

Thema	Fach	Umfang	Jahrgang
Leben und Arbeiten in der Gesamtschule Arbeitstechniken und Arbeitsorganisation Unfallgefahren und Unfallvermeidung bei der Arbeit in der Schulküche Einführung in die Grundlagen der gesunden Ernährung	WP I Haushaltslehre	3 Wochen.- Std. Haushaltslehre / Wirtschaftslehre	Jg. 6

Lernziele	Möglicher Verlauf des Unterrichts	Arbeitstechniken und Methoden
-Küchengeräte funktionsgerecht auswählen und einsetzen -gesundheitsbewusst entscheiden und handeln bei der Auswahl und Bearbeitung von Lebensmitteln -Rezepte und Arbeitsanweisungen lesen, verstehen und umsetzen -Gefahren in der Schulküche erkennen und die Bereitschaft entwickeln, Unfälle zu vermeiden -Hygieneregeln erstellen -verschiedene Lebensmittelgruppen kennen lernen -Nahrungsmittel in die Lebensmittelgruppen zuordnen - die Grundaussage einer Lebensmittelpyramide verstehen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kennen lernen Schulküche 2. Ordnungssystem 3. Gefahrenquelle Schulküche 4. Hygieneregeln in der Küche 5. Gestaltung des Arbeitsplatzes 6. Richtiges Schneiden 7. Einführung in die „Gesunde Ernährung“ 	-Gemeinsame Planung -Praktische Durchführung in Gruppenarbeit -Gruppengespräche

Produkt des Vorhabens		Lern- und Handlungsformen
Zubereitung:		Gruppenarbeit

Bananenquark Fruchtcocktail Sandwich Obstsalat				Partnerarbeit Einzelarbeit
---	--	--	--	-------------------------------

Bewertung der Leistungen				
Mündliche Mitarbeit; schriftliche Darstellung; Klassenarbeit Nr. 1-3				