstanden haben. • Die SuS vertreten den eigenen Standpunkt ohne andere zu verletzen und drücken sich wertschätzend aus. Lernbereich 4: Sprache - Wortschatz und Strukturen entwickeln • Die SuS formulieren einfache Vergleiche (gefällt mir besser als...) • Die SuS bilden analog zu sprachlichen Modellen Sätze mit den notwendigen Satzgliedern in der richtigen Satzstellung

II. Rahmenbedingungen der Unterrichtssequenz

Vorwissen der Schülerinnen und Schüler (SuS)	<i>Alpha1: keinerlei Deutschkenntnisse, zum Teil auch in der Erstsprache noch nicht alphabetisiert</i> <i>Alpha2: Einsicht in die Phonem-Graphem-Korrespondenz, logographische + alphabetische Stufe, können sich in deutscher Sprache verständigen</i> <i>Alpha3: alphabetische + orthographische Stufe, können sich in deutscher Sprache gut verständigen</i>
Grobgliederung der Unterrichtssequenz	<i>Unterrichtseinheit 1 : Wir bauen ein Lebkuchenhaus/2 Schulstunden</i>

III. Unterrichtseinheiten

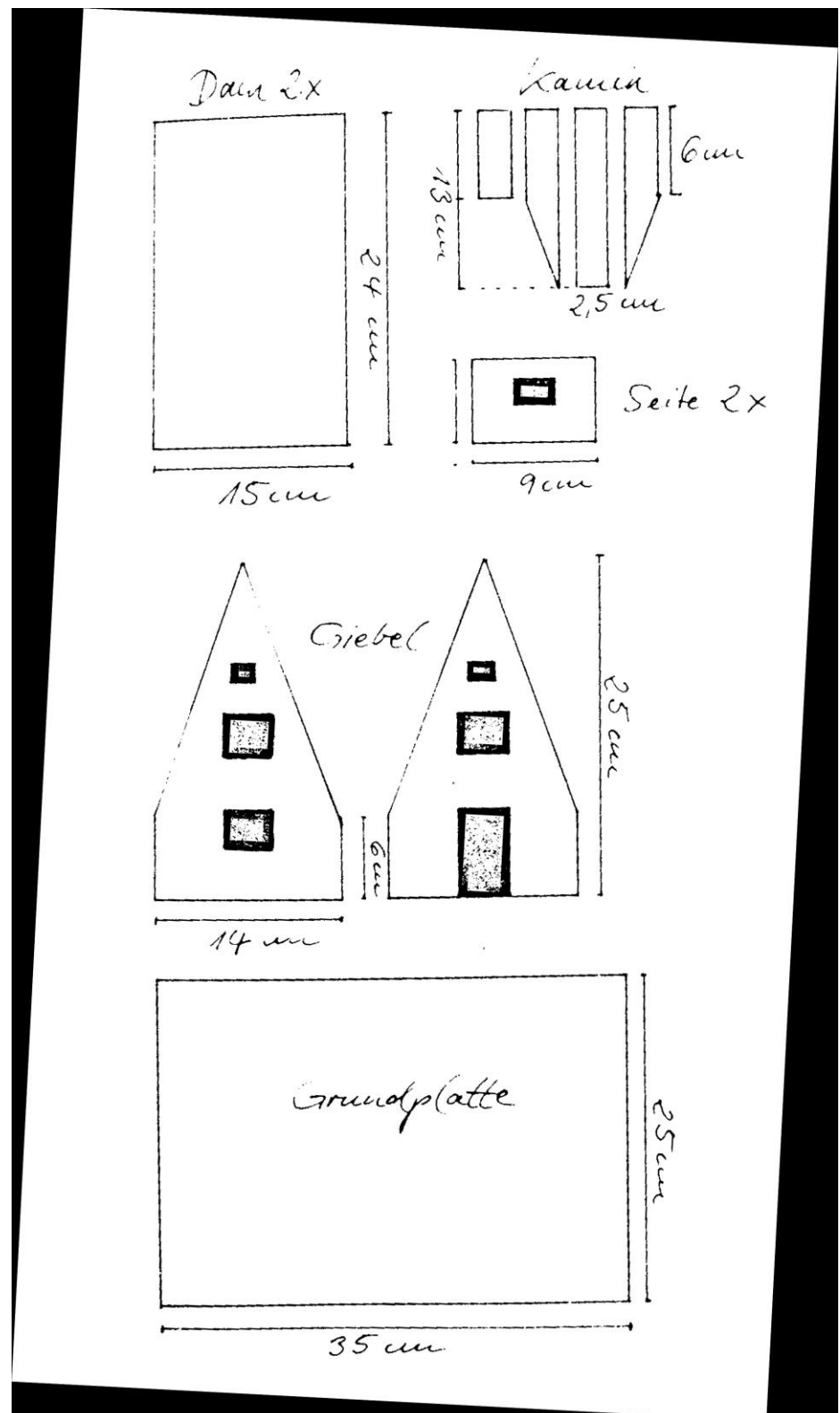
Unterrichtseinheit Nr.1

1.Thema:	Wir bauen ein Lebkuchenhaus
2.Fächerübergreifendes Potential:	<i>- Werken und Gestalten</i> <i>- Deutsch als Zweitsprache</i>
3.Sachanalyse	
Fach 1+2:	Die Geschichte des Lebkuchenhauses geht bis 1487 zurück - zu Kaiser Friedrich III aus Nürnberg. Damals lies er 4000 Kinder auf die Burg kommen und mit Lebkuchen bewirten. Bereits 1409 erschien das Wort ‚Lebkuchen‘ das erste Mal in einem Haushaltsbuch fränkischer Mönche. Wo der genaue Ursprung des Lebkuchenhäuschens liegt ist allerdings unbekannt. Manche Fachleute vermuten eine mittelalterliche Vorstellung vom Schlaraf-

