

**Fach:** Hauswirtschaft  
**Schuljahrgang:** H 7 und 8 / RS 7  
**Stundentafel:** ganzjährig 2 Wochenstunden

**Stand von: August 2019**

**Leistungsbewertung:** Eine schriftliche Arbeit pro Halbjahr. Grundlegende Kenntnisse, Fähigkeiten, Fertigkeiten in der Nahrungszubereitung, (Führen einer Mappe)  
 Praxis: 65%, mündlich: 25%, schriftlich: 10%

**Lehrwerk:** Bergedorfer Kopiervorlagen, Blickpunkt Haushalt Basismodule/optionale Module, Mensch und Umwelt (Oldenbourg Verlag)

**Thema: Lebensmittelzubereitung, Ernährung und Gesundheit, Lebensmittelqualität und Konsumentscheidungen**

Zeitraum/ WoStd	Inhaltliche Kompetenzen	Prozessbezogene Kompetenzen
40 Doppelstunden  (abzgl. Betriebspraktika, Klassenfahrten und Schulprojekte)	Die Schülerinnen und Schüler...	Die Schülerinnen und Schüler...
	<b>Orientieren</b> sich in der Schulküche (Lebensmittelaufbewahrung, Arbeitsgeräte u.-plätze, Mülltrennung,...)	
	<b>Benennen</b> die drei Bereiche der Hygiene (persönliche, Lebensmittel-, Küchenhygiene. <b>Incl. Nennung</b> von bakteriellen Lebensmittelinfektionen und Schimmelpilzbildung sowie <b>Beschreibung</b> für den Umgang mit Geflügel, Fisch, Ei)	<b>Führen</b> unter Beachtung von Hygienevorschriften und Unfallverhütungsmaßnahmen die Zubereitung von einfachen Speisen durch
	<b>Benennen</b> Unfallgefahren und deren Verhütung an verschiedenen Beispielen Unterweisungen in die Betriebsanweisungen der unterschiedlichen Arbeitsgeräte (Umgang mit dem Backofen, Waffeleisen, der Kochstelle, Handrührgerät, Küchenmaschine, Pürrierstab, Messer, Dampfdrucktopf) ----- <i>(7 Doppelstunden)</i>	<b>Reflektieren und diskutieren</b> über die unterschiedlichen Gefahrenquellen im Haushalt  Halbjährliche Wiederholung der o.a. Belehrungen. Bestätigung wird mit Unterschrift des Schülers/-in erteilt.

	<b>Beschreiben</b> ihren Arbeitsplatz auf Grundlage eines Rezepts	<b>Führen</b> eine Zubereitung auf Grundlage eines Rezepts sachgerecht, sicher, ergonomisch und rationell durch.
	<p><b>Beschreiben</b> die Auswahl der Arbeitsgeräte und ordnen Arbeitsvorgänge den Arbeitsbereichen (Vor- und Zubereitung sowie Spülbereich) zu.</p> <p><b>Beschreiben</b> das richtige Spülen von Hand</p> <p><b>Lernen</b> die Müllsortierung des Landkreises Wittmund <b>kennen</b></p> <p>-----</p> <p style="text-align: center;"><i>7 Doppelstunden</i></p> <p><b>Benennen</b> die Grundtechniken der Nahrungszubereitung (Vorbereitungsarbeiten, Entfernen von unerwünschten Bestandteilen, Zerkleinerungstechniken, Mischen und Schlagen von Lebensmitteln)</p> <p><b>Nennen</b> Grundregeln zum sicherheitsbewußten und energiesparenden Umgang mit technischen Geräten</p> <p><b>Nennen</b> Grundrezepte und beschreiben grundlegende Garverfahren</p> <p>-----</p> <p style="text-align: center;"><i>(8 Doppelstunden)</i></p>	<p><b>Begründen</b> die Auswahl der Arbeitsgeräte und <b>ordnen</b> Arbeitsvorgänge den Arbeitsbereichen <b>zu</b>. Die Auswahl und Zuordnung wird <b>umgesetzt</b>.</p> <p><b>Setzen</b> das richtige Spülen von Hand <b>um</b></p> <p><b>Setzen</b> die Müllsortierung in der Schulküche <b>um</b></p> <p><b>Setzen</b> unterschiedliche Messer bei den Grundtechniken der Nahrungszubereitung <b>ein</b></p> <p><b>führen</b> den Einsatz technischer Geräte (z.B. Küchenmaschine) bezogen auf das Rezept, energiesparend und sicherheitsbewusst <b>durch</b>.</p> <p><b>Erkennen</b> den richtigen Einsatz von Garverfahren unter <b>Anwendung</b> der Grundrezepte</p> <p><b>handeln</b> den Tischsitten entsprechend und</p>

