

Thema	Fach	Umfang	Jahrgang
<b>Planung eines Essens für viele Gäste</b>	WPI AL Haushaltslehre/ Wirtschaftslehre	3 Wochen – Std. (1/4 Halbjahr)	Jg. 10

Themen	Lernziele	Arbeitstechniken und Methoden
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wir laden Gäste ein</li> <li>- Menüplanung für ein Festessen</li> <li>- Erstellen eines Organisationsplans für ein mehrgängiges Menü</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennenlernen festlicher Gestaltungsmöglichkeiten bei einem Fest</li> <li>- Umgang mit Gästen, Umgangsformen</li> <li>- Planungskompetenz für ein mehrgängiges Menü</li> <li>- Praktische Arbeit nach genauer eigener Vorplanung</li> </ul>	<p>Gemeinsame Planung Erstellen von Organisationsplänen nach Vorgaben Praktische Durchführung in Gruppenarbeit Gruppengespräche</p>

Produkt des Vorhabens	Lern- und Handlungsformen
Planung und Durchführung eines mehrgängigen Menüs Klassenarbeit: Erstellung eines Organisationsplans	Gruppenarbeit Partnerarbeit Einzelarbeit

Bewertung der Leistungen	
Mündliche Mitarbeit; Praktische Durchführung Klassenarbeit Nr. 1	

Thema	Fach	Umfang	Jahrgang
<b>Haushalt mit Kindern</b>	WPI AL Haushaltslehre/ Wirtschaftslehre	3 Wochen – Std. (1/4 Halbjahr)	Jg. 10

Themen	Lernziele	Arbeitstechniken und Methoden
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Baby wird erwartet</li>   <li>• Kindererziehung</li>   <li>• Kinderernährung</li>   <li>• Unfallgefahren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Situation einer jungen Familie kennen lernen</li>   <li>• Kennenlernen verschiedener Erziehungsstile</li> <li>• Hinterfragen der eigenen Erfahrungen</li>   <li>• Kennenlernen der wichtigsten Grundlagen der Kinderernährung</li>   <li>• Hinterfragen der eigenen Essgewohnheiten</li>   <li>• Mögliche Gefahren und Abhilfen kennenlernen und finden</li>   <li>• Bewusstsein für Gefahren entwickeln</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fallbeispiele</li> <li>• Rollenspiele</li> <li>• Gespräche über Erfahrungen in der eigenen Familie</li> <li>• Internetrecherche</li> </ul>

Produkt des Vorhabens	Lern- und Handlungsformen
Referate über Teilaspekte des Themas Praktische Arbeit: Essen für Kinder	Gruppenarbeit Partnerarbeit Einzelarbeit

Bewertung der Leistungen
Mündliche Mitarbeit; schriftliche Darstellung; Klassenarbeit Nr. 2

Thema	Fach	Umfang	Jahrgang
-------	------	--------	----------

<b>Küchen fremder Länder</b>	<b>WP I - Arbeitslehre</b> Haushaltslehre/ Wirtschaftslehre	3 WochenStd. (1/4 Halbjahr)	Jg. 10
------------------------------	---	--------------------------------	--------

Thema	Lernziele	Arbeitstechniken und Methoden
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Was Menschen in verschiedenen Ländern essen</li> <li>- Wie Klima und Lage eines Landes die Küche beeinflussen</li> <li>- Besondere Zutaten und Gewürze</li> <li>- Rezepte, die in der Schule auszuprobieren sind</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennenlernen fremder Essgewohnheiten</li> <li>- Verstehen, dass viele Faktoren die Essgewohnheiten in einem Land beeinflussen</li> <li>- Kennenlernen neuer Zutaten, Gewürze und Zubereitungsarten</li> <li>- Verstehen, dass Essgewohnheiten auf Traditionen beruhen</li> <li>- Auswahl geeigneter Rezepte für den Unterricht (Zeit- und Kostenbegrenzung)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erstellen eines Referats nach vorgegebener Gliederung</li> <li>- Praktische Herstellung, Kochen nach Rezept</li> </ul>

Produkt des Vorhabens		Lern- und Handlungsformen
Referat und 4 Kochrezepte Herstellung von Gerichten aus fremden Ländern		Einzelarbeit Gruppenarbeit

Bewertung der Leistungen		
schriftliche Darstellung Referat als Klassenarbeit Nr. 3 Planung und praktische Durchführung Mündliche Mitarbeit		

Thema	Fach	Umfang	Jahrgang
<b>Lebensmittelerzeugung - Lebensmittelqualität</b>	<b>WP I - Arbeitslehre</b> Haushaltslehre/ Wirtschaftslehre	3 Wochen Std. (1/4 Halbjahr)	Jg. 10

Thema	Lernziele	Arbeitstechniken und Methoden
<p><b>1. Gesundheitsverträglichkeit - Umwelverträglichkeit bei der Produktion von Lebensmitteln</b></p> <p><b>2. Bewertung der Lebensmittelqualität</b></p> <p><b>3. Was ist bei Bio-Produkten anders?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungsfehler</li> <li>• Kennenlernen von Schadstoffen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und die Folgen</li> <li>• Wie kann man die Aufnahme von Schadstoffen und Zusatzstoffen verringern?</li> <li>• Tipps zum Einkauf, zur Aufbewahrung und zum Umgang mit Lebensmitteln</li> <li>• Gentechnik</li> <li>• Bio - Lebensmittel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellen einer Wandzeitung</li> <li>• Diskussionsspiel</li> <li>• Filme über Lebensmittelproduktion</li> <li>• Informationsbeschaffung aus den Internet</li> <li>• Informationen aus Texten entnehmen</li> <li>• Kurzreferate</li> <li>• Besuch eines Bauernhofes</li> </ul>

Produkt des Vorhabens	Lern- und Handlungsformen
Plakate Referate Mappen Wir stellen ein gesundes Frühstück her	Klassen- und Gruppengespräche Gruppenarbeit Partnerarbeit Einzelarbeit

Bewertung der Leistungen	
Mündliche Mitarbeit; schriftliche Darstellung; 4. Klassenarbeit	