fenland. Ein anderer Ursprung verweist auf das Märchen „Hänsel und Gretl“ der Gebrüder Grimm.¹ Woher genau das Wort Lebkuchen stammt, ist ebenfalls ungewiss. Einige Forscher sind sich sicher, dass das Wort etwas mit *Leib* oder *Leben* zu tun hat. Auch von dem Wort *Laib* könnte eine Bedeutung entnommen werden, da die runde Form an einen Laib Brot erinnert. Die anderen geläufigen Bezeichnungen, wie Pfefferkuchen, Honigkuchen oder Gewürzbrot verweisen auf die Bestandteile des Teiges und sind regional unterschiedlich. Hier lässt sich auf eine Verbindung zu den Heilkräutern aus den früheren Klöstern der Mönche schließen, die mit ihren Kräutern aus dem Garten ein gesundes Gewürzbrot gebacken haben und zu Weihnachten verteilt haben.² Lebkuchen sind seit langer Zeit eine typische Delikatesse auf Volksfesten und anderen brauchtümlichen Veranstaltungen. In unterschiedlichen Ausführungen wurden sie schon immer bunt verziert und geschmückt. Bezüglich Aussehen (Form, Verzierungen) und Geschmack (süß, würzig) gibt es verschiedene Variationen. Besonders vor Weihnachten spielt der Lebkuchen eine besondere Rolle und wird in dieser Zeit vermehrt verkauft, konsumiert und zur Dekoration in Form von Lebkuchenhäusern verwendet. Was genau Lebkuchen und Lebkuchenhäuser mit Weihnachten zu tun haben, ist nicht belegt. Aus dem Märchen „Hänsel und Gretl“ der Gebrüder Grimm könnte man aus dem Satz „Sie kamen an ein Haus aus Pfefferkuchen fein“ und „es war so bitter bitter kalt“ darauf schließen, dass es Winter war.