	<p><b>beschreiben</b> Regeln des Tischdeckens und Tischsitten</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p style="text-align: center;"><i>(4 Doppelstunden)</i></p> <p><b>nennen</b> die sieben Lebensmittelgruppen ( 1: Getränke; 2: Getreide, -produkte, Kartoffeln; 3: Gemüse, Hülsenfrüchte; 4: Obst; 5: Milch und -produkte; 6: Fleisch, Fisch, Ei; 7: Fette und Öle)</p> <p><b>benennen</b> die Nährstoffe (Kohlenhydrate, Eiweiße, Fette) und weitere Inhaltsstoffe der Lebensmittel (Vitamine, Mineralstoffe, Wasser, Ballaststoffe, sekundäre Pflanzenstoffe) und die Funktion im menschlichen Organismus</p> <p><b>beschreiben</b> Ernährungsempfehlungen</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p style="text-align: center;"><i>(4 Doppelstunden)</i></p> <p><b>nennen</b> den Zusammenhang zwischen Qualität und Haltbarkeit einzelner Lebensmittel</p>	<p><b>decken</b> den Tisch mahlzeitengerecht unter Anwendung des entsprechenden Geschirrs/Besteck und Berücksichtigung regionaler, nationaler und internationaler Tischsitten</p> <p><b>erklären</b> die Bedeutung der sieben Lebensmittelgruppen für die vollwertige und ausgewogene Ernährung (Ernährungskreis, -pyramide etc.)</p> <p><b>erkennen den</b> Zusammenhang von Ernährung, persönlicher Gesundheit und Wohlbefinden und <b>reflektieren</b> ihr eigenes Essverhalten</p> <p><b>erklären</b> den Grund- und Leistungsumsatz des menschlichen Körpers und <b>erschließen</b> den Energiebedarf des menschlichen Körpers</p> <p><b>vergleichen</b> die Lebensmittelqualität bei unterschiedlicher Lagerung</p>
--	--	---

	<p><b>lernen</b> die Temperaturzonen des Kühlschranks <b>kennen</b></p> <p><b>beschreiben</b> die Kühlkette von der Erzeugung bis zum Verbraucher und vergleichen frisches Obst und Gemüse der Saison mit Tiefkühlwaren.</p> <p>-----</p> <p style="text-align: center;"><i>(8 Doppelstunden)</i></p>	<p><b>erklären</b> den Nutzen unterschiedlicher Temperaturzonen im Hinblick auf die Haltbarkeit und den Verderb</p> <p><b>beurteilen</b> Lebensmittelqualität und Frische über sensorische Wahrnehmung.</p> <p><b>Bewerten</b> die Notwendigkeit der Einhaltung der Kühlkette</p>
--	---	---

**Fächerübergreifende Bezüge:**

*Vernetzungen des Unterrichts mit Chemie* – Stoffeigenschaften, Löslichkeit von Stoffen in Wasser und Fett

*Vernetzung des Unterrichts mit Physik* – Stoffveränderungen durch Temperaturwechsel, Gefahren und Unfallvermeidung beim Arbeiten mit elektrischem Strom, Wärmeleitfähigkeit bei unterschiedlichem Topfgeschirr

*Vernetzung des Unterrichts mit Mathematik* – Umrechnen von Maßeinheiten

**Regionale Bezüge/Außerschulischer Lernort: Saisonal bezogen:** jährliches und klassenübergreifendes Apfelprojekt (Streuobstwiese vom Lions Club Wittmund in Berdumer Altendeich) siehe Anhang ( u.a. Vermittlung der Kennzeichnung und das Haltbarmachen von Lebensmitteln)

**„Schmexperten in der Lehrküche“:** Landfrauenprojekt , das jährlich in Jahrgang HS und RS 6 durchgeführt wird. Zur Vermittlung von Ernährungsgrundlagen und Experimenten

(E)rkenntnisgewinnung, (K)ommunikation, (B)ewertung
