	Fach: Hauswirtschaft	Schuljahr: 2010 / 2011			Jahrgang: 5
Nr.	Thema des Unterrichtsvor- habens/ Zeit	Zie- le/Schwerpunkte/Lernerfolgskontrolle n	Kompetenzen	Methoden: Fachspezifische M.	Material Medien
1.	Aufbau des Arbeitsbe- reichs Lehrküche	 Arbeitsgeräte und deren Einsatzmöglichkeiten ken- nen Richtige Auswahl und Ein- satz von Arbeitsgeräten zur Erfüllung von Arbeitsaufträ- 	SuS können zu erteilten Aufträ- gen die richti- gen Arbeitsge- räte auswählen	Arbeitsteilige Gruppenarbeit	Arbeitsraum Lehrküche mit ge- samten Inventar
	Sicherheit	gen ■ Unfallschutz	SuS können ge- fährliche Situa- tionen erkennen und Gegenmaß- nahmen ergrei- fen	Demonstration	Arbeitsgeräte
	2 Wo ganzjährig				
2.	Einfache Arbeitsabläufe planen und durchführen	 Unterrichtsergebnisse sammeln und archivieren 	SuS können dargestellte In- halte erfassen und bewerten	Strukturierte Arbeitsmappe anlegen	Arbeitsmappe
	1 Woche				

3		Nahrungszubereitung	die SuS wenden bei der Nah- rungszuberei- tung ökologi- sche Grundsät- ze an	Praktische Versuche	Lebensmittel Verpackung
	ganzjährig				
4	Mahlzeitenrhythmus 4 Wochen	Mahlzeitenverteilung in Abhängig- keit der Leistungskurve	die SuS können Informationen aus Sachtexten und Grafiken entnehmen	Kooperation	Folien Arbeitsblätter
5	Gesundes Frühstück	Essgewohnheiten der Gesellschaft Bewertung, Verwendung und Zu- bereitung verschiedener Nah- rungsmittel	SuS können Nahrungsmittel unter dem As- pekt "gesundes Frühstück" auswählen und bewerten	Kartenabfrage Praxis	Lebensmittel Geräte
	4 Wochen - ganzjährig				

6	6. Optimale Nahrungsversor- gung	Ernährungskreis / Ernährungspy- ramide • Herleitung von anteiligen Mengen aus Nahrungsmit-	SuS können unterschiedli- che Bedarfe an LM einem Ta-	Partnerarbeit	Zeitschriften Collage Puzzle
		telgruppen für den Körper Ernährungsprotokoll	geskostplan zuordnen		
	6 Wochen				

Verantwortlich für die schriftliche Ausarbeitung: Scharpenberg/Wiegers