



## TeamRezepte

Sozialkompetenztraining  
für Schulklassen der 7.-9.Jahrgangsstufe

- KONZEPT -



# TeamRezepte

Sozialkompetenztraining für Schulklassen der 7.-9.Jahrgangsstufe

## - KONZEPT -

### Rahmen

Zielgruppe: Schulklassen der 7.-9. Jahrgangsstufe  
Dauer: 2 ½ Tage (Mo-Mi oder Mi-Fr)  
Kosten: 95,- pro Schüler\*in und 60,- pro Lehrer\*in  
für Programm, Unterkunft & Verpflegung

### 1. KURZBESCHREIBUNG

Das Seminar TeamRezepte ist ein Sozialkompetenztraining für Schulklassen der 7.-9. Jahrgangsstufe. Die Schüler\*innen sind in unseren Blockhütten auf dem Zeltplatzgelände untergebracht. Hauptbestandteil des Seminars ist, dass die Schüler\*innen selbst für die Gestaltung ihrer Verpflegung sowie das gemeinsame Leben in den Hütten verantwortlich sind. Unter fachkundiger Anleitung unserer Trainer\*innen werden die Schüler\*innen dabei für verschiedene Themen bezogen auf die Gruppe und die Umwelt sensibilisiert und in ihren sozialen Kompetenzen gestärkt. Die Rahmenaufgabe der Essensorganisation wird durch Gruppenspiele und Gruppenübungen sowie Anregungen zu Reflexion und Transfer ergänzt.

### 2. QUALITÄTSVERSTÄNDNIS DER JUGENDBILDUNGSSTÄTTE

Unser Ziel als Jugendbildungsstätte ist es, Jugendliche in Ergänzung zu Elternhaus und Schule in ihrer Persönlichkeitsentwicklung zu unterstützen. Wir bieten Jugendlichen einen Rahmen, in dem sie experimentieren und sich ausprobieren können.

Unsere Angebote orientieren sich an den Bedarfen und Bedürfnissen der Teilnehmenden und schließen aktuelle Entwicklungen in der Gesellschaft, der Politik und der Umwelt laufend mit ein. Im Sinne einer Bildung für nachhaltige Entwicklung ist es uns ein besonderes Anliegen, Jugendliche zu zukunftsfähigem Denken und Handeln zu befähigen sowie ihre Partizipation an Entscheidungsprozessen zu ermöglichen und zu fördern. Um den großen ökologischen, ökonomischen und sozialen Herausforderungen unserer Zeit zu begegnen, müssen wir unser Denken und Handeln auf das Prinzip der Nachhaltigkeit ausrichten.

Jugendliche werden in ihrer Umwelt unmittelbar mit diesen Anforderungen konfrontiert. Unsere Bildung ist daher auf die Prinzipien der Bildung für nachhaltige

Entwicklung ausgelegt und vermittelt Kompetenzen und Werte, die eine aktive und nachhaltige Teilhabe der Jugendlichen an der Gesellschaft unterstützen.

### 3. HINTERGRUND

Das Jugendalter ist geprägt von Entwicklungsaufgaben, deren Bewältigung für die Jugendlichen maßgebend ist, um in der Gesellschaft, der Schule und ihrem persönlichen Umfeld sozial anerkannt zu werden. Neben der Akzeptanz des eigenen Körpers und der Abnabelung von den Eltern sind vor allem die Entwicklung eines sozialverantwortlichen Verhaltens und eines Wertesystems entscheidend. Die erfolgreiche Bewältigung der Entwicklungsaufgaben stellt wie das Aneignen fachlichen Wissens in der Schule eine Voraussetzung für den Übergang in das Berufsleben dar. Unser Ziel ist es, die Jugendlichen bei der Bewältigung ihrer Entwicklungsaufgaben zu unterstützen.

### 4. ZIELE

Mit dem Seminar TeamRezepte werden Ziele auf unterschiedlichen Ebenen verfolgt. Die übergeordneten Ziele stellen die Stärkung der sozialen Kompetenzen der Schüler\*innen und die Unterstützung bei der Entwicklung eines Wertesystems dar, die in folgende Feinziele differenziert werden:

#### Ziele für die Schüler\*innen

#### → Stärkung der sozialen Kompetenzen

Schüler\*innen sind fähig...

