

Jahrgangsstufe 5 (1. oder 2. Halbjahr)

Unterrichtsvorhaben I:

Thema: 5.1 In der Küche arbeiten mit Erfolg

Kompetenzen:

• **Sachkompetenz:**

- benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche
- erklären sicherheitsrelevante Aspekte in der Schulküche sowie den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln bei der Nahrungszubereitung
- erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene

• **Urteilskompetenz:**

- beurteilen grundlegende fachbezogene Sachverhalte und Verfahren vor dem Hintergrund vorgegebener Kriterien
- entscheiden sich in vorstrukturierten, fachlich geprägten Situationen begründet für eine Handlungsoption

• **Methodenkompetenz:**

- recherchieren unter Anleitung in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen – auch unter Nutzung von Inhaltsverzeichnis, Register und Glossar – zielgerichtet Informationen aus Büchern und digitalen Medien
- entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen
- entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen
- analysieren in elementarer Form einfache kontinuierliche Texte
- analysieren und interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Diagramme, Statistiken, Schaubilder, Rezepte und Grafiken einfacher Strukturiertheit
- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und geben diese zutreffend wieder
- beschreiben einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe

• **Handlungskompetenz:**

- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel)

Inhaltsfelder: IF1/IF5 (Haushaltsmanagement/Wohnen und Leben)

Inhaltliche Schwerpunkte: (nach Abschluss der Unterrichtseinheit I: Erwerb des „kleinen Küchenführerscheins“)

Schulküche und Grundlagen

- Der Arbeitsplatz Küche/Arbeitsgeräte in der Schulküche
- Unfälle sind keine Zufälle
- Hygiene und Gesundheitsschutz in der Schulküche
- Wir sind ein Team – Arbeitsplanung in der Schulküche
- Abwaschen im Handumdrehen

Zeitbedarf: ca. 10 Stunden

Unterrichtsvorhaben II:

Thema: 5.2 Gesunde Ernährung hält dich fit

Kompetenzen:

• **Sachkompetenz:**

- ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein
- formulieren ein Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit und wenden zentrale Fachbegriffe im thematischen Kontext an
- stellen in elementarer Form hauswirtschaftliche Strukturen dar
- beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche Prozesse

• **Urteilskompetenz:**

- formulieren in Ansätzen einen begründeten Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissenstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist
- beurteilen in Ansätzen unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrunde liegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit

• **Methodenkompetenz:**

- recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen
- entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen
- erheben angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz vorgegebener Messverfahren

• **Handlungskompetenz:**

- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel)

Inhaltsfelder: IF1 (Lebensstil und Ernährung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

Ein problemorientiertes Vorhaben zum Angebot und zur Verarbeitung von Lebensmitteln

- Warum essen wir eigentlich?
- Gesund und ausgewogen
- Was und wie viel braucht der Körper?
- Kohlenhydrate liefern Energie
- Eiweiß – Baustoff für Körperzellen
- Obst und Gemüse – zu jeder Mahlzeit
- Die Energieaufnahme richtig verteilen
- Nahrungszubereitung (Vor- und Zubereiten von Lebensmitteln/Garverfahren im Überblick/Messen und Wiegen/Rezepte)

Zeitbedarf: ca. 10 Stunden

Unterrichtsvorhaben III:

Thema: 5.3 Essverhalten und Ernährungsgewohnheiten

Kompetenzen:

• **Sachkompetenz:**

- ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein
- formulieren ein Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit und wenden zentrale Fachbegriffe im thematischen Kontext an
- stellen in elementarer Form hauswirtschaftliche Strukturen dar
- beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche Prozesse

• **Urteilskompetenz:**

- formulieren in Ansätzen einen begründeten Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissenstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist
- beurteilen in Ansätzen unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrunde liegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit

• **Methodenkompetenz:**

- recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen
- entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen
- erheben angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz vorgegebener Messverfahren

• **Handlungskompetenz:**

- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel)

Inhaltsfelder: IF1 (Lebensstil und Ernährung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

Untersuchung von Ernährungsgewohnheiten

- Esskultur und Lebensweise
- Tischkultur und Tischmanieren im Alltag
- Essbiographie (das eigene Essverhalten bestimmen und reflektieren)

Zeitbedarf: ca. 6 Stunden

Unterrichtsvorhaben IV:

Thema: 5.4 Entsorgung von Produkten im privaten Haushalt

Kompetenzen:

• **Sachkompetenz:**

- beschreiben ökonomische, soziale und ökologische Auswirkungen des Kaufs und der Entsorgung ausgewählter Konsumgüter im privaten Haushalt
- erläutern in elementarer Form Strategien zur Müllvermeidung und Verfahren zur Mülltrennung und -verwertung
- erklären grundlegende Ursachen für die Entstehung von Lebensmittelabfällen und leiten Lösungsansätze zu deren Vermeidung ab

• **Urteilskompetenz:**

- beurteilen unterschiedliche individuelle Möglichkeiten der Müllvermeidung und Entsorgung im privaten Haushalt unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Aspekte
- bewerten ihren individuellen Lebensmittelverbrauch
- bewerten ihr eigenes Handeln im Hinblick auf den Umgang mit Müll
- beurteilen den Ressourcenverbrauch einfacher haushaltsbezogener Tätigkeiten

Inhaltsfelder: IF4 (Nachhaltigkeit im privaten Haushalt)

Inhaltliche Schwerpunkte:

Nachhaltiges Handeln in privaten Haushalten

- Bedeutung und Notwendigkeit der Mülltrennung/Müllvermeidung
- Mülltrennung selbstständig und richtig gestalten
- Müll als Wertstoff (Recycling)
- Mein Wegwerftagebuch
- Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Zeitbedarf: ca. 4 Stunden

(nach Abschluss der Unterrichtseinheit I-IV: (Erwerb des Küchen- und Haushaltsführerscheins)