

Curriculum Arbeitslehre-Hauswirtschaft Klasse 5 und Klasse 10

Stand: Juli 2013

- Die Reihenfolge der Themen versteht sich als Hinweis eines möglichen zeitlichen Ablaufes.
- Die genannten Materialien und Praxisbezüge stellen Beispiele dar.

Jahrgangsstufe 5

Thema	Material	mögliche Kernkompetenzen	Praxis- bezug
Hauswirtschaft-was ist das eigentlich? Unsere Schulküche Hygiene und Unfallverhütung in der Küche Rezepte- Lesen, aber wie Wohin mit dem Müll? Mülltrennung in der Schulküche	<ul style="list-style-type: none"> • Cornelia Schlieper: Arbeitsbuch Hauswirtschaft. • Arbeitsblätter der AL-HW Fachlehrer • Rezepte (siehe Austauschordner) 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sachkompetenzen:</i> Kennen lernen der Räumlichkeiten, Hygiene, UVM, Rezepte und der schulischen Abfallentsorgung • <i>Handlungskompetenz:</i> praktische Umsetzung in der Küche 	
Arbeitsplatzgestaltung Arbeitsablaufplanung Rationelles Arbeiten Vom richtigen Umgang mit Geräten – Messer, Reibe, Handrührgerät, Waage bei der Nahrungszubereitung	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe oben 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sachkompetenz:</i> Arbeitsplatz einrichten, Arbeiten verteilen, Geräte sinnvoll einsetzen Schneidetechniken, Reiben, Rühren, Schlagen, Raspeln, Hobeln, Abwiegen sachgerechter Geräteeinsatz von Messer, Reibe, Waage und Handrührgerät • <i>Urteilskompetenz:</i> Wann setze ich welches Gerät ein? • <i>Handlungskompetenz:</i> praktische Umsetzung in der Küche 	Obstsalat/ Nudelsalat, Schwarzwald becher, Apfel- Möhren- Rohkost, Waffeln

Thema	Material	mögliche Kernkompetenzen	Praxisbezug
Das sachgerechte Spülen – Einsatz von Reinigungsmitteln	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe oben 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sachkompetenz:</i> Spülen • <i>Handlungskompetenz:</i> praktische Umsetzung in der Küche 	Milchshake
Garverfahren	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe oben 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sachkompetenz:</i> Garmethoden • <i>Urteilskompetenz:</i> Welches Garverfahren ist ernährungsphysiologisch für welches Lebensmittel geeignet? • <i>Handlungskompetenz:</i> praktische Umsetzung in der Küche 	Spaghetti mit Tomatensauce, Apfelpfannkuchen
Ernährungslehre Nährstoffe Ernährungspyramide	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe oben • Einbindung des Medusana-Projekts (Frau Funke-Inkman zu Vitamine, Mineralstoffe und gesundes Frühstück) 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sachkompetenz:</i> Nährstoffe und ihre Bedeutung für den menschlichen Organismus • <i>Urteilskompetenz:</i> Wie gestalte ich mein Frühstück gesund? • <i>Handlungskompetenz:</i> praktische Umsetzung in der Küche 	Gesundes Frühstück
Saisonale- und Brauchtumsfeiern Projektarbeit z.B. für Basar		<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sachkompetenz:</i> Anlassorientierte Feiern gestalten, Nahrungsauswahl, Dekoration • <i>Handlungskompetenz:</i> praktische Umsetzung 	Weihnachtsplätzchen, Ostergebäck, Festessen
		<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sachkompetenzen SK 1 bis 5, UK 1 bis 6, HK 1 bis 7 werden abgedeckt</i> 	

Diese Inhalte der Inhaltsfelder 1, 2, 3 und 4 sind in einem Halbjahr zu erarbeiten. Dabei stellen die Hälfte der zur Verfügung stehenden Unterrichtsstunden Praxisstunden dar.

Jahrgangsstufe 10

<i>Thema</i>	<i>Material</i>	<i>mögliche Kernkompetenzen</i>	<i>Praxis- bezug</i>
<p>Arbeiten in der Schulküche? – aber sicher!</p> <p>Inhaltsfeld 1c</p> <p>Wiederholung von Basiswissen aus der Stufe 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hygiene • Unfallverhütung • Arbeitsplanung und Organisation in der Küche • Mülltrennung • Sinnvoller Geräteeinsatz • selbstgeplante Praxis <p>4 Doppelstunden</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Folien, Fallbeispiele zu den Themen • Arbeitsbuch HW, Schlieper • Starke Seiten HW, Klett • Beobachtungsbogen zur eigenen Praxis 	<ul style="list-style-type: none"> • SK siehe Klasse 5 • MK 2, 4, 9, 14 werden abgedeckt • UK 1: S Bewerten das eigene Arbeitsverhalten sowie körpernahe Gegenstände /Kleidung, Schmuck) im Hinblick auf Hygiene und potentielle Gefährdungen • UK 3: S entscheiden sich für die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung (z.B.: Spülablauf) • UK 4: S beurteilen Verarbeitungsprozesse und die Qualität von Arbeitsergebnissen im Hinblick auf das Schonen von LM und beachten die Hygieneregeln sowie die Sicherheitsaspekte • HK 1, 2, 3, 4 werden im praktischen Unterricht abgedeckt. 	<p>Selbst-geplante Praxis</p>