Das Rezept für den Lebkuchenteig als Basis für ein Lebkuchenhäuser ist im Folgenden angegeben. Für den Teig braucht man: • 200g Margarine • 500g Bienenhonig • 250g Zucker • 1 Päckchen Pfefferkuchengewürz • 15g Kakao • 1000g Mehl • ½ Päckchen Backpulver • 1 Prise Salz • 2 Eier Der Teig wird nun aus den Zutaten hergestellt. Dazu mischt man die Margarine, den Honig, den Zucker, das Pfefferkuchengewürz und den Kakao in einem Topf zusammen und erhitzt die Masse unter Rühren, bis sich der Zucker auflöst. Die Masse lässt man abkühlen. Das Mehl, das Backpulver und das Salz gibt man in eine Schüssel und vermischt es miteinander. Die Eier werden verschlagen und dann zusammen mit der Honigmasse zu der Mehlmasse gegeben. Alles wird zu einem Teig geknetet und dann zugedeckt im Kühlschrank etwa eine Stunde kalt gestellt. Aus dem Teig werden nun etwa ½ cm dicke backblechgroße Platten ausgerollt und dann im vorgeheizten Backofen bei 200-225 °C/Gas etwa 15 bis 20 Minuten gebacken. Die Anzahl der Platten und auch die Form ist von dem Format des Hauses, das man anfertigen möchte abhängig. Schablonen (siehe Abbildung) können helfen, die Platten in eine für Lebkuchenhäuser passende Form zu schneiden. Die Formen sollten ausgeschnitten werden, solange der Teig noch heiß ist, da er sobald er abkühlt leicht zu brechen beginnt. Zusätzlich kann man etwas Teig beiseite legen und andere Figuren aus dem Teig ausstechen, um diese für die Dekoration verwenden zu können. Dies können Herzen, Tannen, Hänsel oder Gretl Figuren oder Tannen sein.³ Für den Zuckerguss, der als Klebstoff für die Hausplatten und die Dekoration dienen soll, benötigt man Eier und Puderzucker. Für ein Haus braucht man etwa 3 Eiweiß und 750g Puderzucker, die man miteinander vermischt. Einige Rezepte arbeiten hier auch mit Wasser statt mit Eiweiß. Durch die Bindefähigkeit der Eier, stellen diese zusammen mit dem Zucker ein stabileres Bindemittel dar. Mit dem angerührten Zuckerguss können Verzierungen, wie beispielsweise Gummibärchen, Smarties o.Ä. auf und um das Haus angebracht werden. Es ist sinnvoll, zunächst die Seitenteile des Hauses und die Giebelwände auf die Grundplatte zu kleben. Sind diese angetrocknet, folgt das Dach. Während diese trocknen, kann z.B. ein Garten gestaltet werden. Anschließend kann das Haus mit Gummibärchen, Smarties, Kokosflocken o.Ä. verziert werden.

Im Folgenden finden sich die Schablonen für das Lebkuchenhaus:



4.Lernziele

4.1 Kognitiv

- Die SuS verbalisieren den Handlungsablauf des Lebkuchenhausbaus in der richtigen Reihenfolge.
- Die SuS erweitern ihren Wortschatz um die Wörter: Lebkuchenhaus, Zuckerguss, Dach, Schornstein, Wand, Boden.
- Die SuS präsentieren den anderen SuS der Klasse ihr selbst gestaltetes Lebkuchenhaus mit vorgegebenen Satzstrukturen und erläutern wie sie vorgegangen sind.
- Die SuS lernen den deutschen Weihnachtsbrauch des Lebkuchenhausbauens kennen.

4.2 Sozial-affektiv

- Die SuS bauen gemeinsam und rücksichtsvoll an einem Lebkuchenhaus und berücksichtigen die Vorlieben der Mitschüler.
- Die SuS entfalten sich kreativ nach individuellen Vorlieben.
- Die SuS geben mündlich Feedback zu den Lebkuchenhäusern der anderen Gruppen.

4.3 Psychomotorisch

- Die SuS verbessern beim Zusammenbauen der einzelnen Hausteile und beim Verzieren des Lebkuchenhauses ihre feinmotorischen Fähigkeiten.

