

	<b>Fach: HW</b>	<b>Schuljahr: 2011 / 2012</b>		<b>Jahrgang: 7 WP 1</b>
<b>Nr.</b>	<b>Thema des Unterrichtsvorhabens/ Zeit</b>	<b>Inhaltsfelder/ konkretisierte Kompetenzerwartungen</b>	<b>Übergeordnete Kompetenzen</b>	<b>Material  Medien</b>
<b>1.</b>	<b>Funktionen und Zusammenhänge in der technischen Einheit „Lehrküche“</b>  <b>3 Wochen</b>	<b>Inhaltsfelder:</b> <i>Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung</i> Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich des privaten Haushalts  <b>Konkretisierte Kompetenzerwartungen:</b> Die Schülerinnen und Schüler können in der Lehrküche <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aufgaben beschreiben</li> <li>▪ Arbeitsabläufe in der Lehrküche selbstständig organisieren (Ämterplan) und durchführen und diese auf den privaten Haushalt übertragen.</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 wenden elementare Fachbegriffe sachgerecht an (SK 2)</li> </ul> <b>Handlungskompetenz</b> Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1)</li> </ul>	<b>Arbeitsraum Lehrküche Arbeitsblätter</b>
<b>2.</b>	<b>Grundlegende Voraussetzungen für die Arbeit in der Lehrküche</b>  <b>4 Wochen</b>	<b>Inhaltsfelder:</b> <i>Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung</i> Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich des privaten Haushalts  <b>Konkretisierte Kompetenzerwartungen</b> Die Schülerinnen und Schüler können: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hygienevorschriften benennen, begründen und wenden sie an (Unfallgefahren)</li> <li>▪ Sicherheitsvorschriften in der Hausarbeit berücksichtigen</li> <li>▪ Arbeitsgeräte sachgerecht reinigen und pflegen (Spülen) (Ziel: Erhaltung der Gesundheit)</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 wenden elementare Fachbegriffe sachgerecht an (SK 2)</li> </ul> <b>Methodenkompetenz</b> Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12)</li> </ul> <b>Handlungskompetenz</b> Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ bedienen und pflegen Geräte und Maschinen (HK 2)</li> </ul> <b>Urteilskompetenz</b> Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns (UK 5)</li> </ul>	<b>Karten  Film  Arbeitsgeräte  Praktische Nahrungszubereitung</b>



<p><b>5</b></p>	<p><b>Vorbereiten und Garen in der Nahrungszubereitung</b></p> <p><b>ganzjährig</b></p>	<p><b>Inhaltsfelder:</b>  <i>Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung</i>          Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich des privaten Haushalts</p> <p><b>Konkrete Kompetenzerwartungen</b>          Die Schülerinnen und Schüler können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lebensmittel verzehrfertig vor-/zubereiten</li> <li>▪ verzehrfertige Gerichte eigenständig in GA sachgerecht zubereiten</li> </ul>	<p><b>Sachkompetenz:</b>          Die Schülerinnen und Schüler:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ analysieren in Ansätzen hauswirtschaftliche Prozesse (SK 4)</li> </ul> <p><b>Methodenkompetenz</b>          Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5)</li> <li>▪ analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7)</li> <li>▪ identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 9)</li> <li>▪ analysieren komplexere Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 10)</li> <li>▪ entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 11)</li> <li>▪ beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12)</li> <li>▪ präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14)</li> </ul> <p><b>Handlungskompetenz</b>          Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1)</li> <li>▪ bedienen und pflegen Geräte und Maschinen (HK 2)</li> <li>▪ entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3)</li> <li>▪ vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum (HK 5)</li> <li>▪ nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6)</li> <li>▪ planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7)</li> </ul> <p><b>Urteilskompetenz</b>          Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ beurteilen in Ansätzen fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1)</li> <li>▪ formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2)</li> </ul>	<p><b>Lebensmittel Arbeitsblätter</b></p>
-----------------	---	--	--	---

: Verantwortlich für die schriftliche Ausarbeitung: Scharpenberg, Wieggers - Ernst