

Jahrgangsstufe 5 HW wird im Wechsel mit Technik quartalsweise mit halber Klassenstärke unterrichtet

Unterrichtseinheit / Thema Einführung in die Hauswirtschaft

Umfang ca. 12 Std.	Voraussetzungen / Bezüge zu vergangenem und folgenden Unterricht	Möglichkeiten fächerübergreifender Kooperation Biologie
---------------------------	---	---

Mögliche Bausteine (Teilthemen)

- Einführung in das Unterrichtsfach Hauswirtschaft
- Grundlegende Hygieneregeln (IF1a)
- Grundtechniken der Nahrungszubereitung: Schälen und Schneiden (IF1a)
- Arbeitsteilung / Arbeitsplatzgestaltung bei der Nahrungszubereitung (IF1a)
- Arbeitsbereiche bzw. Arbeitsabläufe in der Küche (IF1a)
- Tischkultur beim Speisen (IF 2)

Materialien / Medien / Lehrbuch: diverse Lehrermaterialien, Arbeitsblätter, Internet

Sachkompetenzen	Methodische/Handlungs-Kompetenzen	Urteils- und Entscheidungskompetenzen
<p>Schwerpunkt(e):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hauswirtschaft verstehen als Abbildung des privaten Haushalts mit seinen verschiedenen Bereichen und Funktionen • Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene erläutern (SK 1, 2, 4) • Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche benennen (SK 1,2,4) • Lebensmittel verschiedene Be- und Verarbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zuordnen SK 4 • Rezepte erläutern und einfache Verfahren der Nahrungsmittelzubereitung beschreiben 	<p>Schwerpunkt(e):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veranschaulichung verschiedener Aufgaben- und Funktionsbereiche des privaten Haushalts • Grundlegende Methoden zur Verhinderung der Übertragung von Krankheitserregern (Haare, Hände, Küchenschürze) • Be- und Verarbeitung einfach handhabbarer Lebensmittel (HK1) • Erstellen von Arbeitsverteilungsplänen • Bedienung und Pflege einfacher Geräte und Maschinen (HK2) • Auswertung von Informationsbroschüren (MK 2) 	<p>Schwerpunkt(e):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sich selbst innerhalb eines eigenen privaten Haushalts wahrnehmen und einordnen • Über die Reihenfolge von Arbeitsschritten entscheiden und diese begründen (UK 1) • Sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten entscheiden • Teamfähigkeit • Verarbeitungsprozesse und die Qualität der Arbeitsergebnisse im Hinblick auf das schonen von Lebensmitteln beurteilen sowie die Beachtung der Hygieneregeln

	<ul style="list-style-type: none">• Organisation und Verteilung der Aufgaben bei der Vor-, Zu- und Nachbereitung der Nahrung• Ökonomische Gestaltung des Arbeitsplatzes (HK 3)	
--	---	--

Überprüfungsformate / Produkte / Testschwerpunkte (mündlich / schriftlich)

obligatorisch: s. Leistungsbewertung

fakultativ:

Jahrgangsstufe 5		
Unterrichtseinheit / Thema Arbeitsplatz Küche		
Umfang ca. 12 Std.	Voraussetzungen / Bezüge zu vergangenem und folgendem Unterricht Einführung in die Hauswirtschaft	Möglichkeiten fächerübergreifender Kooperation

Mögliche Bausteine (Teilthemen) <ul style="list-style-type: none"> • Gefahr erkannt – Gefahr gebannt (IF1a) • Erst vorbereiten, dann zubereiten (IF1a) • Das Handrührgerät kann mehr (IF1a) • Messen und Wiegen: Umgang mit Messbecher und Waage (IF1a) • Abfall: Vermeiden und verwerten (IF1a)
Materialien / Medien / Lehrbuch: diverse Lehrermaterialien, Internet

Sachkompetenzen Schwerpunkt(e): <ul style="list-style-type: none"> • Erklären sicherheitsrelevante Aspekte in der Schulküche (SK1,3) • Benennen Gefahrenquellen im privaten Haushalt und erläutern deren Vermeidungsmöglichkeiten (SK1,3) • Ordnen Lebensmitteln verschiedene Bearbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu. (SK4) • Erläutern Formen der Wertstofftrennung für private Haushalte (SK1) • Erläutern die Funktion eingesetzter Arbeitsmittel 	Methodische / Handlungs- Kompetenzen Schwerpunkt(e): <ul style="list-style-type: none"> • Entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK3) • Analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag (MK10) • Entwickeln unter Anleitung einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme (HK3) 	Urteils- und Entscheidungskompetenzen Schwerpunkt(e): <ul style="list-style-type: none"> • Bewerten Sicherheitsvorkehrungen im privaten Haushalt im Hinblick auf deren Effektivität (UK1) • Beurteilen in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt (UK2) • Beurteilen in Ansätzen unterschiedlich individuelle Möglichkeiten der Müllvermeidung und –entsorgung im privaten Haushalt (UK1)
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none">• Präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK14)• Be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK1)• Bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK2)• Erheben angeleitet Daten durch den Einsatz vorgegebener Messverfahren (MK4)	
--	---	--

Überprüfungsformate / Produkte / Testschwerpunkte (mündlich / schriftlich)

obligatorisch: s. Leistungsbewertung

fakultativ: