

Arbeitslehre-Hauswirtschaft

Jahrgangsstufe 6

Jahrgangsstufe 6 (1 Halbjahr)	
<u>Unterrichtsvorhaben I:</u>	<u>Unterrichtsvorhaben II:</u>
Thema : Einführung in den hauswirtschaftlichen Unterricht (ca. 2 Stunden)	Thema: Arbeitsplatz Schulküche (ca. 8 Stunden)
- Materialbedarf	- Einrichtung - Funktionsbereiche - Ordnungssysteme - Materialplanung - Arbeitsplanung - Teamarbeit
Inhaltsfeld 1: Sicherheit und Gesundheit	Methoden- und Verfahrenskompetenz
Sachkompetenz:	Verfahren der Aufbereitung, Strukturierung, Analyse und Interpretation
<ul style="list-style-type: none">• benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche, Arbeitsmittel und Maschinen in Fachräumen,• erklären sicherheitsrelevante Aspekte in Fachräumen.	<ul style="list-style-type: none">• analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte
	(Rezepte) (MK 8)
	Inhaltsfeld 1: Sicherheit und Gesundheit
	Sachkompetenz:
	<ul style="list-style-type: none">• benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche, Arbeitsmittel und Maschinen in Fachräumen,• erklären sicherheitsrelevante Aspekte in Fachräumen,
	Inhaltsfeld 2: Arbeitsprozesse, Arbeitsorganisation und Arbeitsplatzgestaltung
	Sachkompetenz:
	<ul style="list-style-type: none">• erläutern Rezepte,• ordnen Lebensmitteln verschiedene Be- und Verarbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu,• beschreiben einfache Verfahren der Nahrungszubereitung,• benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität zubereiteter Speisen.

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

- bewerten Rezepte im Hinblick auf ihre Verständlichkeit und Umsetzbarkeit,
- entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung,

Inhaltsfeld 4: Beschaffung und Entsorgung von Produkten im privaten Haushalt

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

- beurteilen unterschiedliche individuelle Möglichkeiten der Müllvermeidung und -entsorgung im privaten Haushalt unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Aspekte,

Inhaltsfeld 10: Technische Innovationen und ihre Auswirkungen auf Beruf und Alltag

Sachkompetenz:

- benennen Gefahrenquellen im privaten Haushalt und erläutern deren Vermeidungsmöglichkeiten.

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

- bewerten Sicherheitsvorkehrungen im privaten Haushalt im Hinblick auf deren Effektivität,
- beurteilen die Arbeitsplanung und -organisation im privaten Haushalt im Hinblick auf reibungslose Abläufe.

Unterrichtsvorhaben III:

Thema: Hygiene (ca. 4 Stunden)

- Persönliche Hygiene (Schmuck, Haare, Kleidung)
- Arbeitsplatzhygiene (Spülregeln, Reinigungsregeln und Vorschriften)
- Lebensmittelhygiene (Säuberung und Lagerung)

Unterrichtsvorhaben IV:

Thema: Arbeitsmittel in der Küche. Weiterverarbeitung von Lebensmitteln (ca. 10 Stunden)

- Zum Schälen ,Reiben ,Raspeln ,Schneiden(Benennung und Handhabung)
- Verarbeitung von rohen Lebensmitteln!

Handlungskompetenz

- be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1)
- bedienen und pflegen Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2)

Inhaltsfeld 1: Sicherheit und Gesundheit!

Sachkompetenz:!

- erklären den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln bei der Nahrungszubereitung,
- erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene.

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

- entscheiden sich für die Beachtung der Hygienevorschriften bei der Nahrungszubereitung.

Inhaltsfeld 2: Arbeitsprozesse, Arbeitsorganisation und Arbeitsplatzgestaltung

Sachkompetenz:

- erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel, Geräte und Nahrungsmittel,
- ordnen Lebensmitteln verschiedene Be- und Verarbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu

Inhaltsfeld 10: Technische Innovationen und ihre Auswirkungen auf Beruf und Alltag

Sachkompetenz:

- benennen Gefahrenquellen im privaten Haushalt und erläutern deren Vermeidungsmöglichkeiten.

