

	Fach:	Schuljahr: 2010 / 11			Jahrgang: 9 WP
Nr.	Thema des Unterrichtsvorhabens / Zeit	Ziele/Schwerpunkte/Lernerfolgskontrollen	Kompetenzen	Methoden: Fachspezifische M.	Material Medien
1.	Strukturierung von Arbeitsabläufen 12 Wochen	<p>„Gezielte Planung erleichtert das Arbeiten“ - Planung einer umfangreicheren Kochaufgabe</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 	SuS können eine Mahlzeit unter Berücksichtigung aller Faktoren erstellen	Einzel-, Gruppenarbeit	Arbeitsblätter (Pläne) Rezepte
2.	<p><i>Der Haushalt - ein Ort des Arbeitens und Wirtschaftens</i></p> <p>Bedarf - Bedürfnis</p> <p>(Betriebs-) Mittel des Haushalts</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Begriffsklärung „Bedürfnis“ - „Bedarf“ ▪ Einflussfaktoren auf Bedürfnisse (Entstehung) ▪ Bedürfniseinteilung nach Dringlichkeit (Grund-, Wahlbedürfnisse) ▪ Aufgaben im Haushalt - wer kann sie erledigen ▪ Mittel zur Bedürfnisbefriedigung ▪ die drei Mittel des Haushalts - Einflussfaktoren ▪ Vorkommen der Mittel in verschiedenen Haushaltsstrukturen einschätzen/zuordnen (Kombination der Mittel) ▪ die drei Haushaltstypen beschreiben, anhand vorgegebener Merkmale ▪ Einsatz und Kombination der Mittel bei der Zubereitung von Speisen unterschiedlicher Fertigungsstufen, z. B. bei Reibekuchen mit Apfelmus 	SuS können Bedürfnisse des Haushalts erkennen und bewerten, Aufgaben zuordnen, vorhandene Mittel zielgerichtet einsetzen	<p>Kartenabfrage</p> <p>Placemat</p> <p>Kooperatives Lernen</p> <p>Zubereitung</p>	Arbeitsblätter

	<p>Wirtschaften im Haushalt</p> <p>14 Wochen</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ selbst hergestellt oder vorgefertigt – Vergleich von Reibekuchen mit Apfelmus ▪ Überblick über die Ausgaben der privaten Haushalte ▪ Möglichkeiten des Einsparens in verschiedenen Bereichen entwickeln ▪ Begriffsklärung „feste und veränderliche Ausgaben“ ▪ Führen eines Haushaltsbuches 		<p>Kooperatives Lernen arbeitsteilige Gruppenarbeit</p>	<p>Arbeitsblätter, Haushaltsbuch (-Auszug)</p>
3.	<p>Garma- chungsarten</p> <p>8 Wochen</p>	<p>„Nicht alles ist Kochen - Garverfahren im Vergleich“ <u>Garverfahren:</u> Kochen, Dünsten, Dämpfen, Backen, Braten, Schmoren, Grillen, Frittieren</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschreibung verschiedener Garverfahren anhand typischer Merkmale ▪ Garverfahren vergleichen und mit Blick auf ernährungsphysiologische Fragen bewerten ▪ Geeignete Gerichte zuordnen ▪ Garverfahren bei der Zubereitung von verschiedenen Gerichten sachgerecht anwenden 	<p>SuS beherrschen Techniken der Lebensmittelzubereitung</p>	<p>Kooperatives Lernen arbeitsteilige Gruppenarbeit</p>	<p>Arbeitsblätter</p>
4.	<p>Kräuter und Gewürze</p> <p>4 Wochen</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unterschied Gewürz - Kraut ▪ Verschiedene Kräuter/Gewürze durch sehen, riechen und schmecken kennen lernen ▪ Eigenschaften und Verwendung von Kräutern/ Gewürzen in einem Referat erarbeiten ▪ Richtige Verarbeitung von Gewürzen und frischen Kräutern 	<p>SuS können Kräuter und Gewürze unterscheiden und richtig verarbeiten und einsetzen</p>	<p>Kooperatives Lernen arbeitsteilige Gruppenarbeit Referat Internetrecherche</p>	<p>Arbeitsblätter, Bücher Internet</p>

Verantwortlich für die schriftliche Ausarbeitung: Scharpenberg, Wiegers