

Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben (Jg. 5): Arbeitslehre Hauswirtschaft

Jahrgangsstufe 5

Unterrichtsvorhaben I:

Thema: Sicher und hygienisch in der Küche arbeiten

Kompetenzen:

- benennen Einrichtungen, Arbeitsmittel und Funktionsbereiche in der Lehrküche (SK 2)
- erläutern Maßnahmen zur Personal-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene (SK 2)
- benennen sicherheits- und gesundheitsrelevante Aspekte in Lehrküchen und privaten Haushalten und erläutern entsprechende Verhaltensvorschriften (SK 2)
- ermitteln die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidungen (UK 5)
- bewerten Arbeitsplätze nach ergonomischen Gesichtspunkten und entwickeln Vorschläge zur Optimierung (UK 3)

Inhaltsfeld: 1 - Haushaltsmanagement

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche
- Personal-, Arbeitsplatz – und Lebensmittelhygiene
- Sicherheit und Unfallvermeidung

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 Küchegrundrisse 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.