

<b>Fach:</b> Hauswirtschaft <b>Schuljahrgang:</b> R8, H9 epochal <b>Stundentafel:</b> 2 WoStd.	<b>Stand von:</b> August 2019	
<b>Leistungsbewertung:</b> 65% Praxis, 25% Mündliche Mitarbeit, 10% schriftlich <b>Lehrwerk:</b> Blickpunkt Haushalt: Basismodule, Oldenbourg Verlag 2010, aid Basisinformation Kochen		
<b>Thema: Lebensmittelzubereitung, Lebensmittelqualität und Konsumententscheidungen, Ernährung und Gesundheit</b>		
Zeitraum/ WoStd	Inhaltliche Kompetenzen	Prozessbezogene Kompetenzen
20 WoStd  1. Schulhalbjahr 2019/2020 2. Schulhalbjahr 2020	Die Schülerinnen und Schüler...  <b>Orientieren</b> sich in der Schulküche (Lebensmittelaufbewahrung, Arbeitsgeräte, Mülltrennung, usw.)  <small>(teilweise sind SuS in R8 ohne Vorkenntnisse in Hauswirtschaft und müssen grundlegende Begebenheiten in der Schulküche kennenlernen)</small>  <b>Nennen</b> den Zusammenhang zwischen Lagerung, Qualität und Haltbarkeit einzelner Lebensmittel <b>Nennen</b> unterschiedliche Temperaturzonen im Kühlschrank <b>benennen</b> mögliche Auswirkungen falscher Aufbewahrung von Lebensmitteln	←←←  <b>Führen</b> Arbeitsabläufe nach den drei Bereichen der Hygiene (persönliche, Lebensmittel- und Küchenhygiene) <b>durch handeln</b> den Sicherheitsvorschriften entsprechend  <b>erklären</b> ergonomische Arbeitsplatzgestaltung  <b>führen</b> Arbeiten in der Küche sachgerecht, sicher, ergonomisch und rationell <b>durch</b>  <b>Vergleichen</b> die Lebensmittelqualität bei unterschiedlicher Lagerung <b>erklären</b> den Nutzen unterschiedlicher Temperaturzonen im Hinblick auf die Haltbarkeit und den Verderb

	<p><b>beschreiben</b> die Kühlkette von Erzeugung bis zum Verbraucher und vergleichen frisches Obst und Gemüse der Saison mit Tiefkühlwaren</p> <p><b>nennen</b> unterschiedliche Konservierungsmethoden</p> <p><b>nennen</b> bakterielle Lebensmittelinfektionen, z.B. Salmonellen.</p> <p><b>Beschreiben</b> spezielle Hygienevorschriften bei der Verarbeitung von Ei, Fisch, Geflügel.</p> <p><b>Beschreiben</b> erwünschte und unerwünschte Schimmelpilzarten</p> <p><b>orientieren</b> sich in Verbrauchermärkten hinsichtlich vorgefertigter Lebensmittel und/oder frischer Lebensmittel-</p> <p><b>benennen</b> die gesetzlich vorgeschriebenen Merkmale der Kennzeichnung von Lebensmitteln.</p> <p><b>Nennen</b> Handelsklassen für Obst und Gemüse</p> <p><b>Nennen</b> die unterschiedliche Funktionen von Zusatzstoffen</p> <p><b>ermitteln</b> gesetzlich geschützte Qualitäts- und Gütesiegel (z.B. Qualitätssiegel, Biosiegel).</p> <p><b>Nennen</b> die Vorgehensweise von den verschiedenen Institutionen zur Produktprüfung</p>	<p><b>erschließen</b> den Zusammenhang zwischen Geschmack, Geruch, Aussehen, Haltbarkeit und Preis</p> <p><b>beurteilen</b> Lebensmittelqualität und Frische über sensorische Wahrnehmung</p> <p>(Besuch/Rallye durch einen/s Einkaufsmarkt/s)</p> <p><b>bewerten</b> Lebensmittel nach den unterschiedlichen Conveniencegraden</p> <p>(Beurteilung von Lebensmittelprospekten, sortieren der Lebensmittel nach Verarbeitungsstufen)</p> <p><i><b>Im Rahmen des Apfelprojekts in der Schule, das für alle Jahrgänge angeboten wird, lernen die SuS Verarbeitungsstufen und Konservierungsmöglichkeiten beim regional wachsenden Apfel kennen (Haltbarmachen durch erhitzen, einwecken und gelieren). Weiterhin wird die richtige Kennzeichnung der selbsthergestellten Produkte inkl. der Haltbarkeit vermittelt und umgesetzt.</b></i></p>
--	--	---

	<p><b>Nennen</b> die sieben Lebensmittelgruppen (Ernährungskreis)  <b>benennen</b> die Nährstoffe und weitere Inhaltsstoffe (Fett, Eiweiß, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe, sekundäre Pflanzenstoffe)  <b>nennen</b> den Energiegehalt von Lebensmitteln und <b>beschreiben</b> Ernährungsempfehlungen</p>	<p><b>Erklären</b> die Bedeutung der sieben Lebensmittelgruppen für eine ausgewogene und vollwertige Ernährung am Ernährungskreis</p> <p><b>beurteilen</b> die im Praxisteil des Unterrichts hergestellten Gerichte im Hinblick auf ihren Gesundheitswert und ihren Beitrag für eine ausgewogene und vollwertige Ernährung  <b>bewerten</b> die unterschiedlichen Garmethoden und die dadurch entstandene Lebensmittelqualität  <b>reflektieren</b> ihr eigenes Essverhalten</p>
	<p><b>Erfahren</b> die Unterrichtsinhalte des Profulfachs: Gesundheit und Soziales</p>	<p><b>Erkunden</b> am Elternabend, welches Profulfach zur Berufsorientierung gewählt werden kann</p>
		<p><b>Entscheiden</b> am Ende der achten Klasse, welches Profulfach sie zur Berufsorientierung wählen</p>
<p><b>Fächerübergreifende Bezüge:</b> (Vernetzungen des Unterrichts mit Chemie - Stoffeigenschaften)</p> <p><b>Regionale Bezüge/Außerschulischer Lernort:</b> Jährlich findet in der Schule ein Apfelprojekt statt. SuS verschiedener Klassen und Jahrgänge ernten Äpfel von einer Streuobstwiese. In der Schule wird mit einer Saftpresse kaltgepresster Apfelsaft hergestellt, konserviert und abgefüllt. Z.T. wird der Saft in der Mensa zum Essen angeboten. In der Schulküche wird im Rahmen des Apfelprojekts Apfelgelee und Apfelmus hergestellt. Weiterhin werden Apfelwaffeln gebacken.</p>		

--

**hema:**

Zeitraum	Inhaltliche Kompetenzen	Prozessbezogene Kompetenzen
Von (Datum) bis (Datum)	Die Schülerinnen und Schüler...	<b>1*</b>
<b>Fächerübergreifende Bezüge:</b> (Vernetzungen des Unterrichts mit ... <b>Regionale Bezüge/Außerschulischer Lernort:</b>		

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