Thema	Material	mögliche Kernkompetenzen	Praxis- bezug
<p>Kochen - aber wie?</p> <p><i>Garverfahren und Zubereitung von Grundnahrungsmitteln nach Grundrezepten</i></p> <p>Inhaltsfeld 1 b</p> <p>5 Doppelstunden</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsbuch Hauswirtschaft von C.Schlieper • Arbeitsblätter und Rezepte der Fachlehrer • Internet, diverse Kochbücher aus Bestand und Schulbibliothek 	<ul style="list-style-type: none"> • SK 1: Garmethoden recherchieren, gegeneinander abgrenzen und auf Lebensmittel beziehen • UK 1: Welche Garmethode ist ernährungsphysiologisch für welches Lebensmittel geeignet? (S beurteilen kriteriengeleitet unterschiedliche Handlungsweisen) • HK 1,3,7: Praktische Umsetzung in der Küche • MK 12, 14: Rezeptvariationen zu Grundnahrungsmitteln 	<p>Gerichte mit Kartoffeln, Reis, Nudeln, Kurzgebratenem, Fleisch und Fisch, und verschieden zubereiteten Gemüsesorten</p>

Thema	Material	mögliche Kernkompetenzen	Praxis- bezug
<p><i>Macht uns unsere Ernährung krank?</i></p> <p><i>Die Bedeutung einer gesunden Ernährung für den Menschen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bedeutung der Nährstoffe</i> • <i>Richtlinien für eine ausgewogene Ernährung</i> • <i>Einflussfaktoren für das Ernährungsverhalten</i> • <i>Entwicklung einer gesunden Mahlzeit</i> <p>Inhaltsfeld 1b</p> <p>10 Doppelstunden</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblätter der Fachlehrer • Ernährungspyramide • 10 Regeln der DGE • Kleine Nährwerttabelle • Bücher s.o. 	<ul style="list-style-type: none"> • SK 1, 2, 3, 4 werden berücksichtigt • MK 3: S entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen • MK 6, 7: S analysieren und interpretieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte wie auch Graphiken, Statistiken, Schaubilder, Diagramme • MK 8: S überprüfen vorgegebenen Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen • MK 10: S analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor • MK 12: S stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich • MK 14: S präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten • UK: 1, 2, 4 • HK 4: S erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum • HK 7: S planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus 	<p>Praxis entsprechend des inhaltlichen Schwerpunktes: z.B.: Eiweißreiche Kost oder Kohlenhydratreiche Kost</p> <p>Erstellen eines ausgewogenen Gerichts</p>

Thema	Material	mögliche Kernkompetenzen	Praxis- bezug
<p><i>Planung und Umsetzung diverser Themenmenüs unter regionalen, kulturellen und/oder religiösen Aspekten unter Berücksichtigung von Arbeitsplanung und Zeitökonomie sowie finanziellen Vorgaben</i></p> <p>Inhaltsfeld 3</p> <p>4 Doppelstunden</p>	<p>Arbeitsblätter Rezepte Dekorationsartikel Fachbücher s.o. Internet</p>	<ul style="list-style-type: none"> • SK 1, 2, 3, 4 werden berücksichtigt • MK 1, 5, 6, 7, 9, 12 werden berücksichtigt • HK 4 und 7 werden berücksichtigt • UK 1, 2, 3, 4 werden berücksichtigt 	<p>Individuelle Gerichte, 3 Gänge Menü</p>

Thema	Material	mögliche Kernkompetenzen	Praxis- bezug
<p><i>Belastet unser Essen Umwelt und Gesundheit? - Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Schadstoffe in der Nahrung</i> • <i>Gentechnik</i> • <i>Globalisierung und die Folgen</i> • <i>Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln</i> • <i>Unsere Verantwortung beim Einkauf von Lebensmitteln</i> <p>Inhaltsfeld 4</p> <p>9 Doppelstunden</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe oben 	<ul style="list-style-type: none"> • SK 1, 2, 3, 4 werden berücksichtigt • MK 3, 6, 8, 10 werden berücksichtigt • HK 3, 5 und 6 werden berücksichtigt • UK 1, 2, 3, 4 	<p>Einkauf von regionalen, saisonalen und ursprünglichen Nahrungsmitteln und entsprechende Verwertung in der Schulküche</p>

