

Hauswirtschaft

Jahrgangsstufe 6	Jahrgangsstufe 6
<p><u>Unterrichtsvorhaben I:</u> Thema: Arbeiten in der Küche? – aber sicher!</p> <p>Kompetenzen: Die Schülerinnen und Schüler können</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen entnehmen (MK2) • angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz vorgegebener Messverfahren erheben (MK4) • einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe beschreiben (MK12) • einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten präsentieren (MK14) • einfach handhabbare Lebensmittel be- und verarbeiten (HK1) • einfache Geräte und Maschinen bedienen und pflegen (HK2) <p>Inhaltsfelder: IF1a (Ernährungspsychologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schulküchen und ihre Einrichtung • Arbeitsmittel • Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene • Entsorgung von Produkten im privaten Haushalt 	<p><u>Unterrichtsvorhaben II:</u> Thema: <i>Organisation ist alles! – Küchenarbeit leicht(er) gemacht!</i></p> <p>Kompetenzen: Die Schülerinnen und Schüler können</p> <ul style="list-style-type: none"> • unter Anleitung in eingegrenzten Mediensammlungen recherchieren und zielgerichtet Informationen aus Büchern und digitalen Medien beschaffen (MK1) • einfache kontinuierliche Texte analysieren (MK6) • in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Diagramme, Statistiken, Schaubilder, Rezepte und Grafiken einfacher Strukturiertheit analysieren und interpretieren (MK7) • einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten präsentieren (MK14) • einfache Geräte und Maschinen bedienen und pflegen (HK2) • in Inhalt und Struktur klar vorgegebene (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten erstellen und diese im unterrichtlichen Zusammenhang präsentieren (HK4) <p>Inhaltsfelder: IF1a (Ernährungspsychologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsplanung und –organisation im Küchenbereich

Jahrgangsstufe 6	Jahrgangsstufe 6
<u>Unterrichtsvorhaben III:</u>	<u>Unterrichtsvorhaben IV:</u>
Thema: Essen mit allen Sinnen – sinnvoll?	Thema: Ausgewogene Mahlzeiten – (k)ein Problem!?!
Kompetenzen:	Kompetenzen:
Die Schülerinnen und Schüler können	Die Schülerinnen und Schüler können
<ul style="list-style-type: none"> • ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne identifizieren (MK5) • einfache Fallbeispiele aus dem Alltag analysieren (MK10) • angeleitet Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen entwickeln (MK11) • einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten präsentieren (MK14) • einfach handhabbare Lebensmittel be- und verarbeiten (HK1) • einfache Geräte und Maschinen bedienen und pflegen (HK2) • die eigene Position auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im unterrichtlichen Zusammenhang vertreten (HK5) • andere Positionen einnehmen und diese probeweise abbilden (HK6) 	<ul style="list-style-type: none"> • einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen entnehmen (MK3) • vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Erkundungen und Befragungen in der Schule sowie im schulischen Umfeld überprüfen (MK8) • unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich identifizieren und diese zutreffend wiedergeben (MK9) • einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen erstellen (MK13) • einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten präsentieren (MK14) • unter Anleitung – auch simulativ – einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme entwickeln (HK3) • ein Projekt im schulischen Umfeld organisieren (HK7)
Inhaltsfelder: IF 2 (Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung)	Inhaltsfelder: IF1a (Ernährungspsychologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung), IF 2 (Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung)
Inhaltliche Schwerpunkte:	Inhaltliche Schwerpunkte:
<ul style="list-style-type: none"> • Essbiografie • Esskultur 	<ul style="list-style-type: none"> • Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zur ausgewogenen Ernährung • Nahrungszubereitung • Essbiografie und Esskultur