

Kompetenzen Inhaltsfeld	Sachkompetenz	Urteilskompetenz	Methodenkompetenz	Handlungskompetenz	Vorhabenbezogene Absprachen
<b>Grundlagen der Arbeit in der Lehrküche</b> (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)					
Schulküche und ihre Einrichtung	Orientierung in der Lehrküche				<b>Materialien:</b> Starke Seiten S. 10 AB 01 AB 02 (1+2)
<i>1 Woche</i>	erläutern hauswirtschaftliche Strukturen				
Personal-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene (Salmonellen, Schimmel)  Referat Salmonellen			recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen	be- und verarbeiten Lebensmittel	<b>Materialien:</b> Starke Seiten S. 14ff AB 04 AB 05 Internetrecherche
			entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung		
<i>5 Wochen</i>			beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe		<b>Lernprodukt/ Leistungsüberprüfung:</b> Referat
Messer, Herd/Backofen, Handrührgerät		entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für <del>Handlungsoptionen und</del> wägen Alternativen ab	analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen Rezepte, <del>sowie Bilder und Filme</del>  entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen	bedienen und pflegen Geräte und Maschinen  be- und verarbeiten Lebensmittel	<b>Materialien:</b> Starke Seiten S. 18ff AB 09 Starke Seiten S. 26ff AB15
<i>2 Wochen</i>					

Spülen  <i>1 Woche – ganzjährig Praxis</i>		beurteilen in Ansätzen unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrunde liegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinbarkeit			<b>Materialien:</b> Starke Seiten S. 22/23 AB 13
Garmethoden  <i>6 Wochen</i>		entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab		be- und verarbeiten Lebensmittel  planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand vorgegebener Kriterien aus	<b>Materialien:</b> Starke Seiten S. 28ff AB 16, 17, 18  <b>Lernprodukt/ Leistungsüberprüfung:</b> Referat
<b>Arbeitsplanung und -organisation</b>					
Rationelles Arbeiten  <i>1 Woche – ganzjährig Praxis</i>	beschreiben Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und -organisation  analysieren in Ansätzen hauswirtschaftliche Prozesse	entscheiden sich für ergonomisch optimierte und Ressourcen schonende Arbeitsweisen		entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen dies ggf. um	<b>Materialien:</b> Starke Seiten S. 16 AB 07
<b>Sicherheit in der Lehrküche</b>					
Unfallgefahren und -vermeidung  <i>1 Woche – ganzjährig Praxis</i>		entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab			<b>Materialien:</b> Starke Seiten S. 12 AB 03

Verantwortlich für die Ausarbeitung: Koch, Plot

**Leistungsbewertung/Lernprodukt:** Mappe, mündliche Mitarbeit, Praxis, Referat werden zu je 25 % bewertet

**Sprachförderung:** Die Schüler lesen Rezepte und setzen diese in der Praxis um.

Schulinterner Lehrplan	HW 10 AL		Unterrichtsvorhaben Ernährung und Esskultur		
Kompetenzen	Sachkompetenz	Urteilskompetenz	Methodenkompetenz	Handlungskompetenz	Vorhabenbezogene Absprachen
Inhaltsfeld					
<b>Gesunde Ernährung</b> (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)					
Ernährungskreis / Ernährungspyramide	systematisieren fachbezogene Sachverhalte	beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung	recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen	be- und verarbeiten Lebensmittel  bedienen und pflegen Geräte und Maschinen	<b>Materialien:</b>  Starke Seiten S.70 ff.  AB 26, 27
<i>5 Wochen</i>			entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellung relevante Informationen		
			analysieren und interpretieren mit Hilfestellung komplexere Schaubilder und Rezepte		
			erstellen selbstständig einfache Schaubilder zur Darstellung von Informationen		
10 Regeln der DGE	erläutern ausgewählte Ernährungsempfehlungen und Richtlinien für eine ausgewogene Ernährung	beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungsscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns	beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe	be- und verarbeiten Lebensmittel  bedienen und pflegen Geräte und Maschinen  entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese gegebenenfalls um	<b>Materialien:</b>  Starke Seiten S. 88ff  AB Experten geben Rat in Sache Ernährung
<i>5 Wochen</i>					
Nährstoffe (Lebensmittelkennzeichnung)		entscheiden sich für die Auswahl von Lebensmitteln aufgrund ihrer		be- und verarbeiten Lebensmittel	<b>Materialien:</b>  AB 28, 30

3 Wochen		Kennzeichnung sowie weiterer Informationen			
<b>Ernährung und Esskultur</b>					
Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten (BMI und Körperwahrnehmung)		entscheiden sich für die Auswahl von Lebensmitteln aufgrund ihrer	identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse	be- und verarbeiten Lebensmittel	<b>Materialien:</b> Starke Seiten S. 92 Starke Seiten S. 98 Starke Seiten S. 100 Starke Seiten S. 104
		Kennzeichnung sowie weiterer Informationen	Standpunkte und geben diese zutreffend wieder	bedienen und pflegen Geräte und Maschinen	
		beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung	analysieren komplexere Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs	nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel)	Starke Seiten S. 106 – 119 (Plakatarbeit/Referate)
			entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten		AB 32, 33, 34
5 Wochen		formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist			<b>Lernprodukt/ Leistungsüberprüfung:</b> Plakat/ Referat
Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen	charakterisieren die Bedeutung und Funktion von Speisen und Gerichten bei unterschiedlichen Anlässen	beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten sowie deren Veränderbarkeit unter Berücksichtigung soziokultureller Bedingungen und religiöse Gepflogenheiten	präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten	be- und verarbeiten Lebensmittel	<b>Materialien:</b> Starke Seiten S. 102 Starke Seiten S. 108
				bedienen und pflegen Geräte und Maschinen	
5 Wochen	benennen geographische sowie historische Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für kulturell unterschiedliche Essgewohnheiten			vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum	<b>Lernprodukt/ Leistungsüberprüfung:</b> Referat

Verantwortlich für die Ausarbeitung: Koch, Plot

**Leistungsbewertung/Lernprodukt:** Mappe, mündliche Mitarbeit, Praxis, Referat werden zu je 25 % bewertet

**Sprachförderung:** Die Schüler lesen Rezepte und setzen diese in der Praxis um.