

## Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben (Jg. 5): Arbeitslehre Hauswirtschaft

Jahrgangsstufe 5
<p><u>Unterrichtsvorhaben I:</u></p> <p><b>Thema:</b> Sicher und hygienisch in der Küche arbeiten</p> <p><b>Kompetenzen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- benennen Einrichtungen, Arbeitsmittel und Funktionsbereiche in der Lehrküche (SK 2)</li> <li>- erläutern Maßnahmen zur Personal-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene (SK 2)</li> <li>- benennen sicherheits- und gesundheitsrelevante Aspekte in Lehrküchen und privaten Haushalten und erläutern entsprechende Verhaltensvorschriften (SK 2)</li> <li>- ermitteln die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidungen (UK 5)</li> <li>- bewerten Arbeitsplätze nach ergonomischen Gesichtspunkten und entwickeln Vorschläge zur Optimierung (UK 3)</li> </ul> <p><b>Inhaltsfeld:</b> 1 - Haushaltsmanagement</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche</li> <li>- Personal-, Arbeitsplatz – und Lebensmittelhygiene</li> <li>- Sicherheit und Unfallvermeidung</li> </ul>

**Zeitbedarf:** ca. 8 Std.

Unterrichtsvorhaben II:

**Thema:** Die Küche unser Arbeitsplatz – Wir lernen unsere Küche kennen

**Kompetenzen:**

- benennen typische Funktionsbereiche in Küchen (SK 1)
- erklären in elementarer Form die Aufgaben, Handhabung und Funktionsweise von Küchengeräten (SK 2)
- beschreiben Möglichkeiten und Auswirkungen von Arbeitsplanung und Aufgabenteilung in Kleingruppen (SK 4)
- erläutern einfache Rezepte, u.a. hinsichtlich ihrer Struktur, und beschreiben grundlegende Verfahren der Nahrungszubereitung (SK 2)
- beurteilen Küchengrundrisse hinsichtlich ihrer Funktionalität und erörtern die Auswirkungen auf die Ökonomie von Arbeitsabläufen (UK 1)
- vergleichen den Nutzen von Haushaltsgeräten und bewerten diese hinsichtlich ihrer Nachhaltigkeit (UK 3)
- setzen sich kritisch mit ihrem eigenen Verhalten im Rahmen haushälterischen Handelns auseinander (UK 4)

**Inhaltsfeld:** 5 – Wohnen und Leben

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Küche als Arbeitsplatz
- Arbeitsteilung

**Zeitbedarf:** ca. 12 Std.

Unterrichtsvorhaben III:

**Thema:** Verantwortlicher Umgang mit Lebensmitteln und Verpackungen

**Kompetenzen:**

- erläutern in elementarer Form Strategien zur Müllvermeidung und Verfahren zur Mülltrennung und -verwertung (SK 4)
- erklären grundlegende Ursachen für die Entstehung von Lebensmittelabfällen und leiten Lösungsansätze zu deren Vermeidung ab (SK 3)
- erläutern einfache Rezepte, u.a. hinsichtlich ihrer Struktur, und beschreiben grundlegende Verfahren der Nahrungszubereitung (SK 2)
- bewerten ihren individuellen Lebensmittelverbrauch (UK 5)
- bewerten ihr eigenes Handeln im Hinblick auf den Umgang mit Müll (UK 2)
- beurteilen den Ressourcenverbrauch einfacher haushaltsbezogener Tätigkeiten (UK 4)

**Inhaltsfeld:** 4 – Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Müllvermeidung, -trennung und –verwertung
- Lebensmittelverbrauch und -abfälle
- ressourcenschonendes Handeln

**Zeitbedarf:** ca. 8 Std.

Unterrichtsvorhaben IV:

**Thema:** Gesunde Ernährung – Wie geht es richtig?

**Kompetenzen:**

- benennen Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung (SK 4)
- beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung (SK 1)
- erläutern einfache Rezepte, u.a. hinsichtlich ihrer Struktur, und beschreiben grundlegende Verfahren der Nahrungszubereitung (SK 2)
- beurteilen Lebensmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung (UK 2)
- bewerten zubereitete Speisen und Gerichte kriteriengeleitet (UK 1)
- bewerten Rezepte und ihre Struktur im Hinblick auf Verständlichkeit und Umsetzbarkeit (UK 3)

**Inhaltsfeld:** 2 – Lebensstil und Ernährung

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Lebensmittelgruppen
- Mahlzeitengestaltung
- Rezepte

**Zeitbedarf:** ca. 12 Std.