- Verantwortung zu übernehmen und ihr Handeln zum Wohl der Gruppe einzusetzen.
- durch konstruktive Zusammenarbeit ein gemeinsames Ziel zu erreichen.
- sich und ihr Verhalten kritisch zu reflektieren und ihr Handeln danach auszurichten

#### → Unterstützung bei der Entwicklung eines Wertesystems

Das Handeln der Schüler\*innen ist geprägt von den Werten...

- Offenheit
- Achtung gegenüber sich selbst, den anderen und der Umwelt
- Vertrauen

Das Seminar TeamRezepte fördert das Verantwortungsbewusstsein der Schüler\*innen in besonderem Maße. Durch die Rahmenaufgabe, die eigene Verpflegung komplett selbst zu organisieren, sind die Schüler\*innen stets gefordert eigenverantwortlich Aufgaben zu übernehmen und diese zuverlässig auszuführen. Die Konsequenzen des eigenen Handelns sind unmittelbar am Ergebnis erkennbar und spürbar. Die Schüler\*innen sind gefordert, Kompromisse einzugehen, sich gegenseitig zu helfen und sich zu vertrauen, um das gemeinsame Ziel einer guten Verpflegung zu erreichen. Durch verschiedene Impulse regen die Trainer\*innen die Schüler\*innen an, ihr Verhalten kritisch zu reflektieren und die Erkenntnisse daraus umzusetzen.

## 5. METHODEN

Gemäß unserem Motto „Lernen durch Erfahrung“ lösen die Schüler\*innen im Seminar TeamRezepte unter Anleitung unserer Trainer\*innen selbstständig praktische Aufgaben. Wir eröffnen den Schüler\*innen non-formale, angeleitete und in besonderem Maße informelle Lernsituationen, wie z.B. das gemeinsame Kochen und Vorbereiten oder das gemeinsame Leben in den Blockhütten. Wir nehmen uns im Seminar bewusst Zeit, den Schüler\*innen das soziale Lernen in den alltäglichen Situationen zu ermöglichen.

Unsere Methoden
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ erfahrungsbasiertes Lernen nach dem Konzept der <b>Erlebnispädagogik</b></li> <li>▪ Partizipation der Schüler*innen nach dem Konzept der <b>Bildung für nachhaltige Entwicklung</b></li> <li>▪ Methoden der <b>Kulturpädagogik</b></li> <li>▪ <b>Reflexions-</b> und <b>Auswertungsgespräche</b></li> </ul>

Durch die selbstständige Essensorganisation können die Schüler\*innen optimal an den Entscheidungsprozessen des Seminars teilhaben und ihre eigenen Ideen umsetzen.

Mit Hilfe kulturpädagogischer Methoden wie LandArt regen wir die Schüler\*innen an, über ihre Erlebnisse nachzudenken und geben ihnen Impulse zum Transfer in den Schulalltag. In Reflexionsrunden werden die Erfahrungen in der Gruppe ausgetauscht und die daraus erworbenen Erkenntnisse gesichert.

## 6. PROGRAMM

Beispiel-Ablauf für das Sozialkompetenztraining:

### 1. Tag

- 10:30 Uhr Anreise, Einführung, Kennenlernen
- 12:00 Uhr Mittagessen, Hütte beziehen
- 14:00 Uhr Erwartungen & Ziele
- 15:30 Uhr Rahmenaufgabe Essensorganisation: detaillierte Planung & Einkauf
- 18:00 Uhr gemeinsame Essensvorbereitung + Abendessen + Nachbereitung

### 2. Tag

- 7:30 Uhr gemeinsame Essensvorbereitung + Frühstück + Nachbereitung
- 10:00 Uhr Impulse & Anregungen zur Reflexion
- 10:30 Uhr gemeinsame Aktion, z.B. Holzlöffel schnitzen
- 11:30 Uhr gemeinsame Essensvorbereitung + Mittagessen+ Nachbereitung
- 14:00 Uhr Mittagspause
- 15:00 Uhr gemeinsame Aktion, z.B. Wanderung zur Isar
- 17:00 Uhr gemeinsame Essensvorbereitung + Abendessen + Nachbereitung

### 3. Tag

- 7:30 Uhr gemeinsame Essensvorbereitung + Frühstück + Nachbereitung + Hütte räumen
- 10:00 Uhr Auswertung & Abschluss
- 11:00 Uhr Ende, Abreise

Viele kurze Gruppen- und Warm-Up-Spiele ergänzen das Programm. Der Ablauf ist flexibel und wird von unseren Trainer\*innen an den Bedürfnissen und Bedarfen der Schüler\*innen ausgerichtet.

