

## Jahrgangsstufe 5 (1/3 Schuljahr, ca. 11 DST)

### Unterrichtsvorhaben I:

**Thema:** *Arbeiten in der Schulküche? – aber sicher!*

#### **Kompetenzen:**

- entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK 2)
- erheben angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz vorgegebener Messverfahren (MK 4),
- beschreiben einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12),
- be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK 1),
- bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2).

**Inhaltsfelder:** IF1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

#### **Inhaltliche Schwerpunkte:**

◆ Schulküchen und ihre Einrichtungen ◆ Arbeitsmittel ◆ Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene ◆ Entsorgung von Produkten im privaten Haushalt

**Zeitbedarf:** 8 Std. (4 DST = 2 Theorie + 2 Praxis)

**Mögliches Material:** Hauswirtschaft 7-10 Kapitel 1, starke Seiten Hauswirtschaft Kapitel 1 und 2, Arbeitsbuch Hauswirtschaft Kapitel 1

### Unterrichtsvorhaben II:

**Thema:** *Organisation ist alles! - Küchenarbeit leicht(er) gemacht!*

#### **Kompetenzen:**

- analysieren in elementarer Form einfache kontinuierliche Texte (MK 6),
- analysieren und interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Diagramme, Statistiken, Schaubilder, Rezepte und Grafiken einfacher Strukturiertheit (MK 7),
- bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2),
- erstellen in Inhalt und Struktur klar vorgegebene (Medien-) Produkte (z.B. Ämterplan) zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 4).

**Inhaltsfelder:** IF1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

#### **Inhaltliche Schwerpunkte:**

◆ Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich der Schule ◆ Ämterplan ◆ Arbeitsplatzgestaltung

**Zeitbedarf:** 4 Std (2 DST = 1 Theorie + 1 Praxis)

**Mögliches Material:** Hauswirtschaft 7-10 Kapitel 1, starke Seiten Hauswirtschaft Kapitel 1 und 2, Arbeitsbuch Hauswirtschaft Kapitel 1

Unterrichtsvorhaben III:

**Thema:** Essen mit allen Sinnen – sinnvoll ?

**Kompetenzen:**

- identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),
- analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag (MK 10),
- entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen (MK 11),
- präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),
- be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK 1),
- bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2),
- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 5).

**Inhaltsfelder:** IF 2 (Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung)

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

- ◆ Essbiographie ◆ Esskultur

**Zeitbedarf:** 4 Std. (2 DST = 1 Theorie + 1 Praxis)

**Mögliches Material:** starkeSeiten Hauswirtschaft Kapitel 2 und 4

Unterrichtsvorhaben IV optional:

**Thema:** Ausgewogene Mahlzeiten – (k)ein Problem!

**Kompetenzen:**

- entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3),
- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und geben diese zutreffend wieder (MK 9),
- erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen (MK 13),
- entwickeln unter Anleitung einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme (HK 3).

**Inhaltsfelder:** IF1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung), IF 2 (Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung)

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

- ◆ Nahrungszubereitung ◆ Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung ◆ Essbiografie ◆ Esskultur ◆ Ernährungskreis und -pyramide

**Zeitbedarf:** 6 Std. (3 DST = 2 Theorie + 1 Praxis)

**Mögliches Material:** Hauswirtschaft 7-10 Kapitel 2, starkeSeiten Hauswirtschaft Kapitel 3, Arbeitsbuch Hauswirtschaft Kapitel 3

**Jahrgangsstufe 7 (1/3 Schuljahr, ca. 12 DST)**

Unterrichtsvorhaben I:

**Thema:** *Arbeiten im privaten Haushalt? – aber sicher!*

**Kompetenzen:**

- recherchieren selbständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK1),
- entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2),
- beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12),
- be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1),
- bedienen und pflegen Geräte und Maschinen (HK 2).

**Inhaltsfelder:** IF1b (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

♦ Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich des privaten Haushalts ♦ Rezeptgestaltung ♦ Tagespläne ♦ Einzel- und Teamarbeit

**Zeitbedarf:** 8 Std. (4 DST = 2 Theorie + 2 Praxis)

**Mögliches Material:** Hauswirtschaft 7-10 Kapitel 1, starke Seiten Hauswirtschaft Kapitel 1 und 2, Arbeitsbuch Hauswirtschaft Kapitel 1

Unterrichtsvorhaben II:

**Thema:** *Richtig einkaufen – (k)eine Kunst?*

**Kompetenzen:**

- identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),
- entwickeln selbständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK11),
- erstellen selbständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen (MK 13),
- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3),
- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum (HK 5).

