Stationsbeschreibung

Top Cocktail

Wir suchen den **besten Cocktail** der (Name der Schule/Klasse):

An dieser Station dürft ihr selbst einen Cocktail mixen!

1. Findet euch in mehreren Gruppen (max. 4-5 Personen pro Gruppe) zusammen. Bestimmt aus eurer Gruppe einen Juror. Die Juroren bilden dann die Jury.
2. Jede Gruppe darf in einer bestimmten Zeit einen Cocktail mixen und eine *SetCard* erstellen (der Juror ist hier noch mit dabei).
3. Nun darf die Jury die Cocktails testen und Aussehen, Geruch und Geschmack bewerten (AB Bewertung).
4. Währendessen gestalten die anderen ein Werbeplakat für ihren Cocktail.
5. Präsentiert den fertigen Cocktail, die SetCard und das Werbeplakat der Jury und den anderen Gruppen.
6. Die Jury bewertet die Cocktails samt Setcard und Werbeplakat (AB Bewertung) und vergibt den ersten und den zweiten Platz.
7. Als Abschluss gibt's die Cocktails für alle !

Material:

- ✓ Rezepte für die Cocktails (siehe auch Anmerkungen auf Blatt 3)
- ✓ Lebensmittel zur Zubereitung der Cocktails
- ✓ Cocktailshaker oder andere Schüttelbecher
- ✓ Cocktailgläser
- ✓ Probierbecher
- ✓ Messer, Schneidebretter, …
- ✓ Glaskrüge
- ✓ Kopiervorlagen: AB Bewertung und Datei: Material Vorlagen TopCocktail)
- ✓ Große Plakate
- ✓ Material zum Gestalten des Werbeplakates: Schreibzeug, Scheren, Klebstoff, Logo TopCocktail,…

Be*Ki* – Bewusste Kinderernährung, eine Landesinitiative des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg, 2009
Autorin: Dr. Susanne Zimmermann, Lebensmittelchemikerin, Be*Ki*-Fachfrau für Kinderernährung

Didaktik-Log

Top Cocktail

Kompetenzen/ Intensionen

Bezug zum Bildungsplan/ Kompetenzen
Die Schülerinnen und Schüler....

Hauptschule Klasse 7/8/9: WAG (Wirtschaft - Arbeit - Gesundheit)

- kennen Mechanismen der Bedarfsweckung durch Moden, Trends und Werbung und können diese bewerten
- können Produkte und Dienstleistungen testen, vergleichen und bewerten
- zeigen in Kaufsituationen verbraucherbewusstes Verhalten und können eine Kaufentscheidung begründen
- können ein selbst gefertigtes Produkt vertreiben und berücksichtigen dabei das Zusammenwirken von Marktforschung, Produktgestaltung und Vermarktung

Realschule Klasse 5/6: NWA (Naturwissenschaftliches Arbeiten)
Kompetenzerwerb durch Denk- und Arbeitsweisen: Beobachten, Beschreiben, Untersuchen, Schlussfolgern, Vergleichen und Dokumentieren, Ergebnisse

Material

- ✓ Rezepte für die Cocktails (siehe auch Anmerkungen auf Blatt 3)
- ✓ Lebensmittel zur Zubereitung der Cocktails
- ✓ Cocktailshaker oder andere Schüttelbecher
- ✓ Cocktailgläser (siehe auch Anmerkungen auf Blatt 3)
- ✓ Probierbecher
- ✓ Messer, Schneidebretter, …
- ✓ Glaskrüge
- ✓ Kopiervorlagen: AB Bewertung, Setcard, Urkunden, Logo TopCocktail
- ✓ Große Plakate
- ✓ Material zum Gestalten des Werbeplakates: Schreibzeug, Scheren, Klebstoff, Logo TopCocktail,….
- ✓ Stationenbeschreibung
- ✓ Kopien: Bewertungstabelle, SetCard, Urkunden, Logo

Durchführung

Die Station ist eine Gruppenarbeit. Das Ergebnis wird im Plenum vorgestellt und von dem Jurorenteam bewertet. Die Station wird mit der ganzen Klasse gleichzeitig durchgeführt. Die Schüler teilen sich in Gruppen auf, jede Gruppe bestimmt einen Juroren.

Bearbeitungszeit ca.**45 min**

Quellen, Info & Literatur

Idee: Miriam Hapl: Pädagogische Hochschule Ludwigsburg 09/2008

Tipps/Anmerkungen

Top Cocktail

Anmerkungen

Rezepte für die Cocktails können vorgegeben oder im Vorfeld von den Schülern ausgesucht werden. Unter http://www.landwirtschaft-bw.info/servlet/PB/show/1245545/ern_Drinks%20Jugendliche.pdf sind einige Rezepte zusammengestellt.

Die Zutaten für die Cocktails können entweder von der Lehrkraft vorgegeben/bereitgestellt sein oder die Schüler besorgen sich alle Zutaten selbst, nach dem von ihnen ausgewählten Rezept.

Sollte nicht für jeden Schüler ein Cocktailglas zur Verfügung stehen, dann ist eines pro Gruppe ausreichend, für die Präsentation vor der Jury.
Die Juroren nehmen sich dann für die Verkostung Probierbecher, ebenso die Schüler für das Genießen der Cocktails als Abschluss dieser Unterrichtseinheit.

Die Urkunden sind als „Rohlinge“ zu betrachten, sie sollten noch gestaltet werden.

Die Gestaltung des Werbeplakates bietet wieder einen Anknüpfungspunkt für das Thema „Werbung“.

Das Logo stellt nur eine Hilfestellung/eine Anregung dar, der Fantasie sind hier fast keine Grenzen gesetzt!

Ideen/ Varianten

Die Schüler können eigene Cocktails erfinden, unter Berücksichtigung bestimmter Vorgaben, wie z.B. max.5 Zutaten, Preislimit pro Liter, ohne Milch oder Milchprodukte,……

Mit den Cocktails können Geschmackstests durchgeführt werden: Welche Säfte wurden verwendet?

Name:_____

Arbeitsblatt

Bewertung

Top Cocktail

Verteilt die Noten 1 bis 6 (sehr gut bis schlecht):

Top Cocktail	Cocktail **1**	Cocktail **2**	Cocktail **3**	Cocktail **4**	Cocktail **5**
Name					
Aussehen					
Geruch					
Geschmack					
SetCard					
Werbeplakat					
weitere Eigenschaft					
Platz Nr.					