## 7. VORBEREITUNG UND ZUSAMMENARBEIT MIT DEN LEHRKRÄFTEN

Lehrer*innen eröffnet das Seminar, die Möglichkeit...
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Schüler*innen in neuen Settings kennen zu lernen und zu erleben.</li> <li>▪ von positiven Auswirkungen des Seminars auf den Schulalltag und den Teamgeist der Klasse zu profitieren.</li> <li>▪ neue Impulse für den Schulalltag zu bekommen</li> </ul>

Voraussetzung für die Durchführung des Kompetenztrainings ist, dass der/die Klassenlehrer\*in an der Veranstaltung aktiv teilnimmt bzw. eine Lehrkraft, die vergleichbar viele Stunden in der Klasse unterrichtet. Die Aufsichtspflicht liegt während des gesamten Aufenthaltes in der Verantwortung der Lehrkräfte. Da die Klassen in zwei nebeneinanderliegenden Blockhütten untergebracht sind, empfehlen wir für jede Klasse, zwei Lehrkräfte mit zu schicken.

Der langfristige Erfolg des Seminars liegt in der Hand der Klassenlehrer\*innen. Je intensiver die Schüler\*innen auf das Kompetenztraining vorbereitet werden und im Anschluss der Transfer der Erfahrungen und die getroffenen Vereinbarungen im Schulalltag weiterverfolgt werden, umso größer ist der Gewinn für die Klassengemeinschaft. Um die Lehrkräfte umfassend zu informieren, findet etwa zwei Wochen vor Seminartermin ein telefonisches Gespräch zwischen den von uns eingesetzten Trainer\*innen und der verantwortlichen Lehrkraft statt. Dabei können Informationen ausgetauscht, die Klassensituation besprochen und Fragen gestellt werden.

Wichtig ist, dass die Lehrkraft vollständig am Projekt teilnimmt und ihre Sichtweise einbringt. In den Übungen haben Sie z.B. die Aufgabe, die Gruppe bei der Lösung zu beobachten, um bei der anschließenden Auswertung den Schüler\*innen gezielt Feedback geben zu können. Eine enge Zusammenarbeit ist für uns von großer Bedeutung, damit Sie im Anschluss an das Kompetenztraining an den erreichten Ergebnissen weiterarbeiten können.

## **8. LEISTUNGEN DER JUGENDBILDUNGSSTÄTTE**

Das Seminar TeamRezepte kostet  
95,- € für Schüler\*innen und  
60,- € für Lehrer\*innen.

### Im Seminarpreis enthalten sind:

- **Übernachtung:**
  - Blockhäuser auf dem Zeltplatz der Jugendsiedlung Hochland
  - Mehrbettzimmer und Zeltplatzwaschhaus für Schüler\*innen
  - Einzelzimmer und gesonderte Dusche/WC direkt vor dem Zimmer für Lehrer\*innen
  - Bettwäsche bitte mitbringen
- **Verpflegung:**  
Einkaufsbudget, Einkaufstransfer, Kochutensilien für 2 x Frühstück, 2 x Mittagessen, 2 x Abendessen, Getränke & Snacks
- **Pädagogisches Angebot:**
  - Konzeption und individuelle Planung
  - Programmdurchführung durch zwei erfahrene und speziell ausgebildete Trainer\*innen bei einer maximalen Gruppengröße von 32 Personen
  - telefonisches Vorbereitungsgespräch
- **Inkl. Nutzung des Geländes und der Freizeiteinrichtungen, Ausleihgebühren für Ausrüstung, Workshop-Verbrauchsmaterial etc.**
- **kostenlose Nutzung unserer Gut-Drauf-Angebote (Jonglierwiese, Traum- und Bewegungsräume, Vitaminangebot)**

### **WIR SIND FÜR SIE DA**

Jugendsiedlung Hochland e.V.  
Rothmühle 1 • 82549 Königsdorf

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an das Seminarmanagement:

Telefon: 08041/ 7698-27

E-Mail: [seminare@jugendsiedlung-hochland.de](mailto:seminare@jugendsiedlung-hochland.de)