

	Fach: HW	Schuljahr: 2010 / 2011			Jahrgang: 7 WP 1
Nr.	Thema des Unterrichtsvorhabens/ Zeit	Ziele/Schwerpunkte/Lernerfolgskontrolle	Kompetenzen	Methoden: Fachspezifische M.	Material Medien
1.	Funktionen und deren Zusammenhänge in der technischen Einheit „Lehrküche“ 3 Wochen	Aufgaben in der Lehrküche beschreiben können <ul style="list-style-type: none"> ▪ Organisation der Arbeit ▪ Arbeitsabläufe kennen - Ämterplan	die SuS erfassen technische Gegebenheiten und können Arbeitsschritte aufteilen	Arbeitsteilige Gruppenarbeit Küchenrallye	Arbeitsraum Lehrküche Arbeitsblätter
2.	Grundlegende Voraussetzungen für die Arbeit in der Lehrküche 4 Wochen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ die Notwendigkeit von Hygiene und Gesundheit einsehen ▪ Sicherheitsvorschriften berücksichtigen! <ul style="list-style-type: none"> - Unfallgefahren Reinhaltung der Arbeitsgeräte gewährleisten <ul style="list-style-type: none"> - Spülen 	zur Erhaltung der Gesundheit können SuS Fehlervermeidungsstrategien entwickeln	Zuordnungsübung Versuche am Realobjekt	Karten Film Arbeitsgeräte Praktische Nahrungszubereitung
3.	Elektrische Geräte im Haushalt (Anwendungsbeispiele) 8 Wochen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Handrührgerät <ul style="list-style-type: none"> - Aufbau, Funktionen und Handhabung kennen und richtig einsetzen können ▪ Elektroherd <ul style="list-style-type: none"> - Einsatzmöglichkeiten und Bedienung kennen und Sicherheitsaspekte beschreiben können 	die SuS können bei richtiger Anwendung fachfremde Nutzung ausschließen	Versuche am Realobjekt Bedienungsanleitungen lesen und interpretieren S.O.	Geräte Bedienungsanleitung S.O.

4.	Ökologisches Verhalten 2 Wochen - ganzjährig	Wertstoffe sortieren und zuordnen können <ul style="list-style-type: none"> - kompostieren, - wiederverwerten, - entsorgen Energie- und Wasserverbrauch minimieren können	bei Rohstoff- und Energieverbrauch zeigen die SuS Umweltbewusstsein	Praktische Übung Statistiken	Wertstoffe Internetrecherche
5.	Vorbereiten und Garen in der Nahrungsmittelzubereitung ganzjährig	Lebensmittel verzehrfertig: <ul style="list-style-type: none"> - vorbereiten - aufbereiten - zubereiten (Gartechniken) 	SuS beherrschen Techniken der Lebensmittelzubereitung	praktische Übung Rezeptanwendung Collage	Lebensmittel Arbeitsblätter
6.					

Verantwortlich für die schriftliche Ausarbeitung: Scharpenberg, Wiegers