

	Fach: Hauswirtschaft	Schuljahr: 2011 / 2011		Jahrgang: 9
Nr.	Thema des Unterrichtsvorhabens / Zeit	Inhaltsfelder / konkretisierte Kompetenzerwartungen	übergeordnete Kompetenzen	Material Medien
1.	Garmachungsarten 8 Wochen	<p>Inhaltsfelder: <i>Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Planung und Umsetzung eines Themenmenüs <p>Konkretisierte Kompetenzerwartungen: Die Schülerinnen und Schüler können:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Garverfahren vergleichen: Kochen, Dünsten, Dämpfen, Backen, Braten, Schmoren, Grillen, Frittieren ▪ verschiedene Garverfahren anhand typischer Merkmale beschreiben ▪ Garverfahren vergleichen und mit Blick auf ernährungsphysiologische Fragen bewerten ▪ geeignete Gerichte zuordnen ▪ Garverfahren bei der Zubereitung von verschiedenen Gerichten sachgerecht anwenden 	<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1) <p>Methoden- und Verfahrenskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5) ▪ analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 10) ▪ stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 12) ▪ präsentieren ein Themenmenü unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK14) <p>Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6) <p>Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1) ▪ entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3) 	Arbeitsblätter versch. Filme zu Gartechiken
2.	Strukturierung von Arbeitsabläufen 12 Wochen	<p>Inhaltsfelder: <i>Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Arbeitsplanung und -organisation im privaten Haushalt ▪ Planung und Umsetzung eines Themenmenüs <p>Konkretisierte Kompetenzerwartungen: Die Schülerinnen und Schüler können: eine umfangreichere Kochaufgabe planen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ evtl. Rezeptauswahl unter Berücksichtigung der Umsetzbarkeit/des Preises ▪ Aufstellen eines Organisationsplanes (Vorbereitung, Zubereitung, Fertigstellung) (Zeit) ▪ Sinnvolles Planen der einzelnen Arbeitsschritte innerhalb der Gruppe (Zeit) ▪ evtl. Organisation des Einkaufs ▪ Umsetzung der Planung 	<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ analysieren hauswirtschaftliche Prozesse (SK4) <p>Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ beurteilen komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK 4) <p>Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3) 	Arbeitsblätter (Pläne) Rezepte