**Inhaltsfelder:** IF 1b (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

**Inhaltliche Schwerpunkte:** ♦ Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung ♦ Lebensmittelkennzeichnung

**Zeitbedarf:** 4 Std. (2 DST = 1 Theorie + 1 Praxis)

**Mögliches Material:** Hauswirtschaft 7-10 Kapitel 3, starke Seiten Hauswirtschaft Kapitel 5, Arbeitsbuch Hauswirtschaft Kapitel 5

Unterrichtsvorhaben III:

**Thema:** *Wie ernährt man sich gesund? – Möglichkeiten gesunder Ernährung hier und anderswo*

**Kompetenzen:**

- recherchieren selbständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK1),
- entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3),
- analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte (MK 6),
- analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7),
- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 8),
- identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 9),
- präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),
- erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4),
- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6).

**Inhaltsfelder:** IF 3 (Ernährung und Esskultur)

**Inhaltliche Schwerpunkte:** ♦ Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten ♦ Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen

**Zeitbedarf:** 8 Std. (4 DST = 2 Theorie + 2 Praxis)

**Mögliches Material:** Hauswirtschaft 7-10 Kapitel 4, starkeSeiten Hauswirtschaft Kapitel 4

**Fächerübergreifender Unterricht:** Religion (Einflüsse der unterschiedlichen Religionen auf die Essgewohnheiten), Erdkunde (Klimaeinflüsse auf die Essgewohnheiten)

## Jahrgangsstufe 10 (1/2 Schuljahr, ca. 14 DST)

### Unterrichtsvorhaben I:

**Thema:** *Belastet Essen Umwelt und Gesundheit?*

#### **Kompetenzen:**

- entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3),
- analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 6),
- formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren sowie Experimenten und Simulationen (MK 8),
- analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 10),
- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3),
- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum (HK 5),
- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6).

**Inhaltsfelder:** IF 4 (Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion)

**Inhaltliche Schwerpunkte:** ♦ Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln ♦ nachhaltige Ernährungsweisen

**Zeitbedarf:** 14 Std. (7 DST = 4 Theorie + 3 Praxis)

**Mögliches Material:** Hauswirtschaft 7-10 Kapitel 3, starkeSeiten Hauswirtschaft Kapitel 4 und 5, Arbeitsbuch Hauswirtschaft Kapitel 4, Filmmaterial z.B. „Taste the Waste“, „Feed the World“

**Fächerübergreifender Unterricht:** Englisch (ökologischer Fußabdruck)

Unterrichtsvorhaben II:

**Thema:** *Arbeiten im Betrieb? – aber sicher!*

**Kompetenzen:**

- recherchieren selbständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1),
- identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2),
- erheben selbständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4),
- entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte (MK 11),
- erstellen auch unter Nutzung elektronischer Datenverarbeitungssysteme Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 13),
- be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1),
- bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen (HK 2).

**Inhaltsfelder:** IF1c (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

**Inhaltliche Schwerpunkte:** ♦ Lebensmittelhygiene im Betrieb ♦ Sicherheit im privaten Haushalt ♦ Arbeitsplanung und -organisation im privaten Haushalt

**Zeitbedarf:** 8 Std. (4 DST = 2 Theorie + 2 Praxis)

**Mögliches Material:** starkeSeiten Hauswirtschaft Kapitel 5

**Außerschulischer Lernort:** Großküche des Seniorenzentrums

Unterrichtsvorhaben III:

**Thema:** *Wie schmeckt der Abschluss? – Ein Themenmenü zur Schulentlassung*

**Kompetenzen:**

- identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5),
- analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 6),
- analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7),
- 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 (MK 14),
- erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4),
- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7).

**Inhaltsfelder:** IF1c (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

**Inhaltliche Schwerpunkte:** ♦ Planung und Umsetzung eines Themenmenüs ♦ Tischsitten

**Zeitbedarf:** 6 Std. (3 DST = 2 Theorie + 1 Praxis)

**Mögliches Material:** Hauswirtschaft 7-10 Kapitel 1, starkeSeiten Hauswirtschaft Kapitel 2, Arbeitsbuch Hauswirtschaft Kapitel 10