

	Fach: HW	Schuljahr: 2010 /2011			Jahrgang: 10 AL
Nr.	Thema des Unterrichtsvorhabens/ Zeit	Ziele/Schwerpunkte/Lernerfolgskontrollen	Kompetenzen	Methoden: Fachspezifische M.	Material Medien
1.	Sicherheit im Haushalt 6 Wochen	Unfälle und deren Verhütung: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gliederung von Unfalltypen ▪ Handlungsbedarf u. Reaktion im Notfall ▪ Vermeidung von Schäden (Werkzeuge und Geräte bedienen und fachgerecht einsetzen)	die SuS erkennen Unfalltypen und können Werkzeuge und Geräte bedienen und fachgerecht einsetzen	Demonstration anhand von Abbildungen Kooperation	Arbeitsblätter Folien
2.	Hygiene 8 Wochen	Wirkung von Schadstoffen und Mikroorganismen und deren Vorkommen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Falsche Lagerung ▪ Bakterienbefall ▪ Schimmelpilze Verhaltensweisen zur Vermeidung von Krankheiten	die SuS kennen Verhaltensweisen zur Vermeidung von Krankheiten	Internetrecherche Textanalyse Praktische Unterweisung	PC Fachbuch Arbeitsblätter
3.	Gesunde Ernährung 16 Wochen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ernährungskreis / Ernährungspyramide ▪ 10 Ernährungsregeln der DGE ▪ Nährstoffe ▪ Abhängigkeit der Gesundheit von richtiger Ernährung ▪ BMI und Körperwahrnehmung 	die SuS können Ernährung beurteilen	Gruppenarbeit Stationenlernen	Arbeitsblätter Nährwerttabellen

4.	Technische Geräte in der Küche 6 Wochen	Der Elektroherd als zentrales Gerät der Nahrungsmittelzubereitung: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bedienelemente und Einsatzmöglichkeiten des E- Herdes ▪ Nahrungszubereitung mit richtiger Bedienung des E-Herdes (Schalterstellung und Zuordnung von Kochgeschirr zur richtigen Kochstelle) 	die SuS sind in der Lage, den Elektroherd fachgerecht einzusetzen	Demonstration Übungen in Gruppen	Elektrogeräte
5.					
6.					

Verantwortlich für die schriftliche Ausarbeitung: Scharpenberg, Wiegers