

	Fach: Hauswirtschaft	Schuljahr: 2011 / 2011		Jahrgang: 5
Nr.	Thema des Unterrichtsvorhabens/ Zeit	Inhaltsfelder / konkretisierte Kompetenzerwartungen	übergeordnete Kompetenzen	Material  Medien
1.	<b>Aufbau des Arbeitsbereichs Lehrküche</b>  <b>Sicherheit</b>       <b>2 Wo. - ganzjährig</b>	<b>Inhaltsfelder:</b> <i>Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Schulküchen und ihre Einrichtung</li> <li>▪ Arbeitsmittel</li> <li>▪ Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene</li> </ul> <b>Konkretisierte Kompetenzerwartungen:</b> Die Schülerinnen und Schüler können: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Arbeitsgeräte und deren Einsatzmöglichkeiten erkennen</li> <li>▪ die richtige Auswahl und den Einsatz von Arbeitsgeräten zur Erfüllung von Arbeitsaufträgen</li> <li>▪ Hygienemaßnahmen anwenden</li> <li>▪ Unfallgefahren erkennen und Schutzmaßnahmen anwenden</li> </ul>	<b>Sachkompetenz:</b> Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein (SK 1)</li> <li>▪ formulieren ein erstes Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit im Haushalt und</li> <li>▪ wenden elementare Fachbegriffe sachgerecht an (SK 2)</li> </ul> <b>Methoden- und Verfahrenskompetenz</b> Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK 2)</li> <li>▪ entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3)</li> <li>▪ analysieren in elementarer Form einfache kontinuierliche Texte (MK 6)</li> </ul>	<b>Arbeitsraum</b> <b>Lehrküche mit gesamten Inventar</b>       <b>Arbeitsgeräte</b>
2.	<b>Einfache Arbeitsabläufe planen und durchführen</b>       <b>1 Woche</b>	<b>Inhaltsfelder:</b> <i>Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich der Schule</li> </ul> <b>Konkretisierte Kompetenzerwartungen:</b> Die Schülerinnen und Schüler können: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Unterrichtsergebnisse sammeln und archivieren</li> </ul>	<b>Urteils- und Entscheidungskompetenz</b> Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ beurteilen grundlegende fachbezogene Sachverhalte und Verfahren vor dem Hintergrund vorgegebener Kriterien (UK 1)</li> </ul>	<b>Arbeitsmappe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Deckblatt</li> <li>▪ Inhaltsverzeichnis mit Datum und Nummerierung</li> </ul>
3.	<b>Umweltbewusstsein</b>                <b>ganzjährig</b>	<b>Inhaltsfelder:</b> <i>Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entsorgung von Produkten im privaten Haushalt</li> <li>▪ Nahrungszubereitung</li> </ul> <b>Konkretisierte Kompetenzerwartungen:</b> Die Schülerinnen und Schüler können: in der Nahrungszubereitung <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Energieeinsatz</li> <li>▪ Resteverwertung</li> <li>▪ Entsorgung</li> <li>▪ Vorschriftsmäßiges Trennen</li> </ul>	<b>Methoden- und Verfahrenskompetenz</b> Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5)</li> <li>▪ analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag (MK 10)</li> <li>▪ entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen (MK 11)</li> <li>▪ präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14)</li> </ul> <b>Handlungskompetenz</b> Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel(HK 1)</li> <li>▪ bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2)</li> </ul>	<b>Lebensmittel Verpackung</b>

