

<b>Fach:</b> Hauswirtschaft <b>Schuljahrgang:</b> 6 <b>Stundentafel:</b> 2 Unterrichtsstunden pro Woche	<b>Stand von:</b> August 2019	
<b>Leistungsbewertung:</b> 65% Praxis, 25% Mündliche Mitarbeit, 10% schriftlich <b>Lehrwerk:</b>		
<b>Thema: SchmExperten (Ernährungsbildung in den Klassen 5 und 6, aid)</b>		
<b>Zeitraum/ WoStd</b>	<b>Inhaltliche Kompetenzen</b>	<b>Prozessbezogene Kompetenzen</b>
18 Doppelstunden  Von (26.08.2019) bis (31.01.2020)	Die Schülerinnen und Schüler...	←
	Kernkompetenz die Bedeutung des „richtigen“ Trinkens für sich selbst begreifen und Wasser als idealen Durstlöscher erkennen	aid -Ernährungspyramide Lebensmittelgruppe Getränke Getränkezutaten
	Kernkompetenz den Sinn von Hygiene, Arbeitsplatzgestaltung und des gemeinsamen Essens verstehen und sich danach richten	Hygiene Rezepte Esskultur
	Kernkompetenz Sandwiches zubereiten und Frühstücke nach der Pyramidenformel fürs Frühstück bewerten	Lebensmittelgruppe Brot Broteinkauf Pyramiden – Frühstücke Salat putzen und waschen
	Kernkompetenz Arbeitssicherheit bei der Speisenzubereitung am Beispiel der Zubereitung von Gemüserohkost als notwendig begreifen und anwenden	Lebensmittelgruppen Gemüse und Milch/Milchprodukte Gemüse putzen, waschen und zerkleinern Krallengriff Dips herstellen Chefkochprobe Saisonalität
Kernkompetenz wissen, was zu einer kompletten Mahlzeit	Lebensmittelgruppen Gemüse und Beilagen Nudelsalat	

	dazugehört und eine solche (Nudelsalat) zubereiten können	Lebensmittelhygiene Raspeln mit der Vierkantreibe Salatsoße schütteln Wiegen und Messen
	<p>Kernkompetenz die Pyramidenbotschaft „täglich drei Milchportionen“ verstehen und bei der Zubereitung von Milchspeisen mit Obst Handlungsalternativen für sich selbst erkennen</p> <p>Kernkompetenz gelernte Speisen mit leichten Variationen zubereiten und sie als Mahlzeiten bewerten</p> <p>Speisen für andere selbstständig zubereiten, appetitlich anrichten und garnieren</p>	<p>Lebensmittelgruppen Obst und Milch/Milchprodukte Kennzeichnung kühl lagern Saisonalität</p> <p>Rezepte variieren Büffetaufbau Tischdekoration Mahlzeiten planen</p> <p>Einladung zum Essen planen für Gäste „kochen“ Tisch eindecken Gäste empfangen</p>
<b>Fächerübergreifende Bezüge:</b> (Vernetzungen des Unterrichts mit Chemie - Stoffeigenschaften)		
<b>Regionale Bezüge/Außerschulischer Lernort:</b> -----		
<b>Thema:</b>		
<b>Zeitraum</b>	<b>Inhaltliche Kompetenzen</b>	<b>Prozessbezogene Kompetenzen</b>
Von (05.02.2020) bis (13.07.2020)	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