- Geräte und Maschinen in der Küche (Handrührgerät ,Kochfelder ,Backofen)
- Garen der Lebensmittel

Methoden- und Verfahrenskompetenz

Verfahren der Informationsbeschaffung und -entnahme

- identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5)

Verfahren der Aufbereitung, Strukturierung, Analyse und Interpretation

- entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 12)

Verfahren der Darstellung und Präsentation

- präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15)

Handlungskompetenz

- be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1)
- bedienen und pflegen Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2)

Inhaltsfeld 1: Sicherheit und Gesundheit!

Sachkompetenz:

- benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche, Arbeitsmittel und Maschinen in Fachräumen,
- erklären den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln bei der Nahrungszubereitung,

Inhaltsfeld 2: Arbeitsprozesse, Arbeitsorganisation und Arbeitsplatzgestaltung

Sachkompetenz:

- erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel, Geräte und Nahrungsmittel,
- ordnen Lebensmitteln verschiedene Be- und Verarbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu,
- beschreiben einfache Verfahren der

	<p>Nahrungszubereitung, <ul style="list-style-type: none"> • benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität zubereiteter Speisen. </p> <p>Urteils- und Entscheidungskompetenz: <ul style="list-style-type: none"> • entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung, </p> <p>Inhaltsfeld 10: Technische Innovationen und ihre Auswirkungen auf Beruf und Alltag</p> <p>Sachkompetenz: <ul style="list-style-type: none"> • benennen Gefahrenquellen im privaten Haushalt und erläutern deren Vermeidungsmöglichkeiten. </p>
<p><u>Unterrichtsvorhaben V:</u></p> <p>Thema: Esskultur (ca. 3 Stunden)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der gedeckte Tisch - Tischsitten - Lebensmittel zu den Jahreszeiten <p>Methoden- und Verfahrenskompetenz Verfahren der Darstellung und Präsentation <ul style="list-style-type: none"> • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15) </p> <p>Handlungskompetenz <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1) </p> <p>Inhaltsfeld 2: Arbeitsprozesse, Arbeitsorganisation und Arbeitsplatzgestaltung</p> <p>Sachkompetenz: <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben einfache Verfahren der Nahrungszubereitung, </p> <p>Urteils- und Entscheidungskompetenz: <ul style="list-style-type: none"> • bewerten die zubereiteten Speisen und Gerichte im Hinblick auf Situations- und Alltagsangemessenheit. </p>	<p><u>Unterrichtsvorhaben VI:</u></p> <p>Thema: Lebensmittelkennzeichnung (ca. 3 Stunden)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mindesthaltbarkeit - Hühnereikennzeichnung <p>Methoden- und Verfahrenskompetenz Verfahren der Informationsbeschaffung und -entnahme <ul style="list-style-type: none"> • identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) Verfahren der Aufbereitung, Strukturierung, Analyse und Interpretation <ul style="list-style-type: none"> • entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 12) </p> <p>Handlungskompetenz <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1) </p> <p>Inhaltsfeld 7: Ernährung und Esskultur</p> <p>Sachkompetenz: Urteils- und Entscheidungskompetenz: <ul style="list-style-type: none"> • entscheiden sich für die Auswahl von </p>

Inhaltsfeld 3: Grundbedürfnisse, Ernährung und Konsum

Sachkompetenz:

- beschreiben die eigenen Ernährungsgewohnheiten,

Inhaltsfeld 7: Ernährung und Esskultur

Sachkompetenz:

- erläutern die Bedeutung der Lebensmittelkennzeichnung und unterscheiden zwischen fakultativen und obligatorischen Angaben,

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

- entscheiden sich für die Auswahl von Lebensmitteln aufgrund ihrer Kennzeichnung sowie weiterer Informationen,
- beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten sowie deren Veränderbarkeit unter Berücksichtigung soziokultureller Bedingungen und religiöser Gepflogenheiten.

Lebensmitteln aufgrund ihrer Kennzeichnung sowie weiterer Informationen,

Summe Jgst. 6: 30 Stunden