4.4 Kompetenzen nach dem LehrplanPLUS

siehe oben

5. Didaktische Analyse	
5.1 Didaktische Reduktion	Unsere Unterrichtseinheit „Wir bauen ein Lebkuchenhaus“ knüpft an die Vorstunde der Klassenleitung an, in der Plätzchen gebacken wurden. So ist ein Teil des Wortschatzes wie Mehl, Eier und Zucker schon bekannt und kann im Einstieg direkt genutzt, wiederholt und durch weitere Wörter ergänzt werden. Die Zutaten, die wir für die Dekoration und das Schmücken des Lebkuchenhauses verwenden, werden in den Kleingruppen benannt, sind aber weitestgehend bekannt, da es sich hierbei um Süßigkeiten handelt. Durch die zeitliche Beschränkung auf zwei Unterrichtsstunden, ist es nicht möglich mit den Kindern ein Lebkuchenhaus zu backen, zu bauen und zu schmücken. Das Backen des Teiges beinhaltet zwei Abkühlphasen der heißen Honigmasse und eine kurze Lagerung des Teiges im Kühlschrank, was zu viel Zeit in Anspruch nimmt und für die Schüler keinen Lernzuwachs für den eigentlichen Bauprozess darstellt. Ebenfalls ist es sehr aufwändig, die Platten aus dem hergestellten Teig auszuschneiden, da der gebackene Teig leicht bricht. Deshalb möchten wir den Fokus auf den Bau und die Gestaltung des Lebkuchenhauses legen und die dazu nötigen Lebkuchenplatten bereits fertig gebacken mitbringen. Somit werden die Schüler über die genaue Herstellungsweise und die Verhältnisse der Zutaten nicht informiert. Sie sollen vielmehr die Bestandteile des Hauses benennen können und den Bauprozess verstehen, eigenständig durchführen und im Nachhinein erklären können. Auch die Geschichte des Lebkuchenhauses ist für die Schüler irrelevant und könnte aufgrund ihrer eingeschränkten sprachlichen Möglichkeiten in so kurzer Zeit nicht angemessen vermittelt werden. Der Ursprung des Wortes Lebkuchen ist zudem wissenschaftlich nicht untermauert und könnte daher auch in aller Kürze den Schülern nicht genau erläutert werden. Wörter wie Gewürzbrot oder Honigkuchen beziehen sich auf die Inhalte des Teiges und werden, da wir den Teig mit den Kindern nicht anfertigen, auch nicht als mögliche Synonyme angesprochen. Der Ursprung aus dem Märchen „Hänsel und Gretel“ kann aufgrund einer thematischen Nähe zu den Schülern am ehesten von der Klassenleitung aufgegriffen und in einer der folgenden Stunden besprochen werden. Dies wäre zudem sinnvoll, da die Kinder den Lebkuchen und das Lebkuchenhaus jetzt kurz vor Weihnachten als einen deutschen weihnachtlichen Brauch vermittelt bekommen. Kinder lieben Süßigkeiten. Deshalb bietet sich das Basteln und Bauen mit diesen vor Weihnachten als typisch deutsche Weihnachtstradition sehr gut an. Die Schüler sollen die Möglichkeit bekommen, sich in das Thema kreativ einbringen zu können, indem sie eigene Gestaltungsideen einbringen und umsetzen. Dazu können sie das mitgebrachte Material gezielt einsetzen. Deshalb haben wir uns dazu entschieden, drei Häuser zu bauen, welche die Kinder dann miteinander vergleichen können. Dadurch kann jedes Kind mitverziern und selber tätig werden, da bei nur einem Haus für alle 11 Schüler zu viele Kinder an einem Gegenstand arbeiten würden. Da die Schüler wahrscheinlich mit den Maßeinheiten nicht vertraut sind und dies auch kein Lernziel unserer Stunde darstellt, bringen wir den angerührten Zuckerguss bereits abgepackt mit, sodass die Kinder diesen direkt zum Bauen und Verziern des Hauses verwenden können. Da der Zuckerguss als Kleber dient, wird dies auch den Kindern so mitgeteilt und nicht von ‚Bindemittel‘ und ‚Bindeeigen-

[illegible]

5.2 Artikulationsschema

[illegible]

5.3 Begründung des Unterrichtsschemas	<i>siehe methodischer Kommentar im Artikulationsschema</i>

6. Arbeitsmaterial

6.1 Quellen (Bild-Textquelle, Grafiken)

Abb.1:



Arbeitsauftrag: Was siehst du auf dem Bild?

Lernziele/Kompetenzen: Formulieren der Zielangabe.

Abbildungen:



Quellen:

www.talu.de/lebkuchenhaus-selber-machen/

<http://www.wunderweib.de/lebkuchenhaus-rezept-von-boesen-hexen-und-guten-feen-4354.html>

<http://www.gutekueche.de/kochen/kochschule/lebkuchenhaus.28.10.htm>

Arbeitsauftrag: Ordne die Bilder in der richtigen Reihenfolge.

Lernziele/Kompetenzen: Bauprozess verstehen und verbalisieren

Name:

Datum:

So sieht mein Lebkuchenhaus aus:

Das ist meine Lieblingszutat:



So haben wir das Lebkuchenhaus gebaut:

Wir füllen den Zuckerguss in einen Beutel.



Wir legen die Bodenplatte auf die Unterlage.



Wir kleben die vier Wände fest.



Wir schmücken das Dach.



Wir kleben das Dach auf die vier Wände.



Wir kleben den Schornstein zusammen und kleben ihn auf das Dach.



Wir schmücken das Lebkuchenhaus.

Wir schmücken die Bodenplatte mit den Figuren.



So haben wir das Lebkuchenhaus gebaut:

Wir füllen den _____
in einen Beutel.



Wir legen die Bodenplatte auf die
Unterlage.



Wir kleben die vier _____
fest.



Wir schmücken das _____.



Wir kleben das Dach auf die vier
Wände.



Wir kleben den _____
zusammen und kleben ihn auf das
Dach.



Wir schmücken das
Lebkuchenhaus.



Wir schmücken die Bodenplatte mit den